



# Ruta gastronómica

para el desarrollo turístico  
en Pedernales

Kenia Maricela Sabando Santana  
Luis Dionicio Andrade Alcívar



Ediciones  
**Uleam**

# Ruta gastronómica para el desarrollo turístico en Pedernales

Kenia Maricela Sabando Santana

Luis Dionicio Andrade Alcívar





Texto arbitrado bajo la modalidad doble par ciego en capítulos de libros

**Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí**  
Ciudadela universitaria vía circunvalación (Manta)  
www.uleam.edu.ec

**Dr. Marcos Zambrano Zambrano, PhD.**

Rector

**Dra. Jackeline Terranova Ruiz, PhD.**

Vicerrectora de Investigación, Vinculación y Postgrado

**Dr. Pedro Quijije Anchundia, PhD.**

Vicerrector Académico

**Dr. Fidel Chiriboga Mendoza, PhD.**

Director de Editorial Universitaria

**Ruta gastronómica para el desarrollo turístico en Pedernales**

© Kenia Maricela Sabando Santana

© Luis Dionicio Andrade Alcívar

ISBN: 978-9942-827-80-7

Edición: Primera. Agosto de 2022. Publicación digital

**Editorial Universitaria**

**Mg. Alexis Cuzme Espinales**

Editor General

**Mg. José Márquez Rodríguez**

Gestor de Diseño Editorial

**Mg. Rossana Cedeño García**

Gestora de Redacción y trámites documentales del editorial con los autores.

**Lic. Anyela Rivas Cevallos**

Secretaria General de la Editorial

Una producción de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, registrada en la Cámara Ecuatoriana del Libro.

Sitio Web: [www.munayi.uleam.edu.ec](http://www.munayi.uleam.edu.ec)

Correo institucional: [editorial@uleam.edu.ec](mailto:editorial@uleam.edu.ec)

Facebook @Ediciones Uleam

Twitter @EdicionesUleam

Teléfonos: 2 623 026 Ext. 255

Toda la información relacionada al contenido del texto es responsabilidad de los autores.

## Tabla de contenido

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>7</b>
<b>CAPÍTULO I</b> .....	<b>16</b>
PEDERNALES .....	16
<b>CAPÍTULO II</b> .....	<b>24</b>
MARCO METODOLÓGICO .....	24
<b>CAPÍTULO III</b> .....	<b>28</b>
ANÁLISIS DE MERCADO .....	28
ESTUDIO TÉCNICO .....	37
ESTUDIO FINANCIERO .....	40
ANÁLISIS AMBIENTAL .....	46
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	<b>51</b>
RESULTADOS .....	51
<b>CONCLUSIONES</b> .....	<b>62</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>63</b>

## **RESUMEN**

El presente libro tiene como propósito la elaboración de una propuesta de creación de una ruta gastronómica para el desarrollo turístico en el cantón Pedernales, es importante recalcar que se cuenta con una nutrida gastronomía que se expone cada año en los festivales gastronómicos que se realizan en diferentes comunidades, donde se puede observar la gran afluencia de visitantes que se trasladan hacia el cantón, para degustar, conocer y experimentar los sabores y sentir nuevas sensaciones del arte culinario. Con la creación de la ruta gastronómica, mejoraría la calidad de vida de los pobladores de las comunidades del cantón, generando empleo, dinamizando la economía de estos y fortaleciendo el turismo. Con esta propuesta en marcha se ampliarían otros tipos de turismo como el de naturaleza y aventura. La investigación tiene un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo), es **descriptiva**, bibliográfica y de campo, utiliza un método deductivo, on line, observación y estadístico; se aplica la entrevista a expertos del tema y encuestas a visitantes locales y externos, utilizando la fórmula del muestro finito; cuyos resultados obtenidos son que los visitantes se trasladan a las comunidades donde se han realizado los festivales gastronómico por su nutrida gastronomía que presentan, afirman que es factible la creación de la ruta gastronómica ya que aporta al desarrollo económico generando empleos con personal único de la comunidad y todos los ingresos económicos, y otras actividades serán para beneficio de la misma, generando un turismo comunitario y la conservación de la identidad cultural.

## **ABSTRACT**

The purpose of this research is to prepare a proposal for the creation of a gastronomic route for tourism development in the Pedernales canton, it is important to emphasize that there is a large gastronomy that is exhibited every year in the gastronomic festivals that are held in different communities, where you can see the large influx of visitors who move to the canton, to taste, learn and experience the flavors and feel new sensations of culinary art. With the creation of the gastronomic route, it would improve the quality of life of the inhabitants of the communities of the canton, generating employment, boosting its economy and strengthening its tourism. With this proposal underway, other types of tourism, such as nature and adventure, would be expanded. The research has a mixed approach (qualitative and quantitative), it is descriptive, bibliographic and field, it uses a deductive, online, observation and statistical method; interviews with experts on the subject and surveys of local and external visitors are applied, using the finite sampling formula; whose results obtained are that visitors move to the communities where the gastronomic festivals have been held for their large gastronomy that they present, they affirm that the creation of the gastronomic route is feasible since it contributes to economic development by generating jobs with unique personnel from the community and all the economic income, and other activities will be for the benefit of the same, generating a community tourism and the conservation of the cultural identity.

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía en el mundo se remonta desde las primeras civilizaciones que surgieron hace miles de años a. C. entre ellas tenemos a los pueblos que se asentaron en Mesopotamia, Grecia, Egipto, Persia, Fenicios, el Imperio Romano de Occidente y Oriente (Gutierrez, 2012a).

La gastronomía medieval es el conjunto de las costumbres culinarias y de los alimentos relacionados de esa época. Muchos de los cambios y costumbres de este periodo se deben a la exportación de muchos alimentos frescos, especialmente el pescado, la carne y las frutas. Los cocineros germanos gustaban de guisar con vino y vinagreta de laurel, que fue inventada por un cocinero de Palermo. Cuando no cocían con vino usaban jugo de frutas, sobre todo en pescados y aves (Gutierrez, 2012b, p. 63).

En Francia, los banquetes eran un poco más refinados, teniendo mesas de roble con incrustaciones de oro y plata. En cuanto al servicio, las entradas se ponían en la mesa antes de que entraran los comensales. El chef Taillevert, cocinero de Carlos V y el más importante de la época, estableció las diferencias entre sopas, cremas, etc. Además, es importante mencionar que el vino sólo se consumía para acompañar la comida y en las salsas, ya que abría el apetito y refinaba el sabor de los alimentos, de aquí surge la viticultura (Gutierrez, 2012c).

El rey Luis XIV comía con las manos a pesar del ceremonial minucioso que presidía siempre su mesa. Sólo en los últimos años de su vida usó un pequeño tenedor. La crónica parisiense, dice que la primera vez que se utilizó un tenedor en un establecimiento público fue en la "Tour d' Argent", el célebre restaurante de París, que tiene más de 400 años a la cabeza del buen comer francés. El uso del tenedor se hizo habitual durante el siglo XVIII en toda Europa. Podemos decir que en Inglaterra se implantó a partir del siglo XVII, igual que en Alemania. La cuchara es mucho más antigua y había sido usada en la época de los romanos (Gutierrez, 2012d, p. 90).

A partir de aquí, gracias a la conquista y colonización de América se comienzan a consumirse diferentes variedades de verduras, como jitomate; además, llega el chocolate, papa, camote, jícama, cacahuete, entre otros alimentos.

La papa no se consumió hasta después de la Guerra de los Cien Años, pues pensaban que era un alimento para los cerdos. La papa es originaria de los Andes peruanos, se cultiva hoy en las regiones templadas de todo el mundo. Hoy en día se destina al consumo humano directo y a la elaboración de alcohol y adhesivos (Gutierrez, 2012e).

Surge una combinación de tradiciones gastronómicas, con la llegada de los conquistadores a tierras americanas, sentaron las bases de la cocina mexicana, de cierta manera fue más un choque que un encuentro de la frugalidad indígena se pasó a la gula española.

“En esta misma época llegan algunos platillos como los guisados de pavo y peces, tortillas de distintos tipos, salsas, tamales, chocolate, champurrado. Por otro lado, se conoce en Europa, las costumbres de los antiguos indígenas, como los mexicas” (Gutierrez, 2012f, p. 92).

Un sector que es considerado de gran importancia y dinamismo para la economía de los países receptores es el turismo. Este sector está conformado por varios servidores turísticos que aporta a la economía como hotelería, restaurantes, transporte, agencias de viaje, recreación, entre otros por consecuencia ha sido considerado una de las industrias más grandes del mundo.

La aportación del sector turístico se refiere al valor de los bienes y servicios producidos por las industrias relacionadas con la actividad de los turistas: alojamiento, agencias de viajes, aerolíneas y otros servicios de transporte de pasajeros, así como restauración y demás sectores del ocio. La contribución del turismo al empleo, por su parte, ascendió a unos 270 millones de trabajos. Según datos de la Organización Mundial del Turismo (OMT), en un 2020 marcado por las fuertes restricciones derivadas de la pandemia de COVID-19, se registraron en todo el mundo casi 400 millones de llegadas de turistas internacionales, es decir, no residentes en el país de destino que pernoctaron al menos una noche. Además, el gasto total de los turistas extranjeros se estimó en alrededor de 565.000 millones de dólares estadounidenses (Organización Mundial del Turismo, 2020).

Se puede observar en la figura 1, la CEPAL presenta una muestra de la contribución del turismo en el Producto Interno Bruto de algunos países de Latinoamérica del año 2018.

**Figura 1.** PIB de algunos países de Latinoamérica del año 2018

País	Hotelería y restaurantes/PIB
Argentina	1,95
Bolivia (Estado Plurinacional de)	2,50
Chile	2,26
Colombia	3,89
Ecuador	2,25
Paraguay	2,53
Uruguay	3,86

**Nota:** El gráfico representa los ingresos PIB de algunos países de Latinoamérica en el año 2018. Tomado de la CEPAL, 2020

Debido a la emergencia sanitaria por el Covid-19, la contribución directa del turismo al Producto Interno Bruto en el año 2020 fue de 1,2%. (Ministerio de Turismo, 2020).

El turismo, es una actividad económica y social de gran importancia para muchos países del mundo, para el Ecuador se constituye como una oportunidad real que permite crear empleos y mejorar la calidad de vida de la población que se localiza en territorios turísticos (Ministerio de Turismo, 2019).

Para el Ministerio de Turismo, el potencial turístico del país se cimienta en términos de su alta biodiversidad natural y cultural, la fortaleza del sector radica en los cortos desplazamientos que permite al turista recorrer en pocos periodos de tiempo varios de los recursos naturales y culturales que posee el país.

Según datos del Ministerio de Turismo para el 2019 la contribución directa del sector turismo al Producto Interno Bruto del Ecuador es de 2,2% aproximadamente. Asimismo, se encuentran registrados 24.257 establecimientos turísticos y un total de 477.382 empleados en las actividades de alojamiento y servicio de comidas, dinamizando la economía (Ministerio de Turismo, 2020).

“Desde el 2010 hasta el 2020 Ecuador ha mantenido un crecimiento estable en el número de visitantes extranjeros, inclusive en el año 2019 en donde el contexto político incluyó manifestaciones sociales” (Armstrong y Rodríguez, 2020a).

De acuerdo con lo estipulado por Armstrong & Rodríguez, el turismo se ha convertido en un fenómeno social con la ayuda de la tecnología, la facilidad de infraestructura en carreteras, aeropuertos y puertos, que son elementos importantes para el desarrollo turístico, de esta manera se le facilita al visitante que encuentre comodidades y seguridad

para desplazarse de su lugar de origen a otro, motivado por conocer nuevos lugares y adquirir experiencias diferentes de su entorno habitual.

Para el año 2018, el turismo se posicionó en tercer lugar en exportaciones no petroleras, solo debajo de las exportaciones de banano y camarón (Armstrong y Rodríguez, 2020b). Con estos resultados se demuestra la importancia del sector turístico para el desarrollo económico del país.

Según datos del Ministerio de Turismo para el 2019 la contribución directa del sector turismo al PIB del Ecuador es de 2,2% aproximadamente. Asimismo, se encuentran registrados 24.257 establecimientos turísticos y un total de 477.382 empleados en las actividades de alojamiento y servicio de comidas, dinamizando la economía.

Desde el 2010 hasta el 2020 Ecuador ha mantenido un crecimiento estable en el número de visitantes extranjeros, inclusive en el año 2019 en donde el contexto político incluyó manifestaciones sociales (Armstrong y Rodríguez, 2020c).

Hoy en día, han aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, productos que intentan satisfacer diferentes nichos de mercado y deseos de los visitantes.

La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos. Así mismo, se puede interpretar que el turismo es amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo con las expectativas, deseos y motivaciones que el visitante desea desarrollar, de esta manera existe diferentes tipos de turismo que se encuentran en espera del turista como es el caso del turismo cultural, comunitario, de naturaleza, de aventura, gastronómico, etc.

Uno de los sectores que ha tomado fuerza en los últimos años es el turismo gastronómico a nivel mundial y nacional. Ecuador se ha caracterizado por la diversa gastronomía que tiene cada una de sus cuatro regiones, caracterizada por su cocina autóctona heredada de sus antepasados a disposición de los visitantes, por su sabor y preparación única, convirtiéndose para muchas personas en un motivo principal para visitar este país.

En la actualidad existen diversidad de productos específico promoviendo la venta de estos mismos, en varias rutas gastronómicas dedicadas a diversos tipos de comida en los que se eligen temas culinarios, como “La ruta del jamón ibérico” y “La ruta del vino” en España o como la de la “Toscana”, “Ruta de quesos” y “Ruta de vinos” en Italia. México por su comida rica en variedad, sabores y colores fue declarada en el 2010 como

Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) contando con varias rutas como la de los “Los mil sabores del mole” en Oaxaca, “Cocina al son del mariachi” en Jalisco, “La ruta del cacao” en Chiapas y Tabasco, “Del café a la vainilla” en Veracruz, “El altar del día de muertos” en Michoacán, entre otras. También en el Perú se cuenta con rutas gastronómicas como “Surquillo”, “Lince” y “Magdalena del Mar”. Cada país tiene diferentes tipos de comida y tradiciones, el continente América es muy conocido por tener una gran variedad de gastronomía con diferentes sazones.

En el Ecuador existen rutas gastronómicas como la ruta G, una experiencia gastronómica y cultural en la Atenas del Ecuador proyecto interesante patrocinado por el Ministerio de Turismo cuyo objetivo fue el diseñar un canal para que turistas nacionales e internacionales recorran 7 restaurantes y degusten los exquisitos platos de la ciudad de Cuenca, cuyo recorrido se realiza en buseta y a pie. También existe la ruta verde llamada “La ruta gastronómica recorriendo el sabor del Austro” que integran a tres provincias que son Azuay, Cañar y El Oro. Esta ruta contiene 6 sub-rutas que son ricas en paisajes y gastronomía, representan la armonía de la cultura. En concreto las sub-rutas comprenden: la ruta gastronómica de Cuenca, la ruta gastronómica de Santa Bárbara, la ruta gastronómica de Paute, la ruta gastronómica Girón-Santa Isabel, ruta gastronómica Cañar que comprende las ciudades de Azogues, Biblián, Cañar y Tambo. Por último, la ruta gastronómica El Oro que comprende las ciudades de Machala, Santa Rosa, Piñas, Zaracay y Zaruma. También, existen otras rutas como: Ruta gastronómica Esmeraldas, Ruta de dulces tradicionales en Quito, Ruta Gastronómica de las Huecas de Comida Popular de Quito.

