



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

TEMA DE ENSAYO:

**“EL CEVICHE DE MICHULLA UN PLATO TÍPICO DE LA
GASTRONOMÍA EN LA PARROQUIA DE CHANDUY”**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXAMEN COMPLEXIVO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**

LICENCIADA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

AUTOR:

YULEICY ARISDELIZ CEDEÑO FLORES

PROFESOR GUÍA

ING. JESSICA SORAYA LINZÁN RODRÍGUEZ, MSc.

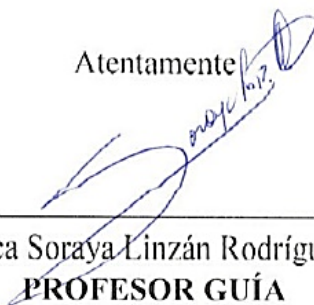
LA LIBERTAD – ECUADOR

2023

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor guía del Ensayo titulado, **“EL CEVICHE DE MICHULLA UN PLATO TÍPICO DE LA GASTRONOMÍA EN LA PARROQUIA CHANDUY”**, elaborado por la Srta. **CEDEÑO FLORES YULEICY ARISDELIZ**, 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 Licenciada 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 Soraya Linzán Rodríguez, MSc.
PROFESOR GUÍA

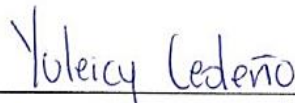
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente trabajo de Titulación, “**EL CEVICHE DE MICHULLA UN PLATO TÍPICO DE LA GASTRONOMÍA EN LA PARROQUIA CHANDUY**”, elaborado por la Srta. **YULEICY ARISDELIZ CEDEÑO FLORES**, declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad educativa empresarial y administrativa.

Transferencia de derechos autorales.

Declaró que, una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas, carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, pasan a tener los derechos autorales correspondientes, que se transforman en propiedad exclusiva de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y, su reproducción total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente,



Cedeño Flores Yuleicy Arisdeliz
C.I: 2400204802

AGRADECIMIENTO

Que rápido ha pasado el tiempo, aún recuerdo cuando iba por los pasillos de la Unidad Educativa UPSE, institución que me dio la base en mis estudios para irme formando profesionalmente con el tiempo, desde entonces ya nació el amor por este bello establecimiento como es la Universidad Estatal Península de Santa Elena, totalmente agradecida con este prestigioso plantel que acoge a jóvenes soñadores y forma profesionales de alta calidad, además a sus autoridades que apoyaron siempre a estudiantes deportista, uno de los tantos recuerdos que me llevo de mi apreciada universidad, son aquellos partidos de Fútbol que jugué dentro y fuera de la misma, incluso uno de mis mayores orgullos fue representar a mi respetada Universidad en los juegos Nacionales de Inter universitarios, y sobre todo por desarrollarme en conocimientos, valores, y calidad humana para ser una excelente profesional.

A cada uno de mis maestros de cátedra que desde el preuniversitario hasta mi décimo semestre me ha tocado cursar, cada uno con cualidades distintas, pero sin duda los mejores en todos los ámbitos de docencia que además siempre prestaron su amistad y apoyo incondicional como seres humanos. No es para nada fácil realizar un proyecto de titulación, que complejo y delicado que los es, por eso de corazón y no me alcanzarían las palabras para agradecer a un grandioso ser humano, maestra, guía tutora, pero sobre todo amiga de la vida que me presto de su valioso tiempo, siempre dispuesta ayudar e ir moldeando para obtener el resultado y finalización del mismo, como es a mi querida Ing. Soraya Linzán Rodríguez, que a pesar de sus ocupaciones como directora de la carrera, estuvo siempre predispuesta hacia mis compañeros y para mí.

Sobre todo reconocer y gratificar a mis queridos padres, que me han apoyado desde muy pequeña hasta la actualidad para alcanzar todas mis metas propuestas, fueron muchos los obstáculos que se presentaron desde el inicio de este sueño, pero sin duda alguna los que más me motivaron y levantaron de alguna caída para continuar, y los cuales quiero hacer sentir muy orgullosos de que juntos hemos podido lograr y dar por hecho este objetivo, son muchas las emociones, pero ni la vida me alcanzará para reconocer a todos los que me apoyaron para lograr este éxito y ser nombrada como Lcda. En Gestión y Desarrollo Turístico de la república del Ecuador.

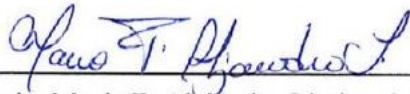
Yuleicy Arisdeliz Cedeño Flores

DEDICATORIA

El presente trabajo de titulación va dedicado con todo mi amor y cariño de manera muy especial a mis queridos padres (Byron Cedeño; Grey Flores) y a mi hermano (Darlyn Cedeño), por sus sacrificios y esfuerzos que me han proporcionado y no dejarme sola en esta valiosa meta y objetivo propuesto, ya que son mi máximo apoyo incondicional en todos mis planes de vida, mi mayor inspiración para los mismos, también por el crecimiento y la construcción para mi futura vida profesional y humana, ya que con su amor y calidez familiar han sabido inculcarme los buenos valores de vida, las ganas de salir adelante y mi superación personal. Agradecer igualmente a todos mis docentes de cátedra, pero sobre todo a mi distinguida maestra Ing. Soraya Linzán Rodríguez tutora del proyecto, por el aporte de todos sus conocimientos para mi progreso como futura profesional, sobre todo por su tiempo y predisposición para la realización de mi ensayo de titulación. Sin duda alguna a mis amigos (Karla Gómez, Melissa Cedeño, Darwin Tapia y Roberto Bravo) por ser excelentes compañeros de aula, vida y apoyarnos mutuamente en este camino largo y complejo para ser los futuros licenciados del Ecuador.

Yuleicy Arisdeliz Cedeño Flores

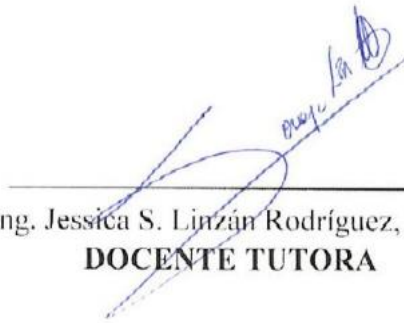
TRIBUNAL DE GRADO



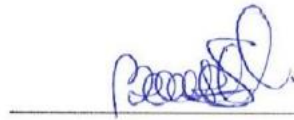
Lcda. María F. Alejandro Lindao, MBA.
**DECANA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



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



Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.
DOCENTE TUTORA



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



Abg. Víctor M. Coronel Ortiz MSc.
SECRETARIO GENERAL

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA.....	I
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD	I
AGRADECIMIENTO	III
DEDICATORIA	IV
TRIBUNAL DE GRADO	V
ÍNDICE TABLAS.....	VIII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	IX
ÍNDICE DE ANEXOS.....	X
ÍNDICE DE CUADROS.....	X
RESUMEN.....	XI
ABSTRACT	XII
INTRODUCCIÓN	XIII
CAPÍTULO I.....	1
1. MARCO TEÓRICO	1
1.1 Estado del arte	1
1.1.1 Trabajos de Titulación Nacionales	1
1.1.2 Trabajos de Titulación Internacionales	3
1.2 Desarrollo de Teorías y Conceptos.....	6
CAPÍTULO II	12
2. MATERIALES Y MÉTODOS.....	12
2.1 Tipos de Investigación.....	12
2.1.1 Investigación Exploratoria	12
2.2 Método de Investigación	12

2.2.1 Método Inductivo	12
2.3 Tipo de Muestreo.....	12
2.3.1 No Probabilístico Por Conveniencia	12
2.4 Diseño y Recolección de Datos	13
2.4.1 Población	13
2.4.2 Muestra.....	13
2.4.3 Técnicas e Instrumentos	14
CAPÍTULO III.....	15
3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	15
3.1 Análisis e interpretación de encuesta a turistas y prestadores de servicios turísticos	15
3.2 Análisis de las entrevistas a los prestadores de servicios turísticos	26
RESULTADOS.....	29
CONCLUSIONES	33
RECOMENDACIONES	34
BIBLIOGRAFÍA	35
ANEXOS	40

ÍNDICE TABLAS

Tabla 1 Género.....	15
Tabla 2 Edad	16
Tabla 3 Estado Civil.....	17
Tabla 4 Lugar de procedencia	18
Tabla 5 ¿Ha visitado alguna vez un destino por degustar su gastronomía?	19
Tabla 6 ¿Considera usted que las raíces y conocimientos de nuestros ancestros son importantes para el turismo gastronómico?	20
Tabla 7 ¿Considera usted que es necesario promocionar el ceviche de Michulla?	21
Tabla 8 ¿Con cuál de las siguientes redes sociales se siente identificado?.....	22
Tabla 9 ¿Existen platos típicos dentro del destino?	23
Tabla 10 ¿Considera usted importante degustar la gastronomía de la localidad que visita?	24
Tabla 11 ¿Qué tan importante considera usted que este tipo de turismo incremente la visita a la parroquia de Chanduy?	25
Tabla 12 Ingredientes del Ceviche de Michulla.....	32
Tabla 13 Información nutricional del Ceviche de Michulla	32

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Género	15
Gráfico 2 Edad	16
Gráfico 3 Estado Civil.....	17
Gráfico 4 Lugar de procedencia.....	18
Gráfico 5 ¿Ha visitado alguna vez un destino por degustar su gastronomía?.....	19
Gráfico 6 ¿Considera usted que las raíces y conocimientos de nuestros ancestros son importantes para el turismo gastronómico?.....	20
Gráfico 7 ¿Considera usted que es necesario promocionar el ceviche de Michulla?	21
Gráfico 8 ¿Con cuál de las siguientes redes sociales se siente identificado?.....	22
Gráfico 9 ¿Existen platos típicos dentro del destino?	23
Gráfico 10 ¿Considera usted importante degustar la gastronomía de la localidad que visita?.....	24
Gráfico 11 ¿Qué tan importante considera usted que este tipo de turismo incremente la visita a la parroquia de Chanduy?	25

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Ficha de encuestas	41
Anexo 2 Ficha de entrevista a prestadores de servicios turísticos	42
Anexo 3 Encuesta a prestadores de servicios turísticos	43
Anexo 4 Encuesta a turista.....	43

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Población y muestra de estudio.....	13
---	----



TEMA:
**EL CEVICHE DE MICHULLA UN PLATO TÍPICO DE LA
GASTRONOMÍA EN LA PARROQUIA DE CHANDUY**

AUTOR:
Cedeño Flores Yuleicy Arisdeliz
DOCENTE TUTOR:
Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.

RESUMEN

El turismo gastronómico representa el interés que tienen los turistas y visitantes por la gastronomía y cultura culinaria de un pueblo, ciudad o país, puesto que buscan experimentar diversos sabores y sazones que deleiten su paladar, por tanto, el objetivo principal de la investigación es analizar el plato típico “Ceviche de Michulla” como factor potencial para la oferta gastronómica – turística en la parroquia de Chanduy utilizando métodos de análisis exploratorio – bibliográfico que servirá para determinar el potencial del plato típico. Por otra parte, el método que se utilizó es el inductivo y las técnicas aplicadas fueron encuestas y entrevistas a turistas y prestadores de servicios. Es importante difundir los platos típicos en la provincia de Santa Elena sobre todo el ceviche de Michulla puesto que forma parte de la gastronomía ancestral y conociendo los beneficios que aportan a la salud del ser humano como también la influencia en el turismo gastronómico debe ser promocionado a nivel local y nacional mediante las plataformas digitales más frecuentadas por los turistas.

Palabras Claves: Gastronomía, turismo, cultura, oferta, beneficios.



THEME:
**THE CEVICHE OF MICHULLA A TYPICAL DISH OF THE
GASTRONOMY IN THE PARISH OF CHANDUY**

AUTOR:
YULEICY ARISDELIZ CEDEÑO FLORES

TUTOR:
Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.

ABSTRACT

Gastronomic tourism represents the interest that tourists and visitors have in the gastronomy and culinary culture of a town, city or country, since they seek to experience different flavors and seasonings that delight their palate, therefore, the main objective of the investigation is analyze the typical dish "Ceviche de Michulla" as a potential factor for the gastronomic offer - tourism in the parish of Chanduy using exploratory - bibliographic analysis methods that will serve to determine the potential of the typical dish. On the other hand, the method used is inductive and the techniques applied were surveys and interviews with tourists and service providers. It is important to spread the typical dishes in the province of Santa Elena, especially the Michulla ceviche, since it is part of the ancestral gastronomy and knowing the benefits that they contribute to the health of the human being as well as the influence on gastronomic tourism, it should be promoted to local and national level through the digital platforms most frequented by tourists.

Keywords: Gastronomy, tourism, culture, offer, benefits.

INTRODUCCIÓN

Los platos típicos es un plato, comida o bebida que contiene particularidades de una región, o localidad por ende es un indicador de diferenciación entre destinos turísticos debido a diferentes ámbitos que influyen en el proceso de elaboración y presentación, no obstante, la provincia de Santa Elena presenta una problemática que se identifica con solo el proceso de observación, esto se resume en la carencia en diversificar la gastronomía local y potencializar platos típicos como un factor plus en oferta gastronómica, por lo tanto, esta investigación determina ¿cuán importante son los platos típicos para la oferta gastronómica turística?.

Cabe indicar que el ceviche de Michulla es uno de los platos más representativos de la Parroquia Chanduy, ubicada en la provincia de Santa Elena, dicho producto ya elaborado es consumido a nivel doméstico por las distintas familias que habitan en el sector durante muchas generaciones e incluso mediante informes encontrados que detallan el hallazgo restos de Michullas fosilizadas que datan en el periodo de la cultura Las Vegas que estuvieron asentadas entre 10000 y 4600 A. C., por lo que, no se descarta el consumo durante esas épocas, puesto que es un alimento que se puede consumir sin necesidad que pase por cocción (Martínez & De Los Monteros, 2017).

Como tal lo indica (Guillen, 2015): “La parroquia rural de Chanduy desde la perspectiva de atractivos turísticos naturales cuenta con el estero y una pequeña extensión de playa aptas para el ingreso de turistas a su vez también posee zonas que no son recomendadas para el ingreso a excepción de los surfistas experimentados que ingresan bajo responsabilidad propia”, sin embargo, estos lugares se caracterizan por no ser potencializados turísticamente debido a la negligencia de autoridades, inversión económica, recurso humano que son factores que determinan la carencia de desarrollo en esta parroquia.

Fue importante considerar a la parroquia Chanduy para esta investigación por el hecho de que cuenta con un recurso gastronómico que ha tenido antecedentes en lo que respecta al consumo del ingrediente principal como es la “Michulla”,

recalcando que además de las propiedades a la salud que posee, se pueden elaborar varias preparaciones para el deleite del visitante y/o turista incluyendo el ceviche, es por ello que, en el estudio acerca del ceviche de Michulla como plato típico de la gastronomía en la parroquia de Chanduy se estableció como objetivo principal, analizar el plato típico “Ceviche de Michulla” como factor potencial para la oferta gastronómica – turística en la parroquia de Chanduy, por consiguiente, los tres objetivos específicos que direccionaron el estudio del tema fueron, identificar la importancia de ofertar el plato típico “ceviche de Michulla” en la parroquia de Chanduy, seguido de identificar los ingredientes que intervienen en el proceso de elaboración del plato típico “ceviche de Michulla”, y por último, contribuir con información turística para futuras investigaciones relacionados al plato típico “ceviche de Michulla”.

Para identificar las etapas de la investigación efectuada se especifica las siguientes:

En el capítulo I, se visualiza el estado del arte en que se demuestra trabajos de indagación referente a la variable de investigación.

Capítulo II, se establece la metodología, el método de investigación, diseño de la muestra, técnicas y las herramientas utilizadas para efectuar el estudio pertinente.

Capítulo III, se demuestran los resultados y análisis que se obtuvo a través de las herramientas aplicadas, datos recolectados mediante encuestas a turistas y entrevistas a prestadores de servicios.

Por último, están las conclusiones y recomendaciones finales del presente trabajo, las diferentes fuentes bibliográficas y anexos.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Estado del arte

La investigación está establecida por recopilar resultados de trabajos realizados a partir del año 2015.

1.1.1 Trabajos de Titulación Nacionales

Del trabajo de investigación **“Recetas tradicionales y turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi”**, de la autora Quijano Rosa del año 2015, cuyo objetivo fue documentar las recetas tradicionales y ancestrales que se preparan en la ciudad de Latacunga, para fomentar el turismo gastronómico, los métodos que se utilizaron es el científico-empírico y sus resultados fueron que con la información recopilada en los anteriores capítulos se generó la guía turística-gastronómica del cantón Latacunga en la cual se proporciona mayor énfasis a la gastronomía tradicional, siendo este el sujeto de investigación del presente proyecto; de esta manera generar otra alternativa al visitante, como hoy en día la nueva tendencia a nivel mundial conocida como turismo gastronómico.

Del trabajo de investigación **“Modelo de negocios para el turismo gastronómico en el Ecuador”** de la autora Vásconez Daniela del año 2015, cuyo objetivo es diseñar un modelo de negocio escalable, sustentable y sostenible en el tiempo basándose en el desarrollo del país, donde el modelo incluya a las comunidades locales ofreciendo a los turistas una experiencia única en el Ecuador, donde no solo se pueda visitar lugares nunca antes vistos sino conocer, disfrutar y experimentar lo mejor de la gastronomía ecuatoriana. Así, tanto el país, las operadoras, agencias, comunidades locales y turistas ganan, como resultado se obtuvo que el principal mercado al que se debió enfocar este tipo modelo fue hacia los turistas provenientes de Estados Unidos acorde al reporte global de comida del 2012, la primera actividad que prefieren cuando visitaban otros países es el

consumo de alimentos, de la misma manera, por el Ministerio de Turismo certificó que, Estados Unidos es el tercer país con mayores visitas al Ecuador anualmente y que permiten generar excelentes ingresos.

Del tema **“Análisis gastronómico del ceviche de Michulla elaborado en la parroquia rural Chanduy, en el cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena”** de la autora Espinoza María y Martínez Luis del año 2017, cuyos objetivos fueron investigar y analizar el consumo del ceviche de Michulla elaborado en la parroquia rural Chanduy, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena; por lo cual implementaron el método cualitativo y cuantitativo mediante el estudio exploratorio que determinaron lo siguiente: el aporte significativo de nutrientes, la preparación doméstica, y el desconocimiento que tiene en parte de la población de Chanduy a pesar de que es propio del lugar.

En el año 2018 se efectuó el trabajo de investigación **“Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la provincia de Santa Elena”** del autora Salame Fátima, cuyo objetivo establecido fue proponer el diseño de un producto turístico gastronómico que permita rescatar el valor ancestral de la gastronomía en la provincia de Santa Elena, por lo cual, se utilizaron los enfoques cualitativo y cuantitativo, tipo de investigación documental y de campo, determinando que en la provincia de Santa Elena existen 17 comidas, platos y bebidas gastronómicos ancestrales en el que se destaca el ceviche de Michulla asentado en la parroquia de Chanduy y que al incentivar la promoción se puede enseñar y degustar a las nuevas generaciones, por otra parte, la comida tradicional está atrayendo más relevancia a nivel internacional puesto a que, motiva a la conservación de costumbres y tradiciones in situ.

Del trabajo de investigación **“Restaurante con ambiente colonial, ofertando comida tradicional dirigido al turismo gastronómico del cantón Cayambe, provincia de Pichincha”**, de los autores Tipán Carlos y Luis Fichamba del año 2019, cuyo objetivo es implantar un restaurante con ambiente colonial, ofertando comida tradicional, con la finalidad de potenciar el turismo gastronómico

en el cantón Cayambe provincia de Pichincha, los métodos que se utilizaron son el teórico y empírico y sus resultados fueron que por medio de la información recopilada se generaron bases teóricas acerca del turismo gastronómico y aplicación pertinente en las actividades que generan ingresos económicos, analizando consecuentemente a los ofertantes y demandantes turísticos de la gastronomía.

Según la autora Cabezas (2019), en el estudio **“Potencialidades para la implementación de una ruta gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas-Tachina-Tabiazo”** cuyo objetivo fue, analizar las potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo, entre los métodos que realizó para la elaboración de la investigación fueron la revisión bibliográfica, seguida de reuniones y entrevistas con diferentes destinos gastronómicos analizados y los resultados obtenidos fueron la existencia de potencialidades que aportaron al diseño y ejecución de una ruta gastronómica que abarcara determinados lugares turísticos de las parroquias estudiadas.

1.1.2 Trabajos de Titulación Internacionales

Respecto a la investigación **“Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba”** del autor Hernández Ricardo (2015), el objetivo fue avanzar en el conocimiento de distintos aspectos claves para el turismo gastronómico y más concretamente en Córdoba y su provincia, la metodología utilizada, tipo de investigación bibliográfica donde se ejecutaron reuniones y entrevistas con varios representantes que intervenían en el desarrollo socioeconómico del sector gastronómico, los resultados que se obtuvieron fueron, la creación de valor considerando como central al producto gastronómico de dichas localidades, el potencial que poseen acorde al orden como ruta, el contexto de las zonas en donde, se presencie la designación originaria de algún bien con distinción de calidad.

Del trabajo de titulación **“La influencia de la gastronomía en el turismo de la ciudad de Cobán, Alta Verapaz”** con autoría de Sierra Karla (2016), cuyo objetivo es definir si la gastronomía es una atracción turística primaria en la planificación de los viajes hacia Cobán, Alta Verapaz, la metodología propuesta fue el estudio descriptivo, el cual ayudó a conocer la influencia gastronómica en el turismo de Cobán, como resultado se obtuvo que la mayor parte de los turistas consideran que la gastronomía puede llegar a ser una atracción turística primaria en la planificación de su viaje hacia Cobán.

Del trabajo de fin de grado **“Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México”**, de la autora Benítez Viridiana (2017), cuyo objetivo es analizar la relación del turismo gastronómico con los alimentos tradicionales de Aculco de Espinoza desde la perspectiva de producto cultural, la metodología a seguir en este proyecto partió de un enfoque mixto, en el cual se combinaron técnicas cuantitativas y cualitativas, sin embargo cabe mencionar que dominó el enfoque cualitativo, en el cual se entrevistaron a restauranteros, empleados de comercios de comida informal, productores y vendedores de queso, al encargado de turismo del municipio, cocineras y cocineros, así como habitantes de la región, todos ellos denominados informantes claves. Los resultados obtenidos en la investigación fueron que, frente a la variación de modalidades para realizar turismo, fueron esenciales el conocimiento del tipo de visitas que asisten a los lugares como destinos, sobre las preferencias, consumos, si viaja solo o acompañado, las motivaciones, pernoctación, etc., con la justificación de atender insuficiencias.

Del trabajo de investigación **“Turismo gastronómico: una nueva experiencia en Santander”**, de las autoras Ramos Katerine y Galvis Paula (2017), establecieron como objetivo definir las características que necesita la región de Santander para convertirse en un destino turístico gastronómico, representando por una ruta que involucre la cocina típica de la zona, la metodología a utilizar es cualitativa y cuantitativa, y con el objetivo de diversificar la oferta turística de Santander, como resultados obtuvieron una propuesta de ruta gastronómica donde

incluyeron la elaboración de un itinerario para los lugares a recorrer, indicando varias alternativas culinarias, además de la descripción de los puntos a visitar recalcando los rasgos que atraen a los turistas.

En lo concerniente a la investigación **“Aporte para el desarrollo del turismo gastronómico sostenible en base al recurso micro Alga Dunaliella Salina de la Laguna de las Salinas del distrito de Huacho, provincia de Huaura”** del autor Noriega (2019), cuyo propósito es determinar de qué manera el recurso Dunaliella Salina puede potencializar el aprovechamiento al Turismo Gastronómico Sostenible en la laguna Las Salinas del distrito de Huacho, provincia de Huaura, Región Lima, el método que utilizó para la investigación fue un diseño fenomenológico y un diseño exploratorio, el resultado de la investigación fue que el insumo si pudo favorecer el aprovechamiento a la sostenibilidad turística en el recurso natural ya sea del distrito de Huacho, o en todo el territorio peruano.

En base al tema **“Análisis de la motivación del turismo gastronómico en el destino cultural de la ciudad de Córdoba”** con la autoría de Jiménez (2019), el objetivo es sintetizar los principales resultados de un estudio que pretende identificar las motivaciones culinarias de los turistas en relación con la comida local del destino que visitan, su grado de neofilia o neofobia en relación con la degustación de alimentos, y la satisfacción respecto a su experiencia gastronómica en la ciudad de Córdoba, usando como metodología la encuesta como herramienta de recogida de datos, lo cual facilito a una muestra representativa de turistas y se plantean aspectos esenciales a conocer y que, a su vez, permitan determinar las claves de Córdoba como destino gastronómico reconocido, y como resultado se estableció que la ciudad de Córdoba cuenta con un patrimonio reconocido culturalmente, se ve reflejado en la percepción e intención del turista conocerla, fundamentalmente sea por los monumentos y/o gastronomía, permitiendo la valoración por la cocina de la localidad superando aquella necesidad que se tiene al momento de viajar, convirtiéndose en un componente plus, y primordial en la parte cultural de determinado destino a pernoctar.

1.2 Desarrollo de Teorías y Conceptos

Turismo Gastronómico

Gastronomía

Estudio del vínculo que asocia la parte cultural y alimenticia, se debe resaltar la existencia de confundir el término gastronomía con preparar variabilidad de platos, pero, esto solo forma parte de la disciplina de campo, es poco probable certificar que un cocinero sea gastrónomo, debido a que, la misma se encarga de estudiar múltiples elementos de la cultura considerando centralmente los alimentos preparados, donde se ven abarcados las bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales, inclusive las ciencias que giran en torno al procedimiento alimentario de los seres humanos (Gutiérrez, 2012).

Tomando en cuenta el concepto de gastronomía, las diversas preparaciones que se realizan con el ingrediente estrella que es la Michulla u otros platos típicos que se ofertan en la parroquia Chanduy, forman parte una disciplina que abarca la gastronomía, ya sea, por el estudio de propiedades que posee, la transformación del producto final como es el ceviche y, los elementos culturales que involucra.

Turismo

El turismo es considerado como un fenómeno que involucra a la sociedad, culturalización y economía, relacionándose con el desplazamiento de las personas para conocer sitios ajenos al lugar en que residen habitualmente sea, para atender motivaciones personales o asuntos de negociación y/o profesión (OMT, 2022).

En la parroquia Chanduy se han desarrollado eventos que representan la apropiación de identidad que tienen los pobladores hacia su cultura, llegando a generar visitas, entre ellos se encuentran las celebraciones con actividades que conmemoran una fecha en particular, por lo que se llegó a considerar que estos aspectos son importantes para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el lugar.

Turismo Gastronómico

Es aquel que está conformado por personas que en el transcurso de sus traslados y estadías efectúan acciones que se fundamentan a la parte patrimonial de la cultura gastronómica sea palpable e impalpable en diferentes territorios ajenos al lugar de residencia, en determinados lapsos de tiempo menores a un año con la finalidad de degustar y deleitarse de lo que se produce, sirve además de, la experimentación gastronómica sea, de forma preferente y suplementaria (Montecinos, 2016).

El turismo gastronómico en la parroquia Chanduy es una modalidad que no ha sido potencializada en su totalidad, sin embargo, cuenta con llegada de visitas cuyo propósito es la degustación de platos elaborados puesto a que es un sitio caracterizado por extraer productos frescos del mar, entre ellos, la Michulla considerando que es uno de los ingredientes con mayor demanda en los platos que se ofertan generando ingresos al sector gastronómico y turístico.

Tradición

Es el traspaso de información a las generaciones acerca de las costumbres, conductas, memorias, famas, credos, relatos, hacia aquellos que habitan en una colectividad, y con el fin de que aquello que se transmite sea convertido y forme parte de su cultura (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

La preparación del ceviche de Michulla ha constituido para la parroquia Chanduy, una tradición puesto a que, involucra técnicas en la preparación y procedimiento alimentario que conlleva la transformación del molusco en un plato típico, transmitidas por generaciones y ha sido uno de los platos más representativos por los pobladores, por lo que se considera que importante su potencialización en la oferta gastronómica.

Mapeo conceptual de dimensión e indicadores:

Experiencia

Es aquella que señala de manera referente aquello que se conoce, sirviendo como punto de partida para elaborar, adecuar, dar respuesta y correspondencia, sobre asuntos que se deban justificar haciendo uso de razón o explicar de que se conforma (Amengual, 2007).

En la experiencia se encuentra involucrada la degustación del plato típico como es el ceviche de Michulla, siendo significativa para los visitantes o turistas que llegan a la parroquia Chanduy, ya sea por adquirir las propiedades que ofrece este molusco, complementado de la percepción, servicio y ambiente en que se hace posible la atención, por lo que se considera como un elemento importante para la dar a conocer el valor representativo y potenciar la oferta gastronómica.

Destino Turístico

Es una extensión física donde la persona que la visita pernocta, aunque sea una noche, en el cual se ven inmersos productos turísticos entre ellos, actividades comerciales de soporte, atracciones y recursos en un eje que permitirá marcharse y regresar en un tiempo, existiendo limitaciones que precisan las gestiones, representación y apreciaciones los cuales definen la parte competitiva en el mercado, es así que, los destinos locales integran varios grupos, en el que se consideran comunidades propietarias, además de llegar a entablar conexiones y afinidades que constituyan un destino mayor (Servicio Nacional de Turismo de Chile, 2014).

Para los turistas que han llegado a visitar la parroquia Chanduy con el propósito de conocer el puerto pesquero y degustar platos con productos frescos del mar especialmente, el ceviche de Michulla, por lo que se considera que este lugar se convierte en un destino turístico para regresar a degustar la oferta gastronómica durante las vacaciones, festividades y tiempo libre.

Viajero

Distingue la acción que emplean las personas que se desplazan de un lugar a otro geográficamente diferentes sea por varias motivaciones y permanencia de tiempo, considerando que el visitante forma parte de una tipología viaje, es por ello que, el turismo se convierte en un sub-agrupación de traslado (Organización Mundial del Turismo, 2008).

Se determina que la degustación de uno de los platos típicos ha sido la principal acción que realizan los viajeros en los establecimientos de restauración de la parroquia Chanduy al momento de su llegada al sitio, asimismo, se ven involucradas otras actividades como ferias u otras que motivan la adquisición del servicio como tal.

Identidad Cultural

Guarda un significado emotivo perteneciente a determinado colectividad agrupación de la sociedad donde existe compartimento de rasgos que abarcan toda su cultura, es por ello que la identidad no posee una conceptualización exacta, debido a que existe recreación propia y conjunta, alimentada continuamente de lo que influye fuera del entorno” (Molano, 2008).

La preparación del plato típico “ceviche de Michulla”, es representativo de identidad cultural en la parroquia Chanduy, que se ha visto reflejada, por la actividad pesquera que la caracterizan para conseguir el ingrediente principal, y el proceso de preparación que integra, cuyas reseñas han trascendido desde los primeros pobladores y deben ser conservados.

Marca del destino

Hace referencia a las marcas abarcando como conceptualización a los aspectos que caracterizan a un producto entre ellas un nombramiento, terminología, simbología, etc., en el que la finalidad se basa en identificarse y diferenciarse en el mercado de los demás ofertantes similares y/o competencia (Kotler, 2000).

Cabe mencionar que la Michulla es un ingrediente al que la parroquia Chanduy tiene mayor acceso en la actividad pesquera por lo que se ve integrada para su degustación en el ceviche, caracterizando este plato típico como producto estrella dentro del lugar, en que los conocimientos gastronómicos juegan un papel importante.

Vinculación

La vinculación puede entenderse como una relación establecida entre la universidad con los sectores que producen bienes y servicios, sean del área pública y/o privada, además de la inclusión e intervención de algunas instituciones educativas, en conjunto con la participación de la sociedad para solucionar conflictos y necesidades, en donde se obtengan beneficios mutuos (Alcántar & Arcos, 2004).

Para potencializar la parte gastronómica que tiene la parroquia Chanduy, en específico del plato típico ceviche de Michulla, deben efectuarse gestiones por parte de las autoridades competentes en colaboración con instituciones y la participación de la sociedad, con el fin de brindar soluciones que aporten al desarrollo de este tipo de turismo.

Territorio

Es considerado como un área de supervivencia, permitiendo a comunidades encaminar a que se desarrollen en aspectos sociales, culturales y económicos, haciendo que se conviertan en referentes, que desplieguen la cimentación de símbolos, brinden importancia e interpreten las realidades que a la vez son fundamentales para ser reconocidas como parte de la identidad cultural (Geiger, 1996).

La parroquia Chanduy es un territorio que cuenta con riqueza cultural, en que para la supervivencia de los pobladores se han llegado a emplear diversas actividades que generan beneficio económico al lugar, brindando importancia al reconocimiento de la identidad cultural como propia.

Plato típico

Es aquel alimento que es valorado extensamente en la parte cultural que recíprocamente contribuye a determinada identificación autóctona de una colectividad, distinguiéndola y consolidándola de otras identidades (Solorio & Guerrero, 2017).

El ceviche de Michulla como plato típico dentro de la parroquia Chanduy representa los gustos de la comunidad in situ, además de los ingredientes que conllevan al resultado final, permitiendo que se distinga por la gastronomía de los otros destinos turísticos por incluir al molusco en el mismo, lo que conlleva su valoración.

CAPÍTULO II

2. MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 Tipos de Investigación

2.1.1 Investigación Exploratoria

Se implementa cuando la finalidad es el reconocimiento del tema de investigación que carecen de un estudio, en el que se desea conocer y despejar varias interrogantes que no se habían tratado anteriormente (Salinas & Cárdenas, 2009).

La presente investigación fue de modalidad exploratoria, se analizó el potencial gastronómico encontrado en el ceviche de Michulla y el impacto dentro del sector turístico, con la finalidad de definir si el plato típico puede entrar en una posible oferta gastronómica que permita a la Parroquia Chanduy diversificar su oferta.

2.2 Método de Investigación

2.2.1 Método Inductivo

Según Dávila (2006), el método inductivo fue utilizado como método diferente para la adquisición de conocimientos en base a la gastronomía que posee la parroquia Chanduy, por lo que fue necesario la observación del entorno, que conllevaron a la recolección de datos específicos y realización de las respectivas conclusiones referentes a la problemática planteada.

2.3. Tipo de Muestreo

2.3.1 No Probabilístico Por Conveniencia

Este método fue utilizado debido a que, no se establecieron de manera exacta las probabilidades de que los elementos existentes como población participen en la muestra, es por ello que, se seleccionaron las muestras de forma no

aleatoria para que fueran posible las afirmaciones descriptivas acerca de la muestra (Tamayo, 2001).

Cabe indicar que el desarrollo de la investigación se estableció en época de pandemia COVID – 19, por tanto, todos los datos escogidos fueron en base a la afinidad y disponibilidad del investigador, de igual forma se determinó que la población de estudio estuvo conformada por todos los turistas, grupos de prestadores de servicios turísticos y habitantes locales.

Por otra parte, en el desarrollo de la entrevista se especificó que fue manejada de igual forma que las encuestas, sin embargo, se consideró a profesionales situados en la parroquia de Chanduy para que la investigación tenga fundamento preciso y susceptible para beneficios de la oferta gastronómica in situ.

2.4 Diseño y Recolección de Datos

2.4.1 Población

La población del estudio abarcó un conjunto de asuntos, con limitaciones y accesibilidad que formaron parte de una referencia para la elección de la muestra, y que cumplieron con extensos criterios establecidos (Arias et al.,2016).

2.4.2 Muestra

La muestra fue un subconjunto o fragmento de la población en que se llevó a cabo la exploración investigativa, se consideraron para la investigación a un grupo de turistas para las encuestas y prestadores turísticos en las entrevistas (López, 2004).

Cuadro 1 Población y muestra de estudio

Descripción	Población	Muestra	Modo
Grupo de turistas	100	55	Encuestas
Prestadores de servicios	10	9	Entrevistas

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

2.4.3 Técnicas e Instrumentos

De acuerdo con, Hernández (1991), quién consideró cuatro tipos de técnicas en la investigación, entre ellas, las entrevistas, encuestas, análisis documental y observación, tomando en cuenta las circunstancias fuera del lugar que intervinieron consistentemente en la indagación, se escogieron técnicas como encuestas y entrevistas que se implementaron en las modalidades presencial y virtual, asimismo, indicó a los instrumentos como una medida adecuada que permitieron reconocer aquellos datos que se han apreciado, los cuales, debieron representarse asertivamente a las variantes dependiendo del propósito que pretende alcanzar el investigador, fue por ello que, los instrumentos que se describieron en esta investigación son, cuestionario y hoja de encuesta.

CAPÍTULO III

3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

3.1 Análisis e interpretación de encuesta a turistas y prestadores de servicios turísticos

1) Género

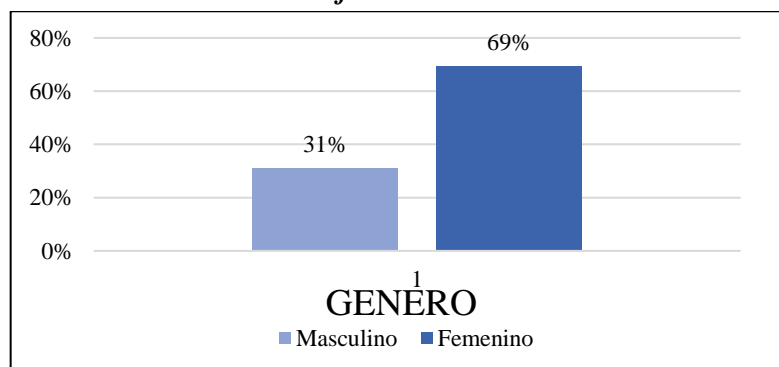
Tabla 1 Género

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Masculino	17	31%
Femenino	38	69%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 1 Género



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

El género femenino es quien mayormente frecuentan estos lugares turísticos. Por otra parte, el género masculino suele efectuar sus actividades laborales en días hábiles y en efecto las mujeres disponen de la mayor parte del tiempo en sus hogares o en zonas de alta frecuencia causando que el mayor impacto recaiga en el género femenino como resultado predominante. Esto desde un punto de vista es fructífero, puesto que, al ser las mujeres quienes disponen del mayor tiempo pueden acceder a capacitaciones que influyan en la educación gastronómica ancestral que tiene un alto grado de deficiencia en jóvenes y adulto jóvenes.

2) Edad

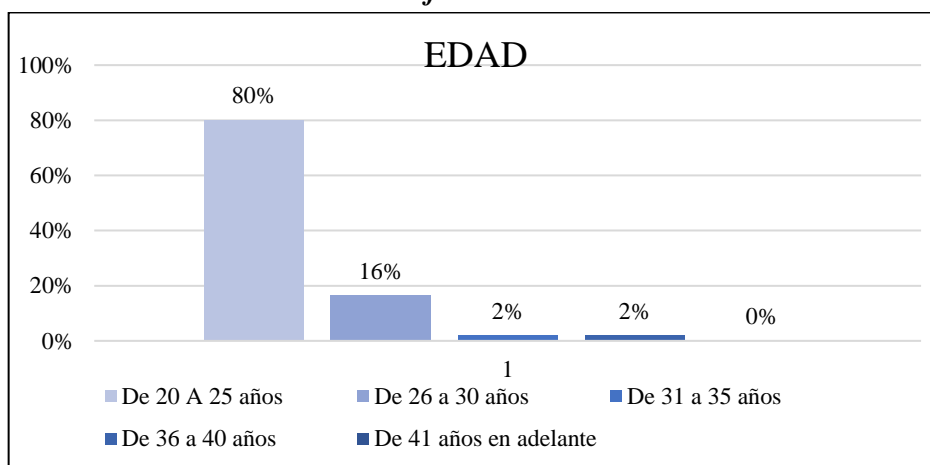
Tabla 2 Edad

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Desde 20 - 25 años	44	80%
26 - 30 años	9	16%
31 - 35 años	1	2%
36 - 40 años	1	2%
41 años en adelante	0	0%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 2 Edad



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

La mayor parte del grupo seleccionado para la investigación corresponden al segmento de jóvenes y adultos jóvenes, en consecuencia, significa que el interés por este plato gastronómico es encaminado a ser sostenible durante el tiempo, de este modo, se debe gestionar una excelente publicidad concientizada para la preservación de su elaboración respetando los caracteres que lo identifican sobre el resto de sus parientes cercanos.

3) Estado Civil

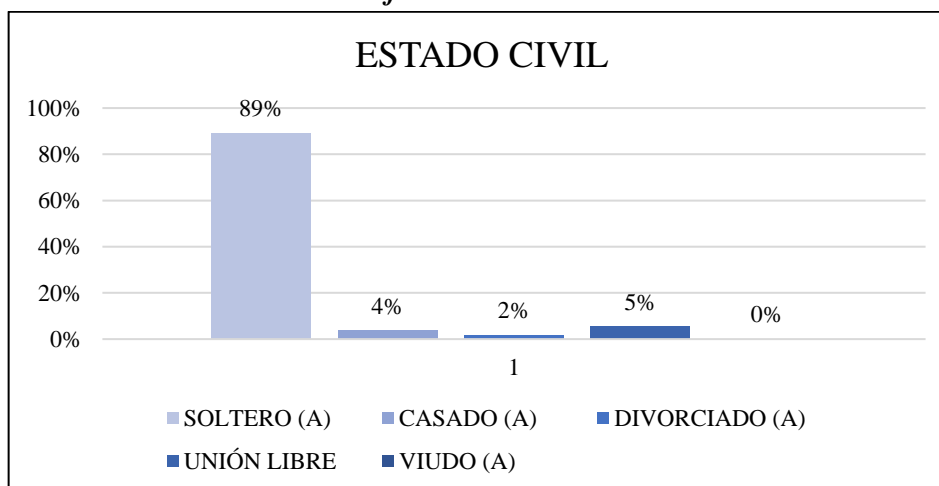
Tabla 3 Estado Civil

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Soltero/a	49	89%
Casado/a	2	4%
Divorciado/a	1	2%
Unión libre	3	5%
Viudo/a	0	0%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 3 Estado Civil



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

El segmento que predominante corresponde al del “solteros (as)” siendo un factor positivo para acoger a grupos de personas que buscan nuevas experiencias optando incluso por consumir comidas exóticas. La provincia de Santa Elena se caracteriza por ofertar el turismo de sol y playa, por lo tanto, la oferta gastronómica está ligada a los productos del mar a la mesa, siendo un punto de unión para la respectiva difusión del ceviche de Michulla siendo un referente claro la parroquia de Chanduy.

4) Lugar de procedencia

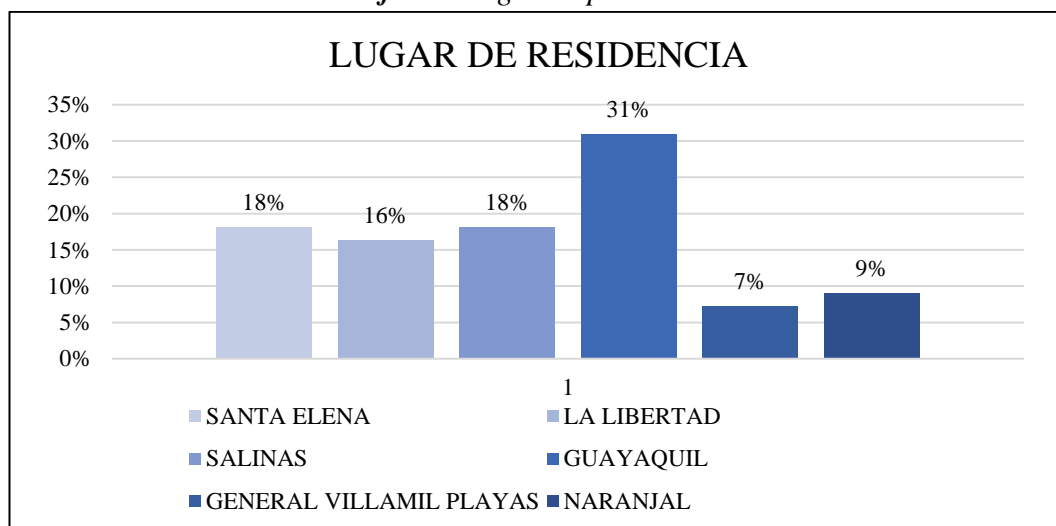
Tabla 4 Lugar de procedencia

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Santa Elena	10	18%
La Libertad	9	16%
Salinas	10	18%
Guayaquil	17	31%
General Villamil Playas	4	7%
Naranjal	5	9%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 4 Lugar de procedencia



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

Durante los feriados a nivel nacional, gran parte de los grupos que se trasladan a la provincia de Santa Elena provienen de la provincia del Guayas, en consecuencia, se debe presentar una oferta gastronómica variada, amplia, planificada y sectorizada para que los visitantes tengan identificados según sus necesidades las actividades que quieran realizar contribuyendo de forma equitativa el desarrollo social – económico que muchas de las localidades ven por lejos debido al mayor índice de publicidad que efectúan las autoridades en determinados destinos.

5) ¿Ha visitado alguna vez un destino por degustar su gastronomía?

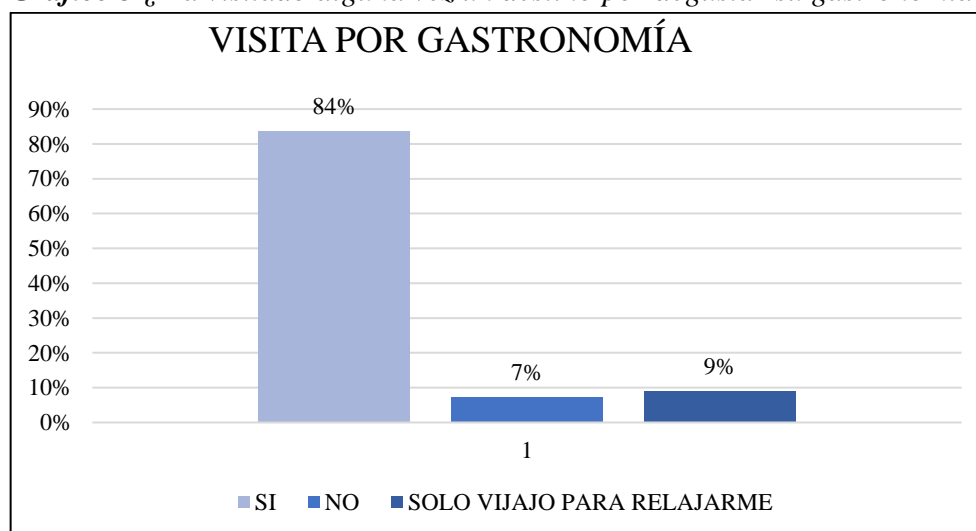
Tabla 5 ¿Ha visitado alguna vez un destino por degustar su gastronomía?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	46	84%
No	4	7%
Solo viaje para relajarme	5	9%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 5 ¿Ha visitado alguna vez un destino por degustar su gastronomía?



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

El turismo gastronómico es la mejor forma de conocer profundamente a un país, provincia, cantón, etc., y en efecto la mayoría de los turistas encuestados manifestaron que, si se han desplazados por la gastronomía, lo cual indica que las personas visitan y disfrutan de aquellos platos típicos que ofrece el lugar. Por otra parte, el sector gastronómico es una fuente de crecimiento continuo y un elemento diferenciador entre los demás productos turísticos que se ofertan, dándole un carácter único entre varias localidades.

6) ¿Considera usted que las raíces y conocimientos de nuestros ancestros son importantes para el turismo gastronómico?

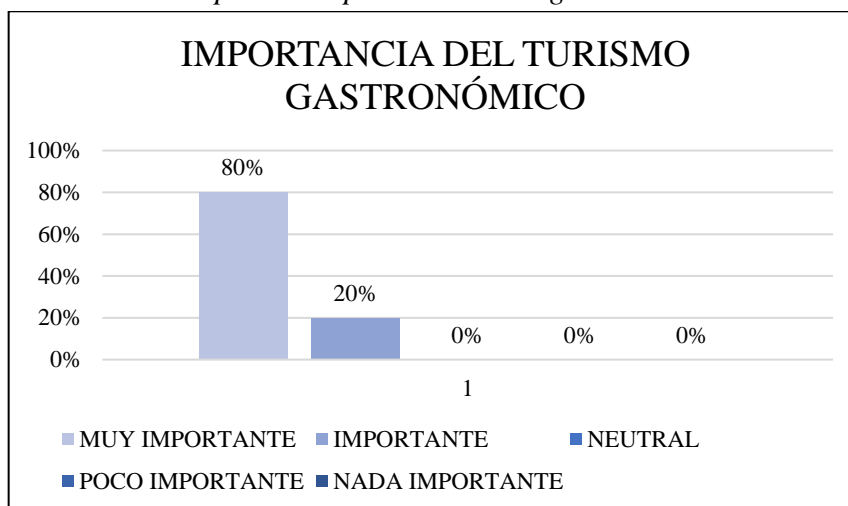
Tabla 6 ¿Considera usted que las raíces y conocimientos de nuestros ancestros son importantes para el turismo gastronómico?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	44	80%
Importante	11	20%
Algo importante	0	0%
Poco importante	0	0%
No es importante	0	0%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 6 ¿Considera usted que las raíces y conocimientos de nuestros ancestros son importantes para el turismo gastronómico?



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

La evolución de varios procesos es inevitable, sin embargo, existen personas que mantienen un nexo profundo con varia de sus costumbres y tradiciones que asumen desde pequeños, por ende, se determina que para los turistas es muy importante que aquellos conocimientos gastronómicos ancestrales sigan conservándose para así desarrollar este tipo de turismo y que puedan visitar más turistas o visitantes.

7) ¿Considera usted que es necesario promocionar el ceviche de Michulla?

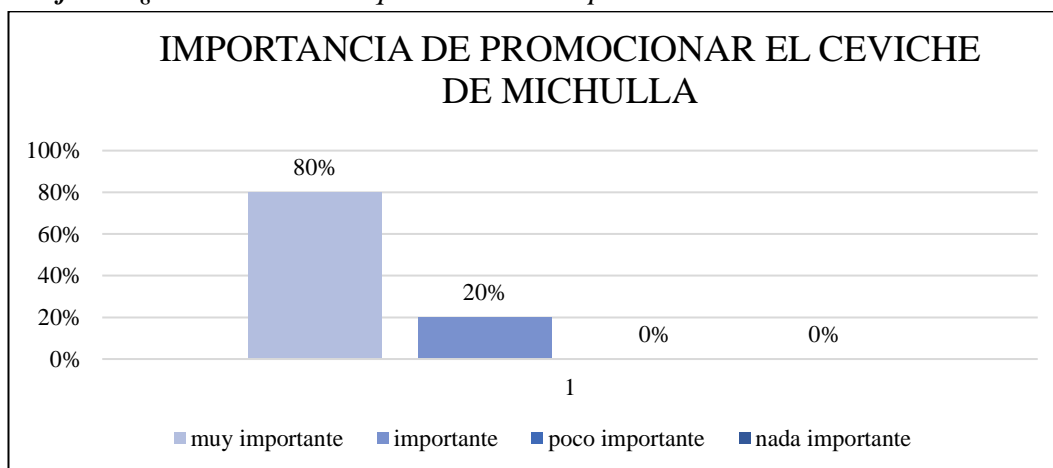
Tabla 7 ¿Considera usted que es necesario promocionar el ceviche de Michulla?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	40	80%
Importante	10	20%
Poco importante	0	0%
No es importante	0	0%
TOTAL	50	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 7 ¿Considera usted que es necesario promocionar el ceviche de Michulla?



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

Parte de la conservación es la difusión de todo lo que representa el plato gastronómico, por esto, es importante para los implicados llegar a un grado de educación impartida hacia los turistas para la respectiva comprensión de su producto ofertado, es decir, que durante esta investigación se logró destacar que los turistas tienen conocimiento de la importancia que tiene promocionar el plato típico para su reconocimiento a nivel internacional, siendo la difusión una herramienta de mayor relevancia en la influencia de la mente del consumidor.

8) ¿Con cuál de las siguientes redes sociales se siente identificado?

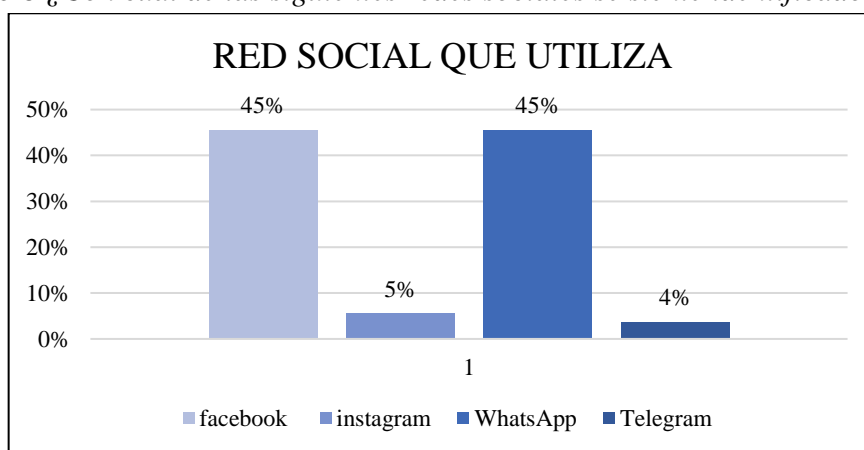
Tabla 8 ¿Con cuál de las siguientes redes sociales se siente identificado?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Facebook	25	45%
Instagram	3	5%
Whatsapp	25	45%
Telegram	2	4%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 8 ¿Con cuál de las siguientes redes sociales se siente identificado?



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

Las redes sociales son una gran herramienta accesible para todas las personas y su gran característica es la mayor difusión de información a nivel internacional, nacional y local, por esto, durante la investigación se refleja que las personas están actualmente activas en las redes sociales donde la promoción mediante estas plataformas virtuales (Facebook y WhatsApp) es oportuna para el desarrollo de la localidad, ya que promocionando mayormente las delicias gastronómicas el público tendrá mayor interés por visitar y degustar las delicias que se ofertan en determinados lugares.

9) ¿Existen platos típicos dentro del destino?

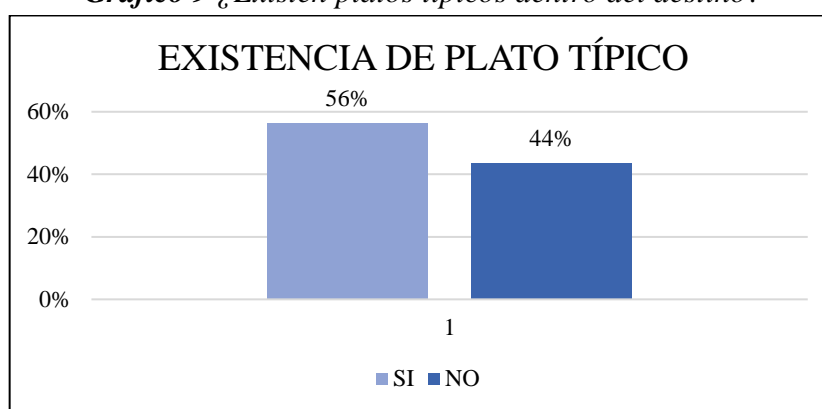
Tabla 9 ¿Existen platos típicos dentro del destino?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Sí	31	56%
No	24	44%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 9 ¿Existen platos típicos dentro del destino?



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

Es importante que dentro de la misma parroquia exista la educación necesaria de conocimientos autóctonos, propios de sus ancestros que abarquen generalidades y especificaciones de tradiciones como también costumbres que manejaban. En el desarrollo de la investigación se identificó que los turistas que llegan a la parroquia Chanduy saben que en este lugar existe un plato típico, tienen conocimiento también por las ferias que se hace cada año donde reciben visitantes por el ceviche de Michulla que se oferta en el lugar, a diferencia de los locales, entonces esto invita a promover una fuerte jornada de capacitaciones para la equiparación de conocimientos de tradiciones, costumbres recetas ancestrales.

10) ¿Considera usted importante degustar la gastronomía de la localidad que visita?

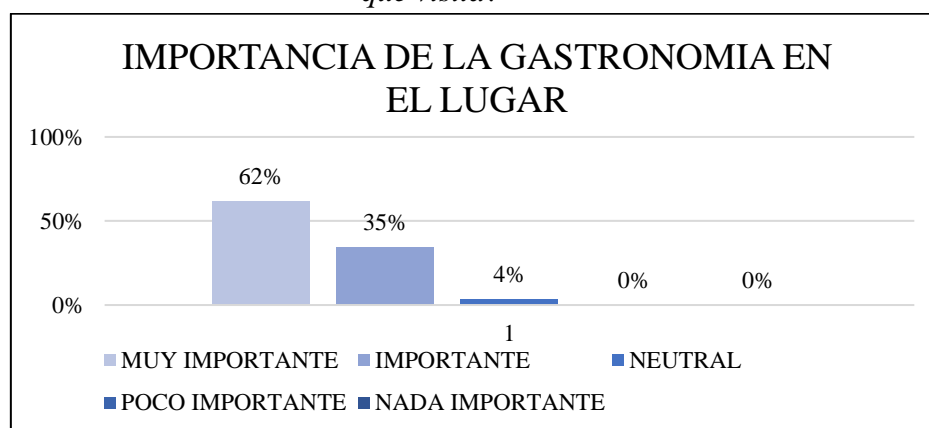
Tabla 11 ¿Considera usted importante degustar la gastronomía de la localidad que visita?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	34	62%
Importante	19	35%
Regular	2	4%
Poco importante	0	0%
No es importante	0	0%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 10 ¿Considera usted importante degustar la gastronomía de la localidad que visita?



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

Al ser identificados que la mayor parte de los implicados en esta investigación son jóvenes, adultos jóvenes de carácter soltero, los invita a experimentar nuevas cosas que abarcan desde la gastronomía, deportes, etc., es decir, para los turistas la degustación de la gastronomía de la localidad que visita si es muy importante ya que se lleva la satisfacción de las diversas sazones que tiene un lugar y con ello el disfrute gastronómico muy independientemente si este ha generado un impacto positivo o negativo, por lo general, los resultados son positivos pero la difusión del plato típico es lo que realmente prevalecerá en la mente de los visitantes o turistas.

12 ¿Qué tan importante considera usted que este tipo de turismo incremente la visita a la parroquia de Chanduy?

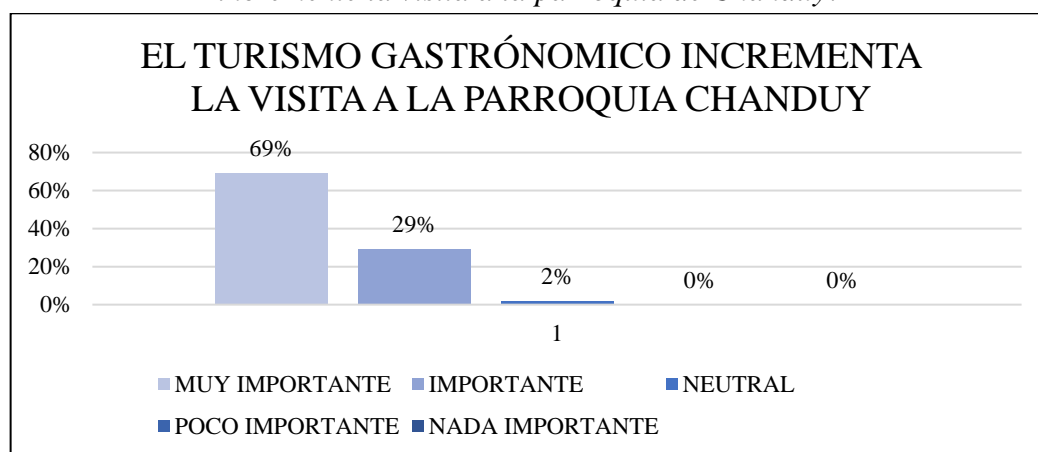
Tabla 13 ¿Qué tan importante considera usted que este tipo de turismo incremente la visita a la parroquia de Chanduy?

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Mucha importancia	38	69%
Importante	16	29%
Regular	1	2%
Poca importancia	0	0%
Nada importante	0	0%
TOTAL	55	100%

Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Gráfico 11 ¿Qué tan importante considera usted que este tipo de turismo incremente la visita a la parroquia de Chanduy?



Fuente: Parroquia Chanduy

Elaborado por: Cedeño Flores Yuleicy (2022).

Análisis:

Para la mayoría de los turistas es muy importante este tipo de turismo puesto que incrementaría la visita a la parroquia Chanduy y a su vez mejoraría la economía local de las personas que se dedican a esta actividad. Por otra parte, tener una mayor demanda significa preparar varios productos turísticos, dato que no ha sido planificado mediante un diagnóstico de recursos a profundidad con los que cuenta la parroquia de Chanduy, es decir, de carácter cultural el ámbito tangible e intangible.

3.2 Análisis de las entrevistas a los prestadores de servicios turísticos

Para la obtención de información, se aplicó la entrevista a nueve propietarios de los establecimientos que prestan el servicio gastronómico en la parroquia Chanduy, quienes dieron a conocer su perspectiva referente al tema para el análisis del plato típico ceviche de Michulla en la oferta gastronómica turística, detallada a continuación:

N°	NOMBRES DE LOS PRESTADORES DE SERVICIO	NOMBRE DE LOCAL
1	Carlos Vera	La esquina de Carlín
2	Byron Cedeño	El toque manabita
3	César Rodríguez	Picantería 3 hermanos
4	María Bernabé	Piqueos la sabrosita
5	Nelson Mejía	Comedor el Paisa
6	Daniel Villón	Comedor Delicias del mar
7	Evelyn Jiménez	Picantería JF
8	Esteban Yépez (vocal principal del GAD Parroquial Chanduy).	Comedor bendición de Dios
9	Carmen Mateo	Comedor la Sazón de Carmita

1) *¿Existen platos típicos dentro del destino?*

Los prestadores de servicios no tienen conocimiento del plato típico dentro de Chanduy, sin embargo, el que mencionaron se hace referencia porque dentro de la parroquia se evidencia la Michulla ya que este molusco se lo captura dentro del estero y es un sustento diario de los habitantes.

2) *¿Ud. Considera que el ceviche de Michulla es un plato representativo de la comunidad?*

Sí, es considerado plato representativo, por la misma razón que se captura dentro del estero y con este molusco se puede realizar en distintas maneras gastronómicas, no tan solo se encuentra el ceviche, sino más bien arroz con Michulla, sopas, hallacas, cervices entre otros. Sin embargo, el ceviche es el plato

que mayor resalta dentro del lugar, por lo tanto, si se considera un plato que los representa como parroquia.

3) *¿En la comunidad se encuentra alguna asociación de servidores turísticos que se encamine solo a la gastronomía?*

No existe una asociación de servidores turísticos, sin embargo, las autoridades competentes como EMUTURISMO EP, llegan a la parroquia en días festivos, como son carnavales o por la feria que se da cada año dentro del lugar, las autoridades llegan para organizar a las personas que se dedican a esta actividad gastronómica, con la finalidad de otorgarles los permisos correspondientes para el mejor funcionamiento de la actividad.

4) *Por parte de las autoridades, ¿han sido o son capacitados para que mejoren la calidad o prestación de sus productos o servicios?*

Los prestadores de servicios manifestaron que no existe por parte de las autoridades capacitaciones en cuanto a la calidad del servicio, solo aquellas autoridades se evidencian para organizar alguna actividad, mas no por enseñar a las personas a mejorar la atención, el servicio, o para impulsar a la actividad turística de manera eficiente.

5) *¿Cada qué tiempo se realiza la feria del ceviche de Michulla y si Ud. hace participa de la misma?*

La feria se realiza una vez al año y todos quienes están inmersos en la actividad gastronómica participan en ella. Se organizan con la empresa municipal de turismo para que pueda darse de manera adecuada, donde todos tienen la oportunidad de brindar el ceviche.

6) *¿Considera Ud. importante que este tipo de turismo (Gastronómico) incremente la visita de turistas a la Parroquia Chanduy?*

Los prestadores de servicios manifestaron que, si es importante que se dé el turismo gastronómico ya que es una oportunidad para poder reactivar la economía del lugar, ofreciendo delicias gastronómicas que deleiten el paladar de los

comensales. Sin embargo, manifestaron que las autoridades deben preocuparse por realizar proyectos en beneficio de la parroquia, para poder promocionar más y de esta manera los turistas tengan conocimiento de las actividades y opten por visitar la parroquia.

RESULTADOS

Mediante el análisis del plato típico “ceviche de Michulla” como factor potencial para la oferta gastronómica – turística en la parroquia Chanduy se obtuvo los siguientes resultados:

La edad de la demanda está entre 20 a 25 años pertenecientes a la categoría jóvenes caracterizada por viajar en grupos de amigos o solos, sin embargo, se considera que los servicios deben estar totalmente digitalizados, puesto que son usuarios activos en las redes sociales o vínculos con las búsquedas en internet. Con respecto al género, en su mayoría corresponden al sexo femenino, el estado civil se evidencia que mayormente son personas solteras. Por otro lado, para los turistas es muy importante aquellos conocimientos gastronómicos ancestrales se puedan seguir conservando para así desarrollar este tipo de turismo y que puedan visitar más personas por el deleite gastronómico que se brinda en el lugar.

También se identificó que la motivación “degustar gastronomía local” obtuvo la ponderación positiva con el 84 % de aceptación, lo que indica que los turistas mantienen esta posición en determinados lugares a visitar demostrando la potencialización que puede optar el turismo gastronómico, por otra parte, la importancia que tiene la gastronomía ancestral se demuestra en el 100%, sin embargo, no todas las personas encuestadas conocen de este plato típico siendo este reflejado en el 56 % de con respecto a la parroquia de Chanduy.

Por otra parte, desde la perspectiva de conceptualización la Michulla es un molusco que se lo encuentra a las orillas del estero de este lugar con el cual se preparan diferentes platos, pero el que sobresale dentro de la parroquia es el ceviche de Michullas, formando parte importante dentro de cada habitante dando paso así al indicador diferenciador entre destinos turísticos con raíces gastronómicas típicas y ancestrales. Por otro lado, la demanda turística identificada en este lugar son visitantes y turistas la provincia de Santa Elena, cantones Salinas, La Libertad,

Santa Elena, así como de otras ciudades, Guayaquil, General Villamil Playas y Naranjal.

Los medios de publicidad para dar a conocer este plato típico, es a través de las redes sociales, y las plataformas más resaltantes y que utilizan los turistas son Facebook y WhatsApp. Por ende, esta tipología de turismo si se promociona de manera eficiente va a permitir mejorar la calidad de vida de quienes viven de esta actividad, dando paso así a incrementar el desarrollo local.

Desde el ámbito bibliográfico se ha destacado lo siguiente:

El turismo gastronómico como factor potencial para la oferta gastronómica – turística: Durante el desarrollo investigativo se pudo recopilar en todas las fuentes semejantes al tema que la práctica del turismo gastronómico no solo es satisfacer la necesidad fisiológica, más bien significa conocer, percibir, degustar, catar, educar, etc. mediante el aprendizaje de los platos típicos oriundos de localidades, por otra parte, el turismo gastronómico se presenta como alternativa en lugares donde predomina la tipología de turismo cultural u otra, esto conlleva a persuadir la oferta turística de un destino mediante la facilitación de información que dispone el turista o excursionista.

La gastronomía típica como indicador diferenciador entre destinos: Con respecto a la oferta turística es importante efectuar estudios de los recursos que se posee a esto se debe inculcar la necesidad de educar para poder presentar un producto turístico formal mediante la respectiva gestión. Cabe destacar que mediante el estudio efectuado en base a trabajos de titulación se especifica que existen 17 productos (platos, comidas, bebidas) perteneciente a diferentes localidades que por ende es un indicador de diferenciación entre destinos, para fundamentar este aspecto los trabajos concluyeron en que los destinos son diferenciados mediante su producto estrella o principal, proceso de elaboración o presentación y para su respectiva difusión debe ser implementada en una guía turística gastronómica proyectado en las plataformas digitales antes mencionadas o mediante la forma la inclusión en paquetes de viajes.

La gastronomía como motivación para visitar destinos: Dentro de la demanda que percibe el país de Ecuador se encuentra el mercado E. E. U. U. datos en base al año 2012, sin embargo, los turistas nacionales se caracterizan por consumir distintos platos gastronómicos de carácter exóticos, es decir, del mar a la mesa, por ello, es importante mantener una gastronomía diversa y distintiva entre destinos a disposición de los turistas para que la influencia en la motivación sea positiva.

El ceviche de Michulla, riesgos y beneficios: El plato típico “Ceviche de Michulla” se destaca por la forma muy artesanal en el proceso de elaboración, puesto que no están teniendo en consideración las normas de seguridad para su respectiva presentación, sin embargo, el aspecto imagen del producto es agradable para turistas a esto se suma la cantidad de nutrientes que posee cada ingrediente que son escogidos para la respectiva elaboración.

La gastronomía ancestral en la parroquia de Chanduy: Existen habitantes locales que desconoce el plato, lo cual significa la carencia de su conocimiento a nivel provincial y nacional, por tanto, la motivación por promocionar va más allá del marketing, todo indica que se quiere mantener durante generaciones para que personas futuras puedan seguir con la costumbre y tradición de degustar su buen “Ceviche de Michulla”.

Ingrediente del plato típico “Ceviche de Michulla” e información nutricional:

Tabla 14 Ingredientes del Ceviche de Michulla

Michulla
Zumo de limón
Cebolla
Tomate
Pimiento
Ajo

Tabla 15 Información nutricional del Ceviche de Michulla

Energía (Kal)	107	Zinc (mg)	0,69
Hidratos carbonos (g)	4,5	Selenio (ug)	11,0
Proteína (g)	7,0	Sodio (mg)	916
Fibra (g)	2,1	Potasio (mg)	307
Grasa total (g)	6,3	Fosforo (mg)	96,0
AGS (G)	0,82	Vit. B1 Tiamina (mg)	0,053
Colesterol (mg)	12,8	Vit. B2 Riboflavina (mg)	0,12
Alcohol (g)	0	Eq. Niacina (mg)	2,2
Agua (g)	118	Vit. B6 Piridoxina (mg)	0,18
Calcio (mg)	41,0	Ac. Fólico (ug)	23,9
Hierro (mg)	5,9	Vit. B12 Cianocobalamina (mg)	Trazas
Yodo (ug)	133	Vit. C Ac. Ascórbico (mg)	38,0
Magnesio (mg)	37,7	Retinol (ug)	34,6
Carotenos (ug)	314	Vit. A Eq. Retinol (ug)	104
Vit. D (ug)	0,014	Vit. E Tocoferoles (ug)	1,2

Fuente: Trabajo investigativo de María José De Los Monteros y Luis Martínez (2017).

CONCLUSIONES

- Tras el análisis podemos deducir que, el ceviche de Michulla es un plato típico con gastronomía ancestral propio de la parroquia de Chanduy que mediante el estudio aplicado se evidencia la carencia de su conocimiento por parte de los jóvenes, sin embargo, posee todos los requisitos para formar parte de una ruta gastronómica que tenga por objetivo la diferenciación entre destino con respecto a su gastronomía.
- Los principales ingredientes para la elaboración del “Ceviche de Michulla” son: Michulla, zumo de limón, ajo, pimiento, cebolla, tomate, sin embargo, existen productos extras como chifles, mostaza, salsa de tomate, que complementan de forma exquisita a este plato afrodisiaco.
- En base a lo expuesto, se estima que la situación de la parroquia de Chanduy se encuentra en una fase de desarrollo turístico temprana, por el momento cuenta con excelente materia prima lista para ser utilizada y aprovechada para beneficio de la oferta gastronómica local que mediante el ceviche de Michulla basándose en los beneficios que aportan nutrientes para el ser humano tales como hierro, vitaminas, en cantidades significativas en relación al consumo diario recomendado de dichas sustancias, siendo así el caso que disminuye el riesgo de enfermedades evitables como la anemia y es un plato típico de gastronomía ancestral puede ser incluido dentro de la planificación turística en Chanduy para dar relevancia a la oferta turística.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda generar proyectos que motiven a los prestadores de servicios a valorizar el recurso del que disponen para mejorar la actividad gastronómica permitiendo de esta manera una satisfacción al visitante que llega por degustar el plato típico propio de la localidad.

- Las autoridades competentes y prestadoras de servicios deben trabajar en conjunto para promocionar las delicias gastronómicas que ofrece la localidad, realizando mayores eventos, ferias, festivales de manera que impulsen y fomenten la gastronomía local para tener mayor afluencia de visitantes.

- Se recomienda a las autoridades competentes a realizar capacitaciones o talleres en base a la calidad de servicio, mejoramiento de los servicios o productos con la finalidad de impulsar y fomentar la gastronomía del lugar, lo mismo que implica una reactivación económica y turística, además con ello el desarrollo de la parroquia.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcántar, V., & Arcos, J. (2004). *La vinculación como instrumento de imagen y posicionamiento de las instituciones de educación superior*. Obtenido de scielo.org: <http://www.scielo.org.mx>
- Amengual, G. (2007). *El concepto de experiencia: de Kant a Hegel*. Obtenido de scielo.org: <http://www.scielo.org.ar>
- Arias, J., Villasís, M., & Miranda, M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 201-206.
- Benítez, V. (2017). *Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México*. Obtenido de Universidad Autónoma del Estado de México: <https://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/79852/TESIS%20VIRIDIANA%20BENITEZ%20SILVA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cabezas, K. (2019). *Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas - Tachina - Tabiazo*. Obtenido de Pontificia Universidad Católica del Ecuador: <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/2023/1/CABEZAS%20BETANCOURT%20%20KAREN%20JULEYSI.pdf>
- Dávila, G. (2006). *El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales*. Laurus.
- Fichamba, L., & Tipán, C. (2019). *Restaurante con ambiente colonial, ofertando comida tradicional dirigido al turismo gastronómico del cantón Cayambe provincia de Pichincha*. Obtenido de Universidad Regional Autónoma De Los Andes: <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/10916/1/PIUIETH001-2020.pdf>
- Geiger, P. (1996). *“Des-territorialização e espacialização” Território: Globalização e Fragmentação*. São Paulo: Hucitec.

- Guillen, E. (2015). *Plan estratégico turístico para la cabecera parroquial de Chanduy del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena*. Obtenido de Repositorio Universidad Estatal Península de Santa Elena: <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2390/1/UPSE-TDT-2015-0021.pdf>
- Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: RED TERCER MILENIO S.C.
- Hernández, R. (2015). *Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba*. Obtenido de Universidad de Córdoba: <https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/13107/2015000001211.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hernández, S. (1991). *Las Técnicas y los Instrumentos*. Obtenido de Metodología Ciencias Sociales: <https://sites.google.com/site/metodologia-ciencias-sociales/las-tecnicas-y-los-instrumentos>
- Jiménez, F. (2019). *Análisis de la motivación del turismo gastronómico en el destino cultural de la ciudad de Córdoba*. Obtenido de Universidad de Córdoba: <https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/19243/2019000002023.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Kotler, P. (2000). *Dirección de marketing: Análisis, planificación, gestión y control*. Madrid: Prentice Hall.
- López, P. (2004). *Población muestra y muestreo*. Obtenido de Scielo.org: <http://www.scielo.org.bo>
- Martínez, L., & De Los Monteros, M. (2017). *Análisis Gastronómico del Ceviche de Michulla elaborado en la parroquia rural Chanduy, en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena*. Obtenido de Repositorio Universidad de

Guayaquil Sitio web:
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/30668/1/TESIS%20Gs.%20249%20-%20Ceviche%20de%20Michulla%20elaborado%20en%20la%20parroquia%20rural%20Chanduy.pdf>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Tradición*. Obtenido de Ministerio de cultura y patrimonio: <http://culturaypatrimonio.gob.ec/>

Molano, O. (2008). *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/40440991_Identidad_cultural_un_concepto_que_evoluciona

Montecinos, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos*. México: Porrúa. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2016/08/22/libro-turismo-gastronomico-sostenible-2/>

Noriega, C. (2019). *Aporte para el desarrollo del turismo gastronómico sostenible en base al recurso microalga Dunaliella salina de la laguna de Las Salinas del Distrito de Huanco, Provincia de Huaura. Región Lima. 2018*. Obtenido de Universidad de San Martín de Porres: https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5158/NORIEGA_CC.pdf?sequence=3&isAllowed=y

OMT. (4 de Enero de 2022). *Glosario de término de turismo*. Obtenido de Unwto.org: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%20profesionales%20o%20de%20negocios.>

Organización Mundial del Turismo. (2007). *Entender el turismo: Glosario Básico*. Madrid.

- Organización Mundial del Turismo. (2008). *ENTENDER EL TURISMO: GLOSARIO BÁSICO OMT*. Obtenido de Asesores.
- Quijano, R. (2015). *Recetas tradicionales y turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi*. Obtenido de Universidad de las Fuerzas Armadas:
<http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/10554/T-ESPEL-ITH-0029.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ramos, K., & Galvis, P. (2017). *Turismo Gastronómico: Una nueva experiencia en Santander*. Obtenido de Universidad Externado de Colombia:
https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/handle/001/1079/BAA-spa-2017-Turismo_gastronomico_una_nueva_experiencia_en_Santander.pdf;jsessionid=A314DACB12529325FD5593182DCCA057?sequence=1
- Salame, F. (2018). *Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena*. Obtenido de Universidad Católica de Santiago de Guayaquil: <http://repositorio.ucsg.edu.ec>
- Salinas, M., & Cárdenas, M. (2009). *Métodos de investigación social*. Quito: Intiyan.
- Servicio Nacional de Turismo de Chile. (2014). *Turismo Cultural: Una oportunidad para el desarrollo local. Guía metodológica*. Obtenido de Biblioteca Virtual José Roberto Arze:
<https://fhcevirtual.umsa.bo/btecavirtual/?q=TurismoCultural%3AunaopunidadparaeldesarrollolocalGu%C3%ADametodol%C3%B3gica>
- Sierra, K. (2016). *La influencia de la gastronomía en el turismo de la ciudad de Cobán, Alta Verapaz*. Obtenido de Universidad Mariano Gálvez de Guatemala: <https://docplayer.es/205384139-Universidad-mariano-galvez-de-guatemala-facultad-de-ciencias-de-la-administracion-escuela-de-aministracion-en-hoteleria-turismo-y-gastronomia.html>

Solorio, E., & Guerrero, A. (2017). *El Bajío como región culinaria: identidad y cocina en un área cultural de México. En: Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Filosofía y Letras.

Tamayo, G. (2001). Diseños muestrales en la investigación. *Dialnet*, 14. Obtenido de dialnet.uniroja.es

Vásconez, D. (2015). *Modelo de negocios para el turismo gastronómico en el Ecuador*. Obtenido de Universidad San Francisco de Quito: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/4276/1/113848.pdf>

ANEXOS

FICHA DE ENCUESTA

Género: Masculino Femenino

Edad: _____

Estado civil

Soltero (a) Casado (a)

Divorciado (a) Unión libre

Viudo (a)

Lugar de residencia _____

- 1) **¿Ha visitado alguna vez un destino por degustar su gastronomía?**
 - a) Si
 - b) No
 - c) Solo viaje para relajarme

- 2) **¿Considera usted que las raíces y conocimientos de nuestros ancestros son importantes para el turismo gastronómico?**
 - a) Muy importante
 - b) Importante
 - c) Neutral
 - d) Poco importante
 - e) Nada importante

- 3) **Considera usted que es necesario promocionar el ceviche de Michulla**
 - a) Muy Importante
 - b) Importante
 - c) Poco Importante
 - d) Nada Importante

- 4) **Con cuál de estas redes sociales se siente identificado**
 - a) Facebook
 - b) Instagram
 - c) Whatsapp
 - d) Telegram

- 5) **¿Existen platos típicos dentro del destino?**
 - a) Si
 - b) No

- 6) ¿Considera usted importante degustar la gastronomía de la localidad que visita?**
- a) Muy importante
 - b) Importante
 - c) Neutral
 - d) Poco importante
 - e) Nada importante
- 7) ¿Qué tan importante considera Ud., que este tipo de turismo incremente la visita a la parroquia Chanduy?**
- a) Muy importante
 - b) Importante
 - c) Neutral
 - d) Poco Importante
 - e) Nada Importante

Anexo 1 Ficha de encuestas

FICHA DE ENTREVISTA A PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS

- 1) ¿Existen platos típicos dentro del destino?
- 2) ¿Ud. Considera que el ceviche de Michulla es un plato representativo de la comunidad?
- 3) ¿En la comunidad se encuentra alguna asociación de servidores turísticos que se encamine solo a la gastronomía?
- 4) Por parte de las autoridades, ¿han sido o son capacitados para que mejoren la calidad o prestación de sus productos o servicios?
- 5) ¿Cada qué tiempo se realiza la feria del ceviche de Michulla y si Ud. hace participa de la misma?
- 6) ¿Considera Ud. importante que este tipo de turismo (Gastronómico) incremente la visita de turistas a la Parroquia Chanduy?

Anexo 2 Ficha de entrevista a prestadores de servicios turísticos



Anexo 3 entrevista a prestadores de servicios turísticos



Anexo 4 Encuesta a turista