



**UNIVERSIDAD ESTATAL  
PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**TEMA DE ENSAYO:**

**“TURISMO GASTRONÓMICO: ALTERNATIVA DE DIVERSIFICACIÓN DE  
LA OFERTA DEL CANTÓN LA LIBERTAD EN TIEMPOS DE COVID -19”**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXÁMEN COMPLEXIVO  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIADA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**AUTOR:**

**DE LA CRUZ GABINO MARJORIE VANESSA**

**PROFESOR GUÍA:**

**ING. JESSICA SORAYA LINZÁN RODRÍGUEZ, MSc.**

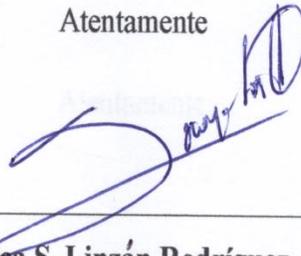
**LA LIBERTAD – ECUADOR**

**2022**

## APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de profesor guía del ensayo titulado, **“TURISMO GASTRONÓMICO: ALTERNATIVA DE DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA DEL CANTÓN LA LIBERTAD EN TIEMPOS DE COVID-19”**, elaborado por la Srta. **De La Cruz Gabino Marjorie Vanessa**, de la Carrera Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado (a) en Gestión y Desarrollo Turístico, con la modalidad examen complejo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



---

**Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSC.**

**PROFESOR GUÍA**

## DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente trabajo de titulación denominado **“TURISMO GASTRONÓMICO: ALTERNATIVA DE DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA DEL CANTÓN LA LIBERTAD EN TIEMPOS DE COVID-19”**, elaborado por la Srta. **Marjorie Vanessa De La Cruz Gabino**, declaro que la concepción, análisis y resultados son netamente originales que aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa.

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

Declaro que, una vez aprobado el trabajo de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, pasan a tener los derechos autorales correspondientes, convirtiéndose exclusivamente propiedad de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y su reproducción total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente,



Marjorie V. De La Cruz Gabino  
C.I. 2400031825

## AGRADECIMIENTO

*A Dios por otorgarme salud, fortaleza y sabiduría para mantenerme constante en cada uno de los retos presentes en mi etapa universitaria.*

*A la Universidad Estatal Península de Santa Elena, por haberme abiertos sus puertas para continuar con mi preparación profesional, y especialmente a la carrera de Gestión y Desarrollo Turístico por brindarme experiencias gratificantes y formar parte de mi preparación académica.*

*A mis maestros de cátedra por haberme impartido conocimientos, direccionado en cada una de mis actividades académicas y por brindarme conocimientos durante toda esta etapa universitaria.*

*A mi docente tutor la Lic. Jessica Soraya Linzán Rodríguez, por impartirme consejos y conocimientos durante el desarrollo de mi trabajo de titulación.*

*A mis padres por brindarme amor incondicional, por haber sido un pilar fundamental en esta etapa, por haberme guiado y apoyado en cada una de mis decisiones para cumplir mis metas.*

*Marjorie Vanessa De La Cruz Gabino*

## DEDICATORIA

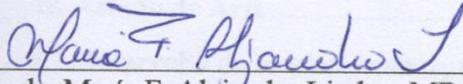
*Este trabajo va dedicado a mi familia, especialmente a mi madre, Jazmín Gabino, quien ha sido ejemplo de perseverancia por haberme demostrado que no todo es imposible, y que con un poco de esfuerzo las metas se pueden cumplir.*

*A mis amigos, que compartieron las aulas de clases conmigo, por haber sido parte de esta etapa y brindarme palabras de aliento frente a cada adversidad.*

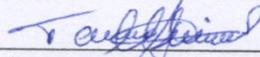
*A mi novio, José Del Pezo, por su tiempo y apoyo incondicional, por motivarme para no desfallecer durante el transcurso del proceso universitario.*

*Marjorie Vanessa De La Cruz Gabino*

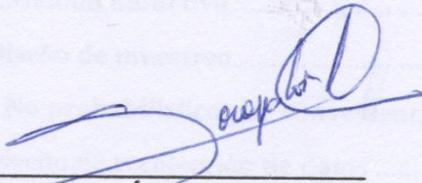
**TRIBUNAL DE GRADO**



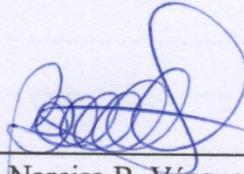
Lcda. María F. Alejandro Lindao, MBA.  
**DECANA DE LA FACULTAD  
DE CIENCIAS  
ADMINISTRATIVAS**



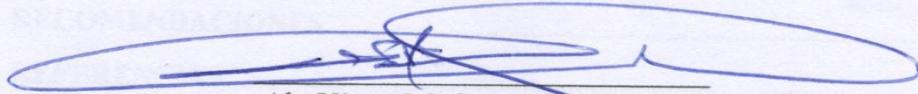
Lcda. Tannia K. Aguirre Suárez, MSc.  
**DIRECTORA CARRERA DE  
GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO**



Ing. Jessica S. Linzañ Rodríguez, MSc.  
**DOCENTE TUTOR**



Lcda. Narcisa B. Vásquez Farfán, MSc.  
**DOCENTE ESPECIALISTA**



Ab. Víctor M. Coronel Ortiz MSc.  
**SECRETARIO GENERAL**

## ÍNDICE GENERAL

<b>RESUMEN</b> .....	X
<b>ABSTRACT</b> .....	XI
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	XII
<b>CAPÍTULO I</b> .....	1
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	1
<b>1.1.Estado de Arte</b> .....	1
<b>1.2.Desarrollo de teorías y conceptos</b> .....	6
<b>CAPÍTULO II</b> .....	11
<b>MATERIALES Y MÉTODOS</b> .....	11
<b>2.1 Tipo de investigación</b> .....	11
<b>2.1.1. Investigación exploratoria</b> .....	11
<b>2.2.Método</b> .....	11
<b>2.2.1.Método inductivo</b> .....	11
<b>2.3.Diseño de muestreo</b> .....	11
<b>2.3.1.No probabilístico por conveniencia</b> .....	11
<b>2.4.Diseño de recolección de datos</b> .....	12
<b>CAPÍTULO III</b> .....	14
<b>ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS</b> .....	14
<b>3.1. Análisis e interpretación de encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón La Libertad</b> .....	14
<b>3.2. Análisis e interpretación de entrevistas aplicadas a los actores turísticos (dueños de establecimientos de restauración) del cantón La Libertad</b> .....	40
<b>RESULTADOS</b> .....	43
<b>CONCLUSIONES</b> .....	46
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	47
<b>REFERENCIAS</b> .....	48
<b>ANEXOS</b> .....	53

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Género .....	14
<b>Tabla 2:</b> Edad.....	15
<b>Tabla 3:</b> Situación Laboral .....	16
<b>Tabla 4:</b> Ingresos Mensuales .....	17
<b>Tabla 5:</b> Motivación de los turistas .....	18
<b>Tabla 6:</b> Plato más demandado del cantón La Libertad .....	19
<b>Tabla 7:</b> Importancia de aspectos al visitar un restaurante .....	20
<b>Tabla 8:</b> ¿El turismo gastronómico es una oportunidad para generar ingresos? .....	21
<b>Tabla 9:</b> ¿Se podría realizar ferias o festivales para promocionar al cantón La Libertad?: ...	22
<b>Tabla 10:</b> ¿Es recomendable diversificar la oferta turística en tiempos de Covid-19? .....	22
<b>Tabla 11:</b> ¿Qué tan factible sería para el cantón La Libertad incursionar en un turismo gastronómico?.....	23
<b>Tabla 12:</b> Género .....	24
<b>Tabla 13:</b> Lugar de procedencia de turistas .....	25
<b>Tabla 14:</b> Edad.....	26
<b>Tabla 15:</b> Situación Laboral .....	27
<b>Tabla 16:</b> Ingresos Mensuales .....	28
<b>Tabla 17:</b> ¿Conoce las tipologías de turismo? .....	29
<b>Tabla 18:</b> Compañía de viaje.....	29
<b>Tabla 19:</b> Motivación de los turistas al visitar en cantón La Libertad .....	30
<b>Tabla 20:</b> Aspectos al elegir un restaurante .....	31
<b>Tabla 21:</b> Plato más demandado del cantón La Libertad .....	32
<b>Tabla 22:</b> Nivel de satisfacción al visitar un restaurante .....	33
<b>Tabla 23:</b> ¿La gastronomía representa un potencial para reactivar la economía.....	34
<b>Tabla 24:</b> Importancia de la diversificación de la oferta turística .....	35
<b>Tabla 25:</b> Medidas de bioseguridad.....	36
<b>Tabla 26:</b> Perspectivas frente al Covid-19 al visitar un restaurante .....	37
<b>Tabla 27:</b> Nivel de importancia de aspectos al visitar un restaurante .....	39
<b>Tabla 28:</b> Inventario Gastronómico del cantón La Libertad .....	44
<b>Tabla 29:</b> Restaurantes del cantón La Libertad .....	45

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1:</b> Género .....	14
<b>Gráfico 2:</b> Edad.....	15
<b>Gráfico 3:</b> Situación Laboral .....	16
<b>Gráfico 4:</b> Ingresos Mensuales .....	17
<b>Gráfico 5:</b> Motivación de los turistas .....	18
<b>Gráfico 6:</b> Plato más demandado del Cantón La Libertad .....	19
<b>Gráfico 7:</b> Nivel de importancia de aspectos al visitar un restaurante .....	20
<b>Gráfico 8:</b> ¿El turismo gastronómico es una oportunidad para generar ingresos? .....	21
<b>Gráfico 9:</b> ¿Se podría realizar ferias o festivales para promocionar el cantón La Libertad? ..	22
<b>Gráfico 10:</b> ¿Es recomendable diversificar la oferta turística en tiempos de Covid-19? .....	23
<b>Gráfico 11:</b> ¿Qué tan factible sería para el cantón La Libertad incursionar en un turismo gastronómico? .....	24
<b>Gráfico 12:</b> Género .....	25
<b>Gráfico 13:</b> Lugar de procedencia de los turistas.....	26
<b>Gráfico 14:</b> Edad.....	27
<b>Gráfico 15:</b> Situación Laboral .....	27
<b>Gráfico 16:</b> Ingresos Mensuales .....	28
<b>Gráfico 17:</b> ¿Conoce las tipologías de turismo? .....	29
<b>Gráfico 18:</b> ¿Quiénes suelen ser su compañía de viaje? .....	30
<b>Gráfico 19:</b> Motivación de los turistas al visitar el Cantón La Libertad .....	31
<b>Gráfico 20:</b> Aspectos al elegir un restaurante.....	32
<b>Gráfico 21:</b> Plato más demandado del cantón La Libertad.....	33
<b>Gráfico 22:</b> Nivel de satisfacción al visitar un restaurante .....	34
<b>Gráfico 23:</b> ¿La gastronomía representa un potencial para reactivar la economía? .....	35
<b>Gráfico 24:</b> Importancia de la diversificación de la oferta turística .....	36
<b>Gráfico 25:</b> Medidas de bioseguridad: .....	37
<b>Gráfico 26:</b> Perspectivas frente al Covid-19 al visitar un restaurante.....	38
<b>Gráfico 27:</b> Nivel de importancia de aspectos al visitar un restaurante .....	39

## INDICE DE ANEXOS

<b>Anexo N°1</b> Matriz de consistencia.....	53
<b>Anexo N° 2</b> Matriz de operacionalización de variables .....	54
<b>Anexo N° 3:</b> Árbol De Problemas .....	55
<b>Anexo N° 4:</b> Árbol De Objetivos.....	55
<b>Anexo N° 5:</b> Encuestas .....	56
<b>Anexo N°6:</b> Entrevista.....	61
<b>Anexo 7:</b> Realización de encuesta .....	62
<b>Anexo 8:</b> Realización de entrevista.....	62



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
CARRERA GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**TURISMO GASTRONÓMICO: ALTERNATIVA DE DIVERSIFICACIÓN  
DE LA OFERTA DEL CANTÓN LA LIBERTAD EN TIEMPOS DE  
COVID- 19**

**AUTOR: MARJORIE V. DE LA CRUZ GABINO  
TUTOR: ING. JESSICA SORAYA LINZAN RODRÍGUEZ, MSc.**

**RESUMEN**

El turismo gastronómico en la actualidad, es una de las tipologías que más acogida a tenido por parte de muchos países, puesto que se ha presentado como una nueva forma de hacer turismo, esto ha incentivado a que se convierta en un tema de estudio importante. La presente investigación comprende un análisis del turismo gastronómico como alternativa de diversificación de la oferta del cantón La Libertad, en tiempos de COVID-19. El estudio se desarrolló mediante una investigación exploratoria, se levantó información aplicando entrevistas y encuestas a una muestra específica formada por pobladores, turistas o visitantes y dueños de establecimientos de alimentos y bebidas. En los resultados de la investigación se reflejan los tipos de negocios de alimentos y bebidas existentes, los recursos gastronómicos del cantón La Libertad, las motivaciones de los visitantes y la factibilidad de incursionar en un turismo gastronómico.

**Palabras claves:** Turismo gastronómico, diversificación, COVID -19, oferta turística, alternativa.



**UNIVERSIDAD ESTADAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
CARRERA GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**GASTRONOMIC TOURISM: A DIVERSIFICATION ALTERNATIVE IN  
TIMES OF COVID-19 IN THE CANTON OF LA LIBERTAD**

**AUTHOR:** MARJORIE V. DE LA CRUZ GABINO

**TUTOR:** ING. JESSICA SORAYA LINZAN RODRÍGUEZ, MSc.

**ABSTRACT**

Gastronomic tourism today is one of the typologies that has been most welcomed by many countries, since it has been presented as a new way of doing tourism, this has encouraged it to become an important topic of study. This research includes an analysis of gastronomic tourism as an alternative to diversify the offer of the La Libertad canton, in times of Covid-19. The study was developed through an exploratory investigation, information was collected by applying interviews and surveys to a specific sample made up of residents, tourists or visitors and owners of food and beverage establishments. The results of the investigation reflect the types of existing food and beverage businesses, the gastronomic resources of the La Libertad canton, the motivations of the visitors and the feasibility of venturing into gastronomic tourism.

**Keywords:** Gastronomic tourism, diversification, COVID-19, tourist offer, alternative

## INTRODUCCIÓN

Dada la situación actual que se ha venido desarrollando a nivel mundial en consecuencia de la emergencia sanitaria ocasionada por el COVID – 19, muchos países dejaron de generar ingresos económicos por la actividad turística, puesto que estos se enfocaban en desarrollar solo un turismo de sol y playa sin tomar en consideración otros recursos culturales intangibles, tal es el caso del turismo gastronómico el cual en la actualidad se presenta como una alternativa de diversificación de oferta.

La importancia del tema de investigación “Turismo gastronómico: alternativa de diversificación de la oferta del cantón La Libertad en tiempos de Covid -19” radica en que esta tipología implica el desarrollo de un turismo interno moderado, y considerando la situación actual se presenta como una oportunidad para que pequeños establecimientos de restauración formen parte de algún proyecto relacionado, por otro lado, la implementación de este tipo de turismo minimiza los efectos negativos sociales y económicos causados por la pandemia.

Para abordar esta temática es necesario partir desde la pregunta de investigación de manera general la cual consiste en: ¿El tema del turismo gastronómico es de suficiente interés para considerarse una alternativa de diversificación de la oferta en el cantón La Libertad?, por otro lado, las preguntas de investigación de manera específica son: ¿Cuáles son las motivaciones gastronómicas del turista?, ¿Cuáles son los recursos gastronómicos que tiene el cantón La Libertad? y ¿Qué tan factible sería incursionar en un turismo gastronómico?.

Este trabajo tiene como objetivo general:

- Analizar el turismo gastronómico como alternativa de diversificación de la oferta del cantón La Libertad en tiempos de Covid -19.

Además, se establecen como objetivos específicos los siguientes:

- Identificar los tipos de negocios de alimentos y bebidas/restauración del cantón La Libertad.
- Identificar los recursos gastronómicos locales y motivaciones de los turistas o visitantes.
- Determinar la factibilidad de que el cantón La Libertad incurriera en la tipología de turismo gastronómico.