En la provincia de Manabí existen algunas propuestas de rutas gastronómicas, incluso hay un proyecto de la creación de una ruta gastronómica llamada “Latitud Iche” el cual está siendo desarrollado por la Mancomunidad Pacífico Norte de Manabí (MANPANOR) integrada por 4 cantones de Manabí (Pedernales, Jama, San Vicente y Sucre), financiado por el Fondo Italo Ecuatoriano para el Desarrollo Sostenible (FIEDS) e implementado por la Fundación FUEGOS. El proyecto incorpora la metodología Slow Food Travel; contando con el asesoramiento de Slow Food para la creación e implementación de la Ruta.

Según la Ing. Génesis Moreira, directora de Turismo del GAD Pedernales, con base a los datos históricos de llegadas de turistas a Pedernales en los últimos años se ha elaborado una estadística de cuantos turistas han visitado el cantón Pedernales desde el

2011 al 2021 hasta el mes de julio por consecuencia de los festivales gastronómicos que se promocionan durante el mes agosto, septiembre y otras fechas del año.

El turismo gastronómico es una disposición en crecimiento, año a año turistas se movilizan de su lugar de residencia, en busca de nuevas experiencias culinarias, con productos diferentes y exóticos, visitando festivales gastronómicos, mercados en busca de productos frescos o visitan restaurantes, para deleitar su paladar con la gastronomía local.

En la actualidad la productividad económica del cantón Pedernales requiere ser fortalecida con el sector turístico; el turismo gastronómico se presenta como una fuente de ingresos para el cantón y aporta para el desarrollo de este.

Pedernales no solo está nutrido de riquezas turísticas sino también gastronómicas, en cada lugar del cantón se encuentran productos con diferentes preparaciones y tradiciones, por eso se crea esta propuesta gastronómica para que con cada plato típico de las comunidades se dé a conocer su cultura, historia y raíces.

El turismo gastronómico es una nueva tendencia de realizar visitas a los diferentes lugares que ofrece el país. Al hablar de turismo gastronómico lo que se busca es que más personas visiten al cantón, conozcan sus tradiciones y culturas, ya que cada comunidad tiene un plato típico característico por degustar.

La realización de esta investigación sugiere la creación de una ruta gastronómica para dar a conocer las tradiciones culinarias de diversos sectores del cantón Pedernales, con la finalidad que los visitantes tanto externos como locales, puedan distinguir la gran variedad de gastronomía en las diferentes comunidades de las parroquias del cantón; además sea un aporte para fortalecer al sector turístico y al desarrollo de la economía local de la comunidad.

Adquirir experiencias a través de la degustación y conocimiento de la variedad de las comidas típicas de la zona, así mismo las especialidades gastronómicas que se preparan en fechas especiales y fiestas cívicas o culturales. Además, saber sus ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platos para ser atraído, al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias, quienes reconocen la calidad del producto, los sabores criollos típicos de este paraíso natural; también se promociona la gastronomía del sector, se desarrolla la comunidad en su parte económica y se fortalece al turismo del cantón.

Según la encuesta realizada a turistas y habitantes locales del cantón Pedernales, la implementación de la ruta gastronómica beneficiará a los habitantes de la parroquia rural de Cojimies con sus comunidades: Eloy Alfaro y Cañaverál; la parroquia urbana Pedernales con sus comunidades: Puerto Tizal, La Chorrera y Coaque. Las comunidades que se encuentren inmersa en la ruta realizan un turismo comunitario que permitirá el crecimiento y progreso de los habitantes debido a que los ingresos que se obtienen a través del turismo permiten impulsar el desarrollo de la misma, las personas invierten en educación, salud, alimentación; a la vez se evita que la población rural se vea obligada a migrar(CODESPA, 2012).

“La gastronomía representa por tanto una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsar el desarrollo económico local, implicar a diversos sectores profesionales (productores, cocineros, mercados, etc.), e incorporar nuevos usos al sector primario” (Falcón, 2019)

La gastronomía tiene un alto valor cultural en estos últimos años, la gran mayoría de los visitantes lo que desean es viajar a lugares llenos de cultura culinaria para poder vivir una experiencia única que te hará sentir en otras épocas cada vez que pruebes un platillo típico y siempre estará en la boca del hombre evolucionando conforme pasa el tiempo (Vásquez Parada, 2017).

Para los expertos Horne-Bique, Falcón y Vásquez Parada, el turismo gastronómico permite conocer y experimentar una gran variedad de comidas y bebidas típicas, en donde se pueda ofrecer al turista nacional y extranjero gastronomía del campo y mar, la preparación de los platos típicos que en la actualidad solo se pueden apreciar y degustar en fechas especiales, fiestas cívicas o culturales.

Las rutas turísticas constituyen parte de una oferta que articula elementos patrimoniales, evidenciando el desarrollo de pueblos y la conexión de culturas con un territorio determinado; por lo tanto, son valoradas como una importante estrategia para el desarrollo de destinos turísticos a nivel mundial. Según la Organización Mundial del Turismo, la ruta gastronómica es una de las ofertas más populares dentro del turismo gastronómico (Orgaz & Moral Cuadra, 2016).

Las rutas gastronómicas dinamizan economías y posicionan turísticamente los destinos; deben estar bien diseñadas, con una temática definida, señalización y señalética turística que permita disfrutar de paisajes naturales para valorizar la

identidad local. Los actores deben colaborar y definir responsabilidades que se complementen con el apoyo del sector público y privado; todos estos factores son determinantes en el desarrollo sostenible y sustentable del producto turístico. La ruta gastronómica debe ofrecer actividades relacionadas a la degustación de platos típicos de la región, acompañadas de entretenimientos culturales y su entorno natural (Villagómez, Arteaga, & Molina, 2019).

De acuerdo con lo expuesto por los expertos Orgaz & Moral Cuadra y Villagómez, Arteaga, & Molina; es importante considerar la oportunidad que tiene el visitante de ser el actor principal en vivir la experiencia de recorrer las rutas gastronómicas, conocer la cultura culinaria de cada región y generar interés por el destino, motivando así el desplazamiento turístico.

En efecto Shenoy (2005), Kivela & Crotts (2006) y Ulusoy (2008) afirman que el turismo gastronómico puede convertirse en un tipo de turismo alternativo por sí solo para los destinos de sol y mar, y también puede servir como una actividad de apoyo a estos destinos.

“Las rutas gastronómicas contribuyen al desarrollo local debido a la diversidad de su oferta gastronómica” (Jeambey, 2016).

Analizando lo expuesto por Jeambey, las rutas gastronómicas son muy importante para el desarrollo turístico, además fomenta el mantenimiento del paisaje agrícola y contribuye a fijar una cierta imagen de dicho territorio en el imaginario del visitante, la ruta promociona la identidad y la cultura local tanto en su lugar original como fuera del territorio, porque estimula y fija la percepción del visitante y fomenta su interés por la cultura autóctona. Un producto turístico como la ruta gastronómica debe regirse mediante unos lineamientos que establezcan quiénes pueden sumarse activamente a la ruta, lo que asegura el mantenimiento de un cierto nivel de calidad.

En la actualidad, el cantón Pedernales cuenta con una deliciosa y diversa gastronomía tiene el acceso directo del mar y del campo, debido a esta variedad gastronómica se celebran 16 festivales gastronómicos en diferentes meses del año en donde se exponen variedades de platos típicos de cada localidad con la materia prima del sector, se realizan juegos tradicionales, concursos de platos, se escoge a la reina del festival, show artístico, danza, etc., según la dirección de turismo del GAD Pedernales estos festivales tiene gran afluencia de visitantes que disfrutan del arte culinario y del paisaje de la localidad, por

esta razón es importante la implementación de la ruta gastronómica del cantón Pedernales debido que el turismo gastronómico es una herramienta para conocer el patrimonio material e inmaterial de una localidad.

Por todo lo anterior se propone la creación de una ruta gastronómica para el desarrollo turístico en el cantón Pedernales. Además, realizar un diagnóstico de las diferentes comunidades donde se brindan alternativas gastronómicas; caracterizar las potencialidades gastronómicas de las comunidades para el desarrollo turístico del cantón Pedernales; y, diseñar la ruta gastronómica para el desarrollo turístico en el cantón Pedernales.

# CAPÍTULO I

## PEDERNALES

Dentro del Patrimonio Inmaterial se destaca la gastronomía de la zona. En Manabí se elaboran variedades de platos a base de productos derivados de la ganadería, agricultura y la pesca, principalmente plátano, maní y maíz.

El nombre Pedernales, proviene de la existencia de la piedra "pedernal", que se encontraba en esta zona en grandes cantidades en las riberas y cauce de sus ríos.

Pedernales es el lugar donde nació el nombre del Ecuador, por tal razón la Asamblea Nacional declaró a Pedernales como "Génesis del Nombre del Ecuador", oportunidad para convertir el tema en una oportunidad turística cultural. En la tabla 1 se muestra la reseña histórica del cantón Pedernales.

**Tabla 1.** Pedernales reseña histórica

Línea de tiempo	Descripción
3000-1500 AC	Asentamiento de la Cultura Chorrera en el período formativo temprano. Deja legado un patrimonio ancestral de gran valor.
500 AC-500 DC	Asentamiento de la Cultura Jama-Coaque, período de Desarrollo Regional, que fue encontrada por los españoles a orilla del río del mismo nombre, y de la cual se conservan algunos vestigios cerámicos.
1736 16 de mayo	Llegada de los miembros de la Misión Geodésica Franco-Española, comandada por Charles Marie de La Condamine, que tuvo como objetivo medir un arco de meridiano desde latitud cero, al polo norte para comprobar la forma de la tierra. El trabajo de la misión tuvo como punto de partida a Punta Palmar. Según datos históricos en esta investigación de geografía y geodésica participó el científico ecuatoriano Pedro Vicente Maldonado, quien colaboró estrechamente para asegurar el éxito de Misión. Parte de esta información consta en una roca, que se encuentra en Punta Palmar, en la que existe una inscripción del año 1736, por la misión, y que traducida al español dice "dejando escrito el nombre del Ecuador, por primera vez en tierras americanas, perennizando el nombre Bautismal del Estado Ecuatoriano".
1861	La convención nacional del Ecuador, decreta la división del territorio ecuatoriano en 13 provincias; y en su artículo 11 la provincia de Manabí consta de los cantones Montecristi, Portoviejo y Rocafuerte. En el numeral 1 de este artículo consta la parroquia Pedernales.
1867 24 de octubre	El senado y la Cámara de Diputados del Ecuador decreta la creación del cantón Sucre y en su artículo 1 determina a Pedernales como parroquia del nuevo cantón. En esta fecha se celebra su fiesta de parroquialización.

Línea de tiempo	Descripción
1868	Pedernales se constituye en Parroquia del Cantón Rocafuerte, luego de ser Parroquia de Montecristi en el gobierno de García Moreno.
1878 4 de junio	Se dicta otra Ley de División Territorial, y Pedernales pasa a ser parroquia del cantón Sucre. En ese mismo año, tras el derrocamiento de Veintimilla, se dicta otra Ley de División Territorial, en la que se suprime la categoría de parroquia a Pedernales, sólo aparece como parte del cantón Sucre.
1978	Creación de dos comités: uno destinado a conseguir la construcción de la vía Suma- Pedernales; otro para lograr la cantonización. El último estuvo conformado por Luis Puertas Díaz, Ernestina Zambrano, Gabriel Bravo y Carlos Bermúdez. Transcurrieron varios años para la integración de un nuevo comité para gestionar la cantonización. Ese grupo lo componían: Gerardo Cevallos y Oswin Crespo, que elaboró un proyecto que, impulsado en el Congreso por Luis Cevallos, obtuvo aceptación.
1992 31 de marzo	Ley de Creación del Cantón Pedernales, publicada en el Registro Oficial No.905
2011 14 de agosto	"Día del Rescate del Patrimonio Histórico y Cultural de la provincia de Manabí" por resolución del Gobierno Provincial de Manabí, y la declaratoria de "Pedernales Génesis del nombre del Ecuador", establecida por la Asamblea Nacional.

**Nota:** Esta tabla muestra la reseña histórica de Pedernales. Tomado de CONALIS, GADM PDOT 2015, Asamblea Nacional, Registro Oficial.

**Elaborado:** Sabando Maricela

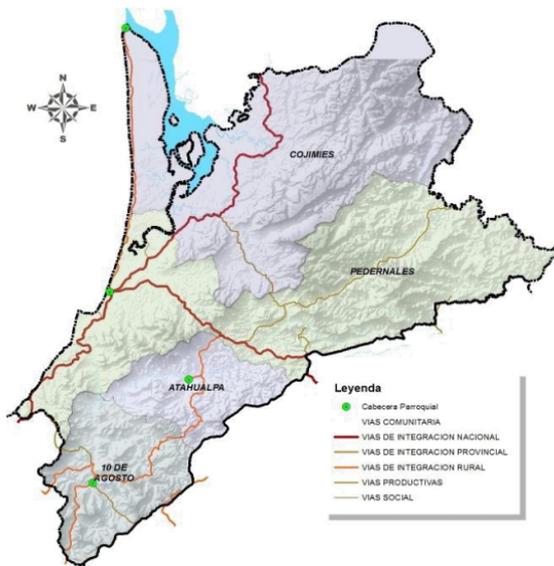
Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, este cantón limita al norte con los cantones Muisne y Quinindé (Provincia de Esmeraldas); al sur con los cantones Jama y Chone; al este con el cantón Chone (Parroquias Rurales de Chibunga y Convento) y al oeste con Océano Pacífico. La división política administrativa del Cantón está conformada por las parroquias urbanas de Pedernales; y las parroquias rurales de Atahualpa, 10 de Agosto y Cojimies. Tiene una localización geográfica de 0° 4' 12,36" N 80° 03' 13,00" O, una población proyectada en el 2020 de 63441 habitantes, con una superficie de 1965, 98 km<sup>2</sup>, el 31 de marzo del 1992 fue creado como cantón, posee un clima tropical mega térmico semihúmedo (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020a).

