



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ
MANUEL FÉLIX LÓPEZ**

DIRECCIÓN DE POSGRADO Y FORMACIÓN CONTINUA

**INFORME DE TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIA LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE MAGÍSTER EN TURISMO**

MODALIDAD:

(TRABAJO DE TITULACIÓN/ ARTÍCULO CIENTÍFICO)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

**PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE DESTINOS TURÍSTICOS
SOSTENIBLES**

TEMA:

**DISEÑO DE UN CORREDOR GASTRONÓMICO PARA
CONTRIBUIR AL DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE DEL
ÁREA RURAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO, MANABÍ, ECUADOR**

AUTORES:

**ING. GINA PATRICIA SORNOZA BASURTO
ING. TYRONE MANUEL PÁRRAGA GANCHOZO**

TUTORA:

DRA. EVIS LIZETT DIÉGUEZ MATELLÁN

CALCETA, NOVIEMBRE 2019

DERECHOS DE AUTORÍA

GINA PATRICIA SORNOZA BASURTO y TYRONE MANUEL PARRAGA GANCHOZO, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional, y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedemos los derechos de propiedad intelectual a la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento.

GINA PATRICIA SORNOZA BASURTO
AUTORA

TYRONE MANUEL PÁRRAGA GANCHOZO
AUTOR

CERTIFICACIÓN DE TUTORA

DRA. EVIS MATIYAN, certifica haber tutelado el trabajo de titulación “**DISEÑO DE UN CORREDOR GASTRONÓMICO PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL ÁREA RURAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO, MANABÍ, ECUADOR**”, que ha sido desarrollada por **GINA PATRICIA SORNOZA BASURTO Y TYRONE MANUEL PARRAGA GANCHOZO** , previa la obtención del título de Magíster en **TURISMO MENCIÓN GESTIÓN SOSTENIBLE EN DESTINOS TURÍSTICOS**, de acuerdo al **REGLAMENTO PARA LA ELABORACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN** de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

DRA. EVIS LIZETT DIÉGUEZ MATELLÁN

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los suscritos integrantes del tribunal correspondiente, declaramos que hemos **APROBADO** el trabajo de titulación “**DISEÑO DE UN CORREDOR GASTRONÓMICO PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL ÁREA RURAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO, MANABÍ, ECUADOR**”, que ha sido propuesto y desarrollado por **GINA PATRICIA SORNOZA BASURTO Y TYRONE MANUEL PARRAGA GANCHOZO**, previa la obtención del título de Magíster en **TURISMO MENCIÓN GESTIÓN SOSTENIBLE EN DESTINOS TURÍSTICOS**, de acuerdo al **REGLAMENTO PARA LA ELABORACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN** de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

LCDO.NEME YAMIL DOUMET CHILAN, MG
MIEMBRO

DRA. ZOILA ULACIA OVIEDO
MIEMBRO

ING. NELSON GARCÍA REINOSO, M Sc
PRESIDENTE

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López que me dio la oportunidad de crecer profesionalmente a través de una educación superior de calidad.

GINA PATRICIA SORNOZA BASURTO

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López que me dio la oportunidad de crecer profesionalmente a través de una educación superior de calidad. Al Ing. Yamil Doumet quien con esfuerzo y dedicación nos apoyó e impartió sus conocimientos para culminar con éxito este cuarto nivel.

TYRONE MANUEL PARRAGA GANCHOZO

DEDICATORIA

A Dios por darme la vida y la sabiduría para continuar con mi desarrollo personal y profesional.

A mis padres, mi esposo, mis hijos, mis suegros, hermanos y cuñadas así mismo a todas las personas que hicieron posible poder culminar con éxitos este proceso de Titulación de posgrado.

A los maestros de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López quienes nos impartieron sus conocimientos para culminar con éxitos este cuarto nivel.

GINA PATRICIA SORNOZA BASURTO

DEDICATORIA

A Dios por darme la fortaleza de continuar con este desarrollo profesional y personal en lo largo de mi vida.

A mis padres, esposa e hijas por ser fuente de inspiración para avanzar en este proceso de titulación.

TYRONE MANUEL PARRAGA GANCHOZO

CONTENIDO GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA	II
CERTIFICACIÓN DE TUTORA	III
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	IV
AGRADECIMIENTO	V
AGRADECIMIENTO	VI
DEDICATORIA	VII
DEDICATORIA	VIII
CONTENIDO GENERAL	IX
CONTENIDO DE CUADROS	X
CONTENIDO DE FIGURAS	X
RESUMEN.....	IX
ABSTRACT.....	X
CAPÍTULO I. ANTECEDENTES.....	1
1.1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1.1. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA.....	17
1.1.2. PROBLEMA CIENTÍFICO.....	19
1.1.3. HIPÓTESIS.....	19
1.1.4. JUSTIFICACIÓN.....	19
1.2. OBJETIVOS.....	22
1.2.1. OBJETIVO GENERAL.....	22
1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	22
CAPÍTULO II. DESARROLLO METODOLÓGICO.....	23
2.1. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	23
2.2. PROPUESTA METODOLÓGICA PARA EL DISEÑO DE UN CORREDOR GASTRONÓMICO PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE DEL CANTÓN PORTOVIEJO, MANABÍ, ECUADOR.	26
2.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO METODOLÓGICO POR OBJETIVOS	26
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	30
3.1. FASE I: DIAGNÓSTICO TURÍSTICO SITUACIONAL DEL TERRITORIO.....	30
3.2. FASE II: ANÁLISIS TURÍSTICO ESTRATÉGICO DE INTEGRANDO A LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN PORTOVIEJO	52
3.3. FASE III: ESTUDIO DE LA DEMANDA PARA IDENTIFICAR LAS NECESIDADES, ACEPTACIÓN Y PERFIL DEL VISITANTE DEL CORREDOR GASTRONÓMICO PARA EL CANTÓN PORTOVIEJO	54
3.4. FASE IV: CORREDOR GASTRONÓMICO PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO.....	59
CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES Y LIMITACIONES DEL ESTUDIO	67
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	69
ANEXOS.....	74

CONTENIDO DE CUADROS

Cuadro 2.1. Modelos metodológicos por autores para la creación de productos turísticos	23
Cuadro 2.2. Comparación entre criterios metodológicos de autores estudiados	24
Cuadro 2.3. Diseño del proceso metodológico	26
Cuadro 3.4. Recursos naturales	32
Cuadro 3.5. Recursos naturales	32
Cuadro 3.6. Principales establecimientos de alojamiento del cantón Portoviejo	33
Cuadro 3.7. Matriz FODA parroquias rurales	52
Cuadro 3.8. Perfil de turista	58
Cuadro 3.9. Recursos turísticos	60
Cuadro 3.10. Actividades del corredor gastronómico	61
Cuadro 3.11. Temas de educación turística	65
Cuadro 3.12. Matriz de proyectos de desarrollo	66

CONTENIDO DE FIGURAS

Figura 3.1. Mapa área de estudio Portoviejo	30
Figura 3.2. Balneario la Compuerta del Mocho	37
Figura 3. Balneario Naranjal	37
Figura 3.4. Paradero turístico Calderón	37
Figura 3.5. Balneario El Hormiguero	38
Figura 3.6. Centro turístico Neverland	38
Figura 3.7. Mirador de Crucita	43
Figura 3.8. Sendero en manglar del Estuario del Río Portoviejo	43
Figura 3.9. Festival de mariscos Crucita	45
Figura 3.10. Mirador de Chirijos	46
Figura 3.11. Balneario Vista Hermosa	47
Figura 3.12. Balneario María Virginia	47
Figura 3.13. Finca Galemar	48
Figura 3.14. Festival de la gallina criolla	48
Figure 3.15. Mapa corredor gastronómico "Sabores Ancestrales"	61

RESUMEN

Este trabajo tiene como finalidad el diseño de un corredor gastronómico que contribuya al desarrollo turístico rural del cantón Portoviejo, provincia de Manabí. El área de estudio se centra en la zona rural ya que en esas parroquias se concentra la mayor diversidad gastronómica y recursos turísticos. Es una investigación de tipo mixto cuantitativo-cualitativo y de carácter exploratorio-descriptivo. Se plantean tres fases; primero se realizó un diagnóstico situacional mediante revisión bibliográfica en documentos oficiales, se complementó con visitas técnicas y fichas de registro conociendo las características, potencialidades turísticas y especialidades gastronómicas de las parroquias: Crucita (bandeja marinera), Río Chico (ceviche de pinchagua), Chirijos (caldo de gallina), Alajuela (empanadas), Pueblo Nuevo (seco de gallina); se identificaron problemas en los servicios básicos, facilidades y señalética turística, entre los recursos se destacan balnearios de agua dulce y complejos recreacionales. Complementando el estudio se aplicaron 8 entrevistas a los actores locales destacando el apoyo a los festivales culturales gastronómicos, además se hizo un análisis estratégico mediante la matriz FODA. La segunda fase es el estudio de la demanda permitiendo conocer el perfil del visitante y sus necesidades, para esto se aplicaron 200 cuestionarios de encuestas teniendo como resultado que el 80% está interesado por actividades gastronómicas y turismo rural, el gasto varía de 20 a 30 dólares, los medios de comunicación son el internet y redes sociales. Finalmente se establece el diseño del corredor, se consideraron las estrategias de comercialización y se establecieron tres proyectos dirigidos a implementación de facilidades, capacitación turística y promoción.

PALABRAS CLAVES

Corredor turístico, corredor gastronómico, desarrollo turístico, producto turístico

ABSTRACT

The purpose of the construction of the present research work is to obtain the inputs for the design of a gastronomic corridor to contribute to the sustainable tourist development of the canton of Portoviejo, capital of the province of Manabí, Ecuador. The methodology carried out uses deductive analysis, the synthetic analytical method, the descriptive one, the scientific observation. The investigation involves Three phases: The first delineate the theoretical precepts for the creation of a gastronomic corridor in the study area, obtained through the study of primary bibliography; In the second phase, the tourist diagnosis was drawn up that identifies potential tourist resources and attractions, the current situation of gastronomy and the quality of the tourist infrastructure of the rural parishes of Portoviejo; identifying supply, demand and the problems of the territory; For the collection of this information, the tourist inventory cards (MINTUR 2017), SWOT strategic analysis, GPS, interviews and surveys were used. In the third phase of the creation of the gastronomic product, the layout of the circuit, the marketing strategies of the gastronomic corridor, and the distribution channels that were used for the promotion were established. There are several points to consider, including the need for coordination between state enterprises and private of these ones for the implementation of the gastronomic corridor, with the Municipal Autonomous Government of Portoviejo playing the predominant role as incentive and facilitator; the private sector is the one who must contribute with the financing and revitalization of it; the demand towards the corridor must be channeled through tour operators; the host communities need to be actively involved in the route, and finally the most important link between the product and the destination, is the producer.

KEY WORDS

Tourist route, gastronomic route, tourist develop

CAPÍTULO I. ANTECEDENTES

1.1. INTRODUCCIÓN

En la actualidad se observa que la actividad turística se encuentra en un proceso de grandes cambios siendo necesario que las empresas tanto públicas como privadas, los residentes y los turistas establezcan nuevos paradigmas permitiendo de esta forma desarrollar un turismo adecuado a la realidad y necesidades de cada destino. Según Robalino (2012) hay que considerar que si se quiere tener éxito en el proceso es necesario fundamentarse en la planificación del territorio y creación de nuevos productos, se pueden considerar el diseño de rutas y corredores como un ejemplo importante de acuerdo a los recursos y las inclinaciones de los territorios.

Si se quiere vincular al turismo con el desarrollo de los pueblos es importante describir su definición, según Kraft y Huzinker, (2010) el turismo como es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar de domicilio, en tanto dicha permanencia y desplazamiento no estén motivados por una actividad lucrativa. Si bien es cierto el turismo se ha convertido en uno de los sectores con gran incidencia en la economía mundial por la alta capacidad para generar divisas y empleo, sin embargo, no en todos los lugares con potencialidad turísticas se ha desarrollado. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) (2010) turismo son las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su residencia habitual por menos de un año y con fines de ocio, negocios, estudio, entre otros. Hay que destacar que el turismo tiene que ser planificado y estar direccionado hacia los fundamentos de la sostenibilidad.

Tomando en cuenta el tema de la sostenibilidad en el turismo, la OMT (2010) define que debe ser una actividad que toma en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas. Según la percepción anterior, Hernández (2015) replica que las directrices para el desarrollo sostenible del turismo y las prácticas de gestión se aplican a todas sus

formas y segmentos. Los principios de sostenibilidad se refieren a los aspectos medioambientales, económicos y socioculturales debiendo establecer un equilibrio adecuado entre esas tres dimensiones para garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

Por lo tanto, para Yepes (2011) el desarrollo turístico sostenible es el equilibrio en las complejas interrelaciones entre visitante, entorno turístico y comunidad local receptora; exige satisfacer los requerimientos de los visitantes. Se observa que dicha actividad debe dar un uso óptimo a los recursos medioambientales, que son un elemento fundamental del desarrollo turístico, manteniendo los procesos ecológicos esenciales y ayudando a conservar los recursos naturales y la diversidad biológica. Hay que considerar también la autenticidad y conservación sociocultural de las comunidades anfitrionas y asegurar actividades económicas viables a largo plazo.

Urcuango (2013) argumenta que el desarrollo de las sociedades de todas las épocas, ha implicado formas de supervivencia bajo distintos paradigmas de desarrollo social y económico. El avance de la ciencia y los nuevos descubrimientos ayudados por la tecnología y la industria, han promovido condiciones de vida que no responden precisamente a las necesidades elementales de los seres humanos. El desarrollo sostenible del turismo exige la participación informada de todos los agentes relevantes, así como un liderazgo político firme para lograr una colaboración amplia y establecer un consenso. Este es un proceso continuo y requiere un seguimiento constante de sus incidencias, para introducir las medidas preventivas o correctivas que resulten necesarias.

En un momento en el que el turismo mundial está en auge y aumenta la competencia entre los destinos, el patrimonio cultural inmaterial único de localidades y regiones se convierte en el factor diferenciador para atraer a los turistas. Existen varias formas de interactuar con la producción y potencialidades de cada lugar. De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (2017) el turismo gastronómico se ha vuelto especialmente importante en este sentido ha evolucionado de tal modo que engloba multitud de prácticas culturales e incorpora

en su discurso valores éticos y de sostenibilidad del territorio (el paisaje, el mar, la historia del lugar, los valores y el patrimonio cultural (gastronomía tradicional). Hay que destacar que algunas regiones tienen diversidad de recursos turísticos potenciales vinculados a los espacios rurales y a la gastronomía, pero existen ciertos factores que no permiten su desarrollo, entre ellos se pueden notar la carencia de servicios básicos y facilidades, desconocimiento del turismo por parte de gestores-comunidad y manejo inadecuado de los recursos.

Según la percepción de Montecinos (2016) el turismo gastronómico a nivel mundial ha crecido de manera considerable convirtiéndose en una de las modalidades más dinámicas y creativas que se desarrolla en diferentes territorios. Se puede destacar que existe mucho empirismo y prácticas inadecuadas de gestionarlo, es necesaria la implementación de un modelo científico de planificación, promoción y comercialización turística cuya prioridad es la creación, consolidación, innovación y desarrollo de productos que tengan como fundamento el turismo y la gastronomía, coadyuvando al crecimiento y beneficios para las comunidades receptoras y grupos sociales vulnerables, así como, a toda la cadena de servicios, establecimientos y otros sectores relacionados directa o indirectamente con el sistema alimentario y turístico.

La Organización Mundial del turismo (2017) indica que el turismo gastronómico se perfila como un recurso indispensable que añade valor y proporciona soluciones a las necesidades cada vez más acuciante de los destinos de diferenciarse y ofrecer productos únicos. El turismo gastronómico tiene el potencial de dirigir el flujo turístico a destinos, la gastronomía permite el diseño de una estrategia de comunicación efectiva donde ofrezca experiencias significativas y auténticas para los visitantes. Por ello es vital que los prestadores de servicios busquen la profesionalización y capacitación. Esta sería una estrategia para revalorizar las manifestaciones culturales (gastronomía típica) que en algunos casos están desapareciendo en algunas regiones por la introducción de comidas artificiales, rápidas y sin valor cultural y nutricional.

El medio rural latinoamericano ha experimentado los efectos de las crisis económicas globales, para la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentos (FAO, 2014) la reducción internacional de los precios agrícolas y la vulnerabilidad de la agricultura frente al cambio climático. El futuro del campo depende de la sujeción de las nuevas generaciones al terruño, la innovación territorial, el desarrollo de capacidades y la integración de los productos locales en cadenas de valor. Se puede notar que el turismo sería una estrategia importante que se dirija a desarrollar productos turísticos vinculando su producción, gastronomía y naturaleza.

La actividad turística representa un factor de desarrollo clave en la economía de numerosos países, entre ellos Ecuador. Las cifras turísticas en el 2018 son positivas. Según datos Ministerio de Turismo Ecuador (2019) el ingreso de extranjeros al país creció un 11% con respecto a 2017, sin considerar el mercado venezolano. Uno de los factores importantes para el crecimiento del turismo en 2018 fue el incremento en la llegada de visitantes por vía aérea, que representa un 16%, más que en 2017, gracias al inicio de operaciones de nuevas aerolíneas como Spirit, GOL y Laser Airlines y la ampliación de frecuencias y nuevas rutas de Aeroméxico, Aireuropa, Tame y Aerolane. Además, el turismo aportó a la economía ecuatoriana con 2,392 millones de Dólares, lo que lo mantiene como la tercera fuente de ingresos no petroleros, después del banano y el camarón.

Según Vega (2018) el Ecuador se está configurando en los últimos años como un destino cada vez más importante en América Latina. Se evidencia su riqueza cultural con las dos ciudades Patrimonio de la Humanidad Quito y Cuenca además de su diversidad culinaria en diferentes zonas del país. Actualmente el turismo en Ecuador es un eje fundamental para la reactivación económica, la generación de empleos, la inversión local y extranjera, el desarrollo de infraestructuras hoteleras y de restauración.

Para López *et al.*, (2016) la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea

han cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. Se le reconoce como una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, tomando en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, los mariscos por las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos; en segundo término, a los Andes y, por último, la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos

Según sostiene Unigarro (2010) la evolución asociada a la cocina ecuatoriana trasciende al hecho histórico de la conquista y su repercusión, en tanto esta cocina está inmersa en un proceso continuo sustentado en la cultura migrante y las raíces vernáculas. Durante la etapa de conquista, ella se hace presente en el intercambio entre las culturas prehispánica y española, que en el caso de los pueblos originarios motivó la entrada al consumo de alimentos hasta entonces desconocidos en la cultura indígena, que posteriormente ocuparon un sitio importante en la dieta de la población. Vega (2018) cuestiona que la gastronomía como producto turístico genera experiencias en los visitantes, y esto es considerado como el principal elemento diferenciador que sustituye al servicio tradicional existente en la oferta turística de alimentos. Debido a ello, varios destinos con vocación culinaria tradicional avalan su éxito en convertir toda visita a este destino en algo auténtico e inolvidable.

Al hablar de Manabí, Reinoso (2017) manifiesta que la provincia muestra un estancamiento de la gestión turística, más aún después del terremoto del 16 de abril de 2016, no se proyectan avances en la planificación estratégica e infraestructura, no existen planes de acción específicos en ejecución que promuevan la participación activa de las instituciones públicas y privadas. Se observa falta de creatividad y de gestión por parte de los actores locales, así como la inexistencia de ofertas que estén de acuerdo a la demanda, destrucción y contaminación de los recursos naturales, y la mala calidad en el servicio, constituyen las principales problemáticas que caracterizan las comunidades turísticas del territorio.

De acuerdo a García, Carreño y Doumet (2016) la actividad turística en Manabí post terremoto debe re planificarse, así lo exige la nueva realidad, se hace necesario diagnosticar los recursos turísticos, identificar los problemas y sus causas que motivan el estancamiento en la gestión turística, conocer las necesidades y exigencias de los prestadores de servicios turísticos, rediseñar nuevos productos dirigidos a motivar la demanda e implementar estrategias que motiven la reactivación de la actividad turística a través del mejoramiento de las ofertas turísticas, y la comunicación (marketing) del destino.

Al hablar de antecedentes investigativos sobre el patrimonio alimentario de la provincia de Manabí hay que destacar el Atlas Gastronómico el cual fue diseñado para que sirva como base y ejemplo en la elaboración de otros trabajos, corredores, o rutas gastronómicas de la provincia y el país logrando finalmente la corrección y técnicas para la elaboración de futuros trabajos turísticos. Portoviejo a través del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal ha realizado el atlas del patrimonio alimentario del año 2018 logrando gran acogida ya que en este se enmarcan productos emblemáticos de cada parroquia.

Cualquiera de las acciones para que el turismo alcance éxito es necesario planificar; sobre planificación turística la Organización Mundial del Turismo (OMT) plantea que en el turismo se debe tener en consideración los diversos componentes del desarrollo: mercados, medio ambiente local y recursos. La planificación se lleva a cabo siguiendo un proceso sistemático de fijación de objetivos, estudio y análisis, formulación del plan y recomendaciones y ejecución. A todo ello habrá de seguir una gestión continuada.

Al hablar de planificación turística es importante mencionar el diseño de corredores, rutas y circuitos como productos y medio para desarrollar el turismo en un territorio. Según la OMT (2012) son herramientas de planificación y desarrollo que consiste en un recorrido desde un punto A hasta un punto B, en el que se alinean atractivos turísticos con productos/actividades y servicios bajo una temática claramente establecida. Hay que mencionar que una forma planificada para desarrollar el turismo es la propuesta de productos turísticos que para Kotler (2011) es una

combinación de bienes y servicios que se ofrecen a un determinado tipo de mercado objetivo. El precio es el esfuerzo que tendrán que realizar los clientes o consumidores para obtener el producto. La distribución incluye las actividades que realiza la empresa para que el producto esté disponible para su mercado objetivo. La promoción son las actividades que comunican las ventajas del producto y persuaden a los consumidores objetivos para que lo compren.

Nicolau (2012) indica que un producto turístico es un complejo de atributos tangibles o intangibles, incluso el embalaje, precio, prestigio del fabricante y del vendedor, que el comprador puede aceptar como algo que satisface sus deseos o necesidades. Queda claro que un producto turístico es el conjunto de recursos y atractivos naturales y culturales que además con la complementación de los servicios prestados permite la satisfacción de los turistas que optan por disfrutar del producto turístico ya establecido. En el caso del territorio de estudio cuenta con potencialidad turística para ofrecer una variedad de productos innovadores direccionados al turismo gastronómico, esto coadyuvará al desarrollo turístico y al fortalecimiento del reconocimiento y promoción de la comida manabita.

Considerando lo anterior Acerenza (2017) opina que un producto turístico es un conjunto de prestaciones, materiales e inmateriales, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas del turista, es un producto compuesto que puede ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: atractivos, facilidades y acceso. Una definición que concuerda con lo expuesto por (Boullón, 2015) el producto turístico es algo más complejo y está conformado por toda la oferta turística, integrada, por los servicios que suministran los elementos de la planta turística y por algunos bienes no turísticos; en otras palabras, la oferta turística son todos los bienes y servicios disponibles para el turista por un precio y en un período dado, condiciones estas que determinan su característica de transitoriedad, es decir su imposibilidad de almacenamiento.

De esta forma, el producto turístico está conformado por las organizaciones que ofrecen bienes y servicios a los turistas, incluyendo a los servicios de entretenimiento y de recreación u ocio, así como a todo atractivo natural, cultural y

social donde se desarrolla gran parte de las actividades de servicio la comunidad receptora, que constituye, en muchos casos, el mayor atractivo para el turismo y la principal razón de los desplazamientos.

De acuerdo a lo manifestado por Pali (2012) la creación de un corredor como producto turístico debe considerar varios aspectos como: los recursos naturales, culturales, históricos, gastronómicos. Hay que tomar en cuenta la potencialidad turística, los servicios y equipamientos con los que cuenta el sitio. Además, se debe realizar un análisis del criterio que tiene la demanda sobre dicho producto. Timón (2015) define que las rutas y corredores turísticos dependen principalmente de los recursos culturales y naturales que posee una zona, tomando en cuenta el tipo de público al cual se desea llegar, debido a que la ruta permitirá a los visitantes ser partícipes de situaciones curiosas y eventos ajenos a su cotidianidad.

Para Hernández (2015) el término corredor se utiliza en la mayor parte de las ocasiones por motivos comerciales, y no pretende necesariamente reflejar una oferta turística coherente y estructurada. El calificativo gastronómico que se le otorga parece abarcar en su significado toda la cadena de valor del producto estrella en torno al cual se estructura la oferta. No obstante, existe todavía la asociación de este término a la alta cocina y la degustación, lo que puede crear confusión a la hora de interpretar el contenido de la ruta.

Mientras que Vega (2018) expresa que un modelo exitoso de ruta gastronómica está basado en dos elementos clave la organización y el discurso que la sostiene. Este último suscita el interés del visitante y le procura conocimiento y entretenimiento a la vez, contribuyendo así a una experiencia memorable que distinga la ruta y la diferencie de otras propuestas. Es de suma importancia que las rutas gastronómicas tengan una temática clara, una señalización, algún tipo de guía y la posibilidad de degustación y compra. Igualmente, importante es que los actores involucrados tengan claras sus responsabilidades y que trabajen colaborativamente.

Se destaca el papel de la administración pública como incentivadora y facilitadora de las rutas. El sector privado es su principal dinamizador y financiador. Se enfatiza el rol del operador, que capta la demanda y la canaliza hacia la ruta gastronómica. Resulta vital la participación de la comunidad de acogida en el diseño y el desarrollo de la ruta y se destaca el papel central del productor, emblema del vínculo entre el producto y el destino, y actor principal en la calidad de la experiencia del turista. Bien estructuradas y diseñadas, las rutas gastronómicas son importantes para el mantenimiento del paisaje natural, la valoración de la identidad local y el desarrollo económico del destino, siendo estos elementos clave para un desarrollo sostenible y un fuerte posicionamiento en el mercado turístico.

Según Jeambey (2016) las rutas gastronómicas ofrecen una oportunidad para aprovechar este recurso, estructurándolo y promocionándolo. Por ello, se considera necesaria la elaboración de pautas para el diseño y la gestión de estas rutas. De igual interés sería la estandarización y divulgación de la definición de ruta gastronómica entre los profesionales involucrados en el ámbito del turismo gastronómico, sean del sector público, privado o académico. Esto ayudaría a mejorar la comunicación sobre este tipo de producto turístico, tanto entre los agentes interesados en este ámbito, como, en última instancia, para el visitante, su principal destinatario.

Torres (2015) manifiesta que se debe hacer énfasis en que las rutas gastronómicas turísticas o culturales siendo uno de los productos del turismo gastronómico tiene como objetivo publicitar, promover, comercializar, identificar, valorar, rescatar, preservar y salvaguardar la identidad y el patrimonio cultural gastronómico de proyectos, programas, productos, rutas, circuitos, polos, atractivos. Basados en la gastronomía y turismo se pueden incrementar mercados actuales y emergentes nacionales e internacionales que se desplazan por motivos, experiencias e inspiraciones gastronómicas que generan beneficios a las comunidades receptoras tales como estadía y pernocta más larga, derrama económica superior, mayor satisfacción, repetición y fidelización.

Los ingredientes autóctonos, las técnicas culinarias propias de cada lugar y la cultura de la población expresada a través de su gastronomía son puntos que el turismo gastronómico ensalza, escritos como los de (Riley, 2005) o (Ignatov y Smith, 2006) así lo confirman. Entre los diferentes escritos académicos que abordan el turismo gastronómico se puede nombrar al académico Hall, con dos obras (Hall et al, 2003) y refiriéndose al vino (Hall et al, 2000), las aportaciones de (Long,2003) que agrupa artículos donde se analiza la identidad del turismo gastronómico.

Dentro de la unión de la gastronomía con el turismo y tomando como prisma el componente de producto, existen numerosa literatura científica y análisis sobre rutas gastronómicas y en concreto sobre rutas de vino, al cual debido a la extensa literatura existente nombramos en este trabajo dando una visión global de la misma. Los primeros estudios y análisis eran originarios de 1992 como primera particularidad sus autores no fueron nacidos en las zonas o regiones objeto de estudio, sino al contrario, se trataron de investigadores extranjeros: Gilbert Junto a Hall y Mitchell. Las dos primeras regiones objeto de estudio fueron: La Rioja y el Marco de Jerez-Sherry (Gilbert, 1992; Hall y Mitchell, 2000). Es a partir del año 2000, con el crecimiento económico español, la entrada del Euro y en general un cambio en cuanto a la visión del vino no solo como consumo en sí mismo, sino producto turístico, se comienza a ampliar la literatura científica, se realizan estudios fundamentalmente por investigadores españoles, que analizan diferentes zonas y rutas vinícolas.

Existen diversas definiciones que enlazan el concepto de alimentación y turismo: Según la OMT (2017) la alimentación es una cuestión central del fenómeno turístico porque es la necesidad biológica y sobre todo porque constituye una inestimable vía de acceso a la cultura y a la historia del país visitado. Santos y Leal (2012), indican que la alimentación además de proveer para las necesidades físicas y nutricionales vitales para la supervivencia de la especie, el poder tiene la capacidad de traducir una amplia variedad de elementos materiales. Esto implica la producción, manipulación y consumo de alimentos, así como el lenguaje hablado siendo una herramienta para la preservación de las tradiciones ancestrales. De la

misma manera Herrera *et al.*, (2012) asocian los visitantes como uno de los principales custodios y medios de promoción de la gastronomía típica.

El turismo gastronómico es una nueva opción para adentrarse en el mundo de los sabores y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer (chefs o gourmets) como a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Para Calderón (2012) entre las actividades que contempla este sector se encuentran la asistencia a restaurantes donde se sirven platillos típicos, visita a mercados y tiendas de venta de productos alimenticios, observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños, así como la participación en fiestas locales donde la comida es uno de los invitados principales. Cabe destacar que el sector turístico se asocia perfecta y generalmente a otras actividades que forman parte del turismo en diferentes sectores.

Existen estudios sobre el turismo gastronómico así destacan las investigaciones que van desde Australia (Robinson y Getz, 2014) a Hong Kong (Au y Law, 2002; Mckercher et al., 2008; Cohen y Avieli, 2004) en Turquía (Okumus et al., 2007), Argentina (Schülter, 2003), Perú (Sariego,2015), Canadá (Stewart et al., 2008), Chile (Ascanio, 2009), Croacia (Fox, 2007), Hungría (Medina, 2015) o en el norte de Europa como Finlandia (Tikkanen, 2007). En la Península Ibérica encontramos estudios donde analizan la gastronomía de Portugal (Oliveira, 2007) y de todas las Comunidades como Valencia (Clemente et al., 2008), Asturias (Feo, 2005), Galicia (Pereiro y Prado Conde, 2005), Extremadura (Di Clemente et al, 2013), Andalucía (Vargas,2008). (Melián y Millán 2008), (López-Guzmán y Sánchez ,2012) y (Millán et al. 2014) de la ciudad de Córdoba que también han realizado investigaciones destacadas sobre el tema.

Así mismo, López y Sánchez (2012) describen que a lo largo de la literatura científica se han utilizado una amplia variedad de términos para establecer la relación existente entre la gastronomía y el turismo: food tourism, gourmet tourism gastronomía tourism, culinary Tourism, foodies (frase que hace alusión a personas para las cuales la gastronomía es su pasión). Esto indica que el turismo gastronómico ha dejado de ser, por tanto, un producto turístico localizado en

determinados países con tradición culinaria, como puede ser el caso de Francia, para pasar a ser un turismo universal y que puede ser realizado en cualquier región o comarca que cuente con un producto de calidad. Así, Domingos y Henriques, (2015) corroboran esta afirmación con el estudio sobre la gastronomía y sus tendencias siendo el elemento relevante de producto turístico regional dinamizador del turismo. La gastronomía aparte de ser el elemento central de todas las culturas, actualmente se ha convertido un producto turístico con gran aceptación.

Desde una perspectiva teórica, Agudo (2010) manifiesta que la literatura científica aborda el tema del turismo gastronómico desde dos ámbitos y tipologías turísticas consolidadas como son: el turismo rural y el turismo cultural. Varios autores investigan el fenómeno del turismo gastronómico y de la reciente atención otorgada a la tipicidad alimentaria por los turistas, a partir de su complementariedad con las actividades rurales. Sidali *et al.*, (2013) afirman que las zonas rurales representan los escenarios ideales para el desarrollo de actividades e iniciativas gastronómicas. La fuerte identidad culinaria que tradicionalmente caracteriza a los territorios ha hecho que en estas zonas se encuentren los centros de producción y elaboración de los alimentos autóctonos. Dentro de esta categorización, quedarían incluidas también las consideraciones acerca de las relaciones que unen la gastronomía y la tipología turística de sol y playa.

Andreu y Verdú, (2012) identifican el turismo gastronómico concebido en la mayoría de los casos en sus sub-productos y del enoturismo, como una oportunidad para diversificar los destinos maduros de sol y playa y otorgando cierta relevancia turística a las regiones rurales del interior marítimo. A través de la valorización de los patrimonios gastronómicos se pretende, pues, descongestionar los destinos turísticos de litoral y diversificar la oferta local, direccionando los flujos y los ingresos turísticos hacía las campiñas rurales cercanas. Desde la década pasada los estudios demostraban que la cuota de gasto que los turistas dedican a la comida equivale a un tercio de su gasto total, lo cual le identifica como segmento turístico extremadamente atractivo.

Ostaiza (2013) mantiene que la cultura culinaria representa una importante fuente de identidad en la sociedad postmoderna a su vez Richards (2002), explica que se ha convertido en una manera de defenderse de la creciente homologación gastronómica que se está produciendo tras el fenómeno de la globalización y de la denominada MacDonalidización. Actualmente debido a las crisis y problemas ambientales y de identidad se le está dando atención a las tradiciones locales, los hábitos y las costumbres tradicionales. La cultura gastronómica de un territorio está fortaleciéndose y aglutinando los procesos de producción tradicional, los alimentos locales, las recetas y las formas típicas de elaboración de los alimentos.

Para Hernández y Mogollón (2015) la literatura respalda las fuertes conexiones que subyacen entre alimentación y turismo. Actualmente existen varias líneas de investigación abiertas para profundizar, el viaje y la gastronomía se identifican como una parte integrante de la experiencia turística brinda la posibilidad de saborear alimentos y platos distintos a los de nuestra cotidianidad o, simplemente, enseña una nueva forma de disfrutar de los mismos. De esta manera, la curiosidad gastronómica se considera como factor motivacional añadido que lleva a los turistas a querer acercarse a nuevos estilos culinarios y de vida.

Analizando la historia sobre el origen de la gastronomía Monroy (2000) mantiene que en Europa en el siglo XIII se empezaron a realizar las primeras guías gastronómicas, que eran una relación de las mejores posadas y restaurantes. Estas guías eran realizadas por los famosos "gourmets" o "gastronomers", personas de muy grande apetito que se dedicaban en clasificar los restaurantes se dedicaban a viajar por diversos lugares de Francia con un conjunto de amigos y aficionados a la gastronomía.

Para Calderón (2012) actualmente existen diversas rutas gastronómicas alrededor del mundo dedicadas a diversos tipos de comida o insumos, por ejemplo: Ruta del Jamón Ibérico en España, Ruta de los Quesos de Cabra, Ruta de la Tenca, Ruta de las Frutas. Todo esto puede definirse como visitas a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y la experimentación de los atributos de

una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de los viajes.

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el territorio. Se puede evidenciar que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales Costa, Andes, Amazonía y Galápagos, todas ellas con ecosistemas, costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. Para Arenas (2015) la comida ecuatoriana es también conocida como “comida criolla” y es muy común ver entre sus platos al Churrasco que se sirve con una buena ración de arroz, acompañado de dos huevos fritos, se trata de un plato muy fuerte pues t 12 de res, o de cerdo la cocina ecuatoriana está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX.

Para Calderón (2012) en el siglo XVII y XVIII hubo una fusión cultural entre los pueblos originarios y los españoles que llegaron en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Se puede evidenciar que las costumbres alimenticias de nuestros ancestros se vieron cambiadas; a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses. La variación en los platos y las influencias en las mesas ecuatorianas depende de la zona de donde provenga, así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia.

Según Yáñez (2013) la llegada de España a estas tierras fue en cuanto a la gastronomía toda una sorpresa, un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo elementos y experiencias europeas y africanas; por otra,

permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Enriquecida con nuevos elementos la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas formas de cocinar durante tres siglos.

La biodiversidad del Ecuador trajo consigo variedad de platos tradicionales de acuerdo a la región, en la costa se basa principalmente en pescados (tanto de río como de mar) especialmente la corvina, robalo, sardina y atún, se suman los mariscos como camarones, conchas, cangrejos. El maní yuca y plátano siempre son el complemento. En los Andes el maíz es uno de los granos más utilizados, la lista de comidas y bebidas que se preparan con él es extensa; otro elemento indispensable es la papa para la elaboración de los distintos platos serranos como el molo, llapingachos, locro, yaguar locro y tamales. El cuy por su parte constituye un plato típico y es consumido principalmente en fiestas.

La Amazonía ecuatoriana es una reserva fabulosa de especies animales y vegetales. Entre los vegetales de consumo generalizado se destaca la guayusa, que es hoja para la infusión. Los platos tradicionales de la selva son elaborados a base de pirañas y bagres que abundan en los ríos, monos, loros, manatí o vaca marina y la danta, yuca verde, papa china y frutas. Los condimentos básicos se reducen al ají y a la sal. La comida de Galápagos es bastante variada pues está hecha a base de los diferentes tipos de peces, camarones y langostas que viven sus aguas su influencia de migrantes ecuatoriano y extranjeros muestra como resultado una gastronomía de fusión.

Si mencionamos la importancia que tienen los productos para desarrollar el turismo en especial destinos con potencial gastronómico como Portoviejo, Moreno *et al.*, (2015) hace énfasis en que los circuitos y corredores turísticos-gastronómicos buscan ampliar de forma adecuada la oferta del turismo estimulando el desarrollo regional con el fin de preservar el ambiente mediante la cooperación, la planificación coordinada y la integración participativa. La importancia radica en la integración participativa de las comunidades y la cooperación de los actores

involucrados en general, de tal manera que llevar a cabo la creación de un circuito turístico sea una opción viable.

Analizando las características del cantón Portoviejo para Labigalini (2014) los corredores gastronómicos son compuestos por municipios geográficamente próximos y que se asocian en función de intereses y posibilidades de explorar turísticamente sus respectivos patrimonios históricos, culturales y naturales, así como otros beneficios. Como elemento principal se puede mencionar el patrimonio gastronómico y diversidad de recursos naturales siendo la base de la planificación teniendo una relación y características similares.

En los actuales momentos en el Ecuador existen pequeñas rutas y circuitos turísticos con un enfoque gastronómico, sin embargo no están concebidas de una manera bien estructurada, es decir, existen bajo una modalidad en la que por la misma gente están establecidos ciertos parajes en ejes viales, en los que es común alguna oferta, pero no con una estructura definida y que pueda pasar a ser una alternativa turística ya con bases de un producto respaldado por el ente gubernamental, No obstante ante esta situación, se debe destacar en el marco provincial el "circuito del cacao fino de aroma" que con el apoyo del gobierno provincial ha podido convertirse en un producto turístico con una proyección importante.

Para Heredia (2017) la diversidad ecológica conlleva a una diversa manifestación gastronómica en Ecuador y en especial en Manabí, a su vez se observan problemas en una oferta de calidad que brinde un servicio de primera a los diferentes visitantes. Para el GAD del cantón Portoviejo (2017) se evidencia una problemática en el sector rural como es la inexistencia de infraestructura turística adecuada y diversa; este no cuenta con establecimientos de alojamiento, dificultando pernoctación de visitantes y tornado lo no atractivo ya que el turista de tener a disposición servicios que satisfagan sus necesidades. Se observa que la planificación del corredor gastronómico tiene que considerar aparte de las potencialidades tanto culturales como naturales las debilidades que este territorio presenta, entre ellas servicios básicos deficientes, oferta y planta turística limitada,

falta de coordinación entre los actores y gestores locales, carencia de productos organizados, deficiente promoción.

La investigación busca incrementar la oferta turística del cantón Portoviejo a través de la creación del corredor gastronómico como nuevo producto turístico involucrando a todas sus parroquias rurales y a los platos típicos ofrecidos en los distintos festivales gastronómicos que el GAD municipal ha realizado junto a su Dirección de Turismo.

1.1.1. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país: la costa, andes, las Islas Galápagos y la región amazónica. Según lo expuesto por Mendoza (2012), la cocina del Ecuador es fundamentalmente mestiza, en la que se mezclan los antiguos productos indígenas con los introducidos por los españoles, la fusión de las dos culturas hace que actualmente la variedad de platos ecuatorianos sea muy extensa. Sin embargo, no ha sido aprovechada lo suficiente debido a que no existe una adecuada planificación e iniciativa gubernamental para posesionar al país como un destino turístico gastronómico y tener un nivel en donde se pueda llegar a competir con otras gastronomías como lo hace Perú.

La provincia de Manabí se puede considerar como privilegiada en cuanto a gastronomía, debido a que mayor parte de la zona es agrícola y ganadera, identificándose por sus platos elaborados en base a los conocimientos ancestrales, sin embargo, no existe una adecuada promoción por parte de los habitantes de la provincia hacia la gastronomía local. Se observa que sigue prevaleciendo una desorganización muy notoria en la mayor parte de los cantones de la provincia, a causa de la poca iniciativa de los gobiernos locales, falta de emprendimiento de personas involucradas en la actividad turística y también por la ausencia de recursos económicos para llevar a cabo las propuestas planteadas.

La vinculación de la promoción con las nuevas tecnologías son las principales responsables por estos cambios que afectan al turismo debido a que sobre ellas recae la información sobre el destino y el producto. En la actualidad hay muchos lugares sin desarrollar, pero con gran potencial turístico, cabe recalcar que este problema se da por el poco interés de las entidades de gestión local y el desconocimiento de la planificación y promoción.

Otro aspecto importante que considerar es la limitada existencia de productos que diversifiquen la oferta del turismo en el territorio se debe tener como recurso principal a la gastronomía, se han diseñado rutas y circuitos direccionados a la agroproducción, pero no todos se han ejecutado de forma eficiente y algunos solo quedaron en proceso. El cantón Portoviejo y el departamento de turismo está desarrollando acciones para fortalecer la gastronomía en los territorios rurales tomando como estrategia el turismo, se han realizado estudios y actualmente están interesados en planificar productos que fortalezcan y diversifiquen las economías locales. Desde ahí se ve la importancia para establecer un corredor gastronómico que fundamente el turismo sostenible del cantón Portoviejo.

Siendo así se concluye que uno de los principales problemas es la no existencia de un corredor gastronómico integrando los recursos agro productivos, la gastronomía y el turismo. Otro aspecto negativo es el desconocimiento del valor cultural y el aprovechamiento limitado de la gastronomía como un producto diversificado por parte de las comunidades y gestores locales. Simplemente ofrecen servicios deficientes sin productos innovadores y poco atractivos. No existe el incentivo necesario y constante para que la gastronomía del cantón se proyecte como un atractivo importante. La falta de información y de investigaciones sobre la innovación usando los recursos tradicionales es otro problema observado. Se evidencian debilidades como la limitada promoción y carencia de productos turísticos direccionados a la gastronomía.

Una problemática a tener presente, es la pérdida de la identidad cultural que se torna cada vez más fuerte en la actualidad, ya que se disminuye la población que aún mantiene viva la tradición respecto a la cocina Manabita, además los cambios

en la globalización conllevan a la aculturación y por consiguiente desaparece la variedad de platos típicos y los elementos que han sido usados como utensilios.

La riqueza culinaria está presente en todo el territorio del sector rural de Portoviejo, sin embargo existe un déficit en la coordinación para un trabajo integrado entre la autoridad competente y la comunidad, esto limita las iniciativas con el fin de aprovechar el recurso y llevarlo hacia la creación de un producto turístico gastronómico, teniendo en cuenta que existe la potencialidad y el posicionamiento como destino gastronómico a nivel nacional, pero carece de una oferta estructurada para una mayor satisfacción de la demanda y del fortalecimiento de la cocina tradicional manabita.

Las facilidades e infraestructuras para el servicio presentan problemas en especial en las comunidades rurales de Portoviejo. Esto se refleja en el limitado desarrollo turístico en el sector rural del cantón y la inexistencia de productos turísticos que promocionen la gastronomía y el turismo rural. Por lo que el problema científico y la hipótesis derivada de la situación problemática planteada se enuncian de la siguiente forma:

1.1.2. PROBLEMA CIENTÍFICO

¿Cómo contribuir al desarrollo sostenible rural del cantón Portoviejo, potencializando la oferta productos turísticos (corredor gastronómico) en el sector rural?

1.1.3. HIPÓTESIS

El diseño de un corredor gastronómico contribuiría al desarrollo sostenible del territorio rural en el cantón Portoviejo, Manabí, Ecuador desde las potencialidades turísticas que ofrece la gastronomía de este cantón.

1.1.4. JUSTIFICACIÓN

El sustento teórico sirvió como base para la comprensión de los fundamentos conceptuales que se aplicaron en la presente investigación, a su vez se pudieron entender los horizontes de la literatura especializada que comprenden la planificación y los lineamientos para desarrollar las actividades de turismo gastronómico y agroturismo de manera adecuada. Este trabajo muestra una variedad de definiciones entorno a las variables previamente establecidas, se estableció un marco teórico que servirá para fortalecer proyectos que se desarrollen en el futuro. De acuerdo a lo anterior este estudio tiene su importancia ya que se fundamenta en bases bibliográficas relevantes, como lo expuesto por Rodríguez (2012) en donde mantiene que las investigaciones de carácter turístico gastronómico tienen que tener una base de literatura científica siendo útil para la realización de líneas estratégicas fomentando directrices para para la adecuada gestión y creación de propuestas en beneficio del desarrollo local del cantón.

Esta investigación servirá como referencia metodológica y marco referencial en trabajos posteriores que tengan que ver con las estrategias para fortalecer la oferta turística-gastronómica del cantón Portoviejo, además se aplicará el estudio con un contexto técnico el cual planificará el proceso para un corredor gastronómico. Como referentes metodológicos se considera el trabajo de Inga (2015) “Diseño del corredor gastronómico de la ciudad de Riobamba para dinamizar el turismo, siendo uno de los fundamentos de los procesos a seguir para desarrollar un corredor turístico”. Mediante esto se pretenden alcanzar los objetivos: impulsar, promover, diversificar, consolidar la oferta turística del cantón Portoviejo y así contribuir en el desarrollo del turismo local.

Desde el punto de vista ambiental el trabajo se justifica ya que toma en consideración la gestión responsable dentro de cada uno de los procesos establecidos, se crearán líneas estratégicas que se direccionan hacia el turismo sostenible y el adecuado manejo de los recursos naturales y culturales. El sector turístico cada año se está direccionándose al crecimiento y a la diversificación económica y social de los habitantes, siendo así representa un rubro que envuelve a todas las actividades económicas de una región, es un ente integrador que involucra todas las capacidades productivas de las comunidades, por lo tanto

mediante la implementación de estrategias de promoción turística y planificación se pretende promover los recursos gastronómicos fomentando la inclusión de la población local en todos sus procesos económicos.

Desde el punto de vista práctico la investigación se justifica ya que se establecerán estrategias y lineamientos factibles que permitan desarrollar el turismo gastronómico en el área rural de Portoviejo. Además, los investigadores tendrán la oportunidad de fortalecer destrezas que serán aplicadas en el ámbito laboral. Se busca establecer estrategias de promoción turística entorno a los recursos del cantón y sus comunidades locales utilizando los lineamientos establecidos para desarrollar el turismo de forma adecuada.

Esta investigación tiene su importancia desde el punto de vista legal considerando lo estipulado en la Constitución Política de la República del Ecuador, Título 1, Capítulo 1, Artículo 3, es un deber primordial del estado planificar el desarrollo nacional, erradicar la pobreza, promover el desarrollo sustentable y la redistribución equitativa de los recursos y la riqueza, para acceder al buen vivir, así como también proteger el patrimonio natural y cultural del país (Ministerio de Ambiente del Ecuador [MAE], 2012). De esta manera se generarán estrategias que permitan desarrollar el turismo en el área rural favoreciendo a las comunidades involucradas, fomentando actividades que se realicen en función del desarrollo sostenible del cantón Portoviejo. Se busca el manejo adecuado de los recursos naturales y valoración del patrimonio cultural, basados en un principio de equidad en la distribución de los beneficios locales.

Atendiendo lo dispuesto en la Ley de Turismo, Capítulo I, Artículo 4, Literal a, se expresa que el Estado debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de productos turísticos competitivos. De esta manera se expone el sustento legal en la planificación y elaboración del proyecto en el que se establecerán las estrategias de promoción turística entorno a los recursos agroturísticos del cantón, cabe destacar que utilizarán los lineamientos establecidos para desarrollar el agroturismo de forma adecuada.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. OBJETIVO GENERAL

Diseñar un corredor gastronómico para contribuir al desarrollo turístico sostenible del sector rural en el cantón Portoviejo, Manabí, Ecuador.

1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un diagnóstico que analice los ámbitos socioambientales, gastronómicos, oferta, facilidades y recursos turísticos de las parroquias rurales del cantón Portoviejo.
- Elaborar un estudio de la demanda para identificar las necesidades, aceptación y perfil del visitante.
- Establecer el corredor gastronómico que busque el desarrollo turístico sostenible del sector rural del cantón Portoviejo.

CAPÍTULO II. DESARROLLO METODOLÓGICO

2.1. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El objetivo principal de este trabajo es el diseño de un corredor gastronómico vinculado al turismo en el cantón Portoviejo, se toma como elemento de estudio el sector rural ya que este posee mayor atractividad y diversidad en recursos gastronómicos, culturales y naturales. Es una investigación mixta cuantitativa y cualitativa, su enfoque es exploratorio descriptivo. Con el objetivo de delinear el marco metodológico para el desarrollo del presente estudio se parte de la selección de cinco trabajos de autores sobre creación de productos turísticos con preferencia en enfoque gastronómico. Una vez seleccionados se realiza un análisis de la metodología aplicada por cada uno de ellos en las distintas fases de la investigación a fin de determinar si estas etapas son aplicables o compatibles con los objetivos que plantea este trabajo. En el cuadro 2.1. se presentan los modelos metodológicos para la creación de productos turísticos:

Cuadro 2.1. Modelos metodológicos por autores para la creación de productos turísticos

AUTORES	FASES Y ETAPAS
(Machado, 2007) Procedimiento para el diseño de un producto turístico integrado en Cuba	1. Búsqueda y análisis de la información. 2. Diseño del producto 3. Definición del Precio 4. Posicionamiento Definición del canal de distribución. Retroalimentación
(López, 2008) La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas	1.Fase de lanzamiento: creación de organización que gestione la ruta y adecuación. 2.Fase de desarrollo Fase de consolidación.
(Hernández R. , 2015) Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba	1. Análisis de las bases teóricas 2. Diagnóstico situacional de la ciudad de los atractivos gastronómicos
(Intriago, 2019) creación del producto "Ruta de Ciclopaseos Vivenciales" para el desarrollo del turismo en el cantón Junín, Manabí, Ecuador	1. Diagnóstico turístico situacional del territorio 2. Estudio del mercado turístico 3. Creación del producto Validación del producto

Elaborado por los autores

Una vez que se analizaron y compararon las diferentes fases de la investigación de los cuatro autores descritos en el cuadro 2.1., se procedió a realizar el cuadro de criterios donde se seleccionaron 7 de los que más se aproximan al desarrollo del producto que se piensa diseñar para Portoviejo, con las leyendas que se

especifican a continuación para darle una ponderación, que los investigadores han otorgado a las fases empleadas por cada uno de ellos y determinar cuáles son los que más servirán como guía metodológica durante el proceso de estudio para llevar a cabo el tema planteado.

Cuadro 2.2. Comparación entre criterios metodológicos de autores estudiados

N°	Año	Autor	Criterios							Total
			1	2	3	4	5	6	7	
1	2007	Machado		X				X	X	3
2	2008	López							X	1
3	2015	Hernández	X	X	X	X				4
4	2019	L. Intriago	X	X	X	X		X	X	6

Elaborado por los autores

Legenda:

1. Diagnóstico turístico situacional
2. Estudio de mercado
3. Análisis de potencialidad
4. Establecimiento de estrategias
5. Análisis de bases teóricas
6. Creación de producto turístico
7. Validación del producto

La ponderación dio como resultado: 6 puntos para Intriago (2019); 4 puntos para Hernández (2015); 3 puntos para Machado (2007); 2 puntos para Inga (2015) y 1 punto para Machado (2007). El trabajo de investigación cuya metodología ha obtenido la mayor puntuación corresponde a Intriago (2019), cumpliendo con 6 de los 7 criterios expuestos como diagnóstico, estudio de mercado, análisis de las potencialidades, creación y validación del producto como análisis de bases teóricas y validación de productos; por lo que se lo tomará en cuenta como guía para el planteamiento de los objetivos y desarrollo de esta investigación.

Hernández (2015) coincide con 4 de los 7 criterios seleccionados entre ellos (diagnóstico turístico, estudio de mercado, análisis de potencialidad y estrategias), al igual que Intriago (2019), sin embargo, no toma en cuenta la creación y evaluación de productos). Hay que destacar que este análisis sirve de aporte a este trabajo y será guía de estudio durante este proceso de investigación. Machado

(2007) en tercer lugar considera las fases que corresponden respectivamente a estudio de mercado, análisis de bases teóricas y creación de productos turísticos, es un trabajo que a pesar de la puntuación intermedia obtenida aporta una visión clara en los pasos a seguir para la creación de productos turísticos. Inga (2015) y López (2008) en cuarto y quinto lugar respectivamente tienen fases de amplio contenido, difícil de aterrizarlas en la propuesta que plantea este trabajo.

Se puede observar que los productos turísticos son de naturaleza cambiante, cada uno responde a una necesidad diferente y se crean en base a recursos, atractivos, equipamiento, infraestructuras, servicios, actividades recreativas, representaciones y valores culturales propios, a veces únicos en cada territorio. Los modelos de estudio no responden a la totalidad de las variables, cada autor implementa una metodología distinta según el tema de investigación, aunque el análisis y valoración de las variables sirve de retroalimentación y de base para el planteamiento de la propia a seguir en adelante.

Esta investigación toma como referencia fundamentos científicos que han tenido éxito en otros territorios, se buscó establecer una base teórica que fundamente el desarrollo de futuros proyectos relacionados con la planificación y gestión de corredores gastronómicos direccionados a desarrollar el turismo. Cabe resaltar que se ha realizado un análisis conceptual y teórico teniendo como fuente documentos oficiales y especializados. Se utilizó como técnica la revisión bibliográfica y como herramienta una ficha de registro la cuál ayudó a llevar una secuencia y orden adecuada.

En base a este análisis de criterios y por la guía que han sido los modelos metodológicos estudiados, se procedió a realizar el siguiente cuadro de tres fases propias, concerniente a la metodología que se aplicará para la consecución de los objetivos ya planteados:

2.2. PROPUESTA METODOLÓGICA PARA EL DISEÑO DE UN CORREDOR GASTRONÓMICO PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE DEL CANTÓN PORTOVIEJO, MANABÍ, ECUADOR.

Cuadro 2.3. Diseño del proceso metodológico

FASES	ACTIVIDADES	TÉCNICAS-HERRAMIENTAS
Diagnóstico para caracterizar aspectos socioeconómicos y turísticos del área de estudio.	<ul style="list-style-type: none"> -Caracterización de los ámbitos socioambientales. -Levantamiento de información de la oferta turística. -Georreferencia del área mediante levantamiento de coordenadas con GPS. -Análisis de los procesos de gestión local. -Recopilación y registro de recursos turísticos naturales y culturales. -Análisis estratégico mediante Matriz FODA. 	<p>-Herramientas: fichas de registro bibliográfico. Cuestionario de entrevistas. Fichas de diagnóstico turístico. Ficha de inventario y de catastro turístico. Matriz FODA</p> <p>-Técnicas: Análisis de documentos y revisión bibliográfica en fuentes primarias y secundarias. Observación directa y visitas de campo.</p> <p>Entrevistas. Inventario y catastro turístico.</p>
Estudio de la demanda turística y sus componentes (necesidades, motivaciones y tendencias)	<ul style="list-style-type: none"> -Análisis de la demanda. - Caracterización del perfil del cliente. -Análisis integral del mercado y sus tendencias turísticas. 	<p>Técnicas: Visitas de campo. Encuestas.</p> <p>-Herramientas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cuestionario de encuestas.
Propuesta del corredor gastronómico de acuerdo a las potencialidades del territorio.	<ul style="list-style-type: none"> -Establecer la estructura y lineamientos del corredor gastronómico. - Diseño gráfico y mapa turístico identificando el recorrido y localización del corredor gastronómico. -Estrategias de posicionamiento distribución y comercialización del corredor. 	<p>Investigación bibliografía</p> <p>Matriz de itinerarios.</p> <p>Programas de diseño gráfico.</p>

Elaborado por los autores

2.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO METODOLÓGICO POR OBJETIVOS

-Diagnóstico para caracterizar aspectos socioeconómicos y turísticos del área de estudio.

Mediante una visita al departamento de turismo y GAD municipal del cantón Portoviejo se recopiló información en documentos oficiales (PDOT Plan de desarrollo de ordenamiento territorial, catastro e inventarios de servicios y recursos turísticos), luego de esto se realizó la caracterización de la oferta turística para de

esta manera definir el estado actual del sistema turístico, por otro lado se realizaron entrevistas a 3 gestores del Departamento del Turismo y GAD de Portoviejo, también se consideran a los actores del sector turístico (5 representantes emprendedores) con la finalidad de conocer cuál es la percepción de la gestión turística del cantón. Se utilizaron fichas de registro bibliográfico y cuestionario de entrevistas. Se realizó la georreferenciación del área mediante levantamiento de coordenadas con GPS.

En la siguiente actividad se elaboró la caracterización de la oferta turística, esta consiste en analizar los emprendimientos gastronómicos y de hospedaje además de los recursos naturales y culturales. Se utilizaron las fichas de catastro de servicios y las fichas de inventario de recursos turísticos del GAD de Portoviejo. Por último, se procedió a realizar un análisis estratégico del territorio la Matriz FODA.

