Pontificia Universidad Católica del Ecuador | SEDE ESMERALDAS

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

TESIS DE GRADO

PRESENCIA DE LOS PLATOS TÍPICOS ESMERALDEÑOS DENTRO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA HOTELERA DEL CANTÓN ESMERALDAS.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

AUTOR

CÉSAR EDUARDO MENDOZA VALDEZ

ASESOR

MGT. ISABEL CRISTINA MALDONADO ROMÁN

Esmeraldas, agosto 2022

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

_____

Presidente tribunal de Graduación

Mgt. Fredy Betancourt Aguilar

_____

Lector 1

Mgt. Fredy Betancourt Aguilar

_____

Lector 2

Mgt. Roxana Benítez Cañizares

_____

Director de Escuela

Mgt. Isabel Cristina Maldonado Román

_____

Director de Tesis

Mgt. Isabel Cristina Maldonado Román

Fecha: Esmeraldas, 1 de agosto de 2022

AUTORÍA

Yo, Cesar Eduardo Mendoza Valdez portador de la cédula 0802487900 declaro que la presente investigación es de mi propia autoría, respetando las diferentes fuentes de información, realizando las debidas citas correspondientes.

_____

Cesar Eduardo Mendoza Valdez
0802487900

AGRADECIMIENTOS

Principalmente agradezco a Dios por la salud y vida que me ha dado, por poner las personas adecuadas en mi camino para que motivaran mi sueño hasta hacerlo posible.

Agradezco a mi madre que, pese a la distancia física, con su fuerza, coraje y amor incondicional me ha formado para lograr lo que hasta ahora soy.

Gracias a los maestros que me han guiado no solo en el ámbito educativo sino también personal, porque en el proceso pasaron a ser más que maestros para convertirse en familia.

DEDICATORIA

A mi madre Yessica Mendoza, esto es por ti y para ti.

A mis hijas Luna y Nieve que me motivan día a día para continuar mi camino.

A mis maestros que con amor y esencialmente mucha paciencia me impartieron los conocimientos que hicieron esto posible.

Cesar Mendoza…

ÍNDICE

Tribunal de graduación……...i
Autoría..... ii
Agradecimientos..... iiiii
Dedicatoria iiv
Índice……...v
Resumen 1
Abstract 2
INTRODUCCIÓN..... 3
Presentación del tema de investigación 3
Planteamiento del problema……4
Justificación……7
Objetivos 9
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO……10
Bases teórico-científicas……10
Antecedentes……..13
Marco legal……17
CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS 19
Tipo de estudio 19
Métodos……19
Definición conceptual y operacionalización de las variables 20
Técnicas e instrumentos 21
Población y muestra 21
Análisis de datos……22
CAPÍTULO III: RESULTADOS 23
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN..... 27
CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... 32
CONCLUSIONES..... 32
RECOMENDACIONES 33
REFERENCIAS 34
ANEXOS..... 37
Guía de entrevista..... 37
Cuestionario 38

Resumen

El turismo gastronómico se ha considerado una actividad que aporta tanto económica como culturalmente a las comunidades por lo tanto el presente tema de investigación “Presencia de los platos típicos esmeraldeños dentro de la oferta gastronómica hotelera del cantón Esmeraldas”, tuvo como objetivo principal analizar la presencia de los platos típicos esmeraldeños dentro de la oferta gastronómica hotelera del cantón de Esmeraldas, a través de una investigación de campo con enfoque cualitativo-cuantitativo de alcance descriptivo, la cual permitió el levantamiento de información aplicando técnicas como la encuesta, con un cuestionario, a visitantes y consumidores de la gastronomía local en los establecimientos que brindan servicios de hospedaje y la técnica de la entrevista dirigida a los funcionarios y propietarios de dichos establecimientos. Como resultado del presente estudio se encontraron algunas debilidades que han afectado la promoción gastronómica, tal es el caso de la falta de estandarización de recetas, lo que como efecto ha dado alteración en los procesos de elaboración, precios elevados, y clientes que prefieren visitar sitios informales para el consumo de la gastronomía típica, sin embargo como denominador común, existe la conciencia de la importancia de la conservación de las tradiciones y la consideración de la gastronomía tradicional como ente de fortalecimiento económico para la comunidad esmeraldeña.

Palabras clave: platos típicos; oferta gastronómica hotelera

Abstract

Gastronomic tourism has been considered an activity that contributes both economically and culturally to the communities, therefore the present research topic "Presence of typical Esmeraldas dishes within the hotel gastronomic offer of the Esmeraldas canton", had as its main objective to analyze the presence of the typical Esmeraldas dishes within the hotel gastronomic offer of the canton of Esmeraldas, through a field investigation with a qualitative-quantitative approach of descriptive scope, which allowed the gathering of information applying techniques such as the survey, with a questionnaire, to visitors and consumers of local gastronomy in establishments that provide lodging services and the technique of interviewing officials and owners of said establishments. As a result of this study, some weaknesses were found that have affected gastronomic promotion, such is the case of the lack of standardization of recipes, which as an effect has given alteration in the elaboration processes, high prices, and clients who prefer to visit places informal for the consumption of typical gastronomy, however as a common denominator, there is awareness of the importance of preserving traditions and the consideration of traditional gastronomy as an entity of economic strengthening for the Esmeraldas community.

Keywords: typical dishes; hotel gastronomic offer

Introducción

- **Presentación del tema de investigación**

Las comidas propias de cada cultura reciben la denominación de platos típicos o tradicionales de una nación o una región. Como cualquier otro elemento de la cultura las recetas de los platos típicos van de generación en generación con la intención de conservar costumbres. Desde que se nace se aprende a alimentarse guiados por la familia, en el transcurso de la vida se van ampliando las formas de alimentarse y va creciendo la curiosidad por conocer otros sabores.

Según Mannel (2014) la alimentación fue desde siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. Para Flores (2016) la gastronomía incentiva a un individuo a desplazarse hacia un destino despierta su interés, principalmente la típica. Las motivaciones por esta gastronomía se dan no solo por el interés de comer sino por un interés cultural, las personas asocian la gastronomía con la cultura del lugar visitado.

La gastronomía típica conlleva a las personas a la utilización de los recursos del medio, lo que en la actualidad con el desarrollo tecnológico se ha abandonado sin mantener su conocimiento, sin mantener la manera antigua de preparar los platos, como se hacían ancestralmente conservando las tradiciones de forma oral de generación en generación. Es imprescindible velar por la conservación de estas tradiciones desde el sector turístico y dentro de este el hotelero. Trabajar en ello motivando a los empresarios hoteleros a producir y promocionar los platos típicos de cada región, son las empresas de alojamiento un sitio ideal para ello. Es muy provechoso que en el mismo lugar que el turista se hospeda pueda también disfrutar de la variedad gastronómica que busca (García, 2014).

La motivación de viajar para conocer los procesos y formas de alimentarse en otras regiones y otras culturas, muchas veces diferentes dentro de una misma región, da lugar turismo gastronómico. La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2020) expresa que

> EL turismo gastronómico es hoy un producto turístico muy transversal, que ha evolucionado ampliando las posibilidades lúdicas y de conocimiento que ofrecen o pueden ofrecer los productos gastronómicos locales de calidad de los diferentes territorios y las actividades que se pueden desarrollar en sus entornos productivos y transformadores (p.8)

Fortalecer la oferta de platos típicos en las instalaciones de servicio de hospedaje es de gran aporte al desarrollo y conservación de las tradiciones culturales de las regiones y con ello el turismo. Desde estas instalaciones no solo se atrae a las personas naturales y se aporta además a la economía local, sino que sirve de canal promocional internacional para atraer visitantes extranjeros.

- **Planteamiento del problema**

La gastronomía es una de las disciplinas más importantes para el hombre del siglo XXI. Se le reconoce su carácter esencial para la salud de las personas, su contribución a la estética y a los procesos culturales que forman parte de una identidad comunitaria que permiten fortalecer los vínculos sociales; considerándose también una herramienta para el desarrollo local (Ansón, 2016). Según Alonso (2017) los países que destacan a nivel mundial por su gastronomía eran: Líbano, Vietnam, Japón, Perú, Italia, India, China, Francia, España y México.

Desde inicio del siglo XXI Antonioli Corigliano (2002) reconoce que el turismo gastronómico podría ser un sector en crecimiento dentro del mercado turístico global. En el Foro Mundial de Turismo Gastronómico (2019), Fernández (2019) aporta cifras internacionales en el contexto del turismo gastronómico: en 2018, más de 260.000 turistas visitaron España por gastronomía, sumando más de 15 millones de euros, con un incremento del 65,6%, en relación con el año anterior, gastándose más de 18 millones de euros en gastronomía.

En Ecuador la gastronomía es un ente importante en el desarrollo económico y es considerada dentro de la planificación turística como canal de trasmisión cultural y un atractivo. Cada ingrediente, cada paso al preparar las recetas llevan consigo una parte de la historia, partículas vivenciales de una cultura que ha trascendido a través del tiempo.

La gastronomía del Ecuador está compuesta por una variedad de recetas, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales –costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos– con costumbres y tradiciones diferentes. Los diferentes platos típicos y sus ingredientes cambian de acuerdo con los ambientes naturales de cada una de las regiones.

Actualmente los hoteles están apostando por mejorar la calidad en la oferta gastronómica. Consideran que no solo aporta a la experiencia de sus clientes de manera que encuentren en un solo lugar la forma de satisfacer sus necesidades, sino que también da una oportunidad de incrementar ingresos (OMT, 2019)

Para los prestadores de servicios de hospedaje termina siendo un poco limitante el tema de ofertar gastronomía en sus establecimientos ya que en la mayoría de los casos los clientes son sus propios huéspedes, todo depende del enfoque que se le dé al restaurante. Según Val (2019) una técnica de mucho éxito es la de conceder identidad propia al restaurante: con su propio nombre, su propia web y sus redes sociales. Una marca propia traerá consigo separarlo del hotel y a atraer un cliente especial. Otro aspecto importante es el precio. Este debe ser moderado para que el restaurante y las zonas comunes del hotel se conviertan en sitios de encuentro entre huéspedes y locales.

Es importante señalar que en el cantón Esmeraldas existe debilitamiento en la lucha por la conservación de las tradiciones: ingredientes, procesos de elaboración y presentación de platos. Es común que los empresarios hoteleros tengan profesionales de la cocina, chefs para la elaboración de su menú, y no incluyen personas de conocimiento ancestral que aporten con sus conocimientos y se pueda fusionar las técnicas tradicionales con las técnicas modernas de la cocina y brindar una experiencia completa a los clientes.

En el cantón Esmeraldas existe una variedad de platos típicos y tradicionales los cuales, a la vez que representan uno de los elementos más importantes de su economía, forman parte del

atractivo turístico del cantón. Por su ubicación geográfica limítrofe con el Océano Pacífico es un lugar donde se realiza especialmente la pesca por lo cual la mayor parte de los platos típicos y tradicionales están basados en mariscos. Su clima costero permite el cultivo de productos como el coco, el plátano y especies como la chillangua y orégano; ingredientes primordiales en la elaboración de las riquezas gastronómicas.

Ante esta potencialidad, existe el hecho de que algunos de los productos utilizados para la elaboración de los platos típicos esmeraldeños son escasos para adquirir, algunos por los efectos ambientales, otros por la falta de cultivo; lo que ha llevado a que muchos de esos productos sean suplantados por otros artificiales. Esto, de una u otra manera afecta lo tradicional, lo identitario de la gastronomía local.

Por otro lado, se aprecia que en el cantón Esmeraldas algunas de las recetas no podrán ser utilizadas, debido a la falta de algunos ingredientes como las carnes de monte las cuales gracias a la ley de protección del medio ambiente se ha dictado prohibición de la caza de algunas especies necesarias para su preparación, como la guanta, tatabra entre otros animales representativos de la gastronomía esmeraldeña, lo que ha limitado la preparación de los platos tradicionales.

La gastronomía esmeraldeña en el área hotelera se ha convertido en ente competente frente a la elaboración de recetas perteneciente a otras culturas tanto del país mismo como del extranjero. Este hecho provoca competencia no solo por su variedad sino también por el precio de la adquisición de los productos.

Según Benítez (2018), directivo de turismo en Esmeraldas, la función de esta dependencia es promocionar los destinos turísticos de toda la provincia, que las estrategias que utilizan para promover los servicios hoteleros están en función del servicio que ofrecen. De tal manera que los hoteleros cuenten con personal capacitado para prestar servicios de calidad, con instalación adecuadas, estrategia que tienen claro los empresarios del sector de tal manera que al promocionar se cumpla con las características de los servicios promovidos.

Sin embargo, a simple vista se puede observar la debilidad en la infraestructura hotelera y sus restaurantes. No es la mayoría de los hoteles la que cuenta con servicio gastronómico dentro del establecimiento y quienes lo tienen cuentan con menús fuera de lo tradicional o

al menos no elaborados con los procesos e ingredientes correctos y si de competencia se habla se deben enfocar en el fortalecimiento de las recetas y procesos. Es decir, incluir en la preparación más productos naturales como las especies y las hierbas que aparte de garantizar calidad en el sabor, resulta más conveniente económicamente.

Otra debilidad que se manifiesta, cada vez con más aceptación y realce, que desfavorece a los productores gastronómicos hoteleros son las llamadas "huecas" que se encuentran en la ciudad. Estas ofrecen gastronomía con elaboraciones empíricas, pero más cercanas a las comidas tradicionales.

Teniendo en cuenta la problemática planteada se enuncia como pregunta científica a resolver en la presente investigación: ¿Cómo se manifiesta la presencia de los platos típicos y tradicionales esmeraldeños dentro de la oferta gastronómica hotelera del cantón Esmeraldas?

- **Justificación**

Esta investigación se ha hecho conveniente ante la necesidad de revalorizar la gastronomía típica, tradicional como elemento cultural, como atractivo dentro del turismo y como suplemento de las necesidades básicas del turista. Se pretende un acercamiento con las prácticas culinarias y alimenticias que se ofrecen al turista en los establecimientos hoteleros en Esmeraldas, conocer sus fortalezas y debilidades, ante la necesidad de que prevalezca la cultura gastronómica típica, tradicional como componente integral de la memoria social de la población esmeraldeña y mostrarla así a los visitantes; de tal forma que pueda evitarse que se pierda esta manifestación cultural representativa en el desarrollo del turismo y la economía de la ciudad.

Por tanto, es de suma importancia analizar la oferta de los platos típicos, tradicionales en el área hotelera lo anterior. Este estudio contribuye a la necesidad de impulsar en dicha área el hecho de mantener los procesos de preparación de estos platos, los cuales no son más que una preparación empírica utilizando ingredientes del medio. Son la ventana de exposición principal de la cultura esmeraldeña al turista, caso por el cual se debe garantizar que sean productos de calidad y que se represente correctamente la cultura gastronómica.

Con esta investigación se busca corregir la mala información que poseen algunos restaurantes de los establecimientos hoteleros sobre las recetas típicas y tradicionales, sobre su elaboración, sobre sus ingredientes. Se pretende, también, contribuir al mejoramiento de la economía en la elaboración de estas recetas; por ser realizadas con ingredientes del medio, sus costos son bajos en la mayor parte de los casos.

Los principales beneficiados con este estudio son:

- Fortalecer la gastronomía típica en el ámbito hotelero le dará significado o realce a la cultura gastronómica local, beneficiando a la sociedad y las instituciones que luchan por la conservación del patrimonio cultural tal como el Ministerio de Cultura, en Esmeraldas.

- Los beneficiados directos económicamente de este estudio son los empresarios hoteleros que ofrecen servicio de restauración, seguido de las personas con técnicas y los de conocimiento en gastronomía típica que deberán ser contratados para fusionar lo técnico con lo empírico pero típico. Por otra parte, de forma indirecta el uso de productos naturales incentiva la producción agrícola de productos como el coco, plátano y otras especies necesarias para la producción de la gastronomía típica.

- Promover el cultivo y conservación de las especies naturales de la zona, es un beneficio común tanto para la vida en general como para poder seguir disfrutando de las especies animales y de las platas; beneficiando a agricultores y mercaderes de los productos. Al mismo tiempo, si se fortalecen las producciones de materia prima, los costos pueden disminuir terminando en un benéfico colectivo y económico.

- **Objetivos**

Objetivo general

Analizar la presencia de los platos típicos esmeraldeños dentro de la oferta gastronómica hotelera de la ciudad de Esmeraldas.

Objetivos específicos

1. Conocer acerca de establecimientos y la preparación y elaboración los platos típicos en los establecimientos de hospedaje en la ciudad de Esmeraldas que oferten servicios gastronómicos.
2. Analizar la preferencia de la demanda de la oferta de los platos típicos en los establecimientos de hospedaje en la ciudad de Esmeraldas que oferten servicios gastronómicos.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

1.1. Bases teórico - científicas

1.1.1. Platos típicos

La Real Academia de la Lengua Española (2020) indica que la palabra típico es característico o representativo de un tipo, peculiar de un grupo, país, región, época. También señala el significado de ancestral como algo perteneciente o relativo a los antepasados, remoto o muy lejano en él.

La anterior definición enmarca el tema a estudiar. Actualmente es complejo hablar de gastronomía ancestral, ya que como se lee en la definición anterior es originario a tiempos muy remotos y algunas cosas han ido variando gracias a determinados factores. Es por lo que el enfoque del presente estudio se dirige a la gastronomía típica, lo cotidiano lo que se ha hecho identitario de la ciudad de Esmeraldas.

Según Pantoja (2019) indica que el término tradicional para un alimento se direcciona al hecho de que su consumo es transmitido de generación en generación, aunque esta definición desde un análisis semántico es más bien compleja, ya que la tradición se orienta a los usos, hábitos o formas de vida que se mantienen en el tiempo y que, por lo general, se transmiten en forma oral. Por otra parte, una precisión científica de alimento tradicional traspasa a la nutrición y a la salud, incorporando al medio ambiente, a la ecología y a la cultura de los pueblos.

Según el diccionario de Oxford indica que "típico" representa o reproduce un tipo, o posee sus características básicas, es tal el caso de los platos esmeraldeños que en su esencia contienen parte de la historia de vida y trabajo de los ancestros. En cada preparación lleva impregnada la historia de hombres y mujeres trabajadoras del campo, el cultivo de las

plantaciones de verde, coco, yuca, entre otros ingredientes que realzan la identidad de la gastronomía local.

1.1.2. La gastronomía típica como atractivo turístico

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que define a los seres humanos con arraigo a un determinado lugar. Es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumirla (Fusté-Forné, 2016)

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico, extensa riqueza culinaria, diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país simboliza una herencia cultural construido a través del compartir sabores y saberes y del acoplamiento de gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien (Patrimonio Alimentario, 2013)

Las significativas consecuencias del consumo de alimentos en los destinos turísticos se han reconocido y discutido (Mak et al, 2012). Este consumo es una experiencia placentera, sensorial y para un destino es un factor de atracción y una herramienta de marketing que no debe dejar de tenerse en cuenta (Kivala, 2006). Torres et al. (2017), por su parte, ven en ella la identidad y autenticidad de un sitio o región, logrando representar una ventaja competitiva para el desarrollo del turismo y para el crecimiento de las comunidades receptoras.

Por tanto, el arte culinario, como fuente de atractivo de flujos turísticos, es de gran importancia al ser un elemento casi obligado durante una visita a un lugar ajeno al del turista (Farje, 2019). El alimento representa aproximadamente un tercio de todos los gastos de los turistas (Telfer y Wall, 1996; Hall y Sharples, 2003). Se puede afirmar, entonces, que la gastronomía es un componente fundamental de los viajes turísticos (Bessière, 1998).

En este sentido se destaca dentro de estos alimentos los que conforman la gastronomía típica del destino. Para Fusté-Forné (2016) ella es parte del patrimonio de las sociedades, de su

identidad. Se manifiesta a través del cultivo y los productos obtenidos en este, de los platos típicos o las formas de servir y consumir; que son diferentes en otros sitios.

Rojas y Millan (2017) indican que la gastronomía tradicional y singular de una región la componen las recetas culinarias transmitidas de generación en generación. Una de las principales motivaciones del turista gastronómico es degustar los platos tradicionales de una región, siendo éstos el reflejo de la cultura y las materias primas de una zona.

1.1.3. El turismo gastronómico

Pese a que el hecho de alimentarse es parte de las necesidades básicas del ser humano, se puede utilizar como un punto a favor y convertirlo de en una razón de moverse de un lugar a otro en busca de algún plato especial o simplemente el gusto de saborear la variedad de alimentos dentro de la ciudad. En este sentido se habla de turismo gastronómico.

La OMT (2019) define el turismo gastronómico como la actividad turística que se caracteriza porque el viajero participe en actividades y consuma productos relacionados con la gastronomía del sitio visitado. Incluye experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

Según Gallego (2017) el turismo gastronómico se basa en un concepto de conocer y aprender, comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada con un territorio. No se puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad culinaria del territorio, es el eje vertebral de la oferta gastronómica. Sus paisajes, cultura, productos, técnicas y platos definen la identidad culinaria de los destinos.

Gallego (2007) indica que las principales tendencias del turismo gastronómico en el mundo del siglo XXI, desde el punto de vista de la demanda pueden sintetizarse en cinco aspectos fundamentales:

- Búsqueda de productos locales, provenientes de los entornos más cercanos, que permitan conocer la cultura gastronómica de la región, que contribuyan a la sostenibilidad y que ayuden a desarrollar las economías locales.
- Búsqueda de productos de calidad, reforzada por marcas de garantía oficiales: Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas o Marcas Propias.
- Búsqueda de una cocina tradicional con innovación, una oferta integral que combine la cocina tradicional y creativa.
- Búsqueda de la calidad al mejor precio.
- Búsqueda de la multiculturalidad.

El turista gastronómico actual pide autenticidad, identidad y origen del producto agroalimentario, del contexto social que lo envuelve; demanda conocer las técnicas culinarias y reconoce la gastronomía como medio de socialización. Es un turista que consume por encima de la media, que exige y valora la autenticidad y que rechaza la uniformidad (OMT, 2019)

1.2. Antecedentes

La gastronomía típica ha sido analizada desde varios enfoques, desde la perspectiva económica, social y principalmente cultural. En la mayoría de los casos el enfoque es el rescate de la cultura local, para lo cual se han presentado estudios previos relacionados al presentado en esta investigación.

Zambrano (2019) realizó un diagnóstico de la oferta gastronómica típica de Manabí en los hoteles de primera categoría de manta. Con este estudio se busca demostrar la importancia de la gastronomía dentro del turismo local. La metodología utilizada se basó en el método cuantitativo de tipo descriptivo no experimental, mediante las técnicas de observación, encuesta y entrevista se obtuvieron los resultados planteados, los datos de población fueron obtenidos del catastro Turístico 2017 de la ciudad de Manta, también se utilizó el método no probabilístico para poder describir los resultados de la investigación.

Los resultados fueron obtenidos de las encuestas y entrevistas realizadas a 5 de los 10 hoteles de primera categoría de la ciudad de Manta, entrevistando 50 clientes de los restaurantes, a 5 chefs y 10 trabajadores de los hoteles seleccionados.

Según los resultados de las encuestas realizadas a los empleados de dichos establecimientos en los hoteles coinciden con que la oferta mayor es de gastronomía de la región costa seguida de la gastronomía internacional con un 21%, coincidiendo que el 60% consideran que la manabita es la más apetecida, en su mayoría por personas extranjeras y de otras regiones antes que los mismos nativos o residentes de la ciudad. El 47% de los empleados encuestados coincide que la mayoría de las personas que solicitan comida a base de pescados y mariscos son los turistas internacionales.

A su vez demuestra que la gastronomía típica que se oferta en los restaurantes de los hoteles de la ciudad de Manta los platillos más sobresalientes son la empanada, el tigrillo, el corviche, y el viche, seguido del sancocho, el caldo de gallina, la torta de plátano, las humitas, y las tongas, pese a que la morcilla, la palizada y el horneado de chanco también son ofertados tienen poca demanda. De las encuestas realizadas a los trabajadores de los hoteles el 50% indicó que todos los días se oferta la gastronomía típica manabita, seguido del 20% que indica que solo los fines de semana y otro 20% un día a la semana, y el 10% restante cuatro días a la semana.

Analizando el rango de precios encontramos que el 40% de empleados encuestados considera un rango de 11 a 15 dólares el valor de cada plato tradicional manabita, el 30% indica que tiene un costo de 16 a 20, y otro 30% de 6 a 10 dólares el valor del plato típico. Sin embargo, de las preguntas realizadas a los visitantes el 70% considera que estaría dispuesto a pagar de 6 a 10 dólares por un plato tradicional.

Por lo tanto, la oferta de gastronómica en los hoteles se ve demandada mayoritariamente por turistas externos. Las cartas ofrecidas se adaptan a las preferencias de la demanda, pescados, mariscos y comida criolla especialmente, sin dejar de lado la gastronomía internacional lo que brinda una amplia variedad de platos a elección del cliente.

De las encuestas realizadas a los clientes se determina que el 50% de los clientes visita estos restaurantes solo los feriados, el 30% los fines de semana, y con igual porcentaje de 10%

cada semana y cada mes. A pesar de tener buena aceptación la gastronomía de los hoteles, el 70% de los encuestados prefieren comer fuera del hotel en otros restaurantes y solo el 30% lo hacen en el mismo hotel. El 60% prefieren la comida típica del lugar a la hora de elegir sus platos, el 28% prefieren comida conocida y el 12% que nunca haya probado. El 74% tienen conocimiento de la gastronomía típica manabita, y el 26% no se ha dado la tarea de hacerlo. El 96% considera que la gastronomía típica manabita debería ser implementada en todos los restaurantes de los hoteles en Manta.

Bombón (2017) realizó el estudio de la gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua. Para desarrollar la investigación se utilizó la metodología basada en un enfoque cualitativo - cuantitativo, en cuanto se analizó el aporte de la gastronomía típica al desarrollo del cantón. basados en registros obtenidos de la técnica de observación y la encuesta y entrevista a los propietarios, empleados y clientes de 56 restaurantes del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua.

Según los resultados del estudio realizado se pudo determinar que una mayoría del el 89% saben que es el patrimonio alimentario, el 11% de personas no tiene conocimiento sobre el tema y un 89% de la población encuestada considera que el fortalecer la gastronomía típica aportara al desarrollo del cantón sin embargo el 70% de la población considera que hay una pérdida de costumbres en el consumo de la gastronomía típica.

El 95% de la población del cantón Tisaleo considera que el patrimonio alimenticio es esencial para la preparación de los platos típicos, mientras que un 5% dice que no.

Otro de los resultados importantes en esa investigación es que el 39% de la población encuestada considera que la gastronomía en el cantón Tisaleo se basa poco en las prácticas ancestrales para la elaboración de la gastronomía típica, mientras que el 23% dice que si y el resto de la población considera que no utilizan ningún proceso ancestral en sus recetas, pese a eso el 50% de la población está de acuerdo que es importante conservar las tradiciones gastronómicas ancestrales.

El 89% de la población del cantón Tisaleo considera que la elaboración de platos típicos fortalece la identidad gastronómica del cantón por otro lado el 11% cree que para fortalecer es necesario otros elementos y no la gastronomía.

La gastronomía es considerada como factor dinamizados de la economía según el 77% de la población, sim embargo el 70 % indica que se ha perdido el patrimonio gastronómico.

Como atractivo turístico el 87% de los encuestados lo ven como una fortaleza para atraer turistas y por esta razón es importante atender las debilidades que se han presentado en este factor económico del canto Tisaleo en la provincia de Tungurahua. El 66% de los encuestados deja la responsabilidad a las autoridades del cantón para ayudar a fortalecer la recuperación de las tradiciones gastronómicas.

Carrillo (2017) realizó el estudio "Análisis de la atractividad de las huecas gastronómicas en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas, con el fin de potencializar su uso turístico" con el fin de demostrar que estos sitios informales llamados huecas son de interés de consumo de los turistas tanto internos como externos, en ellas podemos encontrar parte importante de la gastronomía típica con recetas elaboradas y precios considerablemente económicos. La investigación fue de carácter cuantitativo con alcance descriptivo. Para su desarrollo se aplicaron técnicas como la encuesta y observación estructurada.

Según los resultados obtenidos, el cantón Esmeraldas cuenta con 12 Huecas turísticas, de las cuales se denotó que no todas son únicas e irrepetibles, solo 5 de las 12 tienen características de unicidad.En cuanto al estado de conservación más de la mitad cuenta con un buen estado de conservación.

La preferencia de estos sitios gastronómicos turísticos recae en características como la presencia de platos típicos con un 12 %, atención personalizada por los mismos propietarios el 14% y de igual porcentaje los precios bajos, el 8% considera que es un incentivo la bien llamada Yapa y es otra de las características por las que prefieren visitar estos locales. Por otra parte, la variedad de colores en la decoración, variedad de los platos y sobre todo la limpieza y simpatía de los empleados que atienden, son principales características que salen a flote a la hora de responder las encuestas planteadas.

Como resultado general se puede concluir que las huecas Esmeraldeñas son atractivos dirigidos especialmente a los esmeraldeños, que despiertan sentimientos y emociones haciéndoles sentir como en casa, guardan un poco de tradición, historia y adicional tienen el toque de modernidad y adaptación a los platos de mayor consumo en la ciudad.

Luego de analizar los resultados de los estudios se determinó que la gastronomía local tiene una alta aceptación por parte de la demanda, pero es necesario el apoyo de las autoridades para el fortalecimiento de esta actividad la cual va de la mano con los saberes ancestrales no solo en la parte gastronómica sino también en cultura manifestaciones y formas de vida generales seguido de la infraestructura adecuada para atraer a los visitantes y protección de la áreas protegidas y medio ambiente.

1.3. Marco legal

Para desarrollar el estudio se han tomado como base las normativas y leyes que rigen en el Ecuador acerca de su tema. ellas son: Ley de Turismo (2020), Ley Orgánica de Cultura (2016), PLANDETUR 2030 (2019), Plan Gastronómico Ecuador a la Carta (2018).

Mediante la Ley de Turismo (2020) en el Capítulo I, artículo 3, literales (c), (d), y (e) se indica que son principios de la actividad turística, la motivación de los gobiernos provinciales y cantonales trabajar para la conservación de los bienes patrimoniales, naturales y culturales, también la participación de las comunidades indígenas y campesinas con sus aportes culturales para la conservación de las tradiciones ancestrales. Es importante tener en cuenta y conservar los conocimientos ancestrales al momento de preparar y ofertar los platos típicos en cualquier instalación turística.

La Ley Orgánica de Cultura (2016) en su Art. 5. Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural, se refiere a que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda

de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios.

Por su parte PLANDETUR 2030 (2019), señala que la oferta de alimentos en el país los restaurantes son los establecimientos con mayor representatividad con un 62% sin embargo los establecimientos de hospedaje que corresponde a categoría segunda (29%) y tercera (46%) son las que presentan mayor participación en este segmento alcanzando un 75%.

Con la consigna de trabajar en equipo para convertir al país en "Potencia Gastronómica", el Ministerio de Turismo (Mintur) presentó en el mes de septiembre del 2018 el Plan Gastronómico, denominado "Ecuador a la Carta". Los objetivos de este proyecto son:

- Que los establecimientos gastronómicos turísticos incrementen su ocupación.
- Que los niveles de los establecimientos gastronómicos turísticos mejoren sus instalaciones, procesos y servicios.
- Que los ecuatorianos nos sintamos orgullosos de nuestra gastronomía y le demos el valor que se merece.
- Que Los turistas se enamoren de la gastronomía ecuatoriana a través de una experiencia inolvidable.
- Que la gastronomía en el Ecuador se transforme en un producto turístico.
- Que la gastronomía ecuatoriana tenga una propuesta clara y contemporánea para competir en los mercados.

CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Tipo de estudio

El presente estudio es una investigación de tipo aplicada. Con sus resultados se contribuirá a mejorar los procedimientos en la elaboración de las recetas de los platos típicos y su oferta en los restaurantes de instalaciones de alojamiento en el cantón de Esmeraldas; buscando principalmente el rescate cultural.

A su vez es una investigación cualitativa – cuantitativa (mixta). Su enfoque cuantitativo con alcance descriptivo está dado porque, a través de una medición numérica y procesamiento estadístico, en ella se obtiene cómo se está manifestando la oferta de los platos típicos en las instalaciones de alojamiento del cantón Esmeraldas; especificando, así, las propiedades de la gastronomía en ellas. Por otro lado, su enfoque cualitativo se manifiesta porque se pretendió también, conocer el significado de esta oferta, a través de la interpretación del conocimiento y de los puntos de vista que los administradores o propietarios de las instalaciones de alojamiento poseen con relación a dicha oferta.

2.2. Métodos

Para el desarrollo de esta investigación se utilizó el método analítico el cual según Orellana (2020) forma parte del método científico y es utilizado en las ciencias naturales y sociales para el diagnóstico de problemas y la generación de hipótesis que permiten resolverlos y consta de las siguientes etapas las cuales fueron fundamentales en esta investigación:

- Observación: Esta etapa se verificó el movimiento que se da en los restaurantes de los hoteles el tipo de gastronomía que se oferta y el tipo de demanda.
- Descripción**:** Permitió describir los resultados obtenidos de la observación de la oferta y la demanda.

- Examen crítico: con esta fase se logró reflexionar sobre la presencia de los platos típicos en los hoteles
- Ordenación y clasificación**:** Identificados los elementos clave de la investigación se procedió a ordenar las ideas para luego concluir y recomendar soluciones ante las debilidades y fortalezas.

2.3. Definición conceptual y operacionalización de las variables

La variable medida en este estudio es: platos típicos. La tabla 1, muestra la operacionalización de la variable con sus dimensiones.

Tabla 1

Operacionalización de la variable platos típicos

Variable	Dimensiones	Indicadores
Análisis de los platos típicos Esmeraldeños dentro de la oferta gastronómica hotelera en la ciudad de Esmeraldas	Conocimiento acerca de establecimientos y la preparación y elaboración	- Conocimiento de establecimientos que oferten servicios gastronómicos - Elaboración y presentación de los platos típicos - Sitios hoteleros visitados para consumir la gastronomía esmeraldeña
	Preferencias ante la oferta de platos típicos	- Preferencia entre restaurantes de hoteles y otros restaurantes a la hora de elegir la gastronomía esmeraldeña - Preferencia para elegir platos típicos esmeraldeños - Preferencia de la comida esmeraldeña ante la de otra cultura - Platos típicos esmeraldeños preferenciales.

2.4. Técnicas e instrumentos

Para la obtención de la información se aplicaron como técnica la entrevista y la encuesta. En la entrevista, se empleó una guía de entrevista (Anexo A), con 6 preguntas abiertas para analizar el enfoque de la preparación de los platos que se ofrecen en los restaurantes de los establecimientos de alojamiento. Por su parte, en la encuesta se aplicó un cuestionario (Anexo B) con 3 preguntas abiertas y 5 cerradas de tipo dicotómicas.

2.5. Población y muestra

La población asumida para la entrevista fueron los propietarios /administradores /encargados de área de las instalaciones de alojamiento del cantón que ofrecen servicios de alimentos y bebidas en su restaurante. Ellos suman un total de 10, se muestran en la tabla 2.

Tabla 2

Establecimientos de alojamientos del cantón Esmeraldas que ofrecen servicios de alimentos y bebidas

Establecimiento	Clasificación	Categoría
Perla verde	Hotel	Segunda
Colon Palace	Hotel	Segunda
El Cisne	Hostería	Tercera
Apart Hotel	Hotel	Segunda
Estuario	Hotel	Segunda
La Pradera	Hostería	Tercera
Marios Park	Hostería	Cuarta
Achilube	Hostería	Cuarta
Pacific Stone	Hostería	Cuarta
Shekinah	Hotel	Tercera

La población tomada para la aplicación del cuestionario en la encuesta estuvo constituida por turistas internos y externos. Al no poder contar con el número exacto de ellos para conocer la cantidad de individuos que forman esta población y no poseer un marco muestral

para la selección de una muestra de ellos, se decidió aplicar una muestra no probabilística por conveniencia, considerando a solo 100 individuos para ser encuestados.

2.6. Análisis de datos

Como herramienta de apoyo se utilizó Excel de Microsoft Office, el cual permitió tabular la información recogida y aplicar análisis estadístico. Se calculó porcentajes y los datos fueron presentados en figuras.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

En cumplimiento del objetivo número uno se aplicó una entrevista a los propietarios /administradores /encargados de área de los 10 establecimientos de alojamientos identificados en el cantón Esmeraldas que brindan servicio gastronómico. Se obtuvieron los siguientes resultados.

Se pudo determinar que no existe un plan para elaborar los platos. En su mayoría realizan de forma empírica la preparación de los platos.

Es notable el desconocimiento de los platos tradicionales esmeraldeños. Consideran platos como el ceviche algo tradicional.

Se destaca que los platos más comunes son los basados en mariscos, crustáceos, coco, y plátano verde, como el encocao. En ninguno de los hoteles estudiados se manifestaron preparaciones con carnes de monte.

En algunos establecimientos fue notorio el uso de hierbas y especies naturales como la chillangua y la hierbita. Pero también el maní lo incluyen en algunas recetas no siendo este parte de los ingredientes tradicionales de la ciudad.

Los entrevistados hacen énfasis en el hecho de no tener un proceso específico ni una estandarización en la elaboración de los platos. En algunos establecimientos, en especial hoteles, cuentan con chefs que establecen la preparación con técnicas que ayudan a agilizar los procesos pero que alteran las recetas originales, por ejemplo, se resalta el uso de crema de leche y coco enfrascado para preparaciones como el encocao.

Por otro lado, se determinó que en algunas hosterías tienen personas con conocimientos en preparaciones ancestrales que realizan los procesos más acordes con los conocidos tradicionalmente. Sin embargo, ya está posesionado el hecho de utilizar otros ingredientes no naturales en las preparaciones.

Mientras que en los lugares donde se utilizan más lo natural resulta más económico el proceso de preparación. A pesar de ello, no es lo que se refleja en el precio de los productos ofertados, el cual varía entre un establecimiento y otro.

Por otro lado, también con relación a los precios, se obtuvo que en la mayoría de los establecimientos hoteleros no se realizan planes de costos para la oferta de platos y en algunos lugares donde se realiza costeo los precios están sobrevalorados

Con relación al estudio de la demanda se obtuvieron los siguientes resultados:

Según las figuras 1 y 2 la población esmeraldeña tiene amplio conocimiento acerca de las instalaciones de alojamiento donde se puede adquirir los platos típicos. Se demuestra que los más comunes los que más los ofrecen son las hosterías; destacándose Marios Park y Achilube.

Figura 1

Conocimiento de las instalaciones de alojamiento que ofertan gastronomía típica

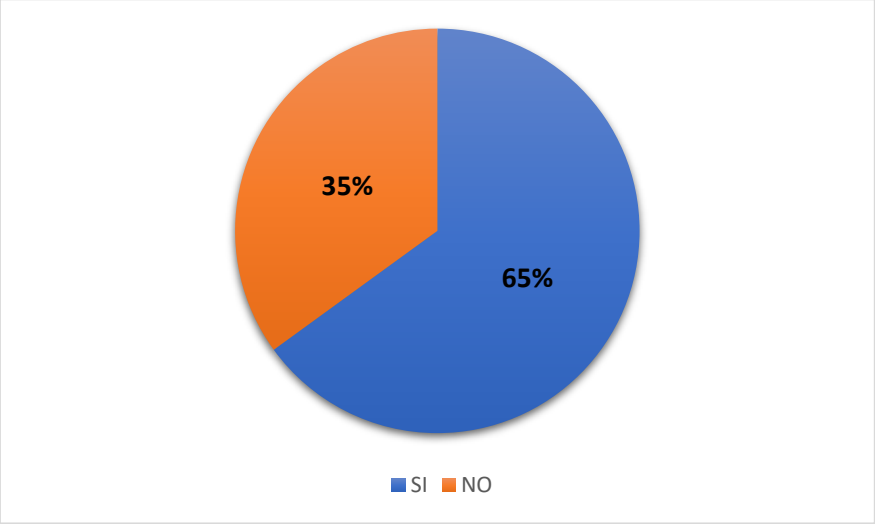
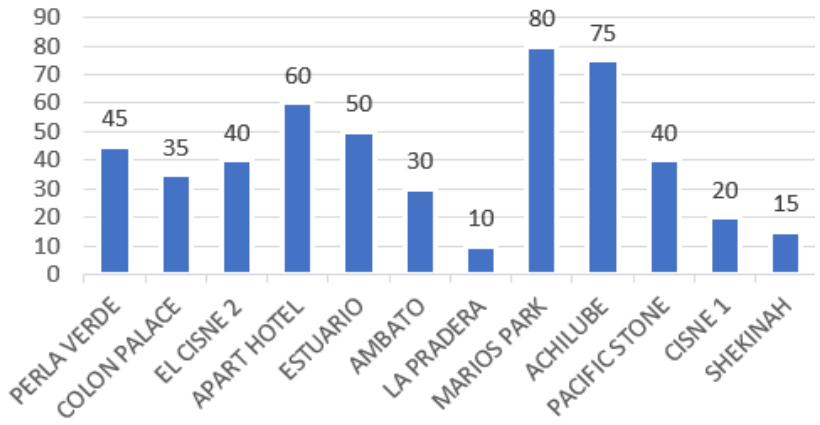


Figura 2

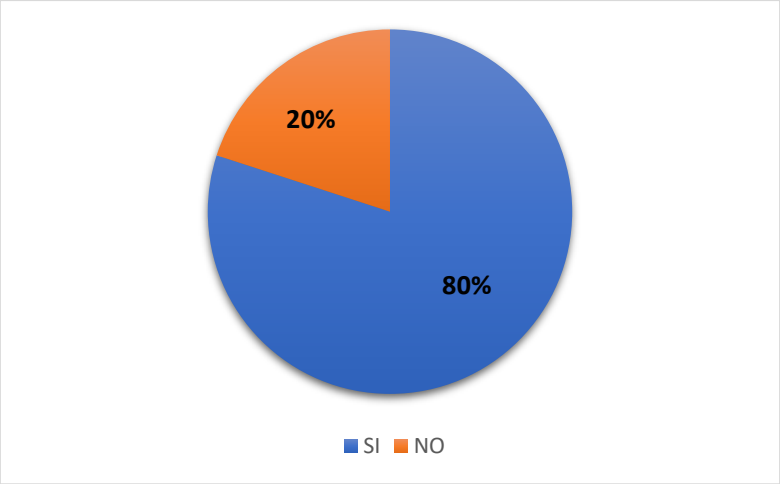
Conocimiento del tipo de establecimiento de alojamiento que oferta gastronomía típica



La figura 3 señala que la población esmeraldeña en su mayoría considera correctos los procesos de elaboración de los platos tradicionales

Figura 3

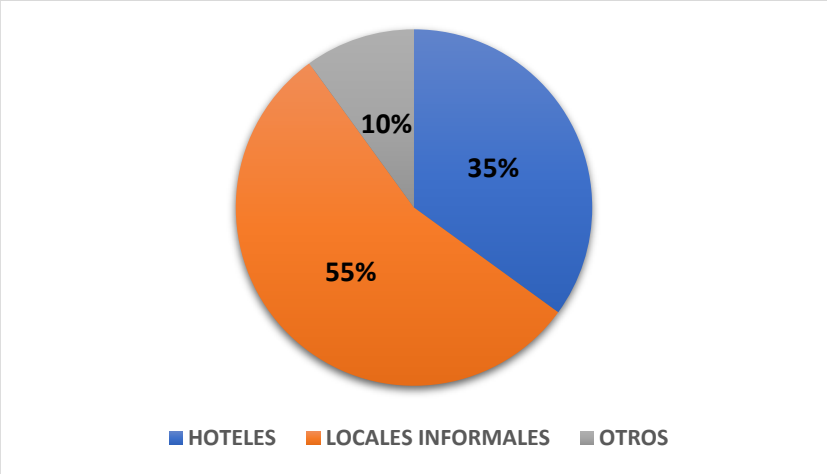
Consideración de la correcta o incorrecta preparación de los platos tradicionales



En la figura 4 se observa que las personas prefieren visitar los lugares informales para el consumo de la gastronomía típica ante que en los establecimientos de servicio de hospedaje. Más de la mitad de los encuestados así lo manifestaron

Figura 4

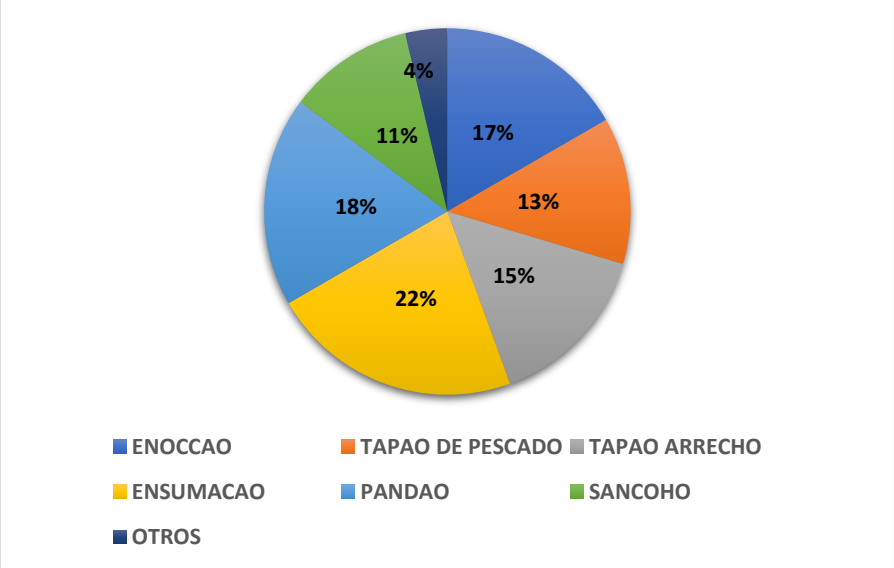
Preferencia de locales de consumo gastronómico



La figura 5 indica que la aceptación gastronómica esta equilibrada manteniendo una preferencia equitativa por la variedad de platos. El ensumacao de destaca en la preferencia de los encuestados por la comida típica.

Figura 5

Preferencia platos tradicionales.



CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN

El presente estudio se desarrolló con la finalidad de analizar la presencia de los platos típicos esmeraldeños dentro de la oferta gastronómica hotelera de la ciudad de Esmeraldas, para este fin se presentaron dos dimensiones, el conocimiento acerca de establecimientos y la preparación y elaboración, en esta dimensión se buscó analizar que tanto conoce la población sobre los establecimientos que ofertan la gastronomía típica, también se analizó la parte de la oferta donde se verificaron aspectos como los procesos e ingredientes para la elaboración y los sitios más visitados para disfrute de la misma. En la segunda dimensión se verificó la preferencia de la población hacia la gastronomía típica de la ciudad donde se pudo detectar los gustos por ciertos platos y la sazón de diferentes establecimientos que la ofertan.

Gracias a los procedimientos ejecutados y la información encontrada se pudo dar respuesta a la pregunta científica y los objetivos planteados. La oferta gastronómica en los establecimientos hoteleros se presenta como actividad económica comercial, no se le está dando la debida importancia a la parte cultural, enfoque de desarrollo turístico ni de conservación tradicional.

Se pudo conocer que no existe un plan para la elaboración de los platos típicos. Ello implica que no se estandaricen recetas y no se pueda cumplir cabalmente con los procesos propios de la gastronomía típica esmeraldeña, para lo cual es esencial fomentar el uso de estandarización de recetas a través de guías de apoyo o recetarios.

A su vez, hay desconocimiento de los platos tradicionales esmeraldeños por parte de los propietarios /administradores /encargados de área de los establecimientos de alojamientos. Por ejemplo, consideran platos como el ceviche algo tradicional. Aunque sea muy común el consumo y por sus ingredientes se podría confundir o incluirlo en los platos de la provincia, pero realmente tiene una procedencia ajena a la cultura esmeraldeña.

El desconocimiento de los platos tradicionales esmeraldeños por parte de quienes ofrecen el servicio de alimentos y bebidas es causante de la debilidad en la oferta gastronómica Esmeraldeña, en algunos casos la contratación de personal externo a la comunidad

esmeraldeña va generando el intercambio cultural y mutación de los procesos de elaboración de los platos por lo tanto es necesario considerar personas que continúen hasta la fecha con las tradiciones gastronómicas ancestrales.

Se pudo evidenciar que los platos más comunes son los basados en mariscos, crustáceos, coco y plátano verde, los cuales son los productos representativos de la provincia de Esmeraldas, coincide con el estudio presentado por Zambrano (2019) donde detalla la incidencia de los platos típicos manabitas y la utilización de ingredientes propios de la zona costera y comunidades montubias de la provincia de Manabí.

En ninguno de los hoteles estudiados se manifestaron preparaciones con carnes de monte. Esto podría alertar sobre un debilitamiento de algunos platos tradicionales esmeraldeños, lo cual podría ser un causante de la desmotivación de los turistas en quedarse a consumir la gastronomía típica en el mismo hotel donde se hospedan , caso similar al del presentado en el estudio realizado por Zambrano (2019) donde indica que una gran mayoría de visitantes prefieren salir a buscar restaurantes externos al de los que ofrecen los hoteles podría considerarse como factor los precios que son un poco más elevados en relación a los otros sitios, pero esto ser analizado a más profundidad en investigaciones futuras, donde se enfoque en un estudio de costeo de los productos gastronómicos tradicionales ofertados en los hoteles del cantón Esmeraldas.

A pesar de lo anterior, también se pudo apreciar que existen establecimientos donde se alteran las recetas originales, con el uso de ingredientes no naturales, procesados, resaltándose el uso de aliños preparados, crema de leche y coco enfrascado. Según García (2014) la gastronomía está siendo transcultural izada por diferentes factores. Empiezan a parecer otros ingredientes y otros procesos, por lo que es de suma importancia la estandarización de recetas y el uso adecuado de los ingredientes.

Entre más natural el plato más económico resulta prepararlo. El uso de cremas de coco, aliños preparados y otros ingredientes procesados eleva los costos de producción y, como resultado, se obtiene un plato más caro a los ojos de los demandantes y de menor contenido ancestral. Es notorio que en los lugares que utilizan los procesos más naturales es más económico el precio de la venta al público, resaltando que cumplir con las recetas típicas, sin sustituir lo natural por lo químico resulta más económico que con la utilización de

productos artificiales, de cumplirse con los procesos adecuados se abaratarían los costos permitiendo al turista elevar la motivación de un turismo gastronómico.

Por otro lado, se podría poner en juego los sabores de los platos ya que como indica Vernaza (2018) la gastronomía esmeraldeña ha tenido notables variaciones las cuales existen y se pueden visualizar a breves rasgos en la variación de recetas entre restaurantes, sin embargo, el mismo autor indica que pese a la utilización de diferentes ingredientes el sabor llega al mismo punto.

Es importante tener en cuenta que pese a que Esmeraldas posee una riqueza gastronómica los empresarios de establecimientos hoteleros deberían tener en cuenta la importancia de la gastronomía para incentivar al turista y como consiguiente generar la reactivación económica, según el estudio presentado por bombón (2017) en el cantón Tisaleo se considera el factor gastronómico como un ente importante en la actividad económica del cantón, lo que no está lejos de la realidad de Esmeraldas otra cosa en común es la necesidad de la intervención de las autoridades en la promoción y de ser posible capacitación técnica a los empleados de los hoteles que ofertan gastronomía en el cantón Esmeraldas, lo cual se podría presentar como propuesta para desarrollar a futuro.

Otra de las situaciones que se reflejan en el estudio es la variación de precios entre los establecimientos. No se realizan planes de costos para la oferta de platos y en algunos lugares, donde se realiza costeo, los precios están sobrevalorados. Este tema relacionado con los precios debería ser analizado con mayor profundidad.

Según la población encuestada, se pudo determinar que se conocen las instalaciones de alojamiento donde se pueden adquirir los platos típicos. Este dato puede ser de oportunidad para el incremento de venta de los platos típicos motivando al turismo gastronómico. Coincidiendo con el estudio realizado por Bombón (2017) donde pese a que la gente está consciente de la importancia de conservar las tradiciones típicas locales, se ha visto afectada y es necesario la intervención de las autoridades locales, mejoramiento de infraestructura y acciones de promoción cultural del cantón, lo que también sería importante aplicar en el cantón de Esmeraldas, con la mejora de promoción turística y medidas de ordenamiento del territorio se podría atraer al turista y fomentar el crecimiento de la oferta gastronómica típica en los restaurantes de los hoteles del cantón Esmeraldas.

Se refleja en la investigación que las personas consideran apropiados los procesos de elaboración de los platos típicos que llevan a cabo en los establecimientos de hospedaje que brindan servicios gastronómicos. Sin embargo, luego de realizar el estudio podemos identificar que los productos naturales son sustituidos por elementos artificiales o productos con conservantes lo que podría ser el causante de la sobrevaloración de precios, sin embargo, esto se podría mejorar con la estandarización de las recetas de elaboración.

Según las encuestas podemos percibir que las personas prefieren lugares informales para el consumo de los platos típicos, antes que los establecimientos de servicio de hospedaje. En el estudio realizado por Carrillo (2017) se destaca la importancia de los lugares de venta de gastronomía informal o también llamadas huecas, donde las personas pueden disfrutar de algunos platos a precios mucho más económicos de mayor accesibilidad, la mayor parte de los clientes de estos locales son los Esmeraldeños mismo, algunos turistas externos que se han sentido familiarizados por la frecuencia de las visitas al cantón y que visitan estos puntos gastronómicos. Igualmente, este pudiera ser un tema de estudio futuro, donde se pueda profundizar la calidad de los productos ofertados, y características de los clientes que consumen la gastronomía típica en lugares informales o "Huecas".

En cuanto a preferencia de platos típicos pese a que el ensumacao tuvo más relevancia en las encuestas, está muy equilibrado el gusto de los esmeraldeños por los diferentes platos. Muestra de que los ingredientes básicos son de alta relevancia: el pescado, el coco, el plátano y las diferentes especies juegan un papel muy importante en esta rica gastronomía. Como elemento turístico es de gran importancia ya que son ingredientes propios de Esmeraldas, de fácil adquisición lo que resta es que se tome iniciativa no solo en la venta de los productos sino en el cultivo y uso de estos es las recetas. El estudio que realiza Zambrano (2019) coincide con el análisis de las recetas utilizadas en los hoteles para la elaboración de las recetas tradicionales en las cuales sobre salen los productos propios de la ciudad de manta, mariscos y carnes de monte los cuales no solo son los más apetecidos sino también los más ofertados por los empresarios hoteleros.

Con el presente estudio se buscó aportar al desarrollo y fortalecimiento de la gastronomía esmeraldeña, siendo la parte hotelera uno de los elementos fundamentales en el turismo ya

que oferta los servicios básicos de todo visitante, hospedaje y alimentación. Es una investigación novedosa ya que no se registran estudios ni trabajos previos al presente donde se halla enfocado la cultura y oferta gastronómica esmeraldeña desde la perspectiva hotelera.

Finalmente cabe destacar el valor significativo para el fortalecimiento y promoción de la cultura gastronómica de la ciudad de Esmeraldas que posee la investigación realzada. Queda en manos de las autoridades pertinentes y los empresarios hoteleros para que tomen las decisiones y concienticen en los beneficios del fortalecimiento gastronómico, caso similar al del cantón Tisaleo en la provincia de Tungurahua donde según el estudio de Bombón (2017) la población siente el debilitamiento de las tradiciones ancestrales y consideran que las autoridades deben tomar cartas en el asusto para fortalecer la conservación de las tradiciones, con esto se da paso a la activación económica de ese cantón. De igual forma se puede considerar para el cantón Esmeraldas.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

Según los resultados obtenidos del análisis de la presencia de los platos típicos esmeraldeños dentro de la oferta gastronómica hotelera de la ciudad de Esmeraldas, podemos concluir lo siguiente:

1. En la oferta hotelera de la ciudad de Esmeraldas podemos encontrar la presencia de algunos de los platos típicos reconocidos, los más comunes el encocao, entre otros platos basados en mariscos, plátano verde entre otros ingredientes propios de la zona costera. A pesar de que está incluida la gastronomía típica en el menú hotelero, algunos establecimientos de hospedaje no cumplen con los procesos ancestrales de preparación, aunque esto según la mayoría de la población sientan que no altera el sabor.

2. En la ciudad de Esmeraldas contamos con establecimientos hoteleros de diferentes categorías, en su mayoría de segunda y tercera de los cuales son pocos los que cuentan con servicio gastronómico, entre ellos resaltan 10 entre hoteles y hosterías. Son las hosterías las que se acercan más a los procesos reales de preparación de los platos típicos esmeraldeños.

3. En la ciudad de Esmeraldas las personas prefieren consumir la gastronomía típica en establecimientos informales, o en hosterías. El plato más demandado es el ensumacao, aunque no sea preparado en la mayoría de los establecimientos hoteleros.

5.2. RECOMENDACIONES

Según los resultados obtenidos en la presente investigación, se podrían plantear las siguientes recomendaciones:

1. En conjunto con la Cámara de turismo y el Departamento de cultura, incentivar a los empresarios hoteleros a fortalecer la oferta de la gastronomía típica en la ciudad de Esmeraldas.

2. Incentivar a los empresarios hoteleros a la estandarización de recetas para la conservación de los procesos típicos de preparación.

3. Mediante el Gobierno autónomo Descentralizado de la Provincia de Esmeraldas (GADPE), controlar los precios de la oferta gastronómica, garantizando al turista precios justos.

4. En conjunto con la Cámara de turismo, Asociación de hoteleros y el Gobierno autónomo Descentralizado de la Provincia de Esmeraldas (GADPE) ejecutar un plan de promoción gastronómica en la ciudad de Esmeraldas donde los empresarios hoteleros puedan dar a conocer su oferta gastronómica.

6. REFERENCIAS

Almirón, A., Bertocello, R. y Troncoso, C. (2006). Turismo, patrimonio y territorio. Una discusión de sus relaciones a partir de casos de argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 15(2), 101-120. http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713891001

Caiza, R., Molina, E. (2012). Análisis histórico de la evolución del turismo en el territorio ecuatoriano. (Trabajo de grado). http//www.Dialnet-AnalisisHistoricoDeLaEvolucionDelTurismoEnTerritor4180961.pdf

Carrillo, M, C, (2017) Análisis de la atractividad de las huecas gastronómicas en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas. Tesis de grado. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Esmeraldas. https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/1432/1/CARRILLO%20ESTUPI%C3%91%C3%81N%20MAR%C3%8DA%20CRISTINA.pdf

Del Águila, M. (2017). La Gestión Municipal en el Desarrollo Turístico en la Provincia de Rioja. San Martín, 2017. Universidad Cesar Vallejo. Facultad de Ciencias Empresariales: http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/11582/Delaguilavargas_jj.p df?sequence=1&isAllowed=y determinantes en el turismo y excursionismo rural-cultural.

Francesc, V. J. (2015). *Gestion de detinos turisticos sostenibles*. Gestion.

GADME (2012), Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. file:///C:/Users/Usuario/Downloads/PDOT%202012-2022%20CANTON%20ESMERALDAS.pdf

Gallego, J. P. (2014). *GÍia Total Lisboa y alrededores*: Anaya touring Club.

Gamarra, L. (2015). Gestión Turística Municipal y la conservación del patrimonio cultural murallas de Tungasuca en el distrito de Carabayllo en el periodo Marzo- septiembre 2015. Universidad Cesar Vallejo. 51 facultad de Ciencias Empresariales: https://vdocuments.site/tesis-gestionturistica.html

García, Y.M. (2014) Análisis de los factores de la transculturización gastronómica en el cantón Esmeraldas. Tesis de grado. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Esmeraldas. https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/330/3/GARCIA%20CATANO%20YINA%20MARCELA.pdf

Hiroshi, D. (2016). La conservacion de los bienes culturales. UNESCO. http://www.boletin-turistico.com/index.php/component/k2/item/5227-turismo-gastron%C3%B3mico-y-patrimonio-mundial-unesco.

Materán, A., (2008): Las representaciones sociales: un referente teórico para la investigación educativa. Recuperado de: https://www.redalyc.org/pdf/360/36021230010.pdf.

MINTUR. (2019). Plan Estratégico-Avances 2019-Resumen (Vertical). https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-ESTRATEGICO-INSTITUCIONAL.pdf

Montecinos, A. (09 de Julio de 2014). Turismo Gastronómico y patrimonio mundial UNESCO. Recuperado de: https://cegaho.wordpress.com/2014/08/01/turismo-gastronomico-y-patrimonio-mundial-unesco/

Morillo, M., Marysela, C., (2010): Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, Recuperado de: https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf

Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura. https://www.un.org/ruleoflaw/es/un-and-the-rule-of-law/united-nations-educational-scientific-and-cultural-organization/

Organización Mundial de Turismo. (2016). La OMT y la UNESCO: turismo y cultura. https://www.unwto.org/es/archive/press-release/2017-12-05/la-omt-y-la-unesco-turismo-y-cultura-para-impulsar-los-ods.

Organización Mundial del Turismo (2019), Definiciones de turismo de la OMT, OMT, DOI: https://doi.org/10.18111/9789284420858

Organización Mundial del Turismo (OMT, 2020). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420995

Ortiz, I. (2014). Guía Metodológica Para Proyectos Y Productos De Turismo Cultural

para impulsar los ODS. https://www.unwto.org/es/archive/pressrelease/2016-11-24/turismo-religioso-catalizador-del-dialogo-intercultural

Patrimonio Cultural Inmaterial. (2019) https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial

Plan Nacional de Desarrollo. (2021-2025). Toda una Vida. http://www.eeq.com.ec:8080/documents/10180/36483282/PLAN+NACIONAL+DE+DESARROLLO+2021-2025/2c63ede8-4341-4d13-8497-6b7809561baf#:~:text=El%20Plan%20de%20Creaci%C3%B3n%20de,Integral%2C%20Transici%C3%B3n%20Ecol%C3%B3gica%20e%20Institucional.

Ruiz, A. y Casas, J. (2017). Evaluación del grado de interés de los principales turísticos de la ciudad de Córdoba. *Revista Internacional del Turismo y Empresa Riturem*, 1(1), 41-52. https://www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/riturem/article/viewFile/6477/6065.

ANEXOS

Anexo A

Guía de entrevista a los establecimientos hoteleros

1. ¿Tiene un plan para le elaboración de sus platos?
2. ¿Del menú que ofertan cuántos platos considera típico y cuáles son ellos?
3. ¿Qué ingredientes utilizan para la elaboración de los platos tradicionales?
4. ¿Qué procesos de elaboración emplea para los platos tradicionales?
5. ¿Considera apropiado el precio del plato que oferta en relación de calidad y precio? ¿Por qué?
6. ¿Realiza un análisis del costo de los productos que oferta para establecer los precios? Explique

Anexo B

Cuestionario

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ECUADOR

SEDE ESMERALDAS

La presente encuesta, es realizada con el fin de recolectar información necesaria para la elaboración del trabajo de tesis, previa a la obtención del título en Ingeniería de Administración de empresas hoteleras y turísticas en la Pontificia Universidad Católica de Ecuador.

DATOS DEMOGRÁFICOS

Domicilio		
Edad		
Genero	**Femenino**	**Masculino**
Correo		

Gastronomía hotelera en el cantón Esmeraldas

1. ¿Conoce usted establecimientos hoteleros que oferten servicios gastronómicos?

a) si	
b) no	

2. ¿Considera que existe una correcta elaboración y presentación de los platos típicos por parte de los establecimientos hoteleros?

a) si	
b) no	

3. Entre los restaurantes en hoteles y otros restaurantes cual prefiere a la hora de preferir la gastronomía Esmeraldeña.

a) Hotel	
b) Otros	

4. ¿Qué platos prefiere a la hora de elegir platos típicos Esmeraldeños?

_____

_____

_____

5. ¿Cree que los establecimientos hoteleros tienen una buena promoción de la oferta gastronómica hotelera?

a) si	
b) no	

6. ¿Qué sitios hoteleros esmeraldeños vista con más frecuencia?

_____

_____

_____

7. Prefiero la comida esmeraldeña, antes que de otra cultura

a) si	
b) no	

8. ¿Qué platos prefiere?

_____

_____

_____