Para el desarrollo de este trabajo se aplicó una investigación exploratoria, la cual basados en los autores Hernández, Fernández, & Baptista, en el año 2014 consiste en examinar un tema poco estudiado o abordado, del cual no se posee información en detalle o es muy limitada, incluso existen dudas o carencia de antecedentes de la variable a estudiar. Para la muestra en este trabajo se considero los datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censo del año 2010, en relación a la población del canton la Libertad, dando como resultado una muestra de 180 personas, entre habitantes, turistas y dueños de establecimientos de restauración.

El desarrollo de este trabajo consta de la siguiente estructura:

En el capítulo I, se desarrolla el marco teórico del trabajo de investigación, el mismo tiene respaldo y fundamentación teórica basada en revisiones bibliográficas, este apartado engloba contenido e información de conceptualizaciones de autores correspondientes a la variable de estudio.

En el capítulo II, se identifica los materiales y métodos del trabajo de investigación, se especifica el tipo de investigación, la metodología utilizada, el diseño de muestreo, el diseño de recolección de datos, la población y la muestra.

Finalmente, en el capítulo III, se encuentran los resultado del trabajo de investigación, el análisis de las encuestas y entrevistas realizadas, así mismo las limitantes presentes en el transcurso de la investigación y los resultados obtenidos.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1. Estado de Arte

#### Tesis Nacionales

El tema **“Incidencia del Turismo Gastronómico en el Desarrollo Económico”** en la ciudad de Quevedo de la autora Rosa Carvajal, año 2019, cuyo objetivo fue, determinar la incidencia del turismo gastronómico en el desarrollo económico del cantón; la metodología fue, estadística descriptiva que permita una comprensión a primera instancia, los datos se procedieron a tabular de manera en que se destaque las respuestas de los encuestados, se utilizó Microsoft Excel representando los resultados por medio de gráficos, entre los resultados se encontró que, el turismo en Quevedo tiene mucho que presentar tanto por su diversidad cultural, folclor y naturaleza que la rodea suficiente para que los turistas tengan motivos para visitar este rincón del país; parte del pueblo considera a la gastronomía como un legado cultural; que constituye una fuente de ingresos para la activación económica.

El tema **“Restaurante con ambiente colonial, ofertando comida tradicional dirigido al turismo gastronómico del cantón Cayambe Provincia de Pichincha”**, del autor Carlos Tipán; en el año 2019; cuyo objetivo fue, implantar un restaurante con ambiente colonial, ofertando comida tradicional, para potenciar el turismo gastronómico; la metodología utilizada fue, método analítico para el marco teórico y analizar la información sobre los restaurantes, inductivo - deductivo ya que se inicio de lo particular que es el estudio teórico de un restaurante hacia lo general que es su influencia en el desarrollo turístico para establecer conclusiones generales; conocer las teorías existentes y ver cómo se ha desarrollado desde su creación y el rol dentro del desarrollo turístico, se aplicó entrevistas y encuestas, los resultados que se encontraron fueron, la creación de una propuesta dirigida a la mejora del turismo gastronómico en la zona permitiendo la creación de nuevos nichos de mercado, la difusión cultural y gastronómica de la zona.

El tema “**Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas – Tachina - Tabiazo**”; de la autora Karen Cabezas Betancourt; en el año 2019; cuyo objetivo fue, analizar las potencialidades de la gastronomía para la implementación de una ruta turística; la metodología utilizada fue, una investigación descriptiva donde se expresaron cuáles y cómo se manifiestan las potencialidades que existen en la ciudad para el desarrollo de una ruta gastronómica, se empleó el método analítico- sintético, se analizó por separados los elementos que conforman la gastronomía, para realizar un análisis y expresar un criterio general; entre los principales resultados se encontró, que existen potencialidades para diseñar una ruta gastronómica dentro del proceso productivo agropecuario de insumos e ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos se aprecian potencialidades para diseñar actividades relacionadas.

El tema “ **Análisis de la oferta gastronómica tradicional de los cantones Salitre y Samborondón, para el diseño de una ruta turística** ”; en la ciudad de Guayaquil; de las autoras Astrid León Gómez & Karen Macias Sosa; en el año 2019 – 2020; cuyo objetivo fue, analizar la oferta gastronómica de los cantones Salitre y Samborondón para el diseño de una ruta turística que incrementará la afluencia de los turistas; la metodología utilizada fue, de enfoque mixto que recepta información cuantitativa y cualitativa con instrumentos como entrevistas, encuestas y observación donde se busca establecer lo necesario al realizar un estudio de la oferta gastronómica, mientras que el método cualitativo sostiene la investigación en base a las observaciones de campo o ideas que surgieron a través de fundamentos teóricos; la investigación descriptiva comprender costumbres, actitudes y situaciones, el diseño de la investigación es no experimental transversal pues se toma información en julio de las encuestas y se dio de manera no estacional con la finalidad de recolectar datos de un solo tiempo para relacionar aspectos turísticos gastronómicos; entre los principales resultados encontramos que, el análisis de la gastronomía servirá de guía para la creación de una ruta, se determinó el perfil del consumidor, se identificó los platos y dulces típicos de los cantones.

## **Tesis Internacionales**

El tema **“La gastronomía como factor de motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo gastronómico”** en la ciudad de Santander , de los autores Juan Carreño, Katherine Muñoz, & Luis Vargas, año 2020, cuyo objetivo fue, analizar descriptivamente la gastronomía como un factor de motivación a la hora de viajar; la metodología utilizada fue, de enfoque mixto donde implicó la recolección y análisis de información cualitativa y cuantitativa, el proceso estuvo dividido en dos etapas, la recopilación, clasificación y análisis de información bibliográfica referentes a la gastronomía y al turismo gastronómico, en la segunda etapa se realizó el trabajo de campo usando encuestas como técnica de investigación a través del Diseño Explicativo Secuencial; como resultados se resalta la importancia de la gastronomía como parte complementaria de los productos turísticos, sin embargo la gastronomía no es lo suficientemente fuerte como para ser parte de un producto turístico propio y capaz de motivar a los turistas, la identificación de Santander como un destino gastronómico depende del conocimiento y peculiaridad de sus platos. Por lo tanto, la promoción será indispensable para que la gastronomía sea un factor determinante a la hora de viajar.

El tema **“Modelo de Desarrollo del Turismo Gastronómico Sostenible el Kiel (Alemania)”en la ciudad de Valladolid”**, del autor Arne Teege, año 2019, cuyo objetivo fue, identificar el estado actual y la tendencia del turismo gastronómico, analizando de qué manera está estructurado este mercado, qué recursos se están poniendo en valor y qué productos/servicios se están ofreciendo, con el fin de hacer una primera propuesta para seguir desarrollando y mejorando el turismo gastronómico, la metodología utilizada fue, un análisis documental de diferentes fuentes, en el marco teórico se utiliza literatura turística especializada de autores reconocido, pero también revistas y publicaciones, en el marco constitucional se incluyen publicaciones de organismos autónomos administrativos, ministerios etc. Como resultados se identificó que, el desarrollo sostenible constituye un factor importante, por encima de la agricultura y la pesca que son promovidas por la política regional, lo que tiene un efecto positivo para el desarrollo

del turismo gastronómico. En Kiel la experiencia culinaria está en marcha y podrían ser comercializadas para satisfacer la exigencia del turista.

El tema “**El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis**” del autor Ricardo Hernandez, año 2018; cuyo objetivo fue, analizar los factores principales del turismo gastronómico en esta comunidad de España a través de los restaurantes mencionados en guías gastronómicas, denominaciones de origen protegidas y los platos tradicionales de las ciudades de la comunidad autónoma.; la metodología utilizada se basó en un trabajo de encuesta y análisis realizados por la consultora Dinamiza asesores los cuales suministro datos de campo, la encuesta se realizó a residentes, se realizó de cuestionarios en modalidad on line; como resultados se evidenció que, las motivaciones para elegir un destino corresponde a la inclinación por el gusto de probar productos y platos tradicionales, la segunda pone de manifiesto la importancia de la gastronomía como expresión cultural y más de la mitad de los encuestados afirma practicar este turismo porque consideran que forma parte del patrimonio cultural del lugar.

El tema “**La gastronomía tradicional como atractivo turístico**” de la ciudad de Puebla, México, de los autores Ramón Acle-Mena, Jessica Santos & Beatriz Herrera, año 2020, cuyo objetivo fue, determinar la relación de la gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla; la metodología utilizada fue, bajo un enfoque turístico – mercado lógico de tipo mixto, con cortes correlacional y transversal. La información se recolecto a través de cuestionarios evaluados con una escala de Likert, como principales resultados se encontraron, que la variable de calidad y promoción tienen una correlación alta, mientras que las variables de infraestructura y su significado, presenta una correlación moderada siendo la variable de atención y entretenimiento la única que presenta una correlación baja, la gastronomía tradicional es un detonante de la actividad turística en la ciudad, para mejorar su impacto los encargados del sector deberían mejorar los aspectos relacionados con la atención y el entretenimiento logrando una mejor experiencia de los visitantes.

El tema “**Análisis de la motivación del Turismo Gastronómico en el destino cultural**” en la Ciudad de Córdoba del autor Francisco Jiménez Beltrán, año 2019, cuyo objetivo fue, sintetizar los principales resultados de un estudio de las motivaciones culinarias de los turistas, su grado de neofilia en relación con la degustación de alimentos y satisfacción respecto a su experiencia gastronómica; la metodología utilizada fue, la recolección de datos mediante encuestas también se realizaron cuestionarios a los gerentes de establecimientos, luego se tabuló los datos en el programa SPSS para el análisis estadístico; entre los resultados encontramos que, el turismo gastronómico representa una forma de viajar por el que el visitante experimenta, se integra y profundiza en el conocimiento de la región en base a tradiciones, historia, cultura y costumbres; la importancia del turismo gastronómico viene determinado por el potencial económico; la inclusión viene fijado por quienes encuentran una experiencia física, sensorial y emocional en el disfrute de los platos.

El tema “**La Gastronomía como Agente Motivador de Viaje**” en el estado de Tabasco; de los autores Susana Suárez, Diego Ramón, & Edrei Izquierdo, año 2017; cuyo objetivo fue, identificar las rutas turísticas del Estado de Tabasco, así como el conocimiento que tienen los habitantes acerca de las mismas, con la finalidad de conocer si la gastronomía es un factor influyente para realizar un viaje o si solo forma parte secundaria en la elección de viaje. La metodología utilizada tuvo un enfoque cuantitativo descriptivo con diseño no experimental, se deseó dar a conocer si los tabasqueños conocen las rutas gastronómicas; entre los principales resultados se identificó que las personas viajan a otro destino para conocer sus tradiciones, y los tabasqueños no son la excepción, el 64% de los encuestados concuerdan en que viajan a otro lugar para conocer sus lugares turísticos y no motivados por la gastronomía, el Estado de Tabasco es muy rico en cultura, naturaleza y gastronomía, el cual dentro de los últimos años ha tenido reconocimiento gracias a varios factores, por lo que es visto como un lugar atractivo para el desarrollo del turismo gastronómico.

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

### **1.2.1.1. Turismo gastronómico**

El turismo gastronómico, es un segmento del turismo alternativo, el cual consiste en la visita de una persona o grupos a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos o búsqueda de establecimientos de alimentos y bebidas, donde la principal motivación y razón para viajar es la degustación de alimentos y toda la experiencia que pueda adquirir a partir de aquello. (Ramos & Galvis, 2017)

La actividad turística en el ámbito gastronómico encierra actividades tales como: recorrido por el lugar donde se cultiva producto agroalimentario; visita a lugares donde se pueda degustar el mismo, este turismo consiste en el desplazamiento motivado por el conocimiento de regiones gastronómicas, y asistencia a eventos, ferias o cualquier evento gastronómico. (Bortoló & Forné, 2016)

La gastronomía establece una sinergia con el turismo por medio de cuatro aspectos:

- La gastronomía como atractivo; puede ser utilizado por el destino turístico o por un lugar como medio de promoción para incentivar a la visita.
- La gastronomía como componente del producto; basado en el diseño de rutas gastronómicas con la finalidad de ofertar algo diferente a la demanda.
- La gastronomía como experiencia; implica la existencia de lugares donde se puede apreciar lo relacionado a la gastronomía, con el fin de cautivar y despertar el interés de los turistas.
- La gastronomía como fenómeno cultural; tiende a la puesta en valor del recurso cultural intangible por medio de la realización de ferias o festivales dando a conocer el conocimiento gastronómico. (López & Sánchez, 2012)

### **1.2.2. Origen**

El sector turístico es uno de los sectores considerados como fuente generadora de ingresos y que aporta en un porcentaje significativo al producto interno bruto de un país, en principio esta industria solo se basaba en una sola tipología como lo es el turismo de sol y playa, sin embargo, con el pasar del tiempo se fueron planteando otras modalidades mostrándose como una alternativa de diversificación y minimización de la estacionalidad.

Esto parte, a finales del siglo XX e inicios del siglo XXI, donde se identificaron nuevas motivaciones de los turistas y la demanda de un mercado turístico, puesto que los consumidores buscaban vacaciones, ocio, entretenimiento y viajes con actividades nuevas y más variadas, es así que se dio dando paso a la valoración de un turismo cultural, cabe recalcar que este ha sido uno de los productos que más se ha potencializados en la actualidad, de los cuales desprende aquí se encuentra la gastronomía, considerado como un recurso cultural inmaterial.

El turismo gastronómico constituye un producto relevante que recibe un reconocimiento en relación al mejoramiento o diversificación de la oferta turística y como elemento de desarrollo económico de un territorio. (Martínez & Fernández, 2019)

### **1.2.3. La gastronomía en Ecuador**

La gastronomía en Ecuador es conocida como típica y criolla, donde se conserva la calidad de sus ingredientes y la forma única de preparación que lo caracteriza, Ecuador al estar conformada por cuatro regiones, tales como, Costa, Sierra, Oriente y Amazonía, cuenta con una amplia diversidad de productos alimentarios con los que se pueden elaborar una variada oferta gastronómica. La gastronomía varía acorde a las épocas del año, y a las temporadas en las que se pueden conseguir los productos básicos para su preparación (Pérez, 2015)

#### **1.2.4. Dimensiones**

##### **Diversificación turística**

La diversificación turística de un lugar, se encuentra estrechamente ligado a un proceso de planeación donde se identifican los recursos o productos nuevos que se podrían ofertar, dicho proceso debe estar relacionado con un desarrollo de un turismo interno siempre y cuando se garantice la satisfacción de las necesidades y se maximice el bienestar de los habitantes del lugar. (De-Lamare, 2017)

En el caso del cantón La Libertad, este lugar se vende y es conocido por ofertar un turismo de sol y playa con facilidades turísticas prestas a satisfacer las necesidades de la demanda existente, sin embargo se busca terminar con este paradigma puesto que esta ciudad no solo cuenta con el recursos de la playa sino muy aparte de eso también posee recursos culturales que se presenta como una alternativa para incursionar en una nueva modalidad como lo es el turismo gastronómico el cual está estrechamente relacionado con el turismo cultural, teniendo como propósito la activación de un turismo interno considerando la situación ante el Covid – 19.

