



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

**CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO**

**TESIS PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO  
EN TURISMO**

**TEMA:**

**CIRCUITO GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN Y  
FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN LA  
PROVINCIA DE MANABÍ.**

**AUTORES:**

**VERA MARCILLO JOSÉ ARTURO  
VERA VARELA FABIÁN ANTONIO**

**TUTORA:**

**M.Sc. YADIRA PÁRRAGA BASURTO**

**CALCETA, JUNIO 2017**

## **DERECHOS DE AUTORÍA**

José Arturo Vera Marcillo y Fabián Antonio Vera Varela, declaran 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.

.....  
**JOSÉ A. VERA MARCILLO**

.....  
**FABIÁN A. VERA VARELA**

## CERTIFICACIÓN DE TUTOR

Yadira Párraga certifica haber tutelado la tesis **CIRCUITO GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN LA PROVINCIA DE MANABÍ**, que ha sido desarrollada por José Arturo Vera Marcillo y Fabián Antonio Vera Varela, previa la obtención del título de Ingeniero en Turismo, de acuerdo al **REGLAMENTO PARA LA ELABORACIÓN DE TESIS DE GRADO DE TERCER NIVEL** de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

.....  
**M.Sc. YADIRA PÁRRAGA BASURTO**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

Los suscritos integrantes del tribunal correspondiente, declaran que han **APROBADO** la tesis, **CIRCUITO GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN LA PROVINCIA DE MANBÍ**, que ha sido propuesta, desarrollada y sustentada por José Arturo Vera Marcillo y Fabián Antonio Vera Varela, previa la obtención del título de Ingeniero en Turismo, de acuerdo al **REGLAMENTO PARA LA ELABORACIÓN DE TESIS DE GRADO DE TERCER NIVEL** de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

.....

Mg. JHONNY BAYAS ESCUDERO

**MIEMBRO**

.....

Mg. YAMIL DOUMET CHILAN

**MIEMBRO**

.....

M Sc. RODNEY ALFONSO ALFONSO

**PRESIDENTE**

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López que nos dio la oportunidad de una educación superior de calidad y en la cual hemos forjado nuestros conocimientos profesionales día a día.

A Dios que nos dio la fuerza y fe necesaria para culminar con éxito lo que parecía imposible.

A nuestros padres por el apoyo incondicional, cariño y comprensión.

A todas aquellas personas, que de una u otra manera nos brindaron su apoyo para la culminación de este trabajo.

.....  
**JOSÉ A. VERA MARCILLO**

.....  
**FABIÁN A. VERA VARELA**

## **DEDICATORIA**

Dedicamos esta tesis en primer lugar a Dios ya que nos da la oportunidad de estar vivos.

A nuestras familias por el apoyo tanto en lo moral como en lo económico y por darnos este lindo regalo que es la educación.

A nuestros amigos y compañeros que sin duda alguna son parte importante en nuestras vidas.

A los docentes de la carrera, que son los guías del conocimiento que nos han llevado al logro de esta meta.

.....  
**JOSÉ A. VERA MARCILLO**

.....  
**FABIÁN A. VERA VARELA**

## CONTENIDO GENERAL

|  |          |
|--|----------|
| DERECHOS DE AUTORÍA .....                            | ii       |
| CERTIFICACIÓN DE TUTOR .....                         | iii      |
| APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....                         | iv       |
| AGRADECIMIENTO.....                                  | v        |
| DEDICATORIA.....                                     | vi       |
| CONTENIDO GENERAL.....                               | ivii     |
| CONTENIDO DE CUADROS, GRÁFICOS, FIGURAS Y FOTOS..... | x        |
| RESUMEN .....  | xii      |
| PALABRAS CLAVE.....                                  | xiii     |
| ABSTRACT .....                                       | xiii     |
| KEY WORDS .....                                      | xiii     |
| <b>CAPÍTULO I. ANTECEDENTES.....</b>                 | <b>1</b> |
| 1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....                | 1        |
| 1.2. JUSTIFICACIÓN.....                              | 3        |
| 1.2.1. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA/METODOLÓGICA.....       | 3        |
| 1.2.2. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA.....                   | 3        |
| 1.2.3. JUSTIFICACIÓN SOCIOECONÓMICA .....            | 3        |
| 1.2.4. JUSTIFICACIÓN LEGAL .....                     | 4        |
| 1.2.5. JUSTIFICACIÓN AMBIENTAL .....                 | 5        |
| 1.3. OBJETIVOS.....                                  | 5        |
| 1.3.1. OBJETIVO GENERAL.....                         | 5        |
| 1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....                   | 5        |
| 1.4. IDEA A DEFENDER .....                           | 5        |
| <b>CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....</b>               | <b>6</b> |
| 2.1. ESPACIO TURÍSTICO Y DESARROLLO.....             | 7        |
| 2.2. CIRCUITOS TURÍSTICOS.....                       | 8        |
| 2.1.1. CIRCUITOS GASTRONÓMICOS.....                  | 9        |
| 2.1.2. TURISMO Y PATRIMONIO .....                    | 100      |
| 2.1.3. PATRIMONIO GASTRONÓMICO .....                 | 11       |
| 2.1.4. IDENTIDAD CULTURAL .....                      | 133      |

|   |     |
|---|-----|
| 2.1.5. SABERES POPULARES.....   | 14  |
| 2.1.6. COSTUMBRES Y TRADICIONES.....  | 155 |
| 2.1.7. PATRIMONIO E IDENTIDAD .....   | 166 |
| 2.1.8. PATRIMONIO MANABITA.....   | 166 |
| CAPÍTULO III. DESARROLLO METODOLÓGICO .....                                       | 188 |
| CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....   | 22  |
| FASE 1 DIAGNÓSTICO DE LOS RECURSOS NATURALES,<br>CULTURALES Y PRODUCTIVOS .....   | 22  |
| 4.1.1. CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO .....                                  | 22  |
| 4.1.2. REVISIÓN DEL INVENTARIO DE LOS RECURSOS<br>CULTURALES Y GASTRONÓMICOS..... | 255 |
| 4.1.2.1. ANÁLISIS DE LOS ATRACTIVOS CULTURALES EN CADA<br>UNA DE LAS ZONAS.....   | 26  |
| 4.1.3. ANÁLISIS DAFO.....   | 28  |
| FASE II. ESTUDIO DE MERCADO .....   | 29  |
| 4.2.1. CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA .....   | 30  |
| 4.2.1.1. ENTREVISTA.....  | 30  |
| 4.2.2. CARACTERIZACIÓN DE LA DEMANDA.....   | 31  |
| 4.2.2.1. TAMAÑO DE LA MUESTRA .....   | 31  |
| 4.2.2.2. ENCUESTA.....  | 32  |
| 4.2.2.3. PERFIL DEL TURISTA .....   | 38  |
| FASE III. ESTRUCTURA DEL CIRCUITO.....  | 38  |
| 4.3.1. DELIMITACIÓN TERRITORIAL DEL CIRCUITO.....                                 | 39  |
| 4.3.2. DIAGRAMACIÓN DEL CIRCUITO.....   | 390 |
| 4.3.2.1. CANTONES INMERSOS EN EL CIRCUITO .....                                   | 400 |
| 4.3.2.1.1. SAN VICENTE .....  | 41  |
| 4.3.2.1.2. ROCAFUERTE .....   | 42  |
| 4.3.2.1.3. PORTOVIEJO .....   | 43  |
| 4.3.2.1.4. JIPIJAPA .....   | 44  |
| 4.3.2.1.5. JUNÍN.....   | 45  |
| 4.3.2.1.6. BOLÍVAR-CALCETA.....   | 45  |
| 4.3.2.1.7. CHONE .....  | 46  |
| 4.3.2.1.8. MANTA.....   | 47  |
| 4.3.2.1.9. MONTECRISTI .....  | 48  |



