



Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador

SEDE  
ESMERALDAS

# **CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

## **TESIS DE GRADO**

### **POTENCIALIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN TERRITORIO CIUDAD ESMERALDAS – TACHINA - TABIAZO**

#### **PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS**

##### **AUTORA**

**KAREN JULEYSI CABEZAS BETANCOURT**

##### **ASESORA**

**MGT. ISABEL CRISTINA MALDONADO ROMÁN**

**Esmeraldas – Noviembre 27/ 2019**

## **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 INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

---

**Presidente Tribunal de Graduación**

Lcda. Alexandra Márquez Figueroa

---

**Lector 1**

Lcda. Alexandra Márquez Figueroa

---

**Lector 2**

Mgt. Katia Limones González

---

**Director de Escuela**

Mgt. Katia Limones González

---

**Director de Tesis**

Mgt. Isabel Cristina Maldonado Román

**Fecha:** .....de ....., de 2019

## **Autoría**

Yo, Karen Juleysi Cabezas Betancourt, portadora de la cédula de ciudadanía N° 0802706614, declaro que el presente trabajo de investigación es de mi propia autoría, respetando las diferentes fuentes de información, realizando las debidas citas correspondientes.

---

Karen Juleysi Cabezas Betancourt

CI: 0802706614

## **Dedicatoria**

El presente trabajo de grado va dedicado a Dios, quien como guía estuvo presente en el caminar de mi vida, bendiciéndome y dándome fuerzas para continuar con mis metas trazadas sin desfallecer.

A mi madre, por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional sin importar nuestras diferencias de opiniones.

A mis hermanas, Evelyn, Andrea y Mishel por su cariño y su apoyo incondicional durante todo este proceso.

A mi abuela Mayda Rodríguez por ser mi segunda madre por apoyarme tanto y nunca soltarme

## **Agradecimiento**

Media hoja es suficiente para agradecer a las personas que se han involucrado en la realización de este trabajo. Sin embargo, merece reconocimiento especial mi Madre que con su esfuerzo y dedicación me ayudó a culminar mi carrera universitaria y me dio el apoyo suficiente para no decaer cuando todo parecía complicado e imposible.

Agradezco a mi directora de tesis Mgt Isabel Maldonado quien con su experiencia, conocimiento y motivación me orientó en la investigación (Viva Cuba).

Agradezco, además, a la Mgt Katya Limones y Lcda Alexandra Márquez por sus consejos y enseñanzas.

Agradezco a los todos docentes que, con su sabiduría, conocimiento y apoyo, motivaron a desarrollarme como persona y profesional en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas.

# Índice

	Pág.
Páginas Preliminares	
Tribunal de Graduación .....	ii
Autoría .....	iii
Dedicatoria .....	iv
Agradecimiento .....	v
Índice de Contenidos .....	vi
Índice de Tablas .....	vii
Resumen .....	viii
Abstract .....	ix
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPITULO I: MARCO TEÓRICO .....	5
1.1 Bases teórico – científicas .....	5
1.1.1. La Gastronomía .....	5
1.1.2. El Turismo Gastronómico .....	7
1.1.3. Rutas Turísticas .....	8
1.1.4. Las rutas Gastronómicas .....	10
1.1.5. La Gastronomía Esmeraldeña .....	11
1.2 Antecedentes .....	13
1.3 Marco legal .....	14
CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS .....	16
2.1. Tipo de estudio .....	16
2.2. Métodos .....	16
2.3. Definición conceptual y operacionalización de la variable .....	16
2.4. Técnicas e instrumentos .....	18
2.5. Población y muestra .....	18
2.6. Análisis de datos .....	19
CAPITULO III: RESULTADOS .....	20
CAPITULO IV: DISCUSIÓN .....	29
CAPITULO V: CONCLUSIONES .....	33
CAPITULO VI: RECOMENDACIONES .....	34
BIBLIOGRAFÍA .....	35
ANEXO .....	38

## Índice de tablas

	Pág.
Tabla 1 Dimensiones e indicadores de la variable: ruta turística gastronómica .....	17
Tabla 2 Población empleada en la investigación .....	18

## Índice de figuras

	Pág.
Figura 1	Condiciones que poseen los sitios donde se producen insumos e ingredientes empleados en la elaboración de platos ..... 20
Figura 2	Insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos que se producen en huertos familiares ..... 21
Figura 3	Condiciones para la participación directa del turista en el productos 22
Figura 4	Platos típicos que se ofertan en los establecimientos..... 22
Figura 5	Características de los establecimientos en estudio ..... 23
Figura 6	Insumos, ingredientes que se emplean en la elaboración de los platos..... 24
Figura 7	Condiciones para la participación directa del turista en el proceso de elaboración de alimentos..... 25
Figura 8	Conocimientos técnicos culinarios y de servicio de los trabajadores de los establecimientos..... 25
Figura 9	Condiciones de la red de calles hasta llegar al establecimiento..... 26
Figura 10	Condiciones del servicio de agua potable en los establecimientos... 26
Figura 11	Condiciones del servicio de luz eléctrica en los establecimientos.... 27
Figura 12	Condiciones de la red de desagüe en los establecimientos..... 27

## **Resumen**

En el mundo turístico actual la gastronomía está de moda, es uno de los elementos clave para el desarrollo y la potenciación de un destino turístico. En este sentido, se destaca el diseño e implementación de rutas turísticas gastronómicas. Sobre esta base se desarrolló la presente investigación aplicada, cuantitativa con alcance descriptivo, la que persiguió como objetivo analizar las potencialidades de la gastronomía para la implementación de una ruta turística en el territorio: ciudad de Esmeraldas - Tachina – Tabiazo. Para el logro de este, con la técnica de la encuesta se aplicó un cuestionario a una población formada por administradores de los locales de comida de existentes en estas zonas. Se obtuvo como resultado la presencia en mayor grado de positivos elementos dentro del proceso productivo - agropecuario de insumos e ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos y del proceso de elaboración - degustación de estos; así como, la existencia de una infraestructura adecuada que sí posibilitan el diseño de una ruta turística gastronómica. Estos resultados llevaron a concluir que están presentes suficientes potencialidades para diseñar e implementar una ruta turística gastronómica que abarque los territorios de la ciudad de Esmeraldas, la parroquia Tachina y Tabiazo.

**Palabras claves:** Turismo gastronómico; ruta turística gastronómica

## **Abstract**

In today's tourism world gastronomy is fashionable, it is one of the key elements for the development and promotion of a tourist destination. In this sense, the design and implementation of gastronomic tourist routes stands out. On this basis the present applied, quantitative research with descriptive scope was developed, which pursued the objective of analyzing the potential of gastronomy for the implementation of a tourist route in the territory: Esmeraldas - Tachina - Tabiazo city. To achieve this, with the survey technique a questionnaire was applied to a population formed by administrators of the existing food stores in these areas. The result was the presence in a greater degree of positive elements within the productive process - agricultural of inputs and ingredients used in the preparation of typical dishes and the process of elaboration - tasting of these; as well as the existence of an adequate infrastructure that does allow the design of a gastronomic tourist route. These results led to the conclusion that sufficient potential is present to design and implement a gastronomic tourist route that covers the territories of the city of Esmeraldas, the Tachina and Tabiazo parish.

**Keywords:** gastronomic tourism; gastronomic tourist route

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía brinda un punto de vista amplio acerca de la forma de vida y el progreso de los países. Refleja la historia, tradiciones de cada lugar, y el uso de recursos locales. Para Vázquez, Amador y Arjona (2016), citados por Villagómez, Arteaga y Molina (2018, p. 3) “el turismo gastronómico puede desempeñar un papel relevante en la transmisión de valores tradicionales, la autenticidad y la identidad de un territorio”. Por tanto, se puede afirmar que la gastronomía es una razón para el desarrollo del turismo gastronómico y quienes viajan con el objetivo de disfrutar y vivir experiencias positivas con el consumo de alimentos y bebidas de un sitio, se encuentran dentro de este tipo de turismo.

La creación de productos como rutas turísticas puede ser dinamizada en el contexto de esa relación histórica presentada a partir de la alimentación (Martins, Baptista y Rocha, 2011). En efecto Ascanio (2009), citado por Villagómez, Arteaga y Molina (2018, p. 5) evidencia que el valor de estas rutas no se basa en ir a un restaurante para saborear los platillos, se requiere de algo más: se armoniza la práctica gastronómica con una verdadera definición del contenido donde tuvo lugar la elaboración de estos exquisitos platos.

Las rutas turísticas gastronómicas ante todo se basan en los sabores típicos de cada región, degustando los platos más originales y bebidas de la tierra. Por esta razón podemos señalar que la gastronomía es importante para enganchar al turista pueblo ciudad o región específica un reclamo más que consigue que los núcleos urbanos gocen de un turismo activo, con sus oportunos beneficios en la economía.

Todavía cabe señalar que el producto ofertado por medio de una ruta gastronómica establecida muestra un sinnúmero de elementos tangibles como: bienes, recursos e infraestructuras. Dentro de los intangibles se encuentran: servicios, gestión, imagen de marca, precio y sobre todo el componente cultural. Todo esto conlleva al surgimiento y desarrollo de actividades, que son demandada por consumidores como una gran experiencia.

Sin embargo, Vázquez, Amador y Arjona (2016), citados por Urquiola y Ramírez (2016, p.7) afirman que el turista gastronómico además de información, propuesto, claro y definido valora todas las potencialidades de este tipo de rutas. Es por lo que Jeambey (2016) asegura que es importante diseñar una ruta gastronómica bien trazada y estructurada para el mantenimiento de un paisaje natural y valorando la identificación

local, el progreso económico de cada destino turístico con el fin que estos elementos sean claves hacia un desarrollo sostenible y un puesto fuerte en el mercado.

Por tanto, investigar sobre el tema de turismo gastronómico mundialmente es factible, debido a la importancia gastronómica de cada una de las regiones. La gastronomía muestra la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece, costumbres y estilo de vida; además de proporcionar sabores deliciosos y platos únicos.

Vázquez de la Torre y Agudo (2010) aseguran que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. En los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

Por lo que puede afirmarse que en el mundo turístico actual la gastronomía está de moda. Ella es uno de los elementos clave para el desarrollo y la potenciación de un destino turístico (López-Guzmán y Jesús, 2011). Más que nunca se le está dando mayor importancia por parte de las empresas turísticas, que emplean los medios de comunicación, principalmente redes sociales, para conseguir que esta esté más en boga y tenga mayor impacto en el consumidor/turista.

Un punto muy importante de la gastronomía actual es su gran poder para atraer al turismo. Por tanto, es una razón por la que muchas personas deciden viajar realizando rutas gastronómicas por el mundo. Además, es importante tener en cuenta que gran parte de la importancia de la cultura del vino se centra en las señas de entidad asociadas a cada territorio, que aportan características distintivas y singulares, contribuyendo a la sostenibilidad cultural. En España, ACEVIN y el Rutas del Vino de España son claros ejemplos de cómo la cultura del vino es un motor del desarrollo sostenible de las regiones vitivinícolas citador por González, Gómez, Sotes (2017) (p.1).

Por su parte, en el continente americano se destacan países como México, Colombia, Perú en el desarrollo de rutas gastronómicas. México, con una gastronomía súper variada, muestra La ruta del Tequila. En ella se conjuga una riqueza histórica, patrimonial, cultural y natural, llena de tradiciones mexicanas ligadas al desarrollo histórico de la bebida emblemática mexicana y su cultura: el Tequila; por lo que puede afirmarse que representa una parte importante de la aportación turística de México a la cultura universal. Unido a esta se destaca también La ruta “El arte del tequila y la música bajo el sol. Se podría llamar la ruta del buen vivir. Combina la deliciosa gastronomía de la región, el buen tequila de esta tierra, la música del Mariachi con hermosos paisajes conformados por plantaciones de maguey Agave Azul (Ciencia de la comunicación, 2015, p.5)

Igualmente se destaca Perú, quien desarrolla las Rutas del Pisco como una de las más recientes iniciativas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, en favor de la diversificación de la oferta turística del país. Esta ruta implica un recorrido temático en torno a bodegas artesanales e industriales que producen y comercializan pisco peruano, bebida nacional que cuenta con autorización de uso de la Denominación de Origen (Sariego, 2015)

Últimamente Ecuador encamina sus esfuerzos a la implementación de rutas turísticas, con la finalidad de conservar los atractivos turísticos y poder dar una visión extensa sobre la forma de vida y la evolución en determinadas regiones del país. Se puso en marcha en este año 2018 la implementación de La ruta gastronómica del Ecuador. En ella se sustentará el chocolate, alimento estrella de la gastronomía ecuatoriana, además de sumar otros platos típicos como el ceviche que consiste en pescado aliñado con cítricos. (La República del Ecuador, 2019, p.3)

La gastronomía de Esmeraldas es considerada una de las más exquisitas del Ecuador. Ella atrae a turistas locales y extranjeros. La necesidad por explorar sabores desconocidos y exóticos lleva a los extranjeros a aventurarse al turismo gastronómico ecuatoriano. Ingredientes endémicos de los distintos cantones de la provincia de Esmeraldas atraen a los turistas a lo inevitable de probar los platos tradicionales. Por tanto, la gastronomía de Esmeraldas se puede considerar un atractivo turístico de alto nivel.

A pesar de ello, en la provincia de Esmeraldas aun no existen Rutas Gastronómicas diseñadas e implementadas. Por lo que puede afirmarse que la gastronomía no está siendo utilizada como motivación principal de viaje. Por otro lado, tampoco se evidencian intentos de estudiar esta problemática para darle solución. Por tal razón se hizo necesario llevar a cabo la presente investigación que teniendo en cuenta la problemática anteriormente expresada se formula como pregunta científica a dar respuesta: ¿Qué potencialidades existen en la gastronomía de la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo que permitan diseñar una ruta turística gastronómica?

Para dar respuesta al problema científico formulado se planteó como objetivo general:

Analizar las potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo

Con la finalidad de dar consecución al objetivo general se diseñaron los siguientes objetivos específicos

1. Comprobar proceso productivo - agropecuario de insumos e ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos de la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo
2. Verificar el proceso de elaboración - degustación de los platos típicos de la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo
3. Identificar la presencia de los elementos que conforman la infraestructura necesaria para la implementación de una ruta turística gastronómica en la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo

Ha sido necesario y conveniente la realización de la investigación. Es importante demostrar que existen potencialidades que sustenten la creación de una ruta gastronómica, que permita desarrollar la economía local en la ciudad y motive al emprendimiento turístico en la ciudad de Esmeraldas y las parroquias de Tachina y Tabiazo. Esto posteriormente traerá consigo, la generación de fuentes de trabajo en el área de restauración principalmente, el mejoramiento de las condiciones higiénicas de los establecimientos y la optimización del servicio al cliente por parte de los servidores turísticos.

Con los resultados de la investigación será beneficiado fundamentalmente el municipio y los encargados de planificar, gestionar y desarrollar la actividad turística en Esmeraldas. Esos resultados serán la fuente de donde se tomará información para el diseño de una ruta gastronómica y de cualquier otro tipo de actividad turística que requiera la diversificación con el tema gastronómico.

Serán beneficiados, además, los prestadores de servicio del cantón Esmeraldas, en especial de aquellos dedicados a las actividades gastronómicas. Para ellos será una fuente de conocimientos de la cual se podrán servir para mejorar sus servicios, para innovarlos. La predisposición de estos servidores es bastante positiva y aporta a la factibilidad del proyecto de ruta gastronómica. Son ellos los que conforman la superestructura que es de importancia fundamental para el éxito de una ruta turística con componentes gastronómicos

# CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

## 1.1. Bases teórico - científicas

### 1.1.1. La Gastronomía

Desde que la comida ha existido, la gastronomía también, ya que las personas han comenzado a cuestionarse el ¿cómo preparar esto o aquello?, ¿cómo mejorar el sabor?, ¿cuáles son las propiedades de los tipos de comida? ¿Cómo se puede cultivar la comida?, etc. Así después de preguntarse todo esto, las cocinas se volvieron más especializada, los libros de cocina y las recetas desarrollaron un sistema para proveer instrucciones en la preparación de la comida. Sin embargo, fue hasta 1800 que la gastronomía comenzó a desarrollarse como un estudio y no una simple necesidad alimenticia (Emcebar, 2014)

En 1835, la Academia francesa recogió la palabra gastronomía en su diccionario. Pero el mejor hallazgo verbal le corresponde a Curnonsky, “príncipe de los gastrónomos” y fundador de la Academia de gastrónomos, que creó el término gastronómadas para designar a los viajeros amantes de las especialidades regionales. El auténtico gastrónomo estima las producciones refinadas del arte culinario, pero sólo apela a ellas con moderación. Busca a diario las preparaciones más simples, que son las más difíciles de realizar a la perfección. (Larousse, 2018)

La gastronomía es el arte de la preparación de una buena comida. La palabra, como tal, se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.

En este sentido, la gastronomía es también una disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación, el entorno natural del cual obtiene los recursos alimenticios y la manera en que los utiliza, así como los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación que cada sociedad establece con su gastronomía.

Para Unís (2014) “la gastronomía, palabra derivada del término griego "Gaster", que equivale al vientre o estómago, unida también a la igualmente griega "Gnomos" (Ley), le da ínfulas de rimbombante ciencia” (p.1)

Yáñez (2013) cita dos fuentes importantes para referir la definición de gastronomía. La Gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos (Brillat- Savarin, 2010). Gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. (Gómez de Silva, 2010).

Gastronomía es el conocimiento relativo a los alimentos y su preparación. Etimológicamente proveniente del griego “gastros”, que significa estómago, y “gnomos” ley o conocimiento, para referirse no tanto como pareciera sugerir del origen de la palabra a llenar el estómago, sino que el objetivo de la gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista y el olfato, comparar las comidas de distintos lugares, ver como se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación (Monroy , 2000)

La gastronomía según Frías, Malacara, Martínez y Sánchez (2001)

Es el arte de preparar alimentos, con la afición de la buena comida, mientras que el arte culinario es la perfecta combinación de condimentos, especias, carnes, aves, pescados, mariscos, verduras y legumbres y un indeterminado mundo de sabores, olores y colores. La diferencia entre estos radica en que la gastronomía da la preparación y la presentación de los alimentos de manera atractiva para el comensal, mientras que el arte culinario es la base en la preparación de los alimentos al darse la perfecta combinación de los ingredientes de un platillo (p.1)

Además la gastronomía es conocimiento razonado de todo lo que tiene relación con el hombre en tanto que este se alimenta, su fin es velar por la conservación de los hombres por medio de la mejor alimentación posible, esto es lo consigue orientando con determinados principios a cuantos buscan, prever o preparar los principios que puedan convertirse en alimentos y esto hace que tengan una estrecha relación con la historia natural , por la clasificación que hace de las sustancias alimenticias por la física por el examen de su composición y cualidades

La gastronomía es la que fija el punto exacto de cada sustancia alimenticia, pues no se pueden presentar todas en las mismas condiciones. Clasifica estas sustancias según sus cualidades diversas, indica que las que pueden asociarse y calibrando sus diversos grados de nutrición señala que las que deben constituirse la base de nuestras comidas, junto con

aquellas que son simplemente accesorios y también las que no siendo ya necesarias son una distracción y llegan a ser el acompañamiento obligado del banquete

### **1.1.2. El turismo gastronómico**

Para analizar al turismo gastronómico es necesario entender el comportamiento de quien lo practica; o sea, el comportamiento de aquellos cuya práctica turística y sus elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía (Hall & Sharples, 2003).

Torres Bernier (2003) señala que hay turistas que se alimentan y otros que viajan para comer. Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. El último caso difiere de los turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo o, usando la terminología de Baptista (1990), el recurso primario del destino visitado. La forma como el turista encara la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico.

El turismo gastronómico incluye visitas a productores de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos relacionados con algunos alimentos especiales junto con degustar un plato típico, observar sus procesos de producción y preparación o comer un plato especial de la mano de un chef famoso, así como ver cómo se está preparando un plato determinado (Hall, Mitchell y Sharples, 2003, Hall y Mitchell, 2005).

Con la intención de dar una definición técnica, se puede afirmar que el turismo gastronómico, según Hall y Mitchell (2001) es la visita a productores (tanto primarios como secundarios) de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos, donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente son el motivo principal para viajar.

Indicó, así mismo, Yuncu (2010) que un turista puede querer visitar una zona para tener una nueva experiencia cultural, o simplemente quieren probar los platos locales y los

diferentes gustos que pertenecen a esa área también. Esto contribuirá a la sostenibilidad de los recursos de las regiones y también a las instalaciones turísticas alternativas que se pueden estructurar en regiones donde la cultura de los alimentos está cobrando importancia.

En lo que respecta a turismo y alimentación, es un factor estrechamente asociado al turismo rural y, como tal, estrechamente ligado al desarrollo local por lo cual tampoco sorprende el surgimiento de un polo gastronómico fuera del ámbito urbano (Schlüter y Thiel Ellul, 2008).

La gastronomía tradicional se llena de una experiencia turística. Los negocios de comida tradicional pueden convertir su menú en platos especiales que además de generar experiencia les permiten prosperar y generar un mayor movimiento económico.

López - Guzmán & Sangres (2012) citados por Arregoces (2013, p.27) alegan que “la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de estos”.

El turismo gastronómico puede existir en paralelo con el enoturismo, dándose el caso de destinos donde la promoción de los recursos vino y gastronomía es conjunta; y donde se desarrolla el denominado turismo de gastronomía y vino que busca captar turistas interesados tanto en el vino como en la gastronomía, así como turistas que sólo se interesan en el vino (enoturistas) o sólo en la gastronomía (turistas gastronómicos). El eje central del turismo gastronómico en su forma más "pura" está en los alimentos; y aquellos que viajan por este tipo de turismo pretenden realizar, esencialmente, actividades relacionadas con los alimentos existentes en un destino. (Oliviera, 2011).