-Estudio de la demanda turística y sus componentes (necesidades, motivaciones y tendencias)

El Análisis de la demanda consistió en la aplicación de encuestas dirigidas a consumidores de los servicios turísticos, con el fin de medir la calidad y aceptación de la oferta y el producto turístico (corredor gastronómico para potenciar el turismo en Portoviejo). Las encuestas se aplicaron en puntos estratégicos y cercanos al área de estudio (centros comerciales, terminal terrestre, balneario playa Crucita). Se utilizaron de 200 cuestionarios de encuestas conteniendo variables destacadas, en forma de preguntas cerradas relacionadas a sus características geográficas y demográficas, de viaje, medios de información, preferencias o motivaciones, relación con el servicio o producto, tipo de alojamiento, capacidad de gasto, evaluación y satisfacción general del destino y sus atributos, entre otras.

Se utilizó la muestra para la población infinita y se utilizó la siguiente fórmula.

$$n = \frac{Z^2_{\alpha/2} * p * q}{d^2}$$

Dónde:

n: tamaño de la muestra requerido

$Z_{\alpha/2}$: percentil de la distribución normal relacionado con el nivel de confianza seleccionado por el investigador.

P: proporción estimada de la población que establecería un acuerdo determinado sobre la variable a estudiar.

Note que para $p = 0.5$ (50%) se obtiene el mayor tamaño de muestra.

$q = 1 - p$

d: margen de error o desviación del valor real estimado.

Para desarrollar la fórmula se fijó un nivel de confianza del 95%, una $p=0,5$ y $q=0,5$ y se estimó un margen de error ($d=0,7$),

$$n = \frac{Z^2_{\alpha/2} * p * q}{d^2}$$

$$n = \frac{1,96^2(0,5)(0,5)}{0,07^2}$$

$$n = \frac{(3,8416)(0,25)}{0,0049}$$

$$n = \frac{0,9604}{0,0049}$$

$$n = 196$$

La fórmula dio como resultado un total de 200 personas a las que se les aplicó la encuesta. Se analizaron los resultados obtenidos para así determinar el perfil del turista tomando en cuenta características demográficas, psicorgánicas, entre otras; y por último se realizó un Análisis integral del mercado y sus tendencias turísticas.

Propuesta del corredor gastronómico de acuerdo a las potencialidades del territorio rural de Portoviejo

En esta fase se realizó el diseño del producto (corredor gastronómico para fortalecer el turismo en el cantón Portoviejo) consistió en planificar y establecer la estructura y lineamientos del corredor gastronómico tomando en cuenta a las parroquias rurales de Portoviejo se planteó el gráfico y mapa turístico identificando el recorrido y localización del corredor gastronómico se establecen como estrategia paquetes con sus itinerarios y servicios a ofrecer, también se determina estrategias

de posicionamiento distribución y comercialización del corredor gastronómico. Se utilizaron técnicas y herramientas como Investigación bibliográfica, Matriz de itinerarios, programas de diseño gráfico y Sistema de Información Geográfica (GIS).

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. FASE I: DIAGNÓSTICO TURÍSTICO SITUACIONAL DEL TERRITORIO

El presente diagnóstico turístico del cantón Portoviejo tiene como finalidad conocer la realidad en la que se encuentran los productos y servicios turísticos, para establecer una línea base que permita diseñar un corredor gastronómico que involucre a las parroquias rurales y dinamice la actividad turística en estas localidades y que redunde en el desarrollo del turismo sostenible en todo el territorio. A continuación, se delimita el área de estudio, describiendo cada una de las parroquias rurales que son las que se involucrarán en el desarrollo de este producto, muy importante porque el espacio geográfico es donde tiene lugar el desarrollo de las actividades turísticas. (Ver figura 3.1.)



Figura 3.1. Mapa área de estudio Portoviejo
Fuente: Google Earth

GENERALIDADES

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Portoviejo (GAD, 2015) el cantón es la capital de la provincia de Manabí, se encuentra ubicado en la parte central, geográficamente pertenece a la región costa; limita al norte con los cantones Rocafuerte, Sucre, Junín y Bolívar; al sur con el cantón Santa Ana; al oeste con el cantón Montecristi y el Océano Pacífico y al este con los cantones de Santa Ana y Pichincha. Cubre un área de 967,53 kilómetros cuadrados con un

rango altitudinal que va de 0 metros a 600 metros sobre el nivel del mar. Tiene una temperatura promedio es de 24 °C, pudiendo alcanzar hasta los 36 °C. Las parroquias rurales Abdón Calderón, Alajuela, Chirijos, Crucita, Pueblo Nuevo, San Plácido y Río Chico, son las que forman parte del corredor gastronómico que se propone y las que son objeto de estudio de este capítulo.

Por otra parte, el 50,24% de la población de Portoviejo se encuentra conectado a la red pública de alcantarillado; el 26,92% está conectado al pozo séptico, un 15,97% a pozos ciegos y el restante desechan al río o mar, o simplemente no tienen. Las actividades que dinamizan el ambiente económico son el 40% de la población se dedica a actividades relacionadas con la agricultura, ganadería, avicultura y silvicultura; un 20% al comercio al por mayor y al por menor, un 15% a la industria de servicios como hoteles y restaurantes, el 5% a la explotación de minas y canteras; de la misma manera un 5% se dedica a la pesca y el restante se dedica a la construcción, a la industria manufacturera, a la intermediación financiera, a la educación, servicio de salud, actividades inmobiliarias, empresariales y de alquiler, actividades financieras y demás.

La ciudad de Portoviejo se constituye en el centro político y administrativo de la provincia, ya que en ella se encuentran las oficinas de importantes direcciones provinciales de varios Ministerios, así como el Gobierno y la Prefectura provincial (Gobierno Provincial de Manabí, 2017). Portoviejo es una ciudad de gran movimiento comercial, industrial y artesanal. La artesanía que se elabora en las comunidades cercanas a la ciudad se distingue por la manufacturación en mimbre, cestería y paja toquilla. La gastronomía local sobresale puesto que sus platos se elaboran a base de mariscos, pollo, res y cerdo, así como también plátano, yuca, maíz y maní (MINTUR, 2015).

Vale recordar que de forma general se realiza un análisis de la oferta turística de la ciudad de Portoviejo, por ser la capital cuenta con facilidades y una adecuada infraestructura turística, destacando que puede ser de forma estratégica el centro de apoyo y de las operaciones del turismo por la facilidad de accesos y corta distancia a cada una de las parroquias.

La diversidad de atractivos naturales y culturales que muestra el cantón Portoviejo es muy variada, a continuación, se mencionaran aquellos lugares que poseen mucha más potencialidad y afluencia de turistas los mismos que se tomarán en cuenta para el presente trabajo investigativo. A continuación, en la tabla 3.4 y 3.5 se muestra un registro de los recursos naturales y culturales de todo el cantón:

Cuadro 3.4. Recursos naturales

RECURSO	CATEGORÍA	JERARQUIZACIÓN
Balneario de agua dulce El Refugio	Sitio natural	II
Colinas de San José	Sitio natural	II
Playa de Crucita	Sitio natural	II
Estuario del Río Portoviejo "La Boca"	Sitio natural	II
Jardín Botánico	Sitio natural	II
Cascada del Cuchucho	Sitio natural	II
Laguna Encantada	Sitio natural	II

Elaborado por los autores

Cuadro 3.5. Recursos naturales

RECURSO	CATEGORÍA	JERARQUIZACIÓN
Catedral del Buen Pastor	Manifestación cultural	II
Festival del marisco la boca crucita	Manifestación cultural	II
Festival de la empanada Alajuela	Manifestación cultural	II
Festival de la morcilla –Calderón	Manifestación cultural	II
Festival de la tonga San Placido	Manifestación cultural	II
Festival del caldo de gallina criolla –Chirijo	Manifestación cultural	II
Festival de ceviche de pinchagua-Río Chico	Manifestación cultural	II
Festival del seco de gallina Pueblo Nuevo	Manifestación cultural	II
Fiestas San Pedro y San Pablo Crucita	Manifestación cultural	II
Iglesia la Merced-centro Portoviejo	Manifestación cultural	II
Parque La Rotonda- centro Portoviejo	Manifestación cultural	II
Parque Las Vegas- centro Portoviejo	Manifestación cultural	II
Parque Arqueológico y Museo Cerro de Hojas Jaboncillo.	Manifestación cultural	II

Elaborado por los autores

El diagnóstico turístico dio como resultado que el cantón Portoviejo cuenta con diecisiete recursos turísticos culturales y naturales algunos se encuentran en la parte urbana especialmente monumentos, iglesias y parques; la mayoría de los recursos naturales están en las parroquias rurales, estos van desde playas, ríos, cascadas, balnearios hasta áreas protegidas y arqueológicas. Llama la atención que en la zona rural y en conjunto con el GAD cantonal se desarrollan festivales culturales y gastronómicos teniendo como producto estrella los platos típicos de cada región. Otro aspecto es la cercanía a la ciudad de Portoviejo, pero a su vez existen debilidades como carencia de servicios básicos, accesibilidad, señaléticas y facilidades turística.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Se investigó el catastro turístico del cantón Portoviejo, reflejando que existen ochenta y dos lugares de hospedaje y además la ciudad posee un total de 135 establecimientos de comida y bebida, incluidos los que se encuentran dentro de los centros comerciales como El Paseo Shopping y el Multiplaza. Cabe destacar que la información tuvo como origen fuentes primarias como el catastro actualizado por la Dirección Municipal de Turismo del GAD del cantón Portoviejo 2017, por lo que constituye el más actualizado hasta la presente fecha.

HOTELES Y HOSTALES

Para esta investigación se hizo una selección de los medios de hospedaje que permiten de forma estratégica poder ofrecer este servicio como centro de apoyo a corredor gastronómico.

Cuadro 3.6. Principales establecimientos de alojamiento del cantón Portoviejo

Orden	Cantón/parroquia	Tipo de actividad	Nombre	Dirección
1	Portoviejo	Hostal	Don Gregorio	Av. Universitaria #430 entre Alajuela y Ramos Duarte
2	Portoviejo	Hotel	Máximo	Av. América S/N y Avenida 5 de Junio
3	Portoviejo	Hostal	Madrigal	Constantino Mendoza entre Olmedo y Universitaria
4	Portoviejo	Hostería	Quinta San Juan	Via Portoviejo-Picoaza, Av.5 de Junio Km 1 ½ Papagayo
5	Portoviejo	Hotel	Principado	Av. Paulo Emilio Macias S/N y Av Manabí y Tennis Club
6	Portoviejo	Hotel	Hernández	Francisco Pacheco S/N y Córdoba
7	Portoviejo	Hotel	Lanus	15 de Abril S/N y Cristo del Consuelo
8	Portoviejo	Hotel	Mango's	15 de Abril S/N y 29 de Junio
9	Portoviejo	Hostal	Quito Manabí	Quito S/N y Av. Manabí
10	Portoviejo	Hotel	Ceibo Dorado	Calle Espejo S/N y Pedro Gual
11	Portoviejo	Hotel	Virgen del Cisne	Quito S/N y Gabriela Mistral
12	Portoviejo	Hostal	Paraíso	Calle 15 de Abril y Venezuela

Fuente: GAD Portoviejo (2017).

Según el cuadro 3.6. que es una muestra extraída de los datos de la Dirección Municipal de Turismo del GAD del cantón Portoviejo 2017, la ciudad posee alrededor de 81 establecimientos de alojamiento en funcionamiento después del terremoto del 16 de abril de 2016. La oferta hotelera de la ciudad en la actualidad es limitada considerando que algunas de las estructuras colapsaron durante y después del terremoto. Los datos fueron actualizados en enero de 2017.

ANÁLISIS DE LOS PROCESOS DE GESTIÓN TURÍSTICA LOCAL

La información detallada a continuación fue extraída mediante entrevistas realizadas a 8 miembros entre principales actores y gestores del turismo en el territorio de estudio con el fin de analizar la estructura de la gobernanza del sector turístico y de sus alrededores. A continuación, se detallan las respuestas obtenidas en dicha entrevista.

1: ¿Cómo considera la situación actual del turismo en el cantón?

La mayoría de los entrevistados coincidió que la gestión turística cantonal en estos últimos años ha venido evolucionando, poco a poco se le está dando más apoyo al turismo, se realizan convenios con universidades, se están realizando estudios, gestionado eventos para promocionar el potencial turístico del territorio rural del cantón Portoviejo. Aún existen problemas que son generales como accesibilidad, falta de facilidades, deficiente capacitación.

2: ¿Cuáles son los principales problemas que afectan al desarrollo del turismo local?

Los entrevistados respondieron que hace falta cambiar la actitud frente al turismo, verlo como una alternativa de desarrollo, mejorar la atención al cliente y la infraestructura, para ejecutar mejor la actividad de forma sostenible.

3: De acuerdo a su parecer, cuáles son las necesidades primordiales que tiene este territorio en relación al turismo

Dentro de las necesidades del cantón la más recomendada es dar capacitación a los gestores locales y a los prestadores de servicios, falta de facilidades, servicios básicos, promoción turística.

4: Cómo considera la gestión del gobierno local en cuanto a planificación turística

La mayoría de los entrevistados respondieron que existe una buena planificación turística por parte de los gestores del GAD de Portoviejo.

5: ¿Conoce si existen programas o proyectos relacionados al desarrollo del turismo en la región del corredor gastronómico?

La mayoría coincidió en que los programas desarrollados por los gestores del turismo han sido direccionados a estudios y el fortalecimiento de eventos gastronómicos.

6: Piensa usted que esta región consta con suficiente y adecuada infraestructura turística para desarrollar el corredor gastronómico

En el sector rural a excepción de la parroquia Crucita las facilidades y planta turística son limitadas, no existen medios de hospedaje adecuados en especial las parroquias del interior, sus fortalezas son la diversidad de platos típicos y una serie de paisajes y recursos naturales.

Análisis

De acuerdo a las visitas técnicas, observación directa y los criterios planteados por los entrevistados se evidencia que el sector rural del cantón Portoviejo posee altos índices de potencialidad formada por recursos naturales diversos y manifestaciones culturales como artesanías y la gastronomía tradicional representada en diferentes platos dependiendo de cada región. Esto es la base para desarrollar el corredor gastronómico tornándose un producto diferenciado.

Se evidencia que la gestión turística cantonal en estos últimos años, se han realizado convenios con universidades, se están realizando estudios y gestionando eventos gastronómicos y culturales para promocionar el potencial turístico del territorio rural del cantón Portoviejo. Aún existen problemas que son generales como accesibilidad, falta de facilidades, deficiente capacitación. Los entrevistados respondieron que hace falta cambiar la actitud frente al turismo, verlo como una alternativa de desarrollo, mejorar la atención al cliente y la infraestructura, para

ejecutar mejor la actividad de forma sostenible. En el sector rural a excepción de la parroquia Crucita las facilidades y planta turística son limitadas, no existen medios de hospedaje adecuados en especial las parroquias del interior, sus fortalezas son la diversidad de platos típicos y una serie de paisajes y recursos naturales.

DIAGNÓSTICO POR PARROQUIA

A continuación, se realiza un breve diagnóstico de las parroquias que tienen como principal recurso la gastronomía, cabe mencionar que estos lugares rurales cuentan con otros servicios y atractividades. Se toma como fuente de información los Planes de Ordenamiento Territorial de los GADs parroquiales, también se usa la ficha de diagnóstico Ricaurte (2009) para actualizar la información. Hay que notar que a lo largo de la zona de estudio se evidencian balnearios de agua dulce, restaurantes tradicionales, hosterías recreativas, cascadas, bosques protegidos. A continuación, se presentan las fuentes de información:

PARROQUIA ABDÓN CALDERÓN

De acuerdo al Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Calderón (2015) se encuentra ubicada en la parte centro-sur del cantón Portoviejo y está emplazada en el valle del Río Chaico, aportante del Río Portoviejo. Cuenta con una población estimada a la actualidad de 15.388 habitantes en una superficie de 122,51 km². Este territorio cuenta con importantes recursos naturales y actividades agrícolas.

RECURSOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA ABDÓN CALDERÓN

Balneario La Compuerta del Mocho

Es un balneario de agua dulce ubicado en el sitio La Ciénega, en la vía Calderón - Portoviejo, que cuenta con una represa de 2 metros de altura, con agua que llega a través de una estructura de madera construida hace más de 50 años. En el lugar también se forma un pequeño estanque, ideal para los bañistas. Además, cuenta espacio para pista de baile, garaje, salva vidas, bar, cancha deportiva, y venta de bocadillos de la gastronomía manabita como corviches, panes de almidón, tortillas de yuca, gatos encerrados, guatita, secos de gallina, majadas. La entrada no tiene costo y atiende los fines de semana y días festivos.



Figura 3.2. Balneario la Compuerta del Mocho
Fotos: GAD Parroquial Calderón (2017)

Balneario de Agua Dulce “Naranjal”:

Es un área de Jerarquía I, con acondicionamiento rústico que consiste en techos, mesas y asientos construidos en base a materiales de la zona. Cuenta con espacios para recreación deportiva, los fines de semana se puede encontrar comida típica manabita.



Figure 3. Balneario Naranjal
Fotos: GAD Parroquial Calderón

Paradero Turístico

Sobre las riberas del río Chico el Gobierno Provincial de Manabí y el GAD Portoviejo construyeron el paradero turístico de la parroquia Abdón Calderón que fue inaugurado en abril de 2019, con la finalidad de rescatar la gastronomía local.



Figura 3.4. Paradero turístico Calderón
Foto: Manabí Noticias

Es un balneario de agua dulce donde además se puede hacer ejercicios en máquinas biosaludables, es un espacio verde que combina deporte y diversión al

aire libre. Tiene fogones, llamados también hornos de leña. El lugar cuenta con baños y duchas, área de comidas e iluminación.

Balneario El Hormiguero

Este balneario es visitado con mayor frecuencia los días sábados, domingos y festivos, su mayor caudal se registra en la temporada invernal, está rodeado de naturaleza. Hay expendio de comida típica manabita y algunas ramadas improvisadas para dar sombra a los visitantes.



Figura 3.5. Balneario El Hormiguero
Fotos: GAD Parroquial Calderón

Centro Turístico Neverland

Es un hotel que cuenta con 23 habitaciones disponibles, 13 dobles y 10 sencillas y además áreas de recreación y servicio de alimentos para el público en general. El costo de las habitaciones dobles es de \$20 y la sencilla \$10 dólares. Se encuentra ubicado en el centro de la parroquia, atiende todos los días de la semana y además ofrece servicio de bar, piscina, tobogán (GAD parroquial Calderón, 2015).



Figura 3.6. Centro turístico Neverland
Foto: GAD Parroquial Calderón

Gastronomía:

Producto gastronómico destacado: La Morcilla:

La Morcilla es un atractivo cultural identitario de la parroquia Calderón surgió entre las comunidades campesinas que criaban cerdos y cultivaban arroz, las cuales usaban las vísceras de este animal para aprovechar el producto. La Morcilla se elabora con la sangre del cerdo y arroz; su preparación es una tradición que se viene dando desde hace más de 100 años. El Festival de la Morcilla organizado por el GAD Municipal de Portoviejo, se lleva a cabo en el mes de octubre por las fiestas patronales en honor a San Francisco de Asís, desde el año 2014, participan aproximadamente 50 locales en la venta de la misma y de otros platos típicos de la gastronomía típica tales como tonga y seco y caldo de gallina criolla, Suero Blanco, Cuajada y otros platos cocinados en horno de leña (GAD parroquial Calderón 2015).

PARROQUIA ALHAJUELA

La parroquia Alhajuella está circundada por varias colinas, se destaca por su comida tradicional, cocida a leña y en olla de barro como bollos de plátano y maní con cerdo o pescado, seco de gallina criolla. Su arquitectura es autóctona y se aprecia en las casas construidas con materiales propios de la zona. En la vía se puede apreciar la elaboración y venta de monturas y aderezos para caballos y demás animales de carga que son comercializados en la misma localidad, parroquias aledañas y en Portoviejo. De acuerdo a la Dirección de Turismo del GAD Portoviejo (2017) este sector también se caracteriza por tener una zona boscosa, fauna y flora muy variada, además se da el encuentro de dos ríos el Mancha Grande y el Río Chico, este último viene de la parroquia Chirijos, una vertiente es de agua fría y otra de agua caliente, a lo que se lo conoce como el encuentro de las temperaturas.

La parroquia Alhajuella se encuentra ubicada al centro del cantón Portoviejo en la Latitud E 0579996, Longitud N 9883520.y a 70 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con la parroquia Abdón Calderón, al sur con el cantón Santa Ana, al este con las parroquias Chirijos y San Placido, al Oeste con la parroquia Abdón Calderón.

La superficie territorial es de 23,20 kilómetros cuadrados siendo por su extensión la más pequeña de las siete parroquias rurales del cantón Portoviejo, la población según el censo del INEC 2010 es de 3.754 habitantes.

La Dirección de Turismo del GAD Portoviejo (2017) determina que la parroquia no cuenta con servicio de agua potable y que la población se abastece de agua de pozo. El 76.45% de los pobladores utiliza el teléfono celular, y sólo el 4.65% usa telefonía convencional, para la que hay acometidas disponibles. Respecto a la energía eléctrica, sólo el 74.20% de la población tiene cubierto este servicio. Las carreteras de acceso están en muy buen estado y los caminos vecinales la mayoría cuentan con doble riego asfáltico o son lastrados.

RECURSOS TURÍSTICOS

Balnearios de Agua Dulce Badén "El Refugio"

Está localizado en el sector la Mocerita de la parroquia Alhajuela es un reconocido sitio turístico de la zona por la belleza natural que posee. Lo baña el Río Chico que, con refrescantes aguas, es visitado por los turistas locales y de la provincia. Cuenta con una cancha de vóleibol, hamacas y un pequeño comedor, todo bajo un cañaveral naturalmente acondicionado para proveer de sombra y brindar un ambiente fresco. Es un lugar seguro con espacios para niños y adultos. Cuenta con un comedor que ofrece platos y bocaditos típicos de la zona a precios asequibles.

Dulces tradicionales

En los portales de Alhajuela Don Dimas, Don Torres, Doña Lucrecia, Mantuano Vega expenden exquisitos dulces tradicionales como son: cañas, recortes, María Luisas, cocadas, huevos moyos, yoyos, galletas de coco y almidón, suspiros, roscas, tortillas de maíz de dulce y muchos más. Estos locales están abiertos todos los días del año, a cualquier hora del día.

Producto gastronómico destacado: Empanadas de Verde.

Las Empanadas son el plato típico y autóctono de Alhajuela, concretamente de Bajo Grande Alhajuela. Por tal razón desde el 17 de julio del 2016 se lleva a cabo el Festival de la Empanada, organizado por el GAD Municipal Portoviejo, en conjunto con el GAD Parroquial de Alhajuela, como parte de las festividades de parroquialización y como proyecto de reactivación económica del cantón. En la primera edición de este evento participaron 26 expositores gastronómicos, se vendieron 5.000 empanadas, pero en el festival también se pueden degustar otros platos típicos de Manabí como tongas, ceviches, caldos y secos de gallina criolla.

Todos los años en julio se realiza el IV Festival Gastronómico de la Empanada y de la Primera Copa Culinaria de Cocina en Vivo, actividades que son acompañadas por presentaciones artísticas culturales, en el parque Central de la parroquia Alhajuela. El lugar donde se pueden probar las más prestigiosas es el hogar y mini comedor de la señora María Vélez, en el sector los Tamarindos, quién compartió su receta para este trabajo de investigación:

Centro turístico Casa Blanca

Ofrece gastronomía manabita cocinada en horno de leña y alquiler de instalaciones para todo tipo de eventos; hospedaje, parqueadero, juegos infantiles y área cubierta para práctica de deportes. Tiene categoría de piscina pública, sus coordenadas son: Latitud -1.05632; longitud -80.45739. Atiende todos los días de 9H00 a 17H00, el teléfono de contacto es el 098 052 2745.

PARROQUIA CRUCITA

Según información extraída del PDOT parroquia Crucita (2015) se encuentra ubicada en el cantón Portoviejo, provincia de Manabí. Su población es de 11.068 personas. La extensión de esta parroquia es de 16 Km². Su latitud es de 17M 0530620 mientras que la longitud es de UTM 9902260. Su clima se caracteriza por ser seco en verano y el cálido lluvioso en época de invierno. Limita al Norte con San Jacinto y San Clemente de la parroquia Charapotó, al sur con Jaramijó, al este con Charapotó, El Pueblito y Cañitas del cantón Sucre e Higuerón del

cantón Rocafuerte y al Oeste con el Océano Pacífico. En la comunidad Las Gilces, se encuentra la desembocadura del Río Portoviejo y el Estuario “La Boca”, uno de los principales recursos turísticos de la parroquia Crucita.

Los servicios básicos en la parroquia Crucita, aunque suficientes para el desarrollo del turismo, no abastecen a la totalidad de la población y en temporadas altas no son eficientes, como es el caso de la energía eléctrica. El agua potable la provee La empresa Ceibal mediante tanqueros que proceden de una planta ubicada en la ciudad de Manta y se abastece a la población además por medio de tuberías, se bombea dos veces por semana y la gente debe abastecerse para el resto de la semana. En cuanto a la recolección de basura, existe un recolector que va desde Portoviejo tres veces por semana, esta deficiencia causa problemas porque los desperdicios se amontonan, se pudren y la gente se ve obligada a quemarlos. Respecto a la salud, no existe un hospital, sólo un dispensario médico en Los Arenales y otro en el centro de la parroquia. Crucita dispone de 1.400 plazas de alojamiento según se puede observar en la base de datos MINTUR (2018).

RECURSOS TURÍSTICOS

Mirador de Crucita

Conocido como “La Loma de Crucita” cuenta con un bar restaurante que atiende todos los días del año, desde ahí se divisa todo el perfil costanero de la parroquia, es el sitio de despegue de los vuelos de Alas Delta y Parapente que del 1° al 3 de noviembre realiza un torneo de estos deportes. Se han realizado 9 campeonatos nacionales e internacionales de vuelo libre. Por su exacta ubicación geográfica está entre los mejores lugares del mundo para la práctica de los deportes mencionados, dentro de Sudamérica es el lugar favorito por la constancia y duración del viento que permite a los pilotos mantener más horas de vuelo seguro. También existe la alternativa del hacer turismo de aventura y ecológico en la misma loma: donde existe un sendero que invita a los excursionistas a disfrutar de una preciosa vista. Es un sitio ideal para tomas fotográficas.



Figura 3.7. Mirador de Crucita
Foto: Diario El Telégrafo

La Boca

La Boca de Crucita es la desembocadura del Río Portoviejo en el Océano Pacífico. Esta forma el estuario que tiene un manglar con un rico ecosistema donde se puede apreciar y hacer avistamiento de aves. El estuario del Río Portoviejo con 50 has. Está ubicado entre las parroquias Crucita del cantón Portoviejo y Charapotó del cantón Sucre. Los remanentes de manglar tienen una superficie total de 57,72 hectáreas, de las cuales 19,23 hectáreas están ubicadas en las Comunas San Jacinto de la parroquia Charapotó y 38,49 hectáreas en la Comuna Las Gilces de la parroquia Crucita (Vaca y Piguave 2012).

El Gobierno Provincial de Manabí construyó un centro de interpretación y mirador dentro del manglar por donde se puede caminar y observar la fauna y flora.



Figura 3.8. Sendero en manglar del Estuario del Río Portoviejo
Foto: Los autores

Fiesta de San Pedro y San Pablo

Estas fiestas son un elemento destacable del patrimonio intangible de la Cultura Chola de la Costa ecuatoriana y manabita especialmente. Se trata de festividades que nacen de convicciones religiosas y mezclan elementos del

acervo popular muy especiales, que además se van arraigando fuertemente en las comunidades donde tienen lugar. Sirven como punto de partida de todo un año de actividad social que desarrollan las autoridades de cada “gobierno”. Las fiestas es objeto al agradecimiento por la buena pesca y cosecha que han obtenido durante todo el año. En la víspera de las fiestas se realiza la quema de chamizas, bailes, bandas, juegos pirotécnicos, comparsas, platos tradicionales y procesión acuática.

Gastronomía

La gastronomía es muy variada, sus alimentos se elaboran a base de mariscos, plátanos, maní, yuca, maíz, como casi toda la comida Manabita. En los establecimientos de restauración la especialidad son los productos del mar: arroz marinero, ceviches de pescado, Pinchagua, concha, calamar, pulpo, arroz con camarón, pescado apanado, empanadas de verde, jugos de frutas de temporada.

Producto gastronómico destacado: Bandeja de Mariscos

En el balneario de Crucita se han venido realizando año a año, en el mes de abril, festivales gastronómicos con mucho éxito. Chefs especialistas preparan sus mejores recetas con productos marinos, ofrecen degustaciones y comparten sus secretos. Estos eventos forman parte de las actividades que el Gobierno Municipal de Portoviejo organiza con la finalidad de incentivar la demanda de servicios turísticos hacia la parroquia. La edición 2019 tuvo lugar el 21 de abril, correspondiente al IV Festival Gastronómico del Marisco, y el Primer Campeonato ‘Copa culinaria de mariscos Crucita 2019’, sobre la calle El Deportista y Malecón. Se expusieron una variedad de platos, entre ellos cazuelas, viche, langosta al ajillo, camotillo frito, camarones reventados, arroz marinero, variedad de ceviches, pescados fritos, apanados y al vapor.



Figura 3.9. Festival de mariscos Crucita
Foto: El Diario

PARROQUIA CHIRIJOS

Según el Plan de desarrollo y ordenamiento territorial parroquia rio Chico (2015) La parroquia se dedica por completo a la agricultura constituyendo un renglón de la productividad, incentivando el desarrollo económico del cantón Portoviejo. Limita: al norte: Cantón Junín y Bolívar, al sur Parroquia rural de San Plácido, al este Cantón Bolívar y parroquia rural de San Plácido y al oeste con Alhajuela y Abdón Calderón. Se elevó a categoría de parroquia el 7 de agosto de 1996. Tiene un clima entre subtropical seco y tropical húmedo, con 25 grados centígrados promedio por año. La parroquia rural de Chirijos tiene una superficie de 74,70 Km² y 5.000 habitantes de acuerdo a los indicadores del INEC 2010.

En Chirijos existe gran cantidad de agua proveniente de varias fuentes, es importante señalar que la población consume el 93,70% de los orígenes de agua, pero esta agua el 41,42% de la población la consume sin ningún tratamiento, mientras el 52.04% si hierven y la clarifican el restante 6.55%. La parroquia cuenta con un medio de transporte público de la Cooperativa San Placido, la cual por parada mínima cobran \$0,40 centavos de dólar y el traslado a la ciudad de Portoviejo cuesta un \$1,50 dólares, vale conocer que es el único medio de transporte. La frecuencia de salida de los buses que dan servicio desde Portoviejo es limitada apenas realizan 8 recorridos, que lo realizan en horas pico.

RECURSOS TURÍSTICOS

Recursos Turísticos Naturales:

La parroquia rural de Chirijos se caracteriza por disponer de una potencial riqueza natural como son los balnearios, senderos y bosques, entre otros paisajes muy variados, que permiten realizar el turismo rural; además es permisible realizar turismo de aventura, deportivo, gastronómico, ecológico, diversión, descanso, religioso y cultural. Sin duda el territorio tiene un gran potencial a esto se suma la cercanía con la ciudad de Portoviejo y las facilidades de acceso por una vía pavimentada.

Mirador Chirijos

Este Mirador Turístico está ubicado a 10km desde la cabecera de la Parroquia Chirijos, subiendo el cerro hacia la Tablada del Tigre; donde puedes observar la fauna y flora de la región. Se pueden realizar ciclismo y trekking.



Figura 3.10. Mirador de Chirijos
Foto: Goraymi

Balneario Vista Hermosa

Está ubicado en la Parroquia Chirijos es un reconocido sitio turístico de la zona para descanso y esparcimiento por la belleza natural que cuenta. Es un lugar seguro con espacios para niños y adultos. Cuenta con hamacas y entretenimientos para los niños y diferentes comedores que ofrecen platos y bocaditos de la zona. (Empanadas de verde, corviche, seco de Gallina, pastelillos, Arroz colorado. entre otros) Atienden sábados, domingos y feriados.



Figura 3.11. Balneario Vista Hermosa
Foto: Los autores

Balneario María Virginia

Balneario de agua dulce ubicado en el recinto El Tigre – Chirijos – Manabí. El ingreso al lugar no tiene ningún costo. Atiende de lunes a domingo y Feriados. Para llegar se toma la ruta que va desde el centro de Portoviejo hacia la Parroquia Chirijos, a 38 Km. El viaje dura entre 45 minutos y 1 hora, dependiendo del medio de transporte. Entre los servicios que brinda: Pista de baile, garaje, servicio de bar, canchas deportivas y gastronomía manabita.

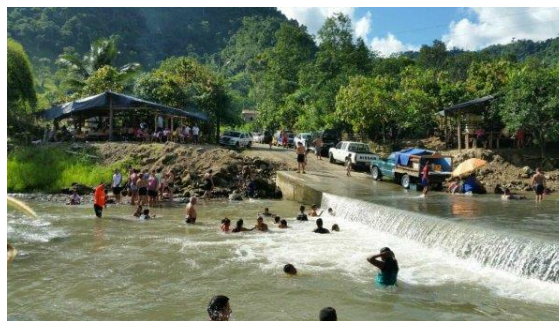


Figura 3.12. Balneario María Virginia
Foto: Goraymi

Finca Galemar

Ubicada en la Comunidad Jesús María, cuenta con variedad de recursos naturales, los habitantes tienen la oportunidad de realizar talleres vivenciales de las costumbres del campo: cortar plátano, rajar leña, rajar cady, hacer balsas de caña, tostar café, tostar maní, hacer Salprietá, hacer bollos, manjares



Figura 3.13. Finca Galemar
Foto: Finca Galemar

Festival gastronómico del Caldo de Gallina Criolla

Desde agosto de 2016 se viene realizando el Festival de la Gallina Criolla en donde cientos de personas se dan cita en la parroquia. El evento tiene como objetivo principal, reactivar la economía y el turismo en el cantón, el Caldo de gallina criolla es el protagonista como producto principal.

Además, se ofertan otros platos típicos de Manabí como: seco de gallina criolla, tongas, hayacas, pastelillos, bollos, morcilla y dulces manabitas. El festival es amenizado por shows artísticos con personajes infantiles, mimos y caritas pintadas, recorridos programados y guiados en bicicleta desde el parque central de Chirijos hasta la finca Agroturística Galemar, a 5 minutos del centro de la parroquia. La edición 2019 IV del Festival Gastronómico del Caldo de Gallina Criolla y de la Primera Copa Culinaria de Cocina en Vivo se desarrolló en agosto, en el Parque Central a partir de las 9H00.



Figura 3.14. Festival de la gallina criolla
Fotos: @chirijosyalrededores

PARROQUIA PUEBLO NUEVO

Según el Gobierno Parroquial de Pueblo Nuevo (2015) fue elevado a categoría de parroquia el 24 de febrero de 1953. Limita al norte con los cantones Rocafuerte y Junín, al sur con la parroquia Abdón Calderón, al este con el cantón Junín y la parroquia Abdón Calderón, al Oeste con Rio Chico. La superficie territorial de la parroquia es de 51.40 kilómetros cuadrados, según lo establece el Municipio de Portoviejo. según el censo del INEC 2010 es de 3.169 habitantes. La temperatura promedio es de 25 grados centígrados, llegando en épocas calurosas a superar los 32 Grados Centígrados. Se encuentra ubicado al norte del Cantón Portoviejo en la Latitud E 0577169, Longitud N 9891362 y a 160 metros sobre el nivel del mar.

El acceso al servicio de agua potable en la cabecera y en las comunidades de la parroquia, es limitada, el agua no recibe el tratamiento adecuado para su potabilización. Dentro de la parroquia no se cuenta con planta turística, ni infraestructura turística que proporcione a los visitantes de las comodidades y espacios de recreación.

Gastronomía

La comida manabita a más de su diversidad de platos y sabores es apetecida a nivel nacional, entre los principales ingredientes que se utilizan esta el maní, plátano, la gallina criolla, yuca, maíz, pescado, se elaboran platos típicos como: sal prieta, caldo y seco de gallina criolla, ceviches, tambor de yuca, bollo, bolones, tortillas, majada, la cuajada, empanadas y otros como los dulces, panes artesanales y troliches.

Festival Gastronómico del Seco de Gallina Criolla

En junio del presente año se realizó la cuarta edición del festival de seco de gallina en Pueblo Nuevo, según información proporcionada en la Dirección de Turismo del GAD Municipal Portoviejo (2018) las ventas y premios económicos se incrementaron en un 5% con relación al festival anterior. “Se movieron 8.400 dólares y se vendieron 814 secos de gallina criolla.

En el festival se realizó el campeonato “Copa Culinaria”, que premió al mejor y más sabroso plato. A través de los festivales gastronómicos se busca incentivar la participación, la innovación en cocina, visibilizar a los cocineros y motivarlos a mejorar en la manipulación de alimentos.

PARROQUIA RÍO CHICO

En la fase de diagnóstico de la parroquia que nos ha permitido identificar las principales fortalezas y debilidades, esto nos sirve como base para determinar estrategias para su futuro manejo. Río Chico, tiene en sus alrededores colinas, bosques secos, atravesado en su parte baja de este a oeste por el río que dota de irrigación de importantes productos como coco, limón y cacao entre otros, además de diversos cultivos que se realizan gracias a los métodos o sistemas alternativos de riego.

Río Chico se caracteriza por tener diversas fuentes de agua que sirven para abastecimiento para consumo humano y riego para la producción agropecuaria. Pese a que Río Chico cuenta con un río que lo atraviesa de este a oeste, el sistema de agua potable no es óptimo en la parroquia, sus pobladores deben abastecerse del líquido vital por medio de pozos y esto no certifica la calidad del mismo, por lo que sus habitantes lo utilizan únicamente para labores de limpieza de sus hogares y demás. En la parroquia existen severos problemas de contaminación de aguas superficiales.

Referente a la energía eléctrica el servicio es constante y prácticamente cubre todo el territorio. La parroquia Río Chico cuenta con sistemas de telecomunicaciones tales como internet, telefonía fija y telefonía móvil, todas con buena capacidad de cobertura en la cabecera parroquial. Estos servicios varían de acuerdo a la ubicación de la parroquia. El sistema vial está en buenas condiciones y se puede acceder fácilmente a este lugar.

En la actualidad no existen establecimientos de alojamiento en la parroquia, Río Chico cuenta con 10 establecimientos de restauración: Cevichería Río Chico, Picantería La Gata, Asadero Fabián, Cafetería Yuo, Restaurant Río Chico,

Restaurant Ávila, los cuatros restantes son informales, entre los cuales los que destacan son Cevichería Río Chico con una capacidad para 30 personas y su especialidad es el ceviche de Pinchagua.

RECURSOS TURÍSTICOS

La parroquia se caracteriza por las casas antiguas que se constituyen en un valor arquitectónico, además de las reliquias del Cuerpo de Bombero con más de cien años, también el valor de ingeniería y construcción del Reloj Público ícono del lugar.

La compuerta de El Pechiche

Sitio que se caracteriza por una pequeña playa de arena, teniendo como atractivo principal el río; el mismo sector cuenta con hamacas para el descanso y disfrute del visitante y un bar para la compra de alimentos.

Cabañas de San Vicente

Lugar que ofrece una amplia gama de gastronomía manabita; el entorno de dicho lugar se encuentra adornado por plantaciones de coco que le dan su toque paisajístico.

Playa Prieta

Este sitio presta servicios de gastronomía típica; goza de un ambiente agradable debido a la abundancia de árboles característicos de la zona, hamacas, piscina y un establo en el cual los avestruces despiertan la curiosidad del visitante

Artesanías

Río Chico fue el principal productor de hamacas y alforjas de hilos de algodón confeccionadas por expertas tejedoras en el siglo XX, que aún existen y todavía en Río Chico viven Honesta y Margarita Alarcón, quienes a sus 7 décadas de edad tejen hamacas de algodón, en un proceso que puede llevar de ocho a doce días. El costo de una hamaca de algodón tejida a mano por ellas, supera los \$ 120 (ciento veinte Dólares), dependiendo de los colores que lleven estos tejidos.

Festival Gastronómico

El 19 de mayo de 2019 se realizó la cuarta edición del Festival Gastronómico del Ceviche de Pinchagua realizado en la parroquia rural de Río Chico. La Dirección de Turismo del GAD Municipal de Portoviejo resaltó que las cifras en ventas durante la cuarta edición del festival gastronómico se incrementaron en un 39% en comparación al 2018, al generarse un movimiento económico de 12 mil dólares en las ventas.

Ceviche de Pinchagua

Este plato, sin ser originario de la parroquia, se ha convertido en un ítem que identifica su cultura gastronómica, los río chiquenses manifiestan que, si bien el consumo de este delicioso y nutritivo alimento no es original de aquí, se ha convertido en una tradición reconocida. Existen, cuatro puntos de venta del ceviche de Pinchagua.

3.2. FASE II: ANÁLISIS TURÍSTICO ESTRATÉGICO DE INTEGRANDO A LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN PORTOVIEJO

El objetivo de este análisis turístico es determinar la situación actual y potencial del turismo de las parroquias rurales de Portoviejo que forman parte de este estudio; se buscan determinar las principales fortalezas y limitaciones tanto internas como externas, que influyen directa e indirectamente en el desarrollo del turismo gastronómico.

Cuadro 3.7. Matriz FODA parroquias rurales

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
1. Riqueza de recursos marino-costero y agrícola que garantiza la provisión de productos para elaborados gastronómicos.	1. Posicionamiento gastronómico a nivel provincial por su oferta gastronómica.
2. Conocimiento ancestral sobre la preparación de platos emblemáticos de la cocina manabita.	2. Planes de desarrollo de nuevo período administrativo de Gobiernos locales y provincial.
3. Características geográficas y climáticas óptimas para actividades turísticas.	3. Festivales gastronómicos organizados por el GAD Municipal Portoviejo.
4. Planta turística diversa en especial a nivel gastronómico.	4. El turismo está considerado uno de los ejes de desarrollo del GAD Municipal Portoviejo.
5. Recursos turísticos reconocidos y frecuentados por el potencial gastronómico.	5. Construcción de obras de desarrollo por parte de gobiernos provinciales y nacional (carreteras, puertos)
6. Relación calidad precio aceptable.	

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 7. Localización estratégica por las facilidades de conectividad con otros sitios conocidos Manta, ruta Spondylus. 8. El turismo está considerado uno de los ejes de desarrollo del GAD Municipal Portoviejo. 9. Balnearios y centro recreacional son conocidos y visitados frecuentemente. 10. La mayoría de la población, sobre todo femenina tiene conocimiento ancestral sobre la preparación de platos emblemáticos de la cocina manabita 11. Asociaciones que producen café y cacao al por mayor. 12. Movimiento comercial durante toda la semana, en el centro del área urbana, como en el mercado. | <ol style="list-style-type: none"> 6. Eventos deportivos nacionales e internacionales |
|--|--|

DEBILIDADES	AMENAZAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Las parroquias no cuentan con agua potable y los demás servicios básicos son insuficientes. 2. Presentación de los establecimientos de alimentos y bebidas no es óptima. 3. Insuficiente capacitación a personal que presta servicio de alimentos y bebidas. 4. No existen operadores turísticos calificados. 5. Falta de profesionalismo en el manejo del turismo 6. Ineficiente organización de la comunidad. 7. Falta de presupuesto destinado al desarrollo turístico de las parroquias. 8. Basura en la desembocadura del río Portoviejo. 9. No existen productos turísticos direccionados a la gastronomía. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proyectos de implementación de servicios básicos y de salud inconclusos. 2. Desastres naturales, tsunamis, terremotos. Tormentas. 3. Inundaciones en la estación invernal que afectan balnearios y afectan la imagen de las calles de las parroquias.

Elaborado por los autores con datos de la investigación de campo

Análisis FODA

En el análisis FODA de las parroquias rurales del cantón Portoviejo para el turismo gastronómico, se muestran fortalezas y debilidades similares ya que se comparte un territorio con características semejantes variando en la mayoría su principal plato tradicional representativo. El único territorio que difiere un poco es la parroquia de Crucita en donde se muestra influencia marino costera, agrícola y de sol y playa, esta posee una infraestructura optima en comparación a las otras. La principal debilidad de todas ellas es no contar con agua potable y servicios básicos eficientes. Resaltan como oportunidades los diversos eventos deportivos y gastronómicos que ya son conocidos a nivel regional y nacional, se evidenció que las parroquias cuentan con recursos turísticos naturales y culturales aprovechables junto con el potencial gastronómico de cada zona siendo factores clave para la construcción del Corredor.

Con respecto a las debilidades es notorio el déficit en lo que respecta a los servicios básicos, ya que se encuentran en mal estado y no están al alcance de todos y la deforestación que está ocurriendo en el lugar para realizar actividades no sustentables. Las oportunidades encontradas tienen que ver con la labor que viene ejecutando el GAD Portoviejo en todas las parroquias rurales con los Festivales gastronómicos anuales es una oportunidad porque ha permitido posicionar al Caldo de Gallina, seco de gallina, ceviche de pinchagua, empanadas y morcillas como los platos emblemáticos para ser promocionados en el corredor. Por último, en cuanto a las amenazas las más notorias son posibles desastres naturales, que la población pierda el interés de elaborar los platos típicos descritos para ofrecer a los visitantes y la falta de presupuesto para impulsar la actividad turística.

3.3. FASE III: ESTUDIO DE LA DEMANDA PARA IDENTIFICAR LAS NECESIDADES, ACEPTACIÓN Y PERFIL DEL VISITANTE DEL CORREDOR GASTRONÓMICO PARA EL CANTÓN PORTOVIEJO

Se aplicaron 200 cuestionarios de encuestas (ver anexo 2) con el objetivo de conocer el perfil del visitante y el interés por el desarrollo del corredor gastronómico, además servirá como fundamento para las estrategias de promoción turística. Hay que destacar que fueron aplicadas en los diferentes lugares en donde existe concentración de personas interesados por viajar, recreación y gastronomía (centro comercial, terminal terrestre, centros recreacionales/gastronómicos de los lugares que integran el corredor). A continuación, se presenta el análisis de los resultados de las encuestas tomando sus principales variables de estudio:

Sexo

Con respecto a la variable sexo se obtuvieron los siguientes resultados: el 44% son de sexo masculino y el 56% femenino; por lo tanto, se determina que la mayoría de la demanda es diversa no existe mucha diferencia en relación al sexo

femenino y masculino, esto nos muestra que las actividades y los productos tienen que ser flexibles. (Anexo 3, gráfico1)

Lugar de procedencia

Con respecto a la variable del lugar de procedencia se obtuvieron los siguientes resultados: el 32% son de Portoviejo, el 12% son de Manta, 8% son de Santa Ana, 24% son de Chone, 8% son de Tosagua, 12% son de Quito, 4% son de Pedernales; por lo tanto, se determina que la mayoría de los visitantes de la zona de estudio provienen de diferentes lugares de la provincia, esto direcciona a que el corredor tenga un enfoque local y regional. (Anexo 3, gráfico 2)

Edad

Con respecto a la variable edad se obtuvieron los siguientes resultados: el 56% son de edades de 16 a 25 años de edad, el 36% son de edades de 26 a 35 años de edad y el 8% son de edades de 36 a 45 años de edad; por lo tanto se determina que la mayoría de visitantes son de las edades entre los 16 a 35 años de edad, se observa que se direccionan a realizar actividades de recreación, encuentros familiares y salidas entre amigos, contando con un nivel en donde puedan aprovechar las actividades ofrecidas por el corredor. (Anexo 3, gráfico 3)

Estado Civil

Con respecto a la variable estado civil se obtuvieron los siguientes resultados: el 76% son solteros, el 24% son casados, por lo tanto, se hay que observar actividades y planificar facilidades que atraiga a este tipo de visitantes. (Anexo 3, gráfico 4)

Grado de formación Académica

Con respecto a la variable de grado de formación se obtuvieron los siguientes resultados: el 24% son de Bachiller, el 68% son de Universitarios y el 8% son técnicos. Se evidencia que el nivel que sobre sale son de estudiantes tanto de colegio como de universidades, esto es favorable porque la apreciación por el

recurso y producto es más exigente y se puede incentivar a la conservación y recreación. (Anexo 3, gráfico 5)

Ocupación

Con respecto a la ocupación se obtuvieron los siguientes resultados: el 54% son estudiantes, el 28% son profesionales y el 8% son técnicos; por lo tanto, se determina que la mayoría de los visitantes pueden manejar un nivel económico que permita disfrutar de los recursos gastronómicos. (Anexo 3, gráfico 6)

Conoce sobre turismo en área rural

Con respecto a la pregunta relacionada a si conoce sobre el turismo en áreas rurales, se obtuvieron los siguientes resultados: el 56% dijeron que NO, mientras que el 44% dijo que SI. Por tanto, se puede deducir que los visitantes que llegan al área de estudio no tienen tanto conocimiento acerca de términos turísticos. Su principal objetivo son visitas de recreación y degustación de gastronomía típica los fines de semana. (Anexo 3, gráfico 7)

Está dispuesto a realizar actividades de turismo gastronómico y turismo rural en el corredor gastronómico

Con respecto a la pregunta que menciona si está dispuesto a realizar actividades turísticas como turismo gastronómico y rural, se obtuvieron los siguientes resultados: el 80% dijo que SI, mientras que el 20% dijo que NO, por tanto, se puede deducir que las personas si estarán interesados en experimentar otras modalidades de turismo dentro del corredor gastronómico del cantón Portoviejo. Destacando que este es un punto favorable para el desarrollo del proyecto.

Dispuesto a visitar el cantón Portoviejo y su potencial gastronómico

Con respecto a esta pregunta el 80% dijo que SI, mientras que el 20% dijo que NO, por tanto, se puede deducir que los visitantes que visiten el corredor gastronómico si estarían dispuestos a consumir de los recursos turísticos con los que cuenta el área. (Anexo 3, gráfico 9)

Gastos por los servicios turísticos en el corredor

Con respecto a la pregunta que habla sobre cuánto está dispuesto a pagar diariamente por los servicios turísticos que brinda el corredor, se obtuvieron los siguientes resultados: el 72% está dispuesto a pagar entre \$20 y \$30 y el 28% entre \$31 a \$40. Se concluye que las personas que lleguen hasta el área tendrían un valor adquisitivo aceptable para lo que es gasto dentro del territorio. (Anexo 3, gráfico 10)

Medio promocional y de información sobre sitios turísticos:

Con respecto a la pregunta que decía por qué medio promocional se informa sobre actividades turísticas en diferentes destinos, se obtuvieron los siguientes resultados: el 52% menciona que el medio por el cual se entera de las novedades del turismo en sitios de interés en Internet, el 44% es por medio de redes sociales y el 4% por medio de la Tv, por tanto se puede deducir que los medios de difusión más utilizados por los visitantes para informarse acerca de temas turísticos son el internet y las redes sociales, esto fundamenta el uso de estrategias de difusión y promoción usando estos medios. (Anexo 3, gráfico 11)

¿Cómo viaja?

Con respecto a esta pregunta, se obtuvieron los siguientes resultados: el 44% mencionó que lo hace con amigos, el 48% lo hace en familia y el 8% lo hace con su pareja. Se evidencia que la demanda potencial está dirigida a familias y amigos, para esto hay que saber elegir las actividades y facilidades para satisfacer a estos visitantes. (Anexo 3, gráfico 12)

¿Qué actividades turísticas le motivan visitar sitios turísticos rurales y gastronómicos?

El 52% elige paisaje y naturaleza, el 20% elige fotografía, el 16% elige observación de flora y fauna y por último el 12% elige paseos en bicicleta, se puede deducir que el visitante tendrá como principal motivación la naturaleza contemplación y recreación involucrando los servicios ofrecidos. Se destaca que en el corredor gastronómico su principal producto es la gastronomía combinada con las potencialidades turísticas naturales del territorio. (Anexo 3, gráfico 13)

Servicios para el corredor gastronómico

Con respecto a la pregunta que habla sobre cuáles son los servicios que les gustaría que cuente el corredor gastronómico el 48% se interesó en la existencia de recreación como actividad, el 20% hospedaje, el 16% alimentación, el 12% guía turística y el 2% información turística, se deduce que el producto debe contar con lugares diversificados que brinden recreación, además de gastronomía y hospedaje. (Anexo 3, gráfico 14)

A continuación, en el cuadro 3.8. se presenta un resumen del perfil del turista que se obtuvo mediante la aplicación de las encuestas:

Cuadro 3.8. Perfil de turista

Sexo:	Femenino
Procedencia:	Portoviejo y Chone
Edad:	35 años
Gasto promedio:	\$20 a \$30
Actividades:	Gastronómicas y turismo rural
Medios de información:	Redes sociales
Viaja con:	Amigos y familiares

Elaborado por los autores

De acuerdo a las encuestas se puede concluir que los visitantes e interesados por el corredor gastronómico son el 56% femenino su procedencia es diversa especialmente de varios cantones de Manabí especialmente Portoviejo y Chone, la edad varía entre los 6 a 35 años, su estado civil soltero con grado de formación universitario, el 80% se encuentra interesado por actividades gastronómicas y de turismo rural, el gasto promedio varía de 20 a 30 dólares, los medios de comunicación y de promoción que el utiliza son el internet y redes sociales, además le gusta viajar en familia y amigos, le interesa que en el destino existan facilidades y servicios para satisfacer sus necesidades recreativas.

Analizando el perfil se puede expresar que debe haber una adecuada planificación para desarrollar el corredor gastronómico en donde la oferta de servicios y productos puedan satisfacer a la demanda, se debe considerar la preparación para dar un servicio por parte de los prestadores turísticos. También

hay que reforzar la promoción y diversificar la oferta como estrategia de posición en el mercado.

3.4. FASE IV: CORREDOR GASTRONÓMICO PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO

“CORREDOR GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO SABORES ANCESTRALES”

Después de realizar toda la estructura metodológica para la planificación de un corredor gastronómico como producto estrella para el desarrollo del turismo en el cantón Portoviejo, una vez realizado el diagnóstico de cada una de las parroquias rurales, se puede determinar que están en capacidad y tienen la potencialidad para formar parte de un corredor turístico especializado en gastronomía, aprovechando su condición de combinarse con los recursos naturales y paisajísticos. Todo esto se suma a la riqueza de la comida ancestral manabita ofrecida en las parroquias rurales como: Alhajuela, Calderón, Crucita, Chirijos, Pueblo Nuevo, Río Chico y San Plácido, se destaca también el posicionamiento que se ha logrado gracias a los festivales gastronómicos que desde hace 4 años viene desarrollando la Unidad de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Portoviejo.

Estos festivales presentan cifras que demuestran la dinamización económica que han generado en dichos territorios y el reconocimiento y ubicación en la mente del consumidor de los productos. Dado que las potencialidades existen, se requiere darles la respectiva planificación y ordenamiento a estos recursos, de manera que éstos se gestionen sosteniblemente, de tal manera que sean económicamente viables, socialmente responsables y ecológicamente respetuosos.

Delimitación del Corredor Gastronómico

Territorialmente el corredor se localizará en el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí, se extenderá a través de las parroquias rurales: Alhajuela, Calderón, Crucita, Chirijos, Pueblo Nuevo, Río Chico. El recorrido si paradas es de 1h40 minutos, 70Km de extensión.

Coordenadas de los puntos estratégicos

Parroquia Calderón: Latitud: -1,032806 longitud: -80,331311

Crucita: Latitud:17m 0559817- longitud UTM 9890440

Pueblo Nuevo: Latitud: s 05°75'702 longitud: w 98°91'940.

Chirijos: Latitud: 0584348 Longitud: 9886027

RECURSOS TURÍSTICOS RELEVANTES DEL CORREDOR GASTRONÓMICO

El corredor “gastronómico y turístico sabores ancestrales” tiene como recurso principal la diversidad gastronómica dependiendo de cada una de las regiones iniciando por el litoral con platos elaborados con frutos del mar, luego al interior con ceviche de pinchagua, empanadas de verde, morcilla, seco y caldo de gallina criolla dulces y demás platos tradicionales. La arquitectura y tradiciones culturales son importantes en la zona. Además, se encuentran una serie de paisajes y lugares de recreación en la naturaleza (senderos, balnearios de agua dulce, cascadas). Puede tomar como centro de operaciones a la ciudad de Portoviejo por su variada planta turística.

Cuadro 3.9. Recursos turísticos

PARROQUIA	RECURSO
Portoviejo	Parques, eventos culturales, Museos, encebollado
Calderón	Plato típico La Morcilla, balnearios y centros recreacionales.
Alajuela	Empanadas, balnearios y centros recreacionales.
Chirijos	Caldo de gallina criolla, mirador, cascadas, senderos, fincas agroturísticas.
Pueblo Nuevo	Seco de gallina criolla, senderos.
Río Chico	Ceviche de pinchagua
Crucita	Sol y playa, deportes extremos y gastronomía frutos del mar.

Elaborado por los autores

MAPA DEL CORREDOR GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO DEL CANTÓN PORTOVIEJO

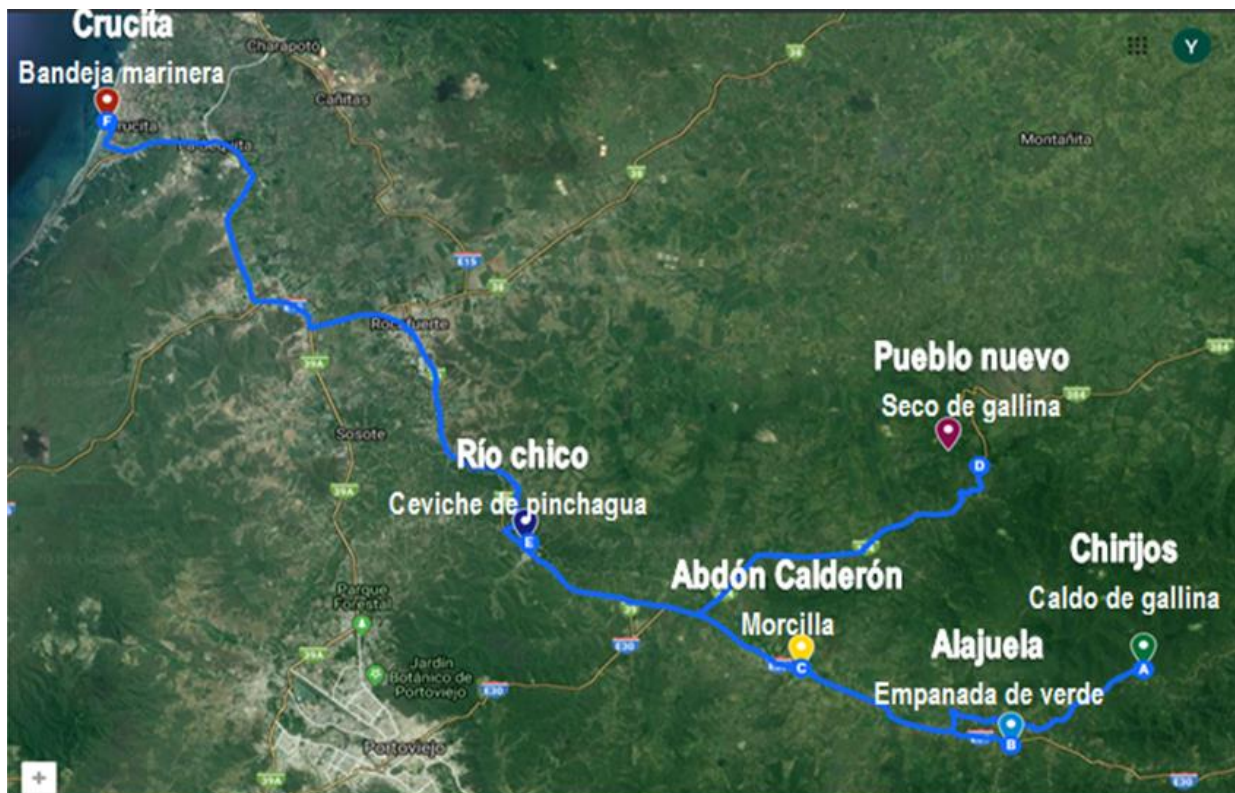


Figure 3.15. Mapa corredor gastronómico "Sabores Ancestrales"
Fuente: Google Earth.

ACTIVIDADES TURÍSTICAS PARA REALIZAR EN EL CORREDOR GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO "SABORES ANCESTRALES"

A continuación, se muestran los principales sitios y las actividades que se pueden realizar a través del corredor gastronómico.

Cuadro 3.10. Actividades del corredor gastronómico

ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN
Visita la ciudad de Portoviejo	Se realizan recorridos por sus principales parques con infraestructura moderna y áreas de recreación (Las vegas y La Rotonda). Visitar Museo Cerro de Hojas-Jaboncillo Museo Central, Catedral Metropolitana, centros comerciales, restaurantes tradicionales y el encebollado.
Visita Parroquia Calderón	Se recorren los comedores para degustar La Morcilla plato típico, además visitas a los diferentes ríos y balnearios.
Visita parroquia Pueblo Nuevo	Se realizan actividades de caminatas por senderos y degustación de su plato típico el seco de gallina criolla en los diferentes comedores tradicionales.

Visita parroquia Alajuela	Se recorren los comedores para degustar La Empanada de Verde plato típico, además visitas a los diferentes ríos y balnearios, actividades y deportes.
Visita parroquia Chirijo	Actividades de ecoturismo, visita a fincas agro turísticas, recorridos gastronómicos del caldo de gallina criolla. Senderos y miradores, observación de fauna y flora.
Visita parroquia Río Chico	Se recorre el centro histórico y sus casas tradicionales, su principal actividad es degustar del ceviche de pinchagua.
Visita parroquia Crucita	Recorrido por las playas, miradores, se pueden realizar deportes acuáticos, deportes como las delta y parapente, visita a manglares y nidos de tortuga. La gastronomía es a base de frutos del mar.

Elaborado por los autores

El corredor posee una accesibilidad que facilita su visita se encuentra atravesado por carreteras de primer orden como la E 15 y la E 30, se encuentra a una distancia máximo de 30 minutos de la ciudad de Portoviejo se recorren varios sitios con potencial turístico y con diversos platos tradicionales. El corredor se encuentra disponible durante los 7 días a la semana, son parroquias de tránsito que pueden ser visitadas, actualmente no cuenta con infraestructura y facilidades para que sea desarrollado según las exigencias del mercado.

POSICIONAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN Y PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL CORREDOR GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO

En el siguiente apartado de la investigación se definirá concretamente las herramientas a utilizar para difundir y dar a conocer el corredor gastronómico y turístico “sabores ancestrales” de acuerdo a los resultados del estudio de la demanda se utilizan plataformas digitales y redes sociales para promover sus productos y servicios a continuación se presentan las plataformas a utilizar:

FACEBOOK:



La plataforma Facebook será utilizada de la siguiente forma, en este portal se creará una página exclusivamente con información referente al corredor, además de subir fotos de los diferentes servicios o lugares que componen el recurso también se utilizará para compartir las actividades realizadas a través de la función etiquetar que está presente en dicha plataforma, lo que permitirá dar a conocer el recurso a través de los clientes agregados en la página web.

INSTAGRAM:

actividades a realizar.

La plataforma Instagram a su vez será utilizada para publicar fotos y contenido de los servicios que se brindarán en el corredor de igual manera se brindará información de los contactos para obtener la información necesaria sobre el producto, de la misma forma se publicaran historias con todos los detalles más recientes de las actualizaciones de las

WHATSAPP:

profesionales de los cuales nos brinden sus servicios.

Esta plataforma será una de las más importantes a utilizar ya que será aplicada como el principal medio para el contacto con los proveedores, clientes, y con todas las instituciones públicas o privadas de las cuales sea necesario hacer uso como podrán ser los bancos, agencias, guías turísticas, entre otros

TWITTER:

mundial como local.

La plataforma Twitter servirá para difundir imágenes como videos de las actividades más recientes, y de igual forma se publicarán citas que sean relevantes para los clientes del producto como de ofertas más recientes para ofrecer, y así estar comunicando noticias importantes sobre los acontecimientos recientes sobre el turismo

ACCIONES ESTRATÉGICAS PARA DESARROLLAR EL CORREDOR GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO

El diseño de un Plan conlleva una serie de estrategias para el desarrollo turístico, las mismas que deben estar socializados y fortalecidas por los diferentes actores

y gestores, además hay que notar que estas acciones surgen de los resultados del diagnóstico y análisis FODA.

1.-Implementación de Facilidades Ecoturísticas

2.-Estrategias de educación ambiental y calidad turística:

IMPLEMENTACIÓN DE FACILIDADES ECOTURÍSTICAS

Torre de observación

Deberá ser construida con materiales que faciliten la observación del paisaje, fauna y flora. Debe brindar seguridad a los visitantes, se localizará en zona estratégica causando un menor impacto y cerca de los principales recursos naturales. Para la construcción del mirador serán utilizados materiales de la zona como caña guadua, troncos y piedra, además de facilidades para descanso y control ambiental. El mirador se localizará en un punto especialmente destacado del trayecto, deberá contar con las condiciones para el descansar y contemplar el paisaje. Un punto importante de considerar en relación a los miradores es la capacidad de soporte a la carga de visitantes. En este sentido se debe indicar el número máximo de personas para el cual está diseñada cada estructura, así como sus limitaciones a cierto tipo de exigencias Se sugiere la construcción en el mirador de la parroquia Chirijo.

Centro de información turística

El sitio asignado para el funcionamiento de información turística tiene como objetivo el control, vigilancia y dinamizar la economía de la zona a través de productos y servicios, este debe poseer infraestructura de servicios básicos garantizando la correcta funcionalidad y solvencia de una real necesidad de información y operación turística, pues se trata de un espacio de tránsito obligado. Es un espacio de atención, asistencia e información personalizada al turista nacional y extranjero, es un centro gratuito que opera a través de una plataforma múltiple de atención.

Los principales alcances de este centro de información y operación turística son:

- Promover la imagen del Ecuador como un destino turístico competitivo.

- Brindar información y orientación gratuita al turista nacional y extranjero, principalmente sobre aspectos relacionados con el destino; atractivos turísticos, servicios, planta turística y eventos.

Se sugiere la implementación en los parques o puntos estratégicos en cada una de las parroquias.

Educación ambiental y turística

Esta estrategia busca sensibilizar a la comunidad y visitantes sobre la importancia del buen uso de los recursos naturales y culturales. Las temáticas, serán gestionadas por parte de los Ministerios del Ambiente, Turismo y Cultura, así como también vincular la colaboración de los Gobiernos autónomos descentralizados, Gobierno Provincial de Manabí y unidades educativas.

Cuadro 3.11. Temas de educación turística

TEMÁTICAS DE LA INSTRUCCIÓN TÉCNICA	CONTENIDOS	TIEMPO DE DURACIÓN
Sensibilización turística	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo • Hospitalidad • Seguridad Turística 	20 HORAS X MODULO
Calidad de los servicios turísticos	<ul style="list-style-type: none"> • Atención al cliente • Sanidad alimentaria • Manipulación de alimentos • Administración turística • Emprendimiento turístico 	20 HORAS
Conservación ambiental y manejo sostenible de los recursos.	<ul style="list-style-type: none"> • Educación Ambiental • Manejo de residuos sólidos • Manejo de recursos naturales 	20 HORAS
Guianza, Animación y Seguridad Turística	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de guianza • Animación turística • Seguridad en facilidades turísticas • Interpretación Turística Ambiental 	20 HORAS

Elaborado por los autores

PLAN DE ACCIÓN

A continuación, en el cuadro 3.12. se muestra una matriz en donde se evidencian las acciones para el desarrollo turístico del corredor gastronómico. Hay que recalcar que todas las acciones en el siguiente cuadro están dirigidas a mejorar

el sector turístico del cantón Portoviejo, los participantes son los prestadores de servicios y los gestores locales del territorio. Se consideran desarrollar las acciones en cada una de las parroquias que integran el corredor.

Cuadro 3.12. Matriz de proyectos de desarrollo

PROYECTO	OBJETIVO	RESPONSABLES	COSTO
Capacitación turística. Educación ambiental y reforestación	Fortalecimiento del sistema turístico.	Ministerio de Turismo (MINTUR). Ministerio del Ambiente (MAE) y GAD cantonal Portoviejo.	\$10.000
Estrategias de marketing turístico.	Establecer estrategias de e-marketing, diseño de página web y manejo de las redes sociales	Ministerio de Turismo (MINTUR). Ministerio del Ambiente (MAE) y GAD cantonal	\$30.000
Programa para facilidades y señalética turística.	Fortalecer la oferta turística con una infraestructura que favorezca y motive la visitación de la región.	Ministerio de Turismo (MINTUR). Ministerio del Ambiente (MAE) y GAD cantonal	\$60.000

Elaborado por los autores

CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES Y LIMITACIONES DEL ESTUDIO

El diagnóstico turístico dio como resultado que el cantón Portoviejo cuenta con diecisiete recursos turísticos culturales y naturales algunos se encuentran en la parte urbana especialmente monumentos, iglesias y parques; la mayoría de los recursos naturales están en las parroquias rurales, estos van desde playas, ríos, cascadas, balnearios hasta áreas protegidas y arqueológicas.

Al analizar cada una de las parroquias rurales se pudo determinar que están en capacidad y tienen la potencialidad para formar parte de un corredor turístico especializado en gastronomía, aprovechando su condición de combinarse con los recursos naturales y paisajísticos. Todo esto se suma a la riqueza de la comida ancestral manabita ofrecida en: Alhajuela, Calderón, Crucita, Chirijos, Pueblo Nuevo, Río Chico y San Plácido, se destaca también el posicionamiento que se ha logrado gracias a los festivales gastronómicos que desde hace 4 años viene desarrollando la Unidad de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Portoviejo.

Se puede concluir que los visitantes e interesados por el corredor gastronómico son el 56% femenino su procedencia es diversa especialmente de varios cantones de Manabí especialmente Portoviejo y Chone, la edad varía entre los 6 a 35 años, su estado civil soltero con grado de formación universitario, se encuentra interesado por actividades gastronómicas y de turismo rural, el gasto promedio varía de 20 a 30 dólares, los medios de comunicación y de promoción que el utiliza son el internet y redes sociales.

Territorialmente el corredor se localizará en el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí, se extenderá a través de las parroquias rurales: Alhajuela, Calderón, Crucita, Chirijos, Pueblo Nuevo, Río Chico. El recorrido si paradas es de 1h40 minutos, 70Km de extensión. El corredor posee una accesibilidad que facilita su visita se encuentra atravesado por carreteras de primer orden como la E 15 y la

E 30, se encuentra a una distancia máximo de 30 minutos de la ciudad de Portoviejo se recorren varios sitios con potencial turístico y con diversos platos tradicionales

LIMITACIONES DEL ESTUDIO

Como limitación se evidencia la falta de apertura por cuestiones de logística y ocupación de los gestores y de algunos prestadores de servicio presentes en el destino, la accesibilidad es otra problemática dificultando el levantamiento de información. Se evidencian limitantes en cuestiones de actualización de información de los planes de ordenamiento territorial PDOT de las parroquias.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acerenza, M. (2017). *Concepto de Producto turístico*. Obtenido de concepto de Producto turístico: http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-09/semana2/Mercadeo_Turistico_-_LS2.2._Concepto_de_Producto_Turistico.pdf
- Acuña, E. (2016). Calderón, la 'capital de la morcilla', se encuentra en la zona rural de Portoviejo. *El Telégrafo*. Recuperado de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/calderon-la-capital-de-la-morcilla-se-encuentra-en-la-zona-rural-de-portoviejo>
- Agudo, M. M. (2010). *El turismo gastronómico y las Denominaciones. Pasos*.
- Alhajueta, G. A. (2016). GAD parroquia Alhajueta. Recuperado de <http://gadalhajueta.gob.ec/index.php/ct-menu-item-19/artesanal>
- ARENAS, S. F. (2015). *Viaje Jet*. Recuperado de www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/
- Arias, L. (2018). *Catastro de establecimientos turísticos de la provincia de Manabí*. Portoviejo: Mintur CZ4.
- Boullón, R. (2015). *Planificación de espacios turístico*. Mexico: 3ra edición las Trillas.
- Calderón, G. (2018). *Informe Festival de la Morcilla*. Abdón Calderón, Manabí, Ecuador.
- Calderón, G. P. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Calderón*. Portoviejo.
- Calderon, M. (2012). *gastronomiaecuador*. Recuperado de <http://gastronomiaecuadorespoch.blogspot.com/2012/06/gastronomia-ecuador.html>
- Council, W. T. (2016). *WTTC*.
- Dirección Municipal de Turismo del GAD del cantón Portoviejo. (2017). *Plan estratégico de turismo*. Portoviejo. EC.
- Entorno Turístico. (2018). *Planificación estratégica del turismo*. Recuperado de <http://www.entornoturistico.com/que-es-la-planificacion-estrategica-del-turismo/>
- Espinoza, M. (2017). Calderón y Sosote son la tierra de la morcilla. *Diario El Comercio*. Recuperado de

<https://www.elcomercio.com/tendencias/calderon-sosote-manabi-morcilla-intercultural.html>

- Fides, G. (2012). PLAN DE ACCIÓN DEL BIOCORREDOR ESTUARIO DEL RIO PORTOVIEJO Y CORDILLERA EL BÁLSAMO. Portoviejo: Biocorredores para el buen vivir.
- Félix, G. y Doumet, Y. (2016). Patrimonio cultural como nueva oferta turística en el cantón Portoviejo ecuador. *Rev. Latino-Am. Turismología / RLAT*, 53. Recuperado de <http://oaji.net/articles/2016/3475-1469557051.pdf>
- GAD parroquia Pueblo Nuevo. (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial.
- GAD Portoviejo. (2015). *Diagnóstico por componentes Ambiental, Socio Cultural, Económico, Institucional y Diagnóstico integrado*. Portoviejo.
- Hernández, R. (2015). Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba. *Tesis doctoral*. Córdoba, España: Universidad de Córdoba.
- Heredia. (2017). Ruta gastronómica para el turismo en Ecuador. La República.
- Hernández. (2015). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 68*. Recuperado el 21 de junio de 2019
- Hernández, J. (2015). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRÁCTICO DE LA CIUDAD DE CÁCERES (ESPAÑA. Asociación de Geógrafos Españoles.
- Hernández, R. (2015). Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: *Tesis doctoral*. Córdoba, Andalucía, España: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Inga, S. (2015). Diseño del Corredor Gastronómico de La Ciudad de Riobamba para Dinamizar El Turismo. Chimborazo, Ecuador: Universidad Nacional del Chimborazo.
- Intriago, L. (2019). Creación del producto "Ruta de Ciclopaseos Vivenciales" para el desarrollo del turismo en el cantón Junin, Manabí, Ecuador. Calceta, Manabí, Ecuador: Espam MFL. Recuperado de <http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/958>
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos, Vol. 14* (Nº 5). Recuperado de http://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf

- Jesus, T. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS. *Dialnet*.
- Labigalini, F. (2014). Circuitos turísticos no Brasil: governança e políticas públicas. *Revista Geográfica Venezolana*, 55(1) 45-67. (En línea). Consultado el 23 de nov. 2015. Formato PDF. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=347732465003>.
- López, T. (2008). La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas. Recuperado de <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88160202>> ISSN 1695-7121
- Machado, E. (2007). Procedimiento para el diseño de un producto turístico integrado en Cuba. Cuba: Universidad Central Marta Abreu de las Villas.
- Macías, M. (2014). *GAD Chirijos*. Recuperado de <http://www.gadchirijos.gob.ec/index.php/joomla-license/historia-de-la-parroquia>
- MINTUR. (2019). *El turismo ecuatoriano creció un 11% en 2018*. Quito: Coordinación General de Estadística e Investigación del Ministerio de Turismo.
- Montecinos, A. (2016). Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica. *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. México. Recuperado de <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>
- Montecinos, A. (2016). *Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica*. Recuperado de <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>
- Moreira, J. (2015). *Repositorio UEES*. Recuperado de <http://repositorio.uees.edu.ec/bitstream/123456789/970/1/PAPER%20DE%20TITULACION%20JUAN%20JOSE%20GOMEZ-entrega%20final.pdf>
- Moreno, W., De Faria, N., y Rosado, P. (2015). Desarrollo Sustentable. Un índice para el Circuito Turístico Trilha dos Inconfidentes – Minas Gerais, Brasil. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3) 547-569. (En línea). Consultado el 15 de nov. 2015. Formato PDF. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180739769006>
- OMT. (2017). *Red de Gastronomía de la OMT, Plan de acción*. Medellín.
- OSTAIZA, A. (2013). Qué se come en Ecuador?. Recuperado de <http://curiosidad-mildred.blogspot.com/2013/07/que-se-come-en-ecuador.html>

- Pali, M. (2012). *Reportelobby*. Recuperado de <http://www.reportelobby.com/2014/12/creacion-producto-turistico-experiencias-xcaret.html>
- Patrimonio, M. (2016). Patrimonio alimentario del Ecuador.
- Reinoso, N. (2017). Modelo de gestión para fomentar el desarrollo turístico de las comunidades manabitas, Ecuador. . *CULTUR - Revista de Cultura e Turismo*, 2, 81–108.
- Ricaurte, C. (2009). Manual para el Diagnóstico Turístico Local. Recuperado de <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/8300>
- Río Chico. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial PDOT*. Recuperado de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1360025540001_PDOT%20Riochico%20-%20Portoviejo%20-%20Manab%C3%AD_09-05-2015_14-23-36.pdf
- Rodríguez, R. (2011). DESTINOS TURISTICOS. REALIDAD Y CONCEPTO. *Turydes*, 4(11). Recuperado de <http://www.eumed.net/rev/turydes/11/rrf.html>
- Rodríguez, M. (2014). Diseño de una ruta turística de interpretación cultural para la promoción y el desarrollo local de la etnia aborigen Warao en el estado Delta Amacuro, Venezuela. *Eumed.net*.
- Sánchez, G. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Alajuela*. Recuperado de http://gadalhajuela.gob.ec/images/PDOT_Parroquia_Alajuela_Cant%C3%B3n_Portoviejo_Provincia_de_Manab%C3%AD_2015_-_2019.pdf
- San Plácido. (2015). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA PARROQUIA SAN PLÁCIDO, DIAGNÓSTICO*.
- Scribd. (2018). <https://es.scribd.com/doc/39145813/COMO-CREAR-UN-PRODUCTO-TURISTICO>.
- Torres, A. M. (2015). *¿Qué es una Ruta Gastronómica Turística y Cultural?* Recuperado de <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>
- Timón, Á. (2015). *Tendencias en el sistema turístico*. Obtenido de Cuadernos de Turismo: Recuperado de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/18541>

- Toselli, C. (2015). El planeamiento estratégico aplicado al desarrollo del turismo. Algunas reflexiones sobre los planes turístico provinciales de Argentina, *Turismo y Sociedad*. XVII, pp. 63-89.
- Vega. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.(Año: VI Número: 1 Artículo no.:69 Período: 1ro de septiembre al 31 de diciembre del 2018). Recuperado de <http://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/>
- Yáñez, A. (2013). Recuperado de Ecuador Soberano.

ANEXOS

ANEXO 1: FORMATO ENCUESTA APLICADA A VISITANTES A LAS FERIAS GASTRONÓMICAS EN PARROQUIAS RURALES

ENCUESTA

FECHA _____
 EDAD: _____
 SEXO: _____
 PROCEDENCIA: _____

Pregunta N° 1: ¿Cree usted que las ferias gastronómicas deben hacerse con mayor regularidad en la parroquia?

SI	
NO	

¿POR QUÉ?

Pregunta N° 2: ¿Cree ud. que mediante estos festivales las parroquias rurales de Portoviejo podrían desarrollarse turísticamente?

SI	
NO	

¿POR QUÉ?

Pregunta N° 3: ¿Ud. podría contribuir de alguna manera para que esta parroquia desarrolle la actividad turística?, ¿De qué manera?

Pregunta N° 4 ¿Qué propondría ud. para que esta parroquia desarrolle el turismo?

Pregunta N° 4 ¿Qué plato cree ud que debería promocionarse como el mejor de esta parroquia?

ANEXO 2: FICHA PARA CARACTERIZAR LA DEMANDA

Objetivo: realizar un análisis de la demanda para establecer un estudio de mercado que fomente el turismo en el corredor gastronómico para Portoviejo. La información que usted proporciona es confidencial, le agradecemos su aporte.

- 1) **Sexo:** Masculino () Femenino ()
- 2) **Lugar de procedencia** _____
- 3) **Edad:** () 16-25 años () 26-35 () 36-45 () 46-55 () 56-65 () más de 66.
- 4) **ESTADO CIVIL**
Soltero (a) () Casado (a) () Viudo(a) () Divorciado(a) ()
- 5) **¿Cuál es su grado de formación académica?**
Primaria () Secundaria () Bachiller () Universitaria () Técnico ()
- 6) **¿Qué ocupación tiene usted?**
Empleado () Profesional () Empresario () Estudiante () Técnico ()
- 7) **¿Ha practicado o conoce sobre turismo en área rural?**
() Sí () No
- 8) **¿Está dispuesto a realizar actividades turísticas como agroturismo y ecoturismo en el corredor gastronómico?**
() Sí () No
- 9) **¿Está dispuesto a visitar al corredor gastronómico de Portoviejo y sus recursos turísticos?**
() Sí () No
- 10) **¿Cuánto está dispuesto a pagar diariamente por los servicios turísticos que brinda el corredor?**
() \$20-\$30 () \$31-\$40 () \$41-\$50 () \$51-\$60 () más de \$60.
- 11) **¿Por qué medio promocional se informa sobre actividades turísticas en diferentes destinos?**
() TV () Internet () Vallas () Radio () Boca a boca () Trópticos, afiches, revistas () redes sociales.
- 12) **¿Cuándo realiza actividades turísticas usted viaja?**
() Solo () Amigos () Pareja () Familia () Grupo guiado () Otros

13) ¿Cuál de las siguientes actividades le motivan a visitar destinos turísticos rurales?

- Paisaje y naturaleza paseos en canoa senderismo Cabalgata
 Observación de fauna y flora gastronomía típica.

14) ¿Con qué servicios le gustaría contar en destinos turísticos rurales?

- Alimentación Hospedaje Recreación Información Turística.

ANEXO 3. TABULACIÓN DE ENCUESTAS

Gráfico 1: ¿CUÁL ES SU SEXO?

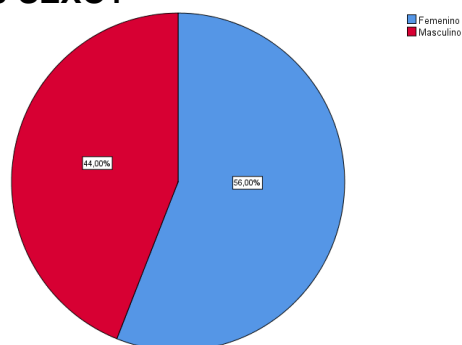


Gráfico 2: ¿CUÁL ES SU LUGAR DE PROCEDENCIA?

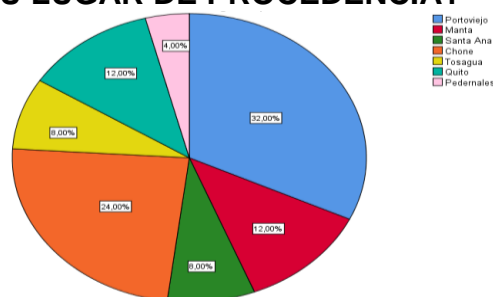


Gráfico 3: ¿CUÁL ES SU EDAD?

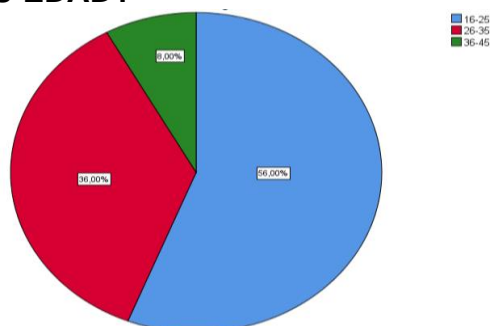


Gráfico 3: ¿CUÁL ES SU ESTADO CIVIL?

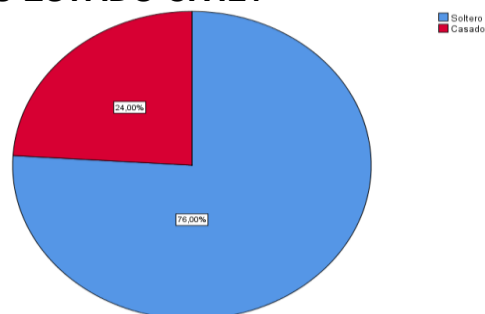


Gráfico 4: ¿CUÁL ES SU GRADO DE FORMACIÓN ACADÉMICO?

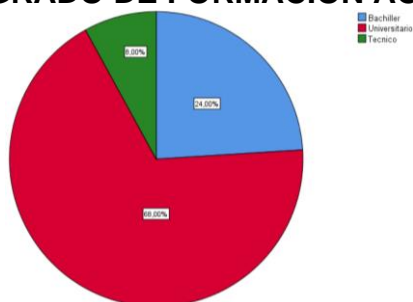


Gráfico 5: ¿QUÉ OCUPACIÓN TIENE USTED?

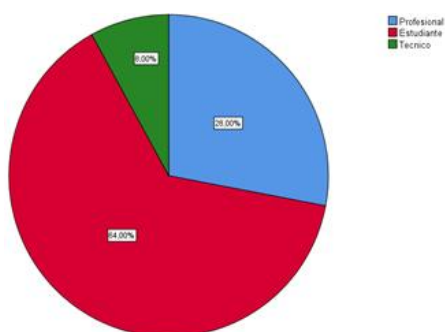


Gráfico 6: ¿HA PRACTICADO O CONOCE SOBRE TURISMO EN ÁREA RURAL?

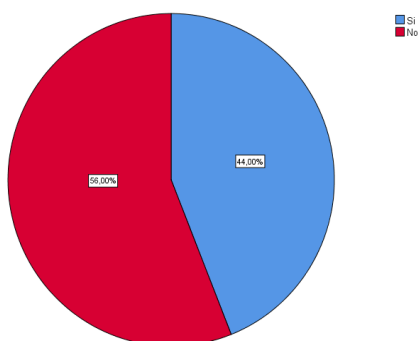


Gráfico 7: ¿ESTÁ DISPUESTO A REALIZAR ACTIVIDADES TURÍSTICAS COMO AGROTURISMO, ECOTURISMO Y TURISMO CULTURAL EN EL PARQUE CERRO DE HOJAS JABONCILLO?

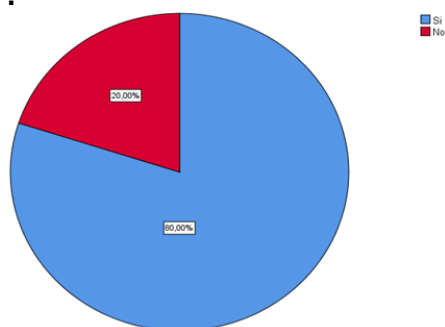


Gráfico 8: ¿ESTÁ DISPUESTO A VISITAR el cantón Portoviejo y su potencial gastronómico?

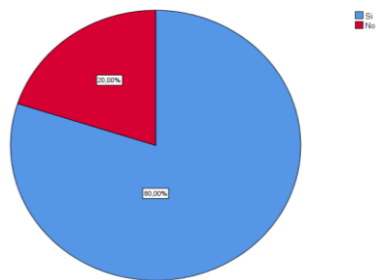


Gráfico 9: ¿CUÁNTO ESTÁ DISPUESTO A PAGAR DIARIAMENTE POR LOS SERVICIOS TURÍSTICOS DEL CORREDOR GASTONÓMICO EN PORTOVIEJO?

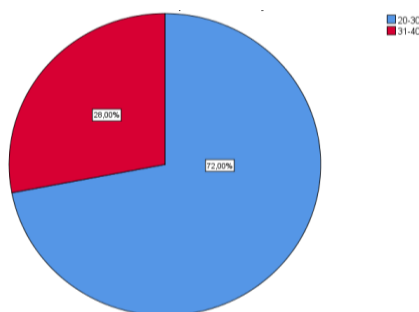


Gráfico 10: ¿POR QUÉ MEDIO PROMOCIONAL SE INFORMA SOBRE ACTIVIDADES TURÍSTICAS EN DIFERENTES DESTINOS?

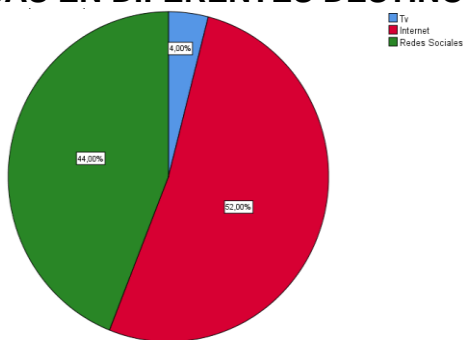


Gráfico 11: ¿CUÁNDO REALIZA ACTIVIDADES TURÍSTICAS USTED VIAJA CON?

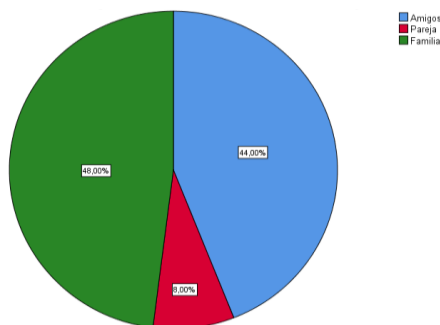


Gráfico 12: ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES LE MOTIVAN A VISITAR DESTINOS TURÍSTICOS RURALES Y NATURALES Y CULTURALES?

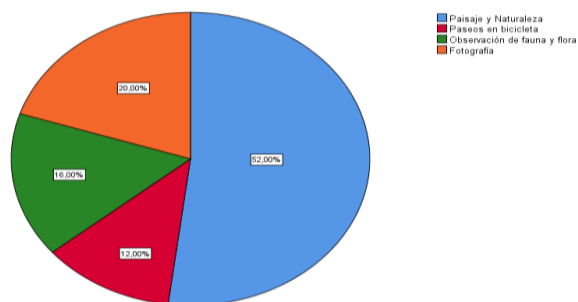
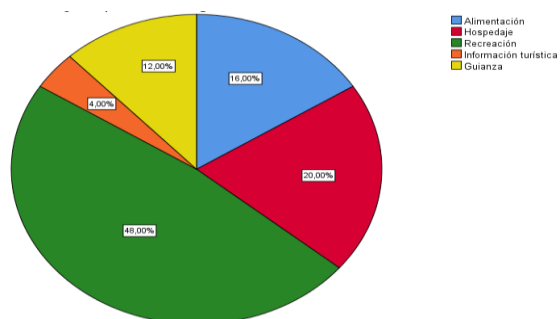


Gráfico 13: ¿CON QUÉ SERVICIOS LE GUSTARÍA CONTAR EN EL CORREDOR GASTRONÓMICO?



ANEXO 4. GUÍA TURÍSTICA CANTÓN PORTOVIEJO

La Rotonda

Más que un parque

Las rotulas del parque alcanzan una altura de 14 metros

Se constituye en el ícono de la regeneración urbana de Portoviejo. Cuenta con 15 hectáreas que incluye 5 piscinas, una de ellas con parlante de agua en la que se proyectan figuras en movimiento y show de luces. Además dispone de un lago artificial que puede ser recorrido mediante botes de pedal, un rodódromo para deportes extremos, cancha deportiva, pista de skateboard, ciclismo y camineras, convirtiéndose en uno de los primeros parques inclusivos del Ecuador. Asimismo es escenario de eventos artísticos y culturales.

PORTOVIEJO
nace de ti

MAPA TURÍSTICO

[/PortoviejoNaceDeTi](#)
[/PortoviejoNaceDeTi](#)
[@NaceDeTi](#)

PORTOVIEJO [#Portoviejo](#) [#PortoviejoEcuador](#)

Centro histórico Renovado

Centros urbanos de Portoviejo

Pantificada y alineada con los objetivos del plan ciudad, las mejoras que vienen al ser humano como protagonista dentro de su entorno, donde la identidad portoviejeña se manifiesta a través de los trazos, diseña centros en etapas proclomónicas hallados en el cerro Jaboncillo de Píocosa y el templo de San Román de papa fogata que le dan vida y sentido a la moderna arquitectura con una expresión propia de esta tierra.

Parque Arqueológico Cultural Hojas - Jaboncillo

Una ciudad elevada que guarda los restos de América

Es un lugar lleno de historia y mitología, rodeado de naturaleza. Ubicado en la parroquia Píocosa de Portoviejo, cuenta con un centro de investigación científica, un museo de sitio con tres centros de interpretación, un arque museo. Es el hogar de 900 vestigios arqueológicos, de antiguas casonas, edificios, sistemas hidráulicos, albos y platos cotidianos por la cultura manabita, que existió entre los años 900 y 1500 (D.C.)

Una ciudad moderna

Portoviejo se consolidó como símbolo del desarrollo manabita

El centro de la ciudad de Portoviejo se consolidó como una zona de importante riqueza histórica - cultural y se constituye en el corazón administrativo, de servicios, y comercial del cantón.

Se centra histórico posee un alto potencial turístico y económico de gran magnitud para la provincia y el país.

Capital gastronómica del Ecuador

Una gastronomía con sabor único, que consiste en hacer los sabores

Posee una de las gastronomías más ricas y variadas del país y una amplia experiencia en el servicio de comida tradicional con la presencia de bares y restaurantes con este concepto. Por esta razón se está trabajando en el proyecto que lo posicionará como la capital gastronómica del país, lo que generará oportunidades para el desarrollo económico.

Entre los principales ingredientes resultan el mar, el plátano, queso, maíz, yuca y mariscos, que permiten la preparación de varios platos típicos que forman parte de la identidad cultural, donde resulta el caballo y sacro de gallina criolla, asero blanco, viche de pescado o carañón, bayacas, ensobillado, oviches de pescado y mariscos, morcillas, entre otros.

Parque Las Vegas: El jardín del río

El parque tiene 11 de hectáreas, para el deporte y esparcimiento familiar

"Las Vegas" tiene un teatro grecoromano con capacidad para más de cuatro mil personas. Aquí el turista encontrará amplias áreas verdes para la práctica de picnic, acompañado de paseos fluviales, cancha deportiva, pista de skate, puentes comerciales y un humedal que atrae varias especies de aves de la zona.

Dentro de sus instalaciones resalta el teatro de estilo grecorromano, en el que se ejecutan presentaciones artísticas y culturales que evocan la importancia histórica que tenía este sitio.

Viaje seguro

Portoviejo tiene un sistema de transporte regulado con varias líneas reguladas en Portoviejo, la empresa pública municipal de la localidad. Asegúrese de que la etiqueta de identificación sea visible.

- El bus es amarillo y tiene metralletas de color naranja.
- El número de registro está marcado en las puertas.
- Hay una cámara de seguridad y un botón de emergencia en su interior.
- El conductor está encorsetado y en un punto visible.

La atención médica es gratuita en los hospitales públicos del Ecuador. Si realmente se proporcione para usted, incluso si no tiene seguro de salud.

Beba agua embotellada.

Al comprar un paquete de viaje de agencias de viajes o operadores turísticos, verifique que está regulado por el Ministerio de Turismo.

Siempre use zapatos adecuados al caminar en lugares públicos y seguros. No ande ya que de estirarlo cuando utilice este servicio.

Los guías turísticos deben llevar consigo un permiso visible en todo momento, que es otorgado por el Ministerio de Turismo.

Cuando un recorrido siga las recomendaciones de la guía, así como las reglas y regulaciones de cada lugar visitado.

Turismo Rural La Ruta del Encanto

San Pablo de La Cruzada Marcha Grande es de 20 minutos de altura

La Ruta del Encanto cruza cuatro parroquias rurales, convirtiéndola en un río en el que se atesora la tranquilidad, la naturaleza, el aire puro y banos de agua dulce.

Rescata tradiciones y exquisita gastronomía que se distingue en toda la campiña manabita.

Gente hospitalaria

Destino de cultura y tradición en la ciudad del Imperio

La población de Portoviejo es de 249.811 habitantes en el sector urbano, y de 63.765 en los parroquias rurales. (Fuente: Censo 2012 - Proyección 2017)

P. RURALES	P. URBANAS	
• Alhajuela	• 12 de Marzo	• Píocosa
• Abujón Calderón	• 18 de Octubre	• Colón
• Chigajo	• Andrés de Bello	• Portoviejo
• Crucita	• Francisco Pacheco	
• Pueblo Nuevo	• San Pablo	
• Rodríguez	• Simón Bolívar	
• San Páscalo		

Un paraíso llamado La Boca

Playa de La Boca. Un paraíso de aves marinas

Está ubicado en el sector de Las Gólas de la parroquia Crucita. Se trata de un triángulo con diversidad de flora y fauna de 97,6 hectáreas compartidas entre las parroquias Saena y Portoviejo. Cada año se realizan exposiciones de encadenamiento de arena, especialmente en la temporada de Carnaval y Semana Santa.

Crucita Un lugar para volar

Al año miles de turistas visitan este paraíso Bernardo Chuffa

Es uno de los destinos turísticos de playa preferidos del país, por su agradable clima y porque tiene las mejores condiciones del país para realizar el deporte de parapente. Tiene 13 kilómetros de playa y recibe a miles de turistas durante todo el año y especialmente en la época de carnaval, debido a los espectáculos artísticos que se desarrollan para atraer turistas internacionales.



Fuente: Dirección de turismo GAD de Portoviejo