|  |     |
|--|-----|
| 4.3.3. DESCRIPCIÓN DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CIRCUITO ..... | 49  |
| 4.3.3.1. CEVICHE TRANS-OCEÁNICO.....                               | 49  |
| 4.3.3.2. PARAJE NATURAL CULTURAL “QUINTA COLINA DEL SOL”           | 51  |
| 4.3.3.3. GASTRONOMÍA CHAME FRITO.....                              | 52  |
| 4.3.3.4. GASTRONOMÍA DE MAÍZ.....                                  | 53  |
| 4.3.3.5. DULCE DE ROCAFUERTE .....                                 | 54  |
| 4.3.3.6. ELABORACIÓN DE PANELA CON CAÑA DE AZÚCAR.....             | 55  |
| 4.3.3.7. ELABORACIÓN DE ALCOHOL (AGUARDIENTE) .....                | 57  |
| 4.3.3.8. CEVICHE CON CREMA DE MANÍ .....                           | 58  |
| FASE IV. ESTRATEGIA DE DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN .....           | 59  |
| 4.4.1. TEMÁTICA.....   | 59  |
| 4.4.2. DEFINICIÓN DE LA IMAGEN DEL CIRCUITO TURÍSTICO.....         | 600 |
| 4.4.2.1. SEGMENTO POTENCIAL.....                                   | 61  |
| 4.4.3. CREACIÓN DE BLOG Y RED SOCIAL DE FACEBOOK .....             | 61  |
| CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....                    | 65  |
| 5.1. CONCLUSIONES .....  | 65  |
| 5.2. RECOMENDACIONES.....  | 67  |
| BIBLIOGRAFÍA .....   | 68  |
| ANEXOS .....   | 75  |

## CONTENIDO DE CUADROS, GRÁFICOS, FIGURAS Y FOTOS

### CUADROS

|   |    |
|---|----|
| CUADRO 3.1 METODOLOGÍA PARA EL DISEÑO DE RUTAS Y PAQUETES TURÍSTICOS... | 18 |
| CUADRO 3.2 MATRIZ DE INTEGRACIÓN DE CRITERIOS.....                      | 19 |
| CUADRO 3.3 LEYENDA DE CRITERIOS.....                                    | 19 |
| CUADRO 3.4 DESARROLLO METODOLÓGICO.....                                 | 20 |
| CUADRO 4.1 MATRIZ DAFO EN BASE AL DIAGNÓSTICO.....                      | 28 |
| CUADRO 4.2 ENTREVISTA.....  | 30 |
| CUADRO 4.3 PERFIL DEL TURISTA.....                                      | 38 |
| CUADRO 4.4 MODALIDADES, CATEGORÍAS Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS.....        | 41 |
| CUADRO 4.5 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN SAN VICENTE.....          | 42 |
| CUADRO 4.6 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN ROCAFUERTE.....           | 43 |
| CUADRO 4.7 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN PORTOVIEJO.....           | 43 |
| CUADRO 4.8 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN JIPIJAPA.....             | 44 |
| CUADRO 4.9 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN JUNÍN.....                | 46 |
| CUADRO 4.10 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN BOLÍVAR.....             | 46 |
| CUADRO 4.11 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN CHONE.....               | 47 |
| CUADRO 4.12 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN MANTA.....               | 48 |
| CUADRO 4.13 GASTRONOMÍA EMBLEMÁTICA DEL CANTÓN MONTECRISTI.....         | 48 |

### GRÁFICOS

|   |    |
|---|----|
| GRÁFICO 4.1 EDAD DE LOS ENCUESTADOS.....  | 33 |
| GRÁFICO 4.2 PROCEDENCIA DE LOS TURISTAS.....  | 33 |
| GRÁFICO 4.3 GRADO DE ACEPTACIÓN EN LOS TURISTAS HACIA UN PRODUCTO<br>TURÍSTICO ENFOCADO EN LA GASTRONOMÍA MANABITA..... | 34 |
| GRÁFICO 4.4 TIPO DE TURISMO CON MAYOR DEMANDA.....  | 34 |
| GRÁFICO 4.5 LUGARES PREFERIDOS POR LOS TURISTAS.....  | 35 |
| GRÁFICO 4.6 PLATOS TÍPICOS MANABITAS QUE LOS TURISTAS GENERALMENTE HAN<br>DEGUSTADO.....                                | 35 |
| GRÁFICO 4.7 TIEMPO DE PERMANENCIA EN LA ESTADÍA DE LOS TURISTAS.....  | 36 |
| GRÁFICO 4.8 MOTIVO DE VIAJE.....  | 36 |
| GRÁFICO 4.9 CANTIDAD PROMEDIO DEL GASTO DE LOS TURISTAS.....  | 37 |
| GRÁFICO 4.10 CANTIDAD DE PERSONAS POR VIAJE.....  | 37 |

## FIGURAS

|  |   |
|--|---|
| FIGURA 2.1 HILO CONDUCTOR DEL MARCO TEÓRICO..... | 6 |
|--|---|

## FOTOS

|   |     |
|---|-----|
| FOTO 4.1 MAPA TURÍSTICO DEL CIRCUITO.....                                 | 400 |
| FOTO 4.2 CEVICHE TRANS-OCEÁNICO.....                                      | 500 |
| FOTO 4.3. RESTAURANT EL PETISO.....                                       | 500 |
| FOTO 4.4 QUINTA COLINA DEL SOL.....                                       | 52  |
| FOTO 4.5 CASA QUINTA COLINA DEL SOL .....                                 | 52  |
| FOTO 4.6 CHAME FRITO.....   | 53  |
| FOTO 4.7 TORTILLAS DE YUCA Y MAÍZ.....                                    | 53  |
| FOTO 4.8 DULCES DE ROCAFUERTE.....  | 55  |
| FOTO 4.9 LETRERO DE DULCERÍA.....   | 55  |
| FOTO 4.10 ELABORACIÓN DE PANELA CON CAÑA DE AZÚCAR.....                   | 57  |
| FOTO 4.11 ELABORACIÓN DE AGUARDIENTE.....                                 | 58  |
| FOTO 4.12 CEVICHE CON CREMA DE MANÍ DE JIPIJAPA.....                      | 59  |
| FOTO 4.13 CEVIHERÍA PEPE 3.....   | 59  |
| FOTO 4.14 LOGOTIPO DEL CIRCUITO.....                                      | 60  |
| FOTO 4.15 CAPTURE DE LA PANTALLA PRINCIPAL DEL BLOG DEL CIRCUITO.....     | 62  |
| FOTO 4.16 DEMÁS PLATOS TÍPICOS QUE SE MUESTRAN EN LA VISTA PRINCIPAL..... | 63  |
| FOTO 4.17 CAPTURE CON EL MENÚ ENTRADAS EN EL BLOG.....                    | 63  |
| FOTO 4.18 CAPTURE PANTALLA PRINCIPAL PÁGINA EN FACEBOOK DEL CIRCUITO..... | 64  |
| FOTO 4.19 CAPTURE PANTALLA PRINCIPAL PÁGINA EN TWITTER.....               | 64  |

