

**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y  
HOTELERAS**

**TEMA:**

**Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico  
ancestral para la Provincia de Santa Elena**

**AUTORA:**

**Salame Villao Fátima Cristina**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de  
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y  
HOTELERAS**

**TUTORA:**

**Econ. Shirley Segura Ronquillo, Mgs.**

**Guayaquil, Ecuador**

**Guayaquil, a los 18 días del mes de septiembre del año 2018**



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

## **CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Salame Villao Fátima Cristina**, como requerimiento para la obtención del título de **Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**.

**TUTOR (A)**

---

**Econ. Shirley Segura Ronquillo, Mgs.**

**DIRECTORA DE LA CARRERA**

---

**Ing. María Belén Salazar Raymond, Mgs.**

**Guayaquil, a los 18 días del mes de septiembre del año 2018**



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

## **DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

Yo, **Salame Villao Fátima Cristina**

### **DECLARO QUE:**

El Trabajo de Titulación, **Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena**, previo a la obtención del título de **Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

**Guayaquil, a los 18 días del mes de septiembre del año 2018**

**LA AUTORA**

---

**Salame Villao Fátima Cristina**



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

## **AUTORIZACIÓN**

Yo, **Salame Villao Fátima Cristina**

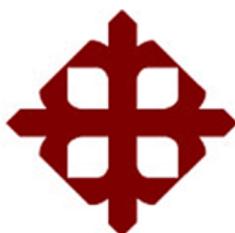
Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

**Guayaquil, a los 18 días del mes de septiembre del año 2018**

**LA AUTORA:**

---

**Salame Villao Fátima Cristina**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y  
HOTELERAS**

### **Certificación de Antiplagio**

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado **Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena**, presentado por la estudiante **Salame Villao Fátima Cristina**, fue enviado al Sistema Antiplagio URKUND, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al 2%, por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.

The screenshot shows a web browser window with the following details:

- Document: [TT Salame Villao Fatima urkund.docx](#) (D41327444)
- Presentado: 2018-09-10 10:31 (-05:00)
- Presentado por: Shirley Segura (shirley.segura@cu.ucsg.edu.ec)
- Recibido: shirley.segura.ucsg@analysis.orkund.com
- Mensaje: TT SALAME VILLAGO FATIMA [Mostrar el mensaje completo](#)

2% de estas 36 páginas, se componen de texto presente en 5 fuentes.

---

**Econ. Shirley Segura Ronquillo, Mgs.  
TUTOR**

## **Agradecimiento**

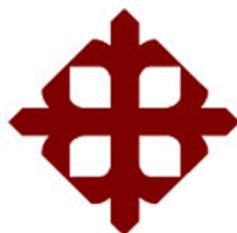
Agradezco a Dios, a mi familia y a todas las personas que con su experiencia y desenvolvimiento profesional han aportado algo positivo a mis conocimientos, a mi vida y a mi futuro.

**Fátima Salame**

## **Dedicatoria**

El presente trabajo está dedicado a la memoria de mis abuelos por sus inspiradoras historias de vida.

**Fátima Salame**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y  
HOTELERAS**

**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

---

**Eco. Shirley Segura Ronquillo, Mgs.**  
TUTOR

---

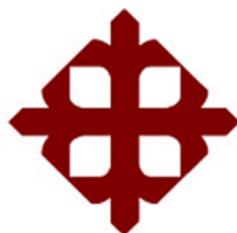
**Ing. Gerson Sopó Montero, Mgs.**  
DIRECTOR DE CARRERA O DELEGADO

---

**Eco. Luis Albán Alaña, Mgs.**  
COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

---

**Ing. Alexandra Murillo Paladines, Mgs.**  
OPONENTE



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y  
HOTELERAS**

**Calificación**

<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>NOTA FINAL DEL TUTOR</b>
Salame Villao Fátima Cristina	

---

**Econ. Shirley Segura Ronquillo, Mgs.  
TUTORA**

# ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN .....	2
Planteamiento del problema .....	2
Formulación interrogativa del problema.....	3
Justificación .....	3
Objetivos.....	4
Objetivo General .....	4
Objetivos Específicos.....	4
Capítulo I .....	6
Marco teórico .....	6
Teoría de la conservación .....	6
Teoría del desarrollo sostenible .....	8
Marco conceptual .....	9
Producto.....	9
Producto turístico .....	10
Oferta gastronómica.....	10
Gastronomía .....	10
Ancestral .....	10
Turismo .....	11
Típico .....	11
Turismo sostenible .....	11
Turismo gastronómico.....	11
Marco Referencial.....	11
Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Pastaza, Ecuador.....	12
Casa 1028, Quito, Ecuador .....	13
Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la Provincia de Imbabura, Ecuador .....	13
Marco Legal .....	14
Capítulo II .....	18
Metodología de la investigación.....	18

Enfoque de investigación .....	18
Alcance .....	19
Tipo de investigación.....	20
Técnicas de investigación .....	20
Población de estudio .....	21
Tamaño de la muestra .....	22
Técnica de muestreo.....	22
Capítulo III .....	24
Análisis situacional de la provincia de Santa Elena .....	24
Cabecera cantonal de La Libertad .....	27
Cabecera cantonal de Salinas .....	27
Cabecera cantonal de Santa Elena.....	28
Parroquia Ballenita .....	31
Parroquia Atahualpa.....	31
Parroquia Ancón .....	32
Comuna La Prosperidad .....	32
Comuna El Tambo .....	33
Parroquia Chanduy .....	34
Baños de San Vicente.....	34
Comuna Zapotal.....	35
Comuna Tugadujaja.....	36
Comuna Villingota .....	36
Parroquia Colonche.....	37
Comuna San Marcos.....	38
Comuna Salanguillo .....	39
Comuna Palmar .....	39
Comuna Manantial de Guangala.....	41
Comuna Ayangue .....	41
Comuna San Pablo .....	42
Parroquia Manglaralto.....	43
Comuna La Entrada .....	44
Comuna Cadeate .....	45
Comuna Valdivia .....	46

Parroquia Julio Moreno .....	46
Comuna Juntas del Pacífico.....	47
Comuna Sacachún.....	47
Gastronomía ancestral de la provincia de Santa Elena .....	49
Seco de Chivo .....	50
Jugo de ciruela.....	50
Natilla de maíz .....	51
Ceviche de michulla .....	52
Pan de muertos.....	53
El picante .....	53
Pan artesanal elaborado en horno de barro.....	54
Ostras gratinadas.....	55
La chicha de maíz .....	55
Conserva de papaya .....	56
Mermelada de ciruela.....	57
Tambores de yuca.....	58
Torta de camote .....	58
Dulces de Zapotal .....	59
Gallinas o bollos de maduro.....	60
Vino de ciruela .....	60
Análisis FODA .....	61
Capítulo IV .....	63
Presentación de resultados .....	63
Resultados de la encuesta.....	63
Reporte de los resultados de la observación de campo .....	69
Capítulo V .....	72
Propuesta .....	72
Estrategia en balnearios donde se realizan actividades de pesca .....	72
Estrategia para lograr acuerdos entre los comuneros para la promoción y distribución de productos ancestrales .....	74
Tienda móvil para promocionar productos ancestrales .....	75

Conclusiones .....	77
Referencias.....	80
APÉNDICE.....	83

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	62
Tabla 2.....	73
Tabla 3.....	75
Tabla 4.....	76

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa turístico de la provincia de Santa Elena.....	25
Figura 2. Foto del seco de chivo.....	50
Figura 3. Foto de mermelada y jugo de ciruela.....	51
Figura 4. Foto de natilla de maíz.....	52
Figura 5. Foto de platos preparados con michulla.....	52
Figura 6. Foto del pan de muertos.....	53
Figura 7. Foto del picante de pescado.....	54
Figura 8. Foto de pan artesanal en horno de barro y leña.....	54
Figura 9. Foto de ostra gratinada.....	55
Figura 10. Foto de chicha de maíz.....	56
Figura 11. Foto de conserva de papaya.....	57
Figura 12. Foto de mermelada artesanal de ciruela.....	57
Figura 13. Foto de tambor de yuca.....	58
Figura 14. Foto de torta de camote.....	59
Figura 15. Foto de dulces típicos.....	59
Figura 16. Foto de bollos de maduro.....	60
Figura 17. Foto de productos derivados de la ciruela.....	61
<i>Figura 18. Nacionalidad de los turistas.....</i>	<i>63</i>
<i>Figura 19. Edades de las personas encuestadas.....</i>	<i>64</i>
<i>Figura 20. Personas que acostumbran a viajar a la playa.....</i>	<i>64</i>
<i>Figura 21. Frecuencia con la que visitan la playa.....</i>	<i>65</i>
<i>Figura 22. Playas que se visitan con más frecuencia.....</i>	<i>65</i>
<i>Figura 23. Tiempo que se quedan los turistas en la playa.....</i>	<i>66</i>
<i>Figura 24. Tipos de comida que consumen los turistas.....</i>	<i>66</i>
<i>Figura 25. Personas que conocen la comida ancestral de la Provincia de Santa Elena.....</i>	<i>67</i>
<i>Figura 26. Personas que conocen costumbres y tradiciones de playas visitadas.....</i>	<i>67</i>
<i>Figura 27. Personas que han asistido a eventos gastronómicos.....</i>	<i>68</i>
<i>Figura 28. Platos ancestrales más conocidos.....</i>	<i>69</i>
<i>Figura 29. Comida ancestral que prefieren los encuestados.....</i>	<i>69</i>

## RESUMEN

El presente trabajo se realizó con el fin de incluir al turismo gastronómico ancestral como una de las actividades que atraen a los visitantes que prefieren acercarse a los diferentes destinos que tiene la Provincia de Santa Elena. Al mismo tiempo, se desea rescatar la importancia de sus manifestaciones culturales a través de la gastronomía, resaltando el valor ancestral que aún se mantiene entre los habitantes que tienen más tiempo viviendo en las diferentes comunas. Para esto, se hizo un estudio que permite identificar cuáles son los platos de origen ancestral en la provincia y buscar de qué manera se pueden generar recursos económicos para ayudar a desarrollar actividades de manera responsable. Además, se realizaron preguntas a los turistas para conocer cuáles son los gustos y preferencias que tienen en cuanto a comida y si estarían dispuestos a consumir productos gastronómicos de origen ancestral. De este modo, se propone promocionar la comida ancestral por medio de varias estrategias con el fin de brindar beneficios a las familias que trabajan en la elaboración de estos productos.

**Palabras Claves:** turismo, producto, gastronomía, ancestral, comuna, comida.

## **ABSTRACT**

The present project was realized with the purpose of including the ancestral gastronomic tourism as one of the activities that visitors prefer when they go to different places that the province of Santa Elena have. At the same time, this investigation wants to rescue the importance of their cultural manifestations thru the gastronomy, standing out the ancestral value that still remains among the population that have more time living in the different communes. In this way, a study was made that allows to identify which are the dishes of ancestral origin in the province and look in which way is possible to generate economic resources in order to help to develop activities on a responsible way. Also, questions were made to the tourists to know which are the tastes and preferences that they have about food and if they would be willing to consume gastronomic products of ancestral origin. On this way it is proposed to promote the ancestral food using some strategies in order to provide benefits to families who works in the development of these products.

**Keywords:** tourism, product, gastronomy, ancestral, commune, food.

## **INTRODUCCIÓN**

Desde los primeros pobladores, la provincia de Santa Elena ha tenido una variedad de recursos alimentarios que han permitido que logren abastecerse y organizarse. En la actualidad, la mayor parte de sus terrenos corresponde a cobertura vegetal natural en varios estados, lo que permite visualizar en esta provincia un lugar donde se puede generar mayores recursos por diferentes vías, respetando siempre el medio ambiente y procurando que estas actividades se desarrollen de manera sostenible.

Algunas de las preparaciones gastronómicas tradicionales se acostumbran a preparar durante las festividades, especialmente las de tipo religioso. Ciertas recetas utilizan técnicas de preparación de origen ancestral que de acuerdo a la modernidad en algunas familias se han ido reemplazando por otras que hacen la vida más simple al habitante. Existen otros tipos de preparación que se han mantenido vigentes debido a la popularidad que hoy en día tienen. En otros casos, los comuneros aprovechan las ferias gastronómicas para mantener la costumbre de la preparación de algunos tipos de comida que normalmente no se comercializan.

Es importante crear productos turísticos que sean sostenibles, que respeten la cultura, las tradiciones, la salud de los individuos y que no perjudiquen el ecosistema ni a la población. Por eso se desea diseñar un producto turístico gastronómico ancestral que reviva la preparación de estos platos, atrayendo a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la Provincia de Santa Elena.

### **Planteamiento del problema**

Se conoce del origen de los primeros pobladores de la provincia de Santa Elena en la época de la prehistoria con la aparición de la cultura Las Vegas entre el año 8000 AC y 4600 AC en el que realizaban actividades agrícolas, de caza y pesca. Con el paso del tiempo y la evolución aparece la cultura Valdivia entre el año 3500 - 1800 AC donde se elaboraban artículos de cerámica. Mucho tiempo después aparece la cultura Machalilla (1500AC-

1000AC) que se destacó por elaborar artículos de cerámica con técnicas más avanzadas incluyendo entre estas, ollas y platos para el consumo de sus alimentos. En cuanto a los cultivos de ese tiempo, ellos consumían maíz, papa, fréjol, zanahoria, yuca, maní, etc., acompañados de lo que obtenían de la caza y pesca.

En la actualidad, la provincia de Santa Elena se caracteriza principalmente por sus actividades de pesca y sus acogedoras playas como atractivo turístico formando parte de la ruta del Spondylus. En este lugar también se desarrollan actividades agrícolas, pecuarias, artesanales y comerciales. Esta provincia de la costa ecuatoriana tiene una gastronomía ancestral variada tanto de sal como de dulce, destacando principalmente las preparaciones con pescados y mariscos.

Algunos de los platos ancestrales, con el paso del tiempo han perdido valor, por lo que se desconocen debido a situaciones como la migración y la modernidad ya que la introducción de la comida rápida desde la revolución industrial ha hecho que muchos hogares se desvinculen de estas tradiciones, reduciendo la variedad de comida y perdiendo la posibilidad de convertirlas en una oferta gastronómica que dé un aporte económico al hogar afianzando a su vez la identidad de su pueblo.

### **Formulación interrogativa del problema**

¿De qué manera el diseño de un producto turístico gastronómico puede rescatar la gastronomía ancestral de la provincia de Santa Elena para mejorar el turismo?

En este caso sería identificando si existen productos de origen ancestral que puedan ser un motivo por el cual los turistas se acerquen a visitar la Provincia de Santa Elena

### **Justificación**

Es sustancial para la provincia de Santa Elena conservar su gastronomía ancestral ya que de esta manera se transmite con más certeza la historia, tradiciones y costumbres de un lugar que acoge diariamente a los turistas locales y extranjeros, rescatando el valor de los platos típicos de la

provincia y permitiendo que el pueblo conserve sus propias costumbres, dando apertura al turismo para transmitir sus conocimientos culturales a quienes visiten las comunas.

Por estas razones se considera relevante desarrollar este estudio para diseñar un producto turístico que favorezca al desarrollo de la actividad gastronómica de la provincia y que lo identifique por su variedad de platos, que mejore los ingresos de la población y a su vez genere empleo, estabilidad y bienestar a sus ciudadanos, de esta manera se contribuye a reducir la migración hacia otras ciudades o países. La Constitución del Ecuador (2008) establece en el artículo 276 que el régimen de desarrollo debe fundamentarse en la generación de labores dignas y estables, el mismo que debe realizarse en función del ejercicio de los derechos de los trabajadores.

Desde el punto de vista académico esta investigación enriquecerá el estudio del turismo y la gastronomía, y servirá como punto de partida para el desarrollo de futuros proyectos turísticos en la provincia y replicable a otras provincias del Ecuador. Según se describe en el Plan Nacional de Desarrollo 2017- 2021 “Toda una Vida”:

El campo de la identidad y cultura ecuatoriana se presentan en las propuestas a través de la promoción de la actividad y la producción artística, cultural y audiovisual; la circulación de las artes, culturas, memorias y patrimonios tangibles e intangibles, y la inclusión de los conocimientos ancestrales; todo esto en una interacción con los diferentes ámbitos del desarrollo del país (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, Senplades, 2017)

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Proponer el diseño de un producto turístico gastronómico que permita rescatar el valor ancestral de la gastronomía de la Provincia de Santa Elena.

### **Objetivos Específicos**

- Desarrollar una revisión y análisis de la gastronomía de la provincia de Santa Elena y sus formas de preparación para identificar la comida ancestral.
- Identificar los gustos y las preferencias del segmento de mercado hacia la propuesta del producto gastronómico ancestral de la provincia de Santa Elena.
- Elaborar el diseño de un producto turístico gastronómico que permita rescatar el valor ancestral de la gastronomía de la Provincia de Santa Elena.

# Capítulo I

## Marco teórico

Según Navarro (2014) el marco teórico es la integración de teorías, enfoques, estudios y antecedentes que se refieran al problema de investigación. Para ello, es necesario detectar, obtener y consultar la literatura y otros documentos pertinentes para el problema de investigación, además de extraer y recopilar la información de interés.

Además, Borda (2013) explica que se describen los conocimientos que forman parte de la teoría para tomarlos al momento de buscar el problema, de manera que se puedan determinar para su explicación la presentación de las variables de estudio más importantes que respondan al problema, cómo se acoplan, y las teorías en la que se apoyan al momento de hacer las hipótesis.

Para explicar mejor la exposición y análisis de esta propuesta se han considerado las siguientes teorías: a) teoría de la conservación y b) teoría del desarrollo sostenible.

## Teoría de la conservación

Esta teoría se trata de un proceso en el cual se debe mantener la integridad tanto a nivel interno como externo dando como resultado la conservación. Para esto Levine (1973) menciona que se toman en cuenta los tres conceptos principales del modelo de conservación que son: globalidad, adaptación y entorno (Raile, 2015)

Según menciona la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en el año 2014:

El patrimonio cultural encierra el potencial de promover el acceso a la diversidad cultural y su disfrute. Puede también enriquecer el capital social conformando un sentido de pertenencia, individual y colectivo, que ayuda a mantener la cohesión social y territorial. Por otra parte, el patrimonio cultural ha adquirido una gran importancia económica para

el sector del turismo en muchos países, al mismo tiempo que se generan nuevos retos para su conservación (p. 132)

Para la provincia de Santa Elena es importante conservar su gastronomía ancestral ya que es una de las actividades que hacen que se valore más la actividad turística. Se debe tomar en cuenta los recursos naturales que posee como sus playas y la variedad de mariscos que se pueden conseguir en el sitio ya que para el turista la experiencia de alimentarse con productos frescos contribuyen positivamente a la idea de retornar al mismo sitio generando más ingresos. Así mismo, al momento de poder degustar la gastronomía del sitio a visitar, se está realizando una actividad socio-económica que está aportando a la preservación del patrimonio cultural intangible del sitio a la vez que se incentiva al desarrollo del destino turístico. Actualmente se conserva un sabor similar en los platos ancestrales que se preparan en la provincia de Santa Elena (Guevara, 2016)

Comprender las acciones y definiciones de conservación ayuda a tener una comunicación más consistente a pesar de las posibles variables de argumento y comprensión más rigurosa de cualquier reflexión realizada. De acuerdo a lo que agrega Correia (2007) la protección de todo lo ancestral tiene tanta importancia en la conservación así como el mantenimiento de todo lo integral y auténtico. También indica que la conservación se compone de distintos tipos de intervención que involucran decisiones, selecciones y responsabilidades que se vinculan con el patrimonio.

Unigarro (2010) opina que la cocina ecuatoriana es el resultado de un sincretismo cultural interesante ya que sucesos como la influencia incaica y la conquista española hicieron cambios en el comportamiento de la población, generando una evolución en los procesos productivos como la división del trabajo de la tierra, procedimientos alimentarios, conocimientos, os y prácticas gastronómicas que expresa las manifestaciones culturales a través de la manera de comportarse de cada pueblo.