##### **Conocimiento y disfrute de productos alimenticios**

La alimentación a más de ser una necesidad fisiológica del ser humano, constituye una parte para el desarrollo de la sociedad y de la cultura, el disfrute de los productos se ve asociado con qué y cómo se ingieren estos alimentos, lo que da paso a la identificación y degustación del sabor, la textura, colores, entre otros aspectos incluyendo la manera en la que es preparado y servido, esto refleja el conocimiento en gastronomía que la persona encargada posee (Torres, Romero, & Viteri, 2017)

##### **Motivación culinaria**

La alimentación constituye una de las necesidades fisiológicas del ser humano, sin embargo, también es vista como parte de una motivación de los turistas

para visitar un destino, puesto que en ocasiones la gastronomía tiene un poder de atracción donde por lo general las personas consumen plato local interesados en conocer, técnicas de preparación, calidad de alimentos, sazón o simplemente por degustar un sabor diferente. (Carvache, Carvache, Zamora, & Order, 2017)

### **Comida o bebida local**

La comida y bebidas locales se presenta como parte de la identidad de un sitio, por medio de estos se refleja los conocimientos y arte culinarias de las personas nativas, también es un reflejo de la historia como sociedad y puede presentarse como evidencia de vivencias diarias. El tipo de comidas va a estar determinada por las tradiciones alimentarias que se posea, así como los ingredientes que se utilicen en su preparación (Meléndez & Cañez, 2009)

#### **1.2.5. Indicadores**

##### **Tradición alimentaria**

Las tradiciones alimentarias forman parte de un patrimonio cultural intangible de un sitio, pues de cierta manera han contribuido al desarrollo de la identidad de pueblos o comunas, a la seguridad en el ámbito alimenticio y a la relación con el ambiente natural donde se lleva a cabo dicha actividad. El aporte de las tradiciones alimentarias se ve reflejada en la práctica de recolección de cultivo, en la preparación de alimentos los mismos que han sido transmitidos de generación a generación contribuyendo al conocimiento culinario. (Montoya, 2010)

##### **Turismo**

El turismo, consiste en las actividades que realizan los individuos durante un viaje o estancia en sitios diferentes a los de su zona geográfica habitual en un tiempo inferior a un año motivados por realizar actividades de ocio o recreación, negocios, religión, salud, entre otros. La finalidad es promover el crecimiento económico y la inversión local, dando paso a la generación de oportunidades de

empleo, divisas, distribución de ingresos e impulso de otros sectores que se relacionan con este. (Morillo, 2011)

### **Conocimientos culinarios**

La elaboración de platos, implica contar con conocimiento culinarios, es decir que el implicado en realizar esta acción debe conocer ingredientes, así como también el proceso de elaboración, los conocimientos culinarios han sido conservados o transmitidos ya sea por mantener tradiciones latentes y asegurar su perduración en el tiempo, puesto que forma parte de la identidad de un sitio. (González, 2010)

### **Experiencia gastronómica**

La experiencia del cliente es concebida como una respuesta o reacción interna ante el contacto directo e indirecto con un bien o servicio, en cuando a la experiencia gastronómica, resulta muy difícil de conseguir puesto que esto se ve influenciado por elemento como la calidad de la materia prima y la infraestructura donde se llevará a cabo la actividad. Sin lugar a duda, la experiencia del cliente es un factor determinante para el desarrollo de un destino, por ello, es necesario enfocarse en la innovación y personalización del servicio a ofertar. (González E. , 2019)

## **CAPÍTULO II**

### **MATERIALES Y MÉTODOS**

#### **2.1 Tipo de investigación**

##### **2.1.1. Investigación exploratoria**

Este trabajo se basó en una investigación exploratoria, puesto que la finalidad que se persigue es examinar un problema o tema poco estudiado, del cual no se posee información en detalle, o que la información es muy limitada, incluso se poseen dudas o no se ha abordado con anterioridad, como consecuencia del poco acceso a los antecedentes de la variable estudiada. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014)

Mediante este trabajo se buscó analizar temas en profundidad como la situación actual de la gastronomía o del turismo gastronómico en general en el cantón y el análisis del mismo como alternativa de diversificación de la oferta.

#### **2.2. Método**

##### **2.2.1. Método inductivo**

Este trabajo está basado en un método inductivo puesto que se partió de lo más específico como es el estudio de la gastronomía de un lugar y la información recolectada servirá como base para fundamentar, desarrollar y proponer tema, teorías o estudios posteriores. Para complementar se realizó revisiones bibliográficas en tesis, informes, o algún otro documento de fuentes confiables a fin de que sirvan como antecedente o líneas bases para direccionar el estudio.

#### **2.3. Diseño de muestreo**

##### **2.3.1. No probabilístico por conveniencia**

Este trabajo se basó en un muestreo no probabilístico por conveniencia, pues no se realiza una elección aleatoria, ni se aplica una formula específica, sino más bien es utilizado cuando el investigador selecciona una población de estudio, pero no se sabe con exactitud cuántos sujetos pueden cumplir con el tema de interés y

tengan conocimiento o relación con la variable de estudio, es decir que puedan brindar información concisa y real. Frecuentemente los integrantes de este tipo de muestra son seleccionados o escogido teniendo en cuenta la accesibilidad del investigador y sobre todo los criterios por los que se rige la investigación. (Mendieta, 2015)

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

### **Población**

La población de estudio es un conjunto o conglomerado de casos, que ha sido identificado, definido y delimitado tomando en consideración la accesibilidad para llegar a la misma y los criterios por los que ha sido seleccionado. Cabe recalcar, que esto servirá como referente para dar paso a la elección de la muestra considerando el propósito de la investigación, condiciones y otros aspectos que debe cumplir el o los objetos de estudio. (Arias, Villasis, & Miranda, 2016)

Por ello, la población que se consideró para el desarrollo de este trabajo en el Cantón La Libertad, estuvo conformada por residentes o habitantes, dueños o personas encargadas de dirigir los establecimientos de alojamientos turísticos y finalmente turistas o visitantes, se tomó en consideración datos estadísticos del INEC “Instituto Nacional de Estadísticas y Censo” del año 2010, el cual muestra un estimado aproximado de 95.900h., del cual el 48,9% (46895) corresponde a población económicamente activa, y específicamente el 6% (2.813,7) de este, a aquella población relacionada con actividades de alojamiento y servicios de comida.

### **Muestra**

La muestra es una parte o subconjunto, conformados por elementos representativos de la población con características o rasgos similares, suelen ser seleccionados de manera aleatoria o considerando ciertas condiciones o aspectos según las razones de la investigación. (López & Fachelli, 2015)

Teniendo como base los datos mencionados anteriormente, la muestra para este trabajo se seleccionó aplicando un método por conveniencia, es así que:

Del total de habitantes se consideró una muestra de 100, seleccionando a personas cercanas a nuestro domicilio o aquellas que manejen plataformas, en el caso de los turistas se selección a 75 específicamente los que hayan consumidor gastronomía local en los últimos seis meses, y finalmente para el desarrollo de las entrevistas a dueños de los establecimientos de restaurante se tenía estimado 15 personas sin embargo, esto no pudo darse en su totalidad y solo se realizaron 10 debido a que los mismos presentaban desconfianza y rechazo hacia el trabajo a realizar, mostrándose como una limitante para obtener la información necesaria.

*Cuadro N° 1 Población y muestra*

<b>DETALLE</b>	<b>POBLACIÓN</b>	<b>MUESTRA</b>
<b>Población económicamente activa (2010)</b>	2.813,7	<b>100</b>
<b>Dueños de establecimientos (2014)</b>	60	<b>10</b>
<b>Turistas (2015)</b>	23.342	<b>75</b>
<b>TOTAL DE ECUESTAS A REALIZAR</b>		<b>285</b>

En consecuencia, de la declaratoria de la pandemia a nivel mundial por parte del ente encargado, Organización Mundial de la Salud, y de las disposiciones dispuestas por el gobierno ecuatoriano, para el levantamiento de información se optó por usar herramientas digitales como: zoom y el servicio que ofrece Google para diseñar y realizar las encuestas y entrevistas, con la finalidad de evitar el contacto físico, reducir el riesgo de contagio e impedir la propagación del virus.

Cabe recalcar que las encuestas y entrevistas fueron desarrolladas durante los meses de octubre, noviembre y diciembre del año 2021; sin embargo, se consideró el mes de enero para el levantamiento de información para poder complementar algún dato relevante para el trabajo.

## CAPÍTULO III

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### 3.1. Análisis e interpretación de encuestas aplicadas a los habitantes del Cantón La Libertad

Tabla 1: Género

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Masculino	36	36%
Femenino	64	64%
	100	100%

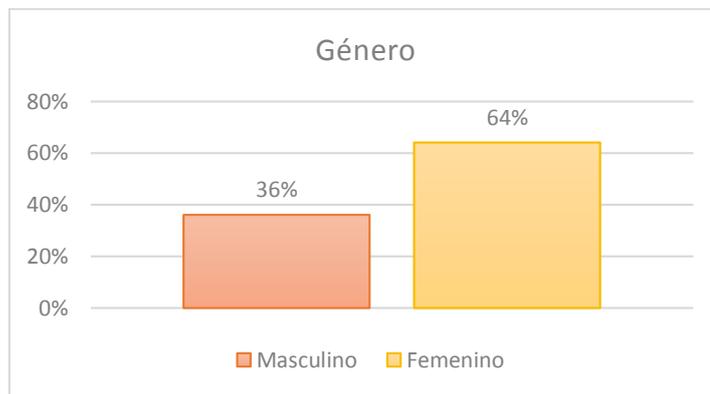


Gráfico 1: Género

#### Análisis:

En cuanto al género de las personas encuestadas, en este caso habitantes del cantón La Libertad, se identificó que el mayor porcentaje corresponde al género femenino con 64%, mientras que en menor porcentaje se obtuvo un 36% representando al género masculino.

Por lo que, es evidente que la mayor parte de la población en interesarse en el tipo de turismo gastronómico son personas del género femenino, es decir que si se implementan proyectos turísticos enfocados en la gastronomía optarían por ser partícipes y formar parte de ellos.

Tabla 2: Edad

Detalle	Cantidad	Porcentaje
De 18 a 28 años	77	77%
De 29 a 39 años	13	13%
De 40 a 50 años	7	7%
De 51 años en adelante	3	3%
	100	100%

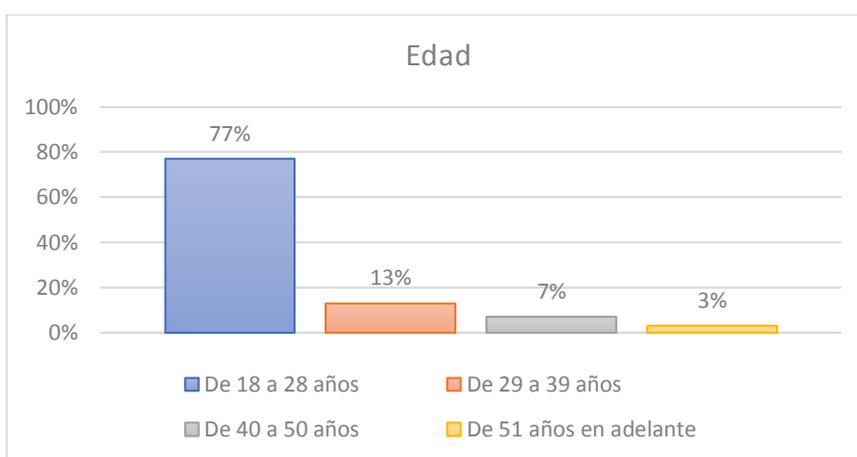


Gráfico 2: Edad

**Análisis:**

En relación a la edad de las personas encuestadas, siendo estos habitantes del cantón La Libertad, se evidencio que en mayor porcentaje corresponden a personas con un rango de edades entre 18 a 28 años y en menor porcentaje personas con edades que oscilan entre 51 años en adelante.

Por lo tanto, es evidente que, el tema de turismo gastronómico en el cantón La Libertad, es de mayor interés en aquellas personas con edades entre 18 a 28 años, es decir se tendría que utilizar términos fáciles de entender para lograr captar la atención de los mismos, brindando información clave y específica.

Tabla 3: Situación Laboral

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Trabajo de tiempo completo	12	12%
Trabajo de medio tiempo	14	14%
Trabajador independiente	30	30%
No trabaja, estudia	44	44%
	100	100%

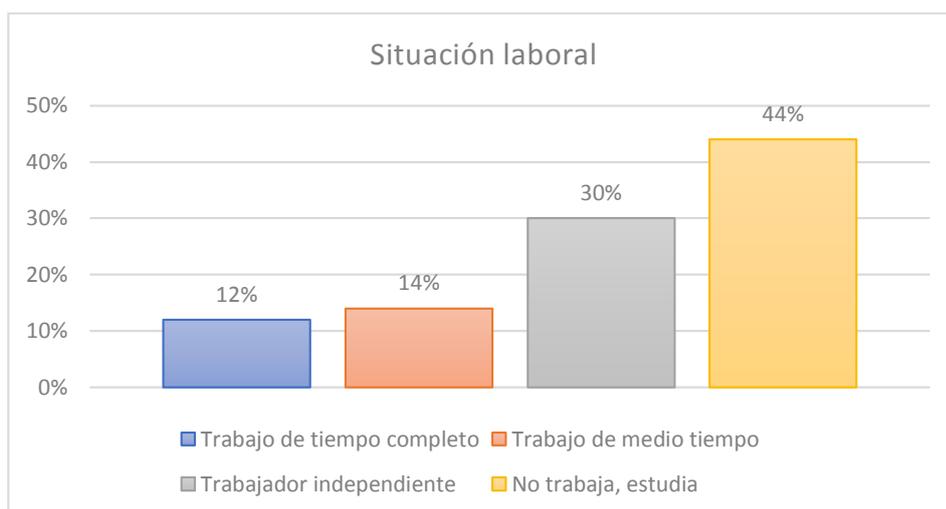


Gráfico 3: Situación Laboral

### Análisis:

En cuanto a la situación laboral de los habitantes encuestados del cantón La Libertad, se identificó que el 44% corresponde a personas que no tienen trabajo, pero son estudiantes, 30% a aquellas personas que trabajan independientemente, 14% a personas que trabajan medio tiempo, y en menor porcentaje se obtuvo un 12% representando a personas que trabajan tiempo completo.

Por lo tanto, si en el cantón se inclina por incursionar en un turismo gastronómico, será factible ofertarlo a aquellas personas que no trabajan, pero sin embargo estudian, y por ende la información que se brindará deberá ser breve, clara y concisa, para mantener despierto y captar el interés de los mismos con la finalidad de que enriquezcan sus conocimientos.

Tabla 4: Ingresos Mensuales

Detalle	Cantidad	Porcentaje
\$0 -\$150	73	73%
\$151 - \$250	9	9%
\$251 - \$350	6	6%
\$351 en adelante	12	12%
	100	100%

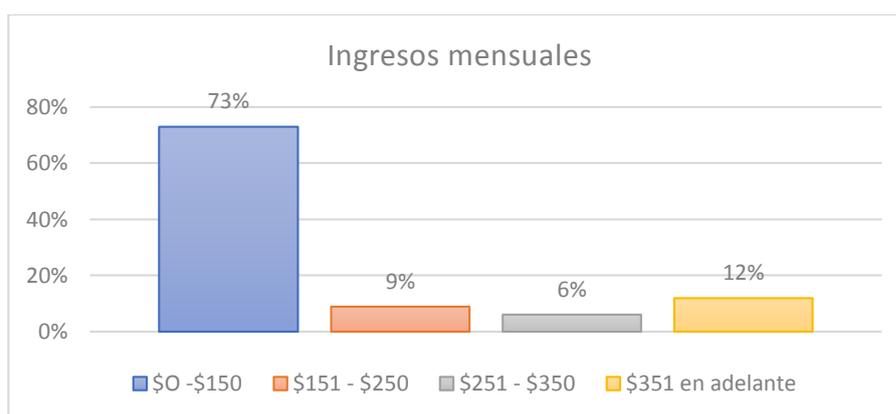


Gráfico 4: Ingresos Mensuales

**Análisis:**

De acuerdo a las encuestas realizadas, se evidencia que el 73% representa el mayor porcentaje correspondiente a personas que reciben ingresos mensuales entre \$0 a \$150, mientras que en menor porcentaje se identifica el rango de \$351 en adelante en ingresos.

Por lo tanto, es evidente que las personas que habitan el cantón es un público que tiene ingresos entre \$0 a \$150 pero que estarían dispuestos a realizar o formar parte de algún proyecto relacionado al turismo gastronómico.