## **RESUMEN**

Este trabajo tuvo como finalidad el diseño de un circuito turístico gastronómico para la preservación y fortalecimiento de la identidad cultural en la provincia de Manabí. Para lo cual se llevó a cabo el procedimiento que respecta al planteamiento de la investigación y la fundamentación teórica. Existen cuatro objetivos que comprenden todo el proceso, se elaboró un diagnóstico de los recursos naturales, culturales y productivos a través de una revisión y organización de información disponible, partiendo desde el método analítico sintético con la observación científica, utilizando herramientas como la ficha de inventario de atractivos turísticos y la matriz DAFO, se logró caracterizar de manera general los aspectos pertinentes. Luego se desarrolló un estudio de mercado en el que se plantearon como instrumentos la entrevista y encuesta para poder obtener una caracterización de la oferta y la demanda respectivamente. En base a los resultados de los objetivos anteriores se estructuró el circuito considerando la delimitación territorial e información de los atractivos turísticos, tomando como referencia el método descriptivo. El mismo método fue también la base para establecer la estrategia de difusión y comercialización del circuito, dentro de este objetivo lo elemental fue diseñar una imagen general, un blog y página de Facebook cuyo propósito es compartir información y lograr su publicidad; las herramientas usadas fueron wordpress y redes sociales. El resultado final de la investigación implica una alternativa turística que tiene en cuenta el patrimonio natural y cultural como elementos trascendentales para contribuir al desarrollo sostenible de la provincia.

## **PALABRAS CLAVE**

Circuito turístico, gastronomía, identidad cultural, turismo y patrimonio, patrimonio manabita.

## **ABSTRACT**

This work aimed at the design of a gastronomic tourism circuit for the preservation and strengthening of cultural identity in the province of Manabí. For that it was necessary to carry out the procedure regarding the approach of the investigation and the theoretical foundation. There are four objectives that comprise the whole process, a diagnosis of natural, cultural and productive resources was made through a review and organization of information available from synthetic analytical method and scientific observation, using tools such as inventory Tourist attractions and the DAFO matrix was able to characterize in general the pertinent aspects. Then a market study was developed in which they were raised to the interview and survey to be able to obtain a characterization of supply and demand respectively. Based on the results of the previous points, the circuit was structured, proposing the territorial delimitation and information of the tourist attractions taking as reference the descriptive method. The same method was also the basis for establishing the strategy of dissemination and marketing of the circuit, within this objective the basic thing was to design a general image, a blog and Facebook page whose purpose is to share information and thereby achieve publicity, Tools used were wordpress and social networks. The final result of the research involves a tourism alternative that takes into account the natural and cultural heritage as transcendental elements to contribute to the sustainable development of the province.

## **KEY WORDS**

Turistic circuit, gastronomy, cultural identity, tourism and heritage, Manabita heritage

# CAPÍTULO I. ANTECEDENTES

## 1.1. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El discurso hegemónico promueve el turismo como la "industria limpia", un nuevo vector de desarrollo local y regional capaz de promover la inclusión social y disminuir las desigualdades sociales (Egrejas *et al*, 2013). Por su propia naturaleza ha llegado a ser un complejo fenómeno de dimensiones políticas, económicas, sociales, ecológicas y culturales (Jiayu, 2015). La dimensión cultural incluye como elemento a la gastronomía, ya que Burgos (2015) define que es la actividad que se encarga de la preparación de alimentos, de modo tal que signifique un proceso cultural. Partiendo desde esta definición, la gastronomía ocupa un gran espacio dentro de la dimensión señalada y por consiguiente del ámbito turístico, además de que se convierte en una necesidad que está implícita en un viaje, es un atractivo como tal que por sí solo puede generar un desplazamiento con el fin de disfrutarla. Los mayores exponentes en este sentido a nivel mundial son Francia e Italia, que durante muchos años han sido emblema de la cocina mundial, su gastronomía forma parte del *Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*. Según La National Geographic 2015 en su publicación "los diez mejores destinos gastronómicos del mundo" menciona que en Latinoamérica, Perú es el país con gran relevancia gastronómica, por muchos es considerado como el mejor destino culinario del mundo, recibiendo en el año 2014 el World Travel Awards, como "Mejor destino culinario del año", un premio que enfatiza en la riqueza, originalidad, diversidad de su gastronomía y por el empeño empresarial que la promueve.

Las características de la gastronomía ecuatoriana permiten concebir a Ecuador como un país que claramente está marcado por la riqueza y diversidad, estos dos aspectos son la base que puede permitir un desarrollo desde una perspectiva cultural y turística. En el entorno nacional se puede hablar de un importante flujo turístico por motivos gastronómicos, el turismo interno

representa una actividad de gran importancia para las provincias, siendo Manabí una de las más reconocidas que se podría proyectar a nivel internacional, considerando que tiene un complemento sustancial entre los elementos o materiales tradicionales como el horno de leña, las hoyas de barro, entre otros los cuales le dan un toque de originalidad, mientras que por otro lado están un sin número de productos agropecuarios, como consecuencia de una zona que goza de un clima apropiado, de diferentes ecosistemas que permiten la existencia de alimentos provenientes del área marina y en el interior de la provincia insumos como plátano, maní y yuca que son la base la cocina tradicional.

Es evidente la riqueza culinaria, sin embargo existe un déficit en la coordinación para un trabajo integrado entre la autoridad competente y la comunidad, de tal manera que este primero pueda desarrollar 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.

Una problemática a tener presente, es la pérdida de la identidad cultural que se torna cada vez más fuerte en la actualidad, ya que es escasa 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. Bajo esta transición es importante la búsqueda y aplicación de soluciones que permitan la preservación del recurso. Una forma importante para lograr el desarrollo de los recursos es a través de la creación de productos turísticos como rutas y circuitos que permiten la integración de los atractivos.

¿De qué manera un circuito turístico puede contribuir a la preservación y el fortalecimiento de la identidad cultural de la provincia de Manabí?

## **1.2. JUSTIFICACIÓN**

### **1.2.1. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA/METODOLÓGICA**

Esta investigación es un punto de partida que servirá como base teórica y metodológica para la creación de nuevos productos turísticos enfocados en el turismo cultural de la provincia de Manabí y de esta manera contribuir a su desarrollo.