## **Teoría del desarrollo sostenible**

El desarrollo sostenible satisface las necesidades actuales sin implicar a la población futura, valorando objetivos como: regenerar y modificar la calidad del crecimiento, satisfacer las necesidades básicas del ser humano, aseverar a la población a un grado sostenible, mantener y extender la base de recursos, volver a encaminar la tecnología al mismo tiempo que se controlan las dificultades y finalmente, tener en cuenta el medio natural y la economía al momento de tomar decisiones. Se otorga el crecimiento pero asegurando que haya fuentes laborales, protegiendo al medio ambiente, logrando un mejoramiento para la población en un entorno de igualdad (Dulcey, 2014)

El desarrollo sostenible apunta a dar una mejor calidad de vida a todo habitante terrestre, sin exagerar en la disponibilidad de recursos que cada individuo pueda utilizar de acuerdo a la capacidad que tenga el ambiente para suministrarlos indefinidamente. Según manifiesta Dulcey (2014) también aumenta los beneficios totales del desarrollo económico de manera amplia, sujeto al mantenimiento de los servicios y de la calidad de los recursos naturales a través del tiempo.

Luego de la revolución neolítica, la conducta humana tuvo un gran cambio ya que el ser humano modificó su forma de relacionarse con la naturaleza pasando así de ser cazador y recolector de alimentos a ser productor. La evolución cultural de la humanidad se manifestó de manera que cambió el contacto directo del ser humano con la naturaleza para hacerlo formar parte del trabajo esclavo. Luego de diez milenios en los que también se había iniciado la concepción de propiedad privada, la humanidad entra en una etapa capitalista, donde la tenencia de bienes materiales se fue potenciando mayormente por el desarrollo del mercado, la industria y las finanzas, dando paso de este modo a la revolución industrial (Machín & Riverón, 2013)

En su primera fase (1750- 1880), la revolución industrial aceleró el progreso humano influyendo fuertemente en el medio ambiente con acontecimientos como la creación y uso de la máquina de vapor en 1780

que cambiaría el uso de instrumentos de trabajo artesanales por la realización del trabajo mecánico. Esto incentivó el desarrollo del capital comercial, el mejoramiento del comercio marítimo, impulsó la industria pesada y con el paso del tiempo hizo que el ser humano sea dependiente de la tecnología. Así aumentaron los centros fabriles, el uso de nuevas formas de transporte, la apertura de vías de comunicación, otras formas de energías (después del carbón), el crecimiento poblacional y la aparición de los países capitalistas que inician una política expansionista (Machín & Riverón, 2013)

En la segunda etapa de la revolución industrial (1880- 1945), conocida también como la revolución científico- técnica, según lo mencionado por Machín y Riverón (2013), los logros y avances de los países en desarrollo aumentan de una manera más acelerada. De esta manera ocurrió la importación masiva de alimentos y materias primas, un mayor desarrollo en los medios de transporte, descubrimiento de nuevas formas de energía como la electricidad y el petróleo, así como estudios acerca de las enfermedades para poder combatirlos y prevenirlas. En el área de los alimentos, se descubrió la refrigeración como una nueva forma de preservar los alimentos, facilitando el comercio y transporte de los mismos a la vez que se impulsó el auge de la química para mejorar los rendimientos agrícolas.

### **Marco conceptual**

Para el marco conceptual se han seleccionado algunas palabras que puedan explicar mejor otros detalles acerca de todo lo que abarca la gastronomía ancestral observándola como producto turístico.

### **Producto**

Es el bien, producto o servicio, que es ofrecido en el mercado para su adquisición, uso y consumo, satisfaciendo así una necesidad. Incluye el estudio y análisis de los tipos y la variedad de productos, la marca, la presentación, el local, las instalaciones, el mobiliario, la decoración, el personal y su uniformidad, etcétera. En el caso de un restaurante, los productos serían los diferentes platos que se ofertan, el nombre y la marca

del restaurante, la presentación de los platos, cómo son servidos, etcétera (Lopez, Carabias, & Díaz, 2017)

### **Producto turístico**

Es el conjunto de prestaciones, materiales e inmateriales, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas del turista. Es decir, que el producto turístico está formado por los recursos, los servicios, las infraestructuras y los transportes, mediante un precio, el cual es puesto en el mercado turístico para ser consumido por la demanda turística (Sánchez Casimiro-Soriguer & Ruano Pavón, 2014)

### **Oferta gastronómica**

“Es exponer ante el público los productos que un establecimiento pone a la venta, refiriéndonos a productos culinarios” (Lopez, Carabias, & Díaz, 2017, p.138)

### **Gastronomía**

Es el producto comestible tanto de la geografía como de la historia. Las invasiones, el imperialismo y las migraciones graban la influencia en el paisaje de los movimientos de los pueblos, creando gastronomías que son exclusivas del lugar pero también, por definición, híbridas; como la de Sicilia, donde griegos, romanos, normandos, árabes, españoles franceses y más recientemente italianos, han tenido su momento en el poder. Hoy en día los platos sicilianos son un reflejo tanto de los pueblos que habitaron la isla como de la rica materia prima mediterránea que posee (Holland, 2014)

### **Ancestral**

Según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (2018) la palabra ancestral es un adjetivo que se refiere a todas aquellas tradiciones que tienen un origen muy antiguo, relativo a los antepasados. En este caso nos referimos a la cocina que utiliza técnicas ancestrales para la preparación de sus variadas preparaciones como por ejemplo, cocinar bajo tierra con leña es una técnica de cocción muy antigua que utilizaban los

antepasados de algunas comunas rurales para hornear sus alimentos. Ahora esa técnica es reemplazada por los hornos eléctricos y a gas.

### **Turismo**

Según la OMT (2005) “el turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales.” (p. 1)

### **Típico**

Según el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (2018) todo lo típico representa lo más característico de un país, grupo, región, época, indicando la peculiaridad que tiene.

### **Turismo sostenible**

Según la OMT (2018) el turismo sostenible es aquel que desarrolla en su totalidad los efectos del tiempo actual y futuro visualizando los aspectos económicos, sociales y medioambientales de modo que se logre cubrir las necesidades que los tanto los visitantes como el ambiente profesional requieran adecuar a la realidad del destino que finalmente son las comunidades anfitrionas.

### **Turismo gastronómico**

Entre los tipos de turismo actuales se reconoce a la gastronomía en el marco de la actividad turística. En este caso autores como Flavián y Fandos (2011) entienden que el turismo gastronómico es un tipo de práctica que tiene el turista o visitante que ha elaborado una planificación de sus viajes de manera parcial o total para degustar lo que se prepara en ese sitio o tener la oportunidad de poder participar en actividades derivadas de la gastronomía.

### **Marco Referencial**

Para esta etapa se han tomado casos en donde se ha investigado y trabajado en el servicio al cliente y se han observado detalles como las técnicas de cocción que se usan para la elaboración de la comida.

## **Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Pastaza, Ecuador**

En la actualidad existe una tendencia por parte de muchos de los turistas que visitan pueblos pequeños por dar un mayor reconocimiento a la gastronomía autóctona de las comunidades indígenas ya que dan cierto valor competitivo frente a la oferta turística actual. De esta manera, muchas veces la experiencia culinaria toma protagonismo, provocando que ese destino sea nuevamente visitado o recomendado para quienes desean vivir una experiencia enfocada hacia el aspecto gastronómico. Es por eso que en este caso realizaron un diagnóstico utilizando técnicas como la observación directa y participativa para evaluar procesos que comprenden la elaboración culinaria y el servicio gastronómico que son muy importantes para mejorar el servicio que se ofrece a los turistas.

En relación al turismo gastronómico, la provincia de Pastaza es un lugar con gran potencial para el desarrollo de dicha actividad ya que el turismo gastronómico es una actividad que rescata la cultura de un pueblo. Cuando se refiere al saber de un pueblo, su patrimonio histórico y cultural, es necesario hacer un buen manejo de los procedimientos para que garanticen la calidad de los productos y servicios por lo que las estrategias buscan mejorarlas sin perder las costumbres culinarias. Es así como tomaron muestras de varios restaurantes de comida típica para poder hacer un estudio y determinar en qué se puede mejorar la calidad del servicio mientras se rescata la identidad cultural a través de la gastronomía.

Con esta investigación se propusieron ocho estrategias para mejorar el turismo gastronómico entre las que proponen establecer: los enunciados de planeación básica de los restaurantes, un programa de formación, capacitación y entrenamiento, ofertas rentables de comida típica amazónica en correspondencia con la estacionalidad y la demanda. También en este trabajo se propuso normalizar: los procesos de adquisición de mercancías y el proceso de elaboración culinaria. Finalmente, otras estrategias consisten en diseñar: un plan de marketing y comercialización del producto turístico y

un plan para la mejora continua (Fernández, Rodríguez, Pozo, & Espinosa, 2016)

### **Casa 1028, Quito, Ecuador**

En la ciudad de Quito se encuentra actualmente una propuesta innovadora, considerado como el primer restaurante móvil del Ecuador, conocido como Casa 1028, cuya actividad consiste en disfrutar de un buen menú mientras se hace un recorrido por el centro histórico de la ciudad. Por lo general, los platos a degustar contienen comida tradicional y recetas gourmet con ingredientes únicos en nuestro país.

Para quienes dan este servicio, es importante que las personas que vivan la experiencia conozcan de una manera diferente la cultura y gastronomía local en un ambiente confortable, seguro y de buena calidad. Los recorridos que se hacen durante el día y la noche se realizan con una diferente temática y también tienen promociones y paquetes especiales para las personas que deseen celebrar algún tipo de aniversario o para quienes realizan actividades turísticas en grupo mientras ocupan este servicio.

El bus trabaja los siete días de la semana, manejando un valor estándar por persona para el recorrido que dura dos horas y media incluyendo comidas, bebidas, un guía anfitrión y servicio a la mesa. Las reservas se hacen con 24 horas de anticipación (Rodas, 2018)

### **Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la Provincia de Imbabura, Ecuador**

Esta investigación se trata de un estudio que se realizó en el cantón Otavalo para crear una conexión entre la cultura y el desarrollo turístico de este destino, de manera que por medio de la cocina ancestral otavaleña se llegue a transmitir el conocimiento acerca de las manifestaciones culturales de este lugar. Para ello se tomaron varias manifestaciones culturales como la historia, la vestimenta, festividades populares del sitio, fiestas religiosas, gastronomía, la organización social, la educación bilingüe que reciben sus habitantes por ser un pueblo que acostumbra a hablar el kichwa, entre otros.

Al momento de enfocarse en la parte gastronómica los investigadores destacaron que hay una serie de implementos de origen ancestral que contribuyen en la preparación de los principales platos, tales como: mates, ollas de barro, cantaros, tinajas grandes, tostadoras, sacos de cabuya, etc.

Una vez que identificaron todos los elementos característicos de la cocina ancestral, se propuso diseñar una ruta en la cual los turistas puedan aprender de forma vivencial como es la cultura otavaleña, la gastronomía, música, conocimientos y técnicas propias de su cocina ancestral. Esta ruta duraría tres días y dos noches, de manera que se puedan realizar varias actividades relacionadas a la gastronomía y que el turista tenga el gusto de convivir con personas originarias de este lugar que también busca atraer a los turistas. Con este trabajo se logró analizar el aspecto turístico de la comunidad, fomentando esta modalidad para poder impulsar la nueva tendencia de hacer actividades de recreación que permitan promover la cultura de un sitio sin dejar de lado los conocimientos que dejaron los ancestros de ese lugar (Vallejos, Torres, & Enríquez, 2017)

### **Marco Legal**

Para el marco legal se incluyen algunos artículos de la Constitución de la República del Ecuador (2008) que destacan la importancia del turismo gastronómico ancestral por su valor como patrimonio cultural intangible.

El artículo tres habla acerca de los deberes principales del Estado, donde se garantiza a todos los ciudadanos los derechos básicos que establecen los organismos internacionales a recibir salud, educación, alimentación, agua y seguridad social. Al mismo tiempo se compromete a planear el desarrollo del país para alcanzar un mejor desarrollo sustentable y acceso al buen vivir. También asegura que debe cuidar el patrimonio natural y cultural nacional.

El artículo 57 que pertenece al capítulo que trata sobre los derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades, se muestra de acuerdo y garantiza a las comunas los derechos colectivos tomando como referencia los derechos humanos internacionales. Uno de los derechos colectivos

promueve salvaguardar, ampliar y vigorizar libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social. También menciona la importancia de conservar y promover la manera en que se opera las actividades en la biodiversidad y el entorno natural por medio de la creación de programas en los que la comunidad podrá participar. Por otro lado incentiva a la comunidad para que conserve y mejore los conocimientos colectivos que aporten a la ciencia, tecnología y que tengan origen ancestral, al igual que protege a la flora y fauna.

Finalmente se resalta el compromiso de recuperar, proteger, desarrollar y preservar el patrimonio cultural e histórico de todas las formas posibles, ya que forman parte de la identidad del país, otorgando los recursos para que esto se cumpla.

Para sustentar el marco legal también se han seleccionado algunos de los objetivos, políticas y estrategias que se presentan en el PLANDETUR 2020 (MINTUR, 2009). Entre los objetivos generales del PLANDETUR 2020 están:

El número uno que invita a fortalecer al turismo sostenible como uno de los ejes dinamizadores de la economía ecuatoriana, que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de la demanda turística, aprovechando sus ventajas competitivas y elementos de unicidad del país.

El número dos promueve coordinar los esfuerzos públicos, privados y comunitarios para el desarrollo del turismo sostenible, basado en sus destinos turísticos y bajo los principios de alivio a la pobreza, equidad, sostenibilidad, competitividad y gestión descentralizada.

El número cuatro propone generar una oferta turística sostenible y competitiva potenciando los recursos humanos, naturales y culturales, junto con la innovación tecnológica aplicada a los componentes de infraestructuras, equipamientos, facilidades y servicios, para garantizar una experiencia turística integral de los visitantes nacionales e internacionales.

El número ocho tiene como propósito posicionar al país como un destino turístico sostenible líder que contribuye al logro de los Objetivos de

Desarrollo del Milenio con elevada responsabilidad social corporativa y efectiva gestión socio-cultural y ambiental.

Como políticas principales de Estado para el turismo se consideran las siguientes:

La primera política considera que el turismo sostenible es el modelo de desarrollo en todos los niveles de gestión del sector para dinamizar la economía nacional y contribuir al logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM).

La política número dos dice que la gestión del turismo en Ecuador busca un funcionamiento coordinado entre los actores público, privado y comunitario sustentados en un Ministerio de Turismo fortalecido y en una gestión descentralizada y desconcentrada eficiente.

La número tres dice que se valoriza y conserva el patrimonio turístico nacional, cultural y natural, sustentado en un desarrollo equilibrado del territorio.

La número cinco expresa que se optimiza las oportunidades que el ejercicio de las actividades turísticas puede generar como aporte significativo al desarrollo productivo, social y ambiental; por lo que se busca la mejora de la calidad de vida de los residentes en los destinos turísticos mediante la dinamización de las cadenas de valor integrados.

La política número siete indica que se busca la competitividad del sistema turístico con productos y servicios de calidad, características de sostenibilidad y la diferenciación del valor agregado por el aporte local al turismo.

Las estrategias turísticas del Plan que se desea mencionar son las siguientes:

La estrategia número uno invita al fortalecimiento de la actividad turística sostenible de Ecuador en los ámbitos económicos, sociales, institucionales y políticos del país.

La segunda estrategia mencionada es sobre el establecimiento de un sistema adecuado de gobernanza turística mediante el fortalecimiento institucional, la coordinación interinstitucional pública, privada y comunitaria,

el adecuado manejo territorial, la gestión descentralizada, la mejora de procesos y la generación y aplicación de normas claras para todos los actores.

La cuarta estrategia establece la instrumentalización de la actividad turística para contribuir en la consecución de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, que permita extender los beneficios de la actividad a las empresas, comunidades e instituciones turísticas y relacionadas, y a la sociedad ecuatoriana para el disfrute de la recreación y el turismo social; con la integración de productos y servicios locales en la cadena de valor del turismo, fomento de la equidad de género, la reducción de la pobreza, la conservación del patrimonio natural y cultural, y la generación de sinergias para la sostenibilidad.

La estrategia número cinco promueve el desarrollo, equipamiento y dotación de elementos necesarios para la creación, mejora y consolidación de los destinos turísticos de Ecuador, como componentes de productos turísticos competitivos.

La estrategia número siete incentiva al fortalecimiento de la microempresa, pequeñas empresas, de redes de MIPE's y comunidades turísticas y proveedoras de suministros y servicios complementarios para la industria turística.

La estrategia número diez establece la capacitación y educación integral en turismo sostenible, tanto para sensibilizar a la sociedad civil en general como al momento de obtener los conocimientos técnicos, profesionales y competencias en el campo laboral del turismo.

## **Capítulo II**

### **Metodología de la investigación**

Según expresa Sabino (2014) el diseño de la investigación se ocupa de proporcionar un modelo de verificación que permita contrastar hechos con teorías, y su forma es la de una estrategia o plan general que determina las operaciones necesarias para hacerlo.

En esta etapa se tomará en cuenta varios factores que tienen relación con la actividad turística y que benefician la actividad gastronómica. Para esto se aplicará el método de investigación no experimental transversal que consiste en hacer una observación de aquellas actividades que influyen en la actividad gastronómica de la provincia de Santa Elena. Guevara, Cárdenas y Hernández (2017) consideran que los diseños transversales también se los conoce como no experimentales ya que representan la medición de las variables pertenecientes a una etapa en el tiempo.

Para Cruz, Olivares y González (2014) con los diseños transversales se pueden elaborar análisis retrospectivos haciendo que nuestra investigación sea orientada al pasado. También se puede hacer análisis prospectivos para proyectar la situación a investigar por un momento al futuro. Entonces la acción de la investigación transversal se cumple en el momento en que se hace una selección de una parte de la observación haciendo que el grupo control sea tan concreto como se prefiera procurando que esté aparejado o paralelizado.

#### **Enfoque de investigación**

Para Hernández, Fernández y Baptista (2014) las investigaciones surgen de ideas, incluyendo los paradigmas y enfoques a realizar, constituyendo un primer acercamiento a la realidad objetiva (perspectiva cuantitativa) a la realidad subjetiva (aproximación cualitativa) o a la realidad intersubjetiva (óptica mixta) que habrá de indagar.

En este caso se utilizará el enfoque mixto, que mezcla el uso de varias fuentes de información y tipos de datos debido que es una mezcla del

enfoque cuantitativo y cualitativo. Un ejemplo de estos datos son: pruebas de laboratorio, entrevistas con preguntas cerradas y abiertas, historial clínico, distintas clases de evidencia (fotografías, videos, grabaciones de audio, levantamiento de muestras físicas) (Hérmndez, Fernández, & Baptista, 2014)

Los autores Wood y Smith (2017) estudiaron que este método se ha vuelto muy popular en los últimos veinte años en el área educativa. Según varios investigadores esto fortalece el proceso de triangulación que consiste en analizar e interpretar diferentes tipos de datos conjugados entre sí para averiguar estándares, inconsistencias y desigualdades. Por ejemplo, en este trabajo se van a realizar observaciones de campo de las cuales se van a tomar algunos datos que sean importantes para la investigación como la información que pueda proporcionar los administradores de negocios destinados al servicio de alimentos y bebidas que están más cerca de las áreas turísticas. También se puede recopilar información que pueda facilitar algunos de los pobladores de las comunas ancestrales que tengan conocimiento acerca de las técnicas de preparación y cocción que se utilizan para la elaboración de la comida ancestral.

Así mismo, se considera importante tomar en cuenta los datos que se puedan recopilar por parte de los turistas. Para esto se van a tomar en cuenta datos concretos que se puedan obtener de las encuestas como la edad, origen de los turistas, etc., que permitan medir mediante una estadística algunos aspectos que se puedan tomar en cuenta. De esta manera se podrá encontrar un producto turístico que permita cubrir las necesidades del consumidor, en este caso, los turistas que van a degustar productos gastronómicos ancestrales.

### **Alcance**

Los estudios de investigación descriptiva tienen como objetivo indagar de manera concreta las propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos, entre otras manifestaciones que se analicen, de modo que midan y recojan información de forma independiente

o conjunta de los conceptos o variables a tratarse (Hernández, Fernández & Baptista, 2014)

Los autores aseguran que este tipo de investigación ayuda a mostrar con precisión desde diferentes perspectivas los fenómenos, sucesos, comunidades, contextos o situaciones. El observador debe visualizar lo que va a medir y sobre qué o quienes se recogerá la información.