Tabla 5: Motivación de los turistas

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Conocer playas	40	40%
Gastronomía	30	30%
Contacto con la naturaleza	12	12%
Interacción social	7	7%
Trabajo	8	8%
Salud	3	3%
	100	100%

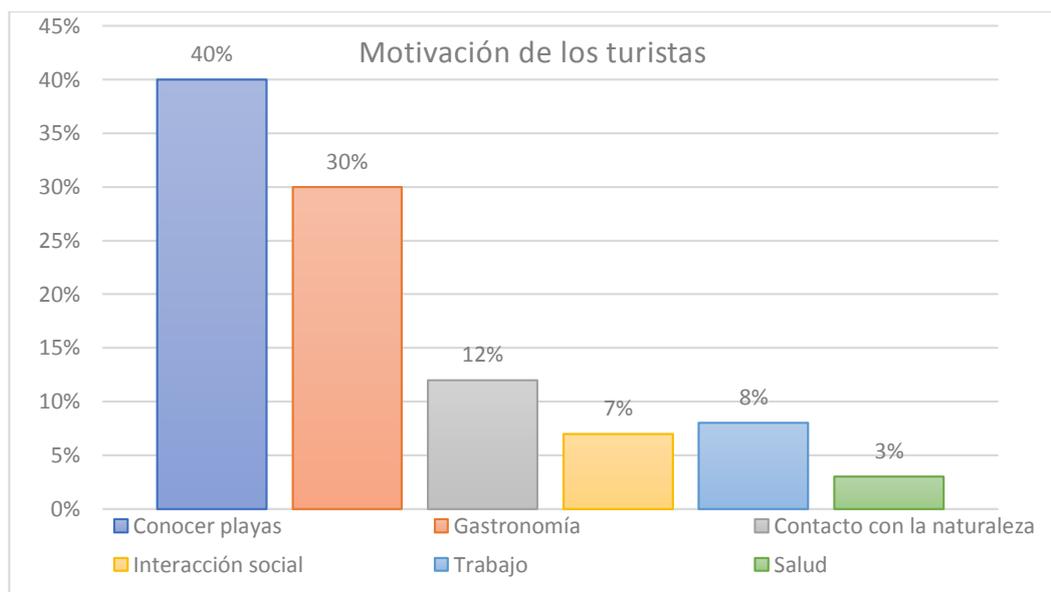


Gráfico 5: Motivación de los turistas

### Análisis:

En relación a las encuestas realizadas a los habitantes del cantón La Libertad, se identifica que en respuesta sobre el criterio que se tiene acerca del ¿Por qué los turistas visitan el cantón?, el 40% corresponden a la motivación relacionadas al conocer playas, 30% de gastronomía y 3% por salud.

Por lo tanto, es evidente que los habitantes del cantón La Libertad, piensan que la mayoría de turistas que recibe el cantón son motivados por conocer playas y gastronomía, por ello, la implementación de un turismo gastronómico tendría una gran acogida.

Tabla 6: Plato más demandado del cantón La Libertad

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Encebollado	28	28%
Pescado Frito	28	28%
Pescado Apanado	25	25%
Pescado Asado	9	9%
Sopa marinera	5	5%
Arroz marinero	0	0%
Ceviche de camarón	0	0%
Ceviche de pulpo	0	0%
Ceviche mixto	5	5%
	100	100%

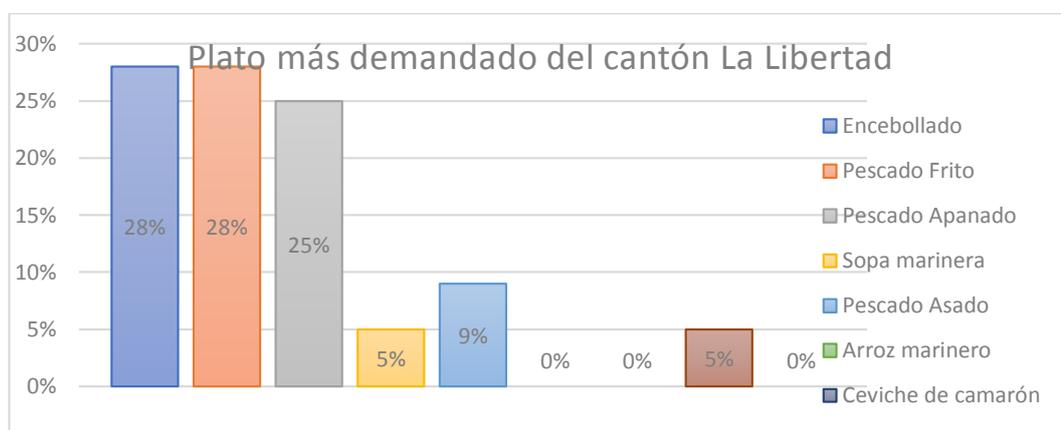


Gráfico 6: Plato más demandado del Cantón La Libertad

### Análisis:

De acuerdo a las encuestas realizadas a los habitantes del cantón La Libertad relacionadas a la identificación del plato representativo, se obtuvo que, el mayor porcentaje de 28% corresponde a encebollado, y pescado frito, seguido del 25% del pescado apanado, 9% del pescado frito, 5% de las sopas marineras y 5% de los ceviches mixtos.

Por lo tanto, de los resultados obtenidos se puede identificar que el plato más demandado o adquirido por parte de los turistas, visitantes o consumidores es el encebollado, siendo este un plato reconocido a nivel nacional, el pescado frito, y el pescado apanado siendo tres de los más apetecidos.

Tabla 7: Importancia de aspectos al visitar un restaurante

Detalle	Muy importante		Importante		Neutral		Poco importante		Nada importante		Total
	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%	
Seguridad	81	81%	18	18%	1	1%	0	0%	0	0%	100
Accesibilidad en precios	57	57%	28	28%	11	11%	3	3%	1	1%	100
Limpieza de su alrededor	79	79%	19	19%	1	1%	1	1%	0	0%	100
Condición de establecimientos	76	76%	22	22%	2	2%	0	0%	0	0%	100
Aplicación de protocolos	88	88%	11	11%	0	0%	1	1%	0	0%	100

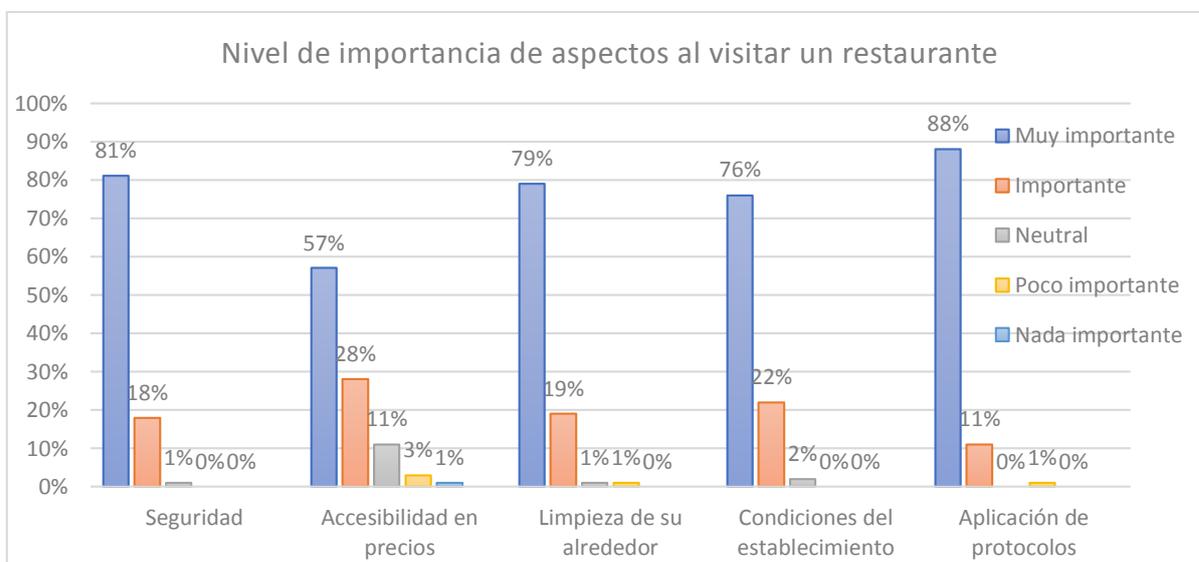


Gráfico 7: Nivel de importancia de aspectos al visitar un restaurante

### Análisis:

En relación a la opinión de los habitantes correspondientes al nivel de importancia de aspectos que consideran los turistas al visitar un restaurante se identificó que en mayor porcentaje con un 88% consideran muy importante la aplicación de protocolos de bioseguridad, seguido con el 81% de seguridad del establecimiento, 79% en relación a la limpieza del sector donde se ubica el establecimiento, 76% en la condición de la infraestructura interna del establecimiento y 57 % la accesibilidad en precios.

Por lo tanto, considerando la situación actual del país frente a la pandemia del COVID -19, un factor importante a considerar en todos los establecimientos, es la aplicación de protocolos, volviéndose este un aspecto muy importante al elegir un restaurante por parte de los turistas, sin embargo, también se deben considerar aspectos como la seguridad, condición del establecimiento, así mismo la limpieza a su alrededor y que los precios sean accesibles al consumidor.

Tabla 8: ¿El turismo gastronómico es una oportunidad para generar ingresos?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	98	98%
No	2	2%
	100	100%

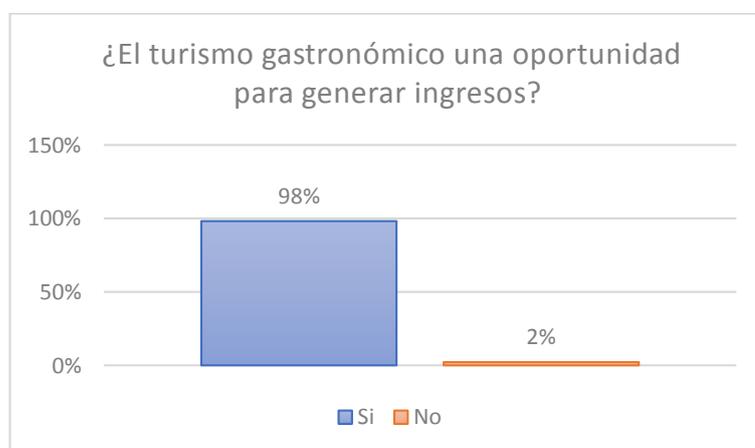


Gráfico 8: ¿El turismo gastronómico es una oportunidad para generar ingresos?

### **Análisis:**

En cuanto a la opinión de los habitantes, sobre si el turismo gastronómico es una oportunidad para generar ingresos, el 98% de los encuestados respondieron que sí, mientras que el 2% que no.

Por lo tanto, se puede identificar que los habitantes consideran al turismo gastronómico como una fuente generadora de ingresos, por ende, si el cantón La Libertad busca proyectos nuevos para incursionar en esta tipología tendrá una gran acogida y apoyo por parte de los habitantes e incluso podría presentarse como una oportunidad para el emprendimiento de pequeños negocios.

Tabla 9: ¿Se podría realizar ferias o festivales para promocionar al cantón La Libertad?:

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	95	95%
No	5	5%
	100	100%



Gráfico 9: ¿Se podría realizar ferias o festivales para promocionar el cantón La Libertad?

### Análisis:

De acuerdo a las encuestas realizadas, el 95% de los habitantes afirma si se podría realizar ferias o festivales para el cantón, mientras que el 5% niega este enunciado.

Por lo tanto, la realización de ferias o festivales como iniciativa del desarrollo de un proyecto gastronómico dentro del cantón La Libertad, podría ser considerado una alternativa para promocionar y dar a conocer los recursos que posee.

Tabla 10: ¿Es recomendable diversificar la oferta turística en tiempos de Covid-19?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	83	83%
No	17	17%
	100	100%

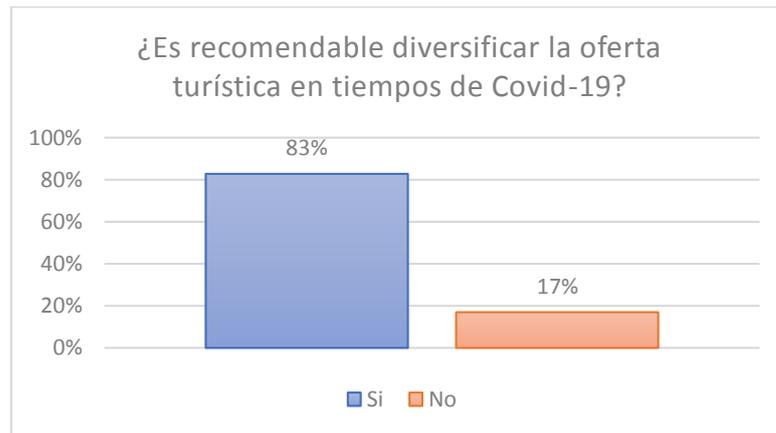


Gráfico 10: ¿Es recomendable diversificar la oferta turística en tiempos de Covid-19?

**Análisis:**

En cuanto a las encuestas realizadas se identificó que el 87% de los habitantes consideran que es recomendable diversificar la oferta turística en tiempos de COVID -19, mientras que el 17% niegan este enunciado.

Por lo tanto, si se presentan proyectos que tengan como finalidad diversificar la oferta turística del cantón, los habitantes se verán interesados en formar parte y se incentivarán a contribuir en el desarrollo de los mismos para contrarrestar los efectos negativos del COVID -19.

Tabla 11:¿Qué tan factible sería para el cantón La Libertad incursionar en un turismo gastronómico?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Muy Factible	50	50%
Factible	25	25%
Poco Factible	15	15%
Nada Factible	10	10%
	100	100%

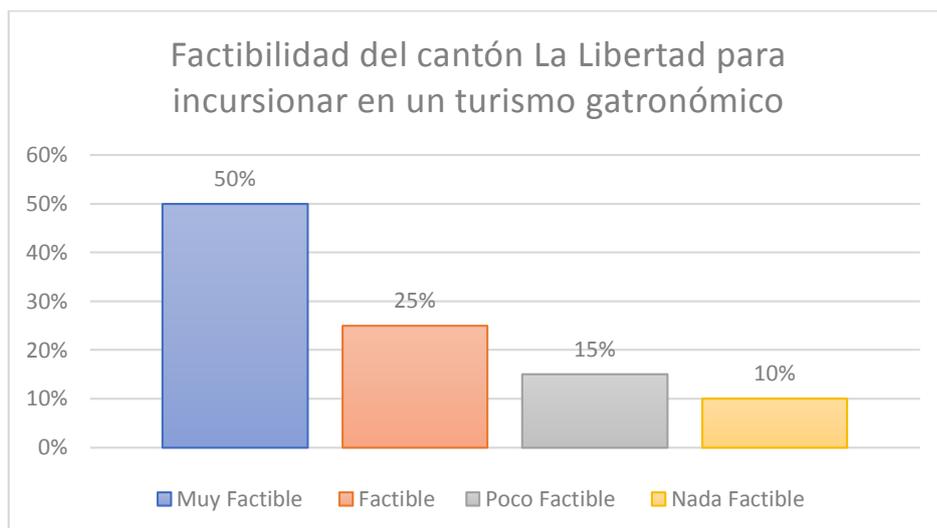


Gráfico 11: ¿Qué tan factible sería para el cantón La Libertad incursionar en un turismo gastronómico?

### Análisis:

En cuanto a las encuestas realizadas a los habitantes, relacionada a la factibilidad de la incursión en un turismo gastronómico, el 50 % respondió que es muy factible, el 25 % que es factible, el 15 % poco factible y el 10 % nada factible.

Por lo tanto, es evidente que resulta muy factible que el cantón La Libertad incursione en un turismo gastronómico puesto que tiene a disposición los recursos suficientes para implementar esta tipología, simplemente falta la incentivación para la realización de proyectos enfocados en esta temática.

Tabla 12: Género

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Masculino	41	55%
Femenino	34	45%
	75	100%

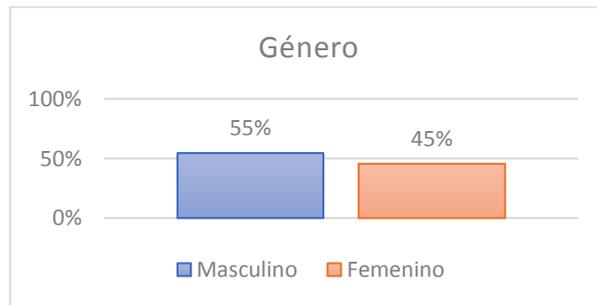


Gráfico 12: Género

**Análisis:**

En cuanto al género de las personas encuestadas, en este caso turistas que visitan el cantón, se identificó que el mayor porcentaje corresponde al género masculino con 55%, mientras que en menor porcentaje con 45% representando al género femenino.