### **1.2.2. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA**

Con la propuesta de diseño del circuito gastronómico se procura tener una alternativa que realce, fortalezca y diversifique la oferta turística de la provincia de Manabí, que sirva como una base para el diseño de un producto turístico operativo con características particulares en la región, ya que en la actualidad no existe una oferta de tipo gastronómica bien definida e integrada que permita mostrar todo el potencial y que contribuya a la preservación de la identidad cultural.

### **1.2.3. JUSTIFICACIÓN SOCIOECONÓMICA**

Desde el punto de vista socioeconómico, el diseño del circuito favorece en muchos aspectos, ya que el turismo para poderse desarrollar, requiere de un sistema turístico integrado, complementado por varios elementos que cubran y satisfagan todas las necesidades del turista, esto implica un mejoramiento en los servicios básicos y otros factores que intervienen en la calidad de vida de la localidad. Adicional a esto para que la demanda pueda satisfacer sus necesidades requiere de varios servicios, no solo de alojamiento, restauración y transporte, sino también de otras prestaciones, por tanto las divisas generadas son repartidas en la comunidad receptora, desde la persona que posee su pequeña tienda, el lustrabotas, hasta el establecimiento de hospedaje.



#### **1.2.4. JUSTIFICACIÓN LEGAL**

Como base legal el circuito gastronómico se fundamenta en lo dispuesto por el título 3 - capítulo 4 - sección séptima de la Constitución Política de la República del Ecuador en donde se establece lo siguiente:

Art. 62.-La cultura es patrimonio del pueblo y constituye elemento esencial de su identidad. El Estado promoverá y estimulará la cultura, la creación, la formación artística y la investigación científica. Establecerá políticas permanentes para la conservación, restauración, protección y respeto del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza artística, histórica, lingüística y arqueológica de la nación, así como del conjunto de valores y manifestaciones diversas que configuran la identidad nacional, pluricultural y multiétnica. El Estado fomentará la interculturalidad, inspirará sus políticas e integrará sus instituciones según los principios de equidad e igualdad de las culturas.

Art. 63.-El Estado garantizará el ejercicio y participación de las personas, en igualdad de condiciones y oportunidades, en los bienes, servicios y manifestaciones de la cultura, y adoptará las medidas para que la sociedad, el sistema educativo, la empresa privada y los medios de comunicación contribuyan a incentivar la creatividad y las actividades culturales en sus diversas manifestaciones.

Los intelectuales y artistas participarán, a través de sus organizaciones, en la elaboración de políticas culturales.

Por otra parte, se tiene en cuenta la Ley de Turismo que expresa lo siguiente en uno de sus artículos:

Art. 43.- Definición de las actividades de turismo

d) Operación

La operación turística comprende las diversas formas de organización de viajes y visitas, mediante modalidades como: Turismo cultural y/o patrimonial, etnoturismo, turismo de aventura y deportivo, ecoturismo, turismo rural, turismo educativo - científico y otros tipos de operación o modalidad que sean aceptados por el Ministerio de Turismo.

### **1.2.5. JUSTIFICACIÓN AMBIENTAL**

La discusión sobre la moderna crisis ambiental y sobre una alternativa ambientalmente más saludable para el desarrollo humano considera a la sociedad humana como parte del medio ambiente, el propio concepto de desarrollo sustentable desde su nacimiento incorporó una sustentabilidad social y económica a la sustentabilidad ambiental (Foladori, 2014). Con respecto a lo dispuesto en la definición, se comprende al ambiente como el complemento tridimensional, en el que el factor socioeconómico manifiesta dentro de sí mismo las diferentes expresiones culturales. Este trabajo se enfoca esencialmente en la contribución hacia la identidad cultural, se centra en una alternativa turística que a través de su aprovechamiento permita mostrar al turista el valor trascendental de la cocina manabita y sus elementos, de tal forma que la población tenga un motivo más por el cual seguir conservando sus tradiciones.

## **1.3. OBJETIVOS**

### **1.3.1. OBJETIVO GENERAL**

Diseñar un circuito gastronómico para el fortalecimiento y preservación de la identidad cultural en la provincia de Manabí.

### **1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Elaborar un diagnóstico de los recursos naturales, culturales y productivos de la provincia de Manabí.
- Desarrollar un estudio de mercado que determine la demanda turística potencial.
- Definir la estructura y descripción del circuito gastronómico.
- Establecer la estrategia de difusión y comercialización del circuito gastronómico.

## **1.4. IDEA A DEFENDER**

El diseño del circuito gastronómico contribuirá al fortalecimiento y preservación de la identidad cultural en la provincia de Manabí.

## CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.

El marco teórico que fundamenta la investigación está desarrollado en función de las variables dependiente e independiente (identidad cultural y circuito gastronómico, respectivamente). Como punto de partida se toma el aspecto cultural ya que precisamente es el ámbito general en el cual se centra el diseño del circuito gastronómico, luego se subdivide de tal manera que se plantean por una parte los elementos propios de la cultura y por otra el espacio turístico donde se manifiestan las diversas formas de productos turísticos. Estos dos elementos tienen una relación muy directa e interactúan de una manera integrada en el marco del turismo. Para a un mejor entendimiento se plantea el siguiente esquema:

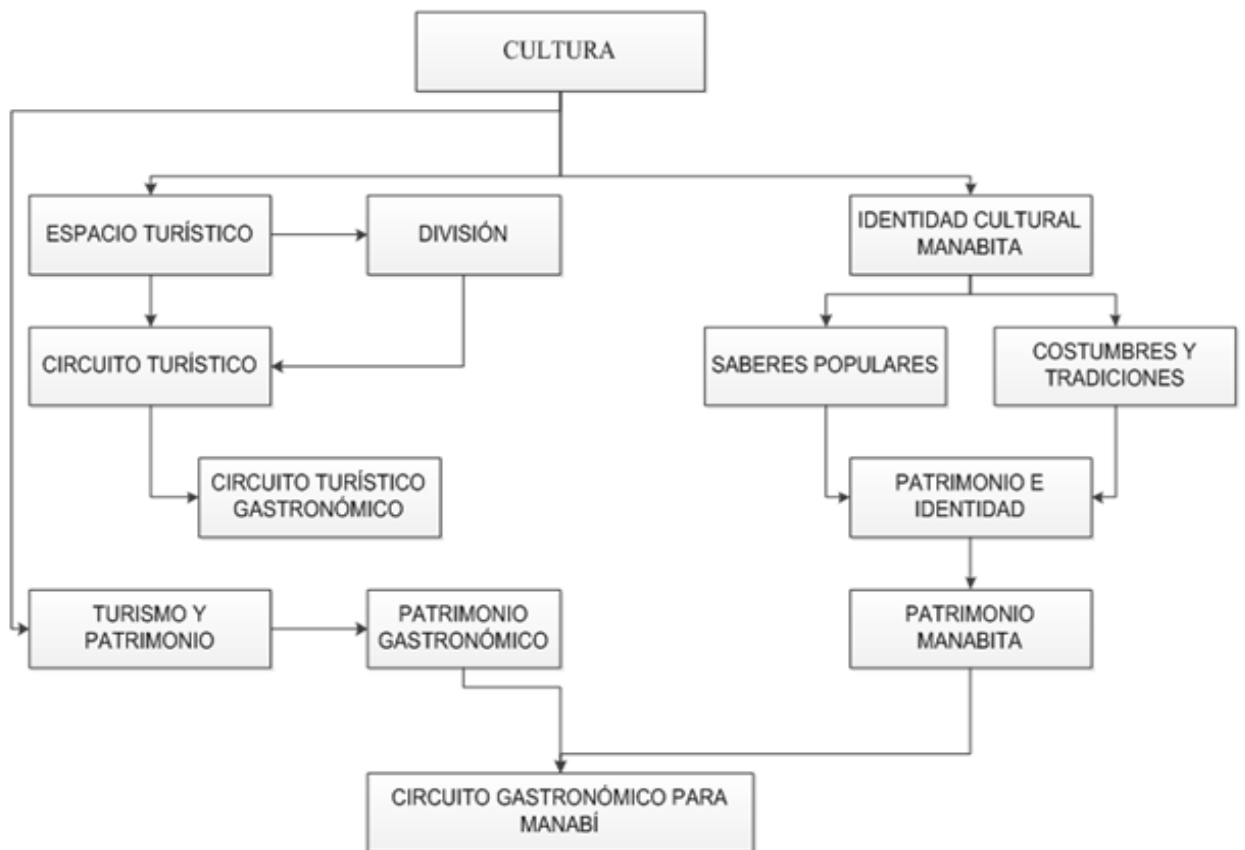


Figura 2.1 Hilo conductor del marco teórico

Fuente: Elaboración propia

## 2.1. ESPACIO TURÍSTICO Y DESARROLLO

El turismo es una actividad que implica una interacción dinámica e integrada entre los elementos que componen el sistema turístico, como la infraestructura, los atractivos, las instituciones gubernamentales, los prestadores de servicios turísticos, entre otros. Por tanto es importante que exista una delimitación de estos y del espacio geográfico en general, que permita que el turismo tenga un flujo organizado para el desarrollo de forma equilibrada del destino. Palomeque (2015) define que al considerar la especialización de la actividad turística no olvidar los itinerarios turísticos como expresión del turismo de ruta y su diversidad: según el tipo de transporte, según su duración, según el recurso turístico de referencia, entre otros. Esta aportación indica en que la estructuración del espacio turístico debe darse en función de los aspectos que lo caracterizan.

Tomando como referencia este criterio, se lo puede considerar como una subdivisión geográfica marcada por la presencia de los elementos del sistema turístico, que pretende lograr un funcionamiento adecuado de la actividad turística y la buena gestión de los recursos presentes en un área determinada. En la perspectiva del turismo algunos aspectos son importantes y complementarios unos con otros, como es el caso de las características físicas del área, aspectos socioculturales, económicos, estructurales, sustentabilidad, legislación, política, otros indirectamente ligados a este sector y los turistas (Da Silva *et al*, 2012).

Para profundizar y poder comprender la especialización con mayor especificidad y exactitud, Barbosa (2013) agrega que el espacio turístico se forma en primera instancia por la presencia física, la distribución territorial de los recursos, atractivos turísticos (que son la materia prima) y luego la planta turística (que es el elemento indispensable para la estancia del turista). Esta acotación considera indispensable al recurso y atractivo turístico como aspectos fundamentales y a los diversos elementos de soporte que son los que hacen posible su aprovechamiento.

En el PLANDETOUR 2020 justamente se plantea de manera similar a lo expuesto anteriormente por Barbosa (2013), ya que espacio turístico del Ecuador está delimitado por dos elementos: en primer lugar, por la presencia de los atractivos y en segundo lugar por los soportes infraestructurales y/o las facilidades que coadyuvan al desarrollo de la actividad, considerado preferentemente los factores de accesibilidad (centros turísticos y de distribución), así como los aspectos de conectividad (nodos y corredores turísticos), junto con los factores de concentración de los atractivos y desarrollo de producto.

Los espacios turísticos del Ecuador de acuerdo a lo planteado en el PLANDETUR 2020, se distribuyen en primer lugar por los Destinos Regionales: estos son Sierra Norte, Costa Norte, Sierra Centro, Amazonia Norte, Amazonia Centro, Costa Centro, Costa Sur, Austro, Frontera Sur, Galápagos y Quito Distrito Metropolitano. Estos Destinos tienen a sus principales ciudades como nodos de conectividad y por último los corredores turísticos prioritarios que se constituyen en la estructura vial.

## **2.2. CIRCUITOS TURÍSTICOS**

Para que la actividad turística se pueda desarrollar de una forma planificada y con una mayor organización, es importante que los atractivos de una localidad se encuentren estructurados en algún modelo de ruta o circuito turístico, como en el caso particular de esta investigación. Moreno *et al*, (2015) hace énfasis en la parte de la sostenibilidad al afirmar que los circuitos turísticos buscan ampliar de forma adecuada los potenciales del turismo, procurando limitar sus perjuicios y estimular el desarrollo regional con el fin de preservar el ambiente mediante la cooperación, la planificación coordinada y la integración participativa. En resumen, la importancia está 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.

Desde el punto de vista territorial los circuitos turísticos de acuerdo a lo que plantea Labigalini (2014) 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 el cual es la base que permite y justifica el diseño de un circuito, cabe destacar que los diferentes elementos que conforman el patrimonio deben tener una relación y características similares en los municipios geográficos que se quiere integrar a un circuito, para que este gire en torno a una temática en particular que le proporcione una identidad.

Entrando un poco más a la estructura para el diseño de circuitos Tavares y Vieira (2011) proponen la proximidad geográfica, la existencia de una identidad regional común, la identidad regional en términos políticos, la existencia de atractivos turísticos y la elección del municipio. Respecto al primer elemento es necesario tener definido el espacio geográfico en cuestión de tiempos y distancia entre los puntos de visita. El segundo se refiere concretamente a las características comunes que distinguen un territorio, pudiendo ser estas las actividades económicas como agricultura, pesca, ganadería y en general ciertas que son propias de una zona geográfica, clima etc. El tercer factor se enfoca en la política ya que existen ciertas regulaciones que se aplican a nivel local. En cuarto lugar el atractivo turístico como materia prima y por último la elección del municipio (el área donde se desarrolla el circuito.)

### **2.1.1. CIRCUITOS GASTRONÓMICOS**

Habiendo analizado las definiciones planteadas anteriormente, se puede constituir al circuito gastronómico como la unión de varios puntos de interés dentro de un territorio demarcado, cuya temática esté basada en elementos de la cocina tradicional, considerando la secuencia desde el origen de la materia prima, es decir, el componente agropecuario hasta la obtención del producto final que sería el plato típico ya elaborado. Es importante que para la elaboración se consideren muchos aspectos implícitos en la gastronomía,

debido a que además de ser esta el elemento base para el diseño del circuito existen otros recursos que están integrados, como la parte productiva, histórica o simbólica.