### **Tipo de investigación**

En esta sección se debe revisar si el tipo de investigación coincide con el problema, los objetivos y la hipótesis (Lerma, 2016)

Para Baena (2014) la investigación documental consiste en indagar de manera específica una interrogante a través de documentos tales como: libros, periódicos, revistas, folletos, carteles, volantes, documentos de archivo, películas, videos, mapas, cartas, estadísticas, información computarizada, monumentos, esculturas, cuadros, etc.

En cuanto a la investigación de campo se la define como aquella que se hace en los sitios donde se está ejecutando el problema a tratar, dando paso a las acciones cuantitativas como el experimento de campo y la investigación ex- post- facto. Incluye además acciones cualitativas como la investigación- acción, los estudios etnográficos, estudios de casos, etc (Del Río, 2013)

### **Técnicas de investigación**

Para Sabino (2014) la observación se realiza en el uso metódico de nuestros sentidos hacia la captación de la realidad analizada mientras Del Río (2013) asegura que una buena observación debe ser intencionada, planificada, metódica, sistemática, objetiva, discriminadora, ratificada y registrada.

Existen varios instrumentos para la recolección de datos en las observaciones como las libretas de notas, el diario, los cuadros, mapas, dispositivos mecánicos, entre otros. En este caso Baena (2017) expresa que los cuadros son patrones que tienen casilleros que se llevan al área a

investigar para anotar los datos de mayor interés. En ellos se pueden anotar cualidades y opiniones de la gente que vive en el sitio, situaciones específicas y aquellos datos que ayudan a determinar la situación y actividad de organizaciones e instituciones. Estos formatos se pueden adaptar a la necesidad del investigador.

La entrevista es una forma de comunicación verbal que se realiza entre el investigador y el entrevistado con el objetivo de recoger datos referentes al tema de investigación. En la entrevista semiestructurada o dirigida se hace una lista de temas a las que van dirigidas las preguntas (guía de temas) en la que los entrevistados opinan con total espontaneidad y el entrevistador registra los resultados de manera que se pueda conocer las razones por las cuales las personas actúan de cierto modo en determinadas circunstancias (Santos, Rodríguez, & Rodríguez, 2014)

Ferreyra y Longhi (2014) aportan que la encuesta es uno de los instrumentos más útiles que se emplean recogiendo información en un momento específico acerca de una situación a examinar con el propósito de describir el origen de las condiciones existentes así como establecer la asociación de acontecimientos explícitos. Estas pueden tener un alcance de pequeña o gran escala, con distintos perfiles y a su vez con cierto grado de complejidad.

Del Río (2013) considera que la investigación bibliográfica es aquella que se hace revisando los expedientes que se encuentren sobre el tema más importante de la investigación para obtener información lo más vasta posible acerca del problema a tratar y las metas que se hayan logrado.

### **Población de estudio**

Es el conjunto de entes que proviene del grupo o muestra elegida para la indagación con características geográficas, temporales y demográficas. En este caso va dirigida a turistas locales, extranjeros y la población de la provincia de Santa Elena considerando que son también los potenciales comensales (Santos, Rodríguez, & Rodríguez, 2014)

Según analizó el Ministerio de Turismo (2012) durante el año 2011 el Ecuador tuvo un total de 1'140,978 de entradas de extranjeros, mostrando un incremento de visitas en los meses de julio y diciembre. Tomando como referencia este promedio oficial, la provincia de Santa Elena tiene una concentración de la demanda extranjera de 185,979 turistas por año (16.30%) quedando en una segunda escala entre las provincias más visitadas. En cambio, con la concentración de la demanda nacional, es notable un promedio de 1'317,998 visitantes locales que recibe la provincia al año (9.10%) mostrándose en la segunda escala entre las provincias más visitadas.

### **Tamaño de la muestra**

Se espera que la muestra tenga un gran número de elementos para alcanzar el criterio de precisión deseado de manera que se pueda establecer la variable y parámetro a considerar. Los parámetros que se desean fijar son: la desviación típica de la población, el error y el nivel de confianza (Alonso, 2017)

Para este propósito se utilizó la siguiente fórmula para poblaciones infinitas considerando que la población de estudio es de un tamaño muy amplio.

$$n = \frac{Z^2 pq}{e^2}$$

De esta manera se expresa que (Z) está representando el nivel de confianza, (p) es un valor que indica la probabilidad de éxito o proporción de respuestas en una categoría, (q) identifica la probabilidad de fracaso o proporción de respuestas en la otra categoría y, por último, tenemos a la variable (e) que significa error o desviación máxima admisible.

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)}{(0.05)^2} = 384$$

### **Técnica de muestreo**

Para esta etapa, una vez que se tengan definidas las características de la población de estudio y hacer el cálculo con el número necesario para

luego llegar a establecer en qué forma se escogerá los datos de la población a la que pertenece (Guevara, Cárdenas, & Hernández, 2017)

En este caso se eligió el muestreo por conglomerados que consiste en seleccionar aleatoriamente algunos subgrupos para luego registrar las características del conglomerado seleccionado. Este procedimiento ayuda a realizar investigaciones a gran escala. Se utiliza este método con el fin de obtener una mejor representación de la muestra para luego poder trabajar en ella con elementos que tienen características específicas a estudiar (Celis, 2014)

## **Capítulo III**

### **Análisis situacional de la provincia de Santa Elena**

La provincia de Santa Elena está ubicada en la costa oeste del Ecuador con una superficie de 3,763 kilómetros cuadrados, identificada como la provincia más joven del Ecuador y conocida en tiempos ancestrales como Sumpa. Limita al norte con la provincia de Manabí, al oeste con Guayas, y al sureste con el Océano Pacífico a lo largo de una franja marítima de unos 150 kilómetros. Su clima es seco con una temperatura promedio anual de 25°C siendo agradable por la frescura de la brisa marina. Aunque la mayor parte de su población es rural, el área urbana se distribuye entre sus cabeceras cantonales que son: Salinas, La Libertad y Santa Elena.

Esta provincia está influenciada por la identidad cultural peninsular que se distingue por la realización de actividades pesqueras como parte de la identidad cultural de los pobladores de las comunas. En relación a su economía se destacan las actividades de turismo de playa, la promoción y venta de productos artesanales, las actividades hoteleras, de pesca, entretenimiento y una leve producción petrolera. Esta provincia quedó legalmente registrada a partir del siete de noviembre del 2007.

Santa Elena en su historia es considerada como una de las civilizaciones más antiguas de América debido a los modos de vida de sus ancestros que destacan su capacidad para la pesca, el trueque, la habilidad en sus manos para la elaboración de figuras formando piezas de cerámica. Entre las tradiciones y costumbres peninsulares constan hasta el momento las fiestas populares honrando a sus patronos como la celebración de los fieles difuntos con todo lo que se acostumbra a organizar para ese día, así como la celebración de la semana santa que se mantiene vigente, haciendo notorias las manifestaciones culturales e históricas que este lugar tiene para presentar a los visitantes (Ministerio de Turismo, 2015)



Figura 1. Mapa turístico de la provincia de Santa Elena, por Ecuador Travel, año 2015, obtenido de: <https://ecuador.travel/wp-content/uploads/2015/11/Mapa-Sta-Elena-ultimo.pdf>

Entre las plantaciones forestales para el uso y producción, la provincia tiene: balsa, caoba, caña guadua, caña mansa, caña brava, cedro, neem, ceibo, palo santo, guayacán, tagua y teca entre las más destacadas. Dentro del Patrimonio de Áreas Naturales del Estado (PANE), y las áreas de bosques y vegetación protectora, se encuentran cultivos de maíz, pastos y paja toquilla.

Se identifican como productos agrícolas de la provincia los siguientes productos: naranja, yuca, ciruela, cacao, melón, sandía, pepinillo, pimienta, cebolla, tomate riñón, sábila, uva, maracuyá, banano, papaya, camote, chía, stevia, caña de azúcar, limón, soya, etc. Algunos de ellos son de exportación. Entre la producción pecuaria para uso doméstico y comercial a pequeña y mediana escala, este territorio produce ganado vacuno, porcino y especies avícolas. En la provincia de Santa Elena también se encuentran camarónicas, salineras, ostreros, complejos industriales, complejos recreacionales y viviendas que aportan fuertemente a la economía peninsular y del país siendo más notorio el uso de las camarónicas.

Otra forma de sustento está en las actividades pesqueras entre las que constan los siguientes peces como producto de comercialización y consumo: roncador, vieja ribeteada, cherna, gandío, cabrilla, mojarra, lisa, chopo, pargo, guayaibe, etc. Otros mariscos que forman parte de esta actividad son: pulpo, calamar, ostra, cangrejo, langosta, almeja, mejillón, entre otros.

De acuerdo como se auto identifican los pobladores según su cultura y sus costumbres, de los 308,693 habitantes de la provincia de Santa Elena que registra el último censo del INEC (2010), la mayoría de ellos se consideran étnicamente mestizos respondiendo al 79.1% de los habitantes. Luego se identifica como afro ecuatorianos al 8.5% de la población, montubios en un 4.9%, blancos 3.7%, indígenas el 1.4%. Quienes se consideran de otro tipo de etnia que no se encuentra entre las opciones anteriores se ubica el 2.4%.

Los habitantes de la provincia de Santa Elena utilizan diferentes tipos de combustible para cocinar de los cuales el último censo registra 76,194 casos, en donde la mayor parte de la población utiliza gas representando al 92.9% de la población. Como otras alternativas de menor uso están: la leña y carbón con el 4.1% de casos, la electricidad que ubica 273 casos con el 0.4%, el uso de combustibles como la gasolina, kerex o diésel registra 17 casos que representa el 0%. Los residuos vegetales y animales constan con dos casos que son el 0% de la población y finalmente entre los pobladores que no cocinan se conocen 2,032 casos que representa al 2.7% de habitantes.

Según indica el INEC (2018) acerca del Censo Nacional Económico hasta el momento la provincia de Santa Elena cuenta con 1,015 establecimientos que realizan actividades de alojamiento y servicios de alimentación generando empleo para 2,779 personas. En el área de artes, entretenimiento y recreación disponen de 124 establecimientos en toda la provincia con un personal ocupado de 888 empleados dedicados a esta actividad. En el área de información y comunicación tienen 374 establecimientos para 737 empleados. En otras actividades de servicios

constan con 556 establecimientos generando empleo para 1,931 ciudadanos. Finalmente, las actividades de transporte y almacenamiento se registran en 54 establecimientos para 446 personas.

### **Cabecera cantonal de La Libertad**

El cantón La Libertad se encuentra ubicado al centro-sur de la región litoral del Ecuador, en la puntilla de Santa Elena y se comunica con los cantones Salinas y Santa Elena. Este lugar tiene un clima seco y tropical con un promedio de 26°C. Hasta el año 1918, fue llamado La Agujereada, ya que posee una geografía irregular con un terreno muy seco, por lo que posee pampas salineras y las lluvias son algo escasas. De La Libertad de antaño se recuerdan sitios como La Caleta, que es un área formada por rocas en el que de manera natural se ha formado un vistoso arco geométrico.

La Libertad tuvo un crecimiento poblacional acelerado a mediados del siglo pasado, gracias a la exportación de petróleo, logrando que se desarrolle rápidamente hasta convertirse oficialmente en cantón el 14 de abril de 1993. Desde entonces es el lugar con mayor población urbana de la provincia al igual que uno de los más importantes centros económicos, financieros y comerciales del Ecuador. Las actividades principales de la ciudad son el comercio, la pesca y la industria petrolera.

Entre los sitios que se pueden visitar en La Libertad están: la playa de Cautivo, el malecón de La Libertad, el mirador La Caleta, el museo- casa León, la Iglesia Matriz San Antonio de Padua, el parque y plaza La Libertad, el museo Paleontológico Megaterio de la UPSE (Universidad de la Península de Santa Elena) y el centro comercial El Paseo Shopping La Península.

### **Cabecera cantonal de Salinas**

Salinas es el destino turístico más importante de la provincia de Santa Elena y uno de los más reconocidos del Ecuador, ubicado a 144 Km de la ciudad de Guayaquil en el accidente geográfico más saliente de la zona costera. Su clima es de tipo árido desértico debido a que un tramo de la corriente de Humboldt pasa por la península con una temperatura que oscila

entre los 21 y 33° C. La temporada de lluvia comprende los meses de enero a abril.

Comprende las playas de Chipipe, San Lorenzo, Mar Bravo, La Chocolatera y las piscinas de Ecuasal, conformando de esta manera una ciudad que se desarrolla en base al turismo de sol, mar y playa, con una infraestructura hotelera de buena calidad así como clubes, bares, discotecas y centros deportivos. En este destino se puede practicar deportes náuticos como: snorkel, velerismo, buceo, tabla vela, voleibol playero, jet sky, pesca deportiva de profundidad, entre otras, al mismo tiempo que se puede apreciar la danza de las ballenas jorobadas que se acercan a tan solo 8 km de sus costas.

Este cantón es un sitio idóneo para la práctica de pesca de profundidad, siendo un lugar escogido para competiciones en el ámbito internacional debido a que en sus aguas abundan toda clase de codiciados peces como el picudo negro, azul, rayado, pez espada, tuna, dorado, entre otros.

### **Cabecera cantonal de Santa Elena**

El cantón Santa Elena es la capital de la provincia más conocida como "La capital del mar y la tierra", cuyas actividades principales de la ciudad son el comercio, la pesca y el turismo. El clima es árido o desértico debido a un ramo de la corriente de Humboldt pasando por la península con dos temporadas: seca entre los meses de junio a noviembre y lluviosa de diciembre a mayo con temperaturas que oscilan entre los 21 y 40° C. Las parroquias que pertenecen a este cantón son: Atahualpa, San José de Ancón, Chanduy, Colonche, Manglaralto, y Simón Bolívar (Julio Moreno).

Santa Elena se cantonizó en el año 1839 y anteriormente su territorio era más extenso hasta el año 1937 donde Salinas decidió separarse de él para formar otro cantón. Se han encontrado restos y objetos artísticos de cerámica con acabados de conchas y caracoles procedentes de las primitivas culturas Valdivia y Guangala. Los pobladores de Santa Elena trabajaban por un tiempo y en gran cantidad finísimos sombreros de paja

toquilla que se exportaban a otros países. Una de las formas en que se popularizó fue cuando al Emperador Napoleón III en el día de su coronación le fue obsequiado un finísimo sombrero de paja que llamaba la atención porque fácilmente se enrollaba dentro de un pequeño aro de metal.

El cantón Santa Elena posee muchas tierras comunales que hasta el momento no han tenido un aprovechamiento agrícola óptimo y muchas de ellas están baldías. Por diferentes circunstancias la actividad agrícola en el cantón Santa Elena no constituye uno de los pilares de la economía cantonal, pues de acuerdo a las estadísticas generadas por el INEC en este sector económico estaría involucrado apenas el 25,25% de la población. Por lo general en este cantón se desarrolla una agricultura de subsistencia o autoconsumo basada en el cultivo de yuca, fréjol, zapallo y verduras que permiten cubrir los requerimientos alimenticios de la familia y en ciertos casos la venta de excedentes.

Entre los productos que constan como parte de la agricultura con fines comerciales se encuentran algunos cultivos de exportación como el cacao y banano. Entre otros productos que no se exportan y también se cultivan en el cantón tenemos: maíz duro, cebolla, pimiento, paja toquilla y frutas como sandía, melón, limón y maracuyá, que se comercializan en los mercados locales y ferias libres de la parroquia. En cuanto a la crianza de bovinos en el cantón no es representativa, ya que en la actualidad muy pocas familias se dedican a esta actividad teniendo en promedio una cría entre uno a diez ejemplares criollos para un doble propósito. La leche es utilizada para consumo familiar o se destina a la elaboración de quesos artesanales que se comercializan en las localidades.

La crianza de bovinos está asociada a la cobertura identificada como pasto cultivado que se realizan en lugares como Manglaralto, Colonche, Simón Bolívar, y en menor cantidad en Chanduy. Dentro de la actividad pecuaria existe la crianza de otras especies que usualmente consiste en la cría y engorde de pollos, patos, pavos, cerdos, entre otros productos que constituyen una fuente de alimento familiar, a la vez que su venta proporciona más ingresos económicos. Esta es una actividad que por lo

general la realizan las amas de casa en las áreas rurales del cantón y aunque la crianza de estas especies como actividad económica no se ve representada es importante mencionarla porque forma parte de una actividad dinamizadora de la economía familiar y de las costumbres populares.

En cuanto a la pesca se conoce que es una actividad ancestral y una de las principales actividades productivas del cantón Santa Elena ya que su influencia económica incide en el desarrollo local debido a que la actividad pesquera tiene varias fases (captura, transporte, comercialización, procesamiento, entre otras) donde se involucra a un grupo variado y diverso de personas que laboran de diferente manera en esta actividad como: pescadores, estibadores, comerciantes intermediarios e industrias, entre otros. La dinámica pesquera ha provocado que se formen varias diferencias a nivel cantonal por lo que podemos ver que la pesca artesanal se caracteriza por poseer pocas embarcaciones pequeñas de madera o fibra con motores fuera de borda lo que facilita algunas labores haciendo que sus artes de pesca sean elementales.

Los pescadores artesanales no se han especializado en la captura de una especie ya que toman lo que el mar ofrece como la sardina, sierra, botella, lisa, pinchagua, camotillo, pampa, morenillo, picudo, tiburón pequeño, entre otras. Cuando mencionamos a la pesca mediana la distinguimos por poseer embarcaciones de tamaño medio que generalmente se especializan en la pesca de arrastre, lo cual asegura de alguna manera un buen mercado al generar ingresos para las industrias. El destino de la pesca mediana está reservado para satisfacer la demanda de comerciantes que llegan del sur de Manabí. Pues antes de salir a la faena el producto ya está comprometido con la persona que financia parte de la pesca para luego llevar el producto a Santo Domingo, Quito y otras provincias de la sierra centro.

### **Parroquia Ballenita**

Es un pequeño balneario que se encuentra cerca de la cabecera cantonal de Santa Elena y La Libertad, formando parte de la ruta del Spondylus, debiendo su nombre a los cetáceos de grandes grupos que se pueden observar. Las actividades pesqueras y artesanales son muy comunes en este lugar donde algunas personas también hacen prácticas de surf y buceo. Entre los mariscos más comunes están pescados como las lisas, el turco y el arenero, pulpos, ostras y otros moluscos menores que se capturan en las zonas rocosas. Algunos de los lugares que se pueden visitar son el museo en Lomas de Ballenita que cuenta con una amplia colección de artículos marinos y el parque Megaterio.

### **Parroquia Atahualpa**

Es una parroquia rural del cantón Santa Elena con una de las poblaciones más antiguas de la región y ya existía cuando los españoles llegaron por primera vez a las costas del golfo de Guayaquil durante sus primeras expediciones de conquista. Con el paso del tiempo y gracias al esfuerzo de sus pobladores, comenzó a ganar un relativo desarrollo, por lo que con el nombre del último Inca fue designada como parroquia por medio de un acuerdo publicado el 26 de febrero de 1941 e inaugurada el 15 de marzo del mismo año.

La mayoría de sus habitantes labora en talleres de ebanistería y en los aserraderos que existen en el cantón demostrando así que son hábiles artesanos, talladores y carpinteros que fabrican muebles de fina calidad y gran belleza, así como también otras artesanías para el hogar. Tomando en cuenta que la parroquia tiene saliente hacia la playa que se aprovechan para potenciar el turismo, los principales eventos de turismo que se realizan en el lugar son ferias o exposiciones de las distintas creaciones de muebles de madera que realizan los artesanos que residen en la parroquia como motivo de emprendimiento.