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, en este cantón existen manifestaciones cívicas, culturales y religiosas:

- ✓ 31 de marzo, Cantonización

- ✓ 14 de agosto, "Día del Rescate del Patrimonio Histórico y Cultural de la provincia de Manabí" y "Pedernales Génesis del nombre del Ecuador"
- ✓ Agosto Mes del Turismo
- ✓ Fiesta Religiosa Virgen María Auxiliadora – Iglesia

**Figura 2.** Cantón Pedernales: división política administrativa



**Nota:** El gráfico representa la división política administrativa del cantón Pedernales. Tomado IGM-CONALIS-GADP Manabí - PDOT 2015

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, en este cantón existen manifestaciones cívicas, culturales y religiosas:

- ✓ 31 de marzo, Cantonización
- ✓ 14 de agosto, "Día del Rescate del Patrimonio Histórico y Cultural de la provincia de Manabí" y "Pedernales Génesis del nombre del Ecuador"
- ✓ Agosto Mes del Turismo
- ✓ Fiesta Religiosa Virgen María Auxiliadora – Iglesia

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, la gastronomía está representada por platos típicos que representan la identidad manabita, preparados con maní, plátano (asado, frito, en patacones, bolones, chifles), y una gran variedad de mariscos (ceviches, conchas, asadas, pescado frito,

encebollados, encocados, camarón, cangrejo, langosta y los langostinos). Se han consolidado 16 festivales gastronómicos, en donde se detallan a continuación:

- ✓ Festival del Coco (parroquia Cojimies): se exhiben y escogen el mejor platos, postre y coctel en base al coco, elección del mejor traje utilizando la materia prima del coco, concurso de la racima que tiene más coco, el coco que tiene más agua, el coco loco loco mejor añejado, concurso de la mejor artesanía elaboradas en base al coco, show artístico y culturales y baile popular.
- ✓ Festival de Flores Silvestre y el Cangrejo Azul (comunidad Eloy Alfaro – parroquia Cojimies): se exhiben platos en base al cangrejo azul (encocado de cangrejo, arroz con cangrejo, empanadas de cangrejo), exhibición de las flores silvestres, presentación de eventos culturales y artísticos, elección del mejor traje típico, subasta del mejor plato típico y termina en baile popular.
- ✓ Mega Festival Gastronómico (malecón Pedernales): los servidores turísticos de restaurantes presentan diferentes platos en base a mariscos, hay concurso de cocteles por parte de los cocteleros, también se realizan juegos tradicionales en la playa.
- ✓ Festival de Langosta y Langostino (comunidad La Chorrera): se exhiben platos en base a la langosta y langostino (langosta en salsa de marisco, langostino a la parrilla, encocado de langostino, ensalada de langosta), se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico, se subasta al mejor plato típico y termina en un baile popular.
- ✓ Festival de la Jaiba y Ostión (comunidad Coaque): se exhiben platos en base a la jaiba y ostión (encocado de jaiba, empanada de jaiba, jaibas cocinadas en cervezas, ceviche de ostión), se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile general.
- ✓ Festival de la Corvina y Robalo (Cojimies): salen de pesca los participantes y el que trae el robalo y corvina más grande le premian, se exhiben platos en base a la corvina y robalo (corvina frita, robalo frito, encocado de corvina y robalo), hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile con orquesta.
- ✓ Festival del Queso, la Cuajada y el Suero Blanco (parroquia Atahualpa): se exhiben platos como la cuajada, suero blanco, presentación del queso más grande, hay

juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile popular.

- ✓ Festival de la Yuca (comunidad San Francisco vía a El Carmen Km 23): se exhiben platos en base a la yuca (yapingachos, torta de yuca, picante de yuca, estofado de gallina con yuca) se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile popular la noche.
- ✓ Festival de la Concha (comunidad Churo-Cojimies): se exhiben platos en base a la concha (ceviche de concha, arroz con cocha, empanadas de cocha), se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile popular en la noche.
- ✓ Festival de la Gallina Criolla (comunidad Tres Esquinas, parroquia 10 de Agosto): se exhiben platos en base a la gallina criolla (caldo de gallina, estofado de gallina, tonga), se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile popular en la noche.
- ✓ Festival del Camarón de Río Cacaño (Comunidad Nalpe vía a El Carmen): se exhiben platos en base al camarón de río Cacaño (encocado de camarón Cacaño, estofado de camarón Cacaño), se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile popular.
- ✓ Festival del Plátano (Quiaque - Atahualpa): se exhiben platos en base al plátano (torta de plátano con pescado y maní, bolones de verde, cazuela de verde, menestra de verde con estofado de gallina), se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile popular.
- ✓ Festival del Maíz (Santa Teresa – parroquia 10 de Agosto): se exhiben platos en base al maíz (tortillas de maíz, menestra de maíz con gallina), se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival y termina en un baile popular por la noche.
- ✓ Festival del Camarón de Ría (comunidad Moracumbo – Cojimies): se exhiben platos en base al camarón de ría (estofado de camarón, arroz con camarón, ceviche de camarón, encocado de camarón), se subasta al mejor plato del festival, hay

juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival.

- ✓ Festival del Marisco (Puerto Tizal): se exhiben platos en base a diferentes tipos de mariscos (ceviche de camarón, chame frito, sacado de jaiba, pescado frito, camarones apanados), se subasta al mejor plato del festival, hay juegos tradicionales, show artístico y culturales, se escogen al mejor traje típico del festival.
- ✓ Festival de la Palmera y el Encocado (Cañaverale): se exhiben platos en base al coco (encocado de costilla, encocado de cangrejo, encocado de gallina), bebidas en base al coco, se subasta al mejor plato del festival, se dan show artístico y culturales, show artístico y culturales, juegos playeros, competencia de surf y baile popular en la noche.

## MATRIZ DE INVOLUCRADOS

**Tabla 2.** Actores público y privados para la ruta gastronómica del cantón Pedernales.

Grupo	Intereses	Problemas percibidos	Recursos y mandatos	Interés en el proyecto	Conflictos potenciales
Sector Público					
Ministerio de Turismo	Coordinar y evaluar las actividades de la Industria Turística del país, de conformidad con los objetivos, metas y políticas nacionales que determine el Poder Ejecutivo.	Que incumplan con las normas aplicadas en la ruta gastronómica.	Capacidad de promover y fomentar todo tipo de turismo, especialmente receptivo y social y especialistas que pueden asesorar la ejecución de proyectos.	Se van a implementar actividades que van a beneficiar al turismo.	Que las organizaciones involucradas tanto públicas y privadas no estén tan motivadas para fortalecer el turismo gastronómico.
Gobierno Provincial de Manabí	Liderar la implementación de la ruta para fortalecer el turismo gastronómico Manabita.	Que las comunidades no se motiven para que el proyecto sea sustentable y sostenible.	Capacidad de gestión financiera.	Que sea ejemplo para otras comunidades y poder fortalecerlas.	Que las comunidades no pongan la suficiente motivación para fortalecer al turismo gastronómico en Pedernales.

<b>Grupo</b>	<b>Intereses</b>	<b>Problemas percibidos</b>	<b>Recursos y mandatos</b>	<b>Interés en el proyecto</b>	<b>Conflictos potenciales</b>
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipio Pedernales	Generar fuentes de trabajo a las comunidades.	Falta de planificación y presupuesto para financiar proyectos turísticos	Capacidad de gestión.	Fortalecer al cantón de forma turísticas.	No exista la variedad del producto que se desee ofertar.
Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Cojimies	Generar ingreso extra en la comunidad por motivos del turismo.	Pocos proyectos que están ejecutados.	Capacidad de gestión logística.	Posicionar la materia prima de sus comunidades a través de este producto turístico como es la ruta gastronómica.	Falta de motivación y constancia de las comunidades involucradas de la ruta.
Comunidades (autoridades)	Que se implemente una ruta gastronómica para promocionar a través de platos típicos la materia prima del sector.	La comunidad carece de turismo gastronómico.	Espacio para la implementación de la ruta.	Que sea rentable para su comunidad complementand o con sus atractivos y actividades turísticas.	Que no se respeten los lineamientos que se deben cumplir para ser parte de la ruta y continuar en ella.
ULEAM	Proporcionar los conocimientos necesarios para el correcto desarrollo de proyectos turísticos con el fin de fomentar el turismo y contribuir de manera directa e indirecta a la sociedad.	La Maestría de Gestión de Empresa Turísticas es una carrera que oferta la ULEAM de Manta, la falta de ideas puede generar un estancamiento en los productos turísticos tradicionales.	Recursos humanos con alto nivel de profesionalismo que forman parte del cuerpo docente y que transmiten conocimientos a sus maestrantes.	Formar profesionales enfocados a potenciar la parte turística de Manabí a través de sus proyectos.	Falta de presupuestos de parte de los Gobiernos.
Sector Privado ONG's	Promocionar las diferentes variedades culinarias alimenticias del país.	La falta de capacitación en las comunidades involucradas.	Capacidad de gestión.	Desarrollo económico en la comunidad, y fortalecimiento turístico para la misma.	Que las comunidades inmersas en la ruta, no acaten los lineamientos para una mejor organización e integración.

<b>Grupo</b>	<b>Intereses</b>	<b>Problemas percibidos</b>	<b>Recursos y mandatos</b>	<b>Interés en el proyecto</b>	<b>Conflictos potenciales</b>
Alma Slow Food Manabí	Promover una alimentación sana, limpia y justa.	Poco conocimiento de los beneficios de los principios de Alma Slow Food Manabí.	Incidencia en las políticas públicas y conciencia ciudadana.	Promover la soberanía alimentaria en toda la ruta.	Conflictos con los intereses de proveedores de materias primas para la gran industria de alimentos procesados, comercio y exportación.

**Nota:** Esta tabla muestra los actores involucrados públicos y privados para la ruta gastronómica del cantón Pedernales.

**Elaborado:** Sabando Maricela

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO METODOLÓGICO**

La presente investigación se realizó bajo un enfoque metodológico mixto (cualitativo y cuantitativo) porque incluye entrevistas a expertos del tema y líderes de comunidades; y encuestas a los turistas locales y externos.

La investigación cualitativa; es un tipo de investigación cuyo propósito es proporcionar mayor comprensión, significados e interpretación subjetiva que el hombre da a su creencias, motivaciones y actividades culturales, a través de diferentes diseños de investigación, ya sea a través de la etnografía, fenomenología, investigación-acción, historias de vida y fundamentos teoría (Behar Rivero , 2008).

La investigación descriptiva permite describir y sistematizar nuestro objeto de estudio en diferentes comidades que se dan los festivales gastronómicos para obtener datos precisos y reales; los cambios, pérdidas y deterioros de las tradiciones, la elaboracion y costumbres Pedernalinas que han ido pasando por un proceso de transformación a traves del tiempo, la pérdida de identidad para así, catalogar la información observada posteriormente ser utilizada y replicada para el uso de futuros proyectos.

La investigación bibliográfica ayudó a obtener información de los artículos de periódicos y revistas, contenido multimedia e informes, dotando de una gran dispersión de conocimientos que permite culminar la investigación con veracidad.

La investigación de campo ayudó a recopilar datos de fuentes primarias, además de realizar observación directa en las comunidades donde se realiza el festival gastronómico.

La gastronomía del cantón Pedernales es muy nutrida y deliciosa. Los festivales gastronómicos deben ser más fortalecidos para que los visitantes se trasladen a este cantón, y disfruten de la exquisita gastronomía, se puede deducir que falta una ruta gastronómica que promocióne la gastronomía del lugar.

También se utilizó el método online. Con este metodo se relizaron las encuestas es un método de reoleccion de datos que se realiza a traves del internet.

El método de la observación ayudó a evidenciar la información del lugar donde se va a realizar la investigación, permitirá conocer la factibilidad que puede tener la ruta gastronómica, analizando la predisposición de las comunidades, permitirá conocer la opinión de los festivales gastronómicos que se han realizado en su comunidad.

El método estadístico permitió poder interpretar la información de los cuadros estadísticos y graficar los resultados de la investigación, sistematizando los datos obtenidos en las encuestas online y la entrevista, en efecto, para tabular, graficar y emitir el respectivo análisis.

La técnica de investigación se basó en procedimientos concretos ya que se tuvo que investigar y conseguir la información, de tal manera que se recurrió a recopilar datos in situ de diferentes comunidades con entrevistas con temas relacionado a la ruta gastronómica, de igual manera se utilizará técnicas de campo, dirigida a recoger información primaria tales como observación y entrevistas a los visitantes tanto locales y externos.

Se realizó entrevistas sin estructuras y con pregunta abiertas a los líderes de las comunidades, y preguntas estructuradas a los directores del GAD Pedernales, para analizar la factibilidad de la creación de la ruta gastronómica, tomando en cuenta testimonios de algunos moradores, mediante un conversatorio informal, así, la información de la investigación sea más verídica.

Se realizó encuesta con preguntas cerradas a los turistas locales y externos para la recopilación de información. Con este método se puede dar a conocer la aceptación de las personas a la propuesta, si ellos estuvieran dispuestos a trasladarse a Pedernales para degustar de sus platos tradicionales y conocer más sobre el cantón.

La observación se realizó de forma directa en las comunidades que se celebran los festivales gastronómicos.

Se realizaron 3 cuestionarios. Para las entrevistas se realiza 1 cuestionario con preguntas estructuradas para los directores del GAD. Para las encuestas se realiza 2 cuestionarios con preguntas cerradas el primero para los visitantes locales y el segundo para los visitantes externos.

“Los diagramas de Gantt sirven para visualizar los componentes básicos de un proyecto y para organizarlo en tareas más pequeñas y gestionables” (Meardon, 2021).

Se realizó este diagrama de Gantt, con el objetivo de dar a conocer ordenadamente el tiempo dedicado para el proceso de ejecución de la presente investigación.

Para considerar la población de visitantes locales se tomó datos del censo 2010 efectuado por el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC), hasta la fecha no se ha realizado otro censo por medio del Instituto Nacional de Estadística y Censo; y para los visitantes externo se tomó datos de referencias al promedio de visitantes en el cantón Pedernales otorgado por la dirección de turismo del GAD Pedernales, verificando en el programa de la calculadora Sample Size Calculator (<https://www.surveysystem.com/sscalc.htm>). La fórmula de la muestra finita es:

**Figura 3.** Fórmula de la muestra con población finita.

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

**Nota:** El gráfico representa la fórmula para calcular la muestra de una población finita. Tomado desde QuestionPro.

En dónde:

n= Tamaño de muestra buscado

N= Tamaño de la población

Z=Parámetro estadístico que depende del nivel de la confianza

e= error de estimación máximo aceptado

p= probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)

q= probabilidad de que no ocurra el evento estudiado (fracaso)

Según el INEC (2010) la población del cantón Pedernales es de 55.128 habitantes (INEC, 2010).

El cálculo para 55.128 habitantes sería:

n= ?

N= 23145

Z= 95%= 1.96

e= 5% = 0,05

p= 0,50

q= 0,50

Realizando el cálculo de los 55.128 habitantes del cantón Pedernales (visitantes locales) según el Censo 2010, la muestra sale 383 encuestados visitantes locales.

Según la dirección de turismo del GAD Pedernales en el año 2020 se trasladaron al cantón 23.145 visitantes.

El cálculo para 23.145 visitantes externos sería:

$$n = ?$$

$$N = 55128$$

$$Z = 95\% = 1.96$$

$$e = 5\% = 0,05$$

$$p = 0,50$$

$$q = 0,50$$

Realizando el cálculo de los 23.145 visitantes externos que se trasladaron al cantón Pedernales en el año 2020 según los datos que informa la dirección de Turismo del GAD Pedernales, la muestra es de 379 encuestados visitantes externos.

## **CAPÍTULO III**

### **ANÁLISIS DE MERCADO**

Este punto se orienta en realizar un análisis de la oferta y demanda turística, realizando la matriz DAFO referente a la ruta gastronómica que se desea crear en el cantón Pedernales. Al realizar el análisis de mercado me determina el tamaño de un mercado particular en mi industria e identificar factores como el valor del mercado, segmentación de clientes, conocer la competencia, las regulaciones legales y culturales, entre otros; dando como resultado tener la visión completa de las industrias en las que te encuentras interesado operar y anticipar cualquier factor de riesgo.

#### **Oferta turística**

La Playa de Pedernales está ubicada en la zona que colinda con el sur de Esmeraldas, tiene numerosos atractivos turísticos junto al mar, en los ríos y sus montañas, lo que deleita a los turistas nacionales y extranjeros. Se trata de una playa abierta de arena blanca y aguas transparentes de color verde claro. Tiene una extensión de 2,5 kilómetros aproximadamente y cuenta con acantilados bajos en su zona norte. Una parte de la playa sirve como estacionamiento de embarcaciones pesqueras, ya que la mayor parte de la población se dedica a la pesca artesana y cultivo de camarón.

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, este cantón posee playas como Pedernales, Cojimies, Carrizal, Cañaverl, Coaque, La Chorrera, Palmar y La Cabuya. Islas: Isla del Amor, Isla de los Pájaros, en Cojimies. Puntas: Punta de Mico, Los Frailes (en La Chorrera), Punta Gallinaza y Punta Palmar (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020c).

El cantón posee un clima tropical húmedo en las partes altas, y tropical seco árido en las zonas bajas. La temperatura promedio es 23 °C, se dan dos estaciones en el año que son: Lluvioso - Invierno (enero - abril) y Seco - Verano (mayo - diciembre).

Pedernales no solo cuenta con turismo sol y playa sino también turismo ecológico, turismo cultural y turismo gastronómico.

En el turismo ecológico se oferta sus paisajes como la reserva ecológica Mache Chindul, bosque protector “Cerro Pata de Pájaro”, cascada de Tigua y el estuario del río Cojimies. Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal

de Pedernales, la reserva ecológica Mache Chindul tiene una temperatura que varía entre 18–36 °C, tiene un bosque verdozo, húmedo y seco. Cuenta con una flora con aproximadamente 1.434 especies, distribuidas en 624 géneros y 149 familias. Las familias más abundantes y diversas son: Araceae, Orchidaceae, Rubiaceae, Fabaceae, Gesneriaceae, Poaceae, Melastomataceae, Dryopteridaceae, Piperaceae y Moraceae. En cuanto a su fauna 136 especies de mamíferos, 491 de aves, 54 de anfibios y 38 de reptiles. Además, cuenta con el bosque protector “Cerro Pata de Pájaro” estas montañas son las más altas entre Manabí y Esmeraldas corresponde a un bosque Húmedo Tropical declarado en el año de 1995 con una extensión de 4.333 has. Su cota empieza desde los 300 msnm hasta 845 msnm siendo una de las elevaciones más altas de la costa ecuatoriana. En el Cerro Pata Pájaro hay una variedad de fauna como: loros, saínos, venado, tigrillo, gavilanes, pelícanos, alcatraces, chorlitos, oso hormiguero, armadillo, mono aullador, guanta, cusumbo, ardilla, culebra x, culebra verrugosa, culebra chonta, culebra lisa, guatuso, culebra mata caballo, perdiz, guacharaca, águila blanca, actualmente cuentan con 180 especies de aves. Cuenta con una flora muy variada, encontrándose helechos y orquídeas, plantas nativas como caucho, chontilla, cedro prieto, matapalo, palma real, laurel, entre otras. Tiene más o menos 100 árboles aproximadamente por hectáreas. También se puede disfrutar de la cascada de Tigua está en la comunidad Eloy Alfaro, tiene bastante vegetación y un clima cálido húmedo. Así, como el estuario de la ría Cojimies en donde se puede disfrutar de pescas deportivas (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020d).

En el turismo cultural se oferta la parte cultural del cantón. Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, este cantón fue parte de un asentamiento de la cultura Jama- Coaque, cultura que se desarrolló en los años 500 antes de Cristo y 500 después de Cristo, representa un avance social y tecnológico, porque pasó de la fase trashumante a las manifestaciones del sedentarismo. Está atravesado por la Línea Ecuatorial y posee un acontecimiento histórico: en 1736 estuvo la Misión Geodésica, comandada por Charles Marie de la Condamine, quienes en Punta Palmar consideraron el primer punto para la medición del arco que determinaría la forma de la tierra (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020e).

En el turismo gastronómico se oferta la variedad de platos tradicionales con su exquisito sabor. Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno

Municipal de Pedernales, este cantón cuenta con variada materia prima de mar y campo. Las preparaciones de sus platos se basan en materia prima originaria del cantón, se exponen en los festivales gastronómicos que realiza para promocionar la gastronomía del cantón y a la vez el lugar (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020f).

En Pedernales los festivales se celebran en diferentes comunidades como Eloy Alfaro, Atahualpa, Moracumbo, Quiaque, Tres Esquinas, Santa Teresa, La Chorrera, El Churo, Cañaverl de Cojimies, Cojimies, Coaque, Nalpe, entre otras. Todas estas comunidades también tienen recursos naturales turísticos que se deben fortalecer y promocionar, variedades de gastronomía del campo como: el caldo de gallina, seco de gallina, chanco punzado, suero blanco, tortilla de maíz, torta de verde, torta de yuca, corviches; del río: encocado de jaiba, estofado camarón de río, chame frito; del mar como: ceviche de camarón, encocado de cangrejo, arroz marinero, corvina en salsa de marisco, entre otros.

La oferta turística demuestra la amplia oferta que permite consolidar a la cocina Pedernalina como un atractivo turístico primario para ello se realiza una encuesta a 383 personas locales para verificar que tan factible sería la creación de la ruta gastronómica en donde se obtiene como resultado que la ruta gastronómica es muy viable porque daría garantía al consumir sus alimentos y degustar de platos innovadores, en donde se destaca una materia prima con valor agregado, que beneficia a la comunidad en el desarrollo económico de sus habitantes.

En la encuesta realizada a los 383 visitantes locales se da como resultado que ellos han frecuentado más el festival de la Langosta y Langostino en la comunidad La Chorrera, el festival del Cangrejo Azul en la comunidad Eloy Alfaro, el festival de la Jaiba y el Ostión en la comunidad Coaque, el festival del Coco en la comunidad Cañaverl, el festival del Marisco en la comunidad Puerto Tizal y el festival de la Concha en la comunidad El Churo.

En la encuesta realizada a los 379 visitantes externos se da como resultado que ellos han frecuentado más el festival de la langosta y langostino en la comunidad La Chorrera, el festival de la corvina en la parroquia de Cojimies, el festival de las Flores Silvestres y el Cangrejo Azul en la comunidad Eloy Alfaro, el festival del Encocado en la comunidad Cañaverl, el festival de la Jaiba y el Ostión en la comunidad Coaque, el festival del Marisco en la comunidad Puerto Tizal.

En base a las encuestas realizadas 383 visitantes locales y 379 visitantes externos, se puede analizar, que los visitantes han frecuentado ciertos lugares en donde se dan los festivales gastronómicos, aquí se puede caracterizar las comunidades que serán parte de

la ruta gastronómica por tener las potencialidades gastronómicas que permitirán el desarrollo turístico del cantón Pedernales. Por consecuencia, las comunidades serían Coaque, La Chorrera, Cañaveral, Puerto Tizal y Eloy Alfaro.

### **Coaque**

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, esta comunidad es un atractivo turístico donde se puede disfrutar de su cultura patrimonial, playa y río; es una comunidad con 307 familias y con 1535 habitantes; el sistema de agua es cruda, posee un clima tropical mega térmico y semi húmedo, no cuenta con alcantarillado (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020g). La actividad económica de los habitantes es la pesca artesanal, turismo comunitario y prestaciones de servicios en la empresa privada (ED-PACIF). Esta comunidad está nutrida de una amplia variedad de recursos naturales, una exquisita gastronomía que se refleja en sus festivales y además posee vestigios arqueológicos de la Cultura Jama-Coaque. También se encuentra a dos kilómetros por donde pasa la línea Ecuatorial, mitad del mundo. Sin embargo, no se ha desarrollado apropiadamente la actividad turística en esta localidad.

La comunidad no tiene mucha afluencia de turistas durante el año, en feriados visitan su playa y río; y eventos anuales que se dan en el sector como en el mes de junio el festival cultural Inti Raymi, en el mes de agosto el festival de la Jaiba y el Ostión.

### **La Chorrera**

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, esta comunidad es un atractivo turístico donde se puede disfrutar sol, playa y deportes acuáticos, es una comunidad con 364 familias y con 1820 habitantes; el sistema de agua es cruda, posee un clima tropical mega térmico y semi húmedo, no cuenta con alcantarillado. La actividad económica de los habitantes es la pesca artesanal (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020h).

La Chorrera es una comunidad de Pedernales ubicada a 5km del norte de Pedernales, su actividad económica se basa en la pesca artesanal de sus habitantes, en la venta de su exquisita gastronomía, destacándose diferentes variedades de platos elaborados con la materia prima de la langosta. Según diario El Comercio:

La Chorrera es un pueblito anclado entre la ensenada de Pedernales y el estero Chorrera. La pesca es el sustento del 80% de sus 1700 habitantes. En los últimos años también buscaba sacar a flote su atractivo turístico. Tiene una playa de arena gris, de 3,5 kilómetros de extensión, donde se ubicaban 288 casitas, algunas de madera y caña, y otras de cemento (El Comercio, 2016).

### **Cañaverál**

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, esta comunidad es un atractivo turístico donde se puede disfrutar sol, playa, deportes acuáticos y gastronomía, es una comunidad con 93 familias y con 465 habitantes; el sistema de agua es potable, posee un clima tropical mega térmico y semi húmedo, no cuenta con alcantarillado (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020i). Además, esta comunidad es identificada como una población expuesta y vulnerable a la amenaza de tsunamis, la actividad económica de los habitantes es la pesca artesanal y comercialización del coco, tiene una hermosa playa con muchas palmeras, se celebra el festival del Encocado en el mes de noviembre y no tiene mucha afluencia de turistas, en sus hermosas playas realizan el deporte del surf.

### **Puerto Tizal**

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, esta comunidad es un atractivo turístico donde se puede disfrutar pesca deportiva y avistamiento de diferentes especies de aves, es una comunidad con 34 familias y con 170 habitantes; el sistema de agua es cruda, posee un clima tropical mega térmico y semi húmedo, no cuenta con alcantarillado. Además, en esta comunidad se celebra el festival del marisco cada año en el mes de agosto, se encuentra rodeada del estuario de la ría Cojimies, y cuyo sustento económico es la pesca artesanal (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020j).

“Puerto Tizal está ubicado a 8 kilómetros del centro de Pedernales, al noreste, en la vía marginal costanera que conduce a Esmeraldas” (Ríos, 2016).

### **Eloy Alfaro**

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, esta comunidad es un atractivo turístico donde se puede disfrutar de su

ecología y aventura, es una comunidad con 70 familias y con 360 habitantes; el sistema de agua es cruda, posee un clima tropical mega térmico y semi húmedo, no cuenta con alcantarillado y tiene un dispensario social campesino. Además, en esta comunidad se celebra el festival del cangrejo y flores silvestres cada año en el mes de agosto (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020k).

### **Demanda turística**

El cantón Pedernales cuenta con una gran afluencia de turista en días feriados y cuando se realizan los festivales gastronómicos en el mes de agosto y septiembre, la dirección de turismo del GAD Pedernales, organiza estos festivales para fortalecer el turismo del mismo, pero no es suficiente, surge la necesidad de crear una ruta gastronómica que pase por las comunidades en donde se celebran estos festivales. Al turista no solo le gusta el turismo sol y playa sino también un turismo gastronómico que permita degustar de los platos tradicionales del sector, a la vez disfrutar de los paisajes, adquirir experiencias únicas y sentirse bien atendidos.

El turista que llega a Pedernales oscila entre los 21 – 40 años con estudios de nivel superior, la gran mayoría vienen por descanso, por gastronomía y por diversión; siendo en su mayoría personas jóvenes que junto a sus familiares desean tener nuevas experiencias con los recursos de esta localidad, situación que exige nuevas actividades turísticas, comodidad y calidad en los servicios y productos turísticos (Mera et al., 2020, p 91).

De acuerdo con Mera et al. (2020) el turista se desplaza al cantón Pedernales por la gastronomía, pero falta fortalecer con una ruta gastronómica en donde ellos sientan la seguridad alimenticia, ver como se preparan los platos y disfrutar sus sabores.

La ruta gastronómica se diseña para los visitantes locales y externos, según las encuestas realizadas a los 383 visitantes locales a ellos les gusta deleitar la combinación de sabores, como el encocado de cangrejo, las costillas ahumadas, langosta en salsa de marisco, el chame frito, encocado de jaiba con maní y el arroz marinero. También a los 379 visitantes externos la gastronomía que más resalta que le gusta el sabor y la combinación de sabores, son: el encocado de cangrejo, las costillas ahumadas, encocado de jaiba con maní, el chame frito, arroz marinero y langosta en salsa de marisco.

La ruta gastronómica del cantón Pedernales se compone de dos parroquias: parroquia rural Cojimies y parroquia urbana-periférica Pedernales; como se observa en las

encuestas, las comunidades beneficiarias por su potencial gastronómicos en sus festivales son: Coaque, La Chorrera, Cañaveral, Puerto Tizal y Eloy Alfaro. En cada comunidad se construirán un restaurant con capacidad para 50 personas, cada restaurant elaborará platos con la materia prima que se celebra en el festival gastronómico con personal únicamente de la comunidad. Los visitantes pueden observar y disfrutar de la elaboración de los platos, las cocinas en donde se preparan los alimentos son abiertas para que el visitante sienta la seguridad alimenticia, los platos elaborados siempre tendrán un plus diferente a una elaboración normal, las combinaciones de los ingredientes que sea exquisito para el paladar del cliente, que el visitante sienta experiencias únicas y disfrute del arte culinario del cantón Pedernales. Las comunidades ofertarán un turismo comunitario, todos los ingresos económicos de la ruta serán para beneficio de la comunidad.

### **Matriz DAFO**

La matriz de análisis DAFO o FODA, es una conocida herramienta estratégica de análisis de la situación de la empresa. El principal objetivo de aplicar la matriz DAFO en una organización, es ofrecer un claro diagnóstico para poder tomar las decisiones estratégicas oportunas y mejorar en el futuro. Su nombre deriva del acrónimo formado por las iniciales de los términos: debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades. La matriz de análisis DAFO permite identificar tanto las oportunidades como las amenazas que presentan nuestro mercado, y las fortalezas y debilidades que muestra nuestra empresa (Espinosa, 2013).

De acuerdo con Espinosa (2013) la matriz DAFO es el análisis interno y externo de la empresa identificando las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas con las que cuentan la ruta gastronómica.

Para realiza la matriz DAFO se realizó entrevistas con preguntas estructuradas a los ciertos directores del GAD Pedernales que son experto en el tema.

### **Análisis de las entrevistas**

Para realizar la matriz DAFO se entrevistó a cuatro directores del GAD Pedernales, puesto que ellos son expertos en el tema y pueden acotar con conocimientos para que la matriz tenga mejor relevancia y veracidad.