Por lo tanto, la mayor parte de visitantes o turistas que visitan el cantón son mujeres, esto podría verse como una oportunidad para realizar proyectos relacionados al turismo gastronómico e incluir a turistas del sexo femenino en cada uno de ellos

Tabla 13: Lugar de procedencia de turistas

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Salinas	36	48%
Santa Elena	30	40%
Quito	2	3%
Cuenca	0	0%
Guayaquil	7	9%
Otras	0	0%
	75	100%

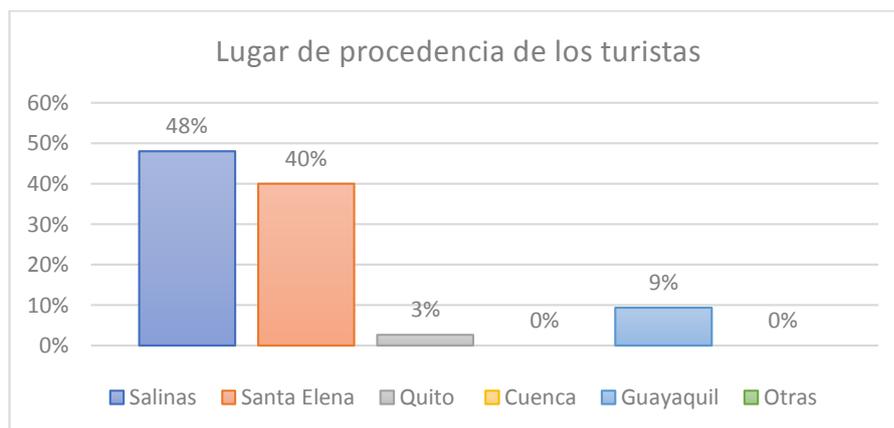


Gráfico 13: Lugar de procedencia de turistas

### Análisis:

En cuanto al lugar de procedencia de los turistas que visitan al cantón La Libertad, se identificó que el 48% corresponden a personas del cantón Salinas, 40% del cantón Santa Elena, 9% del cantón Guayaquil, y 3% de la ciudad de Quito.

Por lo tanto, en relación a los porcentajes más altos, de los turistas que visitan al cantón La Libertad provenientes de Salinas y Santa Elena, se considera que se da un turismo interno, es decir son personas que residen dentro de la provincia, pero viajan a cantones aledaños o cercanos.

Tabla 14: Edad

Detalle	Cantidad	Porcentaje
De 18 a 28 años	57	76%
De 29 a 39 años	12	16%
De 40 a 50 años	4	5%
De 51 años en adelante	2	3%
	75	100%

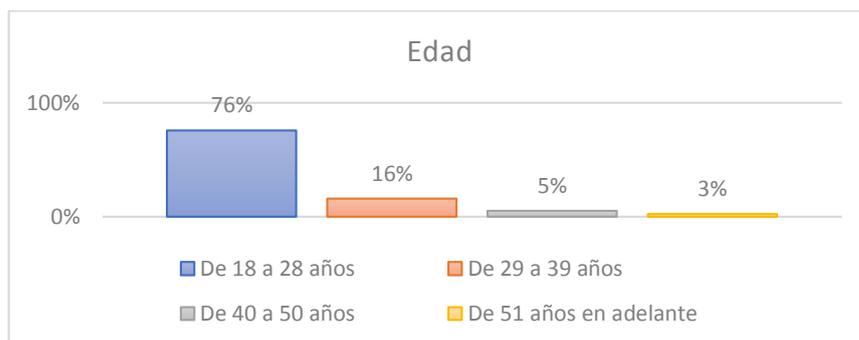


Gráfico 14: Edad

**Análisis:**

En relación a la edad de las personas encuestadas, siendo estos turistas o visitantes del cantón La Libertad, se evidencio que el mayor porcentaje corresponde a personas con edades entre los 18 a 28 años, seguido de un 16% de 29 a 39 años, 5% de 40 a 50 años y finalmente un 3% a personas de 51 años en adelante.

Por lo tanto, la mayor parte de turistas que recibe el cantón La Libertad, son jóvenes que oscilan entre 18 a 28 años, puesto que son quienes más buscan aventurarse, conocer cosas nuevas, y se interesan por abordar temáticas diferentes.

Tabla 15: Situación Laboral

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Trabajo de tiempo completo	16	21%
Trabajo de medio tiempo	9	12%
Trabajador independiente	21	28%
No trabaja, estudia	29	39%
	75	100%

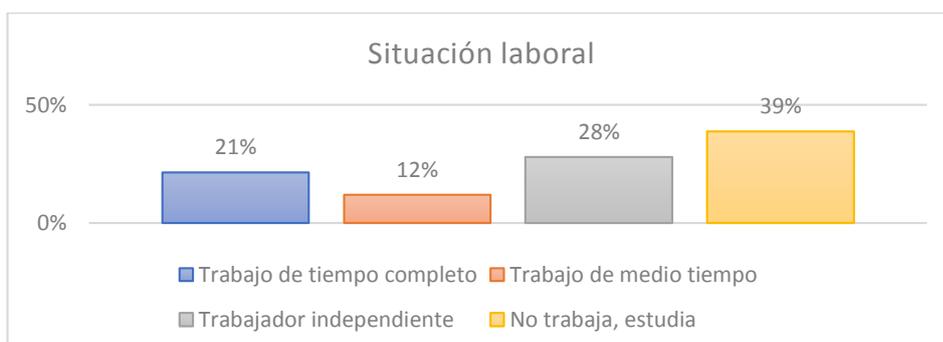


Gráfico 15: Situación Laboral

### **Análisis:**

En cuanto a la situación laboral de los encuestados, en este caso los turistas que recibe el cantón La Libertad, se identificó que el 39% corresponde a personas que no trabaja, pero estudia, el 28% a trabajadores independientes, 21% a personas que tienen un trabajo de tiempo completo y 12% a aquellos que trabajan medio tiempo.

Por lo tanto, se considera que las personas que visitan el cantón, tienen tiempo disponible y necesario para realizar proyectos que aborden la temática de turismo gastronómico dando paso a la innovación y diversificación de la oferta.

Tabla 16: Ingresos Mensuales

Detalle	Cantidad	Porcentaje
\$0 -\$150	49	65%
\$151 - \$250	10	13%
\$251 - \$350	2	3%
\$351 en adelante	14	19%
	75	100%

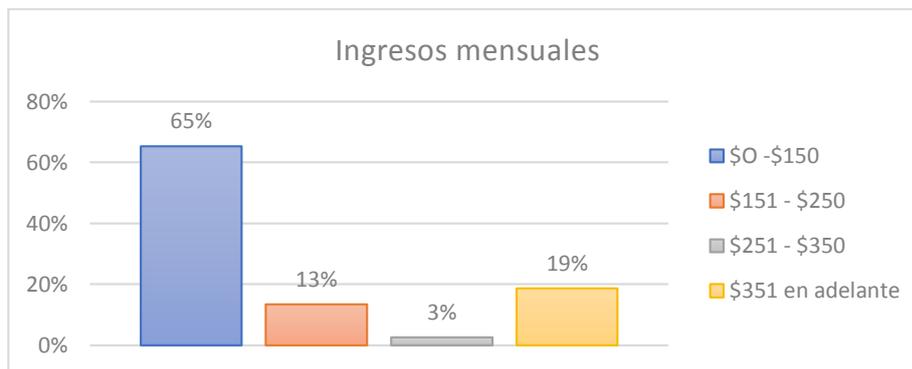


Gráfico 16: Ingresos Mensuales

### **Análisis:**

De acuerdo a las encuestas realizadas, se evidencia que el 65% representa el mayor porcentaje correspondiente a personas que reciben ingresos mensuales entre \$0 a \$150, mientras que en escala menor se encuentra el 3% correspondiente a ingresos desde \$251 a \$350.

Por lo tanto, se considera que los turistas que visitan el cantón La Libertad, reciben ingresos mensuales promedio, es decir si se promueve el desarrollo de proyectos turísticos gastronómicos se podrían obtener ingresos económicos a partir de ello.

Tabla 17: ¿Conoce las tipologías de turismo?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	52	69%
No	23	31%
	75	100%

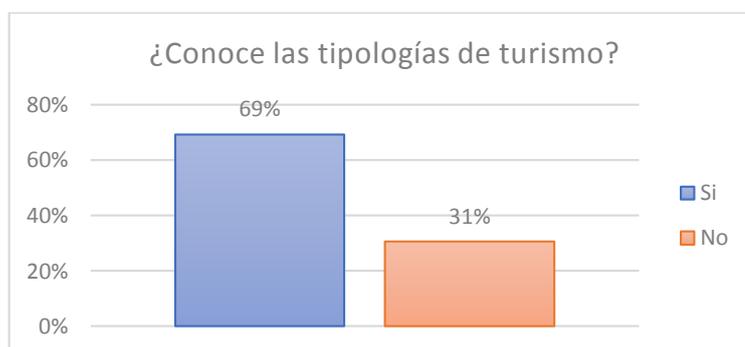


Gráfico 17: ¿Conoce las tipologías de turismo?

### Análisis:

En relación a las encuestas realizadas, correspondientes a si los encuestados conocen las tipologías de turismo, el 69% respondió que sí y el 31% que no.

Por lo tanto, se puede identificar que un porcentaje alto de turistas del cantón La Libertad, conocen las tipologías de turismo, por lo que resultaría factible incursionar en un turismo gastronómico ya que será un tema nuevo y que llame la atención a los mismos.

Tabla 18: Compañía de viaje

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Solo	14	19%
Amigos	22	29%
Familia	39	52%
	75	100%

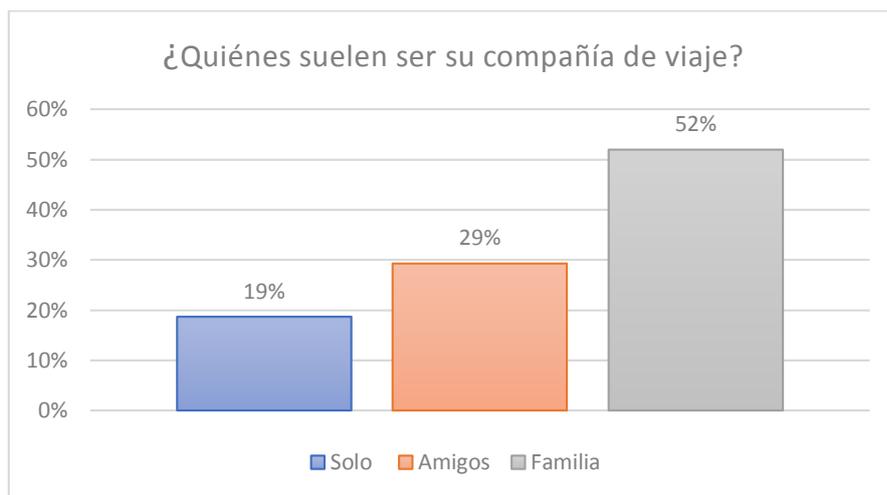


Gráfico 18: ¿Quiénes suelen ser su compañía de viaje?

### Análisis:

En relación a las encuestas realizadas a los turistas, correspondientes a quienes usualmente acompañan o son su compañía al momento de viajar, se obtuvo que el 52% viajan con la familia, el 29% con amigos y en menor porcentaje 19% solos.

Por lo tanto, se puede identificar que en su mayoría los turistas suelen viajar en compañía de la familia, por lo que resultaría factible implementar proyectos gastronómicos donde se incluyan actividades familiares.

Tabla 19: Motivación de los turistas al visitar en cantón La Libertad

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Conocer playas	21	28%
Gastronomía	20	27%
Contacto con la naturaleza	12	16%
Interacción social	15	20%
Trabajo	4	5%
Salud	3	4%
	75	100%

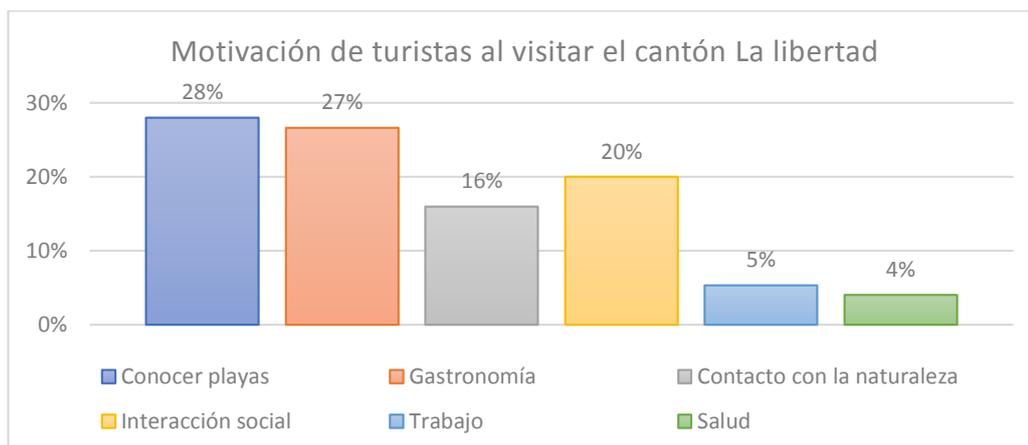


Gráfico 19: Motivación de los turistas al visitar el Cantón La Libertad

### Análisis:

De acuerdo a las encuestas realizadas correspondientes al motivo del turista al visitar el cantón La Libertad, se evidencio que el 28% viajan por conocer playas, el 27% por conocer la gastronomía y en un menor porcentaje con 4% por salud.

Por lo tanto, se identifica que la gastronomía local representa uno de los puntos fuertes para poner en práctica o implementar proyectos encaminados a esta rama dentro del cantón La Libertad.

Tabla 20: Aspectos al elegir un restaurante

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Buena atención	25	33%
Calidad de alimentos	20	27%
Precios razonables	14	19%
Prestigio	1	1%
Infraestructura	7	9%
Recomendación de amigos	8	11%
	75	100%

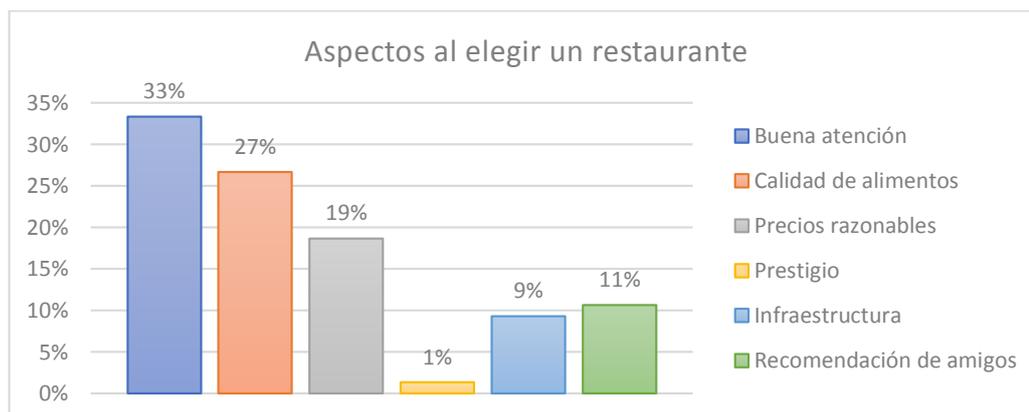


Gráfico 20: Aspectos al elegir un restaurante

### Análisis:

De acuerdo a las encuestas realizadas, relacionadas a los aspectos que consideran los turistas al momento de elegir un restaurante el mayor porcentaje del 33% corresponde a la buena atención, seguido de un 27% a la calidad de alimentos y en menor porcentaje 1% al prestigio que tiene un restaurante.

Por lo tanto, es evidente que un factor importante al momento de elegir un restaurante es la calidad y buena atención que se recibe, por esta razón si se pretende incursionar en un turismo gastronómico será imprescindible que los restaurantes que formen parte del mismo pongan mayor parte de interés en este aspecto sin dejar de lado la calidad de alimentos, prestigio, infraestructura, entre otros.

Tabla 21: Plato más demandado del cantón La Libertad

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Encebollado	23	31%
Pescado Frito	23	31%
Pescado Apanado	19	25%
Pescado Asado	5	7%
Sopa marinera	0	0%
Arroz marinero	0	0%
Ceviche de camarón	0	0%
Ceviche de pulpo	0	0%
Ceviche mixto	5	7%
	75	100%

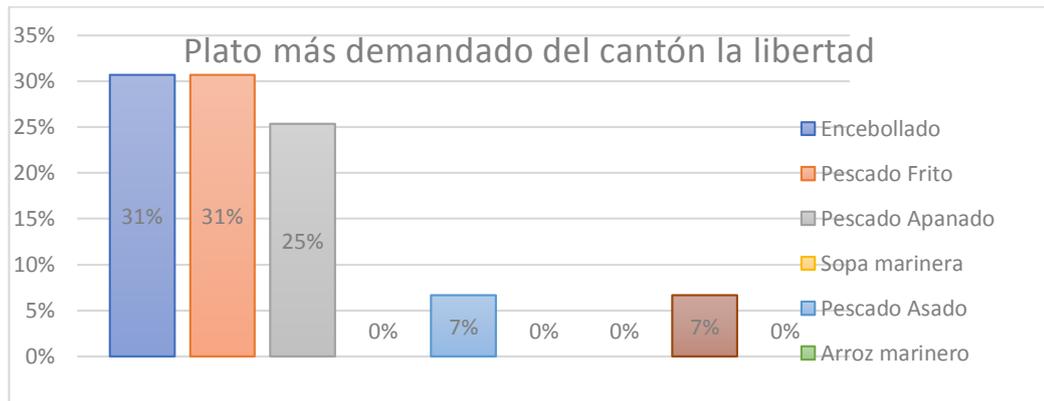


Gráfico 21: Plato más demandado del cantón La Libertad

### Análisis:

En relación a las encuestas realizadas, el 31% de turistas respondieron que el plato más demandado es el encebollado con el pescado frito, seguido de un 25% de pescado apanado 7% de pescado asado junto con el ceviche mixto.

Por lo tanto, se puede identificar que el plato a base de pescado sea frito o encebollado, tiene una gran acogida por parte de los turistas lo que ha implicado que se haya posicionado en la mente de los consumidores.

Tabla 22: Nivel de satisfacción al visitar un restaurante

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Muy satisfecho	33	44%
Moderadamente satisfecho	15	20%
Satisfecho	23	31%
Poco satisfecho	3	4%
Nada satisfecho	1	1%
	75	100%

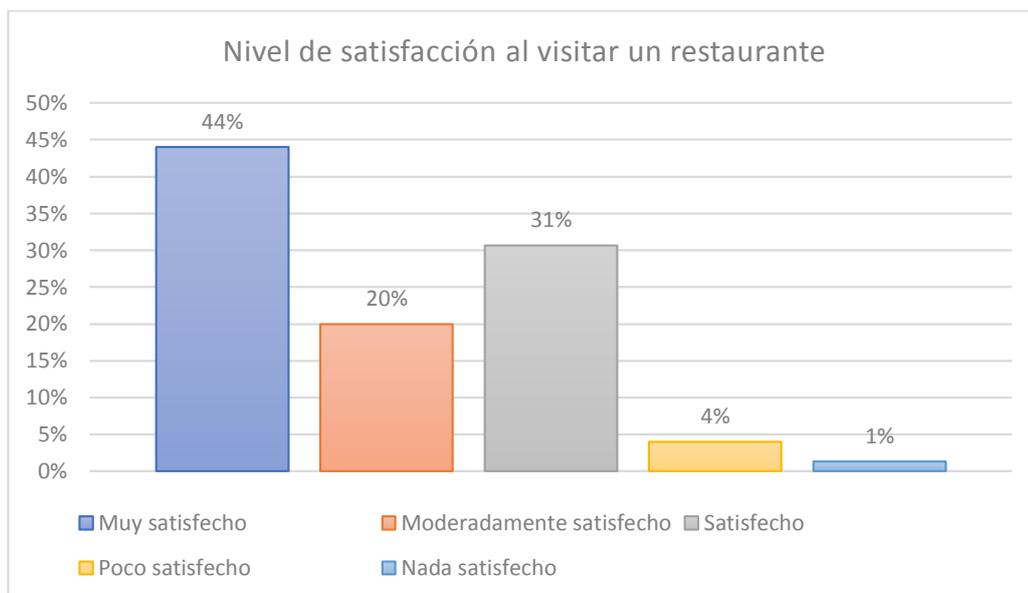


Gráfico 22 Nivel de satisfacción al visitar un restaurante

### Análisis:

De acuerdo a las encuestas realizadas, relacionadas al nivel de satisfacción al visitar un restaurante, se obtuvo que el 44% corresponde a muy satisfecho, 31% satisfecho y 1% a nada satisfecho.

Por lo tanto, considerando el porcentaje más alto se puede deducir que los turistas al visitar un restaurante del cantón La Libertad han tenido una grata experiencia, esto se presenta como una oportunidad para impulsar el desarrollo de una ruta gastronómica que englobe la mayoría de restaurantes donde se consideren aspectos en común al momento de ofertar el servicio.

Tabla 23: ¿La gastronomía representa un potencial para reactivar la economía

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	63	84%
No	12	16%
	75	100%

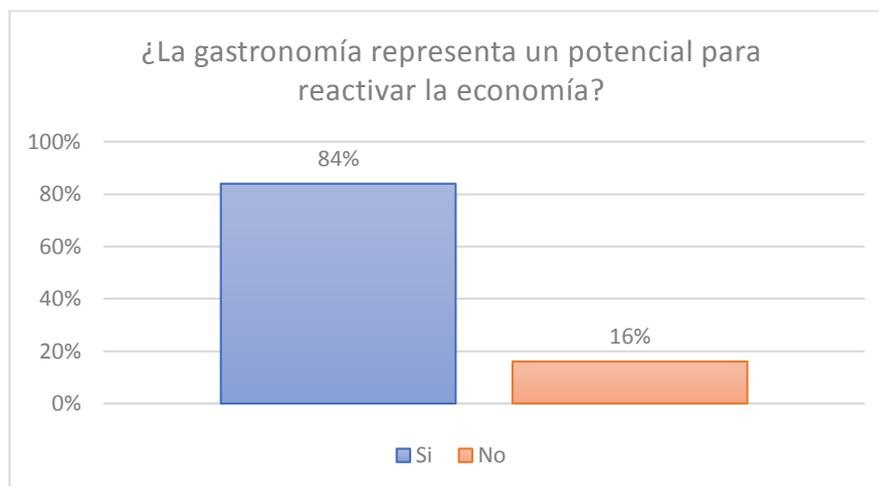


Gráfico 23: ¿La gastronomía representa un potencial para reactivar la economía?

### Análisis:

En relación, a la encuesta realizada, concerniente a si la gastronomía representa un potencial para reactivar la económica, se obtuvo que el 84% respondió que no, mientras que el 16% que sí.

Por lo tanto, se evidencia que la gastronomía representa un potencial para reactivar la economía del cantón La Libertad, considerando la situación actual ante la pandemia ocasionada por el Covid -19, puesto que esta tipología implica el desarrollo de un turismo interno moderado.

Tabla 24: Importancia de la diversificación de la oferta turística

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	47	63%
Importante	18	24%
Neutral	9	12%
Poco importante	0	0%
Nada importante	1	1%
	75	100%

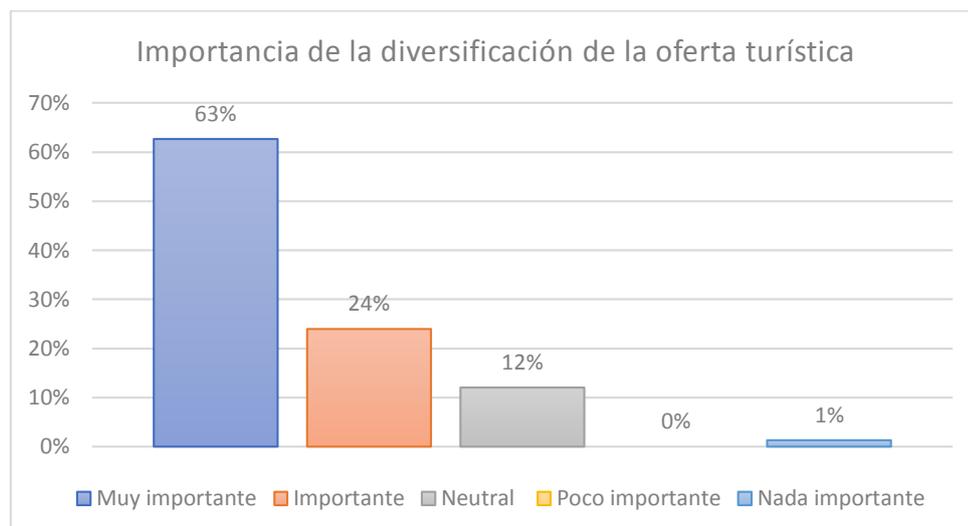


Gráfico 24: Importancia de la diversificación de la oferta turística

### Análisis:

En relación, a las encuestas realizadas, sobre la importancia de la diversificación de la oferta turística del cantón, se obtuvo que el 63% de los turistas consideran que es muy importante, seguido de 24% importante y en menor porcentaje 1% y 0% consideran que es nada importante y poco importante correspondientemente.

Por lo tanto, tomando en consideración la situación actual ocasionada por la pandemia Covid -19, es evidente que resulta muy importante considerar la diversificación de la oferta turística como una alternativa para reactivar la economía de la localidad.

Tabla 25: Medidas de bioseguridad

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Distanciamiento social	19	25%
Desinfección continua en establecimientos	21	28%
Uso de mascarilla y alcohol en gel	33	44%
Información básica sobre protocolos de bioseguridad	2	3%
	75	100%

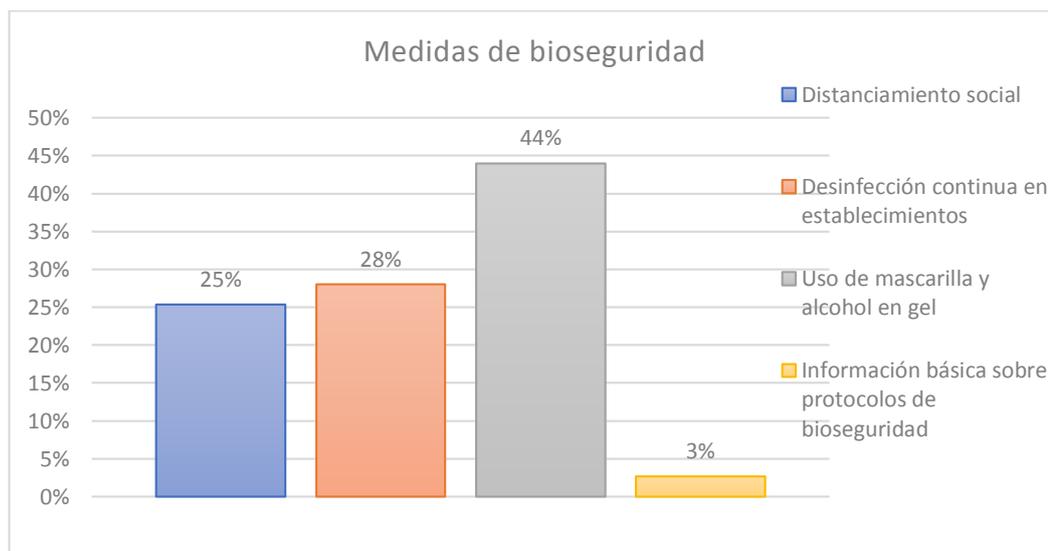


Gráfico 25: Medidas de bioseguridad:

### Análisis:

De acuerdo, a las encuestas realizadas correspondiente a las medidas de bioseguridad que toman en consideración al momento de seleccionar un restaurante, se obtuvo que 44% se inclina por el uso de mascarilla y alcohol en gel, 28% por la desinfección continua en el establecimiento, 25% por el distanciamiento social y en menor porcentaje 3% por la información básica sobre los protocolos de bioseguridad.

Por lo tanto, ante la situación actual es importante que todos los establecimientos no solo de restauración, sino en general obliguen a usar mascarillas durante la visita de los turistas, para así evitar la propagación del virus y salvaguardar la integridad de los individuos.

Tabla 26: Perspectivas frente al Covid-19 al visitar un restaurante

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Seguridad	23	31%
Accesibilidad en precios	10	13%
Limpieza de su alrededor	11	15%
Infraestructura	6	8%
Aplicación de protocolos	25	33%
	75	100%

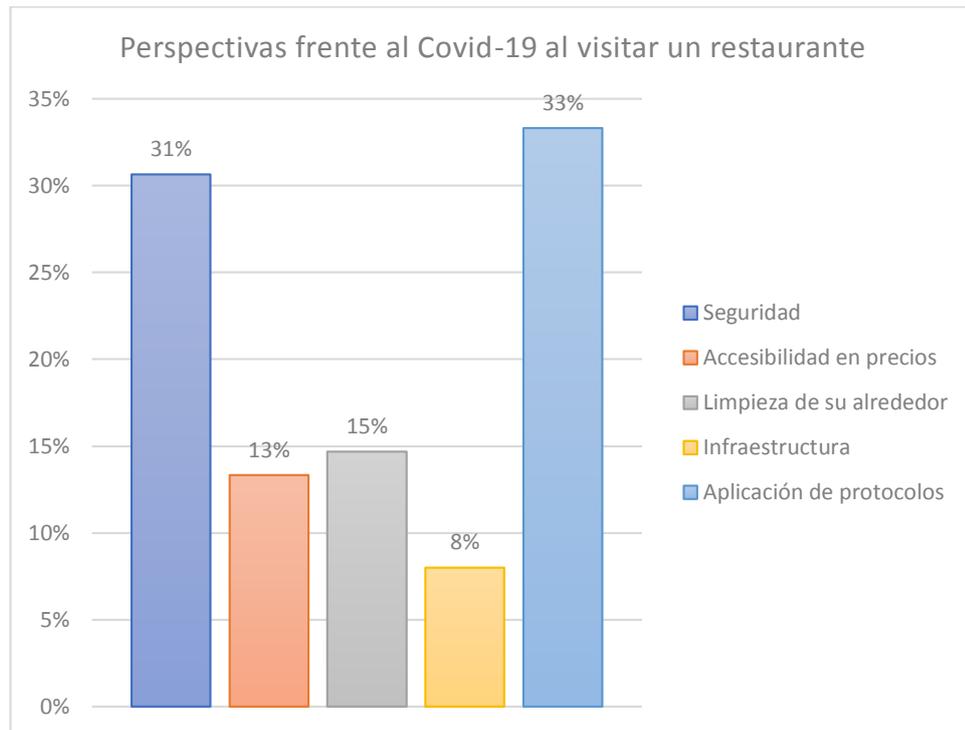


Gráfico 26: Perspectivas frente al Covid-19 al visitar un restaurante

**Análisis:**

De acuerdo a las encuestas realizadas a los turistas, en relación a las perspectivas que tiene al visitar un restaurante el tiempo de Covid-19, se evidencia que el 33% indica que la aplicación de protocolos de bioseguridad debe primar en todo sentido, seguido de un 31% correspondiente a la seguridad del lugar y en menor porcentaje con un 8% el estado de la infraestructura.

Por lo tanto, considerando los resultados obtenidos, se evidencia que un factor importante desde la perspectiva del turista al visitar un restaurante en tiempos de Covid -19, en el cantón La Libertad, es la aplicación de protocolos de bioseguridad, pues mediante estos se transmite confianza a los turistas por ello es necesario que todos los restaurantes cuenten con este indicador como unos de los más importantes e imprescindible al momento de prestar el servicio.

Tabla 27: Nivel de importancia de aspectos al visitar un restaurante

Detalle	Muy importante		Importante		Neutral		Poco importante		Nada importante		Total
	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%	
Oferta gastronómica	50	67%	21	28%	3	4%	1	1%	0	0%	75
Servicio al cliente	56	75%	15	20%	2	3%	2	3%	0	0%	75
Higiene del lugar	67	89%	6	8%	2	3%	0	0%	0	0%	75
Distanciamiento social	50	67%	18	24%	2	3%	5	7%	0	0%	75
Aforo de personas adecuado	50	67%	20	27%	4	5%	1	1%	0	0%	75

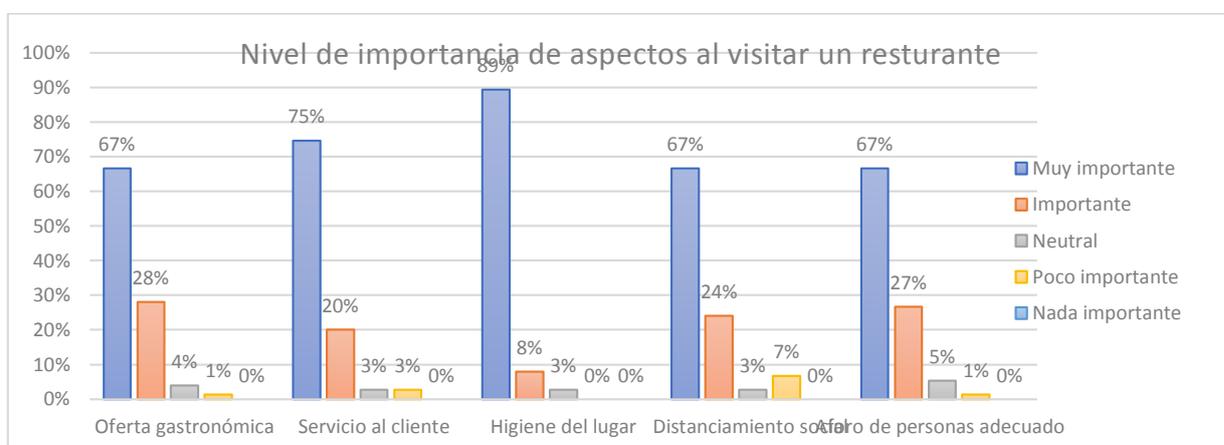


Gráfico 27: Nivel de importancia de aspectos al visitar un restaurante

### Análisis:

En relación a la opinión de los turistas en cuanto al nivel de importancia de aspectos que consideran al visitar un restaurante se identificó que en mayor porcentaje con un 89% consideran muy importante la higiene del lugar, seguido con el 75% de servicio al cliente, 67% relacionado al distanciamiento social, aforo de personas adecuado y oferta gastronómica.

Por lo tanto, tomando en consideración la situación actual del país frente a la pandemia COVID -19, el principal factor a considerar en los establecimientos, es la higiene del lugar, convirtiéndose este en un aspecto imprescindible durante la

elección de un restaurante, sin embargo, también se debe considerar otros aspectos como: el servicio al cliente y las medidas de protocolo de bioseguridad en el sitio.

### **3.2. Análisis e interpretación de entrevistas aplicadas a los actores turísticos (dueños de establecimientos de restauración) del cantón La Libertad**

<b>PERSONAS ENTREVISTADAS</b>	
<b>NOMBRES</b>	<b>RESTAURANTES</b>
Martha Soriano	La Pinta
Walter Coronel	El Rincón de los Manabitas
Luis Santana	Chuchurranga
Casandra Lara	La casa del tulipán
Hector Quinde	Hernán
Manuel Laz	Restaurante de Manolo
Norma León	Normita
Jaime González	Delicias Manabitas
Baltazar Mármol	Rincón del Mar
Blanca Catuto	Restaurante Maronita

#### **1. ¿Qué piensa al escuchar el término turismo gastronómico?**

Los propietarios entrevistados consideran que el término “turismo gastronómico”, engloban aspectos relacionados a la diversidad gastronómica, variedad de platos, eventos gastronómicos, donde las personas acuden a lugares como el cantón La Libertad, interesados y motivados por conocer, probar o experimentar nuevos sabores, degustar platos diferentes a los que usualmente encuentra en su localidad de procedencia. Esta modalidad juega un rol fundamental en las visitas de los turistas puesto que de cierta manera va a incidir en las decisiones de los turistas al elegir volver o seleccionar otro destino donde vacacionar.

**2. ¿Conoce si se desarrollar un turismo gastronómico en el cantón La Libertad?**

Desde el punto de vista de los propietarios, el cantón La Libertad es conocido por sus playas, por lo tanto, las autoridades locales solo se han enfocado en proyectar un turismo de sol y playa más no dan valor a recursos intangibles culturales como lo es la gastronomía para minimizar el impacto negativo al recurso natural de la playa. No existe un turismo gastronómico como tal, sin embargo, si se cuenta con los recursos necesarios, solo falta la iniciativa de trabajar en propuestas para desarrollar y ofertar esta tipología de turismo dentro del cantón, pues tendría una gran acogida por parte de los visitantes y turistas.

**3. A más de las playas el cantón La Libertad, ¿cuenta con recursos naturales y culturales que pueden promocionarse?**

Las personas entrevistadas consideran que, el cantón La Libertad a más de sus playas, posee otros recursos naturales y culturales que podrían ser considerados y puestos en valor para ofertar distintos tipos de turismo, sin embargo, las autoridades locales no han realizado un estudio en específico que tenga como finalidad inventariar estos sitios y así conocer cuáles son los que se podrían ofertar a los turistas. Tal es el caso de la gastronomía, un recurso cultural intangible que, si se tomara en consideración y se implementarían proyectos, el cantón fuese conocido no solo por sus playas sino por la gastronomía que posee.

**4. ¿Considera que el cantón tiene recursos para desarrollar un turismo gastronómico?**

Muchos entrevistados apuntan que, a lo largo de todo el cantón, se encuentran variedad de establecimientos de restauración los mismos que ofertan productos gastronómicos basados en especies marinas, tales como, pescado frito/asado, ceviches, sopas y arroces marineros, entre otros; estos mismos son muy apetecidos por los turistas en temporadas altas, feriados o cuando existe alguna festividad en la localidad; por lo tanto, el cantón La Libertad si podría dar paso e incursionar en un turismo gastronómico.

**5. ¿Piensa que el turismo gastronómico es una oportunidad para generar o reactivar económicamente el cantón?**

Los propietarios de los restaurantes hacen énfasis a que frente a la situación actual a nivel global, en consecuencia, de la pandemia por el COVID -19, el turismo gastronómico se presenta como una oportunidad para generar ingresos o reactivar económicamente el cantón, porque si bien es cierto la actividad turística se paralizó y se dejó de recibir turistas en mayor cantidad, el turismo gastronómico podría mover a turistas internos para incrementar en pequeños porcentajes los beneficios económicos en la localidad.

**6. ¿Considerando usted que es recomendable diversificar la oferta turística del cantón, considerando el turismo gastronómico?**

Los propietarios que fueron entrevistados apuntan, que, si sería recomendable diversificar la oferta turística del cantón, enfocándose en un turismo gastronómico puesto que el mismo cuenta con recursos para incursionar en esta modalidad ayudando a fomentar el crecimiento o integración de otros sectores, lo que da como resultado la maximización de número de visitantes en temporadas bajas y la oportunidad de experimentar diferentes vivencias.

## RESULTADOS

En el presente trabajo de investigación, se aplicó los instrumentos de recolección de información, los mismos que permitieron identificar que la gastronomía, así como la visita a playas del cantón representan recursos potenciales para el turismo del cantón La Libertad puesto que las motivaciones de los visitantes se encaminan hacia estos factores, lo que los determina como elemento de interés para conocer un lugar, cabe recalcar que los habitantes muestran un gran interés al momento de mencionar el termino turismo gastronómico pues este sería una oportunidad para el desarrollo de nuevos proyectos en el lugar.

Por otro lado, se evidencio aquellos aspectos al momento de elegir un restaurante entre estos destacaban: la atención, la calidad de alimentos, precios accesibles y recomendaciones de amigos, sin embargo considerando la situación actual del país por la pandemia Covid-19, es imprescindible identificar aquellos factores relacionados a esta temática para seleccionar un restaurante, entre estos destacan: la aplicación de protocolos de bioseguridad, la seguridad pública, la accesibilidad en precios, y la condición del establecimiento y sus alrededores.

Se identificó aquellas medidas de bioseguridad que son imprescindible durante la visita a un restaurante, entre están: el uso de mascarilla, la desinfección continua en establecimientos y el distanciamiento social. Y como resultado de las múltiples revisiones bibliográficas se evidencio la importancia del turismo gastronómico en el cantón La Libertad, puesto que muy aparte de ser un elemento de identificación de un lugar, es una oportunidad de variar la oferta poniendo en valor otros recursos diferentes a la playa, atrayendo un segmento de mercado diferente al que solo busca un turismo de sol y playa, promoviendo una modalidad de turismo alternativo.

Finalmente se elaboró un breve inventario gastronómico y un listado de los restaurantes que se encuentran prestando servicios actualmente dentro del cantón La Libertad, esto se ve reflejado en los siguientes cuadros:

**LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN DE  
INVENTARIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA LIBERTAD**

DATOS GENERALES				
Provincia	Santa Elena			
Cantón	La Libertad			
Denominación del plato	Categoría	Nivel de dificultad de elaboración	Tipo de procedencia de los ingredientes	Temporalidad
Pescado apanado	Alimento	Medio	Natural	Regular
Pescado Frito	Alimento	Medio	Natural	Regular
Pescado a la plancha	Alimento	Medio	Natural	Regular
Sudado de pescado	Alimento	Medio	Natural	Regular
Encocado de pescado	Alimento	Alto	Natural	Especial
Cazuela de pescado	Alimento	Alto	Natural	Especial
Sancocho de pescado	Alimento	Medio	Natural	Regular
Sopa marinera	Alimento	Medio	Natural	Regular
Arroz marinero	Alimento	Alto	Natural	Regular
Ceviche de pescado	Alimento	Medio	Natural	Regular
Ceviche de camarón	Alimento	Medio	Natural	Regular
Ceviche de pulpo	Alimento	Medio	Natural	Temporal
Ceviche de calamar	Alimento	Medio	Natural	Temporal
Ceviche de ostra	Alimento	Medio	Natural	Temporal
Ceviche de concha	Alimento	Medio	Natural	Temporal
Ceviche mixto	Alimento	Alto	Natural	Temporal
Encebollado de pescado	Alimento	Medio	Natural	Regular
Encebollado mixto	Alimento	Alto	Natural	Especial

**Fuente:** <https://library.co/document/z1dk6xdz-negocio-restaurant-tigre-canton-libertad-provincia-santa-elena.htm>

**Elaborado por:** Marjorie De La Cruz Gabino

**LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN DE LOS RESTAURANTES DEL  
CANTÓN LA LIBERTAD**

ESTABLECIMIENTO	ENCARGADO
La Pinta	Aura Luz Cabezas
El Rincón de los Manabitas	Walter Coronel Segarra
Chuchurranga	Luis Santana
La casa del tulipán	Casandra Lara
Hernán	Hector Quinde
Restaurante Gigal	-----
Restaurante El Tigre	Juan Pazmiño
Restaurante Punta del Mar	Victor Valdivieso
Restaurante Como en Casa	Cindy Alvarado
Restaurant Rincón de Pocha	-----
Restaurante de Manolo	Manuel Laz Sosa
El Garañon	Evaristo Arteaga
Normita	Norma León Cepeda
El Ñato	Efren Baidal Muñoz
Dorita	Clara Catuto Mendez
Restaurante Fernando	Fernando León Belayo
Restaurante Lisbeth	Nelly González
Restaurante Manabita	Bélgica Plúas
Restaurante Esthercita	Catalina Figueroa
Delicias Manabitas	Jaime González
Madeleine	Jimmy Cordero Sánchez
Rincón del Mar	Baltazar Mármol
Restaurante Maronita	Blanca Catuto
Sumpa Restaurante	-----
Donde Betto	-----
Restaurante Mi Esperanza	-----
El Pez Amarillo	-----
La Sazón de Rocio	-----
El Sabor de Justhyn	-----
Esquina Helilupa	-----

**Fuente:** <https://sri-en-linea.com/emprendimientos/>

**Elaborado por:** Marjorie De La Cruz Gabino

## CONCLUSIONES

En la actualidad considerando la emergencia sanitaria provocada por el Covid- 19, el turismo gastronómico como alternativa de diversificación en el cantón La Libertad, se muestra como un tema de interés para los habitantes, pues se presenta como una oportunidad para dar paso al desarrollo de nuevos proyectos enfocados en la gastronomía, poniendo en valor los recursos que se posee, por ello resulta muy factible para el cantón incursionar en esta nueva tipología. Cabe mencionar que con esto se busca captar un segmento diferente al que solo prefiere el turismo de sol y playa lo que minimiza la masificación y evita la degradación de recursos naturales.

Luego de realizar el levantamiento de información relacionado a los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en el cantón La Libertad, se pudo evidenciar que estos ofrecen gastronomía local, existen alrededor de 60 restaurantes en el cantón, pero gracias a la cooperación de los administradores se obtuvo información de 30, los mismos que se encuentran ubicados en la parte céntrica del cantón y en avenidas principales por donde transitan los turistas. Estos resultados se ven reflejados en un cuadro adjunto en el apartado anterior.

De acuerdo a las encuestas realizadas, se identifica que las principales motivaciones para viajar de manera general es conocer playas y gastronomía. Enfocándose en esta última, se identificó que las personas viajan por degustar sabores diferentes. Cabe recalcar que los restaurantes del cantón en su mayoría han sido visitados por: la atención al cliente, la calidad de los alimentos, el prestigio y por recomendación de amigos o familiares. Se determinó que la oferta gastronómica tiene de base productos del mar, como el pescado y mariscos, es así que los platos más demandados son encebollados, pescado frito/asados, ceviches.

## **RECOMENDACIONES**

Direccionar proyectos, programas, actividades o acciones que impliquen estar a la expectativa de las exigencias del turista interesado en la gastronomía, con la finalidad de suplir las necesidades e incluso superar las expectativas de los mismos.

Se recomienda impulsar proyectos que motiven a los pobladores o prestadores de servicio a valorizar el recurso del que se dispone para el desarrollo de actividades gastronómicas, poniendo como prioridad la satisfacción de los consumidores al degustar de algún plato del cantón.

La promoción de la gastronomía del cantón La Libertad, debe servir como impulso y fomento de la cultura e identidad del lugar, para ello las instituciones públicas deben trabajar en conjunto con los prestadores de servicio para que mediante la realización de eventos, festivales o ferias no solo en temporadas altas, sino frecuentemente impulsar la gastronomía local con la finalidad de ir poco a poco entrando a la mente de los consumidores promoviendo a su vez una actividad económica y turística que implique el desarrollo del cantón.

## REFERENCIAS

- Acle-Mena, R., Santos, J., & Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional com atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista Investigación Desarrollo Innovación*, 10 (2). Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/304930338.pdf>
- Arias, J., Villasis, M., & Miranda, M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201 - 206. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
- Beltrán, F. J. (2019). *Análisis de la motivación del Turismo Gastronómico en el destino cultural de la Ciudad de Córdoba*. Córdoba, España (Andalucía): Universidad de Córdoba. Obtenido de <https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/19243/2019000002023.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Bortoló, M., & Forné, F. (2016). El turismo gastronómico, rutas turísticas y productos locales : El caso del vino y el queso en Cataluña|. *Dialnet*, 25 - 47.
- Cabezas, K. (2019). *Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas - Tachina - Tabiazo*. Esmeraldas: Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/2023/1/CABEZAS%20BETANCOURT%20%20KAREN%20JULEYSI.pdf>
- Carreño, J., Muños, K., & Vargas, L. (2020). La gastronomía como factor de motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo gastronómico en Santander. *Revista IF Ciencias Sociales y Humanas*, 1(1). Obtenido de <http://scoif.com/revistas/index.php/sociales/article/view/71/44>
- Carvache, M., Carvache, W., Zamora, F., & Order, M. (2017). Satisfacción y Motivación: La Gastronomía de Guayaquil. *Revista Turydes (Turismo y Desarrollo)*, 10 (22). Obtenido de

[https://www.researchgate.net/publication/326905295\\_SATISFACCIÓN\\_Y\\_MOTIVACIÓN\\_LA\\_GASTRONOMÍA\\_DE\\_GUAYAQUIL](https://www.researchgate.net/publication/326905295_SATISFACCIÓN_Y_MOTIVACIÓN_LA_GASTRONOMÍA_DE_GUAYAQUIL)

Carvajal, R. A. (2019). Incidencia del Turismo Gastronómico en el Desarrollo Económico del Cantón Quevedo. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/6002/P-UTB-FCJSE-HTURIS-000063.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

De-Lamare, F. (2017). La diversificación de la oferta turística como alternativa para minimizar la estacionalidad: El caso de los eventos en Balneario Camboriú (Santa Catarina, Brasil). *Cuadernos de Turismo*(39 ), 91 - 112. doi:<http://dx.doi.org/10.6018/turismo.39.290451>

González, I. (2010). Transmisión de conocimientos culinarios y comunicación entre mujeres. España. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/305220963\\_Transmision\\_de\\_conocimientos\\_culinarios\\_y\\_comunicacion\\_entre\\_mujeres](https://www.researchgate.net/publication/305220963_Transmision_de_conocimientos_culinarios_y_comunicacion_entre_mujeres)

González, E. (2019). La experiencia de cliente en el sector gastronómico. (C. U. Pontificia, Ed.) Obtenido de <https://repositorio.comillas.edu/xmlui/bitstream/handle/11531/27262/TFG%20-%20Gonzalez%20Ramos%2C%20Elisa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Hernandez, R. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *ESPACIO*. Obtenido de <http://www.revistaespacios.com/a18v39n22/a18v39n22p15.pdf>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Mc Graw Hill Education/ Interamericana Editores. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *PASOS (Revista de turismo y patrimonio)*,

14 (5), 1187-1198.  
doi:[http://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PS516\\_09.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf)

León, A., & Macias, K. (2019). *Análisis de la oferta gastronómica tradicional de los cantones Salitre y Samborondón, para el diseño de una ruta turística*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/46113/1/An%C3%A1lisis%20de%20la%20oferta%20gastron%C3%B3mica%20tradicional%20de%20los%20cantones%20Salitre%20y%20Samborond%C3%B3n%2C%20para%20el%20dise%C3%B1o%20de%20una%20ruta%20tur%C3%ADstica.pdf>

Lerea, P. (2016). *Sentí Argentina (Portal de noticias de turismo y cultura)*. Obtenido de <https://sentiargentina.com/turismo-de-nichos/>

López, P., & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Barcelona, España: Universidad Autónoma de Barcelona. Obtenido de [https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2017/185163/metinvsoccuca\\_cap2-4a2017.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2017/185163/metinvsoccuca_cap2-4a2017.pdf)

López, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS (Revista de Turismo y Patrimonio Cultural)*, 10 (5), 575 - 584. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88124507012>

Martínez, A., & Fernández, M. (2019). La simplicidad como proceso creativos culinario: ¿una tendencia para el turismo gastronómico en España? *PASOS (Revista de Turismo y Patrimonio Cultural)*, 17(5), 875 - 888. doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.062>

Meléndez, J., & Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Scielo*, 17. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)

- Mendieta, G. (2015). Informantes y muestreo en investigación cualitativa. *Investigaciones Andina*, 17(30), 1148 - 1150. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/2390/239035878001.pdf>
- Montoya, F. (2010). Tradiciones alimentarias: Bienestar de las personas y del ambiente. *Cuaderno de Antropología (Revista Digital del Laboratorio de Etnología)*(20). Obtenido de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/antropologia/article/view/2002/1969>
- Morillo, M. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, concepto, componentes y clasificación. *Visión General*(1), 135 - 158. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>
- Pérez, R. (2015). *Propuesta de Implementación de un Restaurante de Gastronomía Típica Amazónica en la ciudad de Nueva Loja, Provincia de Sucumbios*. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/3220/1/T-UCSG-PRE-ESP-MD-AETH-15.pdf>
- Prieto, M., & Triana, M. (2019). Las rutas gastronómicas en el departamento del meta: Una propuesta de sustentabilidad turística. *Turismo y Sociedad*, 25(169 - 194 ). Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5762/576261570009/html/index.html#B2>
- Ramos, K., & Galvis, P. (2017). *Turismo Gastronómico: Una nueva experiencia en Santander*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia. Obtenido de [https://dspace-uexternado.metacatalogo.com/bitstream/001/1079/1/BAA-spa-2017-Turismo\\_gastronomico\\_una\\_nueva\\_experiencia\\_en\\_Santander.pdf](https://dspace-uexternado.metacatalogo.com/bitstream/001/1079/1/BAA-spa-2017-Turismo_gastronomico_una_nueva_experiencia_en_Santander.pdf)
- Suárez, S., Ramón, D., & Izquierdo, E. (2017). *Gastronomía como agente motivador de viaje*. Estado de Tabasco: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

- Teege, A. (2019). *Modelo de desarrollo del turismo gastronómico sostenible en Kiel (Alemania)*. Valladolid: Universidad de Valladolid. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/222807395.pdf>
- Tipán, C. (2019). *Restaurante con ambiente colonial, ofertando comida tradicional dirigido al turismo*. Ibarra: Universidad Regional Autónoma de Los Andes "UNIANDES". Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/10916/1/PIUIETH001-2020.pdf>
- Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. (2017). Diversidad Gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5235/523556567001/html/index.html>

## ANEXOS

**Anexo N°1 Matriz de consistencia**

<b>MATRIZ DE CONSISTENCIA</b>				
<b>TÍTULO</b>	<b>PROBLEMA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>VARIABLE</b>	<b>INDICADORES</b>
<p style="text-align: center;"><b>TEMA: TURISMO GASTRONÓMICO: ALTERNATIVA DE DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA DEL CANTÓN LA LIBERTAD EN TIEMPOS DE COVID-19</b></p>	<p>Ausencia de interés en un turismo gastronómico como alternativa para la diversificación turística en el cantón La Libertad</p> <p><u>Subproblemas:</u></p> <p>1. Ausencia de reconocimiento de recursos gastronómicos en el cantón La Libertad.</p> <p>2. Desconocimientos de motivaciones gastronómicas de los turistas.</p> <p>3. Inexistencia de interés para incursionar en una nueva tipología de turismo.</p>	<p>Identificar la importancia del turismo gastronómico como alternativa para la diversificación de la oferta, mediante revisiones bibliográficas, entrevistas y otras técnicas.</p> <p><u>Objetivos Específicos:</u></p> <p>1. Identificar los tipos de negocios de alimentos y bebidas del cantón La Libertad.</p> <p>2. Identificar los recursos gastronómicos locales y motivaciones de los turistas o visitantes.</p> <p>3. Determinar la factibilidad de que el cantón La Libertad incursione en un turismo gastronómico.</p>	<p>Turismo Gastronómico</p>	<p>1. Existencia de Rutas</p> <p>2. Tradición Alimentaria</p> <p>3. Actividad Turística</p> <p>4. Elaboración de platos con conocimientos culinarios</p> <p>5. Existencia de turistas con motivaciones culinarias</p> <p>6. Existencia de platos o bebidas locales</p> <p>7. Turismo</p>

**Anexo N° 2 Matriz de operacionalización de variables**

No.	Variable	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Items	Metodología	Actores
1	Turismo Gastronómico	Esta tipología forma parte de un <b>turismo alternativo</b> , donde se incluyen <b>rutas gastronómicas</b> basadas en <b>conocimientos y disfrute de productos alimenticios</b> , la gastronomía es un factor importante en el desarrollo de un <b>turismo de nichos</b> y de destinos especializados en este tipo, corresponde a una <b>diversificación</b> de la actividad turística donde participan personas cuya elección del destino a visitar se encuentra influenciada por una <b>motivación culinaria</b> , la finalidad de esta tipología es otorgar al turista una experiencia que pueda vivir a través de la <b>comida o bebida local</b> ofertados. (Hernández, Clemente, & López, 2015).	Ruta Gastronómica	Existencia de rutas	¿Conoce las tipologías de turismo existentes?	Encuesta	Turista y Residente
					¿Sabe de la existencia de un turismo gastronómico en el cantón?	Entrevista	Residente
					¿Ha formado parte de una ruta gastronómica?	Encuesta y entrevista	Turista, Residente,
					¿Está interesado en conocer y formar parte de una ruta?	Encuesta	Turista, Residente,
					¿Conoce si existe una ruta gastronómica en el cantón?	Encuesta	Turista y Residente
			Conocimiento y de productos alimenticios	Tradición Alimentaria	¿Se Interesa por conocer características alimentarias?	Encuesta	Turista
					Al momento de viajar y consumir alimentos ¿se interesa por saber la materia prima o recursos para su elaboración?	Encuesta	Turista
			Turismo de Nichos	Actividad Turística	¿Considera que el cantón tiene recursos para especializarse en un turismo gastronómico?	Entrevista	Residente y Dueño de establecimientos
					¿Piensa que el turismo gastronómico es una oportunidad para generar ingresos en el cantón?	Encuesta y entrevista	Residente y Dueño de establecimientos
					¿Considera que el turismo gastronómico es un nicho de mercado?	Entrevista	Residente y Dueño de establecimientos
			Motivación Culinaria	Elaboración de platos con conocimientos culinarios.	¿Conoce la existencia de algún plato que identifique al cantón?	Encuesta	Residente y Dueño de establecimientos
				Existencia de turistas con motivaciones culinarias	¿Los turistas viajan por motivaciones culinarias/conocer o consumir platos o bebidas?	Encuesta y Entrevista	Turistas, Residentes, Dueños de establecimientos
			Comida o bebida locales	Existencia de platos o bebidas	¿Existen locales o establecimientos que oferten comida o bebida local?	Entrevista	Residente y Dueño de establecimientos
			Diversificación turística	Turismo	¿Es recomendable incluir un turismo gastronómico en la oferta turística?	Encuesta y entrevista	Turista y Residente
		¿Cree usted que es recomendable diversificar la oferta turística del cantón en tiempos de pandemia?	Encuesta y entrevista	Residente y Dueño de establecimientos			

### Anexo N° 3: Árbol De Problemas

#### EFFECTOS



#### SUBPROBLEMAS O CAUSAS



### Anexo N° 4: Árbol De Objetivos



## Anexo N° 5: Encuestas



**UNIVERSIDAD ESTATAL  
PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO**



**TEMA: TURISMO GASTRONÓMICO: ALTERNATIVA DE  
DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA DEL CANTÓN LA LIBERTAD EN  
TIEMPOS DE COVID-19**

### ENCUESTAS DIRIGIDAS A: TURISTAS

**Objetivo:** Obtener información relacionada a las motivaciones e interés de los turistas para la inclusión de un turismo gastronómico como parte de la diversificación de la oferta turística del cantón la libertad.

#### DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS:

##### 1. Lugar de procedencia

Salinas	
Santa Elena	
Quito	
Cuenca	
Guayaquil	

##### 2. Género:

Masculino	
Femenino	

##### 3. Edad:

De 18 a 28 años	
De 29 a 39 años	
De 40 a 50 años	
De 51 años en adelante	

##### 4. Situación laboral

Trabajo de tiempo completo	
Trabajo de medio tiempo	
Trabajador independiente	
No trabaja, estudia.	

##### 5. Ingresos /mensuales

\$0 - \$150	
\$151 - \$250	
\$251 - \$350	
\$352 en adelante	

#### PREGUNTAS DE DIAGNÓSTICO:

##### 6. ¿Conoce las tipologías de turismo existentes?

SI		NO	
----	--	----	--

##### 7. Usualmente ¿Con quién viaja?

Solo		Amigos		Familia	
------	--	--------	--	---------	--

**8. ¿Cuál es su motivación al momento de viajar?**

Conocer playas	
Conocer Gastronomía	
Contacto con la naturaleza	
Interacción social con habitantes	
Trabajo	
Salud	

**9. Al momento de viajar y elegir un restaurante ¿Qué considera?**

Buena Atención	
Calidad de los alimentos	
Precios razonables	
Prestigio	
Infraestructura	
Recomendación de amigos o conocidos	

**10. ¿Cuál de las siguientes opciones considera que es plato más demandado del cantón?**

Encebollado		Arroz marinero	
Pescado frito		Ceviche de camarón	
Pescado apanado		Ceviche de pulpo	
Pescado asado		Ceviche mixto	
Sopa marinera			

**11. Si ha consumido gastronomía local, ¿Qué tan satisfecho se ha sentido?**

Muy satisfecho	
Moderadamente satisfecho	
Satisfecho	
Poco Satisfecho	
Nada satisfecho	

**12. ¿Considera que la gastronomía del cantón representa un potencial para reactivar la economía del sitio?**

SI	
NO	

**13. ¿Qué tan importante la diversificación de oferta turística del cantón para mantener activa la economía?**

Muy importante	
Importante	
Neutral	
Poco importante	
Nada importante	

**14. ¿Qué medidas de bioseguridad considera más importante al realizar un viaje?**

Distanciamiento social	
Desinfección continua en los establecimientos turísticos	
Uso de mascarillas y alcohol en gel	
Información básica sobre el tema	

**15. ¿Cuáles son sus perspectivas frente a la situación actual (COVID - 19) al visitar un restaurante en el cantón La Libertad?**

Seguridad	
Accesibilidad en precios	
Limpieza en atractivos naturales	
Infraestructura	
Aplicación de protocolos de bioseguridad	

**16. Al momento de visitar un restaurante en el cantón La Libertad, ¿Cuán importante considera usted lo siguiente?**

	Muy importante	Importante	Neutral	Poco importante	Nada importante
Oferta Gastronómica					
Servicio al cliente					
Higiene del lugar					
Distanciamiento social					
Aforo de personas adecuado					



**UNIVERSIDAD ESTATAL  
PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO**



**TEMA: TURISMO GASTRONÓMICO: ALTERNATIVA DE  
DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA DEL CANTÓN LA LIBERTAD EN  
TIEMPOS DE COVID-19**

**ENCUESTAS DIRIGIDAS A: HABITANTES**

**Objetivo:** Obtener información relacionada al interés de los visitantes para la inclusión de un turismo gastronómico como parte de la diversificación de la oferta turística del cantón la libertad.

**DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS:**

1. **Lugar de residencia** \_\_\_\_\_

2. **Género:**

Masculino	
Femenino	

3. **Edad:**

De 18 a 28 años	
De 29 a 39 años	
De 40 a 50 años	
De 51 años en adelante	

4. **Situación laboral**

Trabajo de tiempo completo	
Trabajo de medio tiempo	
Trabajador independiente	
No trabaja, estudia.	

5. **Ingresos /mensuales**

\$0 - \$150	
\$151 - \$250	
\$251 - \$350	
\$352 en adelante	

**PREGUNTAS DE DIAGNOSTICO**

6. **¿Habita en el cantón La Libertad?**

SI		NO	
----	--	----	--

**Nota: Si su respuesta anterior fue “NO” omita las siguientes preguntas y finalice la encuesta.**

7. **¿Cuál cree que es una de las principales motivaciones de los turistas a visitar el cantón?**

Conocer playas	
Conocer Gastronomía	
Contacto con la naturaleza	

Interacción social con habitantes	
Trabajo	

8. ¿Cuál de las siguientes opciones considera que es el plato más demandado del cantón?

Encebollados		Arroz marinero	
Pescado Frito		Ceviche de camarón	
Pescado Apanado		Ceviche de pulpo	
Pescado Asado		Ceviche mixto	
Sopa marineras			

9. ¿Qué tan importante considera que es para los turistas los siguientes aspectos al visitar un restaurante en el cantón La Libertad?

	Muy importante	Importante	Neutral	Poco importante	Nada importante
Seguridad					
Accesibilidad en precios					
Limpieza de su alrededor					
Condición del lugar					
Aplicación de protocolos					

10. ¿Considera que el turismo gastronómico es una oportunidad para generar ingresos en el cantón La Libertad?

SI		NO	
----	--	----	--

11. ¿Se podría realizar ferias o festivales gastronómicos para promocionar al cantón?

SI		NO	
----	--	----	--

12. ¿Cree usted que es recomendable diversificar la oferta turística del cantón en tiempos de pandemia?

SI		NO	
----	--	----	--

13. ¿Qué tan factible sería para el cantón La Libertad incursionar en un turismo gastronómico?

Muy factible	
Factible	
Poco factible	
Nada factible	



## Anexo N°6: Entrevista



**UNIVERSIDAD ESTATAL  
PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO**

**TEMA: TURISMO GASTRONÓMICO: ALTERNATIVA DE  
DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA DEL CANTÓN LA LIBERTAD EN  
TIEMPOS DE COVID-19**

**ENTREVISTA DIRIGIDA A DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Objetivo:** Obtener información relacionada al interés de los dueños de establecimientos de alimentos y bebidas (restaurantes) en la inclusión de un turismo gastronómico como parte de la diversificación de la oferta turística del cantón La Libertad.

1. ¿Qué piensa al escuchar el termino turismo gastronómico?
2. ¿Conoce si se da la existencia de un turismo gastronómico en el cantón La Libertad?
3. A más de las playas el cantón La Libertad, ¿cuenta con recursos naturales y culturales que pueden promocionarse?
4. ¿Considera que el cantón tiene recursos para desarrollar un turismo gastronómico?
5. ¿Piensa que el turismo gastronómico es una oportunidad para generar o reactivar económicamente el cantón?
6. ¿Considera usted que es recomendable diversificar la oferta turística del cantón, considerando el turismo gastronómico?



**Anexo 7:** Realización de encuesta a la Sra. Martha Soriano, administradora del restaurante La Pinta



**Anexo 8:** Realización de entrevista a la Sra. Casandra Lara, encargada del Restaurante La casa del Tulipán