### **Parroquia Ancón**

San José de Ancón es un lugar que ofrece una encantadora tranquilidad, recomendable para un descanso muy natural, con una extensión de 78 km<sup>2</sup> y es visitada por los lugareños para disfrutar de un entorno de naturaleza. La playa se distingue por su suave oleaje, con dos kilómetros de largo, tiene un clima muy agradable la mayor parte del año, y muy caliente en el verano. Sus transparentes aguas y una arena muy fina color gris hacen que este espacio sea ideal para la práctica de varios deportes acuáticos como el velero, esquí, y el surf.

Ancón fue considerado como la primera población petrolera del Ecuador, logrando que actualmente sea patrimonio histórico cultural fundado por la compañía inglesa Anglo Ecuadorian Oilfields Limited desde 1911 que se perforó el primer pozo petrolero en el país. Esto provocó que durante más de 50 años, los pobladores vivieran de una manera marcadamente estratificada, tras el funcionamiento de una economía de enclave. Según se encuentra en registros históricos, por ejemplo, cuando se crearon los barrios, cuyos nombres respondían al origen de los vecinos. En Ancón se implementó un modelo de segregación socio- espacial, al punto que los ingleses se reservaron las zonas cercanas a los acantilados y construyeron casas de gran tamaño, limitando el paso de los nacionales a sus dependencias.

Ancón se posee una exuberante vegetación, entre las cuales podemos mencionar: algarrobo, cullulle, muyuyo, aramo, cascol, ciruela, junquillo, ceibo, pitajaya y en algunos lugares se encuentran plantas de algarrobo y algarrobito. En los alrededores de la playa se puede encontrar pocos comerciantes que ofrecen artesanías elaboradas a base de conchas de almeja, bambú, coral, coco, perla, tagua pambil y balsa.

### **Comuna La Prosperidad**

La Comuna Prosperidad, está ubicada al sur del Cantón Santa Elena, en la Parroquia San José de Ancón, a ocho kilómetros de la ciudad de Santa

Elena, a cinco minutos de la Comuna El Tambo y a ocho minutos de la cabecera parroquial Ancón.

Los primeros pobladores que estuvieron en El Tambo luego decidieron irse a hacia el este y lo denominaron Tambo de arriba, y con el pasar del tiempo lo llamaron Prosperidad como se conoce actualmente a la comuna. La Comuna Prosperidad, donde sus pobladores se dedican a la ebanistería y a la agricultura. Además existe una Albarrada en pleno centro de la población convirtiéndose en un atractivo turístico.

En este sitio hay un lugar de unión de varios ríos denominados Las Vegas, muy cerca al Museo Los Amantes de Sumpa, se han encontrado objetos dejados por los antepasados, lo que da seguridad que en la zona vivieron los aborígenes.

### **Comuna El Tambo**

Esta comuna pertenece a la parroquia Ancón y se encuentra a cinco kilómetros de la ciudad de Santa Elena capital de la provincia. Está situada al sur del Cantón Santa Elena, entre la cabecera parroquial, la comuna Prosperidad, San Vicente y la Represa Velasco Ibarra. Dentro de la comuna se pueden encontrar manualidades de diferentes materiales hechos por personas de variada edad. Entre sus materiales se utiliza madera, paja toquilla y panificadores. En la industria de la ebanistería su especialidad son los juegos de sala y de comedor.

En este lugar se encuentran antecedentes históricos de algunas de las culturas más mencionadas de este lugar como: Las Vegas, Real Alto Manteño- Huancavilca y Valdivia. Actualmente se conoce que la descendencia de estas culturas se encuentra entre los Chanduyes, Chongones, Puneños, Morreños, Colonches y Punteños. Según los antecedentes históricos, cerca del Museo de los Amantes de Sumpa se halló objetos que pertenecieron a los antepasados, razón por la cual se confirma la existencia de los primeros pobladores. Según otros datos históricos los ancestros escogieron esta comuna por ser un lugar rodeado de montañas, lo

que facilitó que se ocupen en actividades como la agricultura, ganadería y pesca.

### **Parroquia Chanduy**

Chanduy es un puerto pesquero situado al suroeste de la provincia de Santa Elena, en la costa de Ecuador perteneciente a la cabecera cantonal considerado como uno de los principales puertos de la provincia y forma parte de la Ruta del Spondylus que recorre las costas del país. El nombre de Chanduy deriva de la lengua Chimú que significa llano alto, dialecto que hablaron los pueblos del sur del Ecuador. Al parecer este territorio fue en la prehistoria parte del Gran Imperio Chimú, anterior al Tahuantinsuyo. Sus habitantes dominaron el mar hasta convertirse en la quinta provincia marítima del Reino de los Shyris. Esta es la parroquia más antigua de la península porque existió desde antes de la conquista española en donde sus habitantes se dedican a la agricultura, ganadería y en su mayor parte a la pesca artesanal e industrial.

Entre los sitios turísticos está el museo arqueológico Real Alto. En los carnavales las playas de Chanduy son promocionadas y visitadas anualmente por alrededor de 6000 turistas, hay elecciones de Reina de La Playa, como también espectáculos artísticos y culturales, concursos de comida típica y juegos populares.

### **Baños de San Vicente**

Es una comuna que se encuentra ubicada en el kilómetro 104 de la vía Guayaquil- Santa Elena, conocida por su complejo de aguas termales y lodo terapéutico que comprende de cuatro hectáreas. Este sitio está recomendado por médicos y especialistas que conocen acerca de las propiedades que tiene el lodo producido por el volcancito, tales como: sílice, hierro, calcio, sodio, petróleo y otras materias orgánicas que son ideales para tratar problemas como neuralgias y enfermedades cutáneas. Este sitio pertenece a la parroquia Chanduy y tiene un clima seco con una temperatura promedio de 25° C.

Entre sus atractivos principales dentro del complejo de aguas termales están la fangoterapia que consiste en introducirse a una piscina de barro medicinal volcánico al aire libre donde puede colocarse todo el fango que desee. Luego está la hidroterapia que son manantiales de aguas minerales donde una fuente termal llega a tener hasta 38 ° C. existen varias piscinas con una temperatura promedio de 22 grados centígrados. En cuanto a los masajes como novedad en los baños de San Vicente, expertas en esta labor usan barro o sábila que lo dejan como nuevo a quienes lo reciben, desinflamando y purificando la piel, mientras que la sábila hidrata y humecta. También está el hidromasaje que equilibra y relaja la piel.

En la pequeña población existen sitios que brindan alojamiento y la posibilidad de degustar las apetitosas comidas típicas de la zona como pescados y mariscos. Es considerada como una de las poblaciones más antiguas de la región, ya que según estudios de los investigadores, este lugar ya existía cuando los españoles llegaron por primera vez a las costas del golfo de Guayaquil.

### **Comuna Zapotal**

Es una comuna que pertenece a la parroquia Chanduy y está ubicada por donde pasa la autopista Guayaquil– Salinas, a 100 kilómetros de la ciudad de Guayaquil. Su población asentada en una planicie le ha permitido desarrollarse y estar acorde al progreso tecnológico contemporáneo. Este lugar fue bautizado con dicho nombre debido a la abundancia de árboles de un conocido fruto, no comestible conocido con el nombre de zapote de perro, nombre muy popular por ser el paso obligado a los demás pueblos que se encuentran en el perfil peninsular. Esta comuna es muy popular por la preparación del seco de chivo y las humitas al paso, una parada obligada a los turistas que la visitan, principalmente en la temporada invernal cuando se trasladan a balnearios peninsulares y también a la Ruta del Spondylus.

Entre la producción en sus tierras de cultivo: maíz, banano, cebolla, pimienta, espárragos, etc. También se dedican a la ganadería. Otras

comunas que se encuentran cerca de este sitio son: El Azúcar, San Rafael, Tugaduaja, Villingota y Sacachún.

### **Comuna Tugaduaja**

Es una comuna que pertenece a la parroquia Chanduy que se encuentra equidistante entre Engunga y la cabecera parroquial, en una llanura seca y extensa. Anteriormente sus pobladores vivían del carbón y de las salinas existentes en el sitio Cañando, que tiene un estero que funciona con las mareas. En la colonia se llamó Tierra Colorada y fue adquirida por los indios del común de Chanduy en 1791, representados por su Cacique y Gobernador Simón Lindao, que la compró ese año en la cantidad de 100 pesos por remate que residió el Juez Subdelegado Agustín de Oramas y Romero. La toma de posesión del sitio de Tugaduaja por los indios de Chanduy, se realizó en 1792 y desde entonces comenzó a poblarse.

Se cree que la Comuna Tugaduaja primero se llegó a llamar Tambo o Descansos de viajeros, debido que los primeros pobladores que transitaban en acémilas de diferentes partes se quedaban pasando la noche en estas tierras, además que desembarcaban las balandras. Se conoció también que en estas tierras se asentaron grupos pequeños de personas que actuaban sin disciplina ni organización social que fueron llamadas hordas. Alrededor del año 1750 se dice que este lugar se llamó Tierras Coloradas y Tugaduaja. Estos terrenos fueron denominados así ya que en el sector existía un material arcilloso de color rojizo. Este territorio abarcaba desde los bajos de El Morro hasta El Daular.

### **Comuna Villingota**

Es una comuna que pertenece a la parroquia Chanduy y se encuentra ubicada al sureste del cantón Santa Elena, en el kilómetro 61 de la vía Guayaquil- Salinas. Sus límites se aproximan al norte con las comunas Sacachún y Zapotal, al sur con las comunas Engunga y Tugaduaja, al este con la comuna Sucre y al oeste con la comuna y cerro de Zapotal. Se

conoce que en este lugar se realizan actividades agrícolas donde se produce maíz, fréjol, café, arroz, pimiento, melón, limón, maracuyá y sandía.

### **Parroquia Colonche**

Es un poblado rural de pequeña extensión que pertenece a la cabecera cantonal de Santa Elena con un clima seco de temperatura promedio anual aproximada de 25 grados centígrados, teniendo una amplia trayectoria en el trabajo de la madera ya que la carpintería es uno de los oficios más comunes de gran parte de sus habitantes. La iglesia Santa Catalina de Colonche es el mayor atractivo de esta localidad mostrando de esta manera la excelente calidad de los trabajos en madera y demostrando que es una verdadera joya de la arquitectura. Fue construida en el año 1,700 a base de guayacán, bálsamo y laurel. Entre los atractivos de esta parroquia está la comuna San Marcos que se encuentra ubicada en la parte baja del río Javita a 4 km de la cabecera parroquial de Colonche y está conformada por los pueblos Javita, San Marcos, Barbascal, Sevilla y Pueblo Nuevo.

Otro de los sitios que se puede visitar son los restos arqueológicos en la Comuna San Marcos que fueron descubiertos en el año 1,998 en época del fenómeno del niño en la que caían torrenciales lluvias que formaban riachuelos por todas partes dejando al descubierto lo que existía en ese lugar. Según cuentan las personas que viven en este lugar, en este mismo año un niño que se encontraba jugando con su pelota frente a la casa de un vecino, se tropezó con una olla de barro que había quedado al descubierto, quien sacó la vasija y continuó excavando hasta encontrar figuras en forma de muñequitos y otros objetos de barro que luego servirían para implementar el museo de sitio.

Las tumbas Huancavilcas se encontraban ubicadas en las lomas y tenían forma rectangular para lo cual en ocasiones enterraban a muchos difuntos en una misma tumba en la que los antiguos pobladores envolvían a los muertos en tejidos y algunos llevaban ofrendas con materiales que tenían para ellos significados religiosos. Del mismo modo se encuentra la piedra

brillante que es un ornamento con forma de espejo de porita encontrado en el brazo izquierdo, cerca de la mano, una piedra brillante parecida a un espejo que traía para conservar vista. Al parecer esto se asociaba con una visión shamánica que permitía en sus relaciones con los espíritus.

La apicultura también es una actividad que constituye una importante fuente de ingresos para sus habitantes. Ubicada en el sector barrial conocido como “Los Lima”, se puede apreciar de cerca y de forma natural el proceso de crianza y reproducción de abejas para la producción de miel, polen, jalea y cera. Los Borbollones es un sitio rodeado de naturaleza. Tienen árboles nativos como el Palo Santo, Cardón Algarrobo, Arañagato, Cascol, Oromo y entre otras especies nativas siendo el principal atractivo del lugar los Borbollones, que permiten el pronto alivio para los muchos males que afectan a las personas. En la comuna San Marcos se encuentran las minas de yeso que se utilizan como materia prima para la elaboración de múltiples productos artesanales e industriales.

Entre los cultivos agrícolas de pequeños y medianos productores podemos destacar: maíz (secano), maracuyá, melón, sandía, cebolla. De la misma manera cuentan con producción bovina, caprina y porcina.

### **Comuna San Marcos**

La comuna San Marcos es un lugar que pertenece a la parroquia Colonche, ubicado en la parte baja del Río Javita, a cuatro kilómetros de la cabecera parroquial. Las comunidades que la conforman son Javita, San Marcos, Barbascal, Sevilla, Los Manguitos, Pueblo Nuevo. Entre las comunidades, comparten el museo Cacique Baltacho que está ubicado a diez kilómetros de la vía principal. En este lugar se encuentran restos arqueológicos de la cultura Manteño- Huancavilca.

Entre las actividades que realizan los pobladores está la agricultura, razón por la cual tienen cultivos de ciclo corto como: café orgánico en oro, limón persa, aguacate, mango tipo tommy, sandía, melón, cebolla, pimiento, tomate. También se dedican a la cría de animales domésticos y a la apicultura.

## **Comuna Salanguillo**

Es una comuna que pertenece a la parroquia Colonche, ubicado cerca de la comuna Manantial de Guangala y Clementina, entrando por el desvío a Colonche. Ubicándose a pocos minutos de la parroquia en mención y a 63 kilómetros de la capital, este lugar fue fundado el 22 de febrero de 1938. Entre sus principales actividades económicas se encuentra la práctica de agricultura de ciclo largo y corto, la venta de caña Guadua y paja toquilla.

Algunas de sus comidas típicas y ancestrales son: El caldo de masa de verde, Picante de pescado, Natilla, Hornada de chanco, Chicha de maíz, Aguado de gallina criolla, Sango de camarón, Pescado sancochado con yuca, humita, tortillas, chiricano, tambores de yuca, muchines, conservas de papaya, dulce de zapallo, dulce de ciruela.

La comuna mantiene costumbres como las reuniones de cabildo al final de cada mes y la utilización ancestral de plantas medicinales como: sábila, llantén, albahaca y los brebajes naturales para mordeduras de culebras. Una de sus leyendas cuenta La maravillosa historia de las cuevas o campanas encantadas, en la que se cuenta que quien entraba jamás salía y si lo hacía no contaba a nadie la experiencia, aparte que se escucha en tiempos de semana Santa repiques de campanas y música de melodía fantástica.

Entre los sitios turísticos de esta comuna constan: Las cuevas o campanas encantadas. Dentro de la cueva no llegan los rayos solares y para explorarla hay que usar linterna. Un guía puede acompañar la exploración que no será muy profunda, para ello es imprescindible llevar linterna. El camino hasta la cueva es muy difícil, no pueden entrar vehículos, solo caballos en la época seca y el tiempo de recorrido es de 4 horas. También existen las cascadas o saltos río el Unco. Finalmente existe el sendero avistamiento de Aves y animales silvestre en el sendero los Pítales.

## **Comuna Palmar**

La comuna Palmar pertenece a la parroquia Colonche siendo anteriormente llamada Estero de Balza ya que existían anteriormente unas

pocas casas de pescadores. Este lugar es un punto estratégico en la ruta del Spondylus. Desde allí se puede tomar camino hacia otros atractivos turísticos de Colonche como el Museo Alfred Enjhod, la Iglesia Santa Catalina de Colonche y el Museo del Cacique Baltacho. Además, su playa es tranquila y agradable.

Entre sus iglesias podemos mencionar el Santuario de nuestra Señora de Fátima, ubicado en el cerro María Guare, el cual se presta también como un mirador natural. Existe también la antigua iglesia de Palmar que posee una arquitectura característica que debería ser recuperada y puesta en valor. Palmar posee servicios de transportación, gasolinera, locales comerciales y ciertos servicios de hospedaje y restaurantes.

La actividad económica de Palmar está representada por el sector camaronero, la pesca artesanal, laboratorios de larvas, servicio doméstico, producción de huevos de codornices, talleres artesanales (tagua, concha perla, caña, madera, coco y piolas), ganadería, avicultura y agricultura. Palmar tanto desde sus inicios, como en la actualidad, se ha caracterizado por la pesca artesanal, la cual se divide en dos grupos, uno de pescadores de mar abierto, que cuenta con las embarcaciones necesarias para dicha actividad y cuyos productos extraídos son destinados tanto para el sustento diario, como para la comercialización dentro del poblado: y otro de pescadores de manglar, cuya actividad es destinada únicamente para el sustento diario.

La actividad pesquera se basa en la captura con las diferentes artes de pesca y su producto es comercializado a los intermediarios que llevan la pesca a los diferentes mercados de nuestro país y otras especies son seleccionadas para su exportación debido al alto precio que tiene en el mercado internacional. La actividad acuícola que realizan los laboratorios de larvas y camarónicas, está destinada a la exportación y venta de larvas internamente.

La agricultura es escasa debido a la falta de riego y de incentivos económicos en el sector, solo se cultiva para consumo local productos de ciclo corto como: pimiento, pepino, melón, sandía, maracuyá, tomate, maíz

duro y camote. Existe poca actividad Ganadera y avícola en el sector pues no cuentan con los recursos necesarios para su desarrollo, existen criaderos de aves, cerdos, vacas y chivos.

### **Comuna Manantial de Guangala**

Es una comuna que pertenece a la parroquia Colonche, ubicada en la parte Norte del Cantón Santa Elena. En sus alrededores limita al norte con la Comuna Febres-Cordero, al sur con la Comuna Cerezal-Bellavista, al este con la comuna Salanguillo y al oeste con la Comuna San Marcos. Su conexión con Santa Elena se hace mediante el carretero de Colonche que está entre el cruce de Palmar y la Ruta del Spondylus. Las comunas más cercanas a la comunidad son Cerezal-Bellavista, San Marcos y Salanguillo.

Las actividades a las que se dedican sus habitantes son la agricultura, el comercio, la elaboración de artesanías, ebanistería, panificador, corte y confección, sastrería, herrería y manualidades. Entre sus principales fiestas populares y religiosas se reconoce la celebración de las fiestas de la Patrona Virgen de las Mercedes, en las que se acostumbra a realizar varios concursos para esta fecha como palo encebado, balconazos, carrera de ensacados y otros programas culturales.

### **Comuna Ayangue**

Es una playa que se encuentra a 41.9 Km del cantón Santa Elena y pertenece a una de las comunas de la parroquia Colonche. Este lugar es una bahía en forma de herradura que hace que las olas del mar entren de forma suave a la costa formando una especie de piscina natural, razón por la que también se conoce a Ayangue como la piscina del Pacífico. Limita al norte con la comuna San Pedro, al sur por la comuna Palmar, al este por la parroquia Colonche y la cordillera del mismo nombre y al oeste con el Océano Pacífico. Su clima es seco, su temperatura promedio anual es de 25 a 29 grados centígrados.

La población se dedica a la elaboración y venta de artesanías a base de coral, conchas, balsas y escamas de pescado. Muchas familias de

pescadores realizan adornos de moda, joyas y recuerdos, de las piedras, conchas y huesos que extraen directamente de las aguas del Océano Pacífico. Ayangue cuenta con una gran selección de auténticos restaurantes con infraestructura rústica, los mismos que ofrecen variedad de platos a base de marisco tales como la langosta, el pescado, los ceviches y otras preparaciones con camarón. Durante la temporada playera en el Ecuador, este lugar recibe a turistas nacionales y extranjeros.

Entre las actividades turísticas está la práctica de submarinismo de clase mundial lo que hace la diferencia de otros lugares en la Ruta del Spondylus ya que sus aguas muy tranquilas lo hacen que este sitio sea excelente para la exploración submarina. La comunidad ofrece una infraestructura pensada en el desarrollo de actividades turísticas. Contando con una playa con una longitud de tres kilómetros, con 300 metros de playa aptas para bañistas. Es un lugar idóneo para la práctica de pesca artesanal y deportiva, deportes de playa, acuáticos y actividades como el senderismo.

