



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

**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL  
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR  
BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA  
ELENA, AÑO 2018**

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

**AUTORA:**

**Betty Jacqueline Rodríguez Yagual**

**TUTORA**

Lic. Vásquez Farfán Narcisa, MSc.

**LA LIBERTAD - ECUADOR**

**2019**



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

**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL  
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR  
BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2018.**

**AUTORA:** Rodríguez Yagual Betty Jacqueline

**TUTORA:** Lic. Vásquez Farfán Narcisa, MSc.

**RESUMEN**

La investigación se realizó en la comunidad de Libertador Bolívar, parroquia Manglaralto, ubicada en la provincia Santa Elena, localidad reconocida por turistas nacionales e internacionales debido a su deliciosa y variada gastronomía, basada principalmente en mariscos y productos de la costa ecuatoriana; el objetivo general del presente estudio es determinar la contribución de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la población. El estudio se desarrolló mediante una investigación correlacional, para lo cual se aplicó un trabajo de campo, donde se aplicaron encuestas y entrevistas que permitieron la recolección de datos, a través de un análisis de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico de la comunidad de Libertador Bolívar, siendo su principal interés, dar a conocer su influencia, necesidades y proyecciones para su progreso, convirtiéndose en un insumo para la elaboración de futuros proyectos en el campo turístico. Los resultados derivados de la investigación muestran que aproximadamente el 65% de la población considera que el turismo gastronómico ancestral contribuye al desarrollo turístico de la comunidad.

**Palabras claves:** Gastronomía Ancestral, Desarrollo Turístico, Contribución.



SANTA ELENA PENINSULA STATE UNIVERSITY  
FACULTY OF ADMINISTRATIVE SCIENCES  
HOTEL AND TOURISM CAREER

**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL  
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR  
BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2018.**

**AUTORA:** Rodríguez Yagual Betty Jacqueline

**TUTORA:** Lic. Vásquez Farfán Narcisa, MSc.

**SUMMARY**

The research was carried out in the community of Libertador Bolívar, Manglaralto parish, located in Santa Elena province, a town recognized by national and international tourists due to its delicious and varied cuisine, based mainly on seafood and products from the Ecuadorian coast; The general objective of this study is to determine the contribution of the ancestral gastronomy in the tourism development of the population. The study was developed through correlational research, for which a fieldwork was applied, where surveys and interviews were conducted that allowed the collection of data, through an analysis of the ancestral gastronomy as a contribution to the tourist development of the community of Libertador Bolívar, being its main interest, to make known its influence, needs and projections for its progress, becoming an input for the development of future projects in the tourist field. The results derived from the research show that approximately 65% of the population considers that the ancestral gastronomic tourism contributes to the tourist development of the community.

**Keywords:** Ancestral Gastronomy, Tourism Development, Contribution.

## **APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

En mi calidad de Profesor Guía del trabajo de titulación, “GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2018”, elaborado por la Sra. Betty Jacqueline Rodríguez Yagual, egresada de la Carrera de Hotelería y Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del Título de Licenciada en Administración de Turismo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científico, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

**Atentamente**



Lic. Narcisa Vásquez Parfán, MSc.  
PROFESORA GUÍA

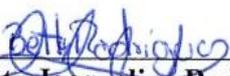
## DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación con el Título de **“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2018”**, elaborado por **Betty Jacqueline Rodríguez Yagual** declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa.

### **Transferencia de derechos autorales.**

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 transforman 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.

**Atentamente**

  
\_\_\_\_\_  
**Betty Jacqueline Rodríguez Yagual**  
**C.I.: 092335882-4**

## **AGRADECIMIENTO**

Un agradecimiento especial a mis padres, por el esmero y la paciencia, por creer en mis capacidades y mis logros.

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena, en especial a sus Docentes quienes contribuyeron al desarrollo de los conocimientos, formando excelentes profesionales con comportamientos serios y acordes a la situación.

Fácil no ha sido para llegar a este proceso, pero gracias al apoyo de mi familia, he logrado cumplir con este objetivo de culminar mi proyecto de investigación con éxito y obtener mi Titulación Profesional.

## **DEDICATORIA**

Mis hijos Josías, Joab y Joanniel se han convertido en mi principal motivación, ellos me han impulsado a no desmayar y conseguir mis metas. Es por eso que dedico este trabajo de investigación con mucho esfuerzo a ellos.

A mis padres con su sacrificio me forjaron hasta convertirme en buena profesional, muchos de mis logros se los dedico especialmente a ellos, la ayuda que me han brindado es sumamente importante lo que ha contribuido a la consecución de este logro.

## TRIBUNAL DE GRADO



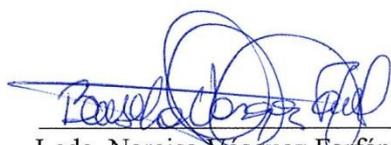
---

Ing. Mercedes Freire Rendón, MBA (e)  
DECANA DE LA FACULTAD  
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS



---

Lcda. Silvia Peralta Mendoza, MSc.  
DIRECTORA CARRERA  
HOTELERÍA Y TURISMO



---

Lcda. Narcisa Vasquez Farfán, MSc.  
DOCENTE TUTOR



---

Ing. Sabina Villón Perero, MSc.  
DOCENTE DE ÁREA



---

Ab. Víctor Coronel Ortiz, MSc.  
SECRETARIO GENERAL (e)

## ÍNDICE GENERAL

RESUMEN.....	II
SUMMARY .....	III
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD .....	V
AGRADECIMIENTO .....	VI
DEDICATORIA .....	VII
TRIBUNAL DE GRADO .....	VIII
ÍNDICE GENERAL.....	IX
ÍNDICE DE TABLAS.....	XI
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	XII
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	5
MARCO TEÓRICO .....	5
1.1. Revisión Literaria. ....	5
1.2. Desarrollo de las teorías y conceptos.....	7
1.2.1. Gastronomía ancestral.....	7
1.2.1.1. Bienes intangibles relacionados a la gastronomía .....	9
1.2.1.2. Cultura .....	9
1.2.1.3. Identidad cultural.....	10
1.2.1.4. Costumbres y tradiciones .....	11
1.2.2. Desarrollo turístico. ....	12
1.2.2.1. Crecimiento económico .....	13
1.2.2.2. Crecimiento social .....	14
1.2.2.3. Calidad de vida.....	14
1.2.2.4. Crecimiento cultural y ambiental.....	15
1.3. Fundamentación legal.....	15
CAPÍTULO II.....	19
MATERIALES Y MÉTODOS.....	19
2.1. Tipos de investigación .....	19
2.1.1. Investigación cualitativa .....	19

2.1.2. Investigación cuantitativa.....	20
2.1.3. Investigación descriptiva .....	20
2.2. Métodos de investigación.....	20
2.2.1. Método de observación .....	20
2.2.1. Método de análisis y síntesis.....	21
2.3. Diseño de muestreo .....	21
2.3.1. Población.....	21
2.3.2. Muestra .....	22
2.4. Diseño de recolección de datos .....	23
2.4.1. Entrevista.....	24
2.4.2. Encuesta .....	24
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>25</b>
<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>	<b>25</b>
3.1. Análisis de las entrevistas para los dirigentes comunales.....	25
3.2. Análisis de datos (Tabulaciones).....	28
3.3. Inventario y recetario de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar .	48
<b>CALDO DE JAIBA .....</b>	<b>48</b>
<b>Descripción: .....</b>	<b>48</b>
3.4. Limitaciones.....	67
3.5. Resultados.....	67
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>71</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>73</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>74</b>
<b>Matriz de Operacionalización de las variables.....</b>	<b>82</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Actividades a la que se dedica la población.....	28
Tabla 2: Fuentes de trabajo procedentes del turismo gastronómico .....	29
Tabla 3: Participación de la población en el desarrollo turístico de la Comunidad ....	30
Tabla 4: Importancia del turismo gastronómico ancestral en la comunidad.....	31
Tabla 5: Productos del turismo gastronómico ancestral .....	32
Tabla 6: Elementos que aportan al desarrollo gastronómico ancestral .....	33
Tabla 7: Relación de autoridades y habitantes en la búsqueda del desarrollo turístico.....	34
Tabla 8: Implementación de la gastronomía ancestral aporta al desarrollo de la comunidad.....	35
Tabla 9: Generación de fuentes de trabajo.....	36
Tabla 10: Importancia del turismo gastronómico en la comunidad.....	37
Tabla 11: Alternativas que aportan al desarrollo del turismo gastronómico ancestral.....	38
Tabla 12: Productos del turismo gastronómico ancestral .....	39
Tabla 13: Aporte económico en la implementación de la Gastronomía ancestral en locales comerciales.....	40
Tabla 14: El consumo de platillos ancestrales contribuye a mantener las costumbres y tradiciones de la comunidad.....	41
Tabla 15: Importancia de la variedad de menú para deleite de los consumidores .....	42
Tabla 16: Consumo de los platos típicos de la gastronomía ancestral .....	43
Tabla 17: La gastronomía motiva la visita a la comunidad .....	44
Tabla 18: Gastronomía ancestral en los menús como indicador de atracción turística.....	45
Tabla 19: Gastronomía ancestral componente de desarrollo turístico .....	46
Tabla 20: Calidad del equipamiento de los establecimientos de comidas. ....	47

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Actividades a la que se dedica la población .....	28
Gráfico 2: Fuentes de trabajo procedentes del turismo gastronómico .....	29
Gráfico 3: Participación de la población en el desarrollo turístico de la Comunidad .....	30
Gráfico 4: Importancia del turismo gastronómico ancestral en la comunidad.....	31
Gráfico 5: Productos del turismo gastronómico ancestral .....	32
Gráfico 6: Elementos que aportan al desarrollo gastronómico ancestral .....	33
Gráfico 7: Relación de las autoridades y habitantes en la búsqueda del desarrollo turístico.....	34
Gráfico 8: Implementación de la gastronomía ancestral aporta al desarrollo de la comunidad.....	35
Gráfico 9: Generación de fuentes de trabajo.....	36
Gráfico 10: Importancia del turismo gastronómico en la comunidad.....	37
Gráfico 11: Alternativas que aportan al desarrollo del turismo gastronómico ancestral.....	38
Gráfico 12: Productos del turismo gastronómico ancestral .....	39
Gráfico 13: Aporte económico en la implementación de la gastronomía ancestral en locales comerciales.....	40
Gráfico 14: El consumo de platillos ancestrales contribuye a mantener las costumbres y tradiciones de la comunidad.....	41
Gráfico 15: Importancia de la variedad de menú para deleite de los consumidores..	42
Gráfico 16: Consumo de los platos típicos de la gastronomía ancestral.....	43
Gráfico 17: La gastronomía motiva la visita a la comunidad .....	44
Gráfico 18: Gastronomía ancestral en los menús como indicador de atracción turística.....	45
Gráfico 19: Gastronomía ancestral componente de desarrollo turístico .....	46
Gráfico 20: Calidad del equipamiento de los establecimientos de comidas. ....	47

## INTRODUCCIÓN

El turismo puede considerarse una de las principales fuentes económicas de desarrollo a nivel mundial, su influencia ha permitido que cientos de comunidades se vean beneficiadas no solo como fuente de oportunidades de lucro, generador de recursos y empleo, sino también como fuente de progreso, pudiendo focalizar zonas marginales hacia vías de desarrollo y calidad de vida sustentable. Son varios los segmentos del turismo que han permitido que se den estos cambios positivos, dentro de los cuales se encuentra el turismo gastronómico, siendo la alimentación y la bebida una necesidad primordial de los visitantes al momento de visitar un lugar. De hecho, la gastronomía permite el diseño de una estrategia de comunicación efectiva mediante el uso de una narrativa que apele fácilmente al lado emocional del turista y ofrezca experiencias más profundas y significativas, capaces de dejar una huella más duradera. (OMT, 2017)

De la misma forma la gastronomía ancestral es una forma de identificar los aspectos culturales que posee una población en cualquier parte del mundo, sus sabores e ingredientes dependerán de varios aspectos como la región en la que se encuentran, respecto al tipo de productos que se pueden cultivar, así como el tipo de animales domésticos que se cría, o en algunos de los casos aquellas poblaciones que se dedican a la cacería. Existen platillos que fomentan la unión de alimentos ricos en proteínas vitaminas y minerales de variedad, característica que posee cada ingrediente en las distintas regiones y países, haciendo que un lugar sea único y diferente. Esta forma de identificar pueblos y ciudades hace que algunos de estos se presenten como destinos turísticos, que ofertan una variedad de platillos únicos en el mundo, permitiendo que la gastronomía no solo sea un servicio complementario sino un producto turístico.

Ecuador se caracteriza generalmente por su gastronomía compuesta por la mezcla y condensación de aromas y sabores variados, dependiendo como en muchos países, de la región o microrregión en la que se encuentra. Es así que los platillos

pertenecientes a las regiones Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos son muy diferentes, e incluso muchos de los platillos difieren en los ingredientes que se utilizan, así como la preparación, sabor y forma de servirlos. En la provincia de Santa Elena, cantón Santa Elena, parroquia Manglaralto, específicamente en la comunidad de Libertador Bolívar, como en muchos de las comunidades del perfil costanero, varios de sus platos están basados en mariscos, cárnicos y otros en vegetales, siendo sus ingredientes principales: el maíz, yuca, cangrejos, mote, plátanos y maní, destacando la cazuela, ceviches, humas, tamales y encebollado como principales platos típicos. Esta potencialidad ha permitido que, en la comunidad, el servicio de alimentos y bebidas, posea una gran importancia, convirtiendo a este sector en un importante motor de su economía y en muchos de los casos promueve la microempresa y el buen desarrollo de la economía popular y solidaria, impactando positivamente en lugares que han sido considerados vulnerables económicamente.

No obstante, la demanda de turistas en esta comunidad, ha llevado a los servidores a buscar nuevas alternativas aprovechando los recursos que la naturaleza o el ambiente social en el que se encuentran se encarga de ofrecerles. De esta forma, varios de los residentes han implementado dentro de sus menús la diversificación de los platos, adicional a los que ya han venido sirviéndose en los restaurantes locales, la oferta de los nuevos platillos, así como las especialidades de cocineras o chefs locales. La revalorización de este lugar, ha permitido que más de veinte establecimientos rústicos se asienten y que la variedad de su oferta innove cada año, así como algunos de estos presentan especialidades que son muy poco probables de encontrar en otros lugares del país y del mundo. A esto se suman dos factores importantes, el paisaje y el costo de sus servicios, ambos posicionados básicamente como favorables, puesto que respecto al primero, la mayoría de estos establecimientos se encuentran frente al mar, y al segundo factor, se halla un precio promedio comparado con Montañita (precios altos) y Manglaralto (precios bajos). El incremento de visitantes es evidente con el transcurso del tiempo, sin embargo, el número de pernoctaciones varía

ampliamente con el de comensales. Con referencia a lo antes expuesto se plantea la siguiente interrogante: **¿Cuáles son las recetas de la gastronomía ancestral que aportan al desarrollo turístico de la comuna Libertador Bolívar?**, siendo el objetivo general de esta investigación: Identificar las recetas de la gastronomía ancestral que aportan al desarrollo turístico de la comuna Libertador Bolívar, y para su cumplimiento se plantean los siguientes tareas científicas: Fundamentación teórica de las variables de estudio que comprenden la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico; identificación de los métodos, técnicas, instrumentos y tipos de investigación, así como el diseño del muestreo para la recopilación de la información relacionada con la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico de la comunidad de Libertador Bolívar; determinación de las recetas de la gastronomía ancestral que aportan al desarrollo turístico en la comunidad.

El presente trabajo de investigación se justifica ya que aporta científicamente a la determinación de las problemáticas y a la búsqueda apropiada de solución, aplicación de alternativas y estrategias relacionadas con la gastronomía ancestral y el aporte al desarrollo turístico, su importancia también radica en que los resultados derivados de la investigación contribuyen a obtener información sobre la comunidad, consintiendo así inventariar la oferta gastronómica ancestral, evaluar la oferta gastronómica y estudiar el desarrollo de su actividad turística, siendo sus principales beneficiarios los pobladores que actualmente ofertan el servicio de alimentos y bebidas, tanto en las cabañas que quedan al pie de la carretera, así como los que se encuentran al pie del malecón, indirectamente se benefician los pobladores que proveen de materia prima a los restaurantes, de la misma manera tiendas de otro tipo de servicios complementarios que oferta el destino turístico. Por lo tanto se planteó la siguiente hipótesis “La gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico de la comuna Libertador Bolívar”

La investigación es de campo, debido a la aplicación de instrumentos de recolección de datos como son las encuestas y entrevistas; también es bibliográfica, respaldándose en libros y documentos de varios autores para el

desarrollo de la investigación. En el capítulo I, se presenta el marco teórico de la investigación, en donde se definen la variable independiente y dependiente, además de la fundamentación legal del proyecto de investigación; en el capítulo II se presentan los métodos y tipo de investigación como también la población y aplicación de la muestra que determina el número de encuestados, se establecen las preguntas que se desarrollarán en las encuestas y entrevistas, y el diseño de la recolección de datos; en el capítulo III se muestra la información obtenida de la aplicación de las encuestas a pobladores, turistas y servidores turísticos, que se presentan en tablas y gráficos estadísticos, con el respectivo análisis de cada uno de los indicadores que se evaluaron en las preguntas del cuestionario, por último se presenta el resultado de la entrevista a autoridades, con la finalidad de obtener la apreciación acerca del estudio, aportando conclusiones y recomendaciones en la presente investigación.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1. Revisión Literaria.

Mediante el proyecto de investigación denominado la Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo, realizado en la ciudad de México por los autores Ana Cecilia Reyes Uribe, Eva Angélica Guerra Avalos y José Manuel Quintero Villa, que tiene como principal objetivo establecer la evolución histórica de la gastronomía, su conceptualización y los enfoques para abordar el estudio de la misma, fundamentado a la identidad cultural y el turismo, se tiene como estructura general el análisis de los distintos conceptos vinculados a la propuesta de investigación y estos a su vez, direccionados en la relevancia que tiene el patrimonio culinario mexicano en sus ciudadanos, sobre todo relacionado con la educación. Así, se tiene, por un lado, el análisis de lo que concierne la palabra “gastronomía”, su evolución, su concepto y su forma trascendental de aprendizaje de esta ciencia. De la misma forma, se hace énfasis a los métodos de educación o preparación académica de gastronomía en México, y por último relacionando este con la promoción turística a nivel nacional e internacional, ejecutándose a su vez desde la perspectiva de políticas de entidades públicas y privadas.

De esta forma, se concluye que las instituciones destinadas a la preparación académica deben poner énfasis en el impulso de la comida mexicana, poniendo de manifiesto sus políticas relacionadas con el turismo y el gusto culinario, teniendo como objetivo la competitividad de la actividad turística gastronómica no solo dentro de México sino también a nivel internacional. (Ana Reyes; Eva Guerra; José Quintero, 2017)

Por otro lado, se tiene el proyecto denominado La Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua, de

la autora Mayra Alexandra Coque Arboleda, bajo tutoría del Lcdo. Mg Oscar Alberto Abril Flores, que tiene como objetivo principal Investigar la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el Turismo Cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua. Para eso, se plantea la realización de una investigación exhaustiva, poniendo de manifiesto la recuperación de los hábitos alimenticios tradicionales, ejecutado desde la indagación de los orígenes, evolución, historia y métodos de preparación de alimentos de la comunidad ambateña.

Así, se llega a la conclusión, que se conocen parcialmente aquellas variables antes mencionadas, mismas que fueron base principal de la investigación, es decir, se desconocen los orígenes de la gastronomía ancestral. No obstante, la actividad turística del cantón Ambato, está cimentado en el turismo gastronómico, adoptado a la diversidad de gastronomía que posee el país o a través de la comida internacional. Es por eso que finalmente se recomienda la elaboración de un manual gastronómico ancestral, teniendo como objetivo prevalecer la identidad cultural, a la vez que se imponga interés tanto en turistas como en los mismos pobladores. (Coque, 2013)

Asimismo, se tiene la investigación presentada por Jenny Damaris Suárez Suárez, denominada el turismo y su incidencia en el desarrollo económico de la comunidad de San Pablo, Santa Elena, que tiene como objetivo general: Determinar la actividad turística en el desarrollo económico local de la comuna San Pablo. Para lograr esto se ejecutaron herramientas de investigación como encuestas, formularios y entrevistas.

Así, se llega a concluir que la actividad turística posee relevancia en eventos organizados de turismo como ferias de comida, bebida, de temporadas, etc. Por otro lado, puede decirse que los atractivos turísticos no están siendo valorizados totalmente, por ejemplo, los bosques y el estero, significa que la actividad turística no se ve efectivizada, puesto que los habitantes se dedican principalmente a la actividad pesquera, es decir, la actividad turística no incide directamente en el

sector económico de la comunidad de San Pablo, puesto que está ligado a otros factores como la pesca, las artesanías, eventos organizados, etc. (SUÁREZ, 2017)

## **1.2. Desarrollo de las teorías y conceptos**

### **1.2.1. Gastronomía ancestral**

La gastronomía, tiene su concepto direccionado en distintas ramas científicas vinculadas a la historia, el arte, las ciencias naturales, las ciencias sociales, formando parte de la constitución de la gastronomía. Un concepto valorizado a través de los años como componente vital, diferenciado de la mera alimentación o consumo, es el planteado por la Real Academia de la Lengua Española, la cual propone que el término “**gastronomía**” **originaria del griego** γαστρονομία, hace referencia al “Arte de preparar una buena comida”, a su vez se refiere a reglas y comida respectivamente, esta composición de normas de alimentación es precisamente lo que induce a denominarle, el arte de la alimentación o el buen comer.

La gastronomía no solo encierra la preparación sofisticada de platillos, es además de esto la memoria intangible de los pueblos y nacionalidades, en donde se resume la historia, las costumbres, las creencias y los significados del acto de comer, como lo menciona a continuación (Ramos, 2011):

La gastronomía, entonces, no puede entenderse solamente como la preparación de platillos sofisticados ni como la expresión creativa de personas nombradas con el título de chef; sino que es toda una manifestación cultural culinaria en la cual se resume la historia, las costumbres, las creencias y los significados del acto de comer. (pág. 16)

Por otro lado, lo **ancestral**, tiene su definición dentro de todo lo que se conoce como antiguo, pasado, remoto, etc., en otras palabras, es aquello que se transmite

a través del tiempo y está regido en el mismo y es “producido de manera no institucionalizada” y no hay evidencias de que el saber ancestral se ha construido a partir de una teoría o concepto. (Hidrovo, 2015)

Lo ancestral o saberes ancestrales, son los conocimientos transmitidos de generación en generación, dentro de los que se encuentran danza, ceremonias, ritos, entre otros, y que a pesar del paso del tiempo y el espacio se mantienen sin alterar las esencias de estos valores, como lo menciona (Zuma, 2015)

“Prácticas que son transmitidas en diferentes formas, que van desde lo más sencillo como una conversación entre los miembros de la familia, hasta las diferentes expresiones como danzas, ceremonias, ritos, entre otros, y que son transferidos de generación en generación particularmente varían en tiempo y espacio; cada generación va contribuyendo a nuevos elementos culturales que poco a poco transforma los modos de representación sin alterar las esencias de estos valores. Estos cambios son más por motivos lingüísticos y económicos” (pág. 7)

Ahora bien, la gastronomía ancestral está vinculada a los dos conceptos antes mencionados, entonces, tal como su nombre lo expresa, es una actividad culinaria trascendental, así puede citarse a Ximena (2012, pág. 24), quien define a la gastronomía ancestral como:

La unión de sabores e ingredientes que se transmiten de generación en generación, de madres e hijas, que logró el reconocimiento al mestizaje de sabores de una gastronomía ancestral, milenaria con una enorme cantidad de ingredientes autóctonos y que se mantiene vigente.

De acuerdo a lo expuesto, el concepto de gastronomía ancestral hace referencia a las ideas culinarias transmitidas de generación en generación; hábitos, tácticas,

técnicas o métodos de elaboración de alimentos que son concernientes a su concepto general, estos a su vez están relacionados a los ingredientes, componentes básicos para su ejecución. Cabe adicionar, que a menudo la gastronomía ancestral es usada como un patrimonio de las comunidades ancestrales y culturales, atrayendo la actividad turística interna o nacional y externa o internacional.

#### **1.2.1.1. Bienes intangibles relacionados a la gastronomía**

Como su nombre lo expone, los bienes intangibles relacionados a la gastronomía, hacen referencia a aquello que no puede tocarse. De acuerdo a (G. Gandara, Schlüter, Padilla Dieste, Lacanau, & Norrild, 2003) sustentados en la idea de Arias Incolla, se hace referencia a los bienes intangibles como “aquellos que no tienen un sustento material, sino que corresponden a hechos, formas y maneras que la tradición mantiene vivas”, en otras palabras esto se relaciona con el sentido de patrimonio correspondiente a cada pueblo o comunidad, puede decirse que esta idea se sitúa en acciones de servicios y ofrecimiento de la cultura en general, estas pueden referirse tanto al alojamiento, el transporte o la gastronomía.

Los bienes intangibles relacionados a la gastronomía, pueden reflejarse en los conocimientos que son dispuestos en las familias por generaciones, se puede interpretar estos bienes como la esencia de lo ancestral, aquello que es perteneciente al desarrollo de las culturas y sus distintos personajes, estos a su vez vinculados en la preparación, recetas, toques exquisitos, secretos de cocina, etc., que hacen del patrimonio una realidad incomparable.

#### **1.2.1.2. Cultura**

La Unesco define al término cultura como:

El conjunto de los rasgos distintivos espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social y que

abarca, además de las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias (UNESCO, 2001)

Si bien, la definición de cultura tiende a ser extensa por el hecho de hallarse un sinnúmero de interpretaciones con respecto a la misma, puede relacionarse a esta directamente con las características de las personas que se distinguen dentro de la sociedad y sus comunidades, poblaciones o grupos. Esta a su vez puede clasificarse de acuerdo a sus condiciones estéticas, inclinándose por un sentido en especial, que la disponen en determinados rangos.

Por un lado, se encuentra aquello relacionado a la educación vinculada a expresiones artísticas e intelectuales, de esta forma se suele llamar a una persona un ser culto, por el hecho de valorizar sus niveles de educación y capacidades. Por otro lado, se refiere a la cultura como un componente esencial para poderse ubicarse en determinadas poblaciones, con la finalidad de dar un mayor sentido a su existencia.

### **1.2.1.3. Identidad cultural**

Como se ha mencionado anteriormente la cultura puede distribuirse de su concepto general por el hecho de vincularse con aspectos y características diversas que se refieren a una concepción en particular. Para comenzar el término “identidad” hace referencia a las características, rasgos, criterios, etc., que hacen de un ser algo único e incomparable, puede decirse que este aspecto es lo que diferencia un objeto/individuo de otro.

De esta forma la identidad relacionada con la cultura, puede denominarse un ente primordial de ubicación e identificación en el medio, es decir, “la identidad cultural aparece como consustancial a una cultura particular y se busca establecer la lista de los atributos culturales que sirven de base a la identidad colectiva, la esencia del grupo” (Kaluf F., 2005).

Es así que la identidad cultural es un aspecto importante para la definición de las personas y su ubicación en espacios sociales determinados en donde se comparten ideas, conocimientos, criterios, etc., particulares, diferenciados de otras áreas o identidades culturales, en otras palabras, la identidad cultural es el rasgo o característica que identifica a un conjunto de culturas representadas por personas y sus actividades cotidianas.

#### **1.2.1.4. Costumbres y tradiciones**

Las costumbres tienden a ser un modo habitual de hacer las acciones, pueden establecerse a nivel cotidiano, por rutina, por repetición o por tradición. Se trata, en otras palabras, de un hábito. Las costumbres suelen ser comportamientos particulares que están dispuestos en una comunidad y que la distinguen de otras, por ejemplo, sus formas de expresión tanto artísticas, lingüísticas, culinarias, de allí las derivaciones como sus formas de danzas, fiestas, comidas, idioma o artesanía. Son costumbres características que se van transmitiendo de una generación a otra, por medio de la tradición oral, representativa o como entes familiares y de organización.

Por otro lado, se consideran tradiciones al conjunto de bienes culturales que se han mantenido en la historia de un pueblo, las que se consideran significativas dentro de su entorno sociocultural, siendo estas transmitidas de generación en generación; entre las tradiciones heredadas se encuentran: la música, danzas, cuentos, la gastronomía, entre otras que definen la identidad.

Debe tomarse en cuenta que las costumbres y tradiciones no tiene el mismo significado, puesto que al hablarse de costumbres se refiere a los valores, creencias, etc., siendo prácticas arraigadas a un ente social determinado, mientras que las tradiciones son aquellas acciones que van transmitiéndose de generación en generación y se implementan en el sentido de las costumbres de cada sector poblacional.

### **1.2.2. Desarrollo turístico.**

El turismo está vinculado a las acciones direccionadas por el ocio, aquellas acciones que motivan a los seres humanos a moverse a diferentes lugares con objetivos de diversión, descanso y relajación. Para dichas actividades, se plantean lugares específicos que cumplen la función de realización de turismo, como pueden ser playas, campos, lugares de interés como selvas, manglares, etc.

Normalmente la actividad turística, se plantea desde la perspectiva económica, puesto que es un factor determinante para la obtención de ganancias a través del ofrecimiento de bienes y servicios. El turismo como tal, tiene una clasificación amplia y diversa que depende de las actividades que se realizan, puede hallarse el turismo dependiente de ocio, deporte, cultura, negocios, salud, etc. Ahora bien, se puede conceptualizar el desarrollo turístico, para eso se cita a (Varisco, 2008)

La estructura socio productiva que en los centros receptores hace posible que el visitante disfrute de los recursos que han motivado su desplazamiento y el impacto económico de la actividad turística que genera ingresos económicos provenientes de los centros emisores de turismo y empleos. (pág. 61)

Esta definición induce a dos perspectivas distintas de desarrollo, aquella vista desde quien la oferta y desde quien la recibe, es decir, desde los comerciantes y los turistas respectivamente. En cuanto a la primera, es lo que hace posible el goce o el disfrute de la actividad destinada del turista, es decir, aquella por la cual se ha movido de un lugar a otro, a su vez, incluye características asociadas como el servicio, la atención al cliente, etc. Por otro lado, la segunda perspectiva hace referencia a los beneficios socioeconómicos, es decir, los ingresos por el servicio ofrecido al cliente o turista.

La actividad turística afín con la gastronomía ancestral posee un carácter estimulante en relación al desarrollo turístico, puesto que este se infunde

directamente al fortalecimiento no solo de la economía sino también de la identidad.

#### **1.2.2.1. Crecimiento económico**

En primera instancia el término económico se refiere, como bien lo expresa Flores, al “énfasis en el trabajo productivo, ingreso, satisfacción racional de necesidades legítimas, suficiencia y calidad de bienes públicos” (Flores, 2007, pág. 7), esta es la integración de una serie de conceptos relacionados a la sociedad vinculados o dispuestos en la economía. Como ha de entenderse este concepto se ve involucrado alrededor de atribuciones sociales, puesto que es un componente vital para la supervivencia de los mismos.

El desarrollo o crecimiento económico, es una forma de preservar la actividad social vigente, puesto que gracias a esta las acciones de orden social pueden llevar su ritmo adecuado, en otras palabras, hablar de este concepto implica el trabajo directo sobre la dimensión del desarrollo social, esto implica la generación de riquezas en el territorio, como por ejemplo, los empleos. De acuerdo a Flores, para poder cumplir con este objetivo, se debe disponer de lineamientos adecuados al mismo, así menciona (Flores, 2007):

Los lineamientos para esto son por ejemplo, la formación de empresas e inversiones, la integración y diversificación de la planta turística, en el mejoramiento de los recursos humanos del territorio y la coordinación de programas y proyectos que permitan una mejor proyección de la actividad turística y del desarrollo” (pág. 11)

Relacionando esta idea del desarrollo o crecimiento económico con el desarrollo turístico, se puede decir que, a más de la construcción de empresas o entidades comerciales locales, se debe inducir a la competitividad que debe crearse entre los miembros autorales de las poblaciones, mismos que generen la participación activa en sus roles como competentes de la sociedad.

### **1.2.2.2. Crecimiento social**

En relación a lo social, esto “hace énfasis en el trabajo productivo, ingreso, satisfacción racional de necesidades legítimas, suficiencia y calidad de bienes públicos” (Flores, 2007). El crecimiento social se dispone en las acciones que hagan que esta perdure con el tiempo y espacio en un determinado sector social y poblacional.

El desarrollo social se enfoca a diversas índoles, misma que puede implicar el capital humano y social de las comunidades. Esto a su vez se amplía en la evolución o cambio positivo en las relaciones de individuos en la sociedad. Cabe recalcar, que esta se interrelaciona principalmente con el desarrollo económico y humano, manteniendo la proyección hacia un futuro por el bienestar de los seres humanos en la sociedad.

### **1.2.2.3. Calidad de vida**

De acuerdo con (Palomba, 2002), en relación al concepto de calidad de vida, menciona:

“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 a través de políticas sociales en adición a la satisfacción individual de necesidades”. (pág. 1)

Esto quiere decir, que la calidad de vida, se impone a través de un concepto que abarca más de una perspectiva y que responde al bienestar de ellos, en condiciones óptimas de desarrollo. Es un factor determinante para establecer estándares generales que representen o expongan un nivel satisfactorio en cuanto a las vivencias diarias.

#### **1.2.2.4. Crecimiento cultural y ambiental**

El crecimiento cultural hace referencia a la valoración de la cultura y sus saberes integrados, “desde la naturaleza, con una voluntad transdisciplinar, superando la infecunda división entre ciencias sociales y ciencias biofísicas, dispuesta a integrar saberes” (Fuhem, 2010). Esto implica disponerse en un ambiente equilibrado y dispuesto a la conservación de características propias a un ambiente. Puede decirse que todos los grupos humanos tienen su propia cultura, a través de los lugares y la historia, puede reflejarse en condiciones materiales y espirituales de vida, en las orientaciones vitales y la conducta hacia el medio ambiente donde habitan, es decir su propia conservación.

De esta forma, debe tomarse en cuenta cuán importante es la conciencia y la cultura de los individuos y las comunidades con el objetivo de alcanzar el equilibrio y la armonía tanto en los grupos humanos como en su relación con la naturaleza, solo así se tendrá una gran perspectiva de las condiciones futuras en las que se habitará y de las cuales pueda sacarse el mejor de los provechos dispuestos para la propia sociedad.

### **1.3. Fundamentación legal**

El proyecto de investigación se encuentra fundamentado legalmente en el Código Ético Mundial para el Turismo emitido por la Asamblea de la Organización Mundial de Turismo (1999), y en el país a través de la Constitución de la República (2008), en la Ley de Turismo, y en el Reglamento de la Ley de Turismo (2010).

Es así, que el Código Ético Mundial para el Turismo en los siguientes artículos promueve el rescate y el fomento de actividades culturales que identifican un destino turístico, considerando que la gastronomía ancestral, es parte del patrimonio cultural de un lugar, lo cual se enlista en los siguientes artículos:

En el artículo 2, literal 4, se hace referencia al concepto general del turismo, mismo que se rige en características básicas de desplazamientos o viajes y vinculados a determinadas actividades (motivos de viaje). Cabe mencionar, que estas se interrelacionan con la actividad socio económica, así puede determinarse tanto a la persona que ofrece el servicio, así como quien la recibe y estas a su vez pertenecientes a determinados conglomerados sociales. También se fundamenta en la Constitución de la República del Ecuador, en los artículos que se presentan a continuación:

En el artículo 3, literal 7, mediante este artículo puede entenderse, el compromiso que debe tener un turista, la comunidad en general, así como el Estado, sobre la responsabilidad ambiental y cultural de los sectores turísticos. Debe recordarse, que el turismo se cimenta en el reconocer la diversidad cultural de una nación o la de individuos de otras naciones, no dejando al descuido la nacionalidad y patriotismo propio.

En el artículo 21, debe comprenderse que cada persona es independiente de la cultura a la que pertenece, así como de sus acciones de identidad cultural. Decisiones, expresiones, libertad, etc., no deberán ser atentados contra nadie, esto a su vez, está respaldado dentro de la Constitución del Ecuador.

El artículo 57, hace referencia al reconocimiento y garantía de los grupos étnicos e indígenas de la nación, a fin de prevalecer y desarrollar un espíritu conservador del patrimonio cultural de los mismos. De esta forma, se establece como derechos colectivos la implementación de estrategias de conservación patrimonial de parte del Estado, cumpliendo los objetivos propuestos.

Además se encuentra fundamentada en la Ley de Turismo, en los artículos:

En el artículo 3, menciona la conservación de los recursos naturales, mismo que está cimentado dentro de las leyes de la Constitución como un ente de conservación del patrimonio natural.

En el artículo 4, defiende la independencia de los derechos de quienes ofrecen servicios de turismo, mismo que pueden ser parte de servicios tanto públicos como privados, de la misma forma que el Estado se establece como potenciador de promoción de productos y servicios, de esta forma, puede decirse que el Estado se interrelaciona con las actividades de gestión turística.

En el artículo 5, dentro de las actividades realizadas de manera habitual se mencionan los servicios de bebidas y alimentos considerados actividades turísticas, mismos que pueden ser ejecutados por cualquier persona, natural o jurídica.

El artículo 15, menciona la responsabilidad que tendrá el Ministro en relación a las actividades turísticas, manteniendo su responsabilidad social con la ejecución de programas, proyectos, etc., siempre que estos mantenga una actitud direccionada al desarrollo socio económico y turístico, con una visión incluyente e integradora para con la sociedad y sus diferentes estratos.

El trabajo de investigación se encuentra también fundamentado en el Reglamento General a la Ley de Turismo, en el artículo que a continuación se detalla:

Artículo 24, la “operación” está dispuesta en las acciones que comprenden la organización de actividades turísticas y sus diferentes características, es decir, el tipo de actividad que se realiza. Puede decirse que para todos los tipos de turismo no necesariamente debe ser la misma operación de viajes o actividades, pues el itinerario dependerá de las acciones a ejecutar.

Finalmente es importante mencionar que los saberes ancestrales como la gastronomía, se encuentran directamente relacionados con el Plan Nacional del Buen Vivir 2017 – 2021, en el objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas, en el que se especifica que los saberes ancestrales son indisolubles y que componen una sola unidad para

la vigencia de los derechos colectivos. En el mismo objetivo se menciona que de la misma manera se promueven las potencialidades artísticas, los saberes ancestrales, entre otros. De allí que las diversas representaciones culturales, expresiones y saberes; la preservación de la memoria colectiva; el fortalecimiento organizativo comunitario; la gestión y el emprendimiento en procesos conjuntos de creación, producción y circulación artística y cultural son apuestas por la 'economía naranja'.

## **CAPÍTULO II**

### **MATERIALES Y MÉTODOS**

Con el objetivo de abarcar la mayor información posible y de mejor forma, se optó por distintas herramientas, métodos, estrategias y diseño aplicado al presente proyecto, de esta forma se buscó llevar a cabo una investigación organizada, ordenada y regida en una planificación que permita desarrollar cada uno de los datos, conceptos y valores dirigiéndolos hacia la resolución de las cuestiones de investigación. Adicionalmente, los datos fueron recabados gracias a la proporción de información de las personas involucradas en el trabajo de campo, mismo que se irá detallando a lo largo del presente capítulo.

#### **2.1. Tipos de investigación**

Luego de distintas fases de indagación teórica sobre metodología estadística, se determinó la utilización de los mismos, una vez conocidos sus distintos conceptos o definiciones y cuan relevante son en la utilización del trabajo de investigación que se está realizando, además de la aplicación de una propuesta que permitirá presentar una solución práctica. De esta forma se tiene la investigación cuantitativa, la investigación cualitativa y descriptiva.

##### **2.1.1. Investigación cualitativa**

Se escogió por este tipo de investigación, puesto que gracias a la misma se pudo recoger datos específicos correspondientes a cualidades o ideas (respuestas) que no podían ser contabilizadas como el caso anterior. Este tipo de investigación permitió identificar y determinar una visión holística y general que tienen los individuos involucrados en el caso de investigación, así pues se llegaron a reconocer sus ideales, convicciones y perspectivas sobre la gastronomía ancestral de la comunidad de Libertador Bolívar.

### **2.1.2. Investigación cuantitativa**

Se llevó a cabo este tipo de investigación, puesto que el aporte hacia el trabajo permitió el análisis e interpretación de datos cuantitativos pertenecientes al estudio y sus distintas variables. Es necesario agregar, que gracias a los datos recogidos se logró dar validez o aceptación a la teoría expuesta sobre la incidencia de la gastronomía ancestral y su aporte al desarrollo turístico en la comunidad de Libertador Bolívar o en su defecto no aceptarla.

### **2.1.3. Investigación descriptiva**

Para el presente estudio se aplicó la investigación descriptiva cuyo propósito fue determinar las características y delimitación de hechos del problema establecido, además de seleccionar y elaborar técnicas que permitieron recolectar información y datos de la comunidad, así como su validación, realización de observaciones objetivas – exactas, además bajo esta modalidad se describen, analizan e interpretan los datos obtenidos.

## **2.2. Métodos de investigación.**

De la misma forma, se seleccionaron diversos métodos de investigación, tomando en cuenta el tipo de investigación antes propuesto los cuales fueran pertinentes al caso de estudio para poder conllevar la indagación con el mayor éxito posible. Así, se tiene y detalla los siguientes:

### **2.2.1. Método de observación**

A través de este método se pudo percibir deliberadamente los rasgos existentes de la realidad en la investigación, se utilizó este método para seleccionar aquellos aspectos que son susceptibles a ser observados y que contribuyen a la demostración de la hipótesis.

### 2.2.1. Método de análisis y síntesis

Se utilizó el método de análisis y síntesis ya que permitieron conocer la realidad existente en el proceso de investigación y formulación de la hipótesis. A través de los procesos de análisis y síntesis se pudo establecer elementos como la información y conocimientos previos que poseen los individuos involucrados en la investigación, la habilidad en la percepción y relación entre elementos propios de la realidad objeto de estudio y otros no involucrados, y los objetivos de la investigación, que permitieron establecer juicios para seleccionar la información relevante.

De todo los procesos que involucran la investigación y de la tabulación de la información obtenida se analizan y se establecen conclusiones y recomendaciones.

### 2.3. Diseño de muestreo

#### 2.3.1. Población

La población o el universo del presente estudio se constituye tanto de personas locales, incluidos los dirigentes de comuna, servidores turísticos, habitantes en general y los turistas, en este último caso se tomaron referencias de los feriados de Carnaval y Semana Santa del presente año.

**Cuadro N°1: Población**

<b>POBLACIÓN</b>	<b>DATOS NUMÉRICOS</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Dirigentes comunales	5	0,11%
Habitantes	3000	66,37%
Servidores turísticos	15	0,33%
Turistas	1500	33,19%
<b>TOTAL</b>	<b>4520</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Datos emitidos por el Cabildo Comunal de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, B.

### 2.3.2. Muestra

Para determinar el diseño del muestreo se aplicó el tipo no probabilístico por cuanto no se disponía de una información detallada de cada uno de los elementos de la población, además se seleccionó de manera institucional a los elementos a ser encuestados o entrevistados. Por otro lado se utilizó la siguiente fórmula estadística para el cálculo del tamaño de la muestra:

Es necesario recalcar que el levantamiento de la información se realizó en el feriado del 25-26 de mayo, y 10 de agosto del 2018.

#### Fórmula estadística

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

#### SIMBOLOGÍA

n= Tamaño de la muestra  
e= error admisible  
m= tamaño de la población

#### Población Local

$$n = \frac{3000}{0,05 (3000 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{3000}{0,0025 (2999) + 1}$$

$$n = \frac{3000}{7,4975 + 1}$$

$$n = \frac{3000}{8,4975}$$

$$n = 353$$

De los 3000 habitantes se estableció a través de la muestra para la encuesta 353 habitantes, quienes respondieron a las interrogantes planteadas en este estudio.

### **Turistas**

$$n = \frac{1500}{0,05 (1500 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{1500}{0,0025 (1499) + 1}$$

$$n = \frac{1500}{3,7475 + 1}$$

$$n = \frac{1500}{4,7475}$$

$$n = 315,96$$

315 turistas se consideraron para la realización de la encuesta, entre nacionales e internacionales, quienes visitaron el destino en feriados.

#### **2.4. Diseño de recolección de datos**

Las técnicas de investigación que se aplicaron fueron la encuesta y la entrevista como se describió anteriormente, lo que permitió recolectar la información veráz

y oportuna, así como evaluar las variables dependiente e independiente del presente estudio.

#### **2.4.1. Entrevista**

La entrevista se aplicó a las autoridades comunales y de los servidores turísticos de los establecimientos de alimentos y bebidas de la comunidad, en la elaboración del cuestionario las preguntas fueron previamente analizadas para el proceso de selección, estableciéndose 6 interrogantes, convirtiéndose así en un recurso de gran utilidad que permitió obtener respuestas verbales en las interrogantes propuestas lo que posteriormente contribuyó a su análisis y conclusiones.

Para este proceso fue necesario dirigirse a través de oficios solicitando de manera formal la entrevista. Como fase final se recapituló lo mencionado por el entrevistador con el fin de que el entrevistado manifieste o profundice las ideas.

#### **2.4.2. Encuesta**

La encuesta es la herramienta que permitió obtener la información más cercana a la realidad, para lo cual se empleó y formuló un cuestionario para cada tamaño de muestra. Las encuestas estuvieron dirigidas a 315 turistas, 15 servidores turísticos y a 353 moradores, como lo estableció la aplicación de la fórmula estadística, el cuestionario consistió de varias preguntas según el caso y estuvieron relacionadas al presente estudio.

Posteriormente esta información fue tabulada en cantidades y porcentajes, de todas las repuestas se establece un análisis a cada interrogante planteada.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1. Análisis de las entrevistas para los dirigentes comunales

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

Contribuye ya que por su única preparación se da a conocer en los diferentes lugares dentro y fuera de nuestra región. La gastronomía de nuestros antepasados y principalmente de nuestras comunidades ha aportado en el crecimiento turístico por su preparación y sus productos naturales que encontramos dentro de nuestra región costera.

Los pobladores de esta comunidad están conscientes que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo del turismo local como nacional, y que su progresión genera fuentes de empleo y mejoras en la economía.

2. **¿Considera Ud. que se han generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?**

En algunos hogares de la comunidad de Libertador Bolívar existen pequeños negocios que les ha permitido obtener un ingreso. Se ha logrado que muchos habitantes instalen negocios donde no solo trabajan familiares sino también terceras personas que en su mayoría no tienen empleos fijos.

Los resultados del emprendimiento de los habitantes de esta comunidad es notorio, a través del turismo gastronómico se ha evidenciado que se han generado fuentes de empleo tanto a familiares como a personas locales, los dirigentes comunales y dueños de negocios aspiran dar oportunidades a demás personas.

3. **¿Las autoridades, organizaciones y los habitantes tienen una buena relación en la búsqueda del desarrollo turístico de la localidad?**

Hoy en día las autoridades se han unido para buscar ayuda a estos pequeños negocios para que puedan crecer y solventarse, no solo ciertas personas sino la comunidad entera. La población de Libertador Bolívar no solo es conocida por sus diferentes sectores turísticos, sino también por la predisposición que tienen las instituciones que se han creado para el bienestar y desarrollo de la misma comunidad.

La relación de las autoridades tanto comunales, como provinciales, constantemente intervienen en el apogeo de los diferentes tipos de turismo en la zona, su colaboración no solo es a través de capacitaciones, en muchos casos contribuyen al desarrollo y ejecución de proyectos de mejoras en infraestructura turística, accesibilidad, servicios complementarios al turismo, así como microcréditos, para la implementación de sus negocios.

4. **¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico de la comunidad de Libertador Bolívar?**

Tiene mucha importancia debido a que aporta en el desarrollo turístico ya que personas nacionales y extranjeras gustan de estos platos. Es uno de los factores importantes como alternativa turística por que la gastronomía se presenta y se prepara de una manera especial para el cliente tanto nacional como extranjero. Se ha determinado que el turismo gastronómico al igual que el turismo de sol y playa en la Comunidad es de gran importancia, la forma de preparación de los platos ancestrales influye y crea motivación a los visitantes, quienes se interesan por conocer la cultura. Todas las actividades relacionadas con el turismo gastronómico ancestral en la comunidad aportan beneficios tanto para el visitante que se interesa por conocer, como para los mismos pobladores quienes pretenden mantener estas tradiciones y costumbres propias.

5. **¿Cuáles son los platillos de Libertador Bolívar que considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral?**

Corviche, tambor de dulce y sal, picante de pescado, tortilla de yuca, tortilla de verde, tortilla de maíz, morocho (verde tostado con aliño), gallina de

maduro (tamal), natilla (dulce de maíz), bolón, guatita, pescado ahumado, agua de hierbaluisa, chocolate casero, arroz con leche, pescado asado. La comunidad cuenta con los recursos tanto humanos como materiales para el desarrollo de la actividad gastronómica ancestral. Los prestadores de servicios de comida poseen sus productos definidos a la venta de los consumidores. La mayoría de los platos forman parte del patrimonio cultural de esta comunidad.