### **Circuitos y rutas turísticas gastronómicas de referencia a internacional y nacional.**

A nivel internacional según Barrera y Bringas (2008) Francia ha liderado el desarrollo del turismo rural en el mundo y también el de las rutas gastronómicas. Además aporta que en Latinoamérica Argentina en este sentido es un punto fuerte, es así que se menciona "**Los caminos del vino de Mendoza**", Colombia por su parte con "**La ruta del café**" también es importante tenerlo en cuenta como modelos del turismo desde un punto de vista de productos turísticos gastronómicos.

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, sea este provincial o cantonal y con proyección a contribuir de forma importante al desarrollo del turismo, que busque aportar en cierta medida a la preservación de la cultura e identidad. 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.

#### **2.1.2. TURISMO Y PATRIMONIO**

El patrimonio natural y cultural se constituye en el máximo atractivo del turismo, el concepto es amplio e incluye los entornos tanto naturales como culturales (Barbosa, 2013). Básicamente se define al patrimonio al conjunto de elementos tangibles e intangibles presentes en el ambiente máximo. Partiendo

desde este punto se puede establecer como dos grandes grupos, el patrimonio natural y el patrimonio cultural y dentro de estos se distinguen diferentes subelementos y símbolos que hacen que sea un tema tan amplio y de cierta forma se podría considerar un poco ilimitado en cuanto a hablar de los elementos patrimoniales. Guerra y Muller (2013), afirman que el turismo y patrimonio comprenden una serie de saberes y haceres diarios que son reproducidos cotidianamente como imitación y repetición de aquello que hicieron los padres y abuelos.

Es importante tener muy en claro una característica particular del patrimonio, es que este se transfiere entre las generaciones permaneciendo a través del tiempo y justamente el hecho de que sea algo que ha sobrevivido y ha sido transmitido, es lo que le da ese valor intrínseco o extrínseco para que pueda ser considerado como patrimonio y por ende servir como un atractivo macro o general que motiva con una mayor fuerza el desarrollo de la actividad turística. El patrimonio cultural, además de referente simbólico e identificativo de un territorio, es una parte relevante de la calidad de un sistema urbano donde la pérdida de vitalidad, la infrautilización o la excesiva presión turística no sólo pueden destruir valores sino generar desequilibrios y pesadas hipotecas de futuro (Vinuesa y Torralba, 2012).

### **2.1.3. PATRIMONIO GASTRONÓMICO**

Si se parte desde el punto en que el patrimonio está dividido en dos grandes grupos “patrimonio natural y patrimonio cultural” se extiende de una manera más amplia a tal punto de que se encuentran un conjunto de elementos patrimoniales que por su valor e importancia pueden llegar a ser considerados como un patrimonio de grado menor dentro de otro patrimonio, como por ejemplo la gastronomía es amplia y comprende una gama de objetos o símbolos patrimoniales, que pueden ser; los utensilios que se usan o se usaban tradicionalmente, o el proceso de elaboración como un patrimonio cultural inmaterial, otro de los ejemplos claros y existentes es en la provincia de Manabí en la cual se declaró como patrimonio al “Tejido tradicional del sombrero de paja toquilla ecuatoriano”



Ya que se ha analizado en instancias anteriores el concepto general, es necesario que para hablar a nivel de patrimonio gastronómico se tenga clara la definición de qué es la gastronomía. "La gastronomía es el estudio de las relaciones entre la cultura y la alimentación, es una experiencia turística" (Gimenes *et al*, 2010). Al hablar de gastronomía, no es más que hablar de una ciencia que estudia la interacción y la conexión entre el ser humano y sus hábitos alimenticios, que se ha constituido como un atractivo que motiva a un desplazamiento de las personas con el fin de conocerlo.

Para Martins y Baptista (2011) la gastronomía es un ejemplo de un producto turístico cultural reciente motivado por la búsqueda de placer a través de la alimentación, pero también puede ser una buena manera de promover la búsqueda de raíces culinarias como una forma de entender la cultura local. La gastronomía ocupa una gran parte del elemento cultural, ya que a través de esta están representados un conjunto de símbolos de valor histórico que han sido heredados de generación a generación y poseen significados que tiene una conexión emocional muy cercana para la sociedad.

El concepto de patrimonio alimentario se amplía ya que implica una cultura de la alimentación que incluye los sistemas agroalimentarios, productos de la tierra, cocinas regionales o tradicionales, gastronomía, producción de alimentos, técnicas agrícolas y culinarias, dietas, valorización de alimentos tradicionales, microambientes – sistemas y sensibilidades (Ibarra *et al*, 2014). De acuerdo con el aporte de Falcón (2014) la gastronomía se encuentra dentro del patrimonio cultural inmaterial al mencionar que las Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma (leyendas, cantos, representaciones dramáticas, mitos, cuentos...), Artes del espectáculo (música, danza, teatro), usos sociales, rituales y actos festivos (costumbres, fiestas populares y religiosas, gastronomía), conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo y las técnicas artesanales tradicionales.

#### **2.1.4. IDENTIDAD CULTURAL**

Si la aparición de la regla y la norma, la prohibición del incesto y la violencia ejercida a los instintos naturales aparecen como la forma de la cultura en su acepción general, posteriormente cada cultura despliega una identidad, una forma propia de volverse hacia sí y contarse quién es y porqué hace lo que hace, una forma de definirse como idéntica que la diferencia de las demás, un resorte por el cual se representa a sí misma la necesidad de las normas que la convierten en una sociedad particular, lo que llamamos identidad cultural (Lázaro, 2011). Esta explicación define por identidad cultural a aquellos elementos psicológicos de una sociedad en particular que han sido heredados a través de las generaciones y que se convierten en un modelo de estereotipo de vida ante los demás.

Identidad cultural está interconectada con lo patrimonial, a través del contacto con este los sujetos sienten y desarrollan su identidad, la que adquiere un significado a partir del contexto de desarrollo de la propia cultura a nivel nacional y local (Bertolí, 2015). Cabe resaltar que la identidad cultural como se expresa en la definición anterior está definida por el pensamiento ideológico y por el modo de supervivencia que tiene una sociedad en particular, dependiendo de muchos factores como por ejemplo el territorio o una región en específica hace que ese grupo social tenga su propia identidad.

En el caso de esta investigación tomando como referencia la provincia de Manabí se pueden encontrar un sin número de actividades que representa la identidad de este pueblo como son: el tejido del sombrero de paja toquilla que se da en Montecristi, las artesanías en tagua y el uso del barro para transformarlo en magnificas obras de artes como; ollas, réplicas de objetos arqueológicos que han sido encontrados dentro del territorio manabita, además de esto en Manabí también se puede expresar de lo que es el arte de cantar y bailar haciendo uso de instrumentos y expresiones que a lo largo del tiempo se han ido desarrollando y trascendiendo a los manabitas.

La identidad de los manabitas se sigue viendo reflejada día a día porque sus costumbres siguen trascendiendo y tienen particularidades únicas como son: las festividades donde se mezcla lo religioso con lo pagano y las costumbres de algunos pueblos europeos que se entrelazan con las costumbres de los primeros aborígenes que habitaron estas tierras manabitas. Por otro lado la gastronomía manabita también es parte de la identidad de este pueblo ya que se ha ido trascendiendo desde los primeros pobladores hasta la actual generación, desde la forma de cultivo, recolección, preparación y la manera de combinarlos con otros productos al momento de servirlos en la mesa.