### **Comuna San Pablo**

Es una comuna que se encuentra a 16 km de Santa Elena y a 28 km de Salinas, con un área de 320 km de extensión territorial que es aprovechada por sus habitantes para realizar actividades de pesca. El clima es seco, con una temperatura promedio anual de 25 grados centígrados y la zona de playa tiene una prolongación de ocho kilómetros cuadrados. Anteriormente a esta comuna se la conocía con el nombre de Cangrejo, debido a que existían muchas de estas especies a la orilla del mar. Las personas podían observar cangrejos saliendo de sus cuevas, los cuales se juntaban cerca de la orilla del mar y no permitían la cercanía de los bañistas y cuando la mar subía estos corrían a refugiarse.

La antigua comuna de Cangrejos abarcaba las zonas de punta Barandúa hasta la parte de las fábricas y piscinas de sal Pacoa. Tiempo después surge el nombre de San Pablo debido a que el comunero Francisco Jiménez llevó la imagen de un Santo que fue el apóstol de Jesús llamado

San Pablo, los habitantes en su mayoría devotos a la religión católica, decidieron bautizar a esta comunidad con dicho nombre.

La actividad más importante de la zona es la pesca, donde también se consiguen larvas de camarón ya que en esta comuna existen laboratorios para el tratamiento de estos crustáceos. Al costado derecho de la carretera se han instalado algunos laboratorios de larvas de camarón, por ello en las playas siempre se distingue la presencia de los conocidos larveros, que con sus artesanales redes se dedican a la pesca de estas especies. Entre las bondades del mar se puede encontrar: corvina, atún sardina, lenguado, róbalo, lisa, picudo; camarones, langosta, pulpos, conchas, cangrejos, ostiones, entre otros mariscos. Así mismo, otra actividad económica importante es la venta de comida porque la mayoría de la población de la comunidad de San pablo se encuentra trabajando en las visceradoras de sardina, de manera que los pescadores hacen faenas de pesca a diario.

La playa en esta zona es muy concurrida por los turistas por lo que se puede descansar, tomar el sol y disfrutar de la práctica de todos los deportes de la playeros. En temporada de gran afluencia turística la playa se llena de kioscos, carpas y canchas de fútbol y voleibol. El mar es agitado, pero con precaución los bañistas pueden disfrutar de sus aguas salinas. Al atardecer retornan las lanchas de pescadores satisfechos con el trabajo del día, y los turistas pueden participar de toda la faena de varar las embarcaciones y vaciar las repletas redes. Sus fiestas más populares son las de San Pedro y San Pablo a mediados de julio, el Señor de los Milagros en octubre, fiestas de descubrimiento y cantonización de Santa Elena en enero, fiestas barriales.

### **Parroquia Manglaralto**

Manglaralto es una parroquia rural situada en la cabecera cantonal Santa Elena, al noroeste de la provincia cerca de las terminales de las estribaciones de la Cordillera Chongón- Colonche, a cuatro kilómetros de Montañita y a 54 kilómetros de Santa Elena. Se creó como parroquia rural el 29 de mayo de 1861. Su nombre se debe a la gran variedad de manglares

que alcanzaban hasta 10 metros de altura y se encontraban en las riberas del río Manglaralto. Este lugar fue donde se asentó la cultura Guangala, que se desarrolló entre los años 800 antes de Cristo a 800 después de Cristo, durante el periodo de desarrollo regional identificando alrededor de diez asentamientos arqueológicos ubicados en diferentes partes de la comunidad.

En este lugar se puede visitar la Iglesia de San Ignacio de Loyola que es una de las más antiguas de la provincia, el Centro de Interpretación Cultural, el Parque Central, el bosque protector La Garua en la comuna Dos Mangas que posee dos senderos, flora, fauna y la cascada La Peligrosa. Desde el mirador turístico natural La Loma se divisa toda la comunidad y las playas de Olón, Curía y San José. En la Isla de Pelado se puede observar aves marinas como pelícanos, alcatraces y otras especies. En la naturaleza se puede hallar la existencia de plantaciones cocoteras, bananos y pinos. En estos sitios se puede percibir la anidación de la tortuga carey y el avistamiento de ballenas con sus crías.

Entre las principales fuentes de trabajo de sus habitantes están la agricultura, la captura de mariscos y la pesca. Se conoce de la existencia de cinco especies de peces como Robalo, Palometa, Chaparra, Lisa blanca, Chame y cuatro de crustáceos como cangrejo y camarón y un bivalvo (la michulla). También existen mariscos más pequeños como el churito que se encuentra sobre la arena de la playa.

### **Comuna La Entrada**

Es una comuna que pertenece a la parroquia Manglaralto, ubicada a 72 kilómetros del norte del cantón Santa Elena, con una playa que cuenta con la presencia de rocas y piedras cerca de la orilla, lo que facilita las actividades de pesca de diversos tipos de mariscos como el pulpo, la langosta y varios tipos de pescados. Su nombre se debe a la ubicación geográfica que se encuentra al final de la provincia de Manabí y al inicio de la provincia de Santa Elena. El clima es cálido y su oleaje es moderado, llevando una temperatura promedio anual de 16 a 30 °C. Entre algunas de

las actividades que practican los habitantes está la agricultura, la pesca artesanal y el comercio. También se dedican a la elaboración de artesanías en tagua, papel reciclado y otros materiales de la playa.

En este lugar se puede practicar diversos deportes acuáticos como el surf, ya que el tipo de olas atrae a muchos de quienes practican este deporte porque no son tan agresivas como en otras playas. Otras opciones son el windsurf, skí acuático, buceo, snorkeling, natación, motonáutica, regatas, hang glider, remo, ciclismo, motociclismo, pesca, entre otras opciones.

Playa La Entrada está rodeada por grandes peñascos ahítos de vegetación, es hábitat de aves marinas. Entre las especies de flora están los muyuyos, algarrobos, manglares rojos, blancos, negros y botón, rastreras, mata chivo, mimosa, entre otras. En el pueblo, en cambio, se pueden cosechar productos agrícolas como la naranja, paja toquilla, yuca y tagua en los bosques húmedos.

### **Comuna Cadeate**

La comuna Cadeate tiene su origen según nuestros antepasados que dicha nominación se debe a que en este lugar donde se encuentra ubicada la población, existió una buena extensión de plantas de tagua y del cual cuyas hojas de este árbol se llama cade, por esta razón y por facilidad que tenían para conseguirla se utilizaba para cubrir los techos de las viviendas.

Esta pequeña población de pescadores con gran ritmo de vida artesanal y donde está cada vez más encendida la fiesta y el entretenimiento de la juventud, sobre todo en época de temporada playera. Para acoger al turista se organizan paseos mar adentro en sus lanchas artesanales para que luego el turista pueda degustar los más exóticos platos a base de frutos del mar recién obtenidos. Entre las fiestas populares más celebradas en Cadeate está la de María Auxiliadora el 24 de mayo y San Jacinto el 16 de agosto, donde entre los pobladores se organiza romerías y bailes populares llenos de folklore.

Una de las principales fuentes de trabajo de sus habitantes consiste en la elaboración del pan, rosquitas, pechos de novias, dulces (come callao

o corazón negro), garrotes, prestiños, suspiros, amor con hambre; todo horneado en horno de barro y con leña, lo que hace tener un buen aroma y su exquisito sabor; el cual se lo denomina el mejor pan de la península de Santa Elena, contando con varias panaderías lo cual producen panes en gran cantidad que son vendidas en toda la Península y parte de la provincia de Manabí.

### **Comuna Valdivia**

Es un puerto de pescadores que originalmente se llama Venus de Valdivia donde se elaboran actividades artesanales con materiales como la paja toquilla, la piedra arenisca, conchas, tagua y papel reciclado.

Esta comuna aparte de sus playas tiene dos museos arqueológicos conocidos como Valdivia y Las Calavera donde se exhiben piezas arqueológicas de la cultura que tiene el mismo nombre de este sitio así como también de la cultura Chorrera, Machalilla, Guangala y Manteño-Huancavilca. También tienen un acuario que se encuentra en el malecón de la comuna que recibe los cuidados de los comuneros.

### **Parroquia Julio Moreno**

La parroquia Julio Moreno o Simón Bolívar es un territorio que tiene una extensión de 557.50 kilómetros cuadrados. Entre sus restos arqueológicos de las culturas ancestrales se exhiben restos de la cultura Manteño- Huancavilca como los tótems de guasango y las estelas de piedra de Sacachún. Su organizada infraestructura cuenta además con áreas verdes, cableado subterráneo, instalaciones sanitarias y asientos de madera. Esta comuna es reconocida por sus artesanías en tagua, caña guadua, concha, corales, hamacas, entre otros. Este lugar fue bautizado como Simón Bolívar en marzo de 1928. Don Julio Moreno Peñaherrera, un ideólogo liberal, cuestionó el proceso para que este sitio se convierta en parroquia y en su honor los moradores sugirieron el nombre. La temperatura media anual se encuentra entre los 23.5 y 25.2 grados centígrados.

Recién en 1995 se convirtió en comuna autónoma para proteger tierras fértiles de conocidos invasores. En las primeras décadas del siglo pasado su desarrollo económico fue notorio ya que era un sitio agrícola y ganadero donde había personas que poseían grandes cantidades de ganado vacuno, porcino y caballar. Dentro de la Parroquia existen asociaciones como la ORG de mujeres, cirueleros, ganaderos, artesanos, la microempresa textil, las defensorías comunitarias impulsadas desde el Plan Internacional como el cuerpo de bomberos y la iglesia.

### **Comuna Juntas del Pacífico**

Esta comuna pertenece a la parroquia Julio Moreno y destaca principalmente por la producción de ciruelas. Desde el año 2014, la prefectura de Santa Elena ha dado su aporte organizando todo los años la feria de la ciruela que es una oportunidad para promover el desarrollo y micro emprendimiento de sus pobladores.

El objetivo de este evento es darle un valor agregado para considerar este acto como un nuevo atractivo turístico. Para esto el eje principal es el arreglo de la vía, cuyos trabajos iniciaron con la construcción de ductos, para luego efectuar el asfaltado. Además, el ente provincial costó los gastos de logística en la presentación del producto y sus derivados. Los comuneros de esta manera han creado sus propias marcas para comercializarlos en los mercados más cercanos.

### **Comuna Sacachún**

La comuna Sacachún, de la parroquia Julio Moreno o Simón Bolívar, al sur de la provincia, se encuentra ubicada a 87 kilómetros de la ciudad de Guayaquil y a 50 kilómetros de su capital Santa Elena. Para llegar se ingresa por el recinto Buenos Aires, cercana a la comuna Zapotal, que desde el 7 de Noviembre del año 2007 forma parte de la provincia de Santa Elena.

Este lugar siempre fue conocido con este nombre, aunque en algunos documentos se lo escribe Sacachul, por el cauce de río Canchul que pasa a un lado del poblado y provee de agua a los habitantes. Sin embargo los

investigadores coinciden que este cambio posiblemente responde a un error ortográfico. A pesar de la inexistencia de las referencias exactas en cuanto al nombre de la comuna, todos los vecinos concuerdan en que a la zona llegaron gentes de todas partes y así se conformaron nuevos referentes territoriales y comunitarios.

El trabajo al que se dedican sus habitantes consiste en actividades de agricultura y ganadería, que se han transmitido por varias generaciones, lo que implica un conjunto de conocimientos y técnicas tradicionales heredadas. Con respecto al desarrollo de las actividades pecuarias productivas, cabe indicar que en el año 2010 el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGAP) empezó un programa de manejo de la ganadería, tomando en cuenta los conocimientos ancestrales heredados, pero incorporando técnicas que permitieran que dicha actividad se convirtiera en un negocio en marcha, generando ingresos económicos.

Sacachún posee diversos atractivos turísticos potenciales, distribuidos entre sitios naturales, manifestaciones culturales e históricas, folklore y realizaciones técnicas contemporáneas, lo que hace que de un aporte al desarrollo del turismo ecológico y cultural en su territorio. Cada rincón de la comuna ofrece innumerables atractivos llenos de naturaleza, tradiciones, leyendas y hallazgos arqueológicos. Acerca de los recursos naturales, Sacachún posee culturas de gran interés, entre los que se destacan, la observación de la flora y la fauna del bosque seco tropical, hallazgos arqueológicos como círculos de piedras o marcadores de tumbas, tradiciones, arquitectura y gastronomía popular, al recorrer la comuna en sus diferentes rutas turísticas, los visitantes compartirán por sobre todo con gente amable y trabajadora que les brindará una agradable experiencia.

Sobre el folklore y cultura, este lugar alberga importantes rasgos culturales y tradicionales peninsulares que poco a poco se están perdiendo, y que constituyen una interesante riqueza histórica que se debe preservar. Las fiestas religiosas más populares en esta comuna son las de semana santa, San Jerónimo, día de los difuntos, que han formado parte de la vida de esta comuna desde tiempos ancestrales. En su naturaleza existe una

diversidad de fauna en el sector con variedades de animales como: tigrillos, ardillas, conejos, serpientes, colibríes, garrapateros, gavilanes, chorrocotines, palomas, cabras salvajes y venado de cola blanca el cual se encuentra amenazado.

Entre sus atractivos turísticos están los hallazgos arqueológicos posiblemente de la cultura Manteño- Huancavilca, al que a través del curso de un río se puede acceder. Luego de 30 minutos de camino, los turistas llegan a una zona de marcadores de tumbas que se muestra con interesantes alineaciones geográficas perfectamente alineadas. En este recorrido el visitante tiene acceso a conocer la historia y leyendas de los pozos antiguos existentes, además de la forma de cómo han sido construidos por los antiguos pobladores. Cerca de allí, se puede observar una estela que según varias investigaciones se utilizaban para marcar algún territorio, tumba o como símbolo de adoración. Esta estela se encuentra perfectamente alineada hacia el sur, con un ángulo de inclinación de 45 grados.

Otro atractivo turístico a visitar es la estatua de San Biritute que es icono de culturas antiguas que según cuenta la leyenda al azotarlo ofrecía grandes lluvias, daba fertilidad a la tierra y cumplía milagros. Fue descubierto por Francisco Huerta Rendón en septiembre del año 1949 en la comuna de Sacachún. Su estructura es la base de piedra de conglomerado marino, posee una altura de más de dos metros, destacándose originalmente por su interesante tallado. Aún en la actualidad es visitado por mujeres que desean embarazarse, las que lo ven como un símbolo de fertilidad.

### **Gastronomía ancestral de la provincia de Santa Elena**

En la provincia de Santa Elena se consideran algunos bienes inmateriales como patrimonio cultural y natural debido al origen ancestral que poseen. Entre ellos consta la gastronomía, que es mencionada por los pobladores al momento de referirse a las costumbres y tradiciones propias de este territorio. En algunos casos, la comida tiene su origen histórico a

través de las festividades, como las de tipo religioso, demostrando su valor e importancia cultural. En otros casos, los platos adquieren popularidad debido a una mayor producción de materia prima en el sitio.

### **Seco de Chivo**

Es un plato fuerte muy popular, tanto en la provincia de Santa Elena como en diversas provincias del Ecuador, que consiste en un guiso con carne de chivo y papas, acompañado de arroz, maduro frito y en algunos lugares también le agregan una porción de aguacate al servir. Esta receta también se prepara con pollo o gallina.

Se dice acerca del origen de este plato que nació en Ancón, un sitio muy conocido por ser el lugar donde se perforó el primer pozo petrolero, razón por la cual se asentaron en esa época los ingleses. De modo tal que, luego de la sopa, se servía este plato al cual los extranjeros lo identificaban como el second, refiriéndose de otro modo al segundo plato del almuerzo.



*Figura 2.* Foto del seco de chivo, por La Revista de diario El Universo, año 2013, obtenido de: <http://www.larevista.ec/gastronomia/epicuro/quien-lo-invento-el-seco-de-chivo>

### **Jugo de ciruela**

La ciruela es uno de los productos de mayor consumo y actividad agropecuaria de la provincia. Es de crecimiento rápido y alcanza de tres a

seis metros de altura. Esta fruta de color rojo, se tritura hasta sacar la pulpa, luego se licua con azúcar y en algunos casos con leche, de manera que se logre obtener el jugo. Se le atribuye el origen y mayor producción a la parroquia Julio Moreno, a la comuna Juntas del Pacífico.



Figura 3. Foto de mermelada y jugo de ciruela, por diario El Comercio, año 2014, obtenido de: <https://www.elcomercio.com/actualidad/ciruelas-parapente-gastronomia-santa-elena.html>

### **Natilla de maíz**

La natilla de maíz es una receta ancestral de la costa ecuatoriana también conocida como mazamorra que surgió como parte de las tradiciones del día de los fieles difuntos. Los ingredientes que se usan para esta preparación son: maíz, leche en polvo, queso, canela en rama y molida, pimienta de olor, clavo de olor, azúcar blanca, azúcar morena y extracto de maíz. Para la decoración se utilizan trozos de frutilla, uvas, queso y pasas.

Actualmente lo preparan en tres variedades de sabores: panela, leche en polvo y canela. El lugar donde se emprende la mayor producción de este alimento es en la comuna Palmar, entre el balneario de Ayangué y Monteverde, destacando en eventos gastronómicos como la “Feria de la Natilla” que se organiza todos los años con la Asociación de Servidores de Turismo “Caída del Sol”.



*Figura 4.* Foto de natilla de maíz, por diario El Universo, año 2016, obtenido de:  
<https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2016/11/05/nota/5890117/palmar-elaboro-natilla-gigante-rescatar-sus-tradiciones>

### **Ceviche de michulla**

La michulla es un pequeño molusco de color blanco, parecido a la almeja, que se encuentra en el lodo o arena de los manglares. En la provincia de Santa Elena, el único lugar donde se lo puede encontrar es en el estero de Chanduy. Una vez capturado el marisco, se procede a pelar, lavar y dejar en agua de limón para dejar curtir. Luego de un tiempo, se procede a mezclar con los otros ingredientes hasta armar el ceviche.



*Figura 5.* Foto de platos preparados con michulla, por diario El Expreso, año 2017, obtenido de:  
<https://www.expreso.ec/actualidad/la-michulla-es-una-delicia-propia-de-chanduy-HD1234845>

### **Pan de muertos**

El pan de muertos o guaguas de pan, es una masa de pan en forma de persona con sabor a anís, que forma parte de las preparaciones que se hacen por el día de los fieles difuntos como muestra viviente de las tradiciones y costumbres vigentes que forman parte del patrimonio cultural de la provincia de Santa Elena.



*Figura 6.* Foto del pan de muertos, por el GAD parroquial de Chanduy, año 2018, obtenido de: <http://chanduy.gob.ec/index.php/ct-menu-item-51/ct-menu-item-55>

### **El picante**

El picante de pescado es una preparación fácil, simple y deliciosa que forma parte de las recetas ancestrales de la península. Su preparación está hecha a base de pescado blanco, yuca, cebolla, cilantro, limón, sal y pimienta, acompañado de arroz.



Figura 7. Foto del picante de pescado, por la Asociación de Chefs del Ecuador, año 2018, obtenido de: <https://asochefsecuador.com/picante-de-pescado/>

### **Pan artesanal elaborado en horno de barro**

En la comuna Cadeate se encuentran actualmente varias panaderías que se dedican a la elaboración de este producto que se caracteriza por su técnica de cocción ya que es llevado a un horno de barro y cocido en leña. El pan que se produce en este sitio dura varios días luego de su preparación y su sabor es único.



Figura 8. Foto de pan artesanal en horno de barro y leña, por la escuela de alta cocina Arte Chef en Santa Elena, año 2018, obtenido de: <http://www.artechef.academy/panaderia-en-cadeate/horno-barro/>

### **Ostras gratinadas**

Las ostras son moluscos que se pueden cultivar con facilidad en esta provincia, debido que gracias a sus condiciones climáticas se pueden cultivar y obtener una buena producción de manera natural de manera que se benefician tanto los pescadores artesanales como los propietarios de negocios que se dedican a la elaboración de esta receta ancestral. Una de las formas en las que se mantiene vigente este plato es en la Feria de Ostras del Pacífico que se realiza en la comuna El Real Alto de la parroquia Chanduy aunque, también se consume este tipo de producto en la parroquia Colonche.



*Figura 9.* Foto de ostra gratinada, por Diario El Universo, año 2015, obtenido de: <https://www.eluniverso.com/noticias/2015/07/18/nota/5023651/ostras-gratinadas-lisa-asada-sudado-pescado-degustar>

### **La chicha de maíz**

Esta bebida es sin duda la más antigua en el territorio ecuatoriano ya que según la historia sus primeros hallazgos están presentes en el periodo formativo de la cultura Valdivia, lugar donde se asentaron los primeros

pobladores de Santa Elena, a la vez que se encontraron vasijas de barro con restos de maíz.



Figura 10. Foto de chicha de maíz, por Ministerio de Cultura y Patrimonio, año 2015, obtenido de: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>

### **Conserva de papaya**

Esta preparación dulce es de origen criollo y ancestral ya que fue una fruta consumida en tiempos prehispánicos aunque en realidad quienes introdujeron la preparación de esta fruta en almíbar fueron los españoles. Se reconoce la popularidad de este producto gastronómico a la parroquia Colonche, en la comuna Salanguillo ya que en sus tierras se produce esta fruta.

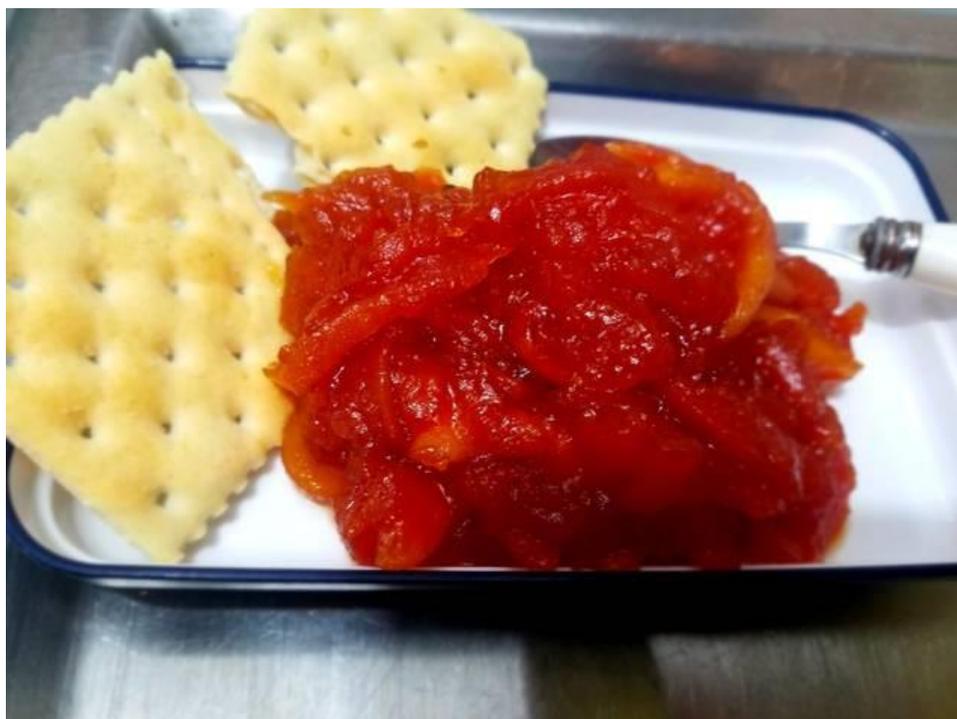


Figura 11. Foto de conserva de papaya, por cookpad, año 2018, obtenido de: [https://cookpad.com/ec/recetas/4890477-dulce-de-papaya?via=search&search\\_term=dulce%20de%20papaya](https://cookpad.com/ec/recetas/4890477-dulce-de-papaya?via=search&search_term=dulce%20de%20papaya)

### **Mermelada de ciruela**

Este producto está elaborado con la pulpa de la ciruela a la cual se agregan ingredientes como azúcar, canela, clavo de olor y pimienta dulce, que ayudan a dar un buen sabor al producto final. Esta preparación también es muy popular en la comuna Juntas del Pacífico de la parroquia Julio Moreno ya que la mayoría de sus pobladores realizan actividades agrícolas y su mayor producción es de ciruela.



Figura 12. Foto de mermelada artesanal de ciruela, por Diario El Universo, año 2016, obtenido de: <https://www.eluniverso.com/file/8348782>

### **Tambores de yuca**

Este postre de origen ancestral es de común preparación en la costa ecuatoriana. Básicamente reúne ingredientes como: yuca majada, miel de caña, queso, manteca, canela y clavos de olor. Una vez realizada la preparación que se envuelve en hojas de plátano, se cocinan en un horno caliente o a baño maría durante 15 minutos.



*Figura 13.* Foto de tambor de yuca

Por eldiario.ec, año 2016, obtenido de: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/398353-el-tambor-de-yuca-un-postre-de-raices-montuvias/>

### **Torta de camote**

El camote es uno de los ingredientes más antiguos de Santa Elena ya que consta como uno de los productos que consumían los primeros pobladores. Los sitios donde se encuentra una buena producción de este alimento son las comunas de Salanguillo y Palmar de la parroquia Colonche. En la actualidad se conoce que la torta de camote forma parte de los platos ancestrales que se sirven en la mesa para el día de los fieles difuntos.



Figura 14. Foto de torta de camote, por El Universo, año 2011, obtenido de: <https://www.youtube.com/watch?v=j5QOE152hZU>

### **Dulces de Zapotal**

En este lugar, que es una parada obligatoria para algunos turistas que se trasladan a los diferentes balnearios de la Ruta del Sol, se pueden encontrar varios dulces como: chocolatinos, cocadas, alfajores, moncaibas, entre otros. Su presentación es sencilla y se caracterizan por ser muy populares.



Figura 15. Foto de dulces típicos, por la página oficial del GAD Parroquial de Chanduy, año 2018, obtenido de: <http://www.chanduy.gob.ec/index.php/ct-menu-item-51/ct-menu-item-55>

### **Gallinas o bollos de maduro**

El bollo es un alimento tradicional en la costa ecuatoriana ya que tiene como ingrediente principal el plátano, lo que hace de este alimento una fuente de nutrición completa. Este plato es conocido por los ancestros como gallinas de maduro debido al hecho de que se preparaba solo en ocasiones especiales como las fiestas en honor a los santos que están entre las más populares de la población.

En este caso el plátano que se usa es de tipo maduro y al momento de su preparación se lo utiliza rallado, formando una masa con otros ingredientes como canela molida y mantequilla. Una vez formada la masa se envuelve en hoja de plátano y se amarra previo a su cocción. Como técnica de cocción ancestral, esta preparación se deja en un hoyo profundo, de aproximadamente dos metros, que funciona como horno de leña, dejando cocinar el producto por 10 horas colocando una tapa de metal para una mejor distribución del vapor.



*Figura 16.* Foto de bollos de maduro, por diario El Expreso, año 2017, obtenido de: <https://www.expreso.ec/actualidad/las-gallinas-de-maduro-una-tradicion-culinaria-peninsular-MB1407295>

### **Vino de ciruela**

Otro producto que se elabora de manera artesanal, al sur de la provincia de Santa Elena, en la comuna Juntas del Pacífico de la parroquia

Julio Moreno, es el vino de ciruela. Algunas familias trabajan en la elaboración de este producto que se produce extrayendo la pulpa de la fruta en estado maduro para luego pasar por un proceso que lo transforme en licor. Los habitantes aprovechan eventos como la feria de la ciruela que se realiza todos los años para comercializar esta preparación.



*Figura 17.* Foto de productos derivados de la ciruela, por Diario El Universo, año 2016, obtenido de: <https://www.eluniverso.com/noticias/2016/11/03/nota/5888032/flan-vino-tortas-mas-aperitivos-todo-ciruelas>

## **Análisis FODA**

Con el conocimiento obtenido acerca de los recursos que posee la Provincia de Santa Elena se realizó un análisis FODA que va a ayudar a evaluar de modo preliminar la situación actual de este lugar. Con este análisis también se desea evaluar los factores internos y externos que pueden influir en el diseño de un producto turístico gastronómico ancestral.

Tabla 1  
Análisis FODA de la Provincia de Santa Elena

<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>
<p>La provincia tiene una variada gastronomía ancestral.</p> <p>Algunos de sus productos tienen un origen histórico y religioso.</p> <p>El servicio de alimentos y bebidas lo realizan personas de las comunas en la mayoría de los casos.</p> <p>Muchas de sus recetas se hacen aprovechando los recursos que tienen.</p>	<p>La Provincia de Santa Elena pertenece a la Ruta del Spondylus.</p> <p>Evolución de las actividades turísticas.</p> <p>Mayores posibilidades de empleo para sus pobladores.</p> <p>Las vías de acceso principales se encuentran en buen estado.</p>
<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
<p>Falta de infraestructura al interior de algunas de las comunas.</p> <p>El servicio de agua potable no siempre se encuentra en buen estado.</p> <p>En algunos sitios aún falta construir el paso que permitan el fácil acceso de personas con movilidad reducida.</p>	<p>Pocos turistas conocen acerca de la comida ancestral.</p> <p>Algunos de los ingredientes ancestrales no se con facilidad en toda la provincia.</p> <p>No todas las técnicas ancestrales se pueden aplicar en los locales de comida.</p>

## Capítulo IV

### Presentación de resultados

#### Resultados de la encuesta

En este capítulo se hará la presentación del estudio realizado a turistas a los que se les preguntó de diferentes formas sobre sus gustos y preferencias gastronómicas y también se buscó la manera de conocer si han consumido productos de origen ancestral. En este caso se escogieron seis lugares turísticos que forman parte de la Ruta del Spondylus y que a su vez reúna ciertas cualidades como ser sitios en los cuales se pueda encontrar algunos productos gastronómicos que tengan origen ancestral y a los cuales tengan acceso los turistas. De esta manera se pudo recopilar información de lugares como: Ballenita, Santa Elena, San Pablo, Palmar, Valdivia y Manglaralto.

Como parte del trabajo de investigación se indagó la procedencia de los turistas para lo cual se logró saber que el 38.74% vienen de diferentes partes del Ecuador, mientras que el 19.35% de ellos es de origen estadounidense. El 14.21% viene de Argentina, el 12.34% es de Venezuela, el 10.61% es de Colombia y el 4.75% viene de Chile.

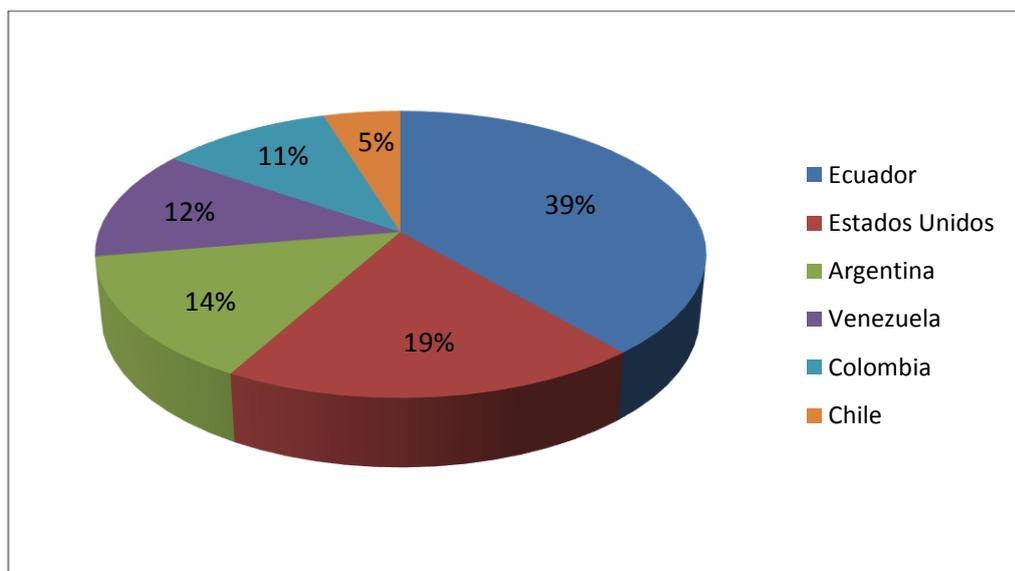


Figura 18. Nacionalidad de los turistas

Acerca de la edad promedio de los encuestados, encontramos que el 36.58% de ellos tiene entre 18-27 años, el 31% tiene 28-37 años, el 13% de 38-47 años, 10.11% de 48- 59 años y el 9.31% de 60 años en adelante.

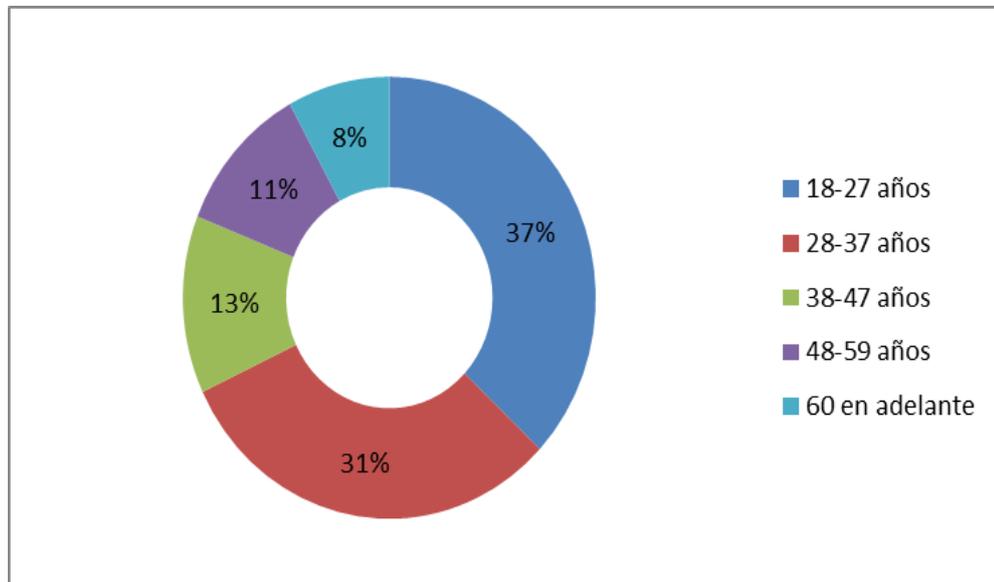


Figura 19. Edades de las personas encuestadas

Se preguntó si acostumbra viajar a la playa para analizar el comportamiento de los visitantes en la actividad turística, para lo cual el 74% respondió que si mientras el 26% dijo que no.

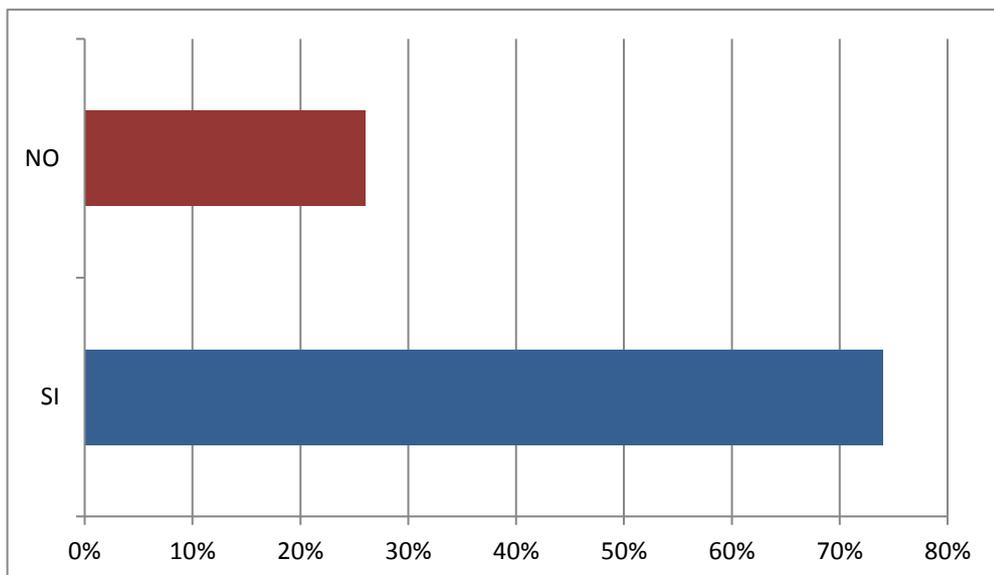


Figura 20. Personas que acostumbran a viajar a la playa

Acerca de la frecuencia con la que los turistas acostumbran a visitar la playa el 56.3% se acercan al sitio de su preferencia durante los feriados

mientras el 23.4% visitan estos sitios durante la temporada de playa que comprende los meses de enero al mes de abril. Con el 17.02% reconocen los turistas su visita por una vez al mes y el 3.28% una vez a la semana.

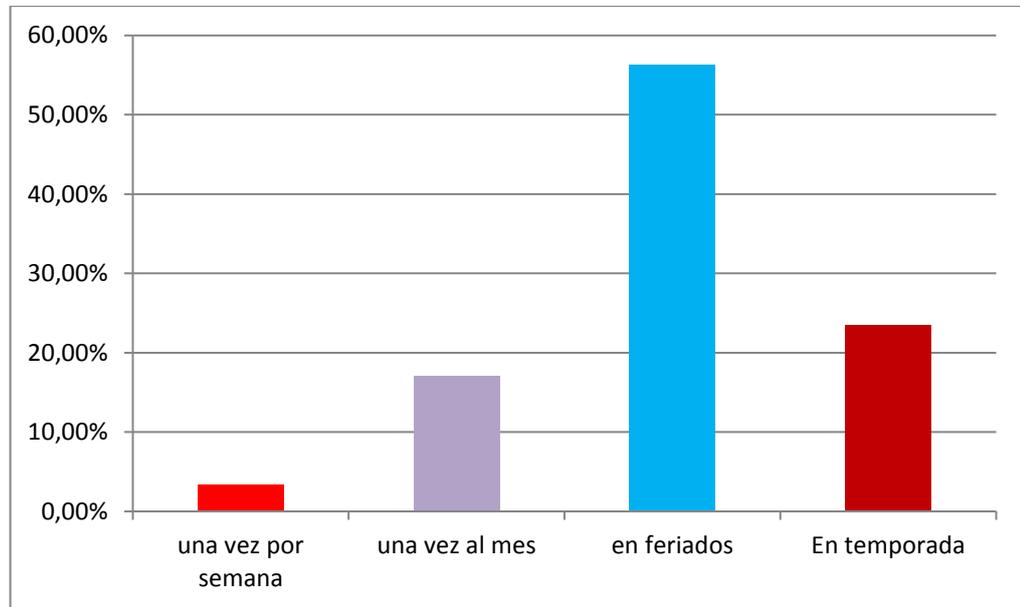


Figura 21. Frecuencia con la que visitan la playa

En cuanto a las playas más visitadas de la Ruta del Spondylus entre las playas más visitadas constan: Salinas el 25.32%, Montañita el 18.50%, Olón el 13.82%, Ayangue 12.73%, Ballenita 11.06%, Playa Rosada 8.37%, Punta Carnero 6.15%, otros balnearios 4.05%.

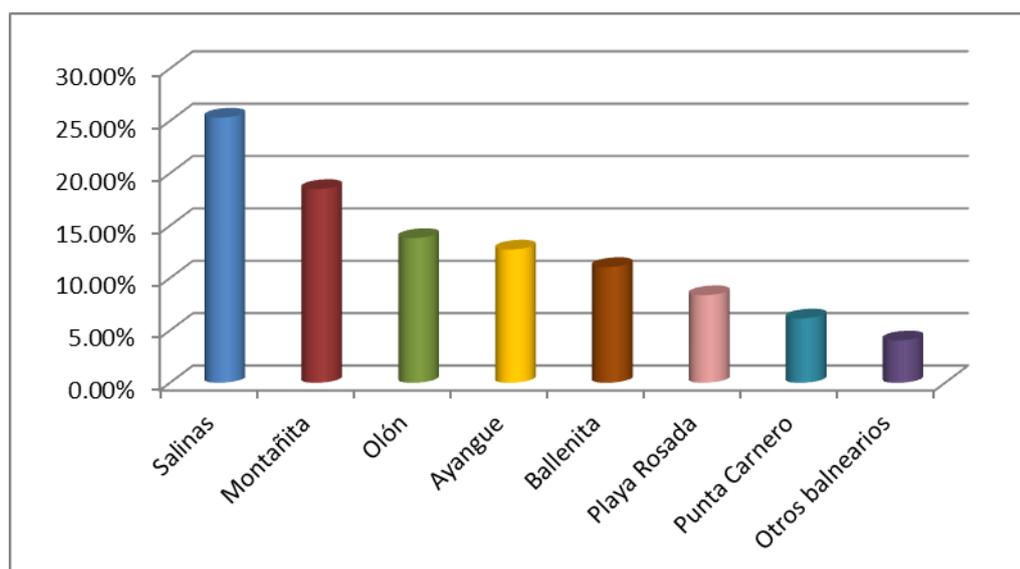


Figura 22. Playas que se visitan con más frecuencia

Al preguntar cuanto tiempo se quedan en ese lugar respondieron que: fin de semana 38%, por unas horas 35%, durante un día 27%.

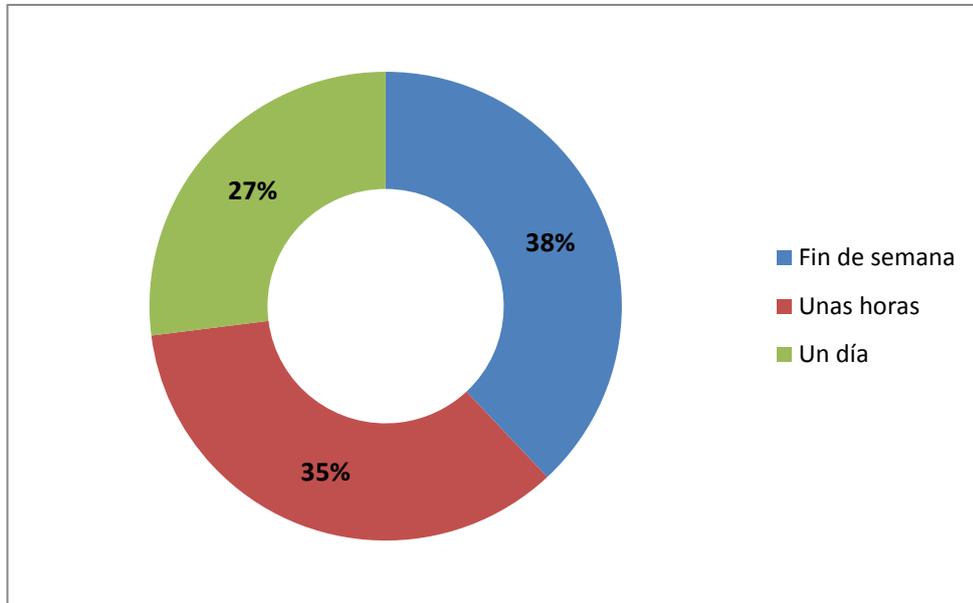


Figura 23. Tiempo que se quedan los turistas en la playa.

Acercas de los platos que más consumen se pudo detectar que la mayoría prefieren preparaciones con pescado presentando un 38.2% de consumidores, en cuanto a diferentes preparaciones con mariscos el 25.62%, luego se identifica 22.53% que prefieren las comidas rápidas y por ultimo con el 13.65% se reconocen diversas preparaciones con carne de res.

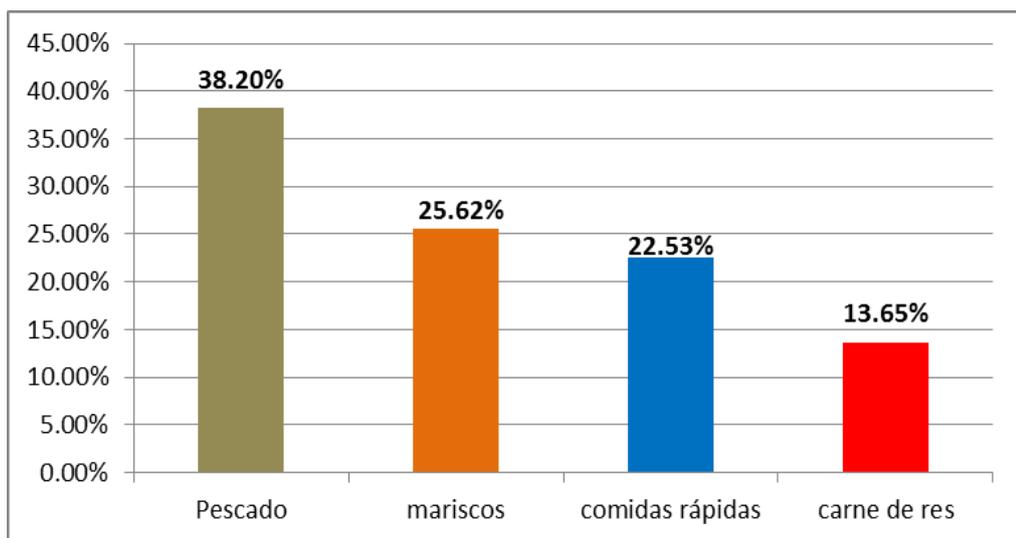


Figura 24. Tipos de comida que consumen los turistas

Se les preguntó también a los turistas si tenían conocimiento de la comida ancestral para los cual el 21.55% desconoce de su existencia, mientras el 32.72% opina que sí y el 45.73% indica que no.

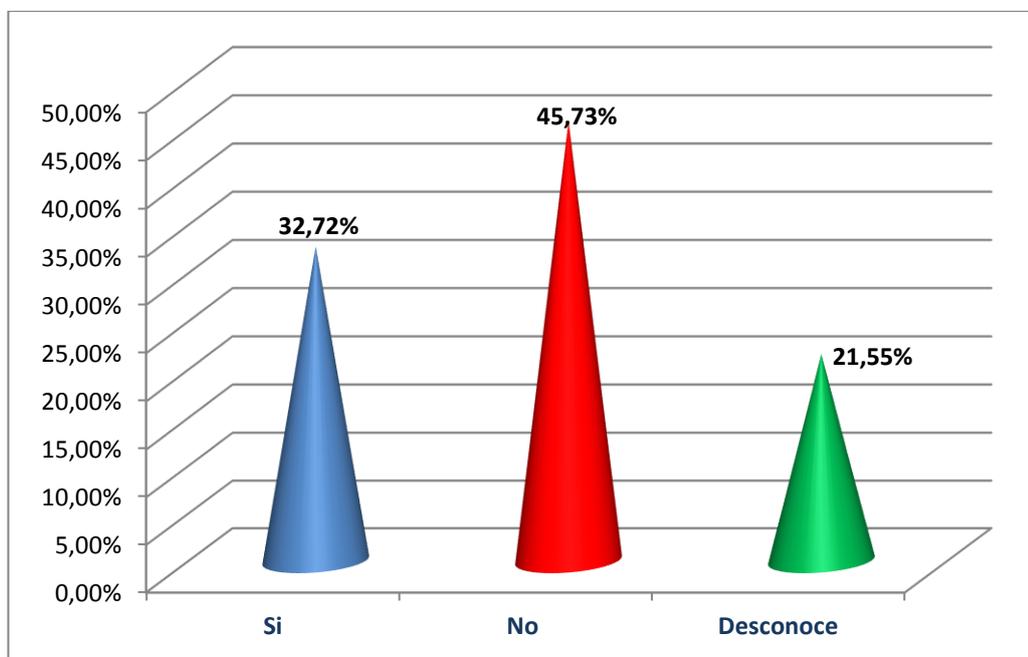


Figura 25. Personas que conocen la comida ancestral de la Provincia de Santa Elena.

También se preguntó si conocen las costumbres y tradiciones de este sitio, respondiendo si el 24% y no el 76% de los encuestados, coincidiendo en la mayoría de los casos que quienes respondieron que si son en su mayoría turistas locales.

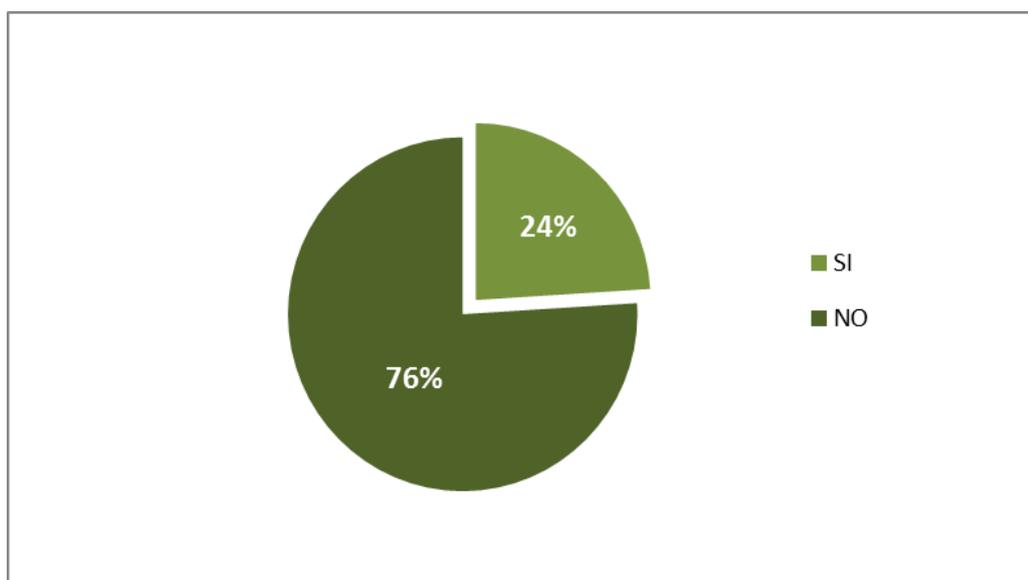


Figura 26. Personas que conocen costumbres y tradiciones de playas visitadas

Tomando en cuenta que en algunos lugares la provincia se realizan ferias gastronómicas para promover el desarrollo poblacional, se preguntó a los encuestados si alguna vez han asistido a los eventos gastronómicos existentes, respondiendo que no el 78% y si el 22%.

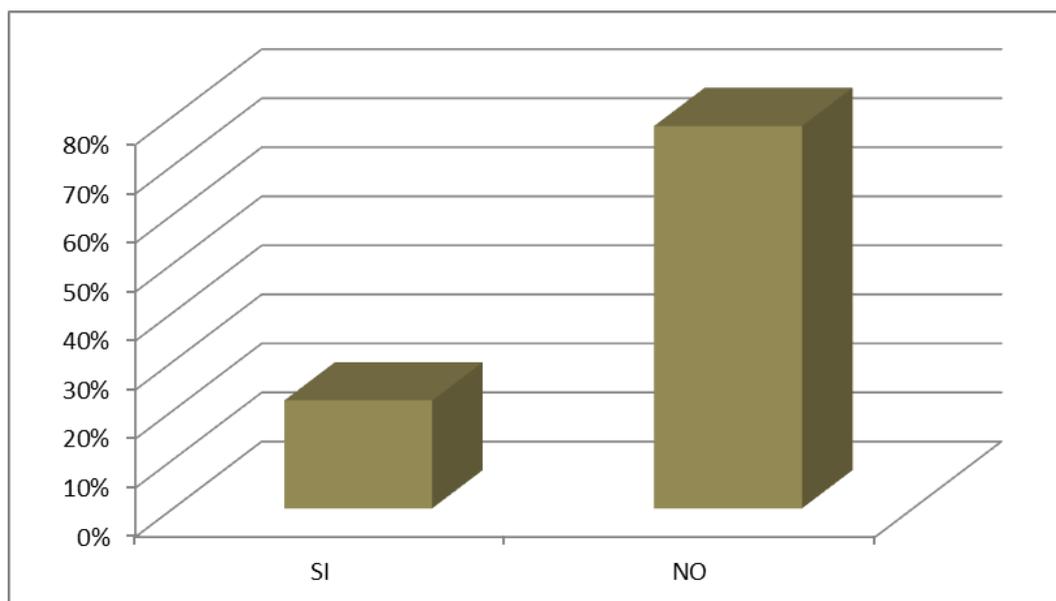


Figura 27. Personas que han asistido a eventos gastronómicos.

Acercas de los platos ancestrales existentes ellos opinaron que conocen el seco de chivo 12.3%, jugo de ciruela 8.38%, chicha de maíz 8.21%, el pan artesanal cocido en horno de barro 8%, mermelada de ciruela 7.88%, el picante 7.75%, natilla de maíz 7.32%, los dulces de Zapotal 6.95%, ostras gratinadas 6.50%, el pan de muertos 6.20%, torta de camote 5.80%, vino de ciruela 5.44%, conserva de papaya 5.32% y entre otros productos que no son muy comunes en la comercialización y consumo para los turistas se reconoce el 3.95%.

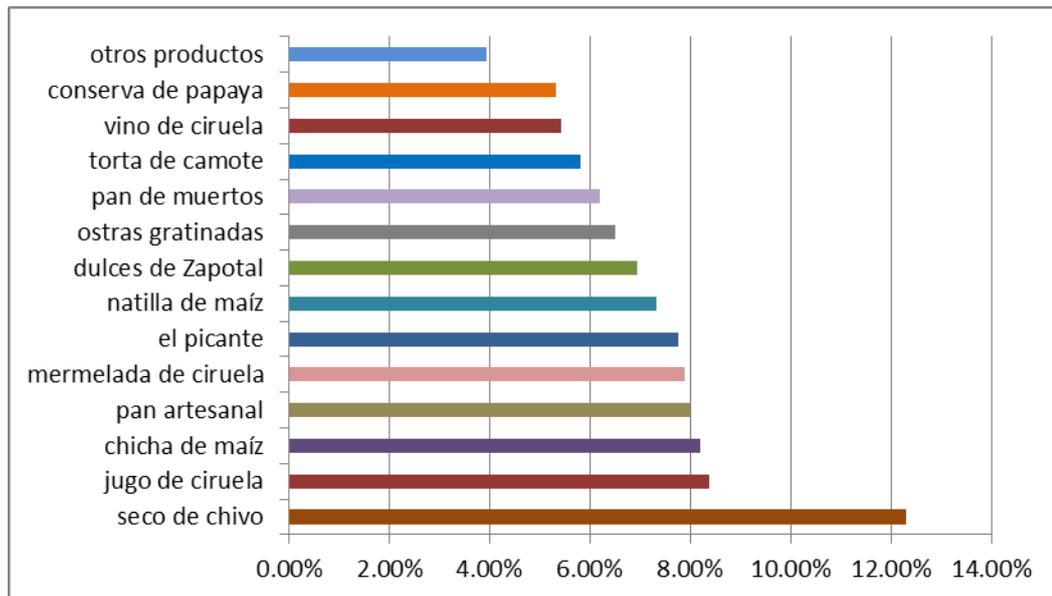


Figura 28. Platos ancestrales más conocidos

Se preguntó si de los platos ancestrales mencionados cuales serían los tres de su preferencia, razón por la cual respondieron: seco de chivo 26%, el picante 24% y natilla de maíz 21%. El 29% corresponde a otras opciones mencionadas por los encuestados.

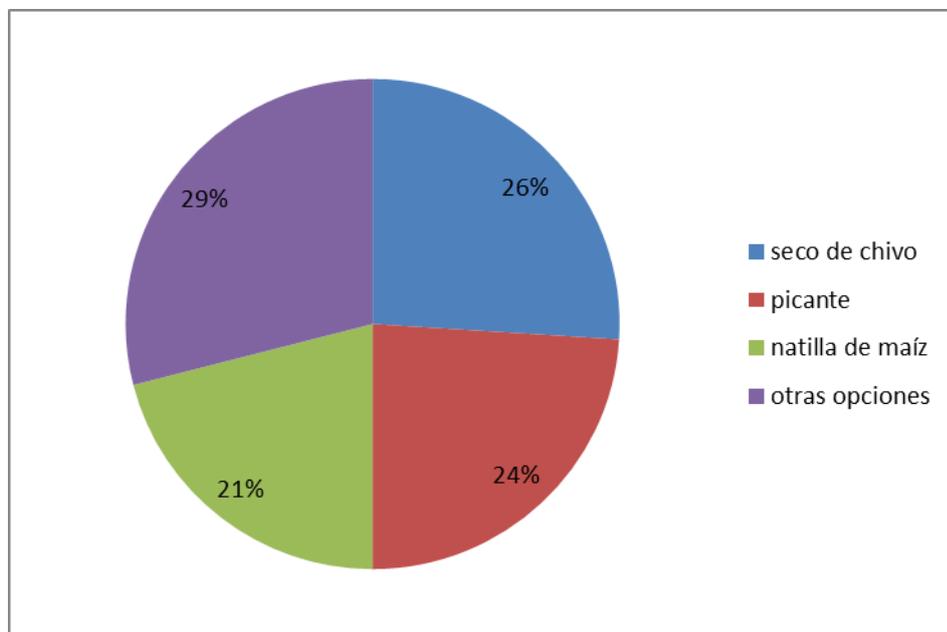


Figura 29. Comida ancestral que prefieren los encuestados

## Reporte de los resultados de la observación de campo

Durante este proceso se hicieron trabajos de observación para lo cual se pudo evaluar de manera general como se lleva actualmente el servicio de

alimentos en sitios donde se puede encontrar comida típica. El propósito de hacer este estudio de campo consistió en analizar las condiciones de algunos de los lugares que proveen comida en diferentes partes de la Ruta del Spondylus para detectar si hay algo en lo que puedan mejorar. De esta manera se pudo encontrar que en algunos sitios se presentan dificultades en el área de la cocina ya que algunos sitios no cumplen con todas las normas de higiene idóneas para el funcionamiento de este tipo de negocio.

En cuanto a la iluminación y ventilación del lugar, la mayoría de sitios si lo tienen ya que la mayoría de restaurantes funcionan durante el día, teniendo de esta manera las condiciones apropiadas para dar una buena atención a los comensales. También se pudo detectar que en el caso de los sitios que ofrecen sus productos gastronómicos durante la noche, la mayoría de ellos si procura tener una buena iluminación con excepción de uno que otro puesto informal, que como su nombre lo indica es una forma de proveer un producto de manera improvisada y con pocos recursos.

Acercas de la presencia de los baños de los locales, algunos si se conservan limpios y con lo básico. En otros casos se encontró que la limpieza no era lo suficientemente adecuada para el servicio que se estaba dando, sobre todo en los feriados se pudo detectar un pequeño descuido que en parte se debe a la cantidad de personas que se circulan por el área. En ciertos casos, algunos de los dueños de negocios comentan que si han participado en programas donde se recibe capacitación para dar una mejor atención a los turistas o consumidores de sus productos típicos.

Entre los establecimientos visitados se pudo notar que los restaurantes si cuentan con suficiente número de vajillas y cubertería, aunque en unos pocos lugares se pudo notar un pequeño descuido en la presentación del menaje. En pocos lugares se puede encontrar el uso de uniformes por parte del personal que atiende. Por lo general, depende de cómo se lleve a cabo la administración del negocio y de la capacitación que hayan recibido los habitantes de las comunas que son, en su mayoría, quienes hacen la labor operativa.

Al observar la carta de menú o el tablero con la publicación de los productos, la mayoría de ellos tienen anotados los valores a pagar. Pocos son los lugares donde no tienen una publicación de los productos que se preparan en el local. Así mismo, se pudo notar que casi no hay productos ancestrales incluidos en el menú. El más popular es el seco de gallina, pollo o chivo. Las bebidas que ofrecen por lo general son el jugo del día, agua, bebidas gaseosas, etc.

## **Capítulo V**

### **Propuesta**

Dado que el turismo gastronómico ancestral es una actividad que aún necesita ser desarrollada en la provincia de Santa Elena y tomando en cuenta la variedad de productos ancestrales, se propone realizar varios tipos de programas que ayuden a promover la importancia de la gastronomía ancestral en la provincia de Santa Elena. De este modo se promocionarían los productos gastronómicos ancestrales para rescatar el valor que tienen, resaltando su importancia como manifestación y patrimonio cultural intangible del Ecuador. Se espera de esta manera ofrecer productos de calidad, respetando la procedencia ancestral de los mismos, que logre transmitir a las nuevas generaciones de pobladores y turistas el valor que posee.

Este trabajo propone tres tipos de estrategias dependiendo del tipo de producto en el cual se va a trabajar, según el origen de su producción y dejando la posibilidad, en el caso de ciertas preparaciones, de que el poblador seleccione más de una opción para promocionar los productos gastronómicos.

#### **Estrategia en balnearios donde se realizan actividades de pesca**

El desarrollo de la siguiente estrategia está pensado en la empresa pública o privada, ideal para desarrollar con operadoras turísticas que logren tener acuerdos con los pobladores de comunas que realicen actividades de pesca y también con personas que sepan cocinar los platos ancestrales. Para esta estrategia se propone dos tipos de actividades que, dependiendo de las preferencias del turista, escogería una de ellas o las dos en secuencia, pensando en aquellas personas que no comparten la opción de participar de las actividades de pesca pero si de gastronomía. El objetivo de esta actividad es lograr que los turistas tengan una experiencia vivencial en relación a las actividades gastronómicas, permitiendo conocer al turista los

ingredientes ancestrales y sus técnicas para la preparación de estos productos.

En el caso de las actividades de pesca se trabajaría en coordinación con las asociaciones de pescadores de las comunas que tienen acceso al mar para ejecutar pequeños recorridos donde se desarrollarían actividades de pesca con los turistas y demostraciones en un periodo corto de tiempo. Este recorrido se realizaría en compañía de una persona con experiencia en actividades de pesca y otra persona que hará la explicación de la actividad, a la vez que da soporte para orientar al turista en la realización de la actividad. Luego de realizar el recorrido esta persona tiene la opción de retirarse con lo que pescó o puede unirse a la siguiente actividad.

Luego del recorrido en lancha o bote para las actividades de pesca, orientado a las actividades gastronómicas, se propone esta segunda opción. Esta actividad consiste en tener un área disponible dentro de un local de comidas, cerca del lugar de la pesca, para realizar exhibiciones de preparaciones de platos ancestrales con materia prima de origen pesquero. En este sitio las personas que realizaron actividades de pesca pueden acercarse a observar la preparación de lo que ya pescaron previamente para luego degustarlos. En este mismo sitio también se puede tener a disposición otros productos de origen ancestral y propio de la comuna.

Tabla 2  
Valores aproximados para el desarrollo de la primera estrategia

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor mensual</b>
Alquiler de lanchas	2	\$ 600
Personal de pesca	2	350
Guías	2	800
Alquiler de local	1	300
Personal de local	5	1930
Otros implementos		400
	<b>Total</b>	<b>\$ 4380</b>

## **Estrategia para lograr acuerdos entre los comuneros para la promoción y distribución de productos ancestrales**

Esta estrategia está diseñada preferiblemente para la empresa pública como por ejemplo la Prefectura de la Provincia de Santa Elena debido que se estima abrir las oportunidades de comunicación entre todos los que intervienen en las actividades gastronómicas. En este caso los productos a tomar en cuenta son todos los dulces, mermeladas y conservas en la que los pobladores de las comunas puedan participar como proveedores. La idea de esta actividad consiste en que los administradores de establecimientos de comidas, incluidos hoteles, se asocien con los comuneros de lugares como Juntas del Pacífico o Salanguillo, para que distribuyan los productos ancestrales. Para esto se registraría la actividad con algún responsable de controlar este proceso (empresa turística pública o privada), donde se deje constancia de la actividad y también los participantes serían evaluados periódicamente para llevar un control de dicha actividad con la que se podrían desarrollar otras ideas para las ferias gastronómicas que se realizan en diferentes partes de la provincia.

Una de las formas en que se contactarían es por medio de una página web donde se haría la publicación de los productos ancestrales para la provincia, donde se registraría la existencia de estos productos con el número del contacto y otros datos como dirección, lugar donde se prepara este producto. También se agregaría información sobre las técnicas ancestrales que se utilizan para preparar el producto a promocionar, así como datos sobre quienes participan en esta actividad y como se organizan para realizarla. Y como actividad adicional, los comuneros que se registren en esta página web con sus datos, podrán participar en conjunto con operadoras turísticas para que reciban visitas en el sitio y hagan exhibiciones sobre la preparación de los productos previa cita.

Para empezar con la promoción de esta actividad se colocaría un stand en las diferentes ferias de productos gastronómicos que se organizan en diferentes lugares de la provincia, donde los microempresarios se pueden inscribir y se informarían a la vez de la existencia de la página web y de los

beneficios de participar de esta actividad. Una vez recogidos los datos, se publican en la página web y se inicia con la actividad ya mencionada.

*Tabla 3*

*Valores aproximados para el desarrollo de la segunda estrategia*

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor mensual</b>
Diseño de página web	1	\$ 200
Promoción	1	100
Personal	2	772
	<b>Total</b>	<b>\$ 1072</b>

### **Tienda móvil para promocionar productos ancestrales**

Esta estrategia la puede aplicar tanto la empresa pública como privada. En este caso, la actividad consiste en promocionar productos ancestrales en un bus destinado y diseñado para la promoción de los mismos, incluyendo una pequeña cocina para ciertas preparaciones que necesiten ser preparados un instante antes de servir (por ejemplo, el ceviche de michulla). Este bus recorrería todos los fines de semana y feriados a lo largo de la ruta del Spondylus con diferentes productos que cada semana variarían. La idea es trabajar con varios grupos de pobladores que se dediquen a estas actividades gastronómicas con productos ancestrales, para ayudarlos a promocionar sus productos, a la vez que quienes sean responsables de la unidad móvil, aprovechen en hacer un estudio de mercado que incentive en un futuro a los pobladores a que expandan su negocio teniendo al mismo tiempo una variedad de platos gastronómicos que dejen con la expectativa al turista para que se acerquen al lugar y tengan curiosidad por consumir los productos gastronómicos ancestrales que se promocionen durante el tiempo que visiten el balneario.

Para que las personas participen en la venta y promoción de sus productos tienen que inscribirse previamente pagando un valor por la inscripción para participar de esta actividad. Seguido de esto, la empresa organizadora tendrá que establecer horarios para la promoción de los diferentes productos de modo que organicen a los participantes y la variedad de productos a promocionar por día. También tendrán que realizar una

previa inducción a los participantes para que conozcan las reglas y el funcionamiento del bus.

*Tabla 4*  
*Valores aproximados para el desarrollo de la tercera estrategia*

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor mensual</b>
Local móvil	1	\$ 600
Personal	5	1390
Publicidad		270
	<b>Total</b>	<b>\$ 2800</b>

## Conclusiones

La comida tradicional está tomando cada vez más importancia entre los turistas a nivel mundial, es por eso que se debe tener iniciativa para conservar todas aquellas costumbres y tradiciones que forman parte de una comunidad que cada día promete un desarrollo más óptimo.

En la Provincia de Santa Elena si se pueden realizar actividades de turismo gastronómico ancestral, ya que se pudieron identificar 17 productos gastronómicos que representan a una parte de las manifestaciones culturales de la población. Al conservar estos platos, se conservan también parte de las tradiciones y costumbres de nuestros ancestros, que se popularizaron, en muchos de los casos de los platos existentes, en las celebraciones de tipo religiosas como un tipo de comida especial para las fiestas o reuniones que se organizaban también entre las familias.

Al incentivar la promoción de los platos gastronómicos de los antepasados de las diferentes comunas, se puede enseñar a las nuevas generaciones de visitantes nacionales y extranjeros el valor que tiene el patrimonio cultural gastronómico de todo el territorio. Se comprobó que platos como los secos de gallina, chivo o pollo vienen de nuestros antepasados y aún conservan su popularidad ya que es uno de los platos de fácil preparación. En el caso de algunos mariscos, como la michulla, se nota que es un poco más difícil de promocionar pese a que esta especie no se reproduce en cualquier lugar de la provincia. En otros casos, como las preparaciones que se envuelven en hojas de verde, como los tambores de yuca o los bollos de maduro, se ha perdido la costumbre en la forma de cocción, puesto que ahora no es necesario cocinar bajo tierra los alimentos puesto que es mucho más práctico cocinar en un horno o en una olla a baño maría antes de servir, aunque según comentan sus pobladores, el sabor que le da la leña a los alimentos que son llevados al fuego, dejan un sabor y aroma especial.

Este trabajo sugiere, en un futuro, llevar a cabo de diferentes maneras, el desarrollo turístico de la Provincia de Santa Elena, aprovechando sus recursos naturales, agrícolas y pesqueros sin perjudicar a los pobladores y lo que poseen gracias a su favorable ecosistema.

## **Recomendaciones**

Si bien en algunas comunas aún falta realizar obras que mejoren la calidad de vida de los pobladores, la infraestructura, el acceso vial, se espera aportar de otra manera a la comunidad, confiando en que para los próximos años se concreten los proyectos de orden público. Uno de ellos es el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2014- 2019 (2015) del Cantón Santa Elena, así como otros proyectos que prometen en un futuro mejorar la calidad de los servicios básicos y de otros recursos e infraestructura que son esenciales para mejorar la calidad de vida de los habitantes. También los gobiernos seccionales tienen proyectos para mejorar la infraestructura de las parroquias y la restauración o mantenimiento de todos aquellos bienes son parte del patrimonio cultural y que llaman la atención de los turistas. Se espera que con estas nuevas formas de mejoramiento el turismo local alcance mejores niveles en el servicio turístico en general.

Los recursos naturales que tiene la provincia pueden ser mejor aprovechados, a pesar de que se conoce que entre las actividades agrícolas existe un buen porcentaje de su producción que es destinada hacia el mercado de exportación. Se puede desarrollar el turismo de otras maneras que puedan aportar un mayor flujo en las actividades económicas que se realizan en la provincia.

## Referencias

- Alonso, M. (2017). Investigación de mercados: manual universitario. España: Ediciones Díaz de Santos.
- Asamblea Nacional Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*.
- Baena, G. (2014). Metodología de la Investigación. México: Patria.
- Baena, G. (2017). Metodología de la investigación. México: Patria.
- Borda Pérez, M. (2013). El Proceso de Investigación: Visión general de desarrollo. Barranquilla: Universidad del Norte.
- Celis, A. (2014). Bioestadística. México D.F., México: El Manual Moderno.
- Correia, M. (2007). Retrieved from <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v20n2/v20n2a03.pdf>
- Cruz, C., Olivares, S., & González, M. (2014). Metodología de la investigación. México: Patria.
- Del Río, D. (2013). Diccionario- glosario de metodología de la investigación social. Madrid: UNED.
- Del Río, D. (2013). Diccionario- glosario de metodología de la investigación social. Madrid: UNED.
- Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (RAE). (2018). Retrieved from <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=ancestral>
- Dulcey, G. (2014). Ordenamiento y desarrollo territorial: elementos para la construcción de una visión integral. Ibagué, Tolima, Colombia: Universidad del Tolima.
- Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., & Espinosa, J. (2016). Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 118-136.
- Ferreyra, A., & De Longhi, A. (2014). Metodología de la investigación II. Córdoba, Argentina: Brujas.
- Flavián, C., & Fandos, C. (2011). Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito. Zaragoza, España: Pressas Universitarias de Zaragoza.
- Guevara, D. (2016). La interculturalidad a través de un voluntariado internacional en la península de Santa Elena. *Revista de Ciencias Pedagógicas e Innovación UPSE*, 121.
- Guevara, M., Cárdenas, V., & Hernández, P. (2017). Protocolos de investigación en enfermería. México: El Manual Moderno S.A. de C.V.
- Guevara, M., Cárdenas, V., & Hernández, P. (2017). Protocolos de investigación en enfermería. México: El Manual Moderno.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. México D.F., México: Mc Graw Hill Education.

- Holland, M. (2014). *El atlas comestible*. Roca editorial.
- INEC. (2010). *Fascículo provincial de Santa Elena*. Retrieved from [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/santa\\_elena.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/santa_elena.pdf)
- INEC. (2018). *Resultados Censo Nacional Económico*. Retrieved from <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-nacional-economico/>
- Lerma, H. (2016). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Propuesta, anteproyecto y proyecto*. Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones Ltda.
- Lopez, A., Carabias, L., & Díaz, E. (2017). *Ofertas gastronómicas* (Segunda ed.). Madrid: Paraninfo S.A.
- Machín, F., & Riverón, A. (2013). *Sostenibilidad del desarrollo y formación de ingenieros*. La Habana, Cuba: Universitaria.
- Ministerio de Turismo. (2012). *La experiencia turística en el Ecuador: cifras esenciales de turismo interno y receptor*. Retrieved from <http://invest.ecuador.travel/wp-content/uploads/2014/02/La-Experiencia-Turistica-del-Ecuador.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2015). *Mapa turístico de Santa Elena*. Santa Elena, Ecuador. Retrieved from Ecuador Travel: <https://ecuador.travel/wp-content/uploads/2015/11/Mapa-Sta-Elena-ultimo.pdf>
- Ministerio de Turismo- MINTUR. (2009). *Plan de Desarrollo Turístico, PLANDETUR 2020*. Quito, Ecuador.
- Municipalidad de Santa Elena. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Santa Elena.
- Navarro Chávez, J. C. (2014). *Epistemología y Metodología de la Investigación*. México: Grupo Editorial Patria.
- OMT. (2005). (OMT) Retrieved from <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- OMT. (2018). Retrieved from <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2014). *Indicadores UNESCO de Cultura para el Desarrollo. Manual Metodológico*. (G. Alonso , & M. Medici, Eds.)
- Raile, M. (2015). *Modelos y teorías en enfermería*. Barcelona, España: Elsevier.
- Rodas, F. (2018). *Casa 1028*. Retrieved 2018, from <http://www.casa1028.com/>
- Sabino, C. (2014). *El Proceso de investigación*. Episteme.
- Sabino, C. (2014). *El Proceso de investigación*. Episteme.
- Sánchez Casimiro-Soriguer, M. J., & Ruano Pavón, C. (2014). *Diseño de productos y servicios turísticos locales*. HOTI0108. IC.
- Santos, F., Rodríguez, C., & Rodríguez, R. (2014). *Metodología básica de investigación en enfermería*. Madrid: Díaz de Santos.

- Santos, F., Rodríguez, C., & Rodríguez, R. (2014). Metodología básica de investigación en enfermería. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, Senplades. (2017). Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021. Toda una vida. In Senplades, *Objetivos Nacionales de Desarrollo*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Quito: Cartografía de la memoria.
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Quito: Cartografía de la memoria.
- Vallejos, A., Torres, O., & Enríquez, J. (2017). *Holopraxis Revista de ciencia, tecnología e innovación*. Retrieved from <http://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/view/18/20>
- Wood, P., & Smith, J. (2017). Investigar en educación: conceptos básicos y metodología para desarrollar proyectos de investigación. Madrid, España: Narcea S.A.

## APÉNDICE

### Encuesta para turistas de la provincia de Santa Elena

Nacionalidad: \_\_\_\_\_ Lugar de la encuesta: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: Masculino  Femenino

Nivel de estudios:

Primaria  Secundaria  Universidad  Posgrado  Ninguno

1) **¿Acostumbra a viajar a la playa?**

Sí  No

2) **¿Con qué frecuencia la visita?**

Una vez por semana  Una vez al mes  En feriados

Durante la temporada (Enero- Abril)

3) **¿Cuál es la playa que más visita?**

\_\_\_\_\_

4) **¿Durante qué tiempo se queda dicho lugar?**

Unas horas  Durante un día  Fin de semana

5) **¿Cuál es el plato que más consume cuando visita este sitio?**

\_\_\_\_\_

6) **¿Conoce usted la comida ancestral del sitio?**

Sí  No  No sabe

7) **¿Conoce usted las costumbres y tradiciones de este lugar?**

Sí  No

**8) ¿Ha asistido a eventos gastronómicos en este sitio?**

Sí  No

**9) De los siguientes platos ancestrales de la provincia de Santa Elena, seleccione los que haya probado o conozca:**

Seco de Chivo

Pan de muertos

Natilla de maíz

Dulces de Zapotal

Jugo de ciruela

Ceviche de michulla

Ostra gratinada

Pan cocido en horno de barro

Chicha de maíz

Vino de ciruela

Tambores de yuca

Mermelada de ciruela

Bollos de maduro

Chancho encebado

Conserva de papaya

Torta de camote

El picante

**10) De los platos ancestrales mencionados anteriormente, mencione los TRES de su preferencia:**

\_\_\_\_\_

## Ficha de observación

<b>Cuadro de observación de restaurante</b>	
<b>Fecha:</b>	<b>Lugar:</b>
<b>Descripción</b>	
<b>Infraestructura:</b>	
<b>Servicio:</b>	
<b>Gastronomía:</b>	
<b>Otras observaciones:</b>	

**Entrevista para administradores/ propietarios de los establecimientos  
de la Ruta del Spondylus**

- 1) ¿Cuánto tiempo tiene este negocio?
- 2) ¿Qué tipo de comida ofrece?
- 3) ¿Cuál es su forma de trabajar en este negocio?
- 4) ¿Cuáles son los platos más solicitados por los comensales?
- 5) ¿Ofrece platos de origen ancestral en este local? ¿Si/ No? ¿Cuáles?  
¿Por qué?
- 6) ¿Cree usted que la gastronomía ancestral puede incentivar una  
oportunidad de desarrollo turístico en este sitio?
- 7) ¿Usted, por medio de su negocio, qué actividades ha realizado para  
potencializar el turismo gastronómico ancestral de este balneario/  
comuna?
- 8) ¿Ha participado en las ferias gastronómicas que se organizan en  
diferentes partes de la provincia? Comente acerca de su experiencia.
- 9) ¿De qué otro modo promocionaría la comida ancestral?
- 10) ¿Considera usted que existe la debida participación de los  
propietarios de los demás establecimientos para incentivar el turismo  
gastronómico ancestral?



## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Salame Villao Fátima Cristina**, con C.C: # **0924757495** autora del trabajo de titulación: **Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena** previo a la obtención del título de **Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, **18 de septiembre de 2018**

---

Nombre: **Salame Villao Fátima Cristina**

C.C: **0924757495**



## **REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

### **FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN**

<b>TEMA Y SUBTEMA:</b>	Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena		
<b>AUTOR(ES)</b>	Fátima Cristina Salame Villao		
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES)</b>	Econ. Shirley Segura Ronquillo, Mgs.		
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Especialidades Empresariales		
<b>CARRERA:</b>	Carrera de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras		
<b>TÍTULO OBTENIDO:</b>	Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras		
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	18 de septiembre de 2018	<b>No. DE PÁGINAS:</b>	85
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	Turismo gastronómico, productos turísticos, servicio de alimentos y bebidas		
<b>PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:</b>	Turismo, producto, gastronomía, ancestral, comuna, comida.		
<b>RESUMEN/ABSTRACT:</b>	<p>El presente trabajo se realizó con el fin de incluir al turismo gastronómico ancestral como una de las actividades que atraen a los visitantes que prefieren acercarse a los diferentes destinos que tiene la Provincia de Santa Elena. Al mismo tiempo, se desea rescatar la importancia de sus manifestaciones culturales a través de la gastronomía, resaltando el valor ancestral que aún se mantiene entre los habitantes que tienen más tiempo viviendo en las diferentes comunas. Para esto, se hizo un estudio que permite identificar cuáles son los platos de origen ancestral en la provincia y buscar de qué manera se pueden generar recursos económicos para ayudar a desarrollar actividades de manera responsable. Además, se realizaron preguntas a los turistas para conocer cuáles son los gustos y preferencias que tienen en cuanto a comida y si estarían dispuestos a consumir productos gastronómicos de origen ancestral. De este modo, se propone promocionar la comida ancestral por medio de varias estrategias con el fin de brindar beneficios a las familias que trabajan en la elaboración de estos productos.</p>		
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	<b>Teléfono:</b> +5939984096827	E-mail: fatima_s2@hotmail.com	
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE)::</b>	Nombre: Salazar Raymond María Belén		
	Teléfono: +593-4-2206950 ext.5049		
	E-mail: maria.salazar02@cu.ucsg.edu.ec		
<b>SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA</b>			
<b>No. DE REGISTRO (en base a datos):</b>			
<b>No. DE CLASIFICACIÓN:</b>			
<b>DIRECCIÓN URL (tesis en la web):</b>			