Se entrevistó de forma personal a la Ing. Génesis Moreira directora de turismo GAD Pedernales, donde manifiesta que las fortalezas de la ruta gastronómica serían la variedad gastronómica, los recursos culturales con potencial turístico de las comunidades, cuentan con productos ya posesionados a través de los festivales gastronómicos. Las oportunidades serían que están cerca los atractivos culturales, la materia prima que es propia de la comunidad, aumentar la demanda turística. Las debilidades serían escasos especialistas en el área de turismo dentro del cantón, poca inversión en publicidad turística del cantón, escasa señalización turística dentro de las comunidades. Las amenazas serían las cadenas de restaurantes externas, cambio de autoridades, el Coronavirus (Covid-19). También afirma que la creación de una ruta gastronómica para el cantón Pedernales va a ser un proyecto que ayudará al fortalecimiento de muchas comunidades y del cantón en donde se desarrollará de forma turística y económica, que en Pedernales se realizan festivales gastronómicos que ayudan a promocionar el turismo y la ruta fortalecería de una forma más sostenible. Además, que muchas comunidades tienen atractivos turísticos y necesitan ser fortalecidos, muchos habitantes de esas comunidades no tienen un ingreso diario y necesitan trabajar con el arte culinario que ellos se desenvuelven.

Se entrevistó de forma personal al Lic. Silvia Leonor Vera Mendoza directora del departamento de Gestión e Inclusión Social del GAD Pedernales, supo estipular desde el punto de vista de su departamento que, la fortaleza como cantón es que somos un pueblo resiliente, que, a pesar de las adversidades, su gente siempre ha salido adelante, y con la ruta gastronómica, seguramente no faltaran nuevas ideas para ir mejorando la calidad del servicio al turista y al ciudadano local. Se tiene una gran variedad de flora y fauna que acompañan a nuestras extensas y hermosas playas de la zona norte de Manabí. La oportunidad sería reactivar y crear asociaciones, con nuevas ideas de emprendimiento, donde puedan participar mujeres, adultos mayores, personas con discapacidad. Tendremos la oportunidad de hacer un turismo inclusivo y accesible para todos. La debilidad sería: falta de promoción de nuestros atractivos turísticos, falta de servicios básicos, cultura / educación. La amenaza sería: el incremento de los índices de delincuencia, la movilidad humana de personas extranjeras hacer que se incremente la mendicidad, contaminación por incremento de residuos y desastres naturales. Ella cree que la implementación de la ruta gastronómica en el cantón Pedernales si es un beneficio para fortalecer la parte social del cantón, debido que tiene mucho por ofrecer, tanto

lugares como gastronomía. Somos una de las playas más cercanas a la capital, somos el primer punto en la mitad de mundo.

Se entrevistó de forma personal al Ing. Galo Vera director del departamento de Desarrollo Comunitario del GAD Pedernales, supo estipular desde el punto de vista de su departamento que, la fortaleza de la ruta gastronómica es que se desarrolla el cantón. La oportunidad es crear fuentes de ingresos en las comunidades. La debilidad sería que existencia de otros espacios de comida en los sectores que ya tienen su clientela cautiva. La amenaza sería que la ciudadanía no está preparada para trabajar comunitariamente. También afirma que la implementación de la ruta gastronómica en el cantón Pedernales es un beneficio debido que se puede trabajar con la gente en el crecimiento personal y profesional aprovechando los recursos de su entorno.

Se entrevistó de forma personal al Ing. Brayan Chang director del departamento de Medio Ambiente del GAD Pedernales, supo estipular desde el punto de vista de su departamento que, la fortaleza sería, más allá del atractivo turístico que representa el recurso gastronómico típico y de calidad, este mantiene todas las características necesarias para poder competir en grandes escenarios nacionales de ecoturismo gastronómicos, realizando su compromiso con la naturaleza. El recurso gastronómico frente a otros posibles elementos de consumo local mantiene a oportunidad de contar con un recurso tangible y amigable con el ambiente, capaz de culturizar a la sociedad escondida en los malos hábitos de consumir y desechar todo. La debilidad sería las faltas de ideas innovadoras, la dispersión de los esfuerzos y poca actitud a la cooperación además la falta de un producto integrado y del medio ambiente. Las principales amenazas de los recursos gastronómicos frente al ambiente son los productos locales pocos predispuestos y preparados para el consumo además de la fuerte competencia que este demandaría, lo que sostendría un consumo considerablemente alto, por lo que este no se diera basto para su evacuación y tratamiento. También afirma que la implementación de la ruta gastronómica en el cantón Pedernales es un beneficio de hecho los recursos gastronómico sostiene características necesarias para identificarse como patrimonios turísticos, culturales y con ellos ambientales, por la abundancia, calidad y la variedad de alimentos, lo cual presentan un atractivo y a la vez un compromiso con el ambiente.

**Tabla 3.** Matriz DAFO

<b>MATRIZ DAFO</b>	
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
Escasos especialistas en el área de turismo dentro del cantón. Poca inversión en publicidad turística del cantón. Escasa señalización turística dentro de las comunidades Falta de capacitación para brindar los servicios turísticos por parte de los que ofertan la gastronomía. Escasa infraestructura turística para los atractivos naturales y culturales. Escasez de capital para invertir por parte	Migración Cadenas de restaurantes externas Cambio de autoridades Coronavirus (Covid 19)
<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
Variedad gastronómica Cuenta con recursos culturales con potencial turístico Existe la colaboración por parte de las autoridades del cantón Predisposición para trabajar en la ruta gastronómica por parte de los habitantes de la comunidad. Cuentan con productos ya posesionados a través de los festivales gastronómicos.	Cercanía a atractivos culturales. La materia prima que es propia de la comunidad. Aumentar la demanda turística Posicionar turísticamente la ruta gastronómica a nivel provincial Promocionar turísticamente al Cantón.

**Nota:** Esta tabla muestra el análisis de la matriz DAFO.

**Elaborado:** Sabando Maricela

## ESTUDIO TÉCNICO

“El Estudio Técnico de un proyecto de inversión consiste en diseñar la función de producción óptima, que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto deseado, sea éste un bien o un servicio” (Baca, 2001).

De acuerdo con el autor un estudio técnico se detallan los recursos naturales y técnicos que se van a necesitar para la implementación del proyecto.

### Tamaño del proyecto

La ruta gastronómica se crea para fortalecer el turismo en el cantón Pedernales, beneficia a los habitantes de las comunidades, es una oportunidad que se presentan para mejorar el estilo de vida de los habitantes de este sector. Además, la ruta gastronómica tiene un tamaño total de recorrido de 58km; se necesita máximo un terreno en cada comunidad de ancho 13m y largo 20m que es un total de 260m<sup>2</sup>, para construir solo el restaurant se necesita un espacio de ancho 7m y largo 11m que es un total de 77m<sup>2</sup>, según

la investigación de campo que se realiza todos los terrenos van a ser donados comodato por la comunidad o el GAD Municipal de Pedernales.

#### Localización del proyecto

La ruta gastronómica estará localizada en la zona Norte de Manabí, en el cantón Pedernales que cuenta con 1 parroquia urbana (Pedernales) y 3 parroquias rurales (Cojimíes, 10 de Agosto y Atahualpa).

El proyecto de la ruta gastronómica para fortalecer el turismo en el cantón Pedernales, se desarrollará en las siguientes comunidades que se pretende atender, Coaque, La Chorrera, Cañaveral, Puerto Tizal y Eloy Alfaro de acuerdo con la encuesta realizada a los visitantes locales y externos; esta ruta une dos parroquias: parroquia rural Cojimíes y parroquia urbana-periférica Pedernales. Como se muestra en la figura 4.



**Figura 4.** Mapa turístico del cantón Pedernales.

**Nota:** El gráfico representa las cinco comunidades pertenecientes a la ruta gastronómica del cantón Pedernales, expuesto en el mapa turístico del mismo. Tomado de la Dirección de Turismo del GAD Pedernales.

## Diseño del espacio físico

Los materiales requeridos para las instalaciones son el agua, la energía eléctrica, agua, madera, cemento, entre otros, ya que se utilizará materiales constructivos autóctonos para agrado del visitante. Además, es muy importante analizar todos los recursos que se necesita para la implementación de la ruta gastronómica.

La infraestructura de la ruta cuenta con un área de servicio en donde se va a construir un restaurant, y un área externa que se va a construir 2 baños, 2 parqueaderos para autos pequeños, 6 parqueaderos para carros grandes, un huerto y un espacio para colocar un letrero. Tal cual como se muestra en la Tabla 4 infraestructura del proyecto de la ruta gastronómica.

**Tabla 4.** Infraestructura de la Ruta Gastronómica

Descripción	Implementación	Metros Cuadrados	Total
Servicio	1 Restaurant	7m X 11m	77 m <sup>2</sup>
Área Externa	2 Baños	2,5m X 1.50m=3.75m <sup>2</sup>	7.5 m <sup>2</sup>
	2 Parqueadero	2m X 3m=6m <sup>2</sup>	12m <sup>2</sup>
	6 Parqueadero	2.5m X 5m=12.5m <sup>2</sup>	75m <sup>2</sup>
	1 Huerto	2m X 3m	6m <sup>2</sup>
	1 Letrero	1m X 2m	2m <sup>2</sup>

**Nota:** Esta tabla muestra la infraestructura de la ruta gastronómica.

**Elaborado:** Sabando Maricela

El Restaurant que se va a construir en cada comunidad de la ruta gastronómica cuenta con una recepción y caja, con una cocina amplia y un comedor en donde se va a atender a los comensales. Tal cual como se muestra en la Tabla 5 la implementación detallada del restaurant del proyecto de la ruta gastronómica.

**Tabla 5.** Implementación detallada del restaurant

Descripción	Implementación	Metros Cuadrados	Total
Restaurant	Recepción y caja	1.5m X 1.5m	3m <sup>2</sup>
	Cocina	5m X 4.5m	22.50 m <sup>2</sup>
	Comedor	2m X 11m	22 m <sup>2</sup>
		5m X 5m	25m <sup>2</sup>

**Nota:** Esta tabla muestra la implementación detalla de cada restaurant que va a ser construido en la ruta gastronómica.

**Elaborado:** Sabando Maricela

## **Distribución del restaurant**

La construcción de los restaurants será mixta, con bloque y madera, para que se muestren una forma rustica, se cuenta con mesas y silla de madera del sector, elaboradas por manos artesanas con una capacidad de cincuenta personas, cinco cocinas industriales, cinco hornos de madera típicos manabitas, cinco letreros que tenga el logo de la materia prima y una marca que tenga la ruta gastronómica para su respectivo posicionamiento.

La infraestructura de la ruta gastronómica que se presenta en cada comunidad se conforma de dos áreas: servicio y externa.

En el área de servicio tenemos la construcción de un restaurant. El restaurant se conforma de tres áreas: la recepción y caja en donde se tiene una persona quien recibe y recepta el pedido de lo que va a consumir; la cocina en donde se van a preparar los alimentos, es amplia y abierta para que los visitantes, aparte de degustar el arte culinario puedan observar la preparación de los platos; comedor en donde se va atender a los comensales visitantes para que degusten de la nutritiva gastronómica que presenta esta ruta gastronómica.

En el área externa tenemos la construcción de dos baños uno para damas y el otro para caballero incluyendo los lavamanos; dos zonas de parqueaderos, la una zona para dos carros pequeños y la segunda zona para carros más grandes con capacidad de 6 carros; un huerto con en donde se va a sembrar plantas que se utilicen para la preparación de los platos, que sea todo sano sin condimentos químicos y que el visitante sienta la seguridad alimentaria al momento de ingerir estos platos tradicionales; la colación de un letrero fabricado por manos artesanas del cantón. En la Tabla 4 podemos observar las dimensiones de los componentes del área externa.

## **ESTUDIO FINANCIERO**

“Es el proceso a través del que se analiza la viabilidad de un proyecto. Tomando como base los recursos económicos que tenemos disponibles y el coste total del proceso de producción” (Pérez, 2021).

De acuerdo con lo expuesto por el autor, el estudio financiero tiene como finalidad permitirnos ver si el proyecto es viable en términos de rentabilidad económica. Todo estudio financiero tiene presupuesto de inversión, activos fijos tangibles, activos fijos

intangibles, capital de trabajo, ingresos que se proyectan y costos. A continuación, se detalla cada punto.

#### Presupuesto de inversión

Un presupuesto de inversión es un documento donde se reflejan todas las inversiones de financiación a largo plazo, además de los gastos e ingresos en los que se incurren para su adquisición y las compras necesarias para ejercer la actividad de forma correcta a corto plazo (Raisin, 2022, párrafo 2).

De acuerdo con lo expuesto por el autor el presupuesto de inversión te ayudará, a hacer una estimación y monitorear tu avance debido que invertir implica riesgo, aunque esto se ha convertido en un mito. Tal y como se observa en la Tabla 6 de la inversión del proyecto.

**Tabla 6.** Inversión del Proyecto

<b>Inversión del proyecto</b>	
Terreno	Comodato
Infraestructura	66.500,00
Costos de estudios de investigación	11.400,00
Equipo de oficina	200,00
Muebles y enseres	150,00
Equipos de computación	750,00
Uniformes	1.440,00
Inversión publicitaria	3.200,00
Capacitación al personal	2.000,00
Imprevistos	3.000,00
Total inversion del proyecto	88.640,00

**Nota:** Esta tabla muestra toda la inversión del proyecto de la ruta gastronómica.

**Elaborado:** Sabando Maricela

#### Activos fijos tangibles

Los activos tangibles se utilizan como ayuda en las operaciones diarias de una empresa y pueden convertirse en efectivo si es necesario. Tal y como se observa en la Tabla 7.

**Tabla 7. Activos Fijos Tangibles**

<b>Activos fijos tangibles</b>	
Terreno	Comodato
Infraestructura	66.500,00
Equipo de oficina	200,00
Muebles y enseres	150,00
Equipos de computación	750,00
Total activos fijos tangibles	67.600,00

**Nota:** Esta tabla muestra todos los activos fijos tangibles del proyecto de la ruta gastronómica.

**Elaborado:** Sabando Maricela

### **Activos fijos intangibles**

Los activos intangibles, por otro lado, son inmateriales, aunque tienen valor para la empresa. Incluyen el nombre de la marca y la propiedad intelectual. Los activos fijos intangibles son: creaciones inventivas, patentes de invención, secretos industriales, modelos de utilidad, diseños industriales, signos distintivos, marcas, nombre comercial, lemas comerciales. También son intangibles:

- ✓ El conocimiento del Saber Hacer (Know How)
- ✓ Las relaciones con los clientes
- ✓ Los procesos operativos
- ✓ Tecnología de la información y bases de datos
- ✓ Capacidades, habilidades y motivaciones de los empleados, etc.

A continuación, se muestra en la Tabla 8 todos los activos fijos intangibles del proyecto de la ruta gastronómica.

**Tabla 8.** Activos Fijos Intangibles

<b>Activos fijos intangibles</b>	
Patente	1.000,00
Marca	100.000,00
El conocimiento del saber hacer (know how)	100.000,00
Relaciones con los clientes	20.000,00
Procesos operativos	20.000,00
Tecnología de la información y base datos	20.000,00
Capacidades, habilidades y motivaciones de los empleados	100.000,00
Total activos fijos intangibles	361.000,00

**Nota:** Esta tabla muestra todos los activos fijos intangibles del proyecto de la ruta gastronómica.

**Elaborado:** Sabando Maricela

### **Capital de trabajo**

“Constituye el conjunto de recursos productivos necesarios para llevar a cabo la actividad empresarial. Son activos corrientes (a corto plazo), que son imprescindibles para la operatividad normal de la empresa durante un ciclo productivo” (Raisin, 2022, párrafo 5).

De acuerdo con lo expuesto por el autor el capital de trabajo es un indicador financiero que se utiliza para determinar los recursos financieros con que dispone una empresa para operar de forma eficiente.

A continuación, se muestra en la Tabla 9 todo el capital de trabajo tanto administrativo y operativo que va a necesitar el proyecto de la ruta gastronómica. En la parte administrativa se necesita de un arquitecto, fotógrafo profesional, investigador, diseñador gráfico, Ingeniero en marketing y Financiero. En la parte operativa el personal que se va a necesitar es dos jefes de cocina, un ayudante de cocina, una persona encargada de la limpieza y un mesero; es importante recalcar que el personal operativo lo designa la comunidad y está rotando de acuerdo con los lineamientos de la misma.

**Tabla 9.** Capital de Trabajo

<b>Capital de Trabajo</b>			
<b>Administrativo (cubre inversionista publico / o privado)</b>			
1	Arquitecto	3.000,00	3.000,00
1	Fotógrafo	1.200,00	1.200,00
1	Investigador	3.000,00	3.000,00
1	Diseñador gráfico (marca y logotipo)	1.200,00	1.200,00
1	Marketing (publicidad ruta)	1.000,00	1.000,00
1	Financiero	2.000,00	2.000,00
			11.400,00
<b>Operativo (pago realizado por la comunidad)</b>			
2	Jefe de cocina	600,00	1.200,00
1	Ayudante de cocina	425,00	425,00
1	Persona de limpieza	425,00	425,00
1	Mesero	425,00	425,00
			2.475,00

**Nota:** Esta tabla muestra todo el capital de trabajo que va a necesitar el proyecto de la ruta gastronómica.

**Elaborado:** Sabando Maricela

### Ingresos que se proyectan

“Una proyección de ingresos financiera es un recurso utilizado por las empresas para analizar y evaluar el desempeño histórico y actual del negocio con la finalidad de planificar el futuro en términos de ingresos, gastos e inversiones” (Machuca, 2021).

De acuerdo con lo expuesto por el autor, la proyección de ingresos es fundamental para determinar el triunfo o fracaso de cualquier emprendimiento y determina qué tan rentable puede ser tu empresa. A continuación, se muestra en la Tabla 10 todos los ingresos proyectados por la gastronomía del proyecto de la ruta gastronómica.

**Tabla 10.** Ingresos proyectados por gastronomía.

<b>Ingresos proyectados por gastronomía</b>					
Días	Visitas	Costo	Total por semana	Total por mes	Total por año
Martes	30	5,00	150,00	600,00	7.200,00
Miércoles	50	5,00	250,00	1.000,00	12.000,00
Jueves	80	5,00	400,00	1.600,00	19.200,00
Viernes	80	5,00	400,00	1.600,00	19.200,00

Ingresos proyectados por gastronomía					
Sábado	120	5,00	600,00	2.400,00	28.800,00
Domingo	120	5,00	600,00	2.400,00	28.800,00
			2.400,00	9.600,00	115.200,00

**Nota:** Esta tabla muestra todos los ingresos por las ventas de los platos tradicionales del proyecto de la ruta gastronómica en cada restaurant.

**Elaborado:** Sabando Maricela

## Costos

Los costos en contabilidad hacen referencia al momento en el que una empresa invierte dinero en la producción de un bien o servicio. Es importante tener en cuenta tres elementos: materia prima, mano de obra y costos generales de producción. A continuación, se muestra en la Tabla 11 los costos del proyecto de la ruta gastronómica.

**Tabla 11.** Costos del proyecto de la ruta gastronómica.

Costos		
Costos fijos	Mensual	Anuales
Mantenimiento terreno	130,00	1.560,00
Sueldos	2.475,00	29.700,00
Total costos fijos	2.605,00	31.260,00
Costos variables	Mensual	Anuales
Servicios básico (agua y luz)	40,00	480,00
Mantenimiento en general	130,00	1.560,00
Total costos variables	170,00	2.040,00
Total: cf + cv	2.755,00	33.300,00
Utilidad		81.900,00

**Nota:** Esta tabla muestra todos los costos que se generan en el proyecto de la ruta gastronómica.

**Elaborado:** Sabando Maricela

## ANÁLISIS AMBIENTAL

El impacto ambiental es la alteración del medio ambiente, provocada directa o indirectamente por un proyecto o actividad en un área determinada, en términos simples el impacto ambiental es la modificación del ambiente ocasionada por la acción del hombre o de la naturaleza. (GRN, 2018).

De acuerdo con la Gestión de Recursos Naturales (GRN), todos los proyectos provocan un impacto ambiental por más pequeño que sean, en cualquiera de sus fases, deben someterse al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental.

Para realizar el análisis ambiental se entrevistó al Dr. Luis Madrid Jiménez experto en ecoturismo y medio ambiente, con el objetivo que el análisis tenga mejor relevancia y veracidad.

### **Aspectos ambientales**

Redes de agua potable y alcantarillado

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, este cantón se abastece del agua procedente del río Tachina. Este sistema de captación se realiza a través de tres galerías filtrantes: Tachina arriba, Tachina medio y Tachina bajo, que funcionan a gravedad con una conducción principal de alrededor de 8 km hasta llegar a la planta de tratamiento (situada al sur de la ciudad de Pedernales) para la distribución domiciliaria.

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, este sistema también cuenta con un tanque de distribución y un sistema de bombeo para generar un aporte adicional del 20% del caudal, que transporta alrededor de 44,5l/s. La distribución está categorizada en cinco sectores, con una conducción principal entre sectores de 200mm con redes secundarias de 63mm, para terminar en conexiones domiciliarias de 15mm, incluido el medidor de caudal que es la pieza final del sistema para control, medición y posterior facturación del servicio. La cabecera cantonal urbana de Pedernales cuenta para el año 2016 con 6.326 predios catastrados por el municipio, de los cuales 3.393 usuarios están registrados en el sistema de la empresa de agua potable. La cobertura del sistema de agua potable alcanza, de acuerdo con el PDOT (2020), el 80% del área urbana de Pedernales y las zonas que no tienen cobertura del

servicio se abastecen de agua por carros repartidores (tanqueros), pozos, canales o albarradas. No obstante, en el documento de proyecto para la ampliación del sistema de agua potable para el cantón, se expone que la cobertura del servicio antes del terremoto era del 46%, lo que refleja que existe deficiencias en el sistema actual (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020l).

De acuerdo con los estudios, con la implementación del proyecto de ampliación y mejoramiento de la red de agua potable se prevé cubrir las necesidades de la población hasta el año 2041, según la proyección de la oferta y la demanda del servicio de agua potable considerando la población actual del área urbana de Pedernales en el 2016 y, las proyecciones censales.

PARROQUIAS	COMUNIDADES	SISTEMA DE AGUA		N.º FAMILIAS (USUARIOS)	N.º HAB. (APROX.)
		POTABLE	CRUDA		
Cojimies	Cheve Amiba		1	60	300
	Regional Mache		1	227	1135
	Cojimies	1		930	4650
	Cañaveral Via Cojimies	1		93	465
	Arrastradero	1		56	280
	Los Guayacanes	1		105	525
	La Mapara	1		28	140
	Cocosoilo Y La Caracola	1		30	150
	Marco		1	48	240
	Chindul		1	89	445
	Pueblo Nuevo		1	220	1100
	Becche		1	180	900
	Moracumbo		1	250	1250
	La Punta De Veche		1	103	515
	Cuaza		1	70	350
	Agua Fria		1	65	325
	Cañaveral Del Naranjo		1	66	330
Puerto Tizal		1	34	170	
Chindulcito		1	30	150	
La Cebuya		1	135	675	
La Villega		1	125	625	
Cosque		1	307	1535	
Nalpe		1	200	1000	
El Palmar			140	700	
La Nueva Chorrera	1		155	825	
La Chorrera		1	354	1820	
Atahualpa		1	225	1125	
La Manuca		1	44	220	
Mariano		1	80	400	
Zapallal		1	96	480	
Mauricio		1	125	625	
10 de Agosto		1	133	665	
Santa Teresa		1	40	200	
Tropezón Vaca Monte		1	60	300	
Tres Esquinas		1	25	125	
Pedernales	Pedernales	1		674	3370
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>	<b>28</b>	<b>11662</b>	<b>58310</b>

**Figura 5.** Agua potable: cobertura y población servida

**Nota:** El gráfico representa las comunidades y sectores que disponen del servicio de agua potable y cruda en la población del cantón Pedernales. Tomado del PDOT 2020-2032 GAD Pedernales, elaborado por EMAPAPED 2019.

## Desechos sólidos

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, se estima que en el área urbana y rural del cantón se recogen 40 toneladas/día de desechos sólidos comunes, y 5 toneladas/día de desechos peligrosos; los que son depositados sin tratamiento en el botadero controlado a cielo abierto, que se encuentra ubicado en el sitio el “Palmarcito” a 16 Km, en la vía a Jama-San Vicente, con una extensión de 50 Ha., de las cuales están destinadas 20 Ha. para el relleno. La recolección y transporte de los desechos, se realiza con una flota vehicular de: dos recolectores marcan IVECO, color blanco de 18 yardas cúbicas de capacidad compactadores de caja

fija con carga trasera; apoyados por cinco volquetas alquilados, con una capacidad de 8m<sup>3</sup> (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2020,m).

TIPO DE DESECHO	PORCENTAJE
Orgánicos	76,40
Plásticos	8,00
Papel	4,50
Vidrio	5,40
Metal	2,50
Llantas/caucho	1,90
Desechos Hospitalarios	1,30
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>

**Figura 6.** Composición de los RSU

**Nota:** El gráfico representa los tipos de desechos que se recogen en la población del cantón Pedernales. Tomado del PDOT 2020-2032 GAD Pedernales, elaborado por EMAPAPED 2019.

Según la ordenanza del PDOT –PUGS-PED 2020 - 2032 del Gobierno Municipal de Pedernales, las limitaciones observadas en el manejo de los desechos sólidos son las siguientes:

- a) El relleno sanitario no cuenta con licencia ambiental;
- b) No está determinada el valor de la tasa por el servicio de recolección de basura para el período;
- c) No existe un plan de cierre del relleno/botadero en operación;
- d) El personal (jornaleros) no dispone de los equipos y herramientas de seguridad y salud ocupacional;
- e) No existe separación en la fuente;
- f) No existe tratamiento de lixiviados y ningún tipo de reciclaje en el botadero; g) Las rutas de recolección y transporte deben ser revisadas (traslapes, las calles de intenso tráfico no deben ser recolectas en horas pico, recolección de ambos lados en tramos sin vueltas); y
- g) El servicio de la ciudad se realiza con cinco rutas, con un horario de recolección de un solo turno de 7H00 a 15H00 y una frecuencia diaria.

Biodiversidad

Un elemento importante que presenta la zona de estudio es su extraordinaria biodiversidad. Claramente se nota en el PDOT (2020), especialmente en sus mapas de clima, temperaturas, y vegetaciones, la gran variedad de estos indicadores y como resultado vemos ecosistemas muy diferentes. Los bosques que se conservan en la Reserva Ecológica Mache Chindul son muy diferentes a los que aún se pueden observar en los límites con el cantón Jama, específicamente en La Cabuya. El Bosque Protector Pata de Pájaro es otro elemento que agrega biodiversidad al Cantón. Complementan el mosaico de ecosistemas los manglares del Estuario del Río Cojimies, las playas, acantilados y el océano Pacífico.

En esta unión de diversos ecosistemas es normal encontrar diversidad de especies tanto vegetales y animales propias de cada ecosistema y otras especies endémicas de estas zonas de transición entre estos diferentes ambientes; por lo tanto, a más de la diversidad de gastronomía, el visitante que llega al cantón Pedernales podrá disfrutar de la diversidad de paisajes y formas de vida por el recorrido que propone la ruta de gastronomía que se desarrolla en este proyecto.

#### Evaluación del impacto ambiental

La ruta gastronómica provoca un impacto ambiental no tan nocivo a menor escala, se puede evaluar que el impacto ambiental que provoca la ruta gastronómica es:

- ✓ En la construcción de los restaurantes se va a utilizar madera del sector por lo cual se va a talar dichos árboles, pero acogiéndose a las normas que dicta el MAATE (Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica) se utilizará los árboles más antiguos y por cada árbol talado se sembrarán diez árboles nativos de la zona.
- ✓ La cocción de los alimentos de los restaurantes no va a contaminar al medio ambiente ni a la capa de ozono, pues no se utiliza ningún químico, debido a que se va a utilizar productos naturales, frescos y cosechados en los propios huertos de cada una de las comunidades.
- ✓ El agua que se utilice para lavar los platos, los productos para la elaboración de los diferentes platos tradicionales, se reutilizará en el regío de los huertos.
- ✓ La basura que salga de cada restaurante va a ser reciclada en los diferentes contenedores de reciclaje, y entregada al recolector de basura.
- ✓ La construcción del restaurant se hará en áreas baldías donde el ruido no afecta a la biodiversidad de aves y animales.

- ✓ Los restaurantes de la ruta gastronómica funcionan durante el día para apoyar la luz natural.
- ✓ La pesca del chame, langosta, langostino, pescado, jaiba y cangrejo azul, se realizará de forma artesanal considerando su tamaño y respetando las hembras para su respectiva reproducción, evitando la extinción de la especie.

## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS

La muestra de estudio estuvo conformada por 383 visitantes locales utilizando la herramienta de google drive para la elaboración de la encuesta con preguntas cerradas y ser respondida por el medio del método online.

#### **Análisis e interpretación de los resultados.**

##### **1. ¿Usted vive en el cantón Pedernales?**

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados, el 100% vive en el cantón Pedernales.

##### **2. ¿Usted conoce de los festivales gastronómico que se realizan en el cantón de Pedernales?**

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados, el 95% conoce de los festivales gastronómicos que se realizan en el cantón Pedernales y el 5% no conoce.

##### **3. ¿Qué festivales gastronómicos del cantón Pedernales ha experimentado usted?**

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados han experimentado, el 76,1% el festival del Cangrejo Azul, el 72,1% el festival de la Langosta y Langostino, el 69.2% el festival de la Jaiba y el Ostión, el 67.6 el festival del Encocado, el 67% el festival del Marisco, el 59.8% el festival de la Concha, el 52% el festival del Coco, el 46.6% el festival del Plátano, el 35.4% el festival del Queso, el 34.6 % festival del Camarón de Ría, 33.8% el festival de la Yuca, 33.5% el festival del Maíz, el 32.7% el festival de la Gallina Criolla, el 26.5% el festival de la Corvina y el Robalo, el 26.5% el festival del Camarón de Río.

##### **4. ¿Qué platos les ha gustado cuando ha experimentado el arte culinario en el cantón Pedernales?**

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados les ha gustado el arte culinario del cantón Pedernales, el 68.4% encocado de cangrejo azul, el 60.90% encocado de costilla ahumada, el 57.6% langosta en salsa de marisco, el 55.2% Arroz marinero, el

55% chame frito con patacones, el 52.5% encocado de jaiba, el 47.7% Arroz con cangrejo azul, el 44.8% robalo frito con patacones, el 47.2% corvina en salsa de marisco, el 36.7% seco de gallina criolla, el 30.3% arroz con concha, el 25.5% ceviche de concha, el 25.2% caldo de gallina criolla, el 24.90% encocado de camarón de ría, el 23.3% ceviche de camarón, el 22% encocado de camarón de río, el 20.40% Tortilla de maíz, el 19.6% Suero blanco, el 19% Torta de plátano con maní y pescado y el 13.9% Torta de yuca.

5. ¿Los festivales gastronómicos se realizan en diferentes comunidades, usted a parte de experimentar la gastronomía le gustaría experimentar actividades de la naturaleza del lugar?

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados el 99% si le gustaría experimentar actividades de la naturaleza del lugar y el 1% no le gustaría.

6. Pedernales es un cantón nutrido en gastronomía. ¿Le gustaría que el cantón Pedernales oferte su gastronomía a través de una ruta gastronómica?

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados el 99% si le gustaría que el cantón Pedernales oferte su gastronomía a través de una ruta gastronómica y el 1% no le gustaría.

7. ¿Cree usted que la creación de la ruta gastronómica fortalecerá el turismo y el desarrollo económico del cantón Pedernales?

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados el 99% si cree que la ruta gastronómica fortalecerá el turismo y el desarrollo económico del cantón Pedernales y el 1% no cree.

8. ¿Le gustaría que la ruta gastronómica disponga de un logo y marca, con el identificativo de la materia prima de cada sector?

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados el 99% le gustaría que la ruta gastronómica disponga de un logo y marca, con el identificativo de la materia prima de cada sector y el 1% no le gustaría.

**9. ¿Qué nombre le gustaría que tenga la ruta gastronómica del cantón Pedernales?**

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados, les gustaría que la ruta gastronómica se llame el 58% Latitud Food, el 23% Latitud 0, el 9% Gastronomía Pedernales, el 7% Pedernal y el 3% Delicias del Campo y del Mar.

**Resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los visitantes externos**

La muestra de estudio estuvo conformada por 379 visitantes externos utilizando la herramienta de google drive para la elaboración de la encuesta con preguntas cerradas y ser respondida por el medio del método online.

**Análisis e interpretación de los resultados.**

**1. Usted hace turismo en el cantón Pedernales por:**

Según la encuesta el resultado es que de los 379 encuestados, hacen turismo en el cantón Pedernales el 42% por gastronomía, el 41% por playa, el 13% por vacaciones y el 4% por visita familiar.

**2. ¿Usted conoce de los festivales gastronómico que se realizan en el cantón de Pedernales?**

Según la encuesta el resultado es que de los 379 encuestados, el 48% conoce de los festivales gastronómicos que se realizan en el cantón Pedernales y el 52% no conoce.

**3. ¿Qué festivales gastronómicos del cantón Pedernales ha experimentado usted?**

Según la encuesta el resultado es que de los 379 encuestados han experimentado, el 44.6% el festival del cangrejo azul, el 55.4% el festival de la langosta y langostino, el 37.7% el festival de la jaiba y el ostión, el 42.3% el festival del encocado, el 37.1% el festival del marisco, el 28.6% el festival de la concha, el 20.6% el festival del coco, el 17.1% el festival del plátano, el 5.7% el festival del queso, el 12.6 % festival del camarón de ría, 5.7% el festival de la yuca, 4% el festival del maíz, el 18.9% el festival de la gallina criolla, el 46.9% el festival de la corvina y el robalo, el 9.1% el festival del camarón de río.

4. ¿Qué platos les ha gustado cuando ha experimentado el arte culinario en el cantón Pedernales?

Según la encuesta el resultado es que de los 379 encuestados les ha gustado el arte culinario del cantón Pedernales, el 73.6% encocado de cangrejo azul, el 68.90% encocado de costilla ahumada, el 64.6% chame frito con patacones, el 60.9% encocado de jaiba con maní, el 58% Arroz marinero, el 57.8% langosta en salsa de marisco, 49.3% robalo frito con patacones, el 49.3% Arroz con cangrejo azul, el 49.1% corvina en salsa de marisco, el 35.1% seco de gallina criolla, el 31.9% arroz con concha, el 30.3% encocado de camarón de río, el 29.3% encocado de camarón de río, el 26.4% ceviche de concha, el 24.5% ceviche de camarón, el 24% caldo de gallina criolla, el 19.6% Suero blanco, el 19.3% Torta de plátano con maní y pescado y el 14% Torta de yuca, el 10.8% Tortilla de maíz.

5. ¿Los festivales gastronómicos se realizan en diferentes comunidades, usted a parte de experimentar la gastronomía le gustaría experimentar actividades de la naturaleza del lugar?

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados el 96% si le gustaría experimentar actividades de la naturaleza del lugar y el 4% no le gustaría.

6. Pedernales es un cantón nutrido en gastronomía. ¿Le gustaría que el cantón Pedernales oferte su gastronomía a través de una ruta gastronómica?

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados el 98% si le gustaría que el cantón Pedernales oferte su gastronomía a través de una ruta gastronómica y el 2% no le gustaría.

7. ¿Cree usted que la creación de la ruta gastronómica fortalecerá el turismo y el desarrollo económico del cantón Pedernales?

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados el 98% si cree que la ruta gastronómica fortalecerá el turismo y el desarrollo económico del cantón Pedernales y el 2% no cree.

8. ¿Le gustaría que la ruta gastronómica disponga de un logo y marca, con el identificativo de la materia prima de cada sector?

Según la encuesta el resultado es que de los 383 encuestados el 97% le gustaría que la ruta gastronómica disponga de un logo y marca, con el identificativo de la materia prima de cada sector y el 3% no le gustaría.

9. ¿Qué nombre le gustaría que tenga la ruta gastronómica del cantón Pedernales?

Según la encuesta el resultado es que de los 379 encuestados, les gustaría que la ruta gastronómica se llame el 58% latitud food, el 22% latitud 0, el 9% gastronomía Pedernales, el 8% Pedernal y el 3% delicias del campo.

En base a la investigación de la oferta y demanda turística, que se determinó por las encuestas que se realizaron a 383 visitantes locales y a 379 visitantes externos utilizando la fórmula con la población finita, se obtiene los siguientes resultados, escogiendo los 6 primeros lugares con mayor aceptación, con respeto al lugar y platos tradicionales del festival gastronómico.

- ✓ Los visitantes tanto locales y externos se han trasladado a los festivales gastronómicos de: el Cangrejo Azul (Eloy Alfaro), la Langosta y Langostino (La Chorrera), el coco (Cañaveral), la Jaiba y el Ostión (Coaque) y el Marisco (Puerto Tizal) y la Corvina y Robalo (Cojimíes).
- ✓ Los visitantes locales y externos se han trasladado a los festivales gastronómicos y los platos tradicionales que más han disfrutado es: encocado de cangrejo, costillas ahumadas, chame frito con patacones, encocado de jaiba con maní, langosta en salsa de marisco y arroz marinero.
- ✓ Según la encuesta a los visitantes locales y externo, están de acuerdo que se cree la ruta gastronómica porque ayudaría a dinamizar la economía local y de cada comunidad.
- ✓ Según la encuesta a los visitantes locales y externo, están de acuerdo que la ruta gastronómica a más de ofertar gastronomía también les de otras experiencias de diversión a ellos, como el disfrute de sus atractivos naturales.
- ✓ Según la encuesta a los visitantes locales y externo, están de acuerdo que la ruta gastronómica tenga un nombre y una marca.

- ✓ Según la encuesta a los visitantes locales y externo, están de acuerdo que la ruta gastronómica tenga como nombre “Latitud Food”.

### **Análisis de las entrevistas a los líderes de las comunidades**

Se entrevistó a los líderes (presidentes) de las comunidades de Coaque, La Chorrera, Cañaverál, Puerto Tizal y Eloy Alfaro; se realizó una entrevista con preguntas no estructuradas y en cada sitio de la comunidad.

Se entrevista de forma personal al Lic. Pedro Vilela secretario de la Corporación Cultural Coaque y ex presidente de la comunidad Coaque, donde manifiesta que la propuesta de la creación de la ruta gastronómica para el cantón Pedernales es un proyecto que va a beneficiar a la comunidad, porque Coaque tiene historia, cultura, arqueología, playa, y está cerca del primer punto de la mitad del mundo, además está rodeado de una desembocadura que se formó por el desbordamiento del río Coaque donde se puede disfrutar de una pesca deportiva, cada año se celebra en el mes de agosto el festival de la Jaiba y el Ostión en donde reciben a mil doscientos visitantes tanto locales como externos, celebran en el mes de junio el Inti Raymi también afirma que 50 visitante al mes recibe la comunidad antes de la emergencia sanitaria Covid-19, pero en la actualidad desde la pandemia no hay visita de turistas, la comunidad cuenta con servicios básicos como agua entubada, luz eléctrica y alcantarillado en cierto lugares del pueblo e internet; los habitantes de la comunidad Coaque tienen la motivación de que la comunidad se fortalezca y sea un destino turístico, aprovechar su cultura porque en esta comunidad se asentó la cultura Jama – Coaque. También manifiesta que cuando realizan el festival de la jaiba y el ostión, la comunidad recibe más de 1300 visitantes, pero más son locales que externos.

Se entrevistó de forma personal al Sr. Néstor Bravo presidente de la comunidad La Chorrera junto a los habitantes de la comunidad, donde manifiesta que la propuesta de la creación de la ruta gastronómica para el cantón Pedernales es un proyecto que a la comunidad les va a beneficiar porque la comunidad tiene atractivos pero hay que fortalecer a través del turismo comunitario, disponen de terreno para la construcción del restaurante y toda la predisposición de trabajar junto con la comunidad para que la ruta gastronómica sea un emprendimiento continuo que genere trabajo para muchas familias que están necesitando en la comunidad, además ellos pueden ayudar a generar trabajo a jóvenes que reciban capacitaciones de guías pues se encuentran cerca del primer punto

de la mitad del mundo, adicional los visitantes pueden disfrutar de sus hermosas playas. También manifiesta que cuando realizan el festival de la langosta y langostino, la comunidad recibe entre unos 1900 visitantes.

Se entrevistó de forma personal al Sr. David Bone presidente de la comunidad Cañaveral junto a los habitantes de la comunidad, donde manifiesta que la propuesta de la creación de la ruta gastronómica para el cantón Pedernales es un proyecto que va a beneficiar a la comunidad y fortalecer lugares turísticos de la comunidad, que los visitantes pasan por Cañaveral y no realizan una parada para degustar del delicioso coco verde, además no tienen un restaurante pero tienen habitantes de la comunidad que pueden dotar el terreno para la construcción del restaurante de la ruta gastronómica, celebran en el mes de noviembre el festival del encocado por su abundancia cosecha de coco seco y coco verde, ahí es en donde tiene afluencia de turistas pero la mayoría son turistas locales, necesitan un atractivo turístico gastronómico que puedan ellos ofertar los manjares de su mar y complementar con sus lanchas para disfrutar de ese hermoso mar que posee la comunidad. También manifiesta que cuando realizan el festival del coco, la comunidad recibe más de 1800 visitantes.

Se entrevistó de forma personal al Sr. Sigifredo Valdez presidente de la comunidad Puerto Tizal, donde manifiesta que la propuesta de la creación de la ruta gastronómica para el cantón Pedernales es un proyecto que va a beneficiar a la comunidad, a la vez ellos van a poder ofertar su pesca deportiva pues se encuentran rodeado del estuario de la Ria Cojimíes, hace 14 años realizan el festival de los mariscos, la materia prima que más se da en ese sector es el pescado llamado Chame, igual pescan lisa, jaibas, camarón de ría, etc., no tienen afluencia de turista por la pandemia motivaron la pesca artesanal en donde vienen grupos de personas de la sierra cada mes a realizar esta actividad deportiva, asegura que la ruta gastronómica va a fortalecer la parte turística de la comunidad, disponen de un terreno que puede ser utilizado para la construcción del restaurante y la predisposición de ser parte de esta ruta gastronómica para reactivarse económicamente. También manifiesta que cuando realizan el festival del marisco, la comunidad recibe unos 1000 visitantes, pero más son locales que externos.

Se entrevistó de forma personal a la Sra. Perla Chere Bones presidenta de la comunidad Eloy Alfaro junto a los habitantes de la comunidad, donde manifiesta que la propuesta de la creación de la ruta gastronómica para el cantón Pedernales es un proyecto que va a beneficiar a la comunidad y va a ser sustentable, pues la mayoría de las mujeres de la

comunidad tienen el arte culinario, cada año en el mes de agosto celebran el festival del Cangrejo Azul, tienen turistas pero falta mucho por fortalecer el turismo, quieren tener un ingreso que ayude al desarrollo económico de los habitantes, e incluso tienen actividades para ofertar al visitante como andar en canoa en un sitio llamado Puerto Maluco, la observación del proceso del camarón en las diferentes camaroneeras vecinas, el disfrute de la naturaleza, caminatas a la cascada Tigua y la reproducción del cangrejo azul. Además, la comunidad cuenta con un terreno en donde se puede construir el restaurante y la motivación de trabajar, colaborar con el trabajo en equipo, organización y planificación para el desarrollo de su comunidad y el cantón. También manifiesta que cuando realizan el festival del cangrejo azul y flores silvestres, la comunidad recibe más de 2300 visitantes.

### **Propuesta del proyecto de desarrollo**

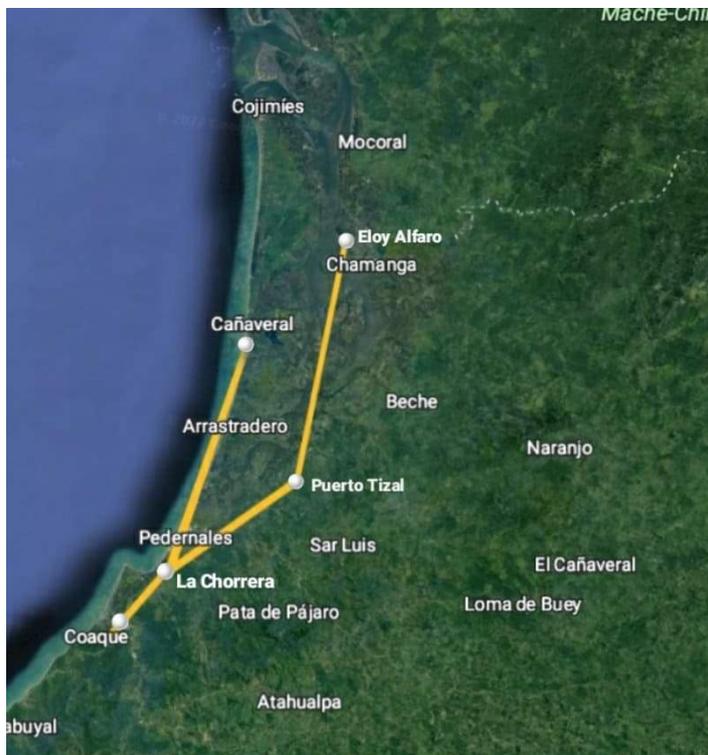
En base a la investigación de campo, a la observación de las comunidades, al análisis de las encuestas y entrevistas, se propone que:

- ✓ La construcción de 5 restaurantes a las siguientes comunidades: Coaque, La Chorrera, Cañaveral, Puerto Tizal y Eloy Alfaro.
- ✓ La cocina donde se preparan los alimentos sea dotada de un horno representativo manabita y esta cocina sea construida de forma abierta para que los clientes puedan observar la preparación de los alimentos.
- ✓ La fabricación de mesas y sillas para una capacidad de 50 personas.
- ✓ El personal que sea parte del restaurant de la ruta gastronómica sean del mismo sector, los capaciten de forma continua en el área de su desenvolvimiento.
- ✓ Cada restaurant tenga un letrero con logotipo de la materia prima que identifica a cada restaurant.
- ✓ La marca de la ruta gastronómica haga referencia a la historia de Pedernales y el nombre de la ruta gastronómica sea “Latitud Food” porque somos el primer punto de la mitad del mundo y se considere debido a que la encuesta da ese nombre como resultados.
- ✓ Todos los colaboradores de proyecto de la ruta gastronómica porten uniformes diarios con distintivos de colores, en donde se identifique la marca de la ruta.
- ✓ Los platos elaborados sean exclusivos de la materia prima que se han destacado en cada festival.

- ✓ Las elaboraciones de los platos sean sin químicos, lo más natural y utilizando productos cosechados en el huerto que cada restaurant portará.
- ✓ Los proveedores de los productos sean los mismos de las comunidades y en tiempo de mucha afluencia de visitantes, las cinco comunidades se doten de la materia prima que pescan o cosechan, entre ellos y sean prioridad.
- ✓ La materia prima sea fresca del momento así darle seguridad alimentaria al cliente.
- ✓ Los restaurantes que están inmerso en la ruta gastronómica estarán regidos bajo lineamientos de los inversionistas y de la comunidad.

Para una mejor guía al visitante se propone el diseño de un mapa georeferenciado de la ruta gastronómica del cantón Pedernales, basándome en el manual Generación de Rutas e Itinerarios Turísticos del MINTUR, debido que la ruta gastronómica se convierte en un producto turístico que fortalecerá la parte turística del cantón. Como se muestra en la figura 7.

**Figura 7.** Mapa de georeferenciación de la ruta gastronómica “Latitud Food”



**Nota:** Mapa de georeferenciación de la ruta gastronómica “Latitud Food” (Sabando M, 2022)

El visitante al escuchar de la ruta gastronómica va a tener 4 interrogantes ¿Cómo llego?, ¿Dónde como?, ¿Dónde duermo? y ¿Qué hago?, pues la ruta gastronómica contesta a las mismas.

¿Cómo llego?

Se traslada por vía aérea al aeropuerto de Quito, Guayaquil o Manta.

Se traslada por vía terrestre de la siguiente manera:

- ✓ Si llegas a Quito utilizas transporte de autobús como la cooperativa TransVencedores, Coactur o Aloag para llegar a Pedernales y luego coger un bus que van directo hasta Coaque.
- ✓ Si llegas a Guayaquil utilizas transporte de autobús como la cooperativa Zaracay y Coactur para llegar a Pedernales y luego coger un bus que van directo hasta Coaque.
- ✓ Si llegas a Manta utilizas transporte de autobús como la cooperativa Coactur y Turístico, para llegar a Pedernales y luego coger un bus que van directo hasta Coaque.

Tomando como punto georeferencial, Coaque punto de partida y Eloy Alfaro punto de llegada de la ruta gastronómica “Latitud Food”, según el programa de cálculo Distancia Himmera (<http://es.distancias.himmera.com>), la ruta gastronómica por carretera es de Quito a Coaque, la distancia es de 290 Km y la duración aproximada del viaje de 4h y 31min; de Guayaquil a Coaque es de 385 Km duración aproximada del viaje de 5h 35min y de Manta a Coaque 197 Km duración aproximada del viaje de 2h 43 min.

¿Dónde como?

La ruta gastronómica “Latitud Food” cuenta con cinco platos representativos de cada punto destino (Coaque, La Chorrera, Cañaverl, Puerto Tizal y Eloy Alfaro), basados en la materia prima local como la jaiba, la langosta, el coco, el chame y el cangrejo azul, evidenciando desde el anexo 14 hasta el anexo 18.

¿Dónde duermo?

La ruta gastronómica “Latitud Food” cuenta con disponibilidad de hospedaje cercano a cada punto destino perteneciente a la ruta, entre los que tenemos: Hotel Safari Wild,

Casa Grande, Mr. Roberth, Playa Logde, Cocosolo Logde y Mirador que cumplen las garantías de servicios para el visitante.

¿Qué hago?

La ruta gastronómica oferta atractivos y actividades en cada punto destino como las playas de Coaque, La Chorrera y Cañaveral; el estuario de la ría Cojimíes y la cascada de Tigua. También cada punto destino otorgará experiencias únicas en diferentes actividades como la pesca deportiva, deporte en surf, paseos en lancha, caminatas, avistamiento de diferentes especies de aves, etc.

### **Estructura de los componentes de la ruta**

La ruta gastronómica “Latitud Food” se presenta y se lanza al mercado como producto turístico satisfaciendo las necesidades y servicios que amerita una experiencia turística, considerando los siguientes puntos:

- ✓ Accesibilidad: Se cuenta con transporte terrestre urbano y parroquiales como Ciudad Pedernales, Chindul Trans y Costa Norte.
- ✓ Atractivos: Playas, cascadas, ríos, ría del Estuario de Cojimíes, paisajes naturales y arqueología.
- ✓ Facilidades: Complejo Turístico Clavijo, La reserva Mache Chindul, Exhibidor de vestigios arqueológico de la cultura Jama – Coaque, Cueva del Amor.
- ✓ Actividades: Camping, caminatas en la naturaleza, pescas deportivas, surf y paseos en lanchas.
- ✓ Servicios: Agua, luz eléctrica, parqueaderos, servicios higiénicos y carretera.
- ✓ Productos: se cuenta con alojamiento, transporte y alimentación.

## CONCLUSIONES

Se concluye que los festivales gastronómicos que se han celebrado en todas las comunidades del cantón Pedernales han sido exitosos, debido a, que son parte del fortalecimiento del turismo, y a la vez a dinamizar la economía de las mismas, por su gran afluencia de visitantes para adquirir experiencia al degustar del arte culinario del cantón, lamentablemente no tiene continuidad, a causa de que se realiza una vez al año, en consecuencia la propuesta de la creación de la ruta gastronómica es factible.

Una vez culminada la investigación, es importante estipular, que las encuestas realizadas a los visitantes locales y visitantes externos, permite determinar las comunidades que más han sido visitadas cuando se han celebrado los festivales gastronómicos y han degustado de sus platos tradicionales, estas comunidades son: Coaque, La Chorrera, Cañaverl, Puerto Tizal y Eloy Alfaro; debido a su amplia diversidad nutrida de atractivos naturales turísticos y coordinación de la comunidad en el momento del festival gastronómico.

La propuesta de la creación de la ruta gastronómica para el cantón Pedernales beneficia a cinco comunidades, que cada año celebran festivales gastronómicos, cada comunidad cuenta con la fabricación de un restaurant que se especializa en elaborar platos exclusivos de la materia prima que es representativa del sector, respetando la tradición, como se ha realizado en los diferentes festivales gastronómicos. Estas cinco comunidades formarán parte de un turismo comunitario, que produce beneficio económico y social, por la dotación de fuentes de trabajo no solo gastronómicos sino de diferentes actividades para el visitante, aprovechando los atractivos naturales turísticos, que provocarán nuevas experiencias al visitante tanto en arte culinario como en sus vivencias; de esta forma, se desarrolla la comunidad y el cantón.

## BIBLIOGRAFÍA

- Armstrong, D. & Rodríguez, T. (2020). Diagnóstico y evaluación de la situación del turismo en Ecuador y propuesta de acciones para enfrentar la crisis generada por el covid-19. *AlfaPublicaciones*, 1(1), 47–64. doi:<https://doi.org/10.33262/ap.v1i1>
- Azurero, A. E. (2019). Significatividad del marco metodológico en el desarrollo de proyectos de investigación. *Revista arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 4(8), 110-127.
- Baca, G. (2001). *Evaluación de proyectos*. México: Mc Graw Hill.
- Behar Rivero, D. (2008). *Metodología de la Investigación*. Sholam.
- Cardosa, C. (2006). *Turismo sostenible*. Mexico: El Periplo.
- CODESPA. (27 de SEPTIEMBRE de 2012). *Turismo comunitario, una herramienta con potencial para reducir la pobreza*. <https://www.codespa.org/blog/2012/09/27/turismo-comunitario-una-herramienta-con-potencial-para-reducir-la-pobreza/>
- CODESPA. (2021). *RUTAS: Una síntesis de nuestra apuesta por el turismo inclusivo*. [https://www.codespa.org/aprende/publicaciones/programa-rutas-la-apuesta-por-un-turismo-inclusivo-en-latinoamerica/?gclid=EAIaIQobChMI2fzSzPfn9AIVDrjICh2IkQWtEAAYASAAEgKcLPD\\_BwE](https://www.codespa.org/aprende/publicaciones/programa-rutas-la-apuesta-por-un-turismo-inclusivo-en-latinoamerica/?gclid=EAIaIQobChMI2fzSzPfn9AIVDrjICh2IkQWtEAAYASAAEgKcLPD_BwE)
- El Comercio. (6 de Julio de 2016). En La Chorrera volvieron a lanzar las redes. *El Comercio*.
- Espinosa, R. (29 de Julio de 2013). *La matriz de análisis DAFO (FODA)*. <https://robertoespinosa.es/2013/07/29/la-matriz-de-analisis-dafo-foda/>
- Falcón, J. P. (2019). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al acaso de Argentina. *Red Marka. Revista de Marketing Aplicado*, 35. <https://revistas.udc.es/index.php/REDMARKA/article/view/redma.2014.01.012.4816>
- GRN. (2018). *Impacto Ambiental*. <https://www.grn.cl/impacto-ambiental.html>
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. Mexico: RED TERCER MILENIO.
- Hernández, J., Clemente, E. D. & Guzmán, T. L. (2015). *El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España)*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997>

- Horne-Bique, S. (2020). *El turismo comunitario, sinónimo de progreso y crecimiento*. <http://www.acs-aec.org/index.php?q=es/sustainable-tourism/el-turismo-comunitario>
- INEC. (2010). *Censo 2010*. [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1317\\_PEDERNALES\\_MANABI.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1317_PEDERNALES_MANABI.pdf)
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos*, 14(5), 1187-1198. doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.079>
- Kivela, J. & Crofts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377. doi:DOI: 10.1177 / 1096348006286797
- Lalangui, J., Espinoza, C. & Pérez, M. J. (2018). Turismo sostenible. Un aporte a la responsabilidad social empresarial: Sus inicios, características y desarrollo. *SCIELO*, 3.
- Machuca, F. (6 de Agosto de 2021). *¿Cómo hacer una proyección de ingresos? Conoce el futuro financiero de tu empresa*. <https://www.crehana.com/ec/blog/negocios/hacer-proyeccion-ingresos/>
- Meardon, E. (2021). Descubre qué son los diagramas de Gantt y cómo pueden ayudarte a gestionar proyectos ágiles. *Atlassian*, 2-3.
- Mera, E., Alfonso, R., Madrid, L. & Pastran, F. (30 de Diciembre de 2020). Perfil del turista: origen, características y percepciones. *CICA*, 4(10), 91.
- Ministerio de Turismo. (2019). *MINTUR*. [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-NACIONAL-DE-TURISMO-2030-v.-final-Registro-Oficial-sumillado-comprimido\\_compressed.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-NACIONAL-DE-TURISMO-2030-v.-final-Registro-Oficial-sumillado-comprimido_compressed.pdf)
- Ministerio de Turismo. (2020). *MINTUR*. <https://servicios.turismo.gob.ec/atlas-turistico>
- Morales, P. (2008). Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC):declaratorias de Patrimonio Cultural Inmaterial, en Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial. <https://crespial.org/wp-content/uploads/2016/10/Estado-del-Arte-del-PCI.pdf>
- Organización Mundial del Turismo. (2017). *OMT*. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419043>
- Organización Mundial del Turismo. (2019). *OMT*. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421237>
- Organizacion Mundial del Turismo. (2020). *OMT*. <https://doi.org/10.18111/wtobarometeresp.2020.18.1.3>

- Orgaz, F. & Moral Cuadra, S. (2016). El turismo como motor potencial para el desarrollo económico de zonas fronterizas en vías de desarrollo. Un estudio de caso. España: El Periplo.
- Pérez, A. (23 de Abril de 2021). *Estudio financiero: en qué consiste y cómo llevarlo a cabo*. <https://www.obsbusiness.school/blog/estudio-financiero-en-que-consiste-y-como-llevarlo-cabo>
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. (2020). *Ordenanzas*. <https://www.pedernales.gob.ec/index.php/municipalidad/documentos/ordenanzas/1514-primer4>
- Raisin. (2022). *Presupuesto de inversión: qué es y cómo hacerlo*. <https://www.raisin.es/inversion/presupuesto-de-inversion-que-es-y-como-hacerlo/#:~:text=Un%20presupuesto%20de%20inversi%C3%B3n%20es,forma%20correcta%20a%20corto%20plazo>.
- Ríos, E. (06 de Abril de 2016). *Prosperidad y ocaso de la actividad camaronera en Puerto Tizal*. <https://www.eluniverso.com/2002/04/06/0001/12/7AC6DBDC02D149F88412D6CAEF4B5F2D.html/>
- Shenoy, S. (2005). *Food Tourism and The Culinary Tourist*. Clemsn. [https://tigerprints.clemson.edu/do/search/?q=author\\_lname%3A%22Shenoy%22%20author\\_fname%3A%22Sajna%22&start=0&context=4572410&facet=](https://tigerprints.clemson.edu/do/search/?q=author_lname%3A%22Shenoy%22%20author_fname%3A%22Sajna%22&start=0&context=4572410&facet=)
- Tse, P. & Crofts, J. C. (2005). Antecedents of novelty seeking: international visitors' propensity to experiment across Hong Kong's culinary traditions. En *Tourism Management*, 26, 965-968.
- Ulusoy, B. (2008). Ulke mutfagi tarih ve kulturu ortaya cikartir. *Food in life, Tourism gastronomy and life magazine*, 3. doi:[https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)
- Vásquez Parada, J. A. (3 de Mayo de 2017). *Turismo Gastronómico: una forma diferente de hacer turismo*. <https://www.entornoturistico.com/turismo-gastronomico-una-forma-diferente-turismo/>
- Villagómez, C., Arteaga, M. & Molina, G. (2019). Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: Caso Esmeraldas-Ecuador. *Revista Ciencia & Tecnología*, 19(21). doi:<https://doi.org/10.47189/rcct.v19i21.240>

- Vivanco, F. (28 de Enero de 2021). *Turismo gastronomico*.  
<https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>
- Wu, H.-C., Wong, J. W.-C. & Cheng, C.-C. (2014). An empirical study of behavioural intentions in the food festivals: The case of Macau. En *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 19, 1278-1305.

ISBN: 978-9942-827-80-7



9789942827807



**Uleam**  
UNIVERSIDAD LAICA  
ELOY ALFARO DE MANABÍ