### **2.1.5. SABERES POPULARES**

Pérez *et al*, (2011) En cuanto al saber popular, éste se relaciona con el conocimiento empírico práctico que se manifiesta en una circunstancia local o particular, posee su propia racionalidad, es comprensión de una realidad y es sentido. Hace parte de las experiencias, tradiciones, descubrimientos locales que tienen identidad dentro de una comunidad. De Pauw *et al*, (2012) indican que los saberes populares se desplazan entre ritos y rituales, en instituciones con sus leyes de funcionamiento propias, entre lo sagrado y lo profano, entre lo determinado y lo indeterminado.

Como lo expresan estos autores, que los saberes populares son una mezcla del conocimiento empírico o real con la práctica, lo empírico es lo que las personas desde muchos años atrás fueron dejando como forma de preparación, tiempo en que los alimentos pueden ser ingeridos, forma de cocción, etc. Se puede decir que las recetas ancestrales de comida manabita fueron adoptadas por personas que habitaban en las zonas rurales de Manabí, aunque es muy difícil encontrar personas que aún conserven esos conocimientos que nuestros ancestros formaron o adoptaron de las culturas que habitaron gran parte del territorio manabita.

Al hablar de los saberes ancestrales populares de un pueblo no se puede decir que solo existieron en el pasado, de lo contrario, son estos saberes que hacen que una cultura siga viva sin extinguirse, de acuerdo con Crespo *et al*, (2014)

Tener presente estos conocimientos y saberes sirven para comprender el pasado, el presente y sobre todo para construir el futuro en conjunto con las diversas culturas y saberes que habitan el Ecuador, haciendo un uso efectivo del concepto de interculturalidad. Al hablar de saberes populares de Manabí, es hablar de gastronomía y los conocimientos que existían, que aún se conservan sobre la misma, además su forma de preparación y en qué eran cocinados estos platos de este territorio aún se pueden encontrar.

#### **2.1.6. COSTUMBRES Y TRADICIONES**

Morales, (2013) La cultura de un pueblo está basada en sus costumbres y tradiciones, qué es lo uno y qué significa lo otro, es decir entre costumbre y tradiciones tienen casi un mismo significado, costumbre se trata del comportamiento o la repetición constante de una acción o actividad, por las personas de una comunidad la cual con el pasar de los días se puede volver un hábito es decir las personas se acostumbran a muchas cosas ejemplo; a levantarse todos los días a las 5 de mañana, a ir a la misa todos los fines de semana (Regalado, 2012).

Una de las tantas costumbres de los manabitas es hacer la feria o ir a hacer las compras al mercado en el día que es en cada cantón, siendo por ejemplo en el cantón Tosagua los domingos, por lo que las personas de este cantón se acostumbraron a realizar las compras todos los domingos, de forma diferente en el cantón bolívar las ferias son los días sábados por ende las personas de este cantón están acostumbradas a realizar su feria los días sábados y así es en todos los distintos cantones de la provincia de Manabí, cada pueblo tiene la costumbre de realizar la feria un día diferente.

Por otra parte se habla de tradición qué son todos los conocimientos, forma de vida, alimentación, que se van transmitiendo de generación en generación, ya sean estos como elaborar un almuerzo con los productos que existen en la zona rural, elaboración de artesanías con materiales existentes en las zonas rurales de cada rincón de Manabí, la danza, la música, el trabajo en el campo, el trabajo en casa, la educación a los hijos, las fiestas de un pueblo, las fechas

importantes como lo son el día de los difuntos, los cumpleaños, las fiestas de navidad y año nuevo, etc., en fin la tradición de un pueblo es lo que sucedió en el pasado y que se ha ido transmitiendo con el pasar de los años.

### **2.1.7. PATRIMONIO E IDENTIDAD**

Como menciona Cañete *et al*, (2015) en tal sentido se relaciona al patrimonio con las muestras de lo que es capaz de lograr el hombre, las riquezas que puede crear a lo largo de su historia y cómo pueden esos recursos ponerse en función de la transformación positiva de la sociedad. Al puntualizar el patrimonio es hablar de los bienes materiales e inmateriales, que fueron heredadas por nuestros ancestros y que aún son conservadas por muchas de las personas de una comunidad, pueblo o nación. Y se entiende por patrimonio cultural a todas las cosas materiales e inmateriales que definen a un pueblo o nación entre estas: el lenguaje, la música, las tradiciones, artesanías, la gastronomía y creencias, etc.

Según Molano (2009) la identidad es el sentido de pertenencia a una colectividad, a un sector social, a un grupo específico de referencia. Esta colectividad puede estar por lo general localizada geográficamente, pero no de manera necesaria (por ejemplo, los casos de refugiados, desplazados, emigrantes, etc.). Es decir, tomando en consideración estas exenciones se define por identidad a los aspectos que diferencian a una población que por lo general estará marcada por el área en que esta se desenvuelve, como por ejemplo a nivel provincial, dentro de un país cada una de estas subdivisiones políticas tiene características diferentes en su formas de vida, de la misma manera a nivel internacional.

### **2.1.8. PATRIMONIO MANABITA**

Al hablar del patrimonio manabita es hablar de su gente, sus costumbres, forma de vida, gastronomía, trabajo y sus fiestas, en Manabí cuenta con muchos patrimonio entre ellos el sombrero de paja toquilla que es elaborado en

la comunidad la pile en el cantón Montecristi, siendo declarado el tejido del sombrero de paja toquilla por la UNESCO en el año 2012 como patrimonio de la humanidad, siendo este uno de los más representativos de la provincia y del país. Por otro lado se encuentran objetos arqueológicos, monumentos, la gastronomía entre otros que son parte del patrimonio pero que aún no han sido declarados por la UNESCO.

## CAPÍTULO III. DESARROLLO METODOLÓGICO

Para el desarrollo metodológico de la investigación se toma como referencia a trabajos que poseen similitud en cuanto al sentido de lo estos se han propuesto alcanzar, es decir los que como resultado final concluyen en la elaboración de un producto turístico, es así que se citan en este caso a trabajos como paquetes, circuitos y rutas turísticas que sirven como punto de partida para plantear una metodología basada en trabajos que han proporcionado resultados y de esta manera permita lograr los objetivos propuestos con una mayor eficacia y eficiencia, como se muestra en el cuadro 3.1.

**Cuadro 3.1 Metodología para el diseño de rutas y paquetes turísticos**

| Floril y Floril (2011)   | Reina (2013)  | Conde (2014)                         | Zambrano (2014)                            |
|--|---|--------------------------------------|--|
| 1. Generalidades del lugar   | 1. Recopilación de información (datos generales, descripción) | 1. Caracterización general del lugar | 1. Estudio de la demanda                   |
| 2. Estudio de aspectos turísticos (oferta, planta turística, infraestructura, demanda) | 2. Determinar ubicación                                       | 2. Selección de comunidades          | 5. Determinación del objetivo del circuito |
| 3. Inventario de atractivos  | 3. Diseño del recorrido                                       | 3. Definición de actividades         | 6. Diagramación del circuito               |
| 4. Programación del recorrido  | 4. Selección de los servicios turísticos                      |                                      | 7. Confección de itinerario                |
|  | 5. Programación del recorrido                                 |                                      | 8. Cotización                              |
|  |   |                                      | 9. Comercialización                        |
|  |   |                                      | 2. Análisis FODA                           |

Fuente: Elaboración propia

Dentro de la siguiente matriz de integración de criterios lo que se plantea es establecer la relación entre cada uno de los autores y comparar quienes aportan con los mismos, de esta forma se obtiene como resultado los aspectos similares que cada uno menciona y por ende tener una referencia de cuáles son los pasos que se deben de considerar para el diseño del circuito gastronómico. Las letras representan las fases que se mencionan en el cuadro 3.3. Como se puede observar en la matriz, los criterios de referencia serían: **información general del área de estudio**, en este aspecto coinciden Floril que menciona "generalidades del lugar" Reina propone "datos generales" y Conde menciona "caracterización del lugar". **Determinar ubicación**, este elemento lo proponen Reina y Conde "determinar ubicación" y "selección de

comunidades”, respectivamente. **Diagramación del circuito**, propuestos por Reina y Zambrano “diseño del recorrido” y “diagramación”, respectivamente. Por último **la Confección del itinerario** la mencionan todos los autores.

**Cuadro 3.2 Matriz de integración de criterios**

|                           | A | B   | C | D   | E   | F | G | H | I   | J | K | L | M |
|---------------------------|---|-----|---|-----|-----|---|---|---|-----|---|---|---|---|
| Floril y Floril (2011)    |   | (X) |   | ( ) | (X) |   |   |   | ( ) |   |   | X | X |
| Reina (2013)              |   | X   |   | X   | X   |   |   |   | X   | X |   |   |   |
| Conde (2014)              |   | X   |   |     | X   |   |   |   | X   |   | X |   |   |
| Zambrano (2014)           | X |     | X | X   | X   | X | X | X |     |   |   |   |   |
| <b>TOTAL DE CRITERIOS</b> | 1 | 3   | 1 | 2   | 4   | 1 | 1 | 1 | 2   | 1 | 1 | 1 | 1 |

Fuente: Elaboración propia

**Cuadro 3.3 Leyenda de criterios**

|          |  |          |   |
|----------|--|----------|---|
| <b>A</b> | Estudio de la demanda                          | <b>H</b> | Análisis FODA   |
| <b>B</b> | <b>Información general del área de estudio</b> | <b>I</b> | <b>Determinar ubicación</b>   |
| <b>C</b> | Determinación del objetivo                     | <b>J</b> | Selección de los servicios turísticos   |
| <b>D</b> | <b>Diagramación del circuito</b>               | <b>K</b> | Selección de comunidades  |
| <b>E</b> | <b>Confección del itinerario</b>               | <b>L</b> | Estudio de aspectos turísticos (oferta, planta turística, infraestructura, demanda) |
| <b>F</b> | Cotización                                     | <b>M</b> | Inventario de atractivos  |
| <b>G</b> | Comercialización                               |          |   |

Fuente: Elaboración propia

El proceso metodológico aplicado al diseño del circuito gastronómico se establece en cuatro fases que corresponden a los objetivos: elaborar un diagnóstico de los recursos naturales, culturales y productivos; desarrollo del estudio de mercado; estructurar el circuito; y establecer la estrategia de difusión y comercialización. Para el logro de estos, se organiza el desarrollo del trabajo de investigación por etapas y actividades, para que de esta forma se pueda llevar un orden secuencial de cada uno de los elementos a investigar y que son respaldados por los instrumentos y herramientas utilizados.



Cuadro 3.4 Desarrollo metodológico

| FASE I   | ACTIVIDADES   | MÉTODO   | INSTRUMENTO/HERRAMIENTA                  |
|--|---|--|--|
| <b>DIAGNÓSTICO DE LOS RECURSOS NATURALES, CULTURALES Y PRODUCTIVOS</b> | 1.1 Caracterización del área de estudio   | Observación científica<br>Método analítico sintético | Fichas de inventario<br>Matriz DAFO      |
|  | 1.2 Revisión del inventario de los recursos culturales, gastronómicos y zonificación de las ofertas gastronómico-turísticas |  |  |
|  | 1.3 Elaboración de un análisis DAFO   |  |  |
| FASE II  | ACTIVIDADES   | MÉTODO   | INSTRUMENTO/HERRAMIENTA                  |
| <b>ESTUDIO DE MERCADO</b>  | 2.1 Caracterización de la oferta  | Observación científica<br>Método analítico sintético | Encuesta<br>Entrevista                   |
|  | 2.2 Caracterización de la demanda   |  |  |
| FASE III   | ACTIVIDADES   | MÉTODO   | INSTRUMENTO/HERRAMIENTA                  |
| <b>ESTRUCTURA DEL CIRCUITO</b>   | 3.1 Delimitación del área del circuito  | Método descriptivo                                   | GPS<br>Cámara fotográfica                |
|  | 3.2 Diagramación  |  |  |
|  | 3.3 Descripción de los atractivos turísticos  |  |  |
| FASE IV  | ACTIVIDADES   | MÉTODO   | INSTRUMENTO/HERRAMIENTA                  |
| <b>ESTABLECER LA ESTRATEGIA DE DIFUSIÓN DEL CIRCUITO</b>               | 4.1 Definición de la temática u objetivo  | Método descriptivo                                   | Redes sociales<br>Página web (wordpress) |
|  | 4.2 Definición de la imagen del circuito  |  |  |
|  | 4.3 Creación de blog y página de Facebook   |  |  |

Fuente: Elaboración propia

La metodología planteada cuenta con 4 fases, diagnóstico, estudio de mercado, estructura del circuito, y la estrategia de difusión y comercialización, las mismas que cuentan con sus respectivas actividades, métodos e instrumentos o herramientas.

En la fase de diagnóstico se utilizó el método analítico sintético y observación científica los cuales permitieron realizar la caracterización del área de estudio en la que se determinaron aspectos generales a nivel geográficos y socioeconómicos, luego se hizo una revisión del inventario de los recursos culturales (gastronómicos) en la que se utilizó las fichas de inventario de

atractivos turístico de Manabí propuestas por el MINTUR, como última actividad fue elaborar una matriz DAFO.

En el estudio de mercado, partiendo desde la observación científica y el método analítico sintético se desarrolló una entrevista a las touroperadoras turísticas receptoras en Manabí y una encuesta a la demanda turística, estas permitieron obtener la caracterización de la oferta y la demanda respectivamente.

En la fase de la estructura del circuito se tomó como base el método descriptivo para la delimitación del área del mismo, diagramación, y descripción de los atractivos turísticos, los instrumentos utilizados sistema de georreferencia (GPS) y cámara fotográfica.

Como última fase se estableció la estrategