

DOI: <https://doi.org/10.46296/rc.v6i12.0151>

Desarrollo turístico sostenible por medio de la gastronomía ancestral en un área urbana de Ecuador

Sustainable tourism development through ancestral gastronomy in an urban area of Ecuador

Choez-Pesantes Martha Susana

Universidad Estatal del Sur de Manabí. Jipijapa, Ecuador.

Correo: matha.choez@unesum.edu.ec

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-9296-010X>

Santos-Moreira Vanessa Teresa

Universidad Estatal del Sur de Manabí. Jipijapa, Ecuador.

Correo: vanesa.santos@unesum.edu.ec

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0605-9754>

RESUMEN

El objetivo de esta investigación se basó en estudiar el desarrollo turístico sostenible por medio de la gastronomía ancestral en un área urbana de Ecuador, específicamente en el cantón Jipijapa, aplicando una metodología mixta, con datos cuali-cuantitativos, con diseño no experimental, se aplicó una encuesta a la muestra (73 emprendimientos) y una entrevista a personas claves en la investigación, una vez obtenido estos datos se pudo determinar que del total de la muestra el 42% reconoce como potencial turístico a la gastronomía, que constituye una fuente de trabajo, y el 26% menciona que el turismo gastronómico les ha permitido mejorar su condición económica y de vida, mientras que el 32% de los encuestados mencionó lo contrario, en cuanto a la participación de la población en el desarrollo turístico el 40% estuvo de acuerdo y el 30% totalmente de acuerdo, frente al 30% que considera que la población poco participa en el desarrollo turístico finalmente se concluye que, el área urbana del cantón Jipijapa cuenta con un gran potencial turístico, pero hace falta una buena estructura organizativa, que impulse la actividad turística en el sector, uno de sus potenciales turísticos es el recurso gastronómico, el cual es necesario fortalecer el posicionamiento, mediante los emprendimientos dedicados a esta actividad y lograr vincularlos con otros o nuevos emprendimiento es decir crear alianzas comerciales para fortalecer la actividad gastronómica que se traduce en desarrollo económico sostenible.

Palabras claves: desarrollo sostenible, turismo, gastronomía, desarrollo turístico.

ABSTRACT

The objective of this research was based on studying sustainable tourism development through ancestral gastronomy in an urban area of Ecuador, specifically in the Jipijapa canton, applying a mixed methodology, with qualitative-quantitative data, with a non-experimental design, applied a survey of the sample (73 enterprises) and an interview with key people in the investigation, once these data were obtained, it was possible to determine that of the total sample, 42% recognized gastronomy as a tourism potential, which constitutes a source of work, and 26% mention that gastronomic tourism has allowed them to improve their economic and life conditions, while 32%

Información del manuscrito:

Fecha de recepción: 06 de abril de 2023.

Fecha de aceptación: 13 de junio de 2023.

Fecha de publicación: 10 de julio de 2023.



of those surveyed mentioned the opposite, regarding the participation of the population in tourism development, 40% agreed. agreement and 30% fully agree, compared to 30% who consider that the population participates little in tourism development, finally it is concluded that the urban area of the Jipijapa canton has great tourism potential, but a good organizational structure is needed. that promotes tourist activity in the sector, one of its tourist potentials is the gastronomic resource, which is necessary to strengthen the positioning, through the ventures dedicated to this activity and manage to link them with others or new ventures, that is, create commercial alliances to strengthen the gastronomic activity that translates into sustainable economic development.

Keywords: sustainable development, tourism, gastronomy, tourism development.

1. INTRODUCCIÓN

Desde el siglo XIX se ha desarrollado el turismo, y posterior a la revolución industrial, ha permitido expandirse a nivel mundial, ya sea motivado por diferentes acciones como: negocio, ocio, estudio, trabajo u otros. El turismo es considerado una actividad generadora de ingresos económicos a nivel local, nacional e internacional, y actualmente el turismo gastronómico representa un potencial turístico que ha formado parte del patrimonio cultural de los pueblos, pues a través de ello se da a conocer su identidad ancestral gastronómica que los distingue y caracteriza diferenciándolos de otra localidad o país.

Según Vargas (2018) los 10 mejores lugares turísticos gastronómicos son: Israel, Hong Kong, España, México, Francia, Perú, Argentina, Chile, Nueva York y Japón, pues estos países con su comida autóctona, tienen miles de visitantes cada año lo que mantiene en desarrollo la economía local, generando mayores ingresos económicos, allí radica la importancia de que la gastronomía como factor turístico sea sostenible y actué de manera consciente y así mantener vivas las tradiciones culturales y ancestrales que por años han dejado su legado. En este sentido, actualmente Ecuador se ha convertido en uno de los países con gran variedad gastronómica propia de cada una de las regiones del país, al ser considerado un productor de materia prima ha permitido el aprovechamiento de sus productos propios en cada localidad para elaborar platillos que son muy apetecidos por propios y extraños.

La provincia de Manabí es un área que pertenece a la costa ecuatoriana y posee una gran variedad de gastronomía, que es conocida tanto a nivel nacional como

internacional, y al igual que Jipijapa es considerado uno de los cantones de la provincia donde sobresale la gastronomía ancestral gracias a su comida autóctona y exquisita de la zona, la misma que se origina de sus antepasados y que han dejado sus conocimientos para las nuevas generaciones. Actualmente, continúa con aquella herencia ancestral, que hoy forma parte de la actividad gastronómica, lo que motiva la formulación de festivales de comida típica de los Jipijapenses, en los cuales se destacan el festival del ceviche con maní y aguacate, el festival de la tortilla de maíz y greñoso, entre otros.