**6. ¿Considera Usted que consumir platillos ancestrales de la comunidad de Libertador Bolívar ayuda a mantener las costumbres y tradiciones de un lugar? SI o NO ¿Por qué?**

Ayuda en mucho por su diferente presentación y preparación ya que fueron nuestros ancestros quienes nos dejaron estas costumbres y no podemos perderla sino más bien rescatarlas. No en todas las comunidades se ofrecen estos productos preparados por nuestros abuelos y que se están perdiendo ya que la juventud actual no lo considera importante, por esta razón es necesario rescatar estas tradiciones.

Todo lo relacionado con la ancestralidad y lo poco común forma parte de la cultura de un destino. La comunidad se ha propuesto en no perder su identidad a través de la forma de preparación de sus comidas. Consideran un elemento relevante que puede ser utilizado de forma sostenible y sustentable económicamente. Las nuevas tendencias y el uso de la tecnología preocupa a gran parte de sus habitantes, aspiran a que las nuevas generaciones mantengan estas tradiciones como su identidad.

### 3.2. Análisis de datos (Tabulaciones)

#### ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS A LA POBLACIÓN LOCAL

##### 1. Actividad a la que se dedica

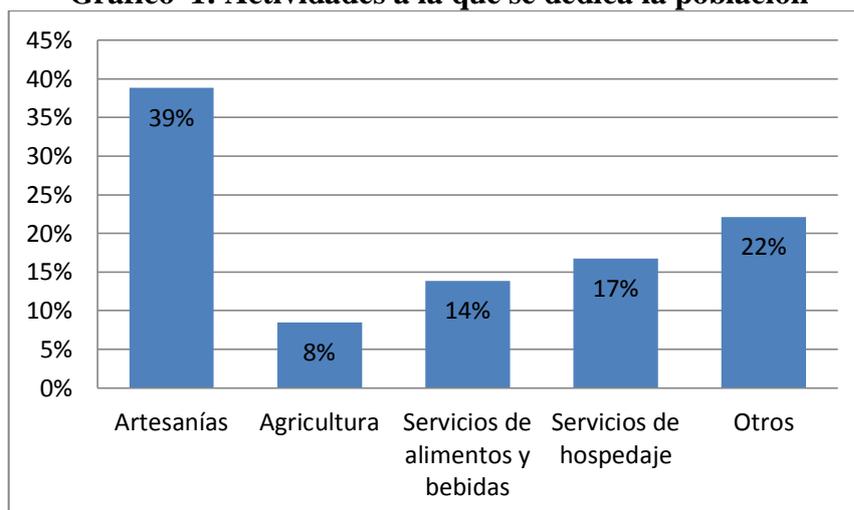
**Tabla 1: Actividades a la que se dedica la población**

Descripción	f	%
Artesanías	137	39%
Agricultura	30	8%
Servicios de alimentos y bebidas	49	14%
Servicios de hospedaje	59	17%
Otros	78	22%
TOTAL	353	100%

**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 1: Actividades a la que se dedica la población**



**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

De los 353 pobladores encuestados, el 39% se dedica a la elaboración de artesanías como actividad principal, el 22% a otras actividades relacionadas indirectamente con el turismo, mientras que el 17% a la prestación de servicios de hospedaje y el 14% a la preparación y venta de alimentos y bebidas, por lo tanto se evidencia que esta última actividad se encuentra en 4to lugar; lo que representa que hay que potenciarla a fin de que se establezcan características propias del sector y que el turista las diferencie de otros lugares de la zona.

2. ¿Considera Ud. que se han generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?

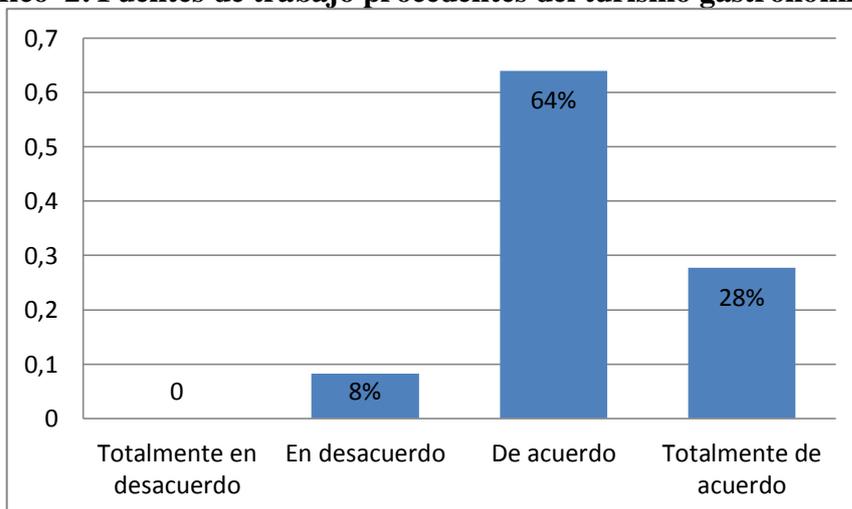
**Tabla 2: Fuentes de trabajo procedentes del turismo gastronómico**

Descripción	F	%
Totalmente en desacuerdo	0	0
En desacuerdo	29	8%
De acuerdo	226	64%
Totalmente de acuerdo	98	28%
<b>Total</b>	<b>353</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 2: Fuentes de trabajo procedentes del turismo gastronómico**



**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

Del total de la muestra el 28% reconoce plenamente que el turismo gastronómico se ha constituido como fuente de trabajo principal, y el 64% menciona estar de acuerdo en que el turismo gastronómico ha permitido mejorar su condición económica y de vida, mientras que el 8% de los encuestados mencionaron lo contrario, por lo que se determina que la mayoría de la población considera que el impacto del turismo en la población local es efectiva, pero que no ha permitido que toda la población se beneficie. Este precepto hay que hacerle cambiar a la población, porque se puede trabajar en todos los ámbitos y que todos se beneficien de ello.

3. ¿La población participa activamente en el desarrollo turístico de la comunidad?

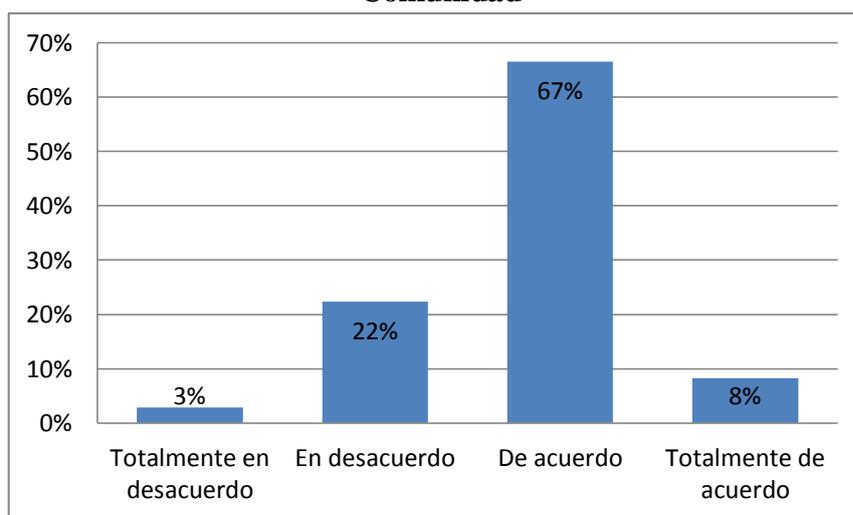
**Tabla 3: Participación de la población en el desarrollo turístico de la Comunidad**

Descripción	f	%
Totalmente en desacuerdo	10	3%
En desacuerdo	79	22%
De acuerdo	235	67%
Totalmente de acuerdo	29	8%
<b>TOTAL</b>	<b>353</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 3: Participación de la población en el desarrollo turístico de la Comunidad**



**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

De acuerdo a la pregunta establecida en la encuesta para determinar el grado de participación de la población en el desarrollo turístico el 67% está de acuerdo que se participa activamente, y el 8% totalmente de acuerdo, frente al 22% que considera que la población poco participa en el desarrollo turístico de la localidad. Esto permite enfocarse en un trabajo de fortalecimiento comunitario a fin de que todos puedan desarrollar sus actividades en un marco de ayuda mutua.

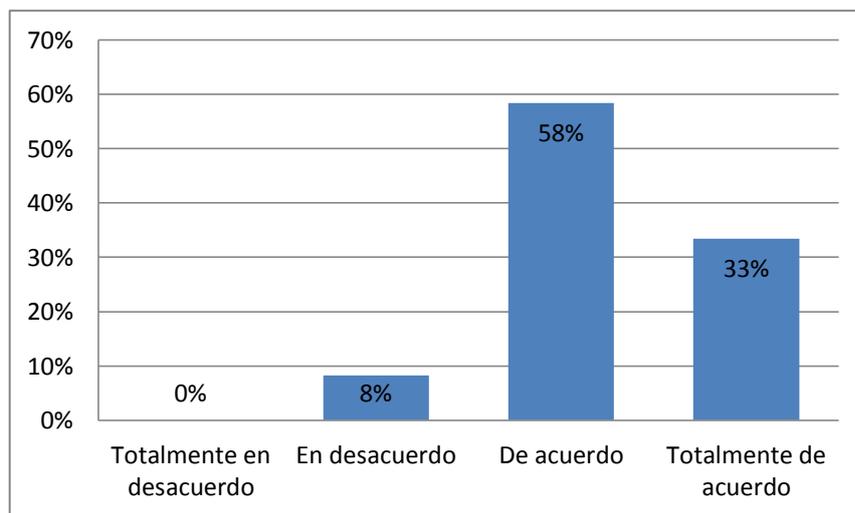
4. ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico de la comunidad de Libertador Bolívar?

**Tabla 4: Importancia del turismo gastronómico ancestral en la comunidad**

Descripción	f	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	29	8%
De acuerdo	206	58%
Totalmente de acuerdo	118	33%
<b>TOTAL</b>	<b>353</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 4: Importancia del turismo gastronómico ancestral en la comunidad**



**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El turismo gastronómico ancestral constituye un elemento importante para el desarrollo turístico de la comunidad, el 58% está de acuerdo con esto, pues forma parte del producto influyente en esta actividad, el 8% está en desacuerdo con la interrogante, por la tanto la mayoría de población considera que es de mucha importancia el turismo gastronómico ancestral en la comunidad. Con estos antecedentes es importante que toda la comunidad busque aunar esfuerzos y se pueda trabajar por un bien comun, el mismo que permita desarrollar estrategias para conseguir los objetivos propuestos en este trabajo.

5. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral?

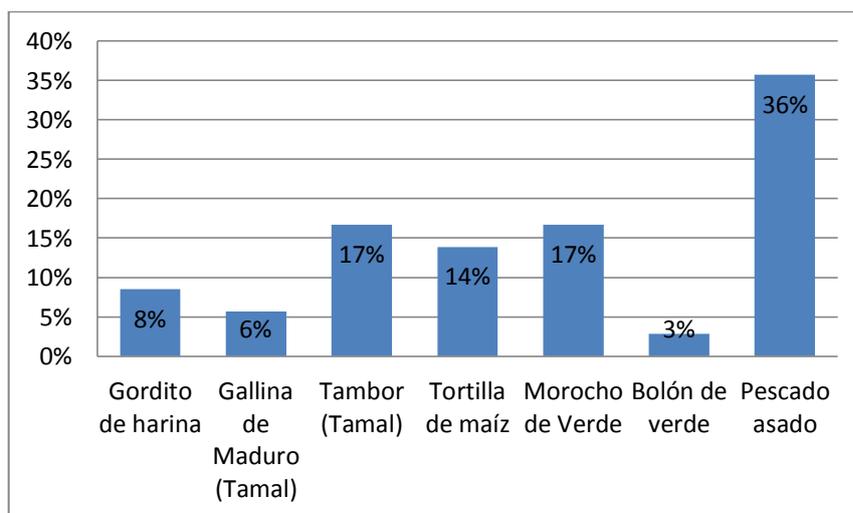
**Tabla 5: Productos del turismo gastronómico ancestral**

Descripción	F	%
Gordito de harina	30	8%
Gallina de Maduro (Tamal)	20	6%
Tambor (Tamal)	59	17%
Tortilla de maíz	49	14%
Morocho de Verde	59	17%
Bolón de verde	10	3%
Pescado asado	126	36%
TOTAL	353	100%

**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 5: Productos del turismo gastronómico ancestral**



**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

Se determinó a través de la encuesta que el 36% de las personas identifican al pescado asado como producto gastronómico ancestral, la comunidad mantiene esta tradición de décadas atrás, el tambor (tamal) y el morocho de verde también forman parte de la gastronomía de la comunidad en un 17% del total de la muestra. Es necesario que los turistas aprendan a degustar, no solo el pescado como producto gastronómico ancestral, sino toda la variedad de productos que oferta la comunidad.

6. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. que aportan al desarrollo gastronómico ancestral?

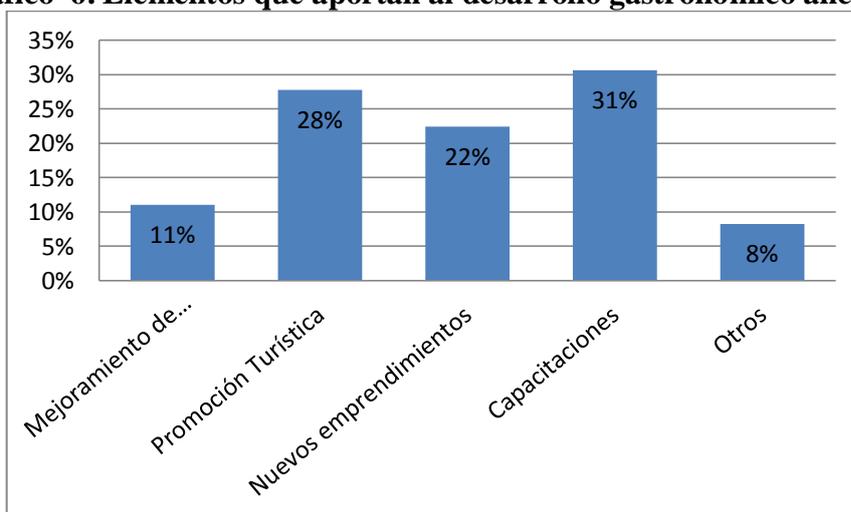
**Tabla 6: Elementos que aportan al desarrollo gastronómico ancestral**

Descripción	f	%
Mejoramiento de infraestructura	39	11%
Promoción Turística	98	28%
Nuevos emprendimientos	79	22%
Capacitaciones	108	31%
Otros	29	8%
TOTAL	353	100%

**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 6: Elementos que aportan al desarrollo gastronómico ancestral**



**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 31% de los encuestados considera que la población requiere de constantes capacitaciones relacionadas a la gastronomía ancestral que contribuyan a mejorar la calidad de los servicios; el 28% considera que una alternativa viable al desarrollo se debe a la promoción turística de los productos que se ofertan permitiendo de esta manera que sean identificados y reconocidos en el mercado, el 22% que los emprendimientos contribuyan al desarrollo del turismo gastronómico de la localidad. Todos los elementos escogidos tienen su incidencia en el desarrollo gastronómico ancestral, por lo que se requiere que sean aplicados todos.

7. ¿Las autoridades, organizaciones y los habitantes tienen una buena relación en la búsqueda del desarrollo turístico de la localidad?

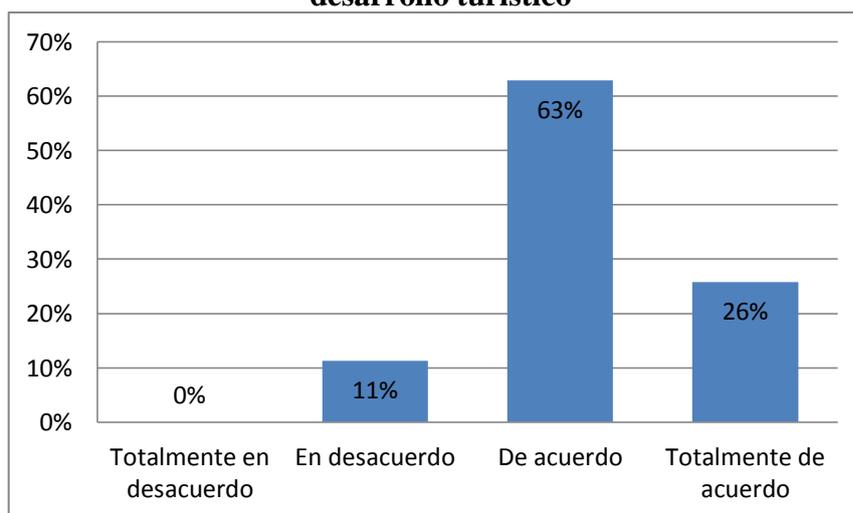
**Tabla 7: Relación de autoridades y habitantes en la búsqueda del desarrollo turístico**

Descripción	F	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	40	11%
De acuerdo	222	63%
Totalmente de acuerdo	91	26%
TOTAL	353	100%

**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 7: Relación de las autoridades y habitantes en la búsqueda del desarrollo turístico**



**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 63% de los encuestados está totalmente de acuerdo en que todos los involucrados en la actividad turística buscan el desarrollo económico y social, el 26% está totalmente de acuerdo, mientras que el 11% en desacuerdo, lo que determina que la población en su mayoría trabajan en equipo para el logro de los objetivos planteados en relación al turismo. Es importante que en toda comunidad siempre cuando hay un emprendimiento se trabaje en equipo y así lograr las metas y objetivos propuesto, porque el beneficio es mutuo.

8. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral en los puestos de comida de la comunidad aportará al desarrollo económico turístico de la misma?

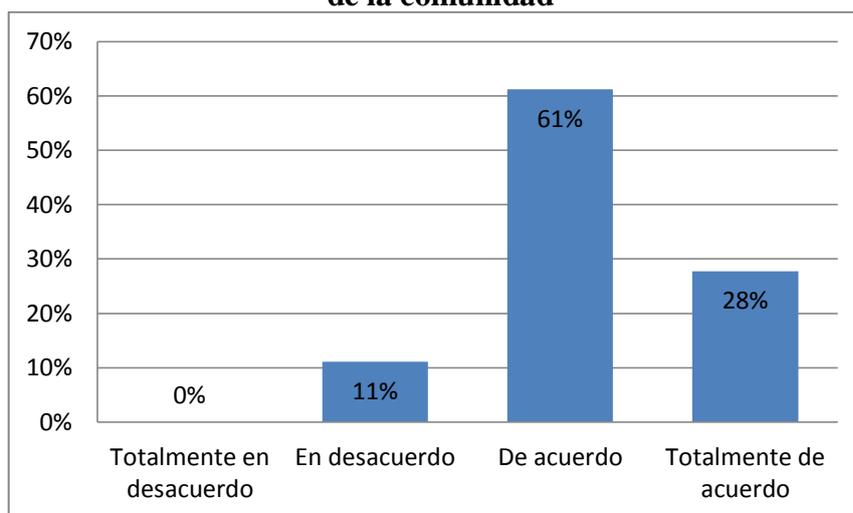
**Tabla 8: Implementación de la gastronomía ancestral aporta al desarrollo de la comunidad**

Descripción	F	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	39	11%
De acuerdo	216	61%
Totalmente de acuerdo	98	28%
<b>TOTAL</b>	<b>353</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 8: Implementación de la gastronomía ancestral aporta al desarrollo de la comunidad**



**Fuente:** Encuestas a población de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

Se puede determinar en un 61% que los habitantes reconocen que la implementación de la gastronomía ancestral en los locales comerciales destinados a la venta de comida aportará al desarrollo turístico del destino, el 28% de los encuestados está totalmente de acuerdo en que los servicios de comidas ancestrales contribuyen a mejorar los niveles de vida de la comunidad directamente con esta actividad.

## ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS A PRESTADORES DE SERVICIOS

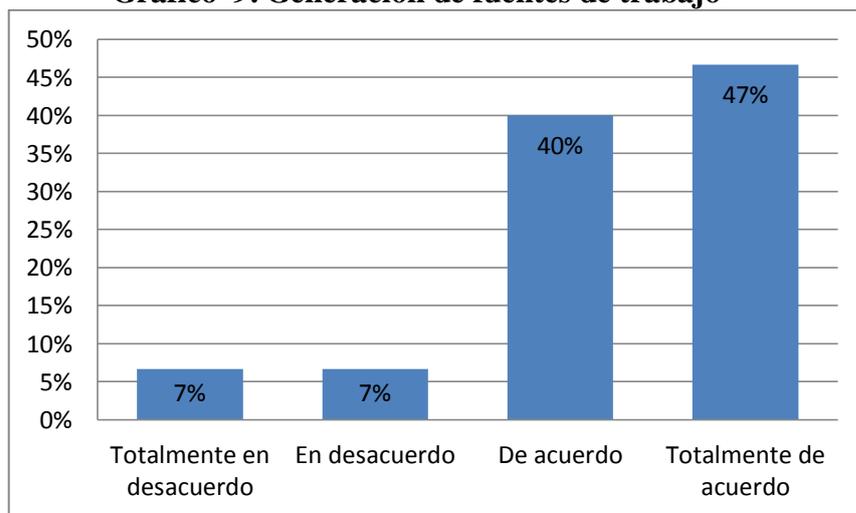
1. ¿Considera Ud. que se han generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?

**Tabla 9: Generación de fuentes de trabajo**

Descripción	F	%
Totalmente en desacuerdo	1	7%
En desacuerdo	1	7%
De acuerdo	6	40%
Totalmente de acuerdo	7	47%
TOTAL	15	100%

**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 9: Generación de fuentes de trabajo**



**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

Se determina que los servicios de expendio de comidas ancestrales constituyen un valor importante en algunos de los servidores turísticos, debido a que el 47% del total de los encuestados, manifiesta que se ha convertido en una actividad relevante en la economía, otorgando fuente de trabajo para sus familiares, de la misma manera el 40% está de acuerdo en que la economía de la comunidad ha mejorado en relación con esta actividad.

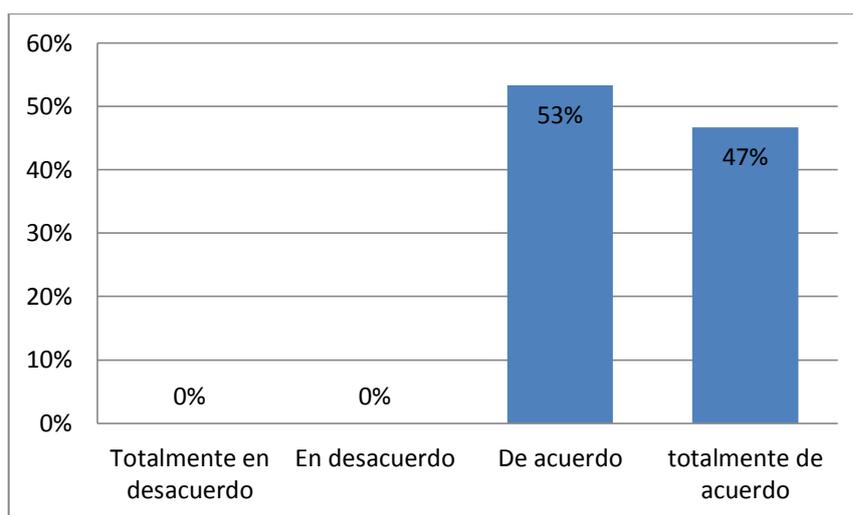
2. ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico de la comunidad de Libertador Bolívar?

**Tabla 10: Importancia del turismo gastronómico en la comunidad**

Descripción	F	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
De acuerdo	8	53%
Totalmente de acuerdo	7	47%
TOTAL	15	100%

**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 10: Importancia del turismo gastronómico en la comunidad**



**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 47% de los servidores turísticos reconoce la importancia como motor de desarrollo y de identidad cultural del turismo gastronómico, el 53% está de acuerdo en que constituye un atractivo más de la comunidad y genera fuente de ingresos en la economía, no existen respuestas negativas frente a la interrogante por lo que se establece que el total de los encuestados considera que la gastronomía ancestral es un factor de crecimiento del turismo en la comunidad, por lo que se debe de aprovecharla y establecer acciones que conlleven a mejorar el estatus de vida de los moradores de la comunidad.

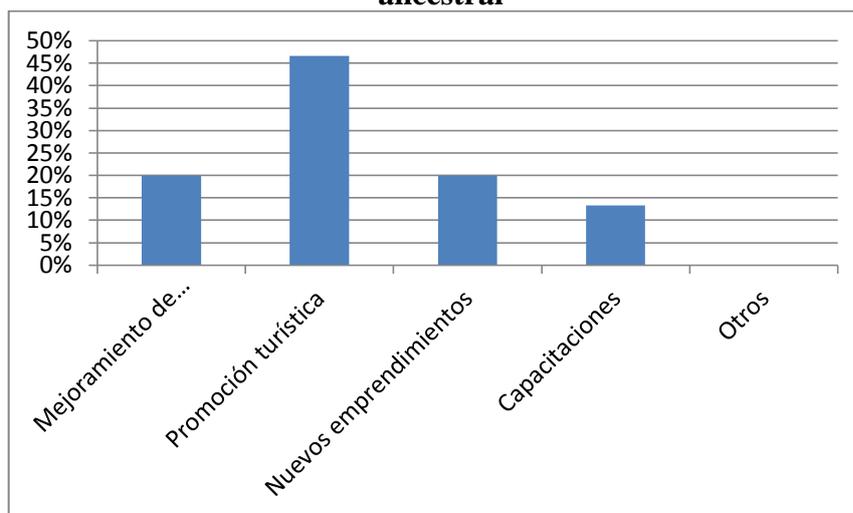
3. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. que aportan al desarrollo gastronómico ancestral?

**Tabla 11: Alternativas que aportan al desarrollo del turismo gastronómico ancestral**

Descripción	f	%
Mejoramiento de infraestructura	3	20%
Promoción turística	7	47%
Nuevos emprendimientos	3	20%
Capacitaciones	2	13%
Otros	0	0%
TOTAL	15	100%

**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 11: Alternativas que aportan al desarrollo del turismo gastronómico ancestral**



**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 47% de los encuestados considera que la promoción es una de las acciones que apoyan con mayor relevancia a la actividad turística, el 20% considera que debe haber mejoramiento en la infraestructura turística, en el mismo rango de porcentaje manifiestan que son necesarios nuevos emprendimientos relacionados con la actividad gastronómica ancestral. Todas las acciones son pertinentes y deben ser adoptadas para beneficio del desarrollo gastronómico del sector motivo de estudio.

4. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral?

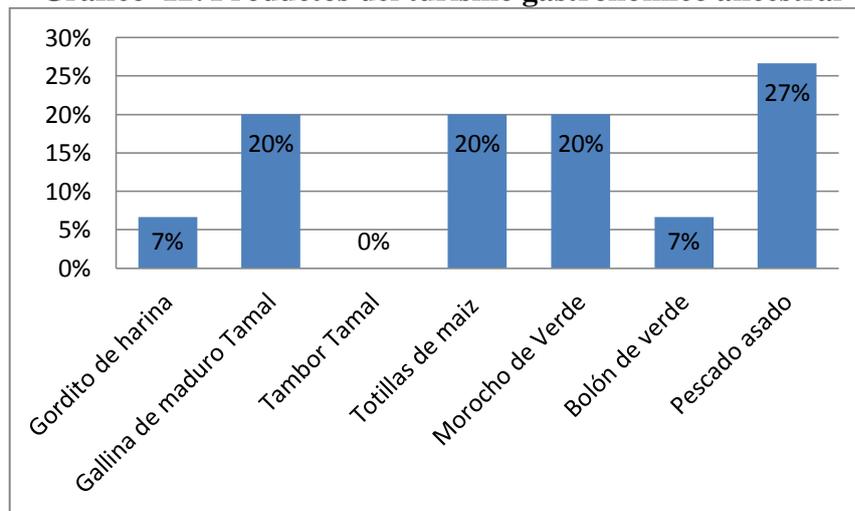
**Tabla 12: Productos del turismo gastronómico ancestral**

Descripción	f	%
Gordito de harina	1	7%
Gallina de maduro Tamal	3	20%
Tambor Tamal	0	0%
Totillas de maíz	3	20%
Morocho de Verde	3	20%
Bolón de verde	1	7%
Pescado asado	4	27%
TOTAL	15	100%

**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 12: Productos del turismo gastronómico ancestral**



**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 27 % de los servidores turísticos coinciden con los pobladores en que el pescado asado es uno de los platos principales que motiva a los visitantes, siendo un plato que hace posible el despegue del turismo gastronómico. Las tortillas de maíz, la gallina de maduro y el morocho de verde, también son productos adquiridos por los turistas, así en un 20% cada una de ellos forman parte de la oferta gastronómica local.

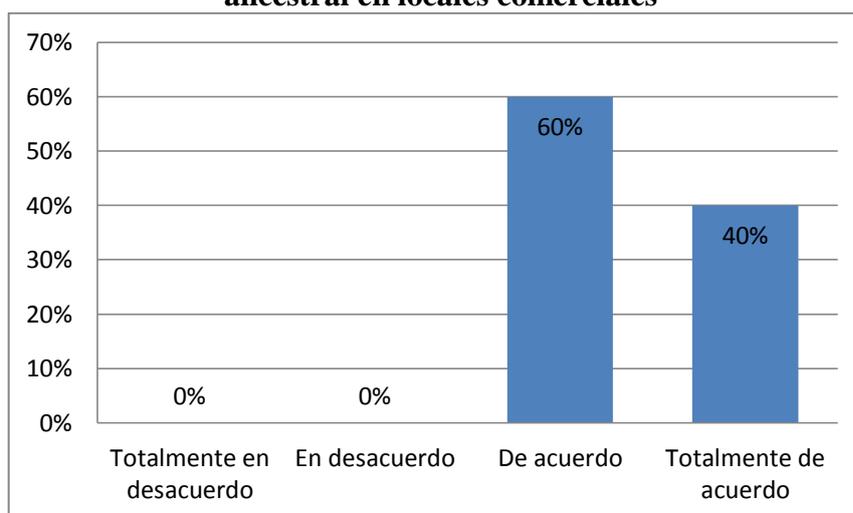
5. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral en los puestos de comida de la comunidad aportará al desarrollo económico turístico de la misma?

**Tabla 13: Aporte económico en la implementación de la Gastronomía ancestral en locales comerciales**

Descripción	f	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
De acuerdo	9	60%
Totalmente de acuerdo	6	40%
TOTAL	15	100%

**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 13: Aporte económico en la implementación de la gastronomía ancestral en locales comerciales**



**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 40% de los encuestados considera que el turismo gastronómico contribuye a la economía del sector, razón por la cual la implementación de los locales que ofertan comidas ancestrales generan impactos positivos en la oferta y demanda turística, el 60% restante reconoce a la actividad gastronómica ancestral de gran importancia a la economía de la comunidad. Por lo que los locales de ventas de comida deben establecer el menú de los platos ancestrales que más degustan las personas, dándoles el toque de sabor propio de la zona.

6. ¿Considera Usted que consumir platillos ancestrales de la comunidad de Libertador Bolívar ayuda a mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?

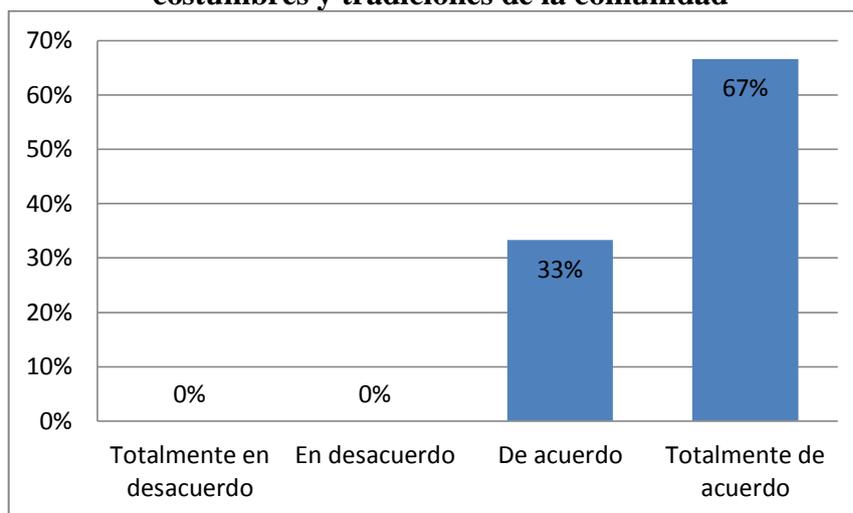
**Tabla 14: El consumo de platillos ancestrales contribuye a mantener las costumbres y tradiciones de la comunidad**

Descripción	f	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
De acuerdo	5	33%
Totalmente de acuerdo	10	67%
TOTAL	15	100%

**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 14: El consumo de platillos ancestrales contribuye a mantener las costumbres y tradiciones de la comunidad**



**Fuente:** Encuestas a los prestadores de servicios de Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

Los servidores turísticos en un 67% están totalmente de acuerdo en que el consumo de los platillos ancestrales contribuye a mantener las tradiciones y costumbres, permitiendo de esta manera convertirse en identidad cultural del destino, el 33% manifiesta estar de acuerdo que la práctica y el consumo de los platillos ancestrales permite mantener las tradiciones y costumbres de la localidad. Estas acciones van a repercutir en el mejoramiento de la economía del sector, debido a la afluencia de turistas que degustaran de la gastronomía ancestral.

## ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS A TURISTAS

1. ¿Está usted de acuerdo en la importancia de la variedad de un menú para el deleite de los consumidores?

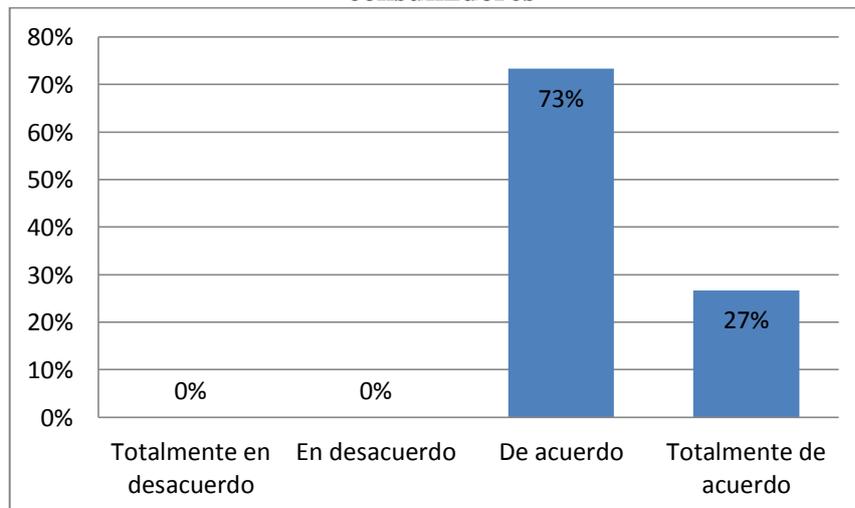
**Tabla 15: Importancia de la variedad de menú para deleite de los consumidores**

Descripción	F	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
De acuerdo	231	73%
Totalmente de acuerdo	84	27%
<b>TOTAL</b>	<b>315</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a los turistas

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 15: Importancia de la variedad de menú para deleite de los consumidores**



**Fuente:** Encuestas a los turistas

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 73% de los encuestados manifiesta que llegan a degustar los platos previo a observar los productos establecidos, depende de la presentación de los mismos, el turista posee una perspectiva de lo que decidirá adquirir, mientras que el 27% restante está totalmente de acuerdo sobre la importancia que poseen los menús como medio para la oferta de la gastronomía de la comunidad.

2. ¿Consume platos típicos de la gastronomía ancestral típica de Libertador Bolívar?

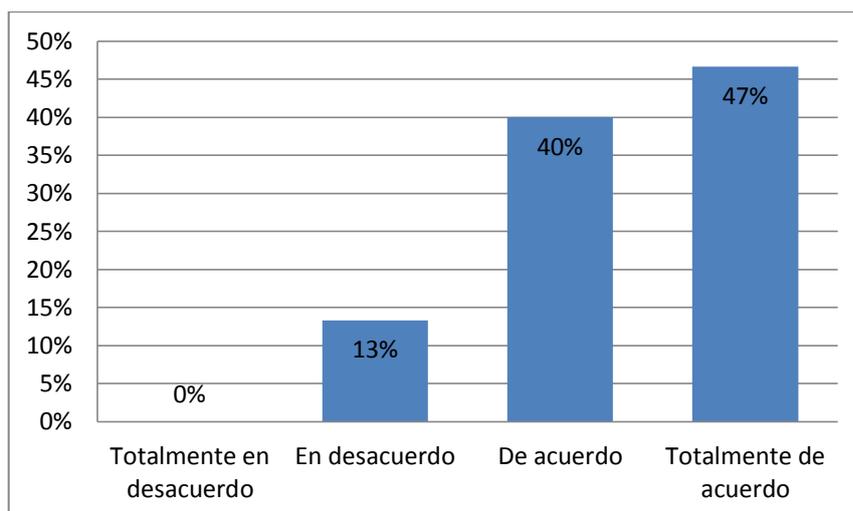
**Tabla 16: Consumo de los platos típicos de la gastronomía ancestral**

Descripción	f	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	42	13%
De acuerdo	126	40%
Totalmente de acuerdo	147	47%
TOTAL	315	100%

**Fuente:** Encuestas a los turistas

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 16: Consumo de los platos típicos de la gastronomía ancestral**



**Fuente:** Encuestas a los turistas

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

Con un promedio del 47% los turistas indicaron probar la variedad gastronómica de la comunidad, sumado al 40% que estuvo de acuerdo y solo un 13% en desacuerdo, lo cual permite inferir que la mayoría de los turistas consume productos que ofertan los servidores turísticos. Esto da a entender que se debe de fomentar el turismo no solo a nivel local, sino también en la provincia y a nivel nacional, a través de una publicidad que implique la promoción promenorizada de los eventos a ser realizados.

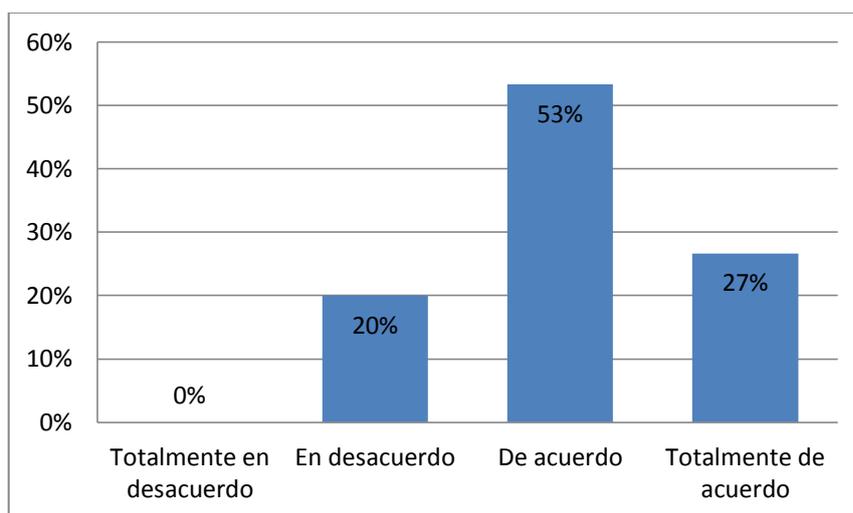
3. ¿Considera usted que las visitas o actividades turísticas en Libertador Bolívar se dan principalmente por la gastronomía ancestral?

**Tabla 17: La gastronomía motiva la visita a la comunidad**

Descripción	f	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	63	20%
De acuerdo	168	53%
Totalmente de acuerdo	84	27%
<b>TOTAL</b>	<b>315</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a los turistas  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 17: La gastronomía motiva la visita a la comunidad**



**Fuente:** Encuestas a los turistas  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

Del total de los encuestados el 27% manifestó estar totalmente de acuerdo en que el motivo de la visita se debe a la gastronomía ancestral de la comunidad, el 53% de las personas está de acuerdo en haber visitado el destino por su variedad gastronómica, mientras que el 20% restante del total de la muestra reconoció que el motivo de la visita no se debe exclusivamente a la gastronomía de la comunidad sino también a los atractivos turísticos que esta localidad posee. Con estos antecedentes, es necesario fomentar el turismo gastronómico para dar a conocer los platos de comida ancestrales y así atraer más turistas.

4. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar en sus menús sería un indicador de atracción turística gastronómica?

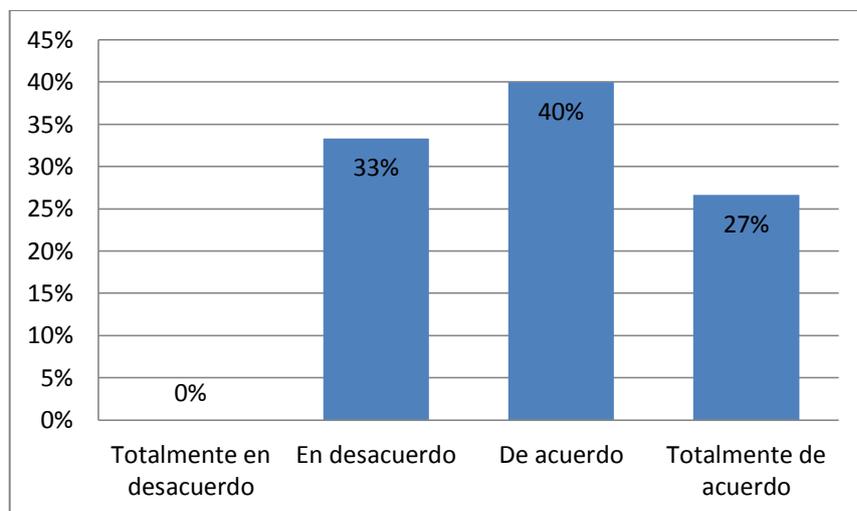
**Tabla 18: Gastronomía ancestral en los menús como indicador de atracción turística**

Descripción	F	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	105	33%
De acuerdo	126	40%
Totalmente de acuerdo	84	27%
TOTAL	315	100%

**Fuente:** Encuestas a los turistas

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 18: Gastronomía ancestral en los menús como indicador de atracción turística**



**Fuente:** Encuestas a los turistas

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

Los turistas encuestados en un 27 % consideran que la implementación de la variedad gastronómica en los menús contribuye a que la comunidad sea reconocida como destino turístico, si bien es cierto la actividad culinaria constituye una alternativa de desarrollo del turismo en muchos lugares, siendo uno de estos la comunidad de Libertador Bolívar.

5. ¿Considera usted que debería considerarse a la gastronomía ancestral como un componente de desarrollo turístico de Libertador Bolívar?

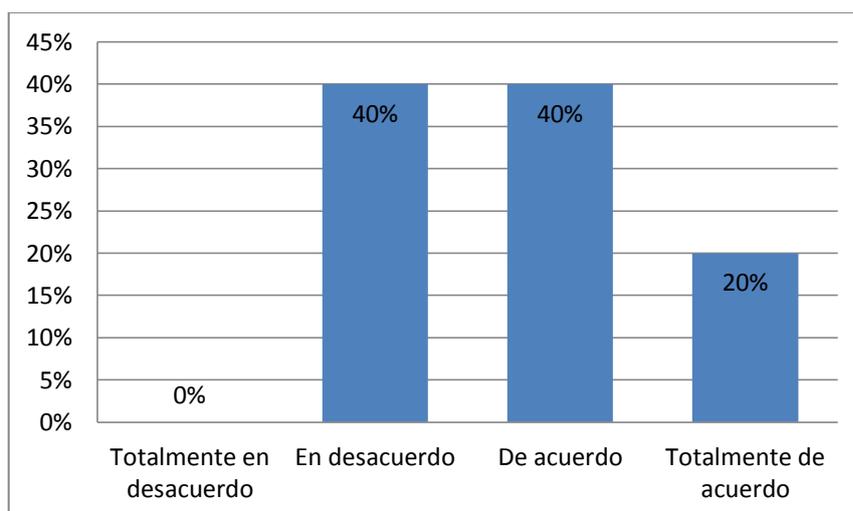
**Tabla 19: Gastronomía ancestral componente de desarrollo turístico**

Descripción	F	%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	126	40%
De acuerdo	126	40%
Totalmente de acuerdo	63	20%
TOTAL	315	100%

**Fuente:** Encuestas a los turistas

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 19: Gastronomía ancestral componente de desarrollo turístico**



**Fuente:** Encuestas a los turistas

**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 40% de los encuestados está totalmente de acuerdo, sumado al 40% que manifestó estar de acuerdo en que la gastronomía es un componente de desarrollo turístico para la comunidad debido a que en ese momento ellos se encontraban visitando debido a la variedad de la alimentación, a sus precios, por lo tanto el consumo que ellos realizan contribuye al progreso turístico, por ende económico y social.

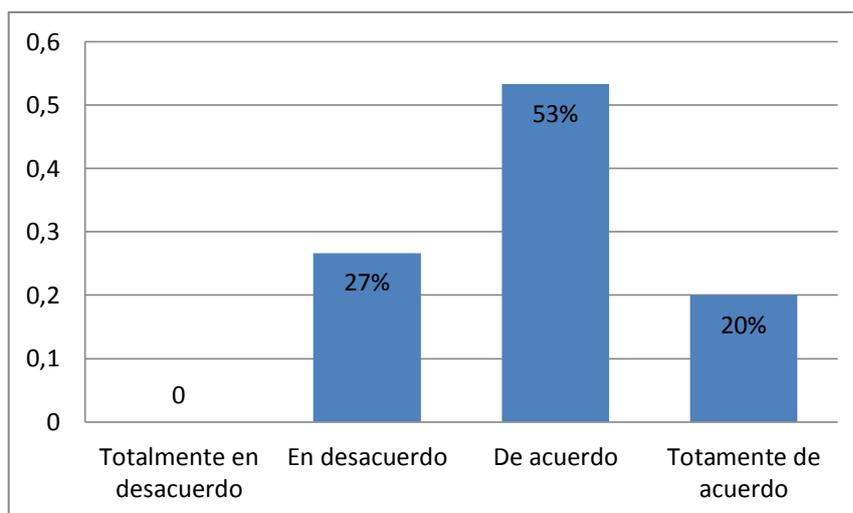
6. ¿Considera usted que la calidad del equipamiento de los locales que ofertan comida (restaurantes, comedores, etc.) en la comunidad de Libertador Bolívar es apta para ofrecer un buen servicio?

**Tabla 20: Calidad del equipamiento de los establecimientos de comidas.**

Descripción	f	%
Totalmente en desacuerdo	0	0
En desacuerdo	84	27%
De acuerdo	168	53%
Totamente de acuerdo	63	20%
<b>TOTAL</b>	<b>315</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a los turistas  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

**Gráfico 20: Calidad del equipamiento de los establecimientos de comidas.**



**Fuente:** Encuestas a los turistas  
**Elaborado por:** Rodríguez, Betty

El 20% de los encuestados mencionó que la calidad de los equipamientos de los establecimientos de prestación de comidas está en condiciones óptimas de ofertar servicios, es decir mantienen un grado de satisfacción, el 53% de los turistas indicaron estar de acuerdo con el equipamiento que utilizan los servidores turísticos.

### 3.3. Inventario y recetario de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar

#### CALDO DE JAIBA

**Descripción:**

**Nombre del plato:** Caldo de Jaiba

**Tipo de Plato:** Sopas

**Ingredientes**

- Jaibas
- Plátano verde
- Cebolla
- Tomate
- Sal
- Achiote
- Ajo



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

**Preparación:**

Se muele el verde, para el refrito se utiliza, cebolla picada, tomate, pimienta, un poquito de achiote y ajo, todos estos ingredientes posteriormente se mezclan, con la masa. En otro recipiente se limpian las jaibas, se retira el caparazón, se mezcla con la masa y se rellena el caparazón.

**Precio de Venta:** \$ 1,50 el plato

## CERNIDO DE PINCHAGUA

### Descripción:

**Nombre del plato:** Cernido de Pinchagua

**Tipo de Plato:** Sopas

**Ingredientes**

- Pinchaguas pequeñas
- Yuca Verde
- Cebolla colorada
- Cebolla blanca
- Pimiento Verde
- Ajo
- Sal y pimienta



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

El proceso de preparación consiste en limpiar bien las pinchaguas, picar en porciones pequeñas, el verde y la yuca son cortados de la misma manera, se hierva el agua con ajo, comino, sal, cebolla, colorada, cebolla blanca, después de unos minutos de hervido se procede a enfriar y todos estos ingredientes se licúan y se ciernen, se hierva por unos minutos adicionales.

**Precio de Venta:** \$ 1,50 el plato

## SANGO DE CAMARÓN

### Descripción:

**Nombre del plato:** Sango de Camarón

**Tipo de Plato:** Plato fuerte

**Ingredientes**

- Camarones
- Plátano verde
- Cebolla colorada
- Tomate
- Pimiento Verde
- Maní molido
- Sal y pimienta
- Ajo



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

Se condimentan los camarones con sal y pimienta por unos minutos. La cebolla, el pimiento, el tomate y el ajo son cortados en cuadritos para preparar un refrito, posteriormente se añade agua y se deja hervir, luego se agrega verde licuado y maní molido, dejar que se cocine, finalmente se agregan los camarones y se cocina por 5 minutos.

**Precio de Venta** \$ 2,00 el plato

## PESCADO AHUMADO

### Descripción:

**Nombre del plato:** Pescado ahumado

**Tipo de Plato:** Plato fuerte

**Ingredientes**  
Pescado fresco  
Hojas de Eucalipto  
Hojas de laurel  
Sal  
Comino  
Ajo



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

Para este proceso de cocción es importante tener un equipo para poder ahumar, muchos lo utilizan solo con las ollas, se procede a aliñar el pescado con sal, ajo, comino, para el ahumado utilizamos las hojas de laurel y eucalipto, el pescado es asado no directamente en la brasa, pero si en un lugar tipo cajón, cerrado y que no permita que el humo se disperse, se acompaña con arroz y ensalada.

**Precio de Venta:** \$ 1,50 el plato

## PICANTE DE PESCADO

### Descripción:

**Nombre del plato** Picante de pescado

**Tipo de Plato:** Plato Fuerte

**Ingredientes** Pescado salado  
Yuca  
Cebolla  
Tomate  
Pimiento  
Limón  
Yerbita  
Sal y pimienta



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

En la preparación de este plato el pescado pasa por un proceso de secado de forma natural previamente con sal en grano, o simplemente puede ser hervido. Se hierve la yuca hasta que esté suave, se retira el agua, posteriormente se corta en pequeños trozos. Se lava el pescado, deshuesa y desmenuza, la cebolla es cortada en juliana y encurtida con aceite, limón y sal. Se mezclan todos los ingredientes. Se acompaña con una porción de arroz o patacones

**Precio de Venta:** \$2,50 el plato

## HUMITAS CON QUESO

### Descripción:

**Nombre del plato:** Humitas con queso

**Tipo de Plato:** Envueltos

**Ingredientes**

- Choclo
- Queso
- Mantequilla
- Sal
- Azúcar
- Leche (opcional)



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

Para la preparación de las humitas, se debe coleccionar las hojas del choclo para su posterior cocción, se procede a desgranar el choclo y con la ayuda de un molino se muele, ya con el choclo molido se adhiere queso, leche y huevo, cuando la masa ya está lista, se verifica que las hojas del choclo no estén rotas y totalmente limpias, y se procede a colocar la masa, se envuelven y se amarra para que durante el proceso de cocción la masa no se riegue, su cocción es de 45 minutos.

**Precio de Venta:** \$ 0,50 cada humita

## GALLINA DE MADURO

### Descripción:

**Nombre del plato:** Gallina de maduro

**Tipo de Plato:** Envueltos

**Ingredientes** Plátano maduro  
Hojas de plátano



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

Para su preparación se debe rallar el maduro, luego se precalientan las hojas de plátanos en un fogón y se cortan en pequeñas dimensiones para armar el tamal, se envuelven en papel, y se cocinan en un horno agujero armado en la tierra por toda la noche.

**Precio de Venta:** \$ 0,50 por 5 unidades

## MOROCHO DE PLÁTANO

### Descripción:

**Nombre del plato:** Morocho de plátano

**Tipo de Plato:** Snack

**Ingredientes** Plátano  
Salmuera y orégano  
Aliño (Ajo y Comino)



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

Se pela el verde y es cortado en rebanadas muy finas, en un recipiente se coloca agua, salmuera, el orégano y el aliño, para su cocción se utiliza un horno de barro; se remojan las rebanadas de verde, una vez caliente el horno con abundante leña, la brasa es tapada con latas, se pega el verde en las paredes del horno, en su cocción empiezan a caerse en la lata, significa que está listo para su consumo.

**Precio de Venta:** \$ 0,50 cada porción

## TORTILLA DE MAÍZ

### Descripción:

**Nombre del plato:** Tortilla de maíz

**Tipo de Plato:** Snack

**Ingredientes**

- Maíz
- Cal
- Manteca
- Sal



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

El maíz es cocinado con un poco de cal, esto permitirá que quede blando, después que ha hervido es lavado con abundante agua, y se procede a moler, se coloca la manteca y un poco de sal. Posteriormente se procede a armar las tortillas extendiendo la masa que permita obtener las tortillas finas con un molde, el procedimiento de cocción es similar al del morocho de verde, se calienta el horno y se pega sobre las paredes del horno

**Precio de Venta:** \$ 0,50 cada 5 unidades

## EL TAMBOR

### Descripción:

**Nombre del plato:** El tambor

**Tipo de Plato:** Snack

**Ingredientes**  
Yuca  
Azúcar  
Canela Molida  
Panela



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

Su preparación consiste en pelar la yuca, cortar en trozos y dejar remojado por tres días. Posteriormente es rallado y cernido con un pedazo de tela blanca limpia, los restos de la yuca rallada es mezclada con el azúcar, la panela y canela molida, se arman los tambores en forma de tamales amarrados con paja toquilla y se hierven durante 30 minutos.

**Precio de Venta:** \$ 0,50 cada tamal

## TORTA DE CAMOTE

### Descripción:

**Nombre del plato:** Torta de Camote

**Tipo de Plato:** Postre

**Ingredientes**

- Camote
- Azúcar
- Clavos de olor
- Esencia de vainilla
- Harina
- Mantequilla
- Huevos
- Pasas



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

El camote es cocinado con agua, canela y pimienta de olor, una vez cocinado se maja formando un puré, se añade azúcar, esencia de vainilla, leche, huevos batidos, mantequilla y pasas. Untar en el molde mantequilla y espolvorear harina, llevar al horno por 10 minutos.

**Precio de Venta:** \$ 1,50 la porción

## CHICHA DE MANÍ

### Descripción:

**Nombre del plato:** Chicha de maní

**Tipo de Plato:** Bebida

**Ingredientes** Maní  
Azúcar  
Clavos de olor  
Esencia de vainilla  
Canela



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

El maní es tostado en un recipiente, se pela y es molido finamente, se hierve el agua y adhiere el maní con canela y clavo de olor moviendo constantemente para evitar que se pegue en el recipiente, para servir se debe añadir posteriormente azúcar.

**Precio de Venta:** \$ 0,50 el vaso

## COLADA DE ZAPALLO

### Descripción:

**Nombre del plato:** Colada de Zapallo

**Tipo de Plato:** Bebida

**Ingredientes**  
Zapallo  
Azúcar  
Leche  
Clavos de olor  
Esencia de vainilla  
Canela



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

Lavar y pelar el zapallo, retirar las semillas y cortar en pequeños trozos, hervir con agua, añadir clavo de olor y canela, con la ayuda de la cuchareta mover constantemente, agregar leche y azúcar. Dejar hervir por unos minutos.

**Precio de Venta:** \$ 0,50 el vaso

## DULCE DE MAÍZ

### Descripción:

**Nombre del plato:** Dulce de Maíz

**Tipo de Plato:** Postre

**Ingredientes** Fécula de maíz  
Leche  
Azúcar  
Clavos de olor  
Canela



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

Se cocina el maíz, cuando se pueda meter la uña está lista para moler, la contextura debe ser fina, colar hasta obtener el líquido que será hervido, mover constantemente para evitar que se pegue en la olla, añadir canela en rama y clavos de olor, cuando tenga una contextura espesa se debe retirar y colocar en recipientes que serán servidos, dejar enfriar para su consumo.

**Precio de Venta:** \$ 1.00 la porción

## GORDITOS DE MAÍZ

### Descripción:

**Nombre del plato:** Gorditos de maíz

**Ingredientes**      Maíz  
Mantequilla / manteca  
Queso  
Sal



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

El maíz es molido previamente, se añade agua caliente, sal, mantequilla y queso, hasta formar la masa, son asados al carbón

**Precio de Venta:** \$ 0,30 cada gordito

## CEVICHE DE PINCHAGUA

### Descripción:

**Nombre del plato:** Ceviche de pinchagua

**Tipo de Plato:** Plato fuerte

**Ingredientes**

- Pinchagua (sardina)
- Cebolla
- Pimiento
- Tomate
- Sal
- Limón
- Mostaza
- Salsa de Tomate



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

El ingrediente principal es la pinchagua, la cual es limpiada y cortada en trocitos, se encurte con limón y sal, por unas horas, se corta la cebolla, el tomate, el pimiento en cuadritos, se mezclan y añade zumo de limón. Adicional se adhiere mostaza, sal, aceite, salsa de tomate al gusto.

**Precio de Venta:** \$ 5.00 el plato

## BOLONES DE VERDE, QUESO O CHICHARRÓN

### Descripción:

**Nombre del plato:** Bolones de verde, queso o chicharrón

**Tipo de Plato:** Entrada

**Ingredientes**  
Plátano verde  
Mantequilla  
Queso  
Chicharrón  
Sal



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

El plátano es cocinado con abundante aceite, posterior a eso se procede a majar el verde, se le añade mantequilla, sal, queso o chicharrón.

**Precio de Venta:** \$ 1, 00 cada bolón

## PESCADO ASADO

### Descripción:

**Nombre del plato:** Pescado asado

**Tipo de Plato:** Plato fuerte

**Ingredientes**  
Pescado fresco  
Sal  
Ajo  
Comino



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

El pescado debe ser lo más fresco posible, para eso muchas personas solo le lavan la parte de afuera, otras en cambio retiran las vísceras, el pescado es aliñado con ajo, comino, y sal, con la ayuda de un fogón y leña se consiguen las brasas donde se procederá a asar y puede acompañarse con verde asado y ensalada fría.

**Precio de Venta:** \$ 1, 50 cada pescado

## CHOCOLATE CASERO

### Descripción:

**Nombre del plato:** Chocolate casero

**Tipo de Plato:** Bebidas

**Ingredientes**  
Cacao  
Azúcar  
Canela  
Clavo de olor  
Leche



**Fotografía por:** B. Rodríguez (2018)

**Fuente:** Investigación de Campo

### Preparación:

En esta preparación el cacao posee un tratamiento de secado y posteriormente tostado con la ayuda de un recipiente de barro, luego es molido, se hierve agua, con canela y clavo de olor y se añade una porción del cacao molido, se deja hervir por unos minutos, se puede agregar leche.

**Precio de Venta:** \$ 1, 00 la taza

### **3.4. Limitaciones.**

Para la aplicación de las encuestas, debido al número de moradores y turistas, fue necesario esperar hasta un feriado para poder completar el número de encuestas requerido según la aplicación de la fórmula.

A pesar de que no fue difícil contactar con las autoridades si fue necesario buscar un espacio de disponibilidad en sus agendas debido a las diversas actividades que estos realizan.

La obtención de un registro de ingreso de turistas a la población ocasionó un retraso en la aplicación de las encuestas, pues esta información es necesaria al momento de aplicar la fórmula.

La falta de personal que ayude en la aplicación de las encuestas resultó otra limitante, esto hubiera ayudado a ahorrar tiempo en la obtención de la información.

### **3.5. Resultados.**

Realizado el análisis correlacional entre las variables gastronomía ancestral y desarrollo turístico, se pudo evidenciar estadísticamente que existe relación entre las mismas, por lo tanto el presente estudio demuestra que la gastronomía ancestral contribuye en el desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar. El presente estudio denominado gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2018, es una investigación de campo en la que se han aplicado encuestas y entrevistas a pobladores, turistas, servidores turísticos y autoridades. El desarrollo de su cuestionario es la respuesta a los indicadores que permiten evaluar las variables de gastronomía ancestral y desarrollo turístico.

Se determina que del total de la muestra el 28% reconoce plenamente que el turismo gastronómico se ha constituido como fuente de trabajo principal, y el 64% menciona estar de acuerdo en que el turismo gastronómico ha permitido mejorar su condición económica y de vida, mientras que el 8% de los encuestados mencionó lo contrario, por lo que se concluye que la mayoría de la población considera que el impacto del turismo en la población local es efectiva, pero que no ha permitido que todos se beneficien, por lo consiguiente, de acuerdo a la pregunta establecida en la encuesta para determinar el grado de participación de la población en el desarrollo turístico el 67% estuvo de acuerdo y el 8% totalmente de acuerdo, frente al 22% que considera que la población poco participa en el desarrollo turístico.

Se determinó a través de la encuesta que el 36% de las personas identifican al pescado asado como producto gastronómico ancestral, la comunidad mantiene esta tradición desde décadas atrás; el tambor (tamal) y el morocho de verde también forman parte de la gastronomía de la comunidad en un 17% del total de la muestra. Por otro lado, los encuestados consideran que la población requiere de constantes capacitaciones en temas relacionados a la gastronomía ancestral que contribuyan a mejorar la calidad de los servicios; el 28% consideró que una alternativa viable al desarrollo se debe a la promoción turística de los productos que se ofertan permitiendo de esta manera que sean identificados y reconocidos en el mercado, el 22% señaló que los emprendimientos contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de la localidad.

El 63% de los encuestados estuvo totalmente de acuerdo en que todos los involucrados en la actividad turística buscan el desarrollo económico y social, el 26% señaló estar totalmente de acuerdo, mientras que el 11% manifestó su desacuerdo, lo que determina que la población en su mayoría trabajan en equipo para el logro de los objetivos planteados en relación al turismo. En un 61% los habitantes reconocen que la implementación de la gastronomía ancestral en los locales comerciales destinados a la venta de comida aportan al desarrollo turístico

del destino, el 28% de los encuestados estuvo totalmente de acuerdo en que los servicios de comidas ancestrales contribuyen a mejorar los niveles de vida de la comunidad directamente con esta actividad, mientras que el 11% consideró que la oferta de comidas ancestrales no contribuye al desarrollo de la localidad.

Respecto a los prestadores de servicios turísticos, se determina que los servicios expendidos de comidas ancestrales constituyen un valor importante para algunos de ellos, debido a que el 47% del total de los encuestados manifestó que se ha convertido en una actividad relevante en la economía, otorgando fuentes de trabajo para sus familiares; de la misma manera el 40% estuvo de acuerdo en que la economía de la comunidad ha mejorado en relación con esta actividad, a diferencia del 7% que indicó que la economía de la comunidad se debe a otras actividades no vinculadas con el turismo gastronómico. El 47% de los servidores turísticos reconoció la importancia como motor de desarrollo y de identidad cultural, el 53% estuvo de acuerdo en que el turismo gastronómico constituye un atractivo más de la comunidad y genera fuentes de ingresos, no existen respuestas negativas frente a la interrogante por lo que se concluye que el total de los encuestados consideran que la gastronomía ancestral es un factor de crecimiento del turismo en la comunidad.

El 40% de los encuestados atribuyó que el turismo gastronómico favorece a la economía del sector, razón por la cual la implementación de los locales que ofrecen comidas ancestrales generan impactos positivos en la oferta y demanda turística, el 60% restante reconoció a la actividad gastronómica ancestral de gran importancia a la economía de la comunidad.

Respecto a los turistas, el 73% de los encuestados manifestó que llegan a degustar los platillos previo a observar los productos establecidos, dependiendo de su presentación, el turista posee una perspectiva de lo que decidirá adquirir, mientras que el 27% restante estuvo totalmente de acuerdo sobre la importancia que poseen los menús como medio para la oferta de la gastronomía de la comunidad.

Con un promedio del 47% los turistas indicaron probar la variedad gastronómica de la comunidad, sumado al 40% que estuvo de acuerdo y solo un 13% en desacuerdo, lo que permite inferir que la mayoría de los turistas consume productos en los bares restaurantes que ofertan los servidores turísticos. El 53% también estuvo de acuerdo en haber visitado el destino por su variedad gastronómica, mientras que el 20% del total de la muestra reconoció que el motivo de la visita no se debe exclusivamente a la gastronomía de la comunidad sino también a los atractivos turísticos que esta localidad posee.

Los turistas encuestados en un 27 % consideraron que la implementación de la variedad gastronómica en los menús aporta a que la comunidad sea reconocida como destino turístico, si bien es cierto la actividad culinaria constituye una alternativa de desarrollo del turismo en muchos lugares, lo mismo sucede en Libertador Bolívar. El 40% de los encuestados estuvo totalmente de acuerdo, al igual que otro 40% que manifestaron estar de acuerdo con que la gastronomía es un componente de desarrollo turístico para la comunidad, considerando que actualmente se encontraban visitando la población debido a la variedad de la alimentación y a sus precios accesibles, por lo tanto el consumo que ellos realizan contribuye al desarrollo turístico, económico y social. El 20% de los encuestados mencionó que la calidad de los equipamientos de los establecimientos de prestación de comidas está en condiciones de ofertar servicios, es decir mantienen un grado de satisfacción, el 53% de los turistas indicó estar de acuerdo con el equipamiento que utilizan los servidores turísticos.

## CONCLUSIONES

La comunidad de Libertador Bolívar es muy reconocida por su deliciosa y variada gastronomía ancestral, basada principalmente en mariscos y productos de la costa ecuatoriana. Se ha constituido como destino visitado tanto de turistas locales y nacionales, siendo una actividad que permite mejorar las condiciones de subsistencia de muchas familias.

En referencia a los resultados del estudio, estos permitieron fundamentar teóricamente las variables de estudio de la gastronomía ancestral y del desarrollo turístico, mediante la investigación a partir de los criterios de autores, además de la revisión de trabajos similares.

A través de los datos expuestos por los sujetos de estudios: pobladores, turistas y servidores turísticos, se logró determinar la contribución de la gastronomía ancestral al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, así como la identificación de los principales platillos ancestrales que conllevan a la presentación de un recetario propio de la comunidad.

Se determinó dentro de los platillos con antecedentes históricos y más representativos de la comunidad el caldo de jaiba, cernido de pinchagua, sango de camarón, pescado ahumado, picante de pescado, humitas con queso, gallina de maduro, morocho de plátano, tortilla de maíz, el tambor, torta de camote, dulce de maíz, gordito de maíz, ceviche de pinchagua, bolones de verde con queso o chicharrón, pescado asado y entre las bebidas a la chicha de maíz, colada de zapallo, chocolate casero, así como las bebidas aromáticas.

Además en el estudio se pudo conocer que aun las personas nativas de la comunidad conservan la tradición culinaria en la preparación de los platillos.

Se logró analizar la importancia que le dan los turistas a la gastronomía ancestral, a través de la aplicación de encuestas y entrevistas que permitieron la recolección de datos que forman parte de este análisis de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, siendo su principal interés, dar a conocer que tan influyente es la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la localidad, sus necesidades y las proyecciones para su desarrollo, convirtiéndose en un insumo para la elaboración de futuros proyectos en el campo turístico.

## **RECOMENDACIONES**

Las entidades competentes y los servidores turísticos deben establecer vínculos en conjunto con la población que permitan implementar, fomentar y promover el turismo gastronómico en la comunidad de Libertador Bolívar.

Las entidades competentes deben instruir y capacitar a los servidores turísticos formales e informales con temas referentes a la atención al cliente, servicio de calidad, creación de nuevos bienes y servicios con precios accesibles.

Incluir dentro de los menús de los servidores turísticos la gastronomía ancestral con la finalidad de diversificar la oferta gastronómica de la localidad.

Es importante elaborar y dar a conocer el recetario para su publicidad en los locales comerciales o medios publicitarios para que los turistas tengan conocimiento sobre la diversidad de platos típicos que se ofertan en la comunidad.

Conservar la forma de preparación y cocción tradicional de los alimentos, manteniendo el valor nutritivo, ya que algunos de los platillos pierden su sabor, incidiendo a que gran cantidad de turistas pierdan el interés de degustar y visitar la comunidad.

## **BIBLIOGRAFÍA**

ANA REYES; EVA GUERRA; JOSE QUINTERO. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA*, 22.

Coque, M. (2013). LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA. AMBATO, TUNGURAHUA, ECUADOR: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.

Cristina Varisco; Juan Carlos Mantero. (2008). *Desarrollo Turístico y Desarrollo Local: La Competitividad de los Destinos Turísticos de Sol y Playa*. Mar Del Plata: Universidad Nacional del Mar del Plata.

Flores, C. (2007). Desarrollo local turismo. *Revista TURISMO*(18), 5-14.

Fuhem. (2010). *Cultura, Ambiente y Cooperación Internacional al Desarrollo Líneas estratégicas de acción cultural en materia ambiental*. Obtenido de Fuhem.es:  
[https://www.fuhem.es/media/ecosocial/file/Proyectos/Cultura\\_y\\_Ambiente\\_Informe\\_final.pdf](https://www.fuhem.es/media/ecosocial/file/Proyectos/Cultura_y_Ambiente_Informe_final.pdf)

G. Gandara, J., Schlüter, R., Padilla Dieste, C., Lacanau, G., & Norrild, J. (2003). *Gastronomía y turismo: una introducción*. CIET .

Hidrovo, T. (2015). Ciencias y Saberes ancestrales: Relación entre dos formas de conocimiento e interculturalidad. Manta, Manabí, Ecuador: Departamento de Edición y Publicación - Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí.

Kaluf F., C. (2005). *Diversidad cultural Materiales para la formación docente y el trabajo de aula*. Santiago, Chile: Oficina Regional de Educación de la UNESCO para América Latina y el Caribe OREALC/UNESCO Santiago.

Maldonado, S. (2015). *La Gastronomía*. España: Edu.es.

OMT. (2017). Red de Gastronomía de la OMT, Plan de Acción. Organización Mundial de Turismo.

Palomba, R. (24 de Julio de 2002). *Calidad de vida: Conceptos y medidas*. Obtenido de CEPAL : [https://www.cepal.org/celade/agenda/2/10592/envejecimientorp1\\_ppt.pdf](https://www.cepal.org/celade/agenda/2/10592/envejecimientorp1_ppt.pdf)

Ramos, M. (2011). *La Gastronomía de México, Identidad Cultural desvalorada en el ámbito del turismo mexicano*. Catalunya: Universidad de Girona.

SUÁREZ, J. (JUNIO de 2017). EL TURISMO Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL: CASO COMUNA SAN PABLO PROVINCIA DE SANTA ELENA”. LA LIBERTAD, SANTA ELENA, ECUADOR: UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA.

UNESCO. (2 de Noviembre de 2001). *Portal de la Unesco*. Obtenido de UNESCO.ORG: [http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL\\_ID=13179&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)

Zuma, K. (Octubre de 2015). Análisis del origen de las raíces ancestrales de Latinoamérica y sus manifestaciones socioculturales en el Ecuador. Machala, El Oro, Ecuador: Universidad Técnica de Machala.

**Anexos**

# COMUNA ATRAVEZADO - LIBERTADOR BOLÍVAR

Fundada el 20 de octubre 1938  
Acuerdo Ministerial No. 103 del 08 noviembre 1938

*"Libertador Bolívar, donde las artesanías tocan el mar"*



Libertador Bolívar, 15 de enero del 2019

Lcda.

PAOLA PERALTA MENDOZA. MSc.

**DIRECTORA DE LA CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO  
UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA**

De nuestras consideraciones:

Reciba cordiales saludos de quienes hacemos el cabildo de la comuna Atravezado de Libertador Bolívar periodo 2019, deseando éxitos en sus acertadas funciones.

Por medio de la presente manifestamos a Usted, que quienes integramos el cabildo de la comuna Atravezado de Libertador Bolívar periodo 2019, hemos aceptado la solicitud de la Sra. Betty Jacqueline Rodríguez Yagual, con cedula de identidad 0923358824, egresada de la Carrera de Hotelería y Turismo, en cuanto al desarrollo de su trabajo con el tema **"GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2019"**, por lo consiguiente autorizamos como cabildo comunal que la información sea publicada en su totalidad en la página web de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Particular que informamos para los fines pertinentes.

Atentamente.

**CABILDO COMUNAL 2019**

  
Sr. Johny Floreano Coronado  
Presidente

*Santa Yagual*  
Sra. Santa Yagual Orrala  
Vicepresidente

  
Sra. Rosa Reyes Santamaría  
Tesorera



  
Sr. Oswaldo Chancay Del Pezo  
Síndico

  
Sra. Katherine Suárez Barzola  
Secretaria

Dirección: SEDE CASA COMUNAL, Km 50; Ruta del Spondylus, Parroquia Manglaralto del Cantón y Provincia de Santa Elena; Correo comunal: [atravezado2019@gmail.com](mailto:atravezado2019@gmail.com)  
Teléfonos Cabildo 2019: 098 534 1753 - 096 008 9049 - 093 936 8296



**Comuna Atravezado**  
**Libertador Bolívar**  
Manglaralto - Santa Elena - Ecuador



La Libertad, 21 de Enero del 2018

Licenciada.

Brusela Vásquez Farfán, MSc.

**DIRECTORA (e) CARRERA GESTION Y DESARROLLO TURISTICO**  
**UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA**

En su despacho.-

De mis consideraciones:

Yo MATIAS APOLINARIO RITA, Presidenta de la Comuna "Atravezado" de Libertador Bolívar, autorizo a la UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA, mi apoyo y disponibilidad de información para desarrollar la propuesta de la señora BETTY JACQUELINE RODRIGUEZ YAGUAL, portadora de la cédula de ciudadanía N°092335882-4, egresada de la Carrera de Hotelería y Turismo, cuyo tema es **"LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR CANTON SANTA ELENA"**.

Doy a conocer y acepto todos los términos y condiciones previsto en la realización del proyecto de investigación, estando conforme con todas las actividades que se realizan en la Carta Aval.

Particular que comunico para los fines pertinentes.



Sra. Rita Matías Apolinario  
PRESIDENTE  
C.I.091735854-1



2018 - 2019

Fundada el 20 de Octubre de 1938 Acuerdo Ministerial N°103 del 08 de Noviembre 1938

Contactos: Presidencia: 0993574599 +593 04 3039045 Vicepresidencia: 0967554049 E\_mail: libertadorbolivar2018@gmail.com



### **Anexo N° 3**

Artículos utilizados de documentos legales que fundamentan la investigación

#### **Código Mundial de Turismo**

**Art. 2.** .- El turismo es un instrumento de desarrollo profesional y colectivo.

4. Los desplazamientos por motivos de religión, salud, educación e intercambio cultural o lingüístico constituyen formas particularmente interesantes de turismo, y merecen fomentarse.

#### **Constitución de la República del Ecuador**

**Art.3.** – Son deberes primordiales del Estado:

7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país;

**Art. 21.-** Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

**Art. 57.-** Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

### **Ley de Turismo**

**Art 3.-** Son principios de la actividad turística, los siguientes:

d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país;

**Art. 4.-** La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;

**Art. 5.-** Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

b. Servicio de alimentos y bebidas;

**Art. 15.-** El Ministerio de Turismo es el organismo rector de la actividad turística ecuatoriana, con sede en la ciudad de Quito, estará dirigido por el Ministro quien tendrá entre otras las siguientes atribuciones:

7. Promover y fomentar todo tipo de turismo, especialmente receptivo y social y la ejecución de proyectos, programas y prestación de servicios complementarios con

organizaciones, entidades e instituciones públicas y privadas incluyendo comunidades indígenas y campesinas en sus respectivas localidades;

**Art. 43.-** Definición de las actividades de turismo.- Para efectos de la aplicación de las disposiciones de la Ley de Turismo, las siguientes son las definiciones de las actividades

turísticas previstas en la ley:

d) Operación

La operación turística comprende las diversas formas de organización de viajes y visitas, mediante modalidades como: Turismo cultural y/o patrimonial, etnoturismo, turismo de aventura y deportivo, ecoturismo, turismo rural, turismo educativo - científico y otros tipos de operación o modalidad que sean aceptados por el Ministerio de Turismo.

## Anexo 4: Matriz de Consistencia

### Matriz de Operacionalización de las variables.

Hipótesis	Variable	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de medición	
La Gastronomía ancestral ha contribuido al desarrollo turístico de la Comuna Libertador Bolívar	<b>La gastronomía ancestral</b>	La gastronomía es un término que según su etimología proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”. La gastronomía es el estudio del vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente. (Maldonado, 2015)	Oferta gastronómica ancestral	Variedad de platos típicos	01	Totalmente en desacuerdo  En desacuerdo  De acuerdo  Totalmente de acuerdo	
				Variedad de bebidas típicas	02		
			Factores culturales	Equipamiento de los locales	03		
				Recetas ancestrales	04		
	<b>Desarrollo Turístico</b>		El desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos (Cristina Varisco; Juan Carlos Mantero, 2008)	Cadena de valor local		Consumo por personas en los locales	05
					Promedio de ventas en los locales	06	
				Participación de la comunidad	Numero de familia vinculada a la actividad turística	07	
					Familia dispuesta a participar en el turismo	08	



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

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL  
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR  
BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2018”.**

**Anexos 5: ENCUESTAS PARA LA POBLACIÓN LOCAL**

**Objetivo:** Conocer la contribución de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la Comunidad Libertador Bolívar, Parroquia Manglaralto, Cantón Santa Elena.

**1. Actividad a la que se dedica:**

Artesanía  
Agricultura  
Servicios de alimentos y bebidas  
Servicios de hospedaje  
Otro

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

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**3. ¿La población tiene poca participación en el desarrollo del turístico de la Comunidad?**

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**4. ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico de la Comunidad de Libertador Bolívar?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**5. De las siguientes opciones ¿Cuál considera Ud. representa el turismo gastronómico ancestral?**

Gordito de harina  
Gallina de maduro (tamal)  
Tambor (tamal)  
Tortillas de maíz  
Morocho de verde  
Maduro de verde  
Pescado asado

**6. De las siguientes opciones ¿Cuál considera Ud. que aporta al desarrollo gastronómico ancestral?**

Mejoramiento de infraestructura  
Promoción Turística  
Nuevos Emprendimientos  
Capacitaciones  
Otros

**7. ¿Las autoridades, organizaciones y los habitantes tienen una buena relación en la búsqueda del desarrollo turístico de la localidad?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**8. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral en los puestos de comida de la comunidad aportará al desarrollo económico turístico de la misma?**

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

De acuerdo

Totalmente de acuerdo



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

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL  
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR  
BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2018”.**

**Anexo 6: ENCUESTAS PARA PRESTADORES DE SERVICIOS**

**Objetivo:** Conocer la contribución de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la Comunidad Libertador Bolívar, Parroquia Manglaralto, Cantón Santa Elena.

**1. ¿Considera Ud. que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**2. ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico de la Comunidad de Libertador Bolívar?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**3. De las siguientes opciones ¿Cuál considera Ud. que porta al desarrollo gastronómico ancestral?**

Mejoramiento de infraestructura  
Promoción Turística  
Nuevos Emprendimientos  
Capacitaciones  
Otros

**4. De las siguientes opciones ¿Cuál considera Ud. representa el turismo gastronómico ancestral?**

Gordito de harina  
Gallina de maduro (tamal)  
Tambor (tamal)  
Tortillas de maíz  
Morocho de verde  
Maduro de verde  
Pescado asado

**5. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral en los puestos de comida de la comunidad aportará al desarrollo económico turístico de la misma?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**6. ¿Considera Usted que consumir platillos ancestrales de la comunidad de Libertador Bolívar ayuda a mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo



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

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL  
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR  
BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2018”.**

**Anexo 7: ENCUESTAS PARA TURISTAS**

**Objetivo:** Conocer la contribución de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la Comunidad Libertador Bolívar, Parroquia Manglaralto, Cantón Santa Elena.

**1. ¿Está usted de acuerdo en la importancia de la variedad de un menú para el deleite de los consumidores?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**2. ¿Conoce usted la gastronomía ancestral de esta comunidad?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**3. ¿Consume platos típicos de la gastronomía ancestral típica de Libertador Bolívar?**

Muy frecuentemente  
Frecuentemente  
Rara vez  
Nunca

**4. ¿Considera usted que las visitas o actividades turísticas en Libertador Bolívar se dan principalmente por la gastronomía ancestral?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**5. ¿Conoce la forma de preparación, recetas, ingredientes o técnicas de esta gastronomía?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**6. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar en sus menús sería un indicador de atracción turístico gastronómica?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**7. ¿Considera usted que debería considerarse a la gastronomía ancestral como un componente de desarrollo turístico de Libertador Bolívar?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**8. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral de Libertador Bolívar en su oferta gastronómica ha aportado al desarrollo turístico económico de la comunidad?**

Totalmente en desacuerdo  
En desacuerdo  
De acuerdo  
Totalmente de acuerdo

**9. ¿Considera usted, que la calidad del equipamiento de los locales que ofertan comida (restaurantes, comedores, etc.) en la comunidad de Libertador Bolívar es apta para ofrecer un buen servicio?**

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

De acuerdo

Totalmente de acuerdo



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

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL  
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR  
BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2018”.**

**Anexo 8: ENTREVISTA PARA LOS SERVIDORES TURÍSTICOS**

**Objetivo:** conocer la contribución de las autoridades en el desarrollo turístico gastronómico de la Comunidad Libertador Bolívar, Parroquia Manglaralto, Cantón Santa Elena.

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

---

---

---

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

---

---

---

- 3. ¿La juventud tiene poca participación en el desarrollo del turístico de la Comunidad?**

---

---

---

- 4. ¿Las autoridades, organizaciones y los habitantes tienen una buena relación en la búsqueda del desarrollo turístico de la localidad?**

---

---

---

**5. ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico de la Comunidad de Libertador Bolívar?**

---

---

**6. ¿Cuál considera Ud. que porta al desarrollo gastronómico ancestral?**

---

---

**7. De las siguientes opciones ¿Cuál considera Ud. representa el turismo gastronómico ancestral?**

---

---

**8. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral en los puestos de comida de la comunidad aportará al desarrollo económico turístico de la misma?**

---

---

**9. ¿Considera Usted que consumir platillos ancestrales de la comunidad de Libertador Bolívar ayuda a mantener las acostumbres y tradiciones de un lugar?**

---

---