### **1.1.3. Rutas Turísticas**

Según CONAM (2011)

Un territorio correctamente preparado para el turismo ofrece una amplia variedad de actividades, paseos y rutas, lo que hace que el visitante desee quedarse más tiempo o le anima a regresar, es decir prolonga la estadía y despierta la fidelidad con el destino (p.23).

Ruta es la vía a seguir con un origen y un destino diferente, que sirve de base para la creación de los itinerarios. Lo que determina la ruta son una serie de valores paisajísticos, culturales, humanos y naturales, que realizan el centro lineal de atención. (Luque, 2009). Por su parte Álvaro (2010), manifiesta que:

Ruta es el camino que se debe tomar para desarrollar determinada actividad turística, está estipulada por una serie de valores culturales y naturales que hacen de ella un recurso lineal de atracción. Por supuesto que debe cumplir ciertos requisitos, los mismos que se tomarán en cuenta, de acuerdo al tipo de personas y las necesidades que éstas deseen satisfacer (p.8)

Mientras que Zurita (2010) alega que las rutas turísticas se componen de un conjunto de locales organizados en forma de red dentro de una región determinada y, que, estando debidamente señalizados, suscitan un reconocimiento de interés; estos recorridos se organizan en torno a un tipo de actividad industrial que caracteriza a la misma y le otorga su nombre (pp.9-10)

La ruta turística tiene un objetivo: permite admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos, para quienes están de paseo y desean admirarse con la geografía natural y/o humanizada del sitio. En este último caso, se habla de rutas culturales.

Por tanto, la ruta turística citado por Delgado (2015) es la unión de varios sitios de interés turísticos expresados en un camino, con una misma temática, realizando actividades acordes a ellos. Procurando satisfacer las necesidades del visitante.

Chiluita y Rodríguez (2003) alegan que

Para poder diseñar una ruta, se debe tomar en cuenta los lugares más pintorescos e importantes del sector, tanto en la ida como en el regreso y trazar la ruta de tal manera que se haga un poco más larga y desarrollar un itinerario holgado, teniendo así mayor cantidad de días para realizarla (p.9)

El diseño e implementación de rutas turísticas se constituye en la mejor forma de poner en valor un territorio o un espacio. Un paseo sin rumbo o al azar no ofrece al visitante la misma información ni satisfacción que una visita dirigida a los principales puntos naturales, culturales, etnográficos, etc. La preparación de estas rutas hace que el visitante encuentre la posibilidad de organizar su tiempo, distribuir sus visitas, eligiendo directamente aquello que le interese conocer. La ruta ofrece la posibilidad de dar a

conocer ya sea un determinado tema o diferentes atractivos que aisladamente carecerían de interés o jerarquía suficiente como para atraer una demanda; pero igual al integrar una ruta específica forman parte de un producto turístico unitario. (Luque, 2009)

Las rutas turísticas a la vez que son un producto turístico en sí, diseñado para satisfacer necesidades, constituyen un elemento promocional. Al respecto Chan (2011) expresa que

La ruta turística tiene por función la promoción de un área, de una región o de una temática con potencialidad turística, con la facilidad del encuentro entre el visitante y el medio con la sensación de libertad que tiene el turista para moverse en un determinado destino (p.9)

#### **1.1.4. Las rutas Gastronómicas**

Benavides (2002), define ruta gastronómica como el conjunto de pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas, considerando la inclusión de aspectos culturales y simbólicos. Se considera que el conjunto de pueblos o regiones con costumbres gastronómicas similares, constituyen un espacio gastronómico y no una ruta, ya que esta encierra la idea de desplazamiento

La Organización Mundial del Turismo (2012) define a la ruta gastronómica como “(...) itinerarios en un ámbito geográfico delimitado (...) con una serie de productos o sitios, (...) enunciados en guías turísticas, que se centran en una comida, producto o plato específico, generalmente con calidad diferenciada, o en eventos o actividades gastronómicas” (p.7).

Por su parte, Mortecinos (2012) enuncia que la ruta gastronómica

Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad (p.101).

Mientras que Barrera (2006), citado por Hernández (2015) expresa que “una ruta Gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional” (p.23). Las rutas gastronómicas se establecen en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. Ellas deben ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.

Aunando criterio de autores anteriores, se puede afirmar que una ruta gastronómica es una modalidad de turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local y regional. Las rutas gastronómicas se organizan con el fin de: consolidar la cultura productiva regional, valorizar los alimentos regionales, estimular el desarrollo de distintivos de calidad, dinamizar las economías regionales, para promover los alimentos regionales y la cultura gastronómica nacional a través de las expresiones culinarias regionales. Los establecimientos que la integran reciben turistas a los cuales les brindan servicios de alimentación, los restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local y los proveedores agroindustriales de la zona (p.23).

Según Montecinos. (2016)

Actualmente existe un mayor interés en el emergente y creciente turismo gastronómico y sus múltiples modalidades, sin embargo, la realidad es que en su mayoría este tipo de productos no han sido planificados lo que les ha generado un crecimiento desordenado con impactos negativos. Una de las formas de poder conocer, probar y experimentarlo es por medio de tours, itinerarios, circuitos o las ya populares rutas gastronómicas. (p.1)

### **1.1.5. La Gastronomía Esmeraldeña**

Esmeraldas cuenta con una gastronomía única en la geografía ecuatoriana. Si hablamos de la comida esmeraldeña, otro de los sellos culturales de esta provincia, se basa en los

mariscos. Sus exquisitos platos tienen como base productos del mar, carnes de monte, coco, plátano verde, maduro y hierbas tradicionales como la chillangua, orégano, albahaca, cebollín o cebolla de rama de tradición única utilizada comúnmente para la elaboración de los conocidos tapaos, enocaos, panda, pusandao) y muchas delicias más. Estos son ingredientes utilizados frecuentemente para la elaboración de los conocidos platos de la culinaria esmeraldeña.

Existe representación de postre y dulces típicos. No se puede dejar el saborear las famosas cocadas, el manjar de coco, la conserva de guayaba, las majajas, los cabellos de ángel, casabe, el masato y la chucula.

Las especialidades de la gastronomía esmeraldeña pueden ser acompañadas por bebidas. Dentro de ellas se destacan el agua zurumba que es a base de limoncillo, hierba luisa o menta. Si se quiere calmar la sed, el agua de coco es la mejor opción y bebida típica.

En toda su geografía, el turista puede visitar los diferentes restaurantes de la localidad y deleitarse con su sabrosa comida. Esta es preparada en su mayoría a base de leche o zumo de coco del que se deriva uno de sus principales platos como es el encocao.

La gastronomía esmeraldeña, al igual que su música y bailes típicos, tienen un ritmo contagioso heredados de los ancestros africanos de su población. Animados por la marimba, el cununo (el bombo), y las maracas, se le pone manos a la obra para preparar el exquisito encocao de pescado.

Entre los platos más representativos se encuentra, además, el “tapao”, que tiene como base para su preparación el plátano verde y diferentes tipos de carne (cerdo, vaca, pescado), en especial seca o salpresa. Estos ingredientes se cocinan juntos con aliños y se acompañan para su consumo con agua de limoncillo o hierba luisa. Existen, en la actualidad una variación en la preparación de este plato con otros ingredientes y se le conoce al mismo como “tapao arrecho”.

Como plato típico también también están las balas o bolones (plátano verde majado revueltas con queso o carne de cerdo). Dentro de ellas sobresale la popular “bala barbona”, que es la bala tradicional mezclada con pedazos deshilachados de carne de cerdo.

También existen otros platos que se preparan con carnes de caza o carne de monte, como se las conoce comúnmente, (guanta, venado, tatabra, guatín, etc.), a estas se las ahúman para su preparación, al igual que cierto tipo de pescados como el toyo. Se puede encontrar en algunos puestos de comida popular el famoso aserrín de toyo.

Cárdenas (2014) define los siguientes platos pertenecientes a la comida típica de Esmeraldas

- Arroz con Camarón: (Atacames).
- Pescado al Vapor: (Esmeraldas)
- Los encocaos (de carne de monte, mariscos, pescado, gallina criolla, chancho)
- Seco de gallina Criolla
- Caldo de gallina criolla
- Bebidas tradicionales: agua de panela helada con limón, jugo de caña
- Comidas rápidas de elaboración o aperitivos: tortillas de maíz, corviches, empanadas, picaditas etc.

## **1.2. Antecedentes**

Fueron identificados como antecedentes de la investigación realizada los estudios de Escobar (2012), Astudillo (2012), Hernández (2015).

Escobar (2012) lleva a cabo un estudio titulado Potencialidades de una ruta gastronómica en el departamento de la Guajira. Es concebida como una investigación de campo del tipo descriptiva, con el fin de analizar potencialidades para proponer rutas gastronómicas como un producto turístico innovador

Esta investigación contribuyó a estudiar a fondo y detalladamente toda la información acerca del patrimonio inmaterial del departamento de La Guajira, con el fin de identificar específicamente la riqueza de la cocina criolla; para luego proponer alternativas de desarrollo en turismo gastronómico. En este trabajo fue aplicado una encuesta de manera aleatoria a 55 dueños o administradores de restaurante de una población de 120 restaurantes. Se obtuvo como principales resultados que casi la totalidad de los restaurantes estudiados venden comida típica y su decoración está de acuerdo con este hecho. El sabor de los platos, la presentación de estos, de los empleados, del restaurante fueron evaluados positivamente. Prevalece la comida típica a base de productos del mar, principalmente pescados.

Otro estudio al respecto lo desarrolló Astudillo (2012), con el título Diseño de una Ruta Gastronómica en el cantón Paltas de la Ciudad de Loja. En esta investigación se aplica la realización de un inventario de platos típicos y de insumos y materiales, así como, una

encuesta a la población. Se obtiene como resultado la presencia de platos típicos, pero sin variedad, se repiten en los sitios. Estos se elaboran empleando aliños originales y utensilios e insumos tradicionales producidos por los mismos pobladores. Sobre esta base se diseña y propone una ruta gastronómica.

Igualmente se consultó el trabajo de Hernández (2015) titulado Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba. La metodología de la investigación se inició con una revisión bibliográfica, seguida de reuniones y entrevistas con diferentes actores involucrados en el desarrollo socioeconómico de los diferentes destinos gastronómicos analizados. Se aplicaron entrevistas a turistas que han realizado turismo gastronómico en la provincia y encuestas a responsables de instalaciones gastronómicas, con el objetivo de conocer la situación actual de la actividad turística en la zona y su potencialidad como destino de turismo gastronómico.

Como principales resultados de este estudio se aprecia el gran potencial en materia de turismo gastronómico de Córdoba. De 82 poblaciones que la conforman, 56 poseen un producto o materia prima distintivo, capaz de atraer al turista y así se refleja en toda la oferta de restauración de estas poblaciones. Prevalcieron altas calificaciones por parte de los turistas en cuanto a calidad y variedad de platos degustados.

### **1.3. Marco legal**

Las bases legales de esta investigación se encuentran presentes en primer lugar en la Constitución del Ecuador (2008) donde se destaca el Art. 21, el que refiere el derecho del individuo a la construcción de identidad cultural, a la pertenencia a una comunidad a su patrimonio histórico y cultural. Con base a lo establecido en este artículo, la investigación se desarrollará considerando a los platos típicos de Esmeraldas como parte de la cultura, del patrimonio cultural esmeraldeño.

Otros de los fundamentos legales de la investigación es el Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida (2018). Apoyando lo expresado anteriormente por la Constitución, en su Objetivo 2 este Plan, enfatiza en la revalorización de las diversas identidades que conforman al Ecuador, en las que se destaca la gastronomía.

Finalmente, el reglamento de La Ley general de Turismo (2018), en sus Art 35, 36 y 37 establece que la promoción de la implementación de buenas prácticas, estandarización y normalización de los servicios turísticos a cargo del MINCETUR, gobiernos regionales, MML y gobiernos locales debe efectuarse teniendo en consideración los objetivos y estrategias del Plan Nacional de Calidad Turística – CALTUR. De ello hay que partir para emprender toda actividad turística, incluyendo la gastronomía y demás actividades que se deriven de ella.

## **CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS**

### **2.1. Tipo de estudio**

La investigación que se desarrolló fue de tipo aplicada. Con ella se pretendió conocer las potencialidades que tiene la ciudad de Esmeraldas, resultados que servirán de base en el diseño futuro de una ruta turística gastronómica que contribuya al desarrollo turístico de Esmeraldas, que necesita ser reactivado.

Fue una investigación cuantitativa. La información obtenida en la aplicación de un cuestionario fue procesada a través de números, aplicando procedimientos estadísticos. Según su alcance fue una investigación descriptiva. En ella se expresaron cuáles son y cómo son y se manifiestan las potencialidades que existen en la ciudad de Esmeraldas para el desarrollo de una ruta turística gastronómica

### **2.2. Métodos**

Para llevar a cabo esta investigación, se empleó el método analítico-sintético. Se analizaron por separado los elementos que conforman la gastronomía que desarrolla la ciudad de Esmeraldas para posteriormente realizar un análisis completo de ellos y expresar un criterio general con relación a las potencialidades para el desarrollo de la ruta turísticas gastronómica.

### **2.3. Definición conceptual y operacionalización de la variable**

La variable estudiada ha sido: ruta turística gastronómica. Se asume como base para la investigación la definición conceptual de ella, dada por Barrera (2006), citado por

Hernández (2015). Para este autor “una ruta gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional. La Tabla 2 muestra las dimensiones e indicadores definidos para el análisis de la variable.

Tabla 2

Dimensiones e indicadores de la variable: ruta turística gastronómica

<b>Variable</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>
<b>Ruta turística gastronómica</b>	Proceso productivo agropecuario	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Existencia de sitios donde se producen los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos</li> <li>- Condiciones de sitios donde se producen los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos</li> <li>- Qué insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos, se producen</li> <li>- Cómo se producen los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos</li> <li>- Cuándo se producen los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos</li> <li>- Existencia de condiciones para la participación directa del turista en el proceso de producción</li> </ul>
	Proceso de elaboración - degustación de los platos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Platos típicos existentes</li> <li>- Característica de sitios y establecimientos donde se elabora y se consume los platos</li> <li>- Platos identitarios por sitios y establecimientos</li> <li>- Técnicas de elaboración (tecnología ancestral)</li> <li>- Insumos, ingredientes empleados en la elaboración de platos</li> <li>- Existencia de fiestas, eventos, conmemoraciones o celebraciones con consumo y preparación gastronómica</li> <li>- Existencia de condiciones para la participación directa del turista en el proceso de elaboración de alimentos</li> <li>- Conocimientos técnicos culinarios y de servicio de los trabajadores</li> </ul>
	Infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones de red de calles y caminos</li> <li>- Existencia y condiciones de red de agua</li> <li>- Existencia y condiciones de red eléctrica</li> <li>- Existencia y condiciones de red de desagüe</li> <li>- Existencia y condiciones de recolección de desechos</li> <li>- Existencia y condiciones de asistencia médica (primeros auxilios, hospitalización)</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

## 2.4. Técnicas e instrumentos

Para el logro de los tres objetivos que se persiguieron en la investigación se diseñó y aplicó, a través de la técnica de la encuesta, un cuestionario (Anexo). Este estuvo conformado por dieciocho preguntas cerradas dicotómicas y de respuestas múltiples. Las preguntas desde la 1 a la 5 estuvieron destinadas a obtener información relacionada con el primer objetivo específico de la investigación; las preguntas desde la 6 hasta la 12, con el segundo objetivo y las preguntas desde la 13 hasta la 18, con el tercer objetivo. Se validó el cuestionario a través de tres expertos en el campo.

## 2.5. Población y muestra

La población con la que se trabajó en la investigación estuvo constituida por los propietarios o administradores de los establecimientos en los que se oferta comida típica en la ciudad de Esmeraldas, Tachina y Tabiazo. Ellos sumaron un total de 130 individuos. La Tabla 2 muestra esta población.

Tabla 2

Población empleada en la investigación

<b>Sitio</b>	<b>Cantidad de establecimientos/propietarios o administradores</b>
<b>Esmeraldas</b>	50
<b>Tachina</b>	50
<b>Tabiazo</b>	30

Fuente: Elaboración propia

Se trabajó con toda la población, por ser pequeña. Por este motivo no se calculó muestra

## **2.6. Análisis de datos**

La información fue analizada aplicando estadística descriptiva a través del cálculo de la frecuencia y de los porcentajes; así como, de la representación de los datos en figuras. Para ello se trabajó con el programa informático Excel

## CAPÍTULO III: RESULTADOS

En el proceso productivo - agropecuario de insumos e ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos, con relación a la existencia de sitios dónde se producen los insumos o ingredientes empleados, se obtuvo que el 62 % de los encuestados manifestó que sí existen estos sitios. Ellos son huertos familiares. Frente a esta mayoría, un 38 %, declaró que no existen. Existe cantidad suficiente de sitios dónde se producen los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos, se caracterizan por ser huertos familiares

Con relación a las condiciones que poseen estos sitios, se aprecian como predominantes: vías de acceso en buen estado y un entorno en buen estado de conservación. Frente a estos datos, se consideran en menor grado la existencia de agua potable y la existencia de agua para el riego. La figura 1 así lo demuestra.

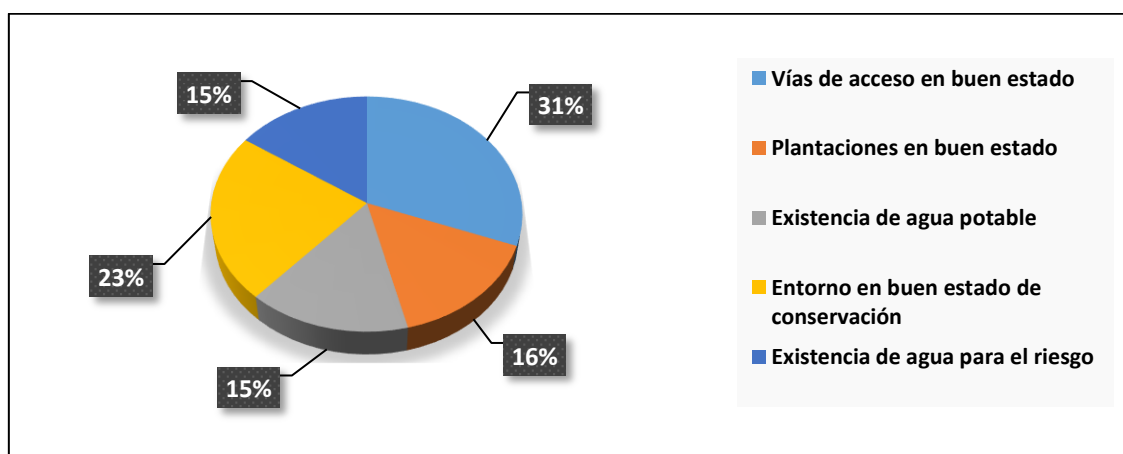


Figura 1: Condiciones que poseen los sitios donde se producen insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos

En la Figura 2 se observan los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos que se producen en los huertos familiares. Ellos son, en primer lugar, el verde; en segundo, la Chillangua y en tercero, la yerbita, el orégano y la yuca.

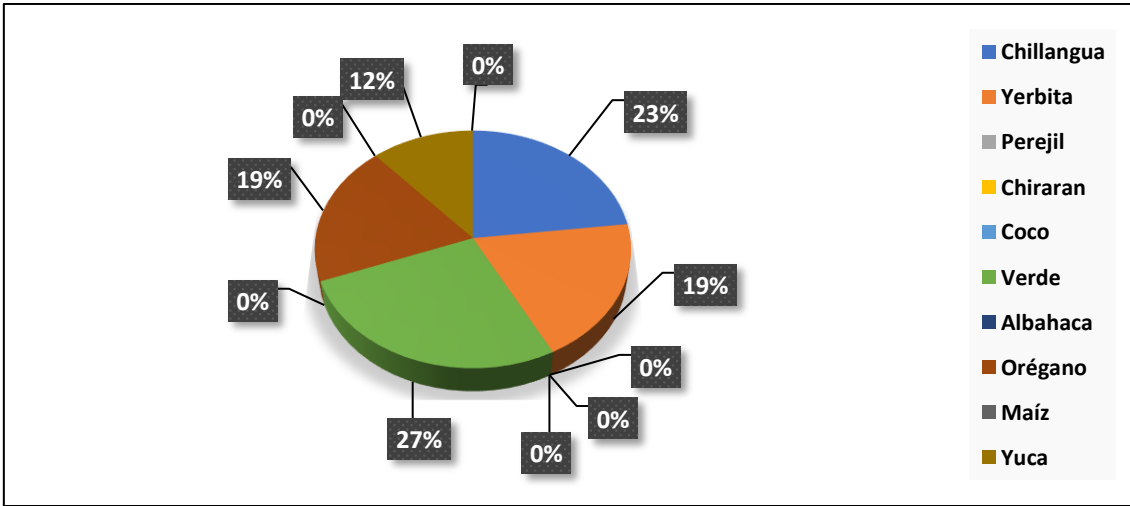


Figura 2: Insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos que se producen en los huertos familiares

Un 39 % de los encuestados alega que estos insumos o ingredientes se producen durante todo el año. Mientras que un 38 %, refiere que esta producción tiene lugar principalmente en temporada de invierno.

La Figura 3 refleja que, como condiciones necesarias para la participación directa del turista en el proceso de producción, se destaca en primer lugar la existencia de instrumentos adecuados para que el turista trabaje la tierra y/o coseche y en segundo lugar la existencia de vestimenta adecuada para que realice estas labores. Se manifiestan como condiciones menos presentes: la no presencia de obstáculos y elementos que atenten contra la seguridad física del turista y condiciones de higiene para el turista una vez haya trabajado la tierra o cosechado. Se enfatiza que de cuatro condiciones solo existen con fortaleza dos.

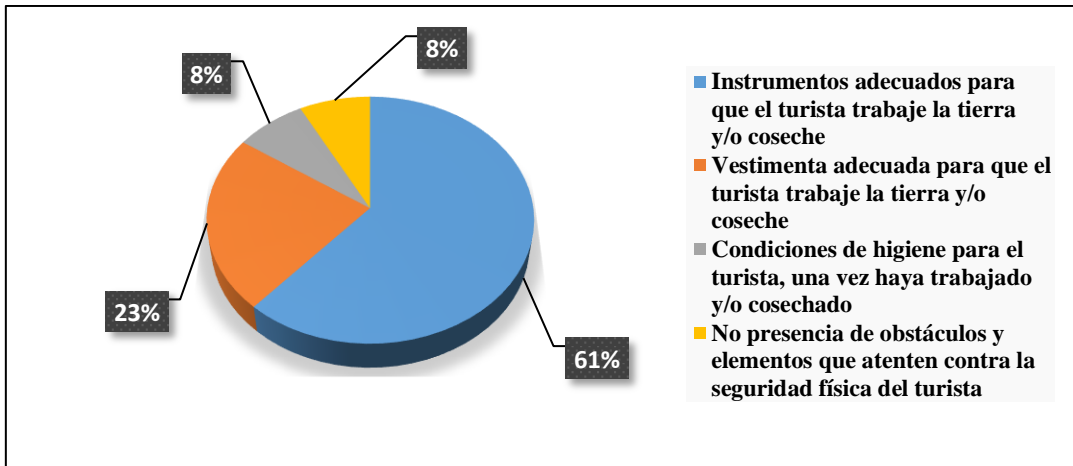


Figura 3: Condiciones para la participación directa del turista en el proceso de producción

Se aprecia en la Figura 4 que dentro de los platos típicos el que más se oferta en los restaurantes son los encocados, le siguen a este el Ensumacado y el encebollado. Los platos que menos se ofrecen son los corviches, el ceviche y el bolón. Con relación al plato identitario del establecimiento, el 100 % de los encuestados afirman que es el encocado.

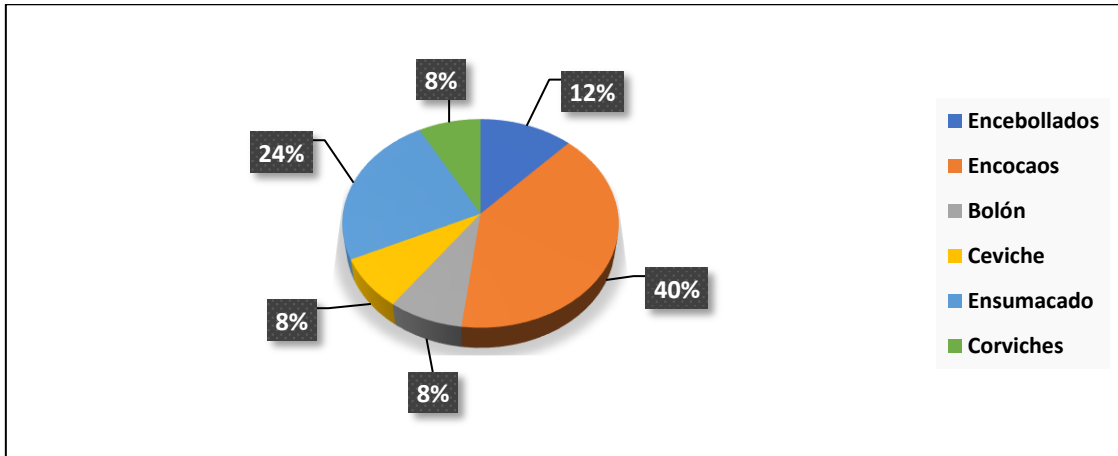


Figura 4: Platos típicos que se ofertan en los establecimientos

De siete características de restaurante de comida típica, los establecimientos en estudio presentaron cuatro de ellas en mayor medida. Esas características que se más se destacan son: en primer lugar, el empleo de fogón de carbón o de leña para la elaboración de platos y brindar variedad de platos y bebidas típicos; en segundo lugar, tener un diseño y ambientación de acuerdo con el tipo de platos que se oferta y estar ubicado en un entorno

con presencia de atractivos naturales o culturales. Las características de menos presencia son: tener muebles elaborados con medios y materiales propios de la región, dar un trato personalizado al cliente y contar con instalaciones sanitarias. Estos resultados se pueden observar en la Figura 5.

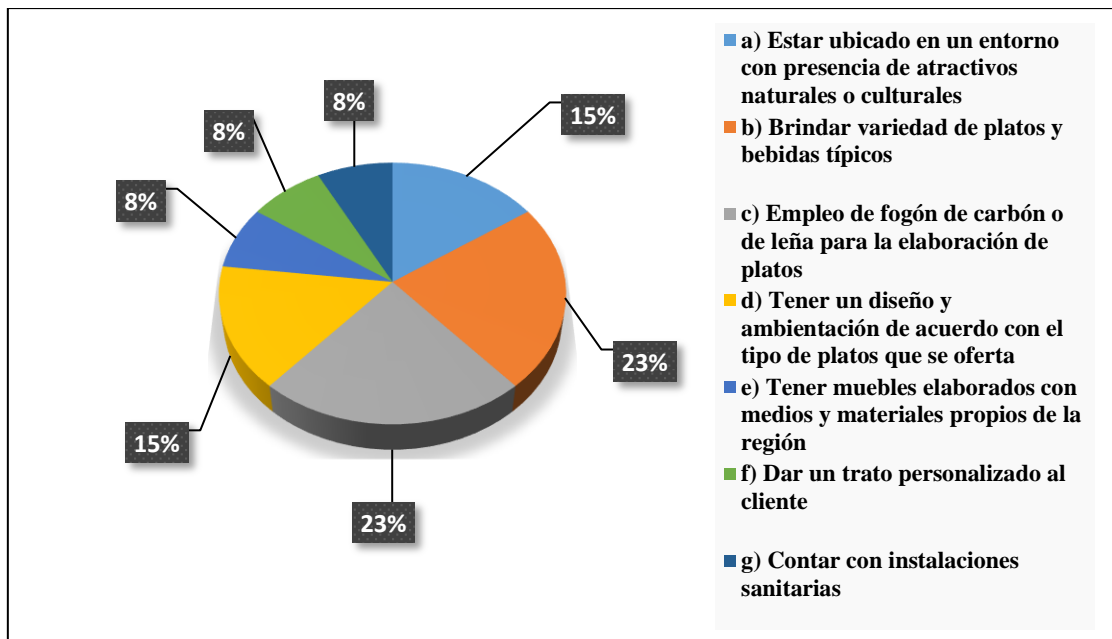


Figura 5: Características de los establecimientos en estudio

La Figura 6 expone que el insumo más empleado en la elaboración de los platos es el verde (plátano verde). A este lo siguen, en segundo lugar, la chillangua y la yerbita y en tercero, los mariscos y el coco.

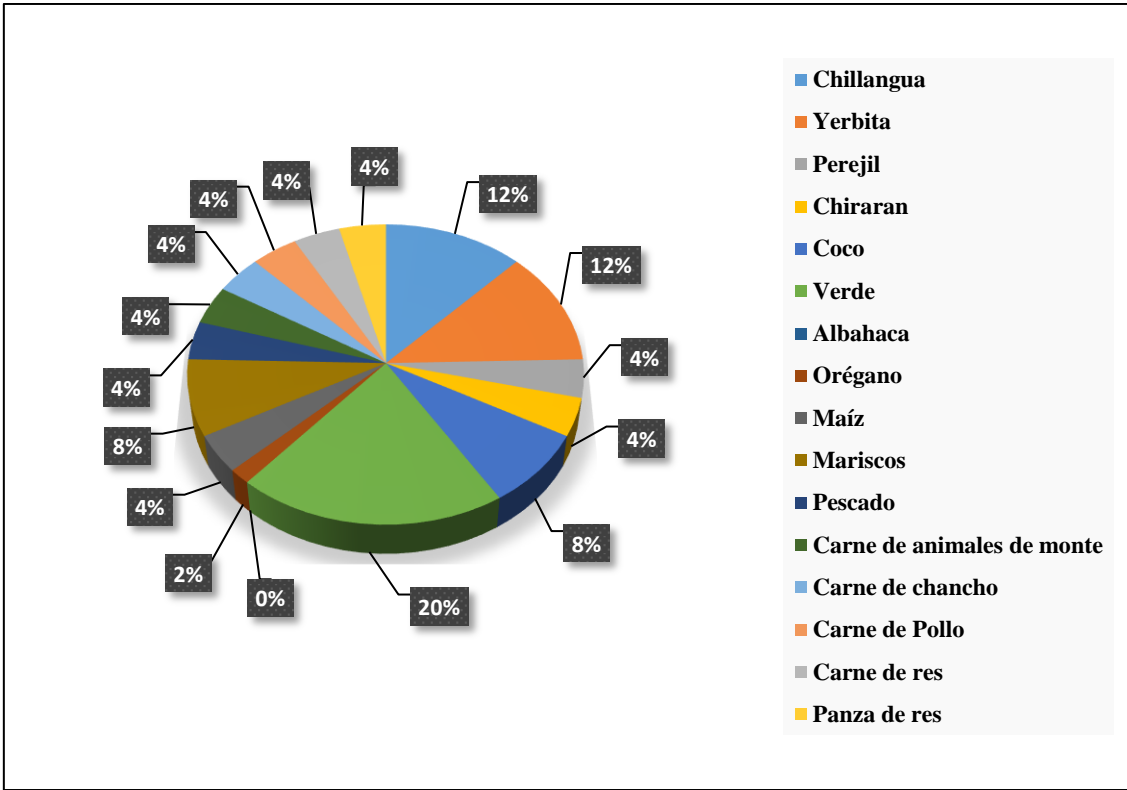


Figura 6: Insumos, ingredientes que se emplean en la elaboración de los platos

El 70 % de los encuestados alega que sí existen en Esmeraldas eventos con consumo y preparación gastronómica, en los que ellos pueden participar con la oferta de los platos típicos que se elaboran en su establecimiento. Estos eventos son las ferias gastronómicas que se desarrollan junto con otras celebraciones en la provincia.

La Figura 7 recoge datos obtenidos sobre las condiciones para la participación directa del turista en el proceso de elaboración de los alimentos. La mitad de los encuestados afirman que la condición que más se destaca es la existencia de suficiente espacio en el establecimiento para circular y observar la elaboración de alimentos. Le siguen a esta la existencia de quipos y utensilios suficientes y en buen estado para que el turista use en la elaboración de alimentos y vestimenta adecuada para que el turista use en la elaboración de alimentos. Las condiciones que menos prevalecen son la existencia de una guía de recetas de platos típicos y condiciones de higiene para el turista.

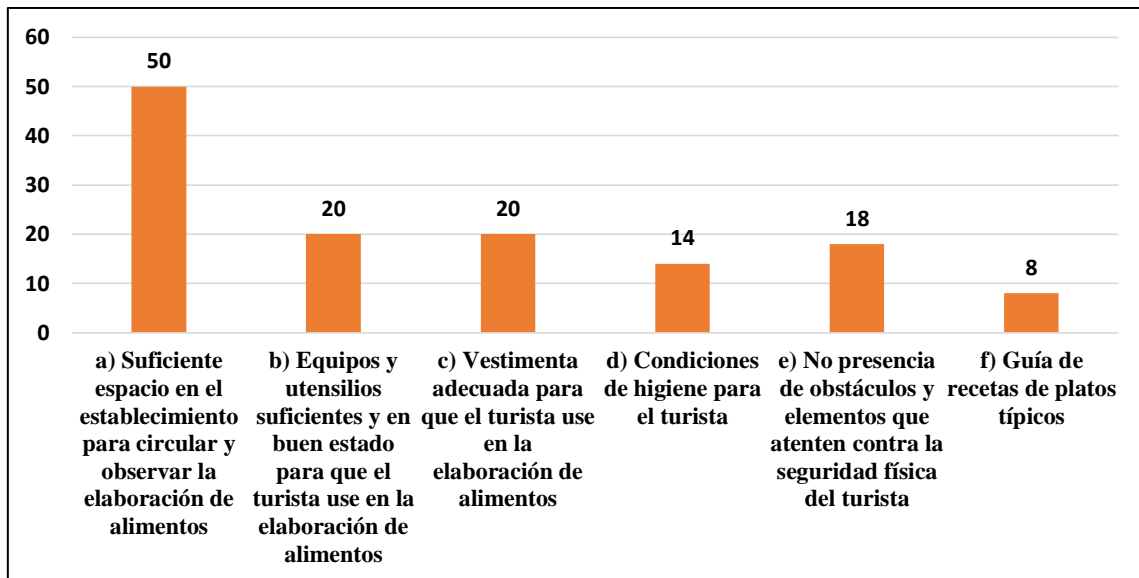


Figura 7: Condiciones para la participación directa del turista en el proceso de elaboración de alimentos

Casi la totalidad de los encuestados valoran de buenos y excelentes los conocimientos técnicos culinarios y de servicio de los trabajadores de los establecimientos. Solo una pequeña minoría los evalúa de regulares. No se expresaron valoraciones totalmente negativas. Estos resultados son representados en la Figura 8.

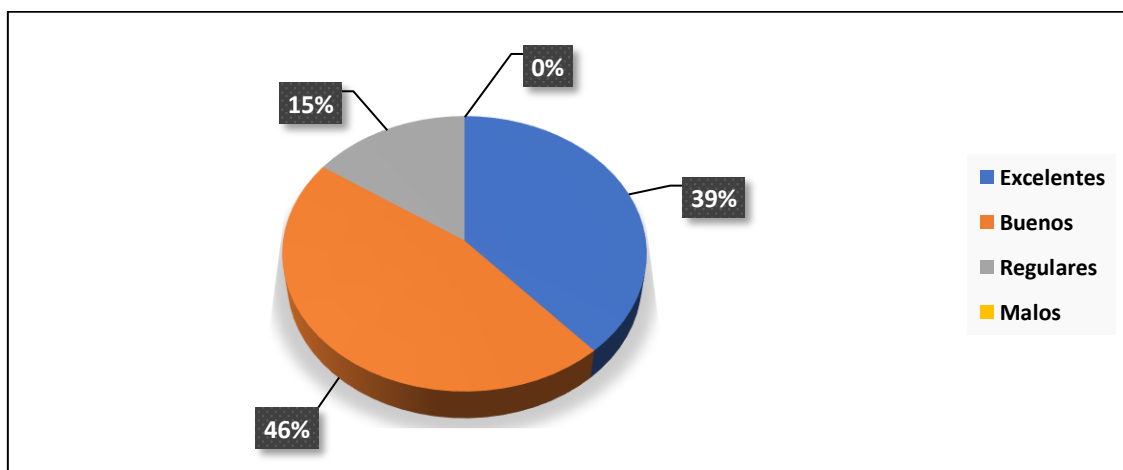


Figura 8: Conocimientos técnicos culinarios y de servicio de los trabajadores de los establecimientos

La Figura 9 muestra que más de la mitad de los encuestados valoran de buenas y excelentes las condiciones de la red de calles hasta llegar al establecimiento. Una minoría las evalúa negativamente.

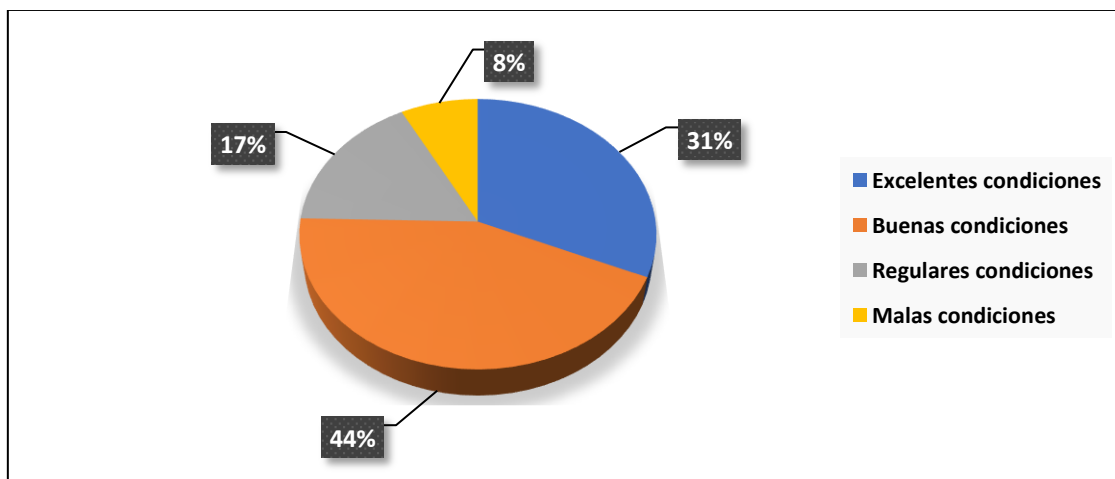


Figura 9: Condiciones de la red de calles hasta llegar al establecimiento

Más de la mitad de los encuestados valoran de regular y mala las condiciones del servicio de agua potable en su establecimiento. Una minoría las evalúa de buenas o excelentes. Así se puede apreciar en la Figura 10

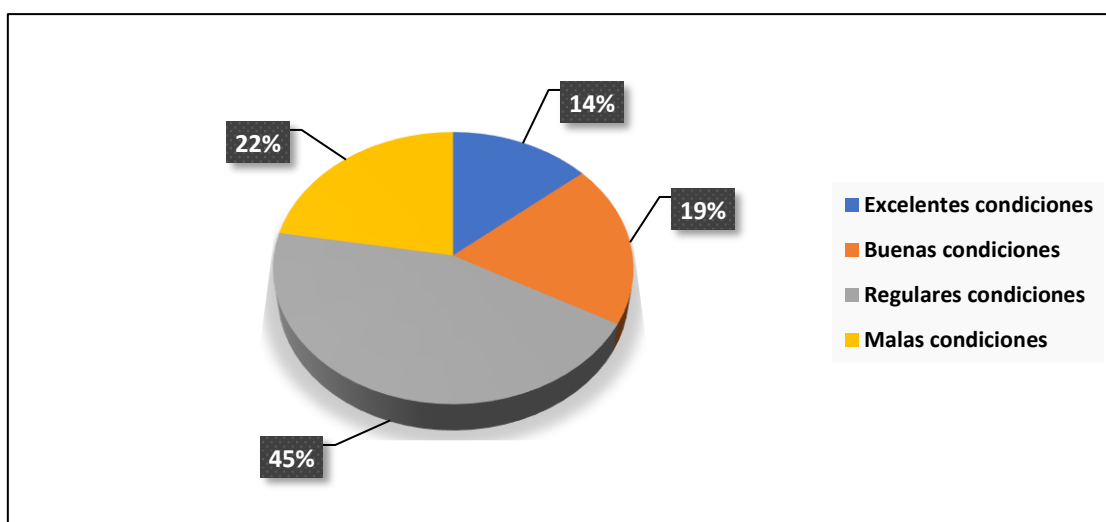


Figura 10: Condiciones del servicio de agua potable en los establecimientos

En cuanto a las condiciones del servicio de luz eléctrica en los establecimientos se obtiene que más de la mitad de los encuestados las valoran de excelentes y buenas. En la Figura 11 se representa este resultado.

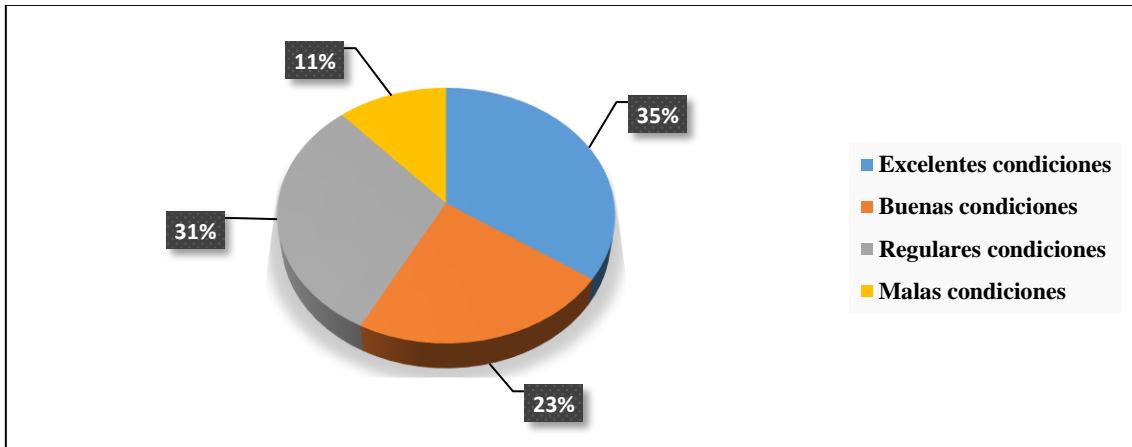


Figura 11: Condiciones del servicio de luz eléctrica en los establecimientos

Igual resultado arroja la Figura 12. Se observa que más de la mitad de los encuestados valoran de excelentes y buenas las condiciones de la red de desagüe en los establecimientos.

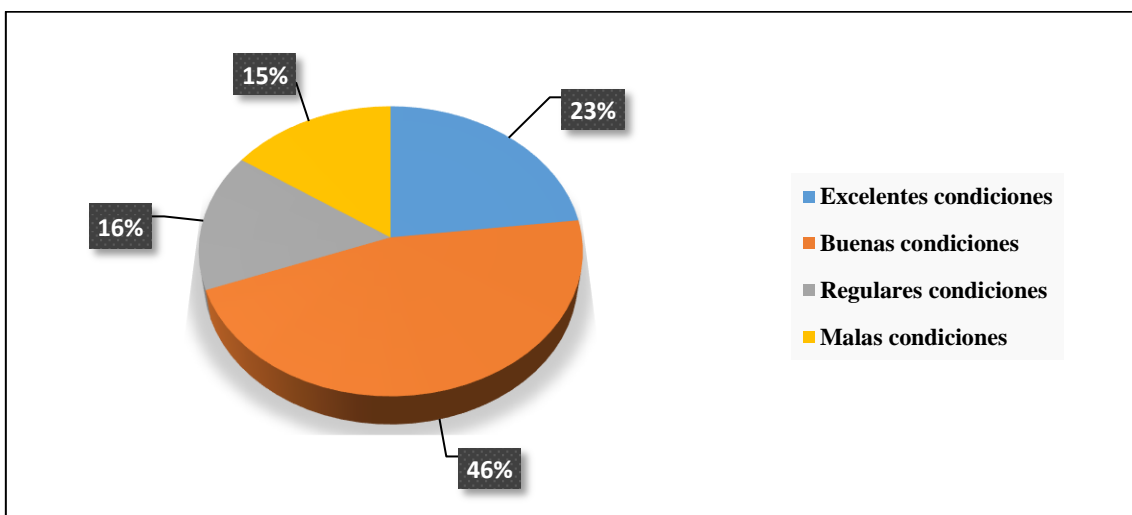


Figura 12: Condiciones de la red de desagüe en los establecimientos

Con relación a la recolección diaria de desechos en los establecimientos el 65 % de los encuestados afirman que sí se realiza esta acción; por su parte, el 35 % niega la existencia de ella. El 100 % de los que afirmaron coincide en que la recolección se realiza en fundas de plástico por medio de un carro recolector.

Referido a la presencia de asistencia médica cerca de los establecimientos, el 60 % de los encuestados afirmó que no existe. Un 40 % se pronuncia por el sí.

## CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN

La investigación realizada abarcó la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo. Tuvo como objetivo analizar las potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en estos sitios, centrándose en el proceso productivo - agropecuario de insumos e ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos, en el proceso de elaboración - degustación de estos y en la infraestructura. La información que contribuyó al alcance de este objetivo fue aportada por los dueños de establecimientos de alimentos y bebidas de los territorios estudiados. Ellos serían los principales actores del servicio brindado en la ruta gastronómica

Los resultados obtenidos en este proceso demuestran la respuesta a la pregunta científica formulada en el estudio. Se puede afirmar que la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo cuentan con potencialidades en la gastronomía que permitirán diseñar una ruta turística gastronómica, para implementar en estos sitios.

A diferencia de los estudios realizados por Escobar (2012), Astudillo (2012) y Hernández (2015), tomados como antecedentes, en esta investigación se analiza el proceso productivo - agropecuario de insumos e ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos. Aquí, se comprueba que prevalecen los aspectos que favorecen la implementación de una ruta turística gastronómica en la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo, ante los que no favorecen.

Es destacable la existencia de vías de acceso y entorno en buen estado de conservación en esos sitios productivos. Este hecho es elemental, constituye uno de los primeros factores para la decisión de la visita y para dar por efectiva la acogida.

Se puede afirmar que existe cantidad suficiente de estos sitios de producción, que se identifican por ser huertos familiares, al igual que quedó demostrado en el estudio realizado en el cantón Paltas de la Ciudad de Loja por Astudillo (2012), donde se obtuvo que los propios pobladores plantaban los insumos e ingredientes, confirmándose así este hecho como característica específica de las rutas gastronómicas. El hecho de que los sitios sean huertos familiares aporta positivamente al carácter tradicional del proceso de producción, proporcionando mayor atraktividad. Esto posibilitaría el conocimiento más profundo del modo de vida y costumbres de las familias esmeraldeñas.

En los huertos se producen durante todo el año insumos e ingredientes tradicionales, claves en la elaboración de platos (verde, chillangua, yerbita, orégano) que les proporcionan a estos, un sabor identitario, distintivo. Ello conlleva a afirmar que la gastronomía esmeraldeña posee elementos distintivos, que la hacen ser única; coincidiendo con la provincia de Córdova, en el estudio de Hernández (2015) a pesar de que esta supera a Esmeraldas en cantidad de materia prima distintiva. Este resultado posee un gran alcance, la presencia constante de insumos e ingredientes distintivos motivan, incitan al consumo de los platos y a su vez, son un elemento de puesta en valor.

Al haber una producción todo el año, las visitas a los sitios se pueden desarrollar durante todo el año. Se elimina así la estacionalidad que pudiera tener la oferta y desarrollo de la ruta turística gastronómica con carácter identitario esmeraldeño.

A su vez, existen buenas condiciones para que el turista participe en el proceso productivo y se cuenta con la vestimenta e instrumentos adecuados para que este trabaje la tierra y/o coseche. Esto, además de contribuir a calidad de la actividad, favorece a que el turista se sienta seguro y pueda participar plenamente sin obstáculos ni dificultades. El turista trabajaría sin pasar trabajo, lo que proporcionaría mayor goce.

Estos factores son primordiales. Con su presencia queda expresa la posibilidad de poder cumplir con una de las actividades a realizar dentro de una ruta turística gastronómica que es la de visitar sitios de producción para observar o participar directamente de manera vivencial.

Pero no todas las condiciones de estos sitios son favorables para llevar a la práctica una ruta gastronómica. Fueron menos observadas o señaladas como menos existentes en el proceso productivo: el agua potable y para el riego, la no presencia de obstáculos y elementos que atenten contra la seguridad física del turista y condiciones de higiene para el turista una vez haya trabajado la tierra o cosechado. Al ser las menos observadas se infiere que pudieran existir problemas en estas condiciones.

Estos factores, a pesar de ser pocos, atentan contra el diseño y desarrollo de una ruta turística gastronómica. Bajo ningún concepto puede este tipo de ruta carecer de agua, no tener seguridad física y condiciones de higiene en el proceso productivo de los ingredientes. Para poder diseñarla deben solucionarse primero porque, si no, sería un fracaso, no habría demanda para ella. El turista de hoy busca para hacer turismo aquellos destinos que les proporcionen seguridad general. Partiendo de ello, se debe tener presente el tema de la seguridad en la oferta gastronómica en Esmeraldas, para futuras investigaciones a realizar.

Por su parte, en el proceso de elaboración - degustación de los platos típicos se verifica igualmente que predominan los aspectos que benefician ante los que no benefician a la implementación de una ruta turística gastronómica. Concordando con los estudios de Escobar (2012) y Hernández (2015), se demuestra la rica gastronomía típica en la ciudad, con variedad de platos, donde se destaca la oferta de tres platos típicos principales: encocaos, ensumacaos y encebollado. Se acentúa en los establecimientos características típicas como es el hecho del empleo de fogón de carbón o de leña para la elaboración de platos y la ambientación de acuerdo con el tipo de platos que se oferta. De esta manera se demuestra que la investigación sigue la línea de los estudios realizados por Astudillo (2012) y Escobar (2012). El empleo de utensilios tradicionales fue manifestado igualmente por el primero y por el segundo, el indicador ambientación puesto en función de la comida típica.

Se resalta el empleo de insumos propios de la región en la elaboración de los platos (verde, chillangua, mariscos y coco); corroborándose que son los mismos que se producen en los huertos familiares. Existen buenas condiciones para que el turista participe directamente en el proceso de elaboración de los alimentos (vestimenta, equipos, utensilios, espacio suficiente).

Todos estos factores reflejan que sí existen las potencialidades para desarrollar otras de las actividades a realizar dentro de una ruta turística gastronómica: visitar sitios donde se elaboren alimentos, elaborarlos, consumirlos. La variedad de platos típicos posibilitará la variedad de actividades dentro del proceso de elaboración – degustación; proporcionará que en cada sitio el turista deguste, elabore o vea elaborar disímiles platos, a diferencia de lo alcanzado por Astudillo (2012) en su estudio. A su vez, estos factores facilitarán que de manera activa e identitaria el turista viva diferentes experiencias positivas realizando estas actividades, con el toque característico a base de carbón o leña y de insumos propios de la región esmeraldeña.

Ante estos elementos tan positivos se aprecia en menor grado la no existencia de guías de recetas o muy escasos establecimientos la poseen y las condiciones de higiene para que el turista participe en la elaboración y degustación de los platos no son las adecuadas. Se reitera este problema de las condiciones de higiene. Su presencia dificulta el desarrollo exitoso de una ruta gastronómica. Como lo dificulta en igual medida el no existir guías de recetas. La presencia de ellas no solo le facilitaría la vivencia al turista de elaborar platos y conocer e instruirse en la gastronomía esmeraldeña; sino que, además, podría constituir un medio para promocionar los platos y el establecimiento que los oferta.

En los establecimientos se observan en menor medida otras características que pudieran afectar la tipicidad dentro de la ruta turística y es el hecho de no tener muebles elaborados con medios y materiales propios de la región.

Se requiere de futuros estudios que den tratamiento a los temas, de recetas de platos típicos y de mobiliario, para contribuir a dar solución a los anteriores problemas prácticos existentes.

Escobar (2012), Astudillo (2012) y Hernández (2015) en sus estudios no analizaron la dimensión infraestructura necesaria para la implementación de una ruta turística gastronómica, como si se ha realizado en la presente investigación. Se evidencia que, de seis indicadores analizados en la infraestructura, cuatro resultaron positivos y dos negativos. Contribuye muy positivamente al desarrollo de la ruta, las efectivas condiciones de la red de calles hasta llegar a los establecimientos, el buen servicio de luz eléctrica en ellos, de la red de desagüe, de recolección de desechos. Ello conllevaría a ser más efectiva la vivencia del turista. Pero, esta efectividad se vería afectada ante la existencia de los problemas resultantes con relación a las condiciones del servicio de agua potable en los establecimientos y la no presencia de asistencia médica cerca de estos.

Teniendo en cuenta los novedosos resultados de la investigación realizada, puede afirmarse que posee un gran valor. Ella constituye el primer estudio completo en la provincia de Esmeraldas encaminado a la existencia de potencialidades para el diseño de una ruta turística gastronómica; sentando las bases para ello, pues en el territorio no existe estas rutas. Este estudio realizado puede aplicarse en otros territorios de la provincia con el fin de diseñar y desarrollar rutas turísticas gastronómicas en ellos.

## CAPITULO V: CONCLUSIONES

Una vez alcanzado los resultados de esta investigación realizada se determinan las siguientes conclusiones:

- Existen potencialidades para diseñar e implementar una ruta turística gastronómica que abarque los territorios de la ciudad de Esmeraldas, la parroquia Tachina y Tabiazo.
- Dentro del proceso productivo - agropecuario de insumos e ingredientes empleados en la elaboración de platos típicos se aprecian potencialidades para diseñar e implementar una ruta turística gastronómica. Por tal razón esta puede diseñarse comenzando con actividades dentro de este proceso. Pero hay que trabajar por solucionar problemas de irregularidades con el abastecimiento de agua, seguridad física del turista y condiciones de higiene.
- El proceso de elaboración - degustación de los platos típicos, se encuentra apto para ser mostrado en una ruta turística, a pesar de verificarse la presencia de algunos problemas que pudieran interferir: falta de guías de recetas de platos típicos, la higiene y ausencia de muebles con materiales de la región en las instalaciones gastronómicas
- Se aprecia una infraestructura adecuada para la implementación de una ruta turística gastronómica a pesar de que se identificaron problemas que pudieran limitar la acción, se reitera el problema con el agua,

## CAPITULO VI: RECOMENDACIONES

Considerando los objetivos, resultados obtenidos y conclusiones se establecen las siguientes recomendaciones

- Diseñar la ruta turística gastronómica que abarque los territorios de la ciudad de Esmeraldas y las parroquias Tachina y Tabiazo, tomando como base los resultados de la presente investigación.
- Gestionar el apoyo con el GAD, así como con instituciones públicas y privadas de la provincia para crear programas de financiamiento que permitan la inversión en acciones de conservación y mejoramiento de los servicios gastronómicos en la ciudad de Esmeraldas y las parroquias de Tachina y Tabiazo.
- En coordinación con la academia y el GAD diseñar e implementar plan de capacitación con el fin de dictar cursos a propietarios y trabajadores de establecimientos gastronómicos con temas en higiene, seguridad, decoración con mobiliario.
- En coordinación con la academia y el GAD diseñar guías de recetas de los platos típicos para ser ofertadas en los establecimientos gastronómicos como souvenir y utilizarlas en las actividades de elaboración de alimentos que se realicen en ellos con los turistas. Servirán, además, como material publicitario. Deberán poseer una presentación tentadora que atraiga al cliente.
- Es importante poner en marcha el plan de manejo ambiental para contrarrestar los impactos negativos que pudiera generar la implementación de la ruta turística con el fin de proteger al medio ambiente y aplicar las normas técnicas de uso sostenible, así como de medidas de mitigación y corrección para la recuperación de estos recursos.
- Realizar investigaciones, por parte de la academia, con el tema de turismo gastronómico vivencial con el fin de derivar de ellas el diseño de las actividades a realizar en la ruta.
- Aplicar el presente estudio en otros territorios de la provincia con el objetivo de multiplicar en ella el desarrollo de rutas turísticas gastronómicas

## BIBLIOGRAFÍA

- Akgol, Y., (2012). Gastronomi Turizmi ve Turkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Degerlendirilmesi, Mersin University
- Arriola, M. (2006) Las rutas Gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. Cultura; Vol 20, No 20. Recuperado de [http://www.revistacultura.com.pe/imagenes/pdf/20\\_04.pdf](http://www.revistacultura.com.pe/imagenes/pdf/20_04.pdf)
- Ascanio (2009). Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema. Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural, 7(2)
- Astudillo, A. (2012) Identificación de la gastronomía típica y diseño de una ruta gastronómica en el cantón Paltas de la provincia de Loja. Tesis de grado. Universidad Nacional de Loja. Ecuador
- Bosquez, R. L. (2016) Diseño y puesta en valor de la ruta turística de la cerámica en la Parroquia Taquil del cantón Loja. Tesis de grado. UTPL, Loja
- Cárdenas (2015) Diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial. Tesis de grado. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
- Chalar. J. (2018) Análisis de las potencialidades de la cabecera parroquia de Tabiazo para el desarrollo del turismo gastronómico. Tesis de grado. Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas
- Ciencias de la comunicación (2015) “La ruta 5, el arte del tequila y la música bajo el sol”. Recuperado de <https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf17/ruta6.pdf>
- Delgado, G.M (2015) Diseño de una ruta Gastronómica en los cantones Duran, Milagro y Naranjito. Tesis de grado. Universidad de Guayaquil
- Escobar, J.J (2013) Potencialidad de una ruta gastronómica en el departamento de la Guajira. Tesis de maestría. Universidad Tecnológica de Bolívar. Cartagena de Indias
- Folgado, J. A., Hernández, J. M., & Campón, A. M. (2011). El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas. Comunicazione presentata al XIII seminario luso-espanhol de economía empresarial, tenutosi presso l'universidad de Évora, 24-25.

- Frías, M, Martínez E. y Sánchez. M (2001) La importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del Estado de Puebla. Tesis de grado. Universidad Autónoma de Puebla.
- Fuentes, J. M. (2016). La denominación de origen protegida “Los Pedroches” como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura. Revista Javeriana. Vol. 13 (77).
- González, M. Gómez, V y Sotes, V. (2017) La cultura del vino motor de desarrollo sostenible de las regiones vitícolas BIO Web Conf. Volume 9, 2017 40th World Congress of Vine and Wine Web of conferences
- Hall y Mitchell (2005). Rural tourism as sustainable business: key themes and issues. Rural tourism and sustainable business, 3-14
- Hall, Mitchell y Sharples (2003). Turismo Gastronómico en Cataluña (España) una interpretación a partir de la geografía económica relacional. BIO Web of Conferences Vol. 9
- Hernández, J. (2011). Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales. Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural, Vol. 9 (2).
- Hernández (2015) Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas estudio de caso en la provincia de Córdoba. Tesis doctoral. Universidad de Córdoba.
- Sariego, I. (2015). Las rutas del pisco como elementos turísticos representativos de la cultura peruana. International Journal of scientific management and tourism, Vol. 1, pp.167-192.
- Jeambey (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: Un ensayo de conceptualización en Cataluña. Pasos, 14(5), 1187.
- La república (lunes 6 de noviembre de 2017) Ecuador lanzará en 2018 una ruta gastronómica para dinamizar el turismo. Recuperado de <https://www.larepublica.ec/blog/sociedad/2017/11/06/ecuador-lanzara-en-2018-una-ruta-gastronomica-para-dinamizar-el-turismo/>
- López-Guzmán, T., & Margarida, J.M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. Tourism & Management Studies, 1.
- López-Guzmán, T., & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como Motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. Pasos, 10 (5), 575-584.
- Marín, M. (2015) Evaluación de la oferta gastronómica afroecuatoriana en la ciudad de Guayaquil para el diseño de un restaurante temático. Tesis de grado. universidad de Guayaquil

- Martins, Baptista y Rocha (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(2), 404-424.
- Millán, M., Amador, L., & Arjona Fuentes, J. M. (2016). La denominación de origen protegida “Los Pedroches” como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 13(77)
- Ministerio de Turismo (2007). PLANDETUR 2020. Quito, Ecuador.
- Monroy, P. (2000) Introducción a la gastronomía, Lumisa S.A De C.V
- Montecinos (2013) Rutas Gastronómicas definición y diseño. Recuperado de <https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/rutas-gastronomicas-definicion-y-diseno>
- Oliveira, S. (2008) La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino Perseme yaylası, Congress of Aybastı-Kabatas 11, Ankara
- Organización Mundial del Turismo (UNWTO, 2012). “Global Report on Food Tourism-AM Reports: Volume 4.” Recuperado de [http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global\\_report\\_on\\_food\\_tourism.pdf](http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf)
- Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida (2018). Recuperado de [http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL\\_0K.compressed1.pdf](http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf)
- Schlüter y Thiel Ellul (2008) Gastronomía y turismo en Argentina polo gastronómico Tomas Jofré. PASOS. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2es).
- Villagómez, C. Arteaga, M. y Molina, G. (2018). Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: caso Esmeraldas-Ecuador. *Revista científica ciencia tecnología* Vol19 No 21 pags.39-50
- Yuncu (2010) Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perseme yaylası, Congress of Aybastı-Kabatas 11, Ankara Ministerio de Turismo. (2007).

## ANEXO

### Cuestionario para Encuesta

Encuestados: Administradores de los Locales de comida en la Ciudad de Esmeraldas, parroquia Tachina y Tabiazo

El presente cuestionario es realizado con el fin de recolectar información necesaria sobre Las potencialidades con las que cuenta Esmeraldas para la implementación de una ruta turística gastronómica. Le agradecemos su colaboración en responder con toda la sinceridad las siguientes interrogantes que a continuación se describen.

**Instrucciones:** Seleccione su(s) respuesta(s) marcando con una X.

### DATOS DEMOGRÁFICOS

<b>Establecimiento</b>			
<b>Sexo:</b>	<b>Masculino</b> _____	<b>Femenino</b> _____	
<b>Edad:</b>	<b>18 a 24</b> ____	<b>25 a 31</b> ____	<b>32 a 38</b> ____ <b>39 a 49</b> ____

#### Cuestionario

1. ¿Existe algún sitio dónde se produzcan los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de los platos que se elaboran en su instalación?  
a) Si \_\_\_\_      b) No \_\_\_\_  
c) Tipo y nombre del sitio (en caso de ser positiva la respuesta)  
\_\_\_\_\_
2. ¿Qué condiciones poseen los sitios donde se producen los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos?  
a) Vías de acceso en buen estado      d) Existencia de agua potable  
b) Plantaciones en buen estado      e) Entorno en buen estado de  
c) Existencia de agua para el riego      conservación
3. ¿Qué insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos, se producen?  
a) Chillangua      e) Verde      i) \_\_\_\_\_  
b) Hierbita      f) Perejil      j) Maíz  
c) Chiraran      g) Albahaca      k) Otro  
d) Coco      h) Orégano      \_\_\_\_\_

4. ¿Cuándo se producen los insumos o ingredientes empleados en la elaboración de platos?
- Todo el año
  - En temporada de invierno
  - En temporada de verano
5. En los lugares de producción existen las siguientes condiciones para la participación directa del turista en el proceso de producción:
- Instrumentos adecuados para que el turista trabaje la tierra y/o coseche:
  - Vestimenta adecuada para que el turista trabaje la tierra y/o coseche
  - Condiciones de higiene para el turista, una vez haya trabajado y/o cosechado
  - No presencia de obstáculos y elementos que atenten contra la seguridad física del turista
6. En su establecimiento se ofertan los siguientes platos típicos:
- |                |               |              |
|----------------|---------------|--------------|
| a) Encebollado | d) Ensumacado | g) picaditas |
| b) Ceviche     | e) Bolón      |              |
| c) Encocaos    | f) Corviches  |              |
7. Su establecimiento se caracteriza por:
- Estar ubicado en un entorno con presencia de atractivos naturales o culturales
  - Brindar variedad de platos y bebidas típicos
  - Empleo de fogón de carbón o de leña para la elaboración de platos
  - Tener un diseño y ambientación de acuerdo con el tipo de platos que se oferta
  - Tener muebles elaborados con medios y materiales propios de la región
  - Dar un trato personalizado al cliente
  - Contar con instalaciones sanitarias
8. ¿Cuál es el plato identitario de su establecimiento? \_\_\_\_\_
9. En la elaboración de los platos de su restaurante se emplean los siguientes insumos, ingredientes
- |               |             |                 |
|---------------|-------------|-----------------|
| a) Chillangua | h) Orégano  | o) Carne de     |
| b) Hierbita   | i) Maíz     | chancho         |
| c) Chiraran   | l) Mariscos | p) Carne de     |
| d) Coco       | m) Pescados | pollo           |
| e) Verde      | n) Carne de | q) Carne de res |
| f) Perejil    | animales de | r) Vísceras de  |
| g) Albahaca   | monte       | res             |



16. ¿En qué condiciones se encuentra la red de desagüe en su establecimiento?

- a) Excelentes condiciones
- b) Buenas condiciones
- c) Regulares condiciones
- d) Malas condiciones

17. ¿Existe recolección diaria de desechos en su establecimiento?

Sí \_\_\_\_\_ ¿Cómo se recogen los desechos? \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

18. ¿Existen condiciones de asistencia médica (primeros auxilios, hospitalización) cerca de su establecimiento?

Sí \_\_\_\_\_ ¿A qué distancia? \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_