Santos (2020) menciona que: la gastronomía, así como algunas ciencias y disciplinas, posee una definición nominal o etimológica que, por su ambigüedad, no se refiere mucho al objeto del estudio o de los alcances que este tiene. Sin embargo, la Real Academia Española (RAE) (2023) menciona que la gastronomía proviene del término “gr. γαστρονομία gastronomía, y es considerada un arte de preparar una buena comida, o el conjunto de los platos y usos culinarios propio de un determinado lugar.

De igual manera, Canticus y Taquez (2019) menciona que la gastronomía es considerada como una disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida dependiendo del tiempo y el lugar en que se desarrolla (p.26), es un término que proviene de la unión de las palabras griegas: gastros que significa estómago y nomos que significa conocimiento. De igual manera, mencionan que, la gastronomía es un arte culinario, y existe una relación entre preparar, servir y consumir los alimentos originarios de cada lugar.

Por otra parte, según la Real Academia Española (2023) la definición de la palabra ancestral se refiere a los antepasados es decir, a algo remoto o muy lejano al pasado, que es procedente de una tradición muy antigua, esto quiere decir que lo ancestral tiene que ver con el pasado con lo antiguo y que a través del tiempo han dejado conocimientos que hoy en día se recuerda como parte de un legado de saberes y que se lo lleva a la práctica a través del tiempo. Autores como Orellana et al. (2020) que, la sabiduría ancestral andina y el uso de plantas medicinales, están ligados a los saberes ancestrales lo cual para poder preservarlo hay que promover a la conservación a través de la práctica para que esos conocimientos de los antepasados, no se pierdan sino que, se difunda de

generación en generación ya sea dentro de la medicina, en la gastronomía, danza, ceremonias, ritos, entre otros, y que a pesar del paso del tiempo y el espacio se mantengan sin alterar las esencias de estos valores culturales ancestrales.

Según los autores, Mejía et al. (2014) la gastronomía ancestral es una disciplina con gran valor histórico, y este radica en el arte de preservar los conocimientos, por medio de la experimentación de ingeniosos amantes de la cocina, que día a día muestran esas experiencias culinarias adquiridas de los antepasados dejando esas enseñanzas de sabores y saberes. Desde el punto de vista social, la gastronomía tiene una relación muy estrecha con la economía, ya que la alimentación es tan fundamental en el ser humano, además juega un papel muy importante en el aspecto social-cultural de un determinado lugar. Cabe destacar que, la gastronomía es una manera de identificar una localidad o región, y al escuchar hablar de ciertos platillos típicos, estos se asocian a un lugar determinado, motivando al turista, y amante de sabores y saberes ancestrales a que visite los lugares donde ocurre tal actividad Gastronómica.

Las bondades de la gastronomía del cantón Jipijapa de la provincia de Manabí se ha convertido en un atractivo turístico, por su gran valor simbólico, de uso y económico como valores únicos y excepcionales del patrimonio cultural inmaterial y destacando la agricultura como principal actividad económica y social de la zona rural ya que su producción es utilizada para la preparación de diferentes platillos ancestrales que tiene su originalidad y transcendencia de nuestros antepasados.

Para Bravo y Chóez (2021) la gastronomía forma parte de los “sentimientos y costumbres de nuestros pueblos” (p.2), el ánimo con el que han preparado la comida es la que le da esa sazón y la originalidad de las costumbres de un pueblo. Por lo que se puede mencionar que el patrimonio gastronómico forma parte de la alimentación al igual que proporciona placer y estimula todos los sentidos a la hora de degustar platos exquisitos que tiene cada lugar, además de los factores geográficos que esta posee. También, es necesario conocer la memoria y cultura de una región, así como se conoce la historia del lugar Triviño et al. (2020), de igual manera, se recalca que la gastronomía ancestral fortalece la identidad de los pueblos, su cultura local, regional y por qué no decir nacional,

ya que permite al visitante conocer a través de la tradición, además es un vínculo muy importante en la sociedad teniendo un impacto económico muy notorio.

Con base en esto, Marcillo (2018) la gastronomía en Manabí es rica en cultura y por ello muy reconocida a nivel nacional e internacional, y al hablar de Jipijapa se puede decir que es una ciudad productora de su propia materia prima como el maíz, maní, yuca, café y plátano los cuales son los productos más utilizados en la preparación ancestral con raíces precolombinas, cuyas recetas se han mantenido por generaciones migrando poco a poca en diversas partes de la provincia y el país, pero eso es solo una pequeña parte, hay historias arraigadas a las preparaciones ya que los antepasados lo hacían con leña y barro, y hoy en día muchas familias dedicadas a esta actividad gastronómica lo siguen haciendo conservando esta tradición cultural que es parte de la herencia desde el inicio de la historia registrada, una mezcla de costumbres gastronómicas de indios y europeos expuestas en las preparaciones de diferentes platos gastronómicos como el bollo, tortilla, corviches, la chicha y en especial el ceviche con manís y aguacate con gran valor.

Según Bahis et al. (2019) la gastronomía tiene 7 dimensiones y consideran que debe ser analizada bajo dos perspectivas en el ámbito académico y mercadológico lo que permite conocer y entender de mejor manera el tema de estudio, en primer lugar se encuentra la dimensión artístico-creativa, que se refiere la creatividad para crear los platos y es que allí se ve reflejada la imaginación de las personas que lo preparan, en segundo lugar se encuentra la dimensión cultural-social, la cual es de carácter subjetivo, y que a través de la historia esta ha venido trayendo esos conocimientos culturales y que hoy en día se manifiesta en la sociedad mediante esos saberes y sabores ancestrales como parte del patrimonio cultural intangible de la localidad; en tercer lugar la dimensión hedónico-experimental, que se refiere a todo lo relacionado con las sensaciones, es decir se refiere al placer que se experimenta al degustar la gastronomía de algún lugar, es decir, donde se experimenta y se logra utilizar los sentidos, sabores, olores y textura, permitiendo obtener una experiencia única al momento de saborear el producto.

Seguidamente, la dimensión científico-técnica: es de carácter objetivo, permite descubrir técnicas a través de la investigación científica y empíricas en cuanto a la preparación de diferentes platos, que al pasar de los tiempos esto se convierte en conocimientos muy valiosos para las generaciones futuras; la dimensión alimentario-fisiológica que se refiere al adecuado funcionamiento de los alimentos en el organismo, y esto se relaciona con el buen uso y manejo de los alimentos para la preparación de los platos. La dimensión comercial-mercadológica, busca como y donde difundir el producto gastronómico, para posicionarlo dentro del mercado, la mercadología es la ciencia que estudia el mercado, por lo tanto, permite tener una visión y un estudio del mercado donde se desea mostrar el producto gastronómico; y finalmente la dimensión conceptual-epistemológica, la cual se refiere a que el patrimonio gastronómico es observado como una cotidianidad por lo tanto es deber mantener la gastronomía de una región como un tema importante para que no pierda el valor cultural que posee (Bahis et al., 2019)

Todas estas dimensiones son necesarias estudiarlas para comprender los beneficios que otorgan para que la gastronomía sea sostenible y contribuya al desarrollo económico de una región y es que, hasta los actuales momentos el concepto de desarrollo sostenible ha sido una tarea ardua ya que no existe una definición precisa, por lo que debido a opiniones y enfoques que le ha dado al concepto desde diversas expectativas, sean estas económicas, sociales e ideológicas, políticas y sobre todo las relacionadas con el ámbito social y ambiental.

En este sentido, se establece como objetivo de esta investigación estudiar el Desarrollo turístico sostenible por medio de la gastronomía ancestral en un área urbana de Ecuador, a través de una metodología mixta, con datos cuali-cuantitativos, con un diseño no experimental.

2. METODOLOGÍA

El diseño de esta investigación fue experimental, bajo un enfoque mixto, donde se tomaron datos cuantitativos y cualitativos (interpretación de información de informantes claves), de acuerdo con Hernández et al. (2014) menciona que

consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), donde no se manipulan o se controlan las variables, en otras palabras el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes.

Por lo expuesto anteriormente, se mencionaron algunas fases el cual demuestran cumplir el proceso metodológico, para la consideración del problema de estudio, el cual fue orientado a través del enfoque mixto lo que palabras de Hernández et al. (2014) indican que un enfoque mixto es aquel que utilizan los enfoques cualitativos y cuantitativos es decir combinan sus potenciales y minimiza las debilidades.

Para ello se consideraron una serie de pasos para lograr el desarrollo adecuado de la investigación, el primer paso se refiere a la consideración de la situación problemática del área de estudio, en la cual se identificaron las necesidades actuales del “área urbana del cantón Jipijapa”, de igual manera se recolectó información mediante el uso de técnicas cuantitativas y cualitativas para conocer la situación actual del turismo en relación a la gastronomía ancestral del sector. Al mismo tiempo se realizó una revisión de fuentes bibliográficas, como artículos, tesis entre otros, con la finalidad de analizar y recabar ideas y datos que permitan fundamentar las bases teóricas de la investigación en el área de estudio

El segundo paso, posterior a la obtención y organización de la información, recabada de varias fuentes secundarias, se llevó al análisis metodológico, la selección de las variables, la definición de la población del área de estudio, así como los instrumentos utilizados para la recolección de la información. Seguidamente en el tercer paso, se consideró un total de 73 personas propietarias de los emprendimientos gastronómicos formales que están registrado dentro del catastro turístico del GAD Jipijapa (2019), propietarios de emprendimientos informales y 27 turistas, tomando en consideración el mes de febrero por feriado de carnaval, para el análisis cuantitativo de la información del área de estudio con la aplicación de la encuesta y, para el análisis cualitativo se consideró a 3 representantes del área turística, como informantes claves, para la aplicación de la entrevista.

Seguidamente en el cuarto paso se realizó un análisis cuantitativo, una vez aplicadas las tabulaciones, se realizó el análisis estadístico, utilizando el software (SPSS) versión 2.0 lo que permitió dar repuestas a las interrogantes de la investigación, de igual manera, para el análisis cualitativo, se verificó los contenidos mediante el análisis de criterios por categorías y subcategorías.

En cuanto a la población y muestra se optó como unidad de análisis el área urbana del cantón Jipijapa de la provincia de Manabí, el cual se enfocará en representantes en el área turística, turistas y a emprendimientos formales e informales dedicados a esta actividad de la gastronomía ancestral, que ofertan los platos ancestrales en la localidad, al servicio de la comunidad local, nacional e internacional que vistan el cantón. En el mismo orden de ideas el estudio consideró a los actores involucrados directos e indirectamente en la actividad turística como lo son los emprendedores, turistas y actores claves como un académico en la carrera de turismo, representante del departamento de turismo y del Ministerio de turismo. Mediante la investigación realizada en el área de estudio, se menciona que dentro del área urbana del Cantón Jipijapa se cuenta con 73 emprendimientos catastrados y no catastrado, cuya principal actividad económica es la gastronomía local de Jipijapa y se muestran en la Tabla 1.

Tabla 1. Listado de emprendimientos gastronómicos

Nombre de los locales	Número de propietarios
Cevichería Pepe 1	1
Cevichería Pepe 2	1
Cevichería Pepe 3	1
Cevichería Pepe de Pancho	1
Cevichería Los Negritos	1
Cevichería el Refugio	1
Cevichería La Cabellona 1	1
Cevichería La Cabellona 2	1
Cevichería Tiazos	1
Cevichería Jair	1
Picantería El Redondel	1
Cevichería El Colorado	1
Cevicherías (informales)	5
Bollos (informales)	8
Greñoso (informales)	20
Corviches (informales)	15
Tortillas (informales)	10
Chicha (informales)	3
Total	73

Fuente: (Choez, 2021)

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de las encuestas implementadas para el presente estudio. Al respecto se procedió a realizar el análisis estadístico a través del paquete SPSS versión 2.0, mediante el cual se obtuvieron las frecuencias y porcentajes y posteriormente se realizó la interpretación. Para desarrollar la actividad turística en función del componente gastronómico del cantón Jipijapa, es muy importante conocer la opinión y percepción de los prestadores de servicios principalmente del sector de la restauración, así como del sector de alimentos y bebidas, a fin de conocer su realidad, las condiciones actuales que presentan, y el conocimiento respecto a la actividad turística. Para obtener estos antecedentes, se realizaron 73 encuestas cerradas a los emprendimientos formales e informales y a 27 turistas que visitaron el cantón Jipijapa en el mes de febrero por el feriado de carnaval, para recabar información sobre el tema de estudio.

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



Fuente: (Choez, 2021)

La generación de empleo a través del turismo gastronómico toma un valor importante pues el 42% está de acuerdo y el 26% totalmente de acuerdo, que sumando los dos se tiene un total del 68% de percepción que el turismo gastronómico es una buena alternativa para la generación de empleo por ende da a entender que esta es una actividad relevante para la economía familiar que se dedica a esta actividad.

Figura 2 ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico?



Fuente: (Choez, 2021)

El 70% de los servidores turísticos, ven de gran importancia a la gastronomía como desarrollo cultural que impulsa el turismo, como atractivo más de Jipijapa pues sus platos son una delicia para propios y extraños, en cuanto a negatividad sobre la gastronomía se tiene que el 30% de los promotores de servicios consideran que la gastronomía ancestral no aporta para el fortalecimiento del turismo. De estos criterios se puede interpretar que la gastronomía ancestral es un factor de crecimiento del turismo en Jipijapa, por lo que se debe de aprovechar y establecer acciones que conlleven a mejorar la promoción y consumo de estos alimentos como un factor que ayude a captar más turistas nacionales y extranjeros y así mejorar la calidad de vida de los servidores gastronómicos.

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

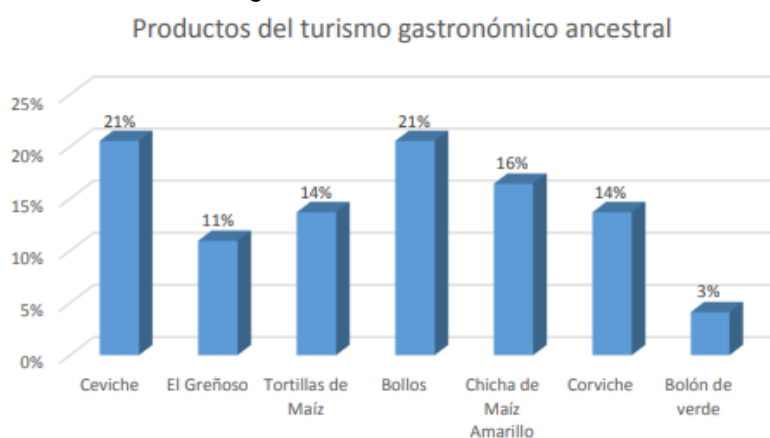
Alternativas que aportan al desarrollo del turismo gastronómico ancestral



Fuente: (Choez, 2021)

Al medir sobre alternativas para mejorar el turismo en términos de la gastronomía las respuestas obtenidas son que el 45% de los encuestados manifiesta que hay que fortalecer la promoción ya que de esta manera se da a conocer la producción y propiedades alimenticias de la gastronomía, el 25% considera, que se debe invertir en mejorar la infraestructura turística, y en un 16% es que se debe mejorar con impulso de nuevos emprendimientos. Todas estas acciones son relevantes bajo el criterio de los encuestados, pue manifiestan que son procesos y actividades para considerar por las autoridades para conseguir una identidad gastronómica que impulse al desarrollo turístico de manera sostenible.

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



Fuente: (Choez, 2021)

Dentro de la gastronomía los platos que sobresalen son el ceviche y los bollos, con un 21% respectivamente siendo estos los platos más apetecidos por el paladar de turistas y visitantes, otros de los platillos son el corviche y las tortillas de maíz con el 14%, en tercer lugar, se tiene al greñoso.

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

Aporte económico en la implementación de la Gastronomía ancestral en locales comerciales



Fuente: (Choez, 2021)

El 85% de los prestadores de servicios consideran que la gastronomía contribuye al sector turístico por ende a mejorar la economía del sector, además ésta genera impactos positivos en la promoción cultural y alimenticia del cantón Jipijapa convirtiéndolo en un destino atractivo, por lo que consideran que se debe mejorar también la imagen de sus locales y sitios de venta, ya que el 15% se visualiza de manera negativa, pues estos consideran que los lugares de venta no cuentan con los servicios necesarios y que la inversión de los gobiernos locales por mejorar estos sectores es nula.

Figura 6 ¿Considera Usted que consumir platillos ancestrales de Jipijapa, ayuda a mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?

El consumo de platillos ancestrales contribuye a mantener las costumbres y tradiciones de la comunidad



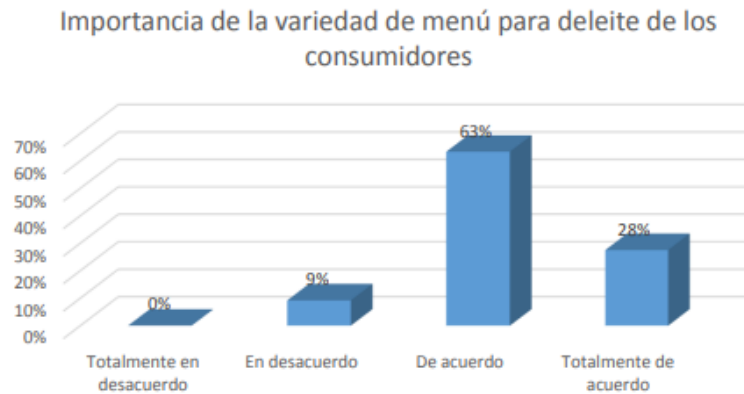
Fuente: (Choez, 2021)

Los servidores turísticos en un 68% están totalmente de acuerdo en que el consumo de los platillos ancestrales contribuye a mantener las tradiciones y costumbres, permitiendo de esta manera convertirse en identidad cultural del destino turístico, el 21% manifiesta estar de acuerdo que la práctica y el consumo de los platillos ancestrales permite mantener las tradiciones y costumbres, estos criterios nos lleva a concluir que la fortaleza gastronómica de un lugar hace que el turismo se vea atractivo y por ende sostenible.

Análisis de las encuestas a turistas

En este sentido también se aplicó la encuesta a los turistas y visitantes que llegan al destino, a fin de conocer la percepción de los mismos sobre el recurso gastronómico que se tiene en el área de estudio. A continuación, se detalla el consiguiente resultado.

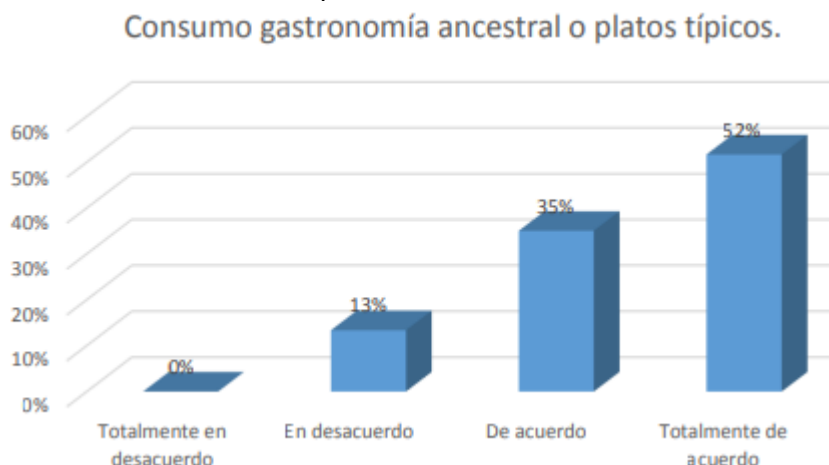
Figura 7 ¿Está usted de acuerdo en la importancia de la variedad de un menú para el deleite de los consumidores?



Fuente: (Choez, 2021)

Al preguntar sobre la importancia de menú al turista se tiene que el 63% de los turistas encuestados, manifiestan que es importante la existencia de un menú gastronómico pues así puede elegir entre variedad de platos, los cuales son atractivos de forma visual pues se fijan mucho en la presentación de los mismos, mientras que el 28% manifiesta estar muy de acuerdo con la variedad de menús existentes, de pensamiento negativo hacia la existencia de variedad de menú se tiene al 9% de los turistas.

Figura 8 ¿Cuándo usted está de paseo o turismo, Consume gastronomía ancestral o platos típicos de la zona?

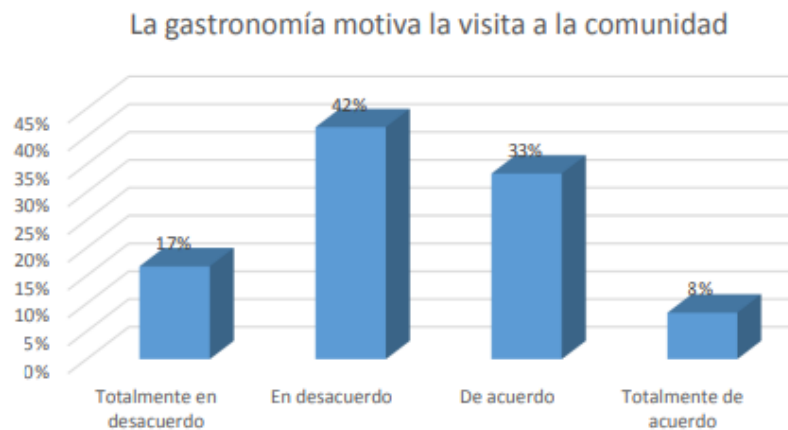


Fuente: (Choez, 2021)

En lo referente si el turista, le gusta consumir gastronomía típica, se tiene que el 53% está totalmente de acuerdo, es decir que cuando viaja busca consumir comida típica ancestral del lugar, a esto se suma el 35% de turista que están de acuerdo, de manera negativa es decir que prefiere consumir cualquier tipo de gastronomía se tiene el 13%. Estos criterios nos permiten intuir que mayormente,

los turistas buscan lugares donde se oferte comida o gastronomía típica de la zona, llevando a concluir que gran parte del turismo se debe a la gastronomía y no solo a lo paisajístico, por lo que se debe promocionar conjuntamente lo gastronómico con lo paisajístico para que el turismo sea complementario y sostenible, bajo una promoción local y provincial.

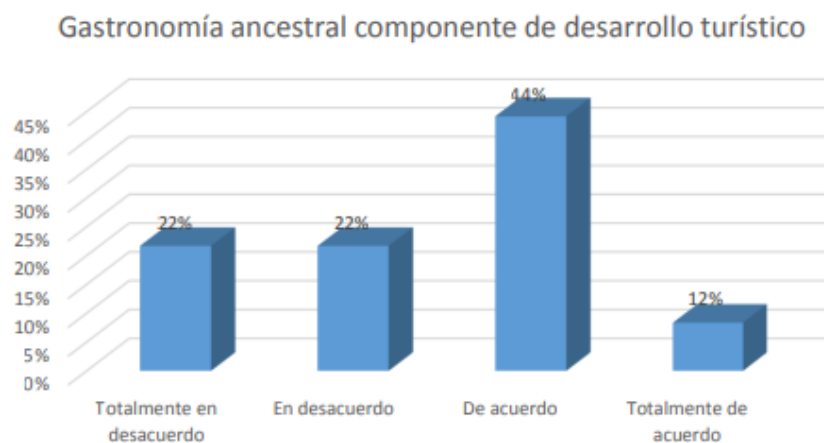
Figura 9 ¿Considera usted; que las visitas o actividades turísticas en Jipijapa se dan por la gastronomía ancestral?



Fuente: (Choez, 2021)

En esta pregunta se puede observar criterios divididos, sobre el turismo existente en el cantón Jipijapa, es decir que de forma negativa se tiene un criterio del 55%, dando a entender que existen más elementos paisajísticos o estructurales que hacen que Jipijapa sea un lugar turístico, mientras que de forma positiva se tiene que el 41% si considera a la gastronomía como un pilar fundamental del turismo, por lo que se debe impulsar la promoción y potenciar el conocimiento cultural gastronómico como forma de potenciar y hacer sostenible el turismo.

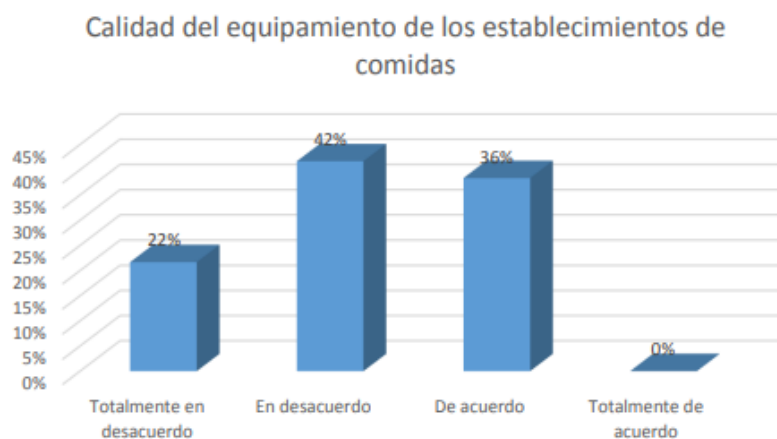
Figura 10 ¿Considera usted que debería considerarse a la gastronomía ancestral como un componente de desarrollo?



Fuente: (Choez, 2021)

En la figura se puede observar, que el 44% de los turistas encuestados, están de acuerdo y el 12% totalmente de acuerdo, en que la gastronomía es un componente de desarrollo turístico cabe recalcar que los encuestados fueron personas que se encontraban visitando el cantón Jipijapa, de manera negativa se tiene que el 44%, manifiestan que no que la visita al lugar se debe no solo por la gastronomía sino por todo la infraestructura paisajística e infraestructura del cantón.

Figura 11 ¿Considera usted que la calidad del equipamiento de los locales que ofertan comida (restaurantes, comedores, etc.) es apta para ofrecer un buen servicio?



Fuente: (Choez, 2021)

En lo referente a la calidad de los locales gastronómicos se tiene que le 64% de los turistas se manifiestan estar en desacuerdo y totalmente en desacuerdo, dando a entender la negatividad en cuanto a la presentación e infraestructura de estos sitios, de manera positiva se tiene al 36% de turistas que manifiestan estar de acuerdo con los lugares donde se expenden estos alimentos. Con estos criterios se puede emitir que se debe cambiar la imagen de estos lugares ya que de esta manera lograrán ser más atractivos no solo por su variedad de platos sino por su higiene.

Seguidamente se muestran los resultados de las entrevistas realizadas.

Pregunta N° 1 ¿Usted cree que la gastronomía ancestral es una alternativa, para fomentar el desarrollo del turismo de manera sostenible? Respuesta: En los últimos años el turismo ha buscado diversificarse y promover nuevos atractivos que van desde el aprovechamiento de la cultura y tradiciones, cayendo así la gastronomía que por su particular preparación e ingredientes que en muchos

casos son únicos de la región o localidad. Aportando así a una nueva fuente de atracción de turistas y visitantes que son atraídos por los platos que muchos casos son considerados exóticos por su potencial nutricional y por su preparación única con productos naturales que son propios de la costa. Los pobladores que se dedican a la elaboración de estos alimentos, consideran que la gastronomía ancestral si aporta al desarrollo del turismo local ya que muchos turistas y visitantes buscan consumir estos alimentos generando una demanda que hasta la actualidad no está satisfecha, por lo que a más de atraer el turismo esta puede generar empleo y mejoraría la economía de los habitantes de la localidad.

Pregunta N° 2 ¿Cree Ud. que se lograría generar fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico? Respuesta: En la actualidad en Jipijapa existe varios negocios de manera formal e informal, que se dedican a la actividad gastronómica como principal fuente de ingresos y generación de empleo para los miembros de las familias, estos negocios se han creado a modo de emprendimientos evidenciando que aunque sean pocos, si se realiza una promoción adecuada y se proporciona de las facilidades necesarias a los locales para que sean más atractivos consecuentemente se irá incrementando estos negocios y así se generaría empleo para propios y ajenos frente a las personas que se dedican a esta actividad.

Pregunta N° 3 ¿Las autoridades, organizaciones y los habitantes, tienen actividades mancomunadas para la búsqueda del desarrollo turístico? Respuesta: En la actualidad no existe una coordinación, entre la entidad civil, autoridades y prestadores de servicios gastronómico, para que estos platos típicos sean promocionados y posicionados, a través de estrategias mancomunadas donde a los prestadores les permitan tener infraestructura adecuada y contar con permisos que les permita posesionarse en el mercado turístico de manera sostenible a nivel local. La relación de las autoridades tanto comunales, como provinciales, no intervienen conjuntamente en el apogeo de los diferentes tipos de turismo por lo que hace que en el cantón Jipijapa el turismo sea de manera centralizada a los productos ya posesionados. En la actualidad los principales apoyos que brindan son capacitaciones, e inversión esporádica

en infraestructura, pero de lugares turísticos ya posesionándose en términos de accesibilidad, servicios básicos que son complementarios al turismo.

Pregunta N°4 ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico en Jipijapa? Respuesta: en estos tiempos en el cantón Jipijapa el turismo gastronómico no tiene mucha importancia pues no se ha visualizado cuanto esto aporta al desarrollo turístico, pues no se tienen un control de cuantas personas nacionales y extranjeras gustan de estos platos. Pero si se sabe que las personas que se dedican a la venta de los platos gastronómicos ancestrales, siguen cada día con gran demanda, en turistas y visitantes nacionales y extranjeros. También se ha determinado que el turismo gastronómico, en los sectores costeros es de gran importancia, por sus sabor y potencial nutricional, lo que hace que sea apetecido y buscado por propios y extraños que van motivados por disfrutar del relax, aventura y principalmente la cultura. Con lo poco posesionado que se encuentra el turismo gastronómico ancestral en Jipijapa, el aporte que este brinda para el visitante que se interesa por conocer, como para los mismos pobladores, en la generación de recursos económicos y mantener las tradiciones y costumbres propias de la localidad.

Pregunta N°5 ¿Qué platos considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral de Jipijapa? Respuesta: Corviche, tortilla de maíz, bollo de verde con cerdo o pescado, ceviche de pescado con maní y aguacate y el greñoso. La comunidad cuenta con los recursos tanto humanos como materiales para el desarrollo de la actividad gastronómica ancestral. Los prestadores de servicios de comida poseen sus productos definidos a la venta de los consumidores. La mayoría de los platos forman parte del patrimonio cultural de esta localidad.

Pregunta N° 6 ¿Considera usted que consumir platillos gastronómicos ancestrales de Jipijapa, ayuda a mantener las costumbres y tradiciones? Respuesta: por su presentación y preparación ancestral, que se mantienen en la actualidad como costumbres, el impulsar como un factor generador de turismo esto ayudara a rescatar y posesionar al turismo de manera sostenible a través del rescate de tradiciones. Todo lo relacionado con la ancestralidad y lo poco común forma parte de la cultura de un destino. La comunidad se ha propuesto en no perder su identidad a través de la forma de preparación de sus comidas.

Consideran un elemento relevante que puede ser utilizado de forma sostenible económicamente.

Se logró determinar que del total de la muestra el 42% reconoce como potencial turístico a la gastronomía, que constituye una fuente de trabajo, y el 26% menciona que el turismo gastronómico les ha permitido mejorar su condición económica y de vida, mientras que el 32% de los encuestados mencionó lo contrario, por lo que se concluye que la mayoría de la población considera que el impacto del turismo en la población local es efectiva, pero que no ha permitido que todos se beneficien, por lo consiguiente, de acuerdo a la pregunta establecida en la encuesta para determinar el grado de participación de la población en el desarrollo turístico el 40% estuvo de acuerdo y el 30% totalmente de acuerdo, frente al 30% que considera que la población poco participa en el desarrollo turístico. Se determinó a través de la encuesta tanto a servidores, turistas y representantes que el 21% de las personas identifican al ceviche y bollos como producto gastronómico ancestral, puesto que en Jipijapa el consumo de estos alimentos es tradicional en sus habitantes desde décadas atrás; la chicha de maíz amarillo y la tortilla de maíz también forman parte de la gastronomía. Por otro lado, los encuestados consideran que la población requiere de constantes capacitaciones en temas relacionados a la gastronomía ancestral que contribuyan a mejorar la calidad de los servicios ancestral si contribuye al desarrollo turístico de Jipijapa. El presente estudio denominado gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico del cantón Jipijapa, es una investigación de campo en la que se han aplicado encuestas y entrevistas a turistas, servidores turísticos y representante del área turística. Las respuestas al cuestionario, es la respuesta a los indicadores que permiten evaluar las variables de gastronomía ancestral y desarrollo turístico. Determinado que del total de la muestra el 42% reconoce como potencial turístico a la gastronomía, que constituye una fuente de trabajo, y el 26% menciona que el turismo gastronómico les ha permitido mejorar su condición económica y de vida, mientras que el 32% de los encuestados mencionó lo contrario, lo que permite inferir que la mayoría de la población considera que el impacto del turismo en la población local es efectiva, pero que no ha permitido que todos se beneficien, por lo consiguiente, de acuerdo a la pregunta establecida en la encuesta para

determinar el grado de participación de la población en el desarrollo turístico el 40% estuvo de acuerdo y el 30% totalmente de acuerdo, frente al 30% que considera que la población poco participa en el desarrollo turístico. Se determinó a través de la encuesta tanto a servidores, turistas y representantes que el 21% de las personas identifican al ceviche y bollos como producto gastronómico ancestral, puesto que en Jipijapa el consumo de estos alimentos es tradicional en sus habitantes desde décadas atrás; la chicha de maíz amarillo y la tortilla de maíz también forman parte de la gastronomía. Por otro lado, los encuestados consideran que la población requiere de constantes capacitaciones en temas relacionados a la gastronomía ancestral que contribuyan a mejorar la calidad de los servicios.

4. CONCLUSIONES

El área urbana del cantón Jipijapa cuenta con un gran potencial turístico, pero hace falta una buena estructura organizativa, que impulse la actividad turística en el sector, uno de sus potenciales turísticos es el recurso gastronómico, el cual es necesario fortalecer el posicionamiento, mediante los emprendimientos dedicados a esta actividad y lograr vincularlos con otros o nuevos emprendimiento es decir crear alianzas comerciales para fortalecer la actividad gastronómica que se traduce en desarrollo económico sostenible.

Los platillos gastronómicos son reconocidos por sus sabores y por su gran valor cultural, pero que la ausencia de regulación por parte de las autoridades correspondientes se presencia vendedores ambulantes y en domicilios, ya que no todos cuentan con permisos de funcionamiento para operar como establecimientos gastronómicos o de alimentos y bebidas, lo que contribuye a una mala imagen a la actividad gastronómica.

De igual manera, existen fallas en cuanto a la infraestructura y equipamiento de los establecimientos y por ende en la atención al cliente ya que es notoria la falta de capacitación dentro del área laboral, afectando el correcto crecimiento de la actividad gastronómica en la localidad.

En este sentido se puede deducir que la gastronomía ancestral vinculada directamente con los emprendimientos la entidad pública y la población local si permitirá impulsar de mejor manera la actividad gastronómica. Por lo es necesario considerar las estrategias de sostenibilidad que permitan fortalecer el posicionamiento y aportar en el desarrollo turístico de la localidad, por lo tanto, se propone un modelo de gestión basado en estrategias que permitan la sostenibilidad a nivel económico social y cultural.

REFERENCIAS

- Bahis, A., Wendhausen, R., & da Silva, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en turismo*, 28(2). Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200004
- Bravo, O., & Chóez, M. (2021). Estrategias de gestión para el turismo gastronómico en el área urbana del cantón Jipijapa-Manabí. *Carácter Revista Científica*, 9(1), 1-13. doi:<https://doi.org/10.35936/up.v9i1.88>
- Canticus, D., & Taquez, G. (2019). Saberes y prácticas ancestrales de la gastronomía Awá, una estrategia pedagógica para fortalecer la cultura tradicional con los estudiantes de grado 2° de la Sede Peña La Alegría Municipio de Tumaco. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Obtenido de <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26393>
- Choez, M. (2021). La gastronomía ancestral y el desarrollo turístico sostenible en el área urbana del cantón Jipijapa, Provincia Manabí. Universidad Tecnológica de Guayaquil. Obtenido de <http://181.39.139.68:8080/handle/123456789/1457>
- Hernández, R., Fernández, C., & Batista, M. (2014). *Metodología de la investigación* (6ta edición ed.). México, D. F.: MCGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Marcillo, G. (2018). Chicha Jipijapa. Obtenido de <https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/cultura-gastronomica/>
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: la encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *CULINARIA. Revista virtual Especial en Gastronomía*, 1(8), 27-40. Obtenido de http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf

- Ministerio de Turismo. (2019). Catastro Jurídico. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>
- Orellana, A., Achig, D. A., Barrera, G., L, B., & Mosquera, L. (2020). Sabiduría ancestral andina y uso de plantas medicinales. Principios y practicas de la medicina tradicional en Ecuador, 26-43. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/342134076_Sabiduria_Ancestral_Andina_y_Uso_de_Plantas_Medicinales
- Real Academia Española, RAE. (2023). Concepto de gastronomía. Obtenido de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Real Academia Española, RAE. (2023). Definición de ancestral. Obtenido de <https://dle.rae.es/ancestral>
- Santos, L. (2020). Servicios gastronómicos para el mejoramiento de la atención al cliente en el sector Los Cerritos cantón Quinsaloma en el año 2019. Universidad Técnica de Babahoyo. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/8178>
- Triviño, K., Arandia, J., Robles, G., & Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica en la provincia de los Ríos, Ecuador. Revista Colón, Ciencias, Tecnología y Negocios, 7(1), 45-57. doi:<https://doi.org/10.48204/j.colonciencias.v7n1a5>
- Vargas, P. (2018). Editorial La Republica S.A.S. Obtenido de <https://www.larepublica.co/ocio/conozca-los-10-destinos-gastronomicos-recomendados-por-los-chefs-2764141>