



UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO DEL
CANTÓN SALINAS, AÑO 2017.”**

TRABAJO DE TITULACIÓN
EN OPCIÓN AL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO

AUTORA:

Sandy Liseth Borbor Bacilio.

LA LIBERTAD - ECUADOR

2017

**TEMA:**

**LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO, DEL
CANTÓN SALINAS, AÑO 2017.**

AUTORA:

Borbor Bacilio Sandy Liseth.

TUTOR:

Ing. Joel Fortis Suárez, Msc.

Resumen

La presente investigación se realizó en la parroquia Anconcito del cantón Salinas provincia de Santa Elena año 2017, tiene como objetivo determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la indicada localidad, de tal manera que para dar cumplimiento a lo mencionado, se ha utilizado una investigación descriptiva, aplicando los instrumentos de investigación como son las encuestas y entrevistas que aportaron a la recolección de datos, donde los involucrados fueron las autoridades, los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas y una muestra de la población; que sirvió para conocer la contribución que tiene el turismo gastronómico ancestral en la localidad, obteniendo como resultado que sí representa una oportunidad de desarrollo turístico trayendo consigo nuevas oportunidades de emprendimiento, al igual que nuevas fuentes de trabajo que beneficiarán de manera directa a la población en general.

Palabras Clave: Gastronomía Ancestral, Desarrollo Turístico, emprendimiento, fuentes de trabajo.

Abstract

This research was carried out in the Anconcito parish of the canton of Salinas province of Santa Elena in 2017. Its objective is to determine the contribution of ancestral gastronomy to the population of the Anconcito parish, as an alternative for tourism development, so that in order to comply A descriptive correlational research has been used, applying research instruments such as the surveys and interviews that contributed to the data collection, where those involved were the authorities, the owners of the food and beverage establishments and a sample of the population; Which served to know the contribution of ancestral gastronomic tourism in the locality, obtaining as a result that if it represents an opportunity for tourism development bringing with it new opportunities for entrepreneurship, as well as new sources of work that would directly benefit the population in general.

Keywords: Ancestral Gastronomy, Tourist Development, entrepreneurship, sources of work.

APROBACIÓN POR EL TUTOR

En mi calidad de Profesor Guía del trabajo de titulación, “LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO CANTÓN SALINAS, AÑO 2017”, elaborado por **SANDY LISETH BORBOR BACILIO**, egresada de la Carrera Escuela de Hostelería y Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Administración de Turismo, me permito declarar que luego de haber dirigido científica y técnicamente su desarrollo y estructura final de trabajo, este cumple y se ajusta a las estándares académicos y científico, razón por la cual lo Apruebo en todos sus partes.

Ing. Joel Fortis Suárez, Msc.

TUTOR

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación con el Título de **“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO, DEL CANTÓN SALINAS, AÑO 2017”**, elaborado por **Borbor Bacilio Sandy Liseth**, declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa.

Transferencia de los derechos laborales

Declaro que, una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de **Ciencias Administrativas** carrera de **Hotelería y Turismo** , pasan a tener derechos autorales correspondientes, que se transforma en propiedad exclusiva de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y, su reproducción, total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibida en cualquier instancia.

Sandy Borbor Bacilio
C.C. No.: 0926911306

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a las personas que me apoyaron en todo momento. A mis queridos hijos Samyr y Milena quienes son mi razón de ser y el motivo por quienes debo luchar cada día de mi vida y brindarles lo mejor.

A mí adorado esposo Alfredo Figueroa, por ser mi apoyo y un pilar fundamental en este camino de superación y constancia y por la confianza depositada en mí.

Y en especial a mis padres Hernán Borbor y Nelly Bacilio, por su amor y por los valores brindados, pues me prepuse y hoy en día he llegado a obtener un logro muy importante de superación en mi vida, y que me es de mucho orgullo, brindarle este reto como muestra de gratitud.

Sandy Borbor.

AGRADECIMIENTO

Agradezco de todo corazón a Dios, por brindarme salud, sabiduría, fuerza y la capacidad necesaria para culminar con éxito este trabajo.

A mis padres, esposo e hijos por creer en mí, por brindarme su apoyo incondicional, e incentivar me a que pueda terminar y cumplir mi objetivo y convertirme en profesional.

Agradezco a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, y a cada uno de sus docentes quienes supieron orientarme y brindarme sus sabios conocimientos durante toda mi etapa de formación universitaria.

TRIBUNAL DE GRADO

Ing. Linda Núñez Guale, MBA
**DECANA DE FACULTAD
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

Lcdo. Efrén Mendoza Tarabó, Msc.
**DIRECTOR DE CARRERA
HOTELERÍA Y TURISMO**

Ing. Joel Fortis Suárez, Msc.
PROFESOR TUTOR

Ing. Sabina Villón Perero, Msc
PROFESORA DE ÁREA

Ab. Brenda Reyes Tomalá, Msc
SECRETARIA GENERAL

ÍNDICE

PORTADA	ii
APROBACIÓN POR EL TUTOR	iv
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
TRIBUNAL DE GRADO	viii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	6
MARCO TEÓRICO	6
1.1 Revisión de la Literatura	6
1.2 Desarrollo de las teorías y conceptos	8
1.2.1 Gastronomía ancestral.....	8
1.2.1.2.1 Bienes Intangibles	11
1.2.1.3 Cultura.....	12
1.2.1.3.1 Identidad cultural	13
1.2.1.3.2 Costumbres y tradiciones	13
1.2.2. Desarrollo turístico.....	14
1.2.2.1 Crecimiento Económico.....	14
1.2.2.2 Crecimiento social.....	16
1.2.2.2.2 Calidad de vida.....	17
1.2.2.3 Crecimiento cultural y ambiental	17
1.3 Fundamentos Sociales.....	18
1.3.1 Comida típica de la parroquia Anconcito.....	19
1.3.1.2 Turismo gastronómico de la parroquia Anconcito.....	19
1.3.1.3 Actividad sociocultural de la parroquia	20
1.3.2 Marco Legal	21
1.3.2.1 Constitución de la República	21
1.3.2 .2 Ley de Turismo	22
1.3.2.3 Plan Nacional del Buen Vivir	22

CAPÍTULO II.....	23
MATERIALES Y MÉTODOS.....	23
2.1 Tipos de investigación.....	23
2.2 Métodos de la investigación.....	23
2.2.1 Método Inductivo	23
2.2.2 Método Deductivo.....	24
2.3 Diseño de muestreo	24
2.3.1 Población.....	24
2.3.2 Muestra.....	25
2.4 Diseño de recolección de datos	25
2.4.1 Encuesta	25
2.4.2 Entrevista.....	25
CAPÍTULO III.....	25
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	26
3.1 Análisis de datos	26
3.1.1 Análisis de las entrevistas	26
3.1.2 Análisis de las entrevistas a dueños de los establecimientos gastronómicos.	29
3.3 RESULTADOS	40
Conclusiones	43
Recomendaciones.....	44

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Edad de los habitantes.....	31
Gráfico 2 Turismo gastronómico alternativa desarrollo turístico	32
Gráfico 3 Fuentes de trabajo	33
Gráfico 4 Futuras generaciones.....	34
Gráfico 5 Autoridades, gobiernos y habitantes	35
Gráfico 6 Importancia del turismo gastronómico	36
Gráfico 7 Desarrollo de la gastronomía	37
Gráfico 8 Gastronomía ancestral.....	38
Gráfico 9 Mantener costumbres y tradiciones	389
Gráfico10 Evidencia de las encuestas	64

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1 Distribución de la población	24
Tabla 2 Edad de los habitantes.....	31
Tabla 3 Turismo gastronómico alternativa desarrollo turístico	32
Tabla 4 Fuentes de trabajo	33
Tabla 5 Futuras generaciones.....	34
Tabla 6 Autoridades, gobiernos y habitantes	35
Tabla 7 Importancia del turismo gastronómico	36
Tabla 8 Desarrollo de la gastronomía	37
Tabla 9 Gastronomía ancestral.....	38
Tabla 10 Mantener costumbres y tradiciones.....	39
Tabla 11 Prueba de la hipótesis.....	41
Tabla 12 Matriz de consistencia.....	51
Tabla 13 Operacionalización de la variable independiente.....	52
Tabla 14 Operacionalización de la variable dependiente.....	53
Tabla 15 Chi Cuadrado Hipótesis	68
Tabla 16 Resultado de la prueba Chi Cuadrado.....	68
Tabla 17 Presupuesto	70
Tabla 18 Cronograma.....	71

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Matriz de Consistencia	51
Anexo 2 Cuadro Variable Independiente	52
Anexo 3 Cuadro Variable Dependiente	53
Anexo 4 Formato Encuesta	54
Anexo 5 Formato Entrevista Autoridades de la parroquia	67
Anexo 6 Formato Entrevista Propietarios de restaurantes	69
Anexo 7 Aspectos Legales	61
Anexo 8 Evidencia de las encuestas.....	64
Anexo 9 Tabla de Chi Cuadrado.....	68
Anexo 10 Fórmula Estadística	69

INTRODUCCIÓN

A nivel internacional el turismo se ha convertido en una de las actividades con mayor incidencia económica, constituyendo a su vez, nuevos segmentos importantes de turismo, como es el turismo gastronómico, el cual se da debido a una necesidad habitual primordial del turista al momento de visitar un lugar.

El turismo gastronómico ancestral, es una forma de adentrarse en los sabores y tendencias culturales alimenticias de diferentes lugares, siendo este el principal objetivo. La gastronomía es un factor que engloba el turismo y es a su vez una parte fundamental en el desarrollo de los ejes económicos de una nación, es por ello que a través del tiempo se ha convertido en un motor clave del progreso económico a nivel mundial. (OMT, 2015).

Cabe recalcar que el turismo gastronómico es una tendencia en crecimiento, donde cada vez el turista se desplaza hacia un destino nuevo, ya no solo en busca de paisajes, aventura, historia o música sino también por la gastronomía debido a que cuando visitan un destino lo primordial para ellos, es degustar de los diferentes platos, tipos de comidas y bebidas característicos del lugar visitado. Y así descubrir nuevas experiencias culinarias.

La gastronomía de la región Costa es tradicional, deliciosa y saludable, donde las comidas son elaboradas con ingredientes originarios de la zona, tanto vegetales como animales, los mismos que se han cultivado y creado de manera natural; una de las características del turismo gastronómico de una región es dar a conocer sus platos típicos que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales, lo que permite por medio de aquellas actividades turísticas que muchos platillos sean expuestos y degustados por turistas de diferentes partes del mundo.

Martín (2013), menciona en su estudio sobre el valor que se le adjudica a la gastronomía típica dentro de una región, y cómo ésta actualmente es una alternativa para el desarrollo de la actividad turística, para ello se pretende

identificar las tradiciones culinarias de un lugar, darlas a conocer y permitir a su vez deleitar el paladar de turistas con las delicias culinarias características de un destino, potencializando de esta manera al turismo gastronómico de la región, generar más alternativas de desarrollo sustentable y mejorar la calidad de vida.

El Ecuador es reconocido por su biodiversidad, basado en sus cuatro regiones que son costa, sierra, oriente y región insular, donde la gastronomía es peculiar porque cuenta con una variedad de comidas tradicionales distintas a los demás países, actualmente el turismo se va incrementando por ser un país maravilloso por su flora y fauna que lo caracteriza, y que a su vez empieza a explotar y desarrollar el área gastronómica como modelo de negocio, y así acaparar la atención de turistas de diferentes partes del mundo.

Arboleda (2013), detalla en su investigación que la gastronomía en el Ecuador es rica y muy variada llena de sabores y aromas que se funden en un elemento esencial llamado calidad, su variedad culinaria es única y representativa pues sus platos son elaborados a base de granos, carnes y vegetales, combinados con salsas los mismos que realzan el sabor de las comidas y deleitan hasta los paladares más exigentes.

En la provincia de Santa Elena, específicamente en la parroquia Anconcito, al igual que otros destinos turísticos que conforman la línea costera, poseen una gran variedad gastronómica única, tales como: ceviche de concha, ceviches de pescado, ceviche mixto, camarones al ajillo, pescado asado, entre otros platos representativos; que en sí son parte de la variedad gastronómica que detalla su identidad cultural que la caracteriza, pues dichas comidas típicas son elaborados específicamente con productos provenientes del mar, considerando de esta forma la actividad gastronómica ancestral como un elemento importante del turismo y a su vez una nueva oportunidad de desarrollo.

Sin embargo, a pesar de contar con este recurso cultural, la parroquia Anconcito muestra un mínimo porcentaje de personas dedicadas a la actividad turística en el área gastronómica, pues uno de los problemas existentes es el desconocimiento

que tiene la población sobre el aporte significativo que genera este nuevo segmento de turismo hacia la localidad; pues no permiten enfocarse en una nueva oferta turística que les pueda facilitar nuevos emprendimientos para un mejor desarrollo turístico de la parroquia.

De la misma manera, el interés superficial en el ámbito turístico, debido a que consideran a la actividad pesquera como una de las principales fuentes que genera ingresos económicos a la localidad, desaprovechando los atractivos turísticos intangibles como es la cultura gastronómica ancestral que posee la parroquia.

Otro factor que incide es la pérdida de la cultura gastronómica, donde las tradiciones ancestrales de los platos típicos están siendo reemplazadas por comidas de otros lugares que no tienen nada que ver con lo representativo de este lugar, es decir platos típicos elaborados a base de productos del mar, así como también al existir una limitada difusión hacia este nuevo segmento turístico, ha provocado una disminución de la oferta gastronómica tradicional, logrando que la población tenga un gran desinterés por rescatar la cultura y los saberes ancestrales que identifican a la localidad, dejando a un lado el modo de preparación de dichos platillos para buscar otras fuentes de ingresos o simplemente han cambiado el menú tradicional por uno más rápido, lo que implica que dichas tradiciones se pierdan y a su vez exista una pérdida mayor de afluencia de turistas.

Cabe señalar, que una forma para generar ingresos y mejorar el desarrollo sostenible de un lugar es mediante el emprendimiento, donde este sector o localidad cuenta con los elementos necesarios para crear fuente de empleo en el sector gastronómico, pero la realidad es otra, debido al desinterés de las autoridades locales y organizaciones y a la iniciativa de la población en fomentar a la creación de micro empresas inclinadas al área turística, lo que evitaría de tal forma que personas de la localidad emigren a otros sectores en búsqueda de ingreso económico y satisfacer sus necesidades personales y familiares.

El trabajo productivo hace énfasis al desarrollo turístico y a la vez hay leyes que fomentan al turismo como alternativa para el desarrollo local y turístico basado en

la sostenibilidad y sustentabilidad, cabe recalcar que el desconocimiento de estas leyes por parte de la ciudadanía es un factor que inciden de manera negativa al crecimiento económico social y cultural.

Con referencia a lo antes expuesto se planteó la siguiente interrogante:

¿De qué manera la gastronomía ancestral influye en el desarrollo turístico de la Parroquia Antoncito?

El objetivo general de esta investigación es, determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito; para lograr el mismo se plantearon los siguientes objetivos específicos: diagnosticar la oferta gastronómica en la parroquia Anconcito; identificar gastronomía ancestral de la localidad; y, analizar el desarrollo turístico de la localidad.

El desarrollo de esta investigación es un aporte muy importante para la parroquia, de manera que por medio de este trabajo se podrían buscar estrategias para fomentar el turismo de la localidad, y contribuir a conservar la cultura gastronómica que identifica a este destino turístico; permitiendo que exista un mayor flujo de turistas y a su vez nuevos ingresos económico en el sector.

Este proyecto es una valiosa herramienta para quienes se interesen en conocer sobre la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, constituyéndose un material de apoyo y bibliográfico, sobre un tema tan importante como es este segmento de turismo que actualmente se ha convertido en una alternativa de sostenibilidad y sustentabilidad.

Se planteó la hipótesis en esta investigación la cual es la siguiente:

La gastronomía ancestral influye positivamente en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito.

La matriz de consistencia permite detallar y conocer el problema de estudio, objetivos, hipótesis, variables, y metodologías efectuadas, los mismos que sean

sujetos de base de información en este proyecto investigativo. Cabe mencionar que este cuadro de la matriz de consistencia se podrá visualizar en los anexos 1 de la investigación.

De la misma manera se puede visualizar los cuadros de operacionalización de las variables Independiente y Dependiente que se detallan en anexos 2 del formato de estudio.

La presente investigación está estructurada de la siguiente manera:

Capítulo 1.- Hace referencia al marco teórico, el mismo que contiene la revisión de la literatura que es el sustento teórico científico que permite interpretar el problema de estudio, así mismo el desarrollo y análisis de las teorías y conceptos de las variables, al igual que la fundamentación legal que consiste en normas que respaldan la investigación del tema a plantear la gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico.

Capítulo II.- Se detalla los materiales y métodos empleados para la realización de este estudio, entre ellos los tipos de investigación aplicada descriptiva y correlacional, los métodos investigativos con su respectivo análisis, la población y muestra y la utilización del diseño de recolección de datos como son las encuestas y entrevistas.

Capítulo III.- Se demuestra el resultados y el análisis de los datos de las encuestas y entrevistas efectuadas en el campo, se detallan las limitaciones obtenidas durante el levantamiento de la información y proceso investigativo, así como también la prueba de hipótesis estadística, estableciendo por último la ejecución de las conclusiones y recomendaciones, al igual que los anexos que evidencian la investigación realizada.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Revisión de la Literatura

Para la realización de este estudio de investigación sobre la Gastronomía Ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito se tomaron varias referencias bibliográficas, de varios autores de diferentes países las mismas que aportaron con aspectos relevantes de la temática de estudio.

Cadena (2013), mediante un estudio revela que en la última década hay un importante crecimiento económico en el área turística gastronómica, indicando que actualmente existe un avance social en el rescate de la Gastronomía Ancestral, el mismo que permite tener como objeto una visión actualizada y estratégica de la situación gastronómica ancestral de un sitio turístico, con el fin de reflexionar y estimular cada uno de los diversos actores públicos y privados del turismo para tener una visión positiva de oportunidad que genera este nuevo segmento turístico. Es así, que a través de un estudio bibliográfico se ha podido determinar la importancia que tiene la gastronomía ancestral y cómo éste impulsa la actividad turística en el sector, mejorando el desarrollo sostenible de un país.

Según Jairo (2010), menciona en su investigación cómo la gastronomía ha evolucionado en los últimos años como un elemento importante de progreso y desarrollo local, cuyo objetivo es conocer la afluencia que tiene este segmento turístico en la actualidad y cómo se ha potencializando esta oferta turística hacia el mercado nacional e internacional. Para ello, a través de las técnicas bibliográficas y de campo, se puede conocer cómo aporta significativamente la actividad gastronómica ancestral en un destino, y cuán importante es innovar y aportar con estrategias que generen una mayor oportunidad de desarrollo para el mismo.

Anrango (2013), hace mención en su estudio el aporte significativo que tiene la conservación de las costumbres ancestrales relacionadas con las prácticas

culinarias cuyo objetivo está en poder difundir turísticamente estas tradiciones y revitalizar la identidad cultural de los pueblos, para ello es necesario conocer y analizar el grado de aceptación que genera esta oferta turística hacia el mercado nacional e internacional y cómo, mediante un estudio bibliográfico y de campo, se puede comprobar cuán importante es mantener las costumbres gastronómicas como un sello de identificación que representan la vida de un pueblo, y cómo esto puede ser de gran valor significativo para la oferta turística, de manera que puede convertirse en el motivo y la razón principal para que el turista se traslade hacia nuevos destinos en busca de vivir y compartir lo tradicional. Para ello es indispensable tener en claro la relación que genera la gastronomía ancestral y el turismo, como un aporte al desarrollo de un país.

Schulter (2003), realizó un estudio acerca del desarrollo turístico el mismo que tiene como objeto analizar las aportaciones que generan el turismo para el desarrollo de un país, de manera que se puede apreciar que el sector turístico en los últimos años ha generado mayor fuente de ingresos y oportunidades de bienestar social, a diferencia de otros mercados del mundo. De tal manera que, para comprobar dicha hipótesis se ha realizado un estudio exhaustivo bibliográfico y de campo que ha podido determinar cómo muchos países dedicados a la actividad turística en general se encuentran en búsquedas de nuevas estrategias para que su país o destino turístico crezca de manera sostenible, ya que eminentemente consideran que el mercado turístico es nueva una oportunidad de desarrollo.

Los autores Patricia & Gil (2013), realizaron un estudio de investigación para conocer la creciente importancia del turismo y el desarrollo que se ha generado en los últimos años, tomando como objeto analizar la difusión que se le ha dado al turismo tanto en el ámbito nacional e internacional en la actualidad, y cómo este ha despertado el interés de muchos turistas de poder viajar a otros destinos, haciendo referencia al turismo generado en México que es otro lugar turístico, y que se ha desarrollado de manera notable, por lo que mediante técnicas de investigación empleadas y al aporte por parte de investigadores e instituciones se

ha recopilado la información necesaria donde se ha podido analizar la situación actual del turismo y cómo mediante esta oferta turística se están generando avances de desarrollo tanto turísticos y económicos en el país y el mundo.

Timón, (2005) aportó mediante su investigación de desarrollo turístico que actualmente existe un continuo crecimiento cuantitativo del turismo y que está siendo acompañada en las últimas décadas de profundos cambios cualitativos lo que se tiene como objeto analizar y pensar periódicamente en la oferta para poder adaptarla a los nuevos gustos y demandas de los consumidores, es decir analizar bien el sector turístico y mediante estrategias tratar de vender un producto nuevo e innovador que despierte el interés del turista durante sus visitas, permitiendo de esta manera estar preparados a los cambios constantes efectuado del turismo mediante la aplicación de estrategias, métodos y procesos de adaptación que permitan estar a un nivel similar a productos ya sólidamente posicionados, no dejando ni permitiendo que esta oferta turística decaiga y cause una desventaja para el desarrollo sostenible que genera un destino.

1.2 Desarrollo de las teorías y conceptos

1.2.1 Gastronomía ancestral

Es la gastronomía considerada como un patrimonio intangible, basado en los elementos que integra las comidas típicas, en relación a los sabores, la textura, el aroma y el sentido simbólicos que le proporciona la degustación de los alimentos a los comensales y sociedad conservadora, donde se muestra la relación social y cultural de la historia de una comunidad. En este sentido el autor Bembibre (2006), establece que:

...La gastronomía ancestral es la conjugación de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por eso que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales y

culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias Pág. # 23

La gastronomía ancestral es parte del patrimonio intangible de un pueblo, es esa memoria individual que no se borra, donde los sabores y texturas de los alimentos traen muchas veces hacia la memoria recuerdos significativos de la vida. La gastronomía, en otros sentidos, no es solo preparar y degustar de los alimentos, es también conocer la relación de los individuos y el medio que los rodea, lo que implica hacer de las comidas algo creativo e innovador y adaptarse a los cambios constantes de la sociedad, como una manera de exhibir algo nuevo pero que a su vez no pierda su sentido simbólico en toda su totalidad.

1.2.1.1 Gastronomía

La gastronomía en el sector turístico es materia de estudio de mayor complejidad, referirnos a la historia de la gastronomía y alimentación revela la estrecha relación que tiene ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización, manteniendo a su vez ciertas costumbres alimenticias o adaptarse a los cambios constantes que tienen las comidas, es decir sus modos de preparación, presentación o forma de degustación.

Cuando se habla de gastronomía, de hecho no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma. Sin embargo Regina (2003), define a la gastronomía como:

....Es el estudio de la relación entre la cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Pág. 18

La gastronomía encierra varios aspectos en común como la relación que tiene ésta con el hombre, con la cultura y la alimentación, es decir las costumbres alimenticias de la sociedad y la adaptación a los cambios constante de las comidas, así como también a las distintas culturas de los diferentes países donde se diferencian las formas de preparación, cocción y degustación de los alimentos.

1.2.1.1.1 Comidas tradicionales

“Son aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar”. La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de interacción entre el turista y la cultura local, donde cada vez se despierta el interés por conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato, el contexto histórico en que éste surgió, y qué elementos proporciona placer en la degustación de los manjares. Según Escofier (2005), define a los platos típicos como:

...Es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. A nivel nacional la mayoría de los platos típicos contienen ingredientes fáciles elaborados o cultivados en la región; ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de un lugar, estos platos son considerados como propios de una cultura o pueblo.

Los platos típicos poseen valores característicos de acorde al lugar donde provienen, ya sea de alguna nación región o comunidad, cada uno diferenciándose ya sea por su modo de preparación, cocción y hasta inclusive por sus aromas y sabores, lo que implica el interés del turista de viajar a diferentes partes del mundo muchas veces ya tan solo por turismo sino por probar la variedad gastronómica única del lugar visitado.

1.2.1.1.2 Arte Culinario ancestral

Según Miguel (2007), pág. 24 define que son técnicas de la cocina o aquellos medios que se utilizan en la elaboración de recetas, los mismos que según su procedimiento o modo de preparación enriquecen o empobrecen dicho alimento,

dándole una textura, sabor y aroma diferente, lo que permite la degustación de un platillo nuevo.

El arte culinario ancestral se enfoca en las perfectas combinaciones de los productos ya sean granos, tubérculos u hojas comestibles, que se transforman en un alimento o bebida nueva a degustar, anteriormente dichas combinaciones eran efectuadas por nuestros antepasados pues eran ellos los que conocían las técnicas y procedimientos de cocción de los platos ancestrales.

1.2.1.2 Patrimonio

El patrimonio constituye la materia prima potencial de las actividades turísticas, relacionado a las comidas es un bien intangible que define la cultura gastronómica de un sector, comunidad o país. Según la OMT el patrimonio es un conjunto potencial (conocido o desconocido) de bienes materiales o inmateriales existentes en un determinado territorio que se encuentran a disposición de la humanidad. .En este sentido Pilar (2011) define al patrimonio como:

“El Patrimonio, en su sentido más amplio, es considerado hoy día como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados. Es el legado de las costumbres, tradiciones y saberes de la historia y vida de un pueblo, parte de sus manifestaciones culturales y que permanecen intactas en nuestra memoria.

Patrimonio se conoce al conjunto de expresiones, materiales o inmateriales; implicando varios aspectos: sean estos artístico, estético, arqueológico, ambiental, entre otros. El patrimonio busca a su vez conservar ciertas tradiciones ya sean sus leyendas, coplas, músicas así como también su gastronomía lo que permite que estas manifestaciones tengan un amplio sentido de identidad y un valor significativo para la sociedad.

1.2.1.2.1 Bienes Intangibles

Son bienes intangibles las manifestaciones culturales propias las formas y estilos de vida de los antepasados, este concepto engloba aspectos importantes de la

cultura viva y la tradición. Sus manifestaciones son amplias y diversas, como lo son las lenguas, tradiciones orales, sistemas de valores o artes. En este sentido Carmen (2013), lo define como:

Los bienes intangibles al conjunto o formas de cultura, popular o folclórica, son compuestos por tradiciones orales, costumbres, lenguas, músicas, bailes, rituales, fiestas, artes culinarias entre otras habilidades relacionadas con aspectos tradicionales de la cultura. Pág. # 72

Todos los elementos que conforman el Patrimonio Cultural Inmaterial están considerados como una herencia que transmiten de las formas de vida de las personas del pasado, sus costumbres, saberes y tradiciones como un legado para las futuras generaciones, sembrando en los individuos un sentimiento de identidad. Pues esto logra que al interior de toda organización social se construya un fuerte sentido de pertenencia y un símbolo de cultura.

1.2.1.3 Cultura

La cultura se considera al conjunto de rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social. Según López (2001), menciona:

La UNESCO en 1998, define a cultura de la siguiente manera: “es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones”

La cultura como parte del patrimonio es un legado que se obtiene desde el momento en que nacemos, donde las costumbres y tradiciones son un fundamento de lo que somos pues son los modos de vida de nuestros antepasados y que son transmitidos a la generación presente como una forma de mantener nuestra identidad cultural que nos caracteriza

1.2.1.3.1 Identidad cultural

Molano (2017), define que el concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior.

Identidad cultural es mantener el sello de identificación de cada persona, es conservar las costumbres, tradiciones y saberes como un legado que han dejado las familias del pasado como enseñanza de vida, y que es importante ir las transmitiendo a las generación presentes y futuras para mantener la historia viva; sin embargo, parte de la identidad de cada individuo tienen sus cambios constantes las mismas que se adaptan a la influencia exterior, y que dada la importancia de estos valores o creencias adquiridas pueden ser rescatas y aplicadas a la identidad de cada persona.

1.2.1.3.2 Costumbres y tradiciones

COSTUMBRE: “Una costumbre es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos”.

TRADICIONES: Miranda (2005), “la tradición ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad.”

Se considera una tradición a creencias, valores, formas de expresión, es decir todo aquello que una generación entrega como una herencia valiosa o como sabiduría popular. Las tradiciones son bastantes arraigadas y por ello son conservadoras y resistentes al cambio.

En todas las sociedades, la vida en las comunidades ha sufrido numerosas transformaciones que en la actualidad se han hechos patentes y rápidos, con los

cambios videntes de la vida común de un pueblo. Hacer énfasis en las costumbres y tradiciones de un lugar es pretender dirigir e incentivar y reactivar el turismo por medio de la gastronomía ancestral y como mediante este segmento turístico, se puedan rescatar las costumbres gastronómicas que son parte de la identidad cultural al sitio al que pertenecen. La finalidad que se tiene cumplir con estas costumbres es que se vayan transmitiendo de una generación a otra, ya sea en forma oral o representativa convirtiéndose así en una tradición propia de identidad cultural.

1.2.2. Desarrollo turístico

La organización Mundial del Turismo señala que entre todas las actividades económicas el turismo es una de las que más ha crecido en los últimos tiempos a nivel mundial y la tendencia es que así siga ocurriendo OMT (2002).

Calvopiña (2013), menciona en su investigación que la actividad turística actualmente está contribuyendo de manera factible al desarrollo de un país y que el mismo ha permitido un avance al crecimiento de otros diversos ámbitos como son: el crecimiento económico, social, cultural y el medio ambiental lo que conlleva a que cada vez existan más lugares o destinos que intenten utilizar esta actividad como estrategia de desarrollo.

En esta definición se incluye la acción del GAD Parroquial, instituciones que participan del ofrecimiento de la gastronomía y la población residente, puesto que parte de los destinos que buscan los turistas, alcanzan posicionamiento en los mercados turísticos por las tradiciones culturales de la población que los recibe; logrando de esta manera un mayor desarrollo sostenible y un mejor estilo de vida.

1.2.2.1 Crecimiento Económico

El turismo como fenómeno social y como actividad económica es desde hace unos años una realidad asumida, puede decirse que actualmente el sector turístico está viviendo una etapa de desarrollo y crecimiento destacable en la que los viajes, los

movimientos turísticos y el nivel de gastos aumentan continuamente. Aumentando la competencia entre regiones o países distintos.

Vega (2007), menciona en su investigación un análisis del turismo y su incidencia en el crecimiento económico de un país dentro de una economía globalizada, enfatizando las etapas de desarrollo sostenible para un destino, lo que determina que para que un país genere un suficiente crecimiento económico debe depender del nivel de competitividad que los diferencie de otros destinos turísticos del mundo y específicamente del sector en donde se encuentran inmersos.

1.2.2.1.1 Emprendimiento

En un sentido amplio se puede designar como emprendimiento a cualquier acción o iniciativa o movimiento dentro de la esfera socioeconómica orientado al bien común o interés general, según Martínez (2015) define:

...El emprendimiento como una acción o iniciativa ante la creación y aprovechamiento de ciertos recursos que pueden generar una idea de negocio que beneficie al bien común así como también al interés general. Estas combinaciones de recursos están destinadas principalmente a explorar y explotar las oportunidades que se presentan generando un aporte y así satisfacer las necesidades propias y también sociales. Pág. # 56

Los emprendimientos se enfocan en crear estrategias para salir a flote en el mercado en el que se encuentran inmersos, todo esto para alcanzar los objetivos o metas que como individuo u organización se han propuesto, generando a su vez un crecimiento económico sostenible que beneficie y mejore su estilo de vida.

Los emprendimientos relacionados al ámbito turístico gastronómico ancestral son vistos actualmente como una oportunidad de crecimiento y desarrollo sostenible para un sector, por lo que es indispensable la aplicación de estrategias e innovaciones, que le permitan mantenerse en el negocio siendo adaptables a los cambios constantes que genera esta oferta turística.

1.2.2.1.2 Empleo

“Desempeño de una actividad laboral que genera ingresos económicos o por la que se recibe una remuneración o salario”.

Mojica (2011), menciona que el concepto de empleo es diferente del término trabajo, pues este es cualquier tipo de actividad o tarea necesaria para cubrir las necesidades básicas del ser humano (alimentación, limpieza, higiene, educación) pues acota que trabajo tiene toda la población pero empleo no, pues para hacer frente a la cobertura de las necesidades básicas en las sociedades capitalistas se necesitan ingresos económicos.

Por tal razón, se define al empleo como una ocupación u oficio, que la persona ejerce a cambio de una remuneración económica efectuada por el servicio que presta ante una entidad pública o privada. Los empleos aplicados en el ámbito turístico gastronómico están teniendo acogida como oportunidad de superación y mejorar el estilo de vida de las personas de un pueblo, comunidad o país; pues debido al crecimiento acelerado que está teniendo el turismo gastronómico, se están esparciendo nuevos negocios enfocados netamente hacia esta actividad.

1.2.2.2 Crecimiento social

El turismo en la actualidad ha traído grandes beneficios en el crecimiento económico pero a su vez también está generando un gran avance al crecimiento social en los destinos turísticos, de manera que en los últimos años se está experimentando un turismo en masa, donde un gran porcentaje de turistas se desplazan hacia otros lugares por diferentes motivos y así vivir nuevas experiencias en el sitio visitado

Afluencia de turistas que ha permitido que dichos lugares dedicados a la actividad turística, se centre más en innovar y tratar de adecuar espacios disponibles para la estadía de los turistas, así como también los prestadores de servicios gastronómicos se están viendo en la necesidad de capacitarse y brindar a los

turistas un servicio de calidad así como ellos se merecen, pues la idea para ellos es que los turistas se sientan como si estuviesen en casa.

1.2.2.2.2 Calidad de vida

La calidad de vida es un estado de satisfacción general que surge de potencialidades que el individuo posee. Es el bienestar generado por los éxitos personales y profesionales obtenidos, pues se considera que todo trabajo que es hecho con dedicación y responsabilidad necesita ser una acción valorada.

Según Palomba (2002) , la calidad de vida representa un término multidimensional de las políticas sociales que significa tener buenas condiciones de vida objetivas y un alto grado de bienestar subjetivo y también incluye la satisfacción colectiva de necesidades políticas sociales en adición o la satisfacción individual de necesidades.

Es el bienestar, es la forma de llenar a plenitud nuestras expectativas deseadas, es saber buscar nuevas oportunidades y emprendimientos que permitan mejorar el estilo de vida de cada individuo, en el ámbito gastronómico la actividad turística está creciendo considerablemente, de manera que dada la aceptación cada vez mayor de turistas se están generando plazas de empleo, dándole oportunidad a que personas puedan ejercer dentro del negocio y mejoren de esta manera su estilo y calidad de vida.

1.2.2.3 Crecimiento cultural y ambiental

La relación cultura y turismo ha formado parte de estas políticas con el objetivo de animar la actividad turística en muchas ciudades. En áreas, donde prevalece el turismo de sol y playa, lo cultural ha ido ganando espacios, aunque muchos investigadores consideran que todavía es insuficiente en el diseño y la práctica del turismo.

La cultura se está convirtiendo en motivación de viaje para los vacacionistas que arriban, a tono con la proyección del turismo hacia una mayor identificación

con los valores del entorno y las expresiones culturales de cada zona geográfica, visitando su idiosincrasia y patrimonio

Por tal razón, el turismo sustentable promueve una utilización más responsable de los recursos naturales y culturales y una mayor conciencia sobre la conservación del patrimonio tanto en la población local como en los turistas, de manera que si se preserva el medio natural y cultural de un destino turístico este podrá seguir generando una mayor demanda de turistas y un mejor desarrollo económico y sostenible del sitio turístico visitado.

1.2.2.3.1 Conciencia de cultura

El patrimonio cultural, definido por la UNESCO en 1998, lo conforman todos aquellos elementos culturales, tangibles e intangibles que son heredados o creados recientemente, es un recurso turístico, lo cual se transforma en argumento para recuperarlo y protegerlo

La conciencia de cultura implica preservar y proteger el patrimonio tangible de la sociedad como una forma de prevalecer la identidad cultural de los pueblos mediante la conservación de las costumbres, tradiciones y saberes ya que son un legado de vida de las personas del pasado que se debe valora en toda su potencialidad.

1.3 Fundamentos Sociales

La parroquia Anconcito pertenece al cantón Salinas provincia de Santa Elena, se encuentra ubicada a 355 Km al sur oeste de Quito, 140 Km al sur oeste de Guayaquil y a 15 Km del balneario Salinas. Fue considerado el primer puerto pesquero de la península donde su actividad principal es la pesca, el mismo que aporta directamente al desarrollo social y económico de la localidad.

Según datos del último censo realizado por el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) la parroquia Anconcito cuenta con una población aproximada de 11822 habitantes clasificadas de la siguiente manera. Por género:

Femenino: 5.706 habitantes lo que equivale a un 48,27% y Masculino: 6.116 habitantes: que representan al 51,73% de hombres.

1.3.1 Comida típica de la parroquia Anconcito

La gastronomía típica de la parroquia Anconcito es muy variada y se basa principalmente en productos provenientes del mar como son: pescado, camarones, al igual que conchas, cangrejos, etc. Los plátanos también hacen parte importante de la culinaria típica de la parroquia entre ellos están: verdes, maduros y guineos.

Considerando la gastronomía ancestral, algunos de los platos típicos que en su mayor parte son degustados por los pobladores de esta localidad y turistas están:

- Camotillo frito,
- Trompeta al vapor,
- Ceviche de pescado
- Pez espada a la plancha con salsa de mariscos
- Pescado asado

1.3.1.2 Turismo gastronómico de la parroquia Anconcito

La gastronomía en esta localidad es una actividad turística que ha tenido un buen inicio durante los últimos tiempos; pues desde el año 2014; en la parroquia Anconcito se realiza un festival gastronómico denominado el “Festín del pescado”, actividad que es organizada por las autoridades del GAD de la parroquia y por los arrendatarios de los locales de venta de comidas que conforman la “Asociación Dorado Amanecer”.

La feria gastronómica exhibe a la población y a los turistas más de 45 platos, elaborados con pescado y mariscos como son: la langosta, langostinos, camarón, pulpo, calamar entre otros; y, de los cuales se han preparados variedad de especialidades que durante su exposición ha permitido a turistas, y a la población local, degustar de los mismos.

1.3.1.3 Actividad sociocultural de la parroquia

Anconcito celebra sus festividades para recordar el aniversario el 18 de Diciembre de cada año, festividad que es organizada por el gobierno Autónomo Descentralizado de Anconcito y la comisión de festividades de la parroquia.

La fiesta de la localidad inicia el 1 de diciembre con un pregón y un balconazo, seguido de presentaciones artísticas y la presentación de las candidatas a reinas de la parroquia, en este mes se realizan varias actividades tradicionales como son juegos deportivos, eventos culturales donde se presentan varias comidas típicas de la localidad, así como programas artísticos, terminando esta festividad con la elección de la reina de la parroquia. Cabe mencionar que al llegar el día de la festividad se realiza un desfile cívico donde participan las instituciones educativas, autoridades de la parroquia, cooperativas de la localidad entre otros.

Permitiendo de esta forma que para esta época festiva exista una mayor afluencia de turistas que visitan la localidad ya no solo con el objeto de disfrutar de las festividades de la parroquia sino también para degustar de las variedades gastronómicas que se exhiben durante la fiesta de parroquialización.

De la misma manera, durante las fechas 1 y 2 de Noviembre donde se efectúa la celebración del día de los muertos, actividad cultural donde gran parte de la comunidad de la parroquia Anconcito se hace partícipe y la celebran en honor al recuerdo de sus seres queridos, pues parte de su tradición es colocar en sus hogares mesas donde sirven platos con alimentos que más agradaban a sus difuntos.

Actividad sociocultural que es muy acogida no solo por visitantes de las demás comunidades sino también por turistas de otros sitios del país, que para esta mencionada fecha visitan a la parroquia para deleitar de las comidas típicas y tradicionales que aquí se expone.

1.3.2 Marco Legal

El presente estudio sobre Gastronomía ancestral y el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, se sustenta en la Constitución de la República 2008, Plan Nacional para el buen Vivir, Ley de turismo; los mismos que permitieron seguir un lineamiento legal en esta investigación.

1.3.2.1 Constitución de la República

Según la Constitución de la República en el art. 13 consagra que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, para lo cual el Estado promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 281 señala y pone en manifiesto: la ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria el mismo que constituye como objeto estratégico y una obligación del Estado, para que personas, comunidades, pueblos y nacionalidades dispongan de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

En este artículo de la soberanía alimentaria se pone en manifiesto la alimentación sana y saludable que toda persona debe disponer, de manera que se respete la salud y exista el debido cuidado de los alimentos expuestos para el consumo, con la finalidad de que los mismos sean saludables y estén aptos para el consumo.

La Constitución del Ecuador, incorpora el concepto del “Buen Vivir” el cual se establece en el Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir; Sumak kawsay. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

Este artículo DEL “Buen Vivir” hace mención a la calidad de relación que debe existir entre el desarrollo de la localidad y el eje principal como es el entorno en el cual están inmersos la naturaleza y el ambiente, siendo estos los motores

principales para que la actividad siga generándose y pueda atribuir mejoras para el progreso de la parroquia y por ende para mejorar el nivel de vida de la población.

1.3.2.2 Ley de Turismo

Según la Ley de Turismo del Ecuador (2008) en el Capítulo I de las Generalidades Art. 3 indica que son principios de las actividades turísticas las iniciativas de comunidades que hagan de sus costumbres y tradiciones, turismo y prestación de servicios bajo los términos de la ley.

Este artículo hace mención a la actividad que se realiza en la parroquia Anconcito sobre el turismo gastronómico ancestral, como un rescate de las culturas gastronómicas características de este destino turístico y los beneficios ha generado este nuevo segmento de turismo que en la actualidad ha permitido la afluencia cada vez mayor de turistas que visitan la localidad por varios motivos a su preferencia, ya sea por familia, por conocer atractivos o por involucrarse en la actividad turística que se genera dentro de las mismas.

1.3.2.3 Plan Nacional del Buen Vivir

El Plan Nacional del Buen Vivir en el objetivo 3 “mejorar la calidad de vida de la población” fundamenta que la vida requiere acceso universal y permanente de bienes superiores, así como la promoción del ambiente adecuado para alcanzar las metas personales y colectivas. La calidad de vida empieza por el ejercicio pleno de los derechos del Buen Vivir: agua, alimentación, salud, educación, y vivienda, como prerrequisito para lograr las condiciones y el fortalecimiento de capacidades y potencialidades individuales y sociales. Este objetivo se inclina a los derechos que deben exigir y se les debe cumplir a los habitantes de la parroquia Anconcito como un requisito para mejorar la calidad de vida de la población y turistas, permitiendo que los mismos puedan disfrutar su tiempo de estadía en un ambiente tranquilo y seguro, lo que le permitiría al visitante pueda recorrer la parroquia y conocer los demás atractivos con los cuenta esta localidad.

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 Tipos de investigación

2.1.1 Investigación Descriptiva

Para la realización del proyecto de Investigación denominado la gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito del cantón Salinas, se consideró aplicar el tipo investigación Descriptiva, debido a que es importante determinar la relación que existe entre las variables de estudio; por otro lado, se busca describir atributos que den relación al desarrollo turístico y la gastronomía ancestral de parroquia Anconcito mediante resultados que se obtienen de las indagaciones de los servidores gastronómicos, pobladores y autoridades, permitiendo de esta forma conocer el problema existente y cómo una alternativa turística gastronómica podrá aportar al desarrollo de la localidad.

2.2 Métodos de la investigación

Para la ejecución del estudio se tomaron varios métodos de investigación de los cuales se mencionan los siguientes.

2.2.1 Método Inductivo

A través de este método se pudo estudiar casos particulares de gran interés e importancia que se tomó como referencia durante todo el proceso investigativo, para de esta manera sacar una conclusión del tema de investigación.

Este método se aplicó al estudio de investigación para recoger información necesaria sobre el tema de interés como es la influencia que tiene el desarrollo turístico mediante la gastronomía ancestral, mediante la aplicación de una encuesta efectuada a una muestra de la población para de esta manera sacar una conclusión integral del tema a tratar.

2.2.2 Método Deductivo

Mediante este método se analizó las causas del problema y del cual se pudo estudiar la oferta gastronómica ancestral y su aporte al desarrollo turístico de la parroquia Anconcito como alternativa para el desarrollo económico de la población y la calidad de vida sus habitantes.

2.2.3 Método Analítico – Sintético

Este método permitió analizar el problema planteado en el presente estudio de la parroquia Anconcito, y los resultados de la información recopilada, los mismos que fueron relevantes para realizar las conclusiones y encontrar las posibles soluciones que permitan dar solución al problema tratado.

2.3 Diseño de muestreo

2.3.1 Población

La población que se presenta en este estudio de investigación, detalla el número de habitantes que existen en la parroquia Anconcito, sus autoridades locales, y los servidores turísticos con los que cuenta la parroquia, los mismos que se detallan en la siguiente tabla.

Tabla 1 Distribución de la población

Detalle de la Población	Detalle Numérico
Habitantes	11822
Autoridades Locales	8
Servidores Turísticos	14
Total	11844

Fuente: Datos obtenidos de la parroquia Anconcito.

Elaborado por: Borbor Sandy.

2.3.2 Muestra

Se utilizó el muestreo no probabilístico en el presente estudio y para la calcular la muestra representativa de la población se procedió a la aplicación de la fórmula estadística mostrada en el anexo # , con el fin de conocer a cuántas personas se debe encuestar, cuyo resultado fue 387.

2.4 Diseño de recolección de datos

Los datos para la presente investigación se obtuvieron mediante la aplicación de encuestas y entrevistas con el fin de obtener cifras de aproximación al objeto de estudio.

2.4.1 Encuesta

Este instrumento de investigación permitió obtener información de una pequeña muestra de la población para conocer cuál es el resultado que detalla la variable cuyo objetivo es conocer la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, del cantón Salinas; la misma que estaría compuesta de 9 preguntas (dicotómicas y de opción múltiple) y que fue dirigida a la población.

2.4.2 Entrevista

Mediante este instrumento de investigación se obtuvo de manera directa la información veraz de las opiniones y sugerencias que tienen las autoridades de la parroquia y los dueños de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del puerto de Anconcito sobre el tema a investigar como es la gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico, cuyo objetivo es: Identificar la participación de entidades locales de la parroquia Anconcito como entes principales para conocer el grado de aportación que le dan al turismo gastronómico ancestral como una oportunidad de desarrollo turístico de la localidad.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis de datos

3.1.1 Análisis de las entrevistas

La finalidad de la aplicación de las entrevistas es estudiar la opinión de las autoridades y los dueños de los establecimientos gastronómicos considerando la gastronomía ancestral como un aporte a la localidad.

El análisis de las entrevistas efectuadas a las autoridades se detalla a continuación:

1.- ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa de desarrollo para el turismo de la localidad?

Mediante esta interrogante se pudo obtener una respuesta muy favorable y positiva brindada por la autoridad máxima y demás directivos de la parroquia. Los mismos que manifestaron que desde hace tres o cuatro años atrás ellos ya están trabajando para promocionar más el turismo gastronómico ancestral de la localidad, una de estas promociones o actividades a efectuarse es la tan mencionada Feria Gastronómica, “El Festín del Pescado” la misma que da a conocer la variedad de platos típicos ancestrales de la parroquia y que ha sido una forma para incrementar el número de afluencia turística en la localidad.

2.- ¿Considera usted que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico? ¿Por qué?

Ante esta incógnita muchos manifestaron que la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito sí ha generado nuevas fuentes de trabajo, puesto que antes de que se incrementara este nuevo segmento de turismo en la localidad, su principal fuente de ingresos era la pesca artesanal, pero dada la oportunidad que se ha

generado gracias a esta nueva oferta turística, se ha podido notar que hay un mayor interés y participación de la población en trabajar en la actividad turística gastronómica, pues ven que esta actividad es una nueva forma para generar ingresos hacia la comunidad y de la misma manera una oportunidad para mejorar la calidad de vida de los habitantes. Pues consideran que en la actualidad las personas por sí solas están buscando nuevas alternativas de emprendimiento que les permita mejorar el desarrollo sostenible de los mismos.

3.- ¿Usted como autoridad principal, qué actividades ha realizado para promocionar más el turismo gastronómico de la parroquia Anconcito?

Como respuesta a esta interrogante la autoridad principal manifestó que el turismo en la localidad es una actividad que poco a poco se ha ido incrementando, de manera que Anconcito según su opinión, es catalogada más como puerto artesanal, sin embargo dado a la implementación de los patios de comida en el puerto pesquero han optado a que la actividad turística gastronómica sea potenciada en toda su totalidad, mencionando nuevamente que ya hace tres años consecutivos se ha desarrollado la feria gastronómica en la parroquia, actividad que ha tenido buenos resultados y ha incrementado el número de turistas en el sector

De igual forma, la promoción efectuada por medios masivos como son: vallas publicitarias, radio, medios de internet etc.

Y sobre todo la participación inmediata de algún evento turístico que se vaya a realizar dentro de la provincia. Además su inmediata participación dentro de las mismas, pues consideran que como una alternativa nueva de desarrollo que se está generando mediante este segmento de turismo gastronómico, lo principal para ellos es que se den a conocer tanto a nivel local nacional y también internacionalmente.

4.- ¿Considera usted que es importante que las personas involucradas en la venta de las comidas ancestrales deben estar totalmente capacitados en el área de Alimentos y Bebidas?

Ante estas interrogantes los directivos de la parroquia manifestaron que si no existe capacitación, no existirían nuevas estrategias de venta que puedan mejorar el desarrollo turístico de la localidad mediante la gastronomía ancestral.

Pues acotaron que las capacitaciones son muy importantes, pues mediante ellas se puede mejorar las estrategias de venta de las comidas típicas del lugar y no solo eso, sino que se lograría dar un mejor servicio a los clientes, al momento que visiten los lugares de expendio de comidas, permitiendo que se sientan a gusto durante su estadía en la parroquia y sobre todo que acotan que “Un cliente bien atendido vuelve”. De esta forma también se dio a conocer que por medio de las organizaciones públicas, la población, cada cierto periodo también recibe capacitaciones que son de gran ayuda para todas las personas dedicadas a la actividad turística en general.

5.-¿Qué propondría usted para potencializar o fortalecer el Turismo Gastronómico ancestral como alternativa de desarrollo para la parroquia Anconcito?

La respuesta del presidente de la parroquia fue que propondría seguir ofertando la feria gastronómica que se realiza actualmente, así como también, seguir promocionando a la parroquia Anconcito en toda su potencialidad, pues acotó que él como presidente de la localidad y por el voto de confianza que tiene de la población, no dejará que este segmento turístico se pierda y pueda desaparecer la identidad cultural que los caracteriza.. De igual forma incentivar y apoyar a la ciudadanía para efectuar nuevos emprendimientos que puedan generar beneficios a toda la población y sobre todo para que los mismos pobladores aprendan a tomar conciencia y puedan conocer el grado de aportación que tiene el turismo mediante la gastronomía ancestral de la parroquia

3.1.2 Análisis de las entrevistas a dueños de los establecimientos gastronómicos.

El análisis de las entrevistas efectuadas a los dueños de los establecimientos se detallan a continuación:

1.- ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una oportunidad de desarrollo turístico para la parroquia Anconcito?

En esta incógnita se pudo manifestar que diferentes propietarios de los establecimientos consideran que sí es una oportunidad de desarrollo la gastronomía ancestral, pues detallan que este nuevo segmento turístico, sí ha generado más ingresos para la comunidad, pues en temporadas altas reciben una muy buena afluencia de turistas que llegan para deleitarse de los exquisitos platillos que aquí se venden y esto se debe a la buena atención y prestación de servicios, es así que cada vez reciben más afluencia de visitantes en la localidad.

2.- ¿Usted como microempresario, qué actividades ha realizado para potencializar el turismo gastronómico ancestral de la parroquia?

Acotan que durante los tres últimos años, ellos como microempresarios sí han realizado actividades para mejorar la visión en el sector turístico de la localidad y esto se ha dado debido a que ellos cada año organizan la tan mencionada feria gastronómica, “El Festín del Pescado” en la misma que expone 45 variedades de platos típicos de la localidad; logrando así que en los tres últimos años exista un promedio de 14.00 turistas que llegan a la parroquia solo para degustar de los platillos que aquí se brindan

3.- ¿Considera usted existe la debida participación de los propietarios de los demás establecimientos para potencializar el turismo gastronómico ancestral?

Consideran que sí, porque antes de empezar a ejecutar la actividad de la feria gastronómica en la parroquia Anconcito se les dio la oportunidad de recibir

capacitaciones por parte del Ministerio de Turismo, el mismo que capacitó a todas las personas involucradas a la actividad gastronómica, lo que motivó a que cada uno continúe con esta idea de emprendimiento, considerando los resultados de los últimos años, por lo que sí es factible seguirla ejecutando pues ha generado un mejor desarrollo turístico e incremento económico en la localidad.

4.- ¿Ha generado usted fuentes de trabajo en su negocio para beneficiar a más familias de la localidad?

Muchos de los propietarios comentan que la actividad gastronómica en el puerto ha tenido una buena aceptación por parte de los mismos pobladores y turistas que buscan de este sitio para degustar de las especialidades que aquí se venden, sin embargo muchos de ellos, considerando el crecimiento económico en sus negocios y viendo la posibilidad que a éste les ha generado, han optado por emplear a personas de la localidad a diferencia de otros que manifestaron que su negocio es solo familiar.

5.- ¿Considera usted que las ferias gastronómicas son una oportunidad para promocionar la gastronomía de la parroquia Anconcito y así incrementar la afluencia de turistas?

Las autoridades manifestaron que actualmente no se están ejecutando más actividades turísticas en el sector, pues tienen otros proyectos a ejecutar, sin embargo consideran que la feria gastronómica es una actividad que seguirán realizando, pues considerando los resultados obtenidos por la afluencia cada vez mayor de turista, éste sería un forma de seguir promocionando a la parroquia y a la vez a la cultura gastronómica, así mismo recalca que él como autoridad brindará la colaboración pertinente y necesaria para que dicho evento se lleve a cabo año a año.

3.1.3 Análisis de las encuestas

1.- Edad de la población

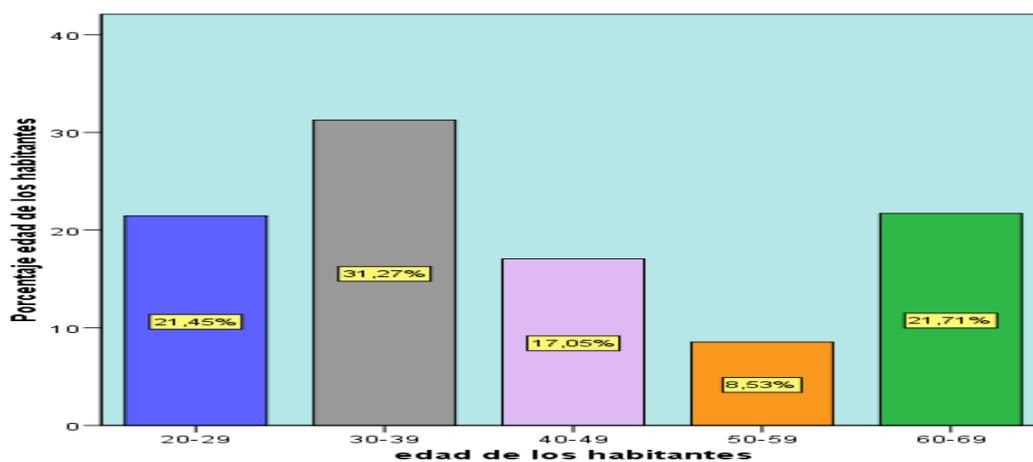
TABLA 2 EDAD DE LOS HABITANTES

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	20-29	83	21,4
	30-39	121	31,3
	40-49	66	17,1
	50-59	33	8,5
	60-69	84	21,7
	Total	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy

Gráfico 1 Edad de los habitantes



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy

.Se puede apreciar que el 31,27% de los pobladores tienen edad entre 30 a 39 años, mientras que para un 21,71% el promedio de edad es de 65 años, seguido del 21,45% cuyas edades oscilan entre los 20 y 29 años y apenas un 8,53% tienen edad promedio de 55 años.

Estos resultados reflejan que la mayor proporción de los pobladores son adultos, sin embargo se evidencia un gran número de pobladores ancianos.

2._ ¿Considera usted que el turismo gastronómico es una alternativa para el desarrollo turístico de la localidad?

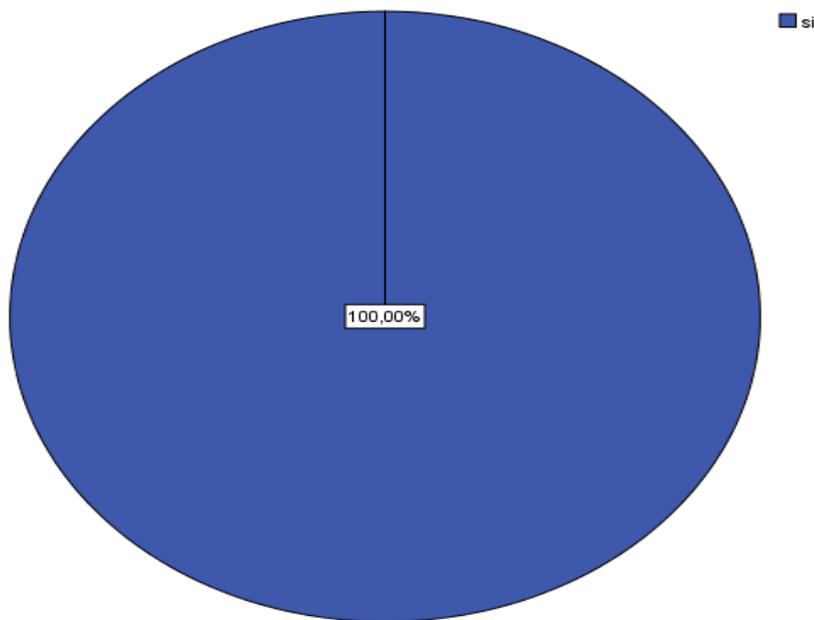
TABLA 3 TURISMO GASTRONÓMICO ALTERNATIVA DESARROLLO TURÍSTICO

		Frecuencia	Porcentaje
Validos	Si	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy

Gráfico 2 Turismo gastronómico alternativa desarrollo turístico



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Esta encuesta pudo detallar que de las 387 personas encuestadas el 100% dijo que sí considera que el turismo gastronómico es una alternativa para el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, ya que se generarían nuevas oportunidades de empleos para los habitantes de la localidad.

3.- ¿Considera usted que se ha generado fuentes de trabajo, gracias al turismo gastronómico?

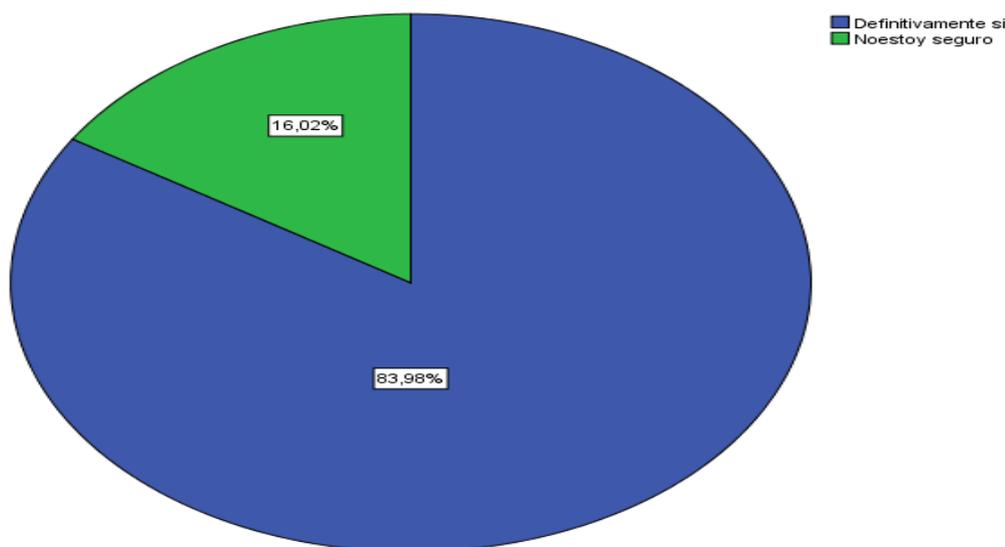
TABLA 4 FUENTES DE TRABAJO

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Definitivamente si	325	84,0
	No estoy seguro	62	16,0
	Total	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017

Elaborado por: Borbor Sandy

Gráfico 3 Fuentes de trabajo



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017

Elaborado por: Borbor Sandy.

Mediante este análisis se determina que el 83,98% afirma que definitivamente el turismo gastronómico es una alternativa para generar empleo, y una nueva forma para mejorar la calidad de vida de sus habitantes, al igual que un 16,02% detalló que no está seguro que se puedan emprender fuentes de empleo debido a que consideran que la parroquia es netamente pesquera.

4.- ¿Usted considera que el desinterés de la juventud actual, en cuanto a la gastronomía ancestral, obstaculizan el desarrollo turístico de la localidad?

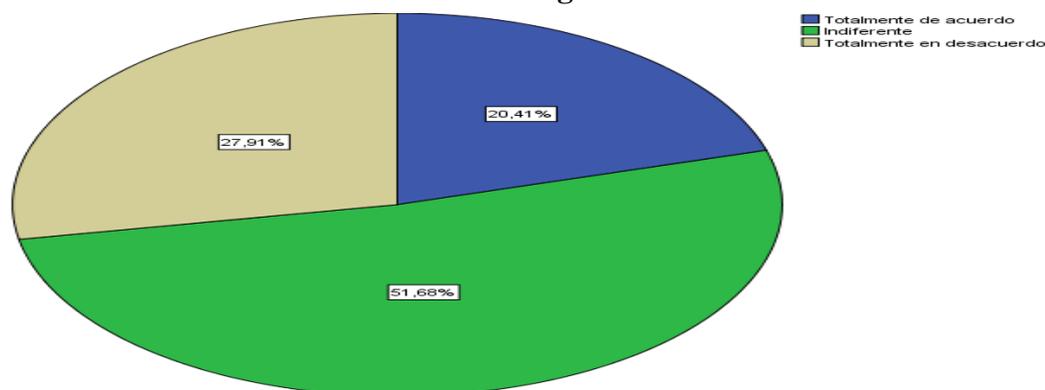
TABLA 5 FUTURAS GENERACIONES

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	79	20,4
	Indiferente	200	51,7
	Totalmente en desacuerdo	108	27,9
	Total	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Gráfico 4 Futuras generaciones



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Mediante este análisis se determina que el 51,68,% de la población afirma que están totalmente de acuerdo que el desinterés de la juventud actual en cuanto a la cultura gastronómica, obstaculiza el desarrollo turístico de la localidad, al igual que un 27,91% detalló que le es indiferente si los jóvenes muestran o no un interés, más aún el 20,41% expresó que están en totalmente desacuerdo pues considera que sí existe la participación de la juventud actual en las actividades turísticas que se ejecutan año tras año en el sector.

5.- ¿Cómo es la relación entre las autoridades, organizaciones y los habitantes en la búsqueda del desarrollo turístico de la localidad?

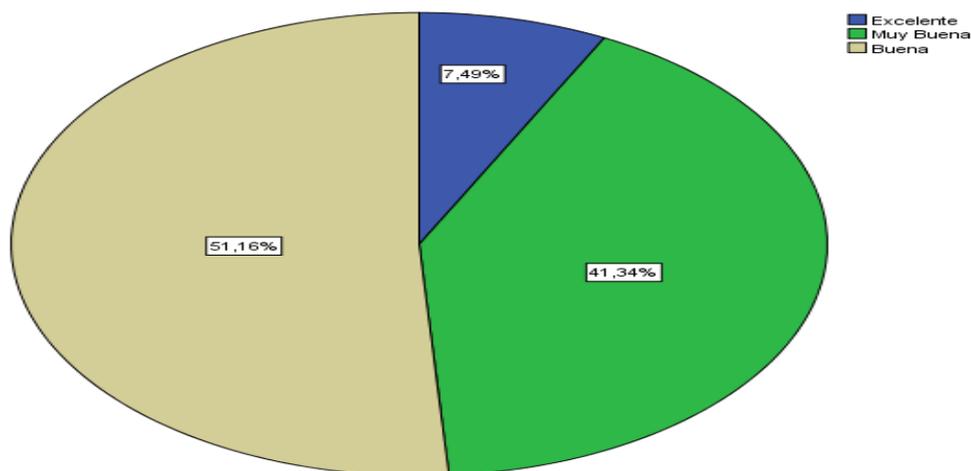
TABLA 6 AUTORIDADES, GOBIERNOS Y HABITANTES

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Excelente	29	7,5
	Muy Buena	160	41,3
	Buena	198	51,2
	Total	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Gráfico 5 Autoridades, gobiernos y habitantes



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Se puede apreciar que de las encuestadas realizadas, el 51,16% considera que la relación entre las autoridades, organizaciones y población es buena, mientras que un 41,34% mencionó que la relación es muy buena de manera que existe coordinación entre las autoridades y la población al momento de efectuarse alguna actividad dentro de la localidad, no obstante un 7,49% mencionó que sí es excelente porque existe la participación rápida y directa de autoridades y habitantes.

6.- ¿De la siguiente escala, califique la importancia del turismo gastronómico ancestral como desarrollo turístico de la parroquia Anconcito. Donde 5 es la máxima calificación y 1 la mínima?

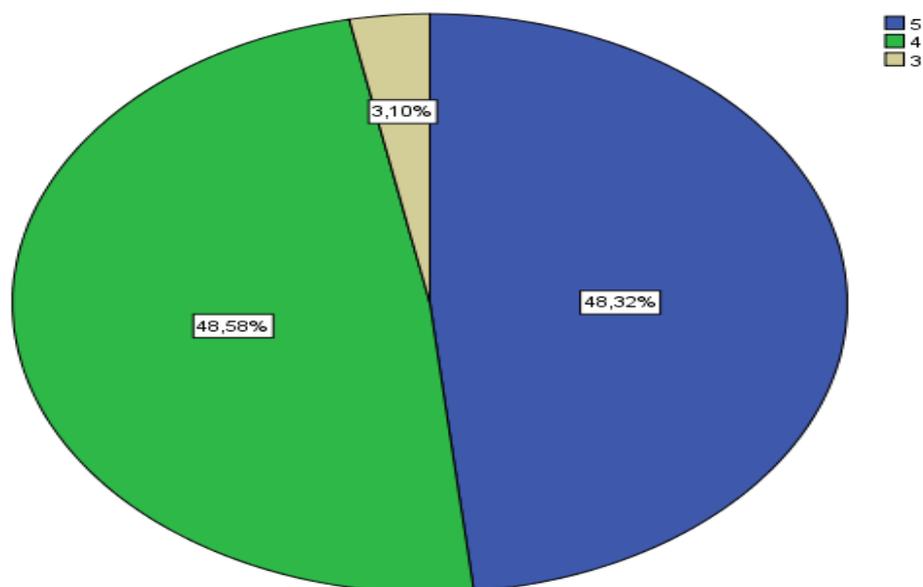
TABLA 7 IMPORTANCIA DEL TURISMO GASTRONÓMICO

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	5	187	48,3
	4	188	48,6
	3	12	3,1
	Total	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Gráfico 6 Importancia del turismo gastronómico ancestral



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Se pudo determinar que un 48,58% calificó como buena la importancia que tiene el turismo gastronómico ancestral al desarrollo turístico de localidad, mientras un 48,32% la calificó como muy buena, y apenas un 3,10% supo detallar que es mala debido a que la parroquia Anconcito es netamente pesquera y no turística.

7.- De las siguientes opciones ¿Cuál considera usted que aportan al desarrollo de la gastronomía ancestral?

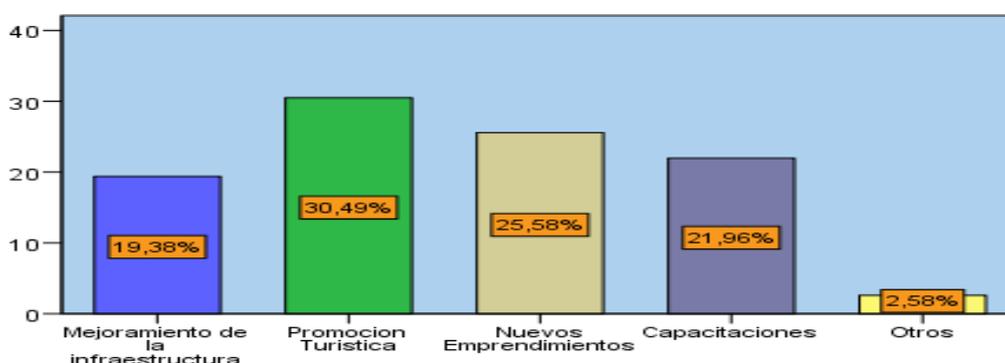
TABLA 8 DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Mejoramiento de la infraestructura	75	19,4
	Promoción Turística	118	30,5
	Nuevos Emprendimientos	99	25,6
	Capacitaciones	85	22,0
	Otros	10	2,6
	Total	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Gráfico 7 Desarrollo de la gastronomía ancestral



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor Sandy.

Mediante las encuestadas realizadas, se puede determinar que el 30,49% indicaron que la promoción turística es una de las principales opciones que aporta al desarrollo turístico de un destino, mientras un 25,58% mencionó que los nuevos emprendimientos también aportan al desarrollo de la misma, no obstante un 21,96% consideran que son las capacitaciones, seguido del 19,38% que piensan y comentan que el mejoramiento de la infraestructura es la mejor forma de apoyar al turismo de la localidad y un valor mínimo de 2,58% que no mencionó respuesta alguna.

8.-¿De las siguientes opciones cual considera que representa al turismo gastronómico ancestral?

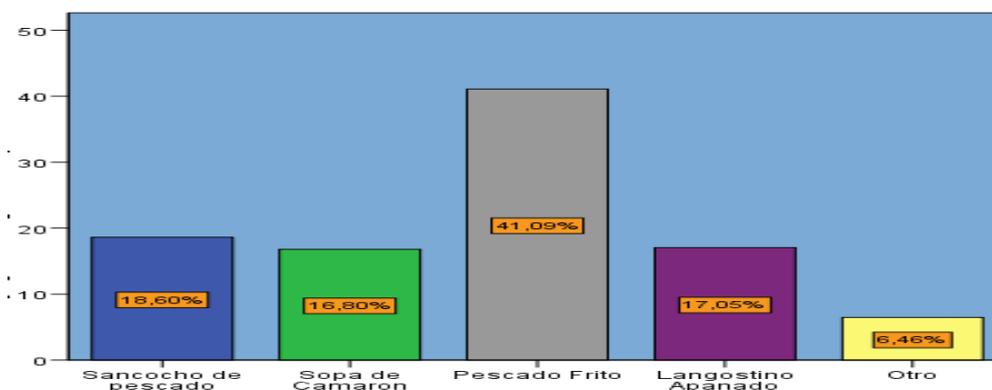
TABLA 9 GASTRONOMÍA ANCESTRAL

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Sancocho de pescado	72	18,6
	Sopa de Camarón	65	16,8
	Pescado Frito	159	41,1
	Langostino Apanado	66	17,1
	Otro	25	6,5
	Total	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor S.

Gráfico 8 Gastronomía ancestral



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor S.

De las encuestas realizadas se pudo conocer que un 41,09% de la población asegura que el pescado frito es el plato típico que representa a la cultura gastronómica ancestral de la localidad, mientras un 18,60% manifestó que sería el sancocho de pescado la siguiente opción, mas aún de un 17,05% detallan que el langostino apanado, dejando como un 6,46% a otros platos típicos que son también parte de la actividad culinaria de este sector.

9.- ¿Considera usted que consumir platos ancestrales es una forma de mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?

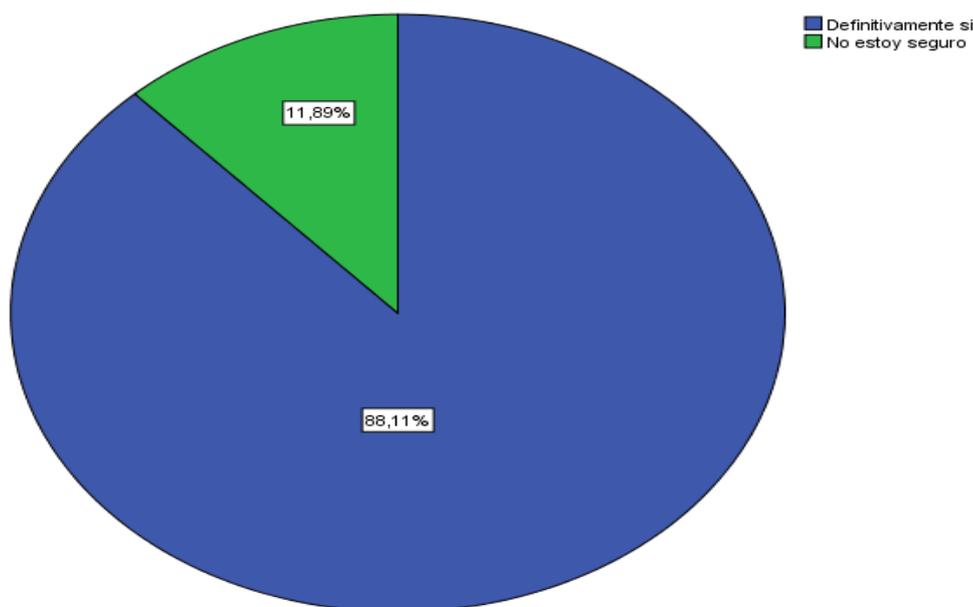
TABLA 10 MANTENER COSTUMBRES Y TRADICIONES

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Definitivamente si	341	88,1
	No estoy seguro	46	11,9
	Total	387	100,0

Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor S.

Gráfico 9 Mantener costumbres y tradiciones



Fuente: Aplicación de encuesta a pobladores de la parroquia Anconcito, 2017.

Elaborado por: Borbor S.

De las encuestadas realizadas, un 88,11% manifestó que el consumir platos típicos ancestrales es una forma de recuperar el valor autóctono de las comidas que se preparan en la localidad, mientras que un 11,89% manifestó que analizan que no están muy seguros, pues los tiempos han cambiado y la gente ahora busca lo más fácil otra variedad de alimentos o hasta inclusive comidas rápidas y así no consumir la gastronomía de la localidad.

3.2 Limitaciones

Durante el proceso de investigación del tema a tratar se presentaron varias novedades al momento de efectuar la recolección de la información requerida.

Al efectuarse las encuestas a una pequeña muestra de la población se presentó la novedad de que muchas personas se negaban a ser partícipes a realización de las mismas, muchos de ellos por recelo de no saber qué responder ante las incógnitas planteadas, esto retrasó el trabajo de campo por cuanto se tuvo que buscar otros individuos dispuestos a colaborar.

Otro motivo fue el factor tiempo, de manera que durante el proceso de investigación y de acuerdo al cronograma establecido para la ejecución del proyecto había una fecha límite para la culminación del estudio planteado, lo que impidió que exista poco tiempo para la recolección de información necesaria requerida para el método de estudio.

De igual forma por las condiciones del clima, debido a las lluvias que en algunas ocasiones impidieron el traslado a la localidad y se limitó la recopilación de la información para el proceso investigativo.

3.3 Resultados

Con el presente estudio se evidenció que tanto pobladores como servidores gastronómicos consideran que la gastronomía ancestral es una oportunidad para el desarrollo turístico de la comunidad, sin embargo es importante fortalecer la promoción turística específicamente la comida ancestral considerada un patrimonio intangible que contribuya al reconocimiento de la parroquia y a la afluencia de más visitantes.

Por otro lado, mediante la aplicación de la prueba de hipótesis chi cuadrado (tabla #2) se demostró que la gastronomía ancestral influye de manera positiva en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, no obstante se corroboró que en las festividades de Noviembre es el tiempo en que existe mayor afluencia de

visitantes y turistas hacia la localidad, de manera que visitan el lugar con la finalidad de consumir o degustar de las comidas tradicionales que aquí se exponen.

Así como también, durante la fecha de aniversario de parroquialización que se efectúa a inicios de Diciembre es también una fecha en que se puede visualizar mayor flujo de turistas en la localidad cuyo objetivo principal es poder degustar de la gastronomía típica del sector.

Comprobación de la hipótesis

Para la siguiente prueba de hipótesis estadística se consideraron las variables de estudio: Gastronomía ancestral y desarrollo turístico; planteándose las siguientes hipótesis:

- **Hipótesis nula:** La gastronomía ancestral no influye positivamente en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito.
- **Hipótesis afirmativa:** La gastronomía ancestral influye positivamente en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito.

En la siguiente tabla se detallan los resultados de la comprobación de hipótesis.

Tabla 11 Prueba de hipótesis

VALORES X ²	Opciones que portan al desarrollo turístico					
Importancia de la gastronomía ancestral	Infraestructura	Promoción turística	Emprendimientos	Capacitaciones	otros	TOTAL
5	3,49	5,08	6,16	0,86	5,53	21,11
4	5,05	1,31	4,13	0,26	4,86	15,61
3	2,33	19,01	3,07	2,64	0,31	27,36
Total	10,86	25,41	13,36	3,75	10,70	64,08
					X ² =	64,08
Grados de libertad=		10			X ² α =	18,31

Los resultados obtenidos demuestran que se debe rechazar la hipótesis nula, por lo tanto aceptamos la hipótesis alternativa, de que la gastronomía ancestral influye positivamente en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, considerando un margen de probabilidad del **95%**.

Conclusiones

1. Diagnosticar la gastronomía de la parroquia Anconcito mediante la oferta de productos que existe en la localidad, para de esta manera permitir a los turistas conocer y degustar la variedad gastronómica del lugar y así satisfacer las necesidades de los mismos.
2. Identificar que la gastronomía ancestral tiene una limitada promoción por parte de los mismos prestadores de servicios y población y es por eso que a través de esta investigación se podrá difundir a nivel nacional e internacional.
3. El turismo gastronómico ancestral es un segmento turístico poco potencializado y valorado en nuestro país, que se lo practica muy empíricamente, por tal motivo esta parroquia no se ha podido desarrollar en el ámbito turístico.

Recomendaciones

1. Realizar eventos gastronómicos en las diferentes temporadas del año y de esta manera permitir que los turistas degusten de la variedad de platos típicos existentes en la localidad y así ellos puedan recomendar este lugar a otros visitantes.
2. Difundir y promover este segmento de turismo como es la gastronomía ancestral, mediante una adecuada promoción turística para incrementar la afluencia de turistas y por ende mejorar el desarrollo sostenible de la localidad.
3. Incentivar a los estudiantes y profesionales a realizar investigaciones similares a la temática de estudio, en otros sectores o destinos turísticos de la provincia y del país con riquezas gastronómicas, las mismas que necesitan ser rescatadas y potencializadas para promover el desarrollo sostenible de dichos destinos, por tal motivo se puede pulir más esta actividad para alcanzar un óptimo desarrollo turístico.

Bibliografía

- Anrango, C. F. (2013). Guia Gastronomica Ancestral delos platos autoctonos de las comunidades Kichwas, cantón Otavalo. Ibarra.
- Arboleda, M. C. (2013). “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua”. Ambato.
- Asamblea Nacional. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Quito: Asamblea constituyente.
- Becerra, C. (2000). La capacidades y potencialidades humana. Peru: ITESO.
- Bembibre, C. (2006). La gastronomía aspectos culinarios con aspectos culturales y sociedad o comunidad”
- Blanca Leider Arias Esquivel, C. O. (2010). El turismo como fuente de desarrollo socioeconómico para las regiones.
- Brito, S. A. (2003). Sociología del consumo. Mexico: RR.PP.
- Bruno, D. (2012). La dialéctica historia de Karl Marx. En F. Goethe, La dialéctica historia de Karl Marx (págs. 18-22). Argentina : CLACSO.
- Cadena, X. B. (2013). Rescate del turismo Gastronómico Ancestral mediante un manual de comida típica de la provincia de Carchi . Tulcán- Ecuador.
- Calbet, Y. (2001). La critica a la economía del crecimiento . Cepal, 17.
- Calvopiña, A. Z. (2013). Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi”. ambato.
- Castillo, A. (2011). Estado del arte en la enseñanza del emprendimiento. Chile : INTEC.

- Coleectiva, P. D. (2006). Gestión efectiva de emprendimientos sociales. Washington: David Rockefeller Center for Latin American Studies.
- Duhart, d. (1996). Exclusión, Poder y Relaciones Sociales . Chile: Sur.
- ELÍAS, C. (2009). La gastronomía ancestral testimonio de mestizaje y sabores.
- Ernes Cañada, J. G. (2007). Turismo Responsable como movimiento social . Nicaragua .
- Escofier, A. (2005). Mi cocina tendencia en sabores . España.
- Gudynas, E. (2002). Concepciones de la naturaleza en América Latina . ILADES, 23.
- Guzman, I. (2000). La sociología de la Empresa . Mexico: Jus.
- Hidalgo, A. (1990). El pensamiento económico sobre desarrollo turístico. PNUD, 9.
- Jairo, C. G. (2010). Investigación de la Cultura Gstrónomica del Cantón Arenillas, provincia del Oro, para el fortalecimiento del sector turístico. Riobamba - Ecuador.
- López, L. S., Castillo, S. E., & Dominguez, M. B. ((2014)). Tendencias gastronómicas. la encrucijada entre lo conservador e innovador. Culinaria, 14.
- López, L. S., castillo, S. E., & Dominguez, M. B. (2014). Tendencias gastronómicas. la encrucijada entre lo conservador e innovador. Culinaria, 14.
- Martín, V. G. (2013). La gastronomía regional como factor de desarrollo turístico de los pueblos caso Loncopue Neuquén. Patagonia Argentina.
- Martínez, D. A. (2015). Emprendimiento social vs Innovación social. En D. A

- Martínez, Emprendimiento social vs Innovación social. ESPAÑA.
- Miranda, m. m. (2005). algunas consideraciones entorno al significado de la tradicion. contribuciones desde coatepec .
- Mojica, j. b. (diciembre de 2011). tipos de empleo. Estado de Hidalgo, Mexico..
- Naciones Unidas . (2012). Nueva Yorx: Naciones Unidas .
- OMT. (2015). El turismo un fenómeno económico y social.
- OMT. (2015). Panorama OMT del turismo internacional. Colombia : unwto.
- Palomba, r. (2002). calidad de vida conceptos y medidas. en r. palomba, calidad de vida conceptos y medidas. santiago de chile.
- Patricia, p. p., & gil, s. m. (2013). Difusion de la investigación científica en turismo caso Mexico.
- Penud.A (2010). Progreso multidimensional: bienestar más allá del ingreso. Colombia: ophi.
- Reyes Ávila Bercial, d. a. (2005). Nuevas tendencias en el desarrollo de destinos turísticos: marcos conceptuales y operativos parasu planificación y gestión. calidad de revistas científicas españolas, 6.
- Rojas, A. G. (2012). Sistema productivo turístico y desarrollo local. revista turismo y desarrollo local sostenible turydes vol. 5.
- Sánchez, R. (1992). La identidad . México: Romipen.
- Schluter, R. (2006). La gastronomía en el centro de la atención .Argentina.
- schulter, s. (2003). Guía conceptual y metodológica para el desarrollo y planificación del sector turismo. santiago de chile.
- seelbach, g. (2012). Teoría de la personalidad . red tercera Milenio s.c, 19-25.

silva, j. (2013). La monopolización y transnacionalización del capital. colombia: cenes.

Simao, O. (2006). La importancia de la gastronomía en el turismo. En O. Simao, La importancia de la gastronomía en el turismo. portugal.

Timón, R. Á. (2005). Nuevas tendencias en el desarrollo de destinos Turísticos, Marcos conceptuales y operativos para su planificación y gestión . Madrid España.

Urteaga, E. (2009). La teoría de sistemas de Niklas Luhmann. España: ISSN.

Valverde, M. G. (2005). Promoción y fomento del autoempleo. temas laborales, 99-

Vega, R. A. (2007). El turismo como motor de crecimiento Económico.

Vercelli, A. (2008). Repensando los bienes comunes. Argentina: CONICET.

LIBRO

Bernal, C. (2010). Metodología de la investigación . Colombia: Person.

Regina, G. J. (2003). Gastronomía y turismo; una introduccion . Buenos Aires.

Lourdes Tapia, j. m. (2002).Calidad de vida en cuatro zonas del municipio de Potosila. la paz: editorial Offset Boliviana ltda.

LOPÉZ, A. (2001). Enciclopedia Interactiva estudiantil siglo xxi. Madrid-España: cultural, s.a.

Miguel, P. (2007). Técnicas culinarias, Clara M. de la Fuente, 1 era ED.

PUBLICACIONES PERIÓDICAS

EL UNIVERSO, Priscila del pezo. (29 de 06 de 2016). Comida típica se degustó en Anconcito, en Santa Elena.

Pilar, G. C. (2011). El patrimonio cultural. conceptos básicos. Zaragoza-España: prensas universitarias Zaragoza.

Molano, O. L. (6 de abril de 2017). revistas.uexternados.edu.co. obtenido de <http://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/download/1187/1126>

DOCUMENTOS DE INTERNET

Gardey, J. P. (2014). Recuperado el 06 de Abril de 2017, Definicion.de:Costumbres <http://definicion.de/costumbres/y tradiciones>.

Carmen, D. C. (11 de 12 de 2013). <http://www.ubp.edu.ar/wp- -Criterios-y-Conceptos-sobre-el-Patrimonio-Cultural-en-el-Siglo-XXI.pdf>. Recuperado el 12 de Abril de 2017.

Económia, L. G. (Septiembre de 2008). Económia 48.com. recuperado el 07 de abril de 2017: <http://www.economia48.com/>

Castillo, A. (Septiembre de 2008). Económia y crecimiento económico <http://www.economia48.com/>

ANEXOS

ANEXO N.-1

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título	Problema	Objetivo	Hipótesis	Variables	Indicadores
<p>La Gastronomía Ancestral y su influencia en el Desarrollo Turístico de la Parroquia Anconcito, del Cantón Salinas, año 2017</p>	<p>1.-Problema General</p> <p>¿De qué manera la gastronomía ancestral influye en el desarrollo turístico de la Parroquia Anconcito?</p>	<p>1.-Objetivo General</p> <p>Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito</p> <p>2.-Objetivos Específicos</p> <p>2.1 Diagnosticar la oferta gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito</p> <p>2.2 Identificar la gastronomía ancestral de la localidad.</p> <p>2.3 analizar el desarrollo turístico de la localidad.</p>	<p>La gastronomía ancestral influye positivamente en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito.</p>	<p>Variable 1</p> <p>Gastronomía Ancestral</p> <p>Variable 2</p> <p>Desarrollo Turístico</p>	<p>1.- Comidas tradicionales</p> <p>2.- Arte culinario ancestral</p> <p>3.-Bienes intangibles o inmateriales</p> <p>4.-Identidad Cultura</p> <p>5.- Costumbres y tradiciones</p> <p>1.- Emprendimiento</p> <p>2.- Empleo</p> <p>3.- Calidad de vida</p> <p>4.- Conciencia cultural</p> <p>5.-Conservación</p>

ANEXO N 2

TABLA 13 OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE

Variable	Definición	Dimensión	Indicadores	Ítems	Instrumentos
Variable Independiente Gastronomía ancestral	Es la gastronomía considerada como un patrimonio intangible, basado a los elementos que integra las comidas típicas, en relación a los sabores, la textura y el sentido simbólicos para los comensales y sociedad conservadora, y donde se muestra la relación social y cultural de la historia de una comunidad.	Gastronomía	comidas típicas Artes gastronómicas	¿Cuáles son los platos típicos que consume la demanda?	Encuesta
		Patrimonio	Bienes Intangible o inmateriales	Considera usted ¿Qué la gastronomía ancestral debe convertirse en un patrimonio?	Encuesta
		Cultura	Identidad Cultural Costumbres y tradiciones	Considera usted ¿Que consumir platos ancestral es una forma de mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?	Encuesta

Elaborado por: Borbor Sandy

ANEXO N 3
TABLA 14 OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE DEPENDIENTE

Variable	Definición	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Instrumentos
Variable Dependiente Desarrollo turístico	Es la actividad turística que actualmente esta contribuyendo de manera factible al desarrollo de un pais, permitiendo un avance de crecimiento a otros ambitos como son: el crecimiento económico, social, cultural y el medio ambiental.	Crecimiento Económico	Emprendimiento	¿Considera usted que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?	Encuesta
		Crecimiento Social	Empleo Calidad de vida	¿Considera Usted la gastronomía ancestral es una oportunidad de desarrollo turístico para la parroquia Anconcito?	Entrevista
		Crecimiento Cultural y Ambiental	Conciencia de cultura Conservación	¿Qué propondría usted para potencializar o el turismo gastronómico ancestral como alternativa de desarrollo para la parroquia Anconcito?	Encuestas

Elaborado por: Borbor Sandy.

ANEXO N.- 4

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA HOTELERIA Y TURISMO**



“La gastronomía Ancestral y su influencia en el Desarrollo Turístico de la Parroquia Anconcito, Cantón Salinas, Año 2017”

ENCUESTA POBLACIÓN LOCAL

Objetivo.- La siguiente encuesta tiene como objetivo conocer la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, del Cantón Salinas.

No es necesario incluir su nombre en la siguiente encuesta, solo complete los datos requeridos por el solicitante.

Nivel de estudio: ACTIVIDAD ECONÓMICA

1.- ¿Considera usted que el turismo gastronómico es una alternativa para el desarrollo turístico de la localidad?

SI	
NO	

2.- ¿Considera usted que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?

SI	
NO ESTOY SEGURO	

3.- ¿Usted considera que el desinterés de la juventud actual impide el desarrollo turístico de la localidad?

Totalmente de acuerdo	
Indiferente	
Totalmente en desacuerdo	

4.- ¿Cómo es la relación entre las autoridades, organizaciones y los habitantes en la búsqueda del desarrollo turístico de la localidad?

Excelente	
Muy buena	
Buena	

5.- ¿De la siguiente escala califique la importancia del turismo gastronómico ancestral como desarrollo turístico de la parroquia Anconcito. Donde 5 es la calificación máxima y 1 la mínima?

5	
4	
3	
2	
1	

6.-De las siguientes opciones ¿cuál considera usted que aportan al desarrollo turístico gastronómico ancestral?

Mejoramiento de infraestructura	
Promoción Turística	
Nuevos Emprendimientos	
Capacitaciones	
Otros	

7.- ¿De las siguientes opciones cual considera usted que representa el turismo gastronómico ancestral?

Sancocho de pescado	
Sopa de camarón	
Pescado frito	
Langostino apanado	
Otros	

8.- ¿Considera usted que consumir platos ancestral es una forma de mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?

Si	
No estoy seguro	

ANEXO N.- 5



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**“La gastronomía Ancestral y su influencia en el Desarrollo Turístico de la
Parroquia Anconcito, Cantón Salinas, Año 2017”**

ENTREVISTA PARA AUTORIDADES DE LA PARROQUIA

Objetivo.- Esta Entrevista está dirigida a las autoridades de la parroquia Anconcito cuyo objetivo es indagar el grado de aportación le dan el turismo gastronómico como una oportunidad de desarrollo turístico de la localidad

Responda a las siguientes preguntas.

1.- ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa de desarrollo para el turismo de la localidad?

2.- ¿Considera usted que se ha generado Fuentes de Trabajo gracias al Turismo Gastronómico? ¿Por qué?

3.- ¿Usted como autoridad principal que actividades ha realizado para promocionar más el turismo gastronómico ancestral de la parroquia Anconcito?

4.- ¿Considera usted que es importante que las personas involucradas a la venta de la comidas ancestrales deben estar totalmente capacitados en el área de Alimentos y Bebidas?

5.-Qué propondría Usted para potencializar o fortalecer el Turismo Gastronómico ancestral como alternativa de desarrollo para la parroquia Anconcito?

Muchas gracias por su colaboración.

ANEXO N.- 6



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**“La gastronomía Ancestral y su influencia en el Desarrollo Turístico de la
Parroquia Anconcito, Cantón Salinas, Año 2017”**

**ENTREVISTA PARA PROPIETARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Objetivo.- Esta Entrevista está dirigido a los Propietarios o Administradores de los Establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia Anconcito cuyo objetivo es indagar el grado de aportación le dan el turismo gastronómico como una oportunidad de desarrollo turístico de la localidad

Responda a las siguientes preguntas.

1.- ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una oportunidad de desarrollo turístico para la parroquia Anconcito?

2.- ¿Usted como microempresario qué actividades ha realizado para potencializar el turismo gastronómico ancestral de la parroquia?

3.- ¿Considera usted existe la debida participación de los propietarios de los demás establecimientos para potencializar el turismo gastronómico ancestral?

4.- ¿Ha generado usted fuentes de trabajo en su negocio para beneficiar a más familias de la localidad?

5.- ¿Considera usted que las ferias gastronómicas son una oportunidad para promocionar la gastronomía de la parroquia Anconcito y así incrementar la afluencia de turistas?

ANEXO N.- 7

ASPECTOS LEGALES

1.3.2.1 Constitución de la República

Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria

Art. 281 de la Constitución de la República establece que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades dispongan de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

La constitución del Ecuador, incorpora el concepto del “Buen Vivir” el cual se establece en **el Art. 14.-** Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir; Sumak kawsay.

Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

Art. 377.-El concepto “Cultura” establece.- El sistema Nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de expresiones culturales, incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el derecho pleno de los derechos culturales.

1.3.2.2 LEY DE TURISMO

Esta investigación de apoya también en la ley de turismo del Ecuador en los siguientes artículos:

Según la Ley de Turismo del Ecuador (2008) en el Capítulo I de las Generalidades Art. 3 indica que son principios de las actividades turísticas las iniciativas de comunidades que hagan de su costumbre y tradiciones turismo y prestación de servicios bajo los términos de la ley.

1.3.2.3 PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR

Objetivo 3.- Mejorar la calidad de vida de la población.

La vida requiere acceso universal y permanente de bienes superiores, así como la promoción del ambiente adecuado para alcanzar las metas personales y colectivas. La calidad de vida empieza por el ejercicio pleno de los derechos del Buen Vivir: agua, alimentación, salud, educación, y vivienda, como prerrequisito para lograr las

condiciones y el fortalecimiento de capacidades y potencialidades individuales y sociales.

La constitución, en el artículo 66, establece “El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social, y otros servicios sociales necesaria” por ello, mejorar la calidad de vida de la población es un proceso multidimensional y complejo.

Mejorar la calidad de vida de la población es un reto amplio que demanda la consolidación de los logros alcanzados en los últimos seis años y medio, mediante el fortalecimiento de políticas intersectoriales y la consolidación del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social.

Para su logro, este objetivo plantea mejorar la calidad de vida y calidez de los servicios sociales de atención, garantizar la salud de la población desde la generación de un ambiente y prácticas saludables, fortaleciendo el ordenamiento territorial, considerándola capacidad de acogida de los territorios y el equilibrio urbano – rural para garantizar el acceso a un hábitad adecuado y una vivienda digna, avanzar en la gestión integral de riesgo y fomentar la movilidad sustentable y segura.

ANEXO.- 8

GRAFICO 1 EVIDENCIAS DE LAS ENCUESTAS



Encuesta realizada a los habitantes de la parroquia Anconcito.



Ejecución de Encuestas a la población de Anconcito



Vista panorámica del puerto pesquero Anconcito



Embarcaciones del puerto pesquero de Anconcito.



Iglesia San Miguel de Arcangel, parroquia Anconcito.



Interior de la iglesia San Miguel de Arcangel.



Faro de la parroquia anconcito



Plazoleta de la localidad

ANEXO N.- 9

Tabla 15 chi cuadrado hipótesis

VALORES OBSERVADOS		Opciones que aportan al desarrollo turístico				
Importancia del turismo gastronómico Ancestral	Infraestructura	Promoción	Emprendimiento	Capacitación	Otros	total
5	25	40	65	47	10	187
4	50	66	34	38	0	188
3	0	12	0	0	0	12
TOTAL	75	118	99	85	10	387

Tabla: 16 resultado de la prueba chi cuadrado

VALORES ESPERADOS		Opciones que aportan al desarrollo turístico				
Importancia del turismo gastronómico ancestral	Infraestruct.	Promoción	Emprend.	Capacitación	Otros	Total
5	36,24	57,02	47,84	41,07	4,83	187
4	36,43	57,32	48,09	41,29	4,86	188
3	2,33	3,66	3,07	2,64	0,31	12
TOTAL	75,00	118,00	99,00	85,00	10,00	387

ANEXO 10

Fórmula estadística

$$n = \frac{m}{e^2 (m - 1) + 1}$$

SIMBOLOGÍA:

n = Tamaño de la muestra

e = error admisible

m = tamaño de la población

$$n = \frac{11822}{0,05^2(11836 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{11822}{0,0025(11835) + 1}$$

$$n = \frac{11822}{29,58 + 1}$$

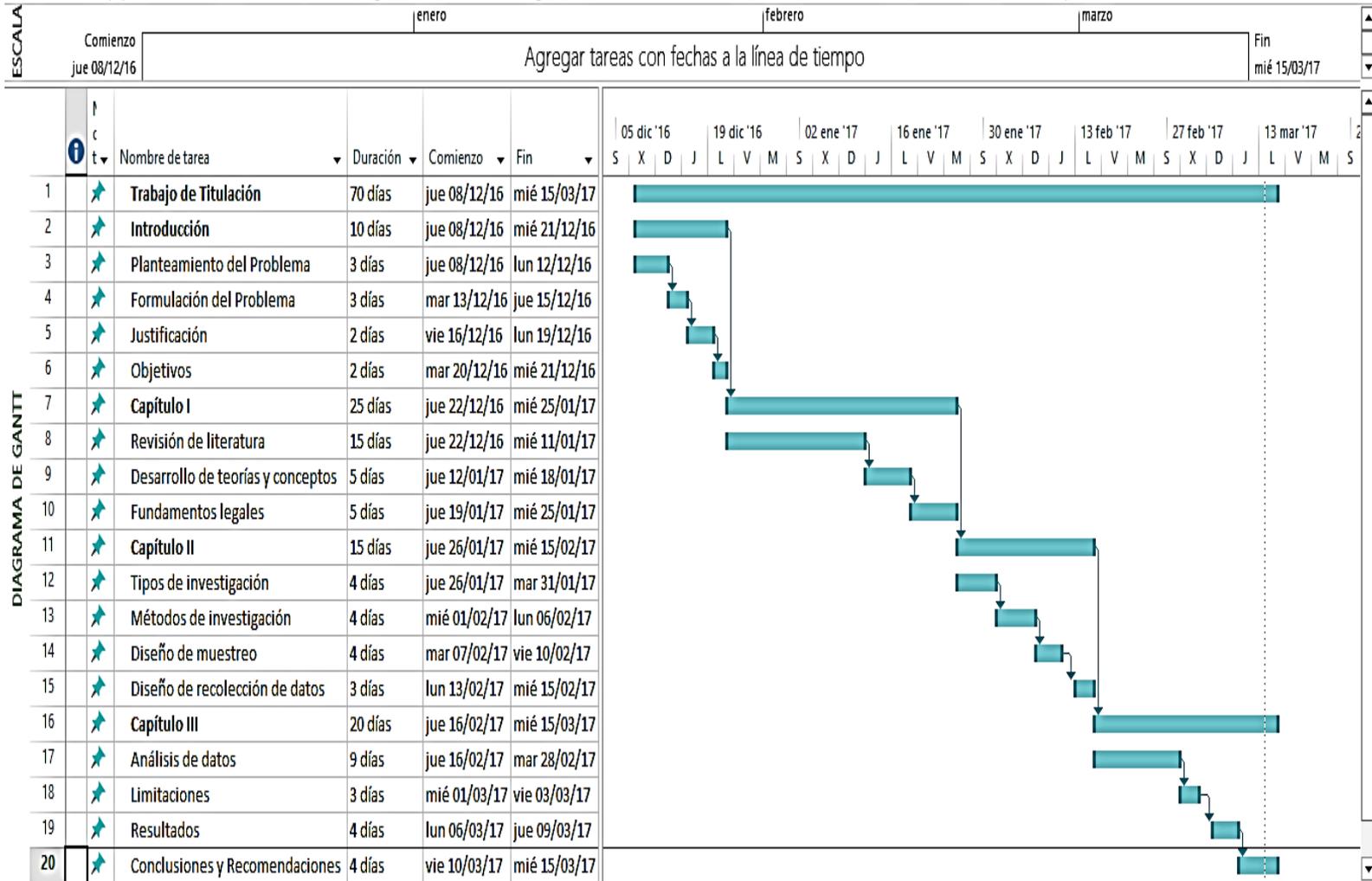
$$n = \frac{11822}{30,58}$$

$$n = 387$$

TABLA 17 PRESUPUESTO

Descripción	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Laptop	1	1	800	800.00
Impresiones	Hojas	300	0,25	75.00
Internet	Horas	30	1.00	30.00
Tintas	3	3	15.00	45.00
Resmas	Hojas	3	3.00	9.00
Pendrives	1	1	15.00	15.00
Anillados	Documentos	2	2.00	4.00
Copias	Hojas	100	0.03	3.00
Movilización	Unidad	20	2.00	40.00
TOTAL				\$ 1.021

TABLA 18 CRONÓGRAMA





G.A.D. PARROQUIAL ANCONCITO PRESIDENCIA



Oficio n.º: GAPRA-P-2016-147-OF
Anconcito P.R., 17 de Octubre de 2016

Asunto: Carta Aval.

Licenciado

Efrén Mendoza Tarabo

DIRECTOR DE LA CARRERA DE INGENIERIA Y DESARROLLO TURÍSTICO - UPSE

En su despacho.-

De mis consideraciones:

Dando contestación al documento de **fecha 03 de Octubre 2016**, dejo en expresa aceptación mi voluntad de que la señorita **BORBOR BACILIO SANDY LISETH**, con cédula de ciudadanía N° **0926911306** realice el Trabajo de investigación denominado **"LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO, CANTÓN SALINAS, AÑO 2017"** que supondrá un aporte de la Universidad Estatal Península de Santa Elena como vinculación a la comunidad de Anconcito.

Además autorizamos a hacer uso de la información por nuestra institución para los fines pertinentes a la elaboración y publicación del trabajo de investigación, para que esta en su totalidad sea publicada en el portal de la página Web de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Atentamente,

Sr. Edwin Rojas García
PRESIDENTE DEL GAD ANCONCITO Y CONSEJERO PROVINCIAL
Teléfono: 0982856045
Archivo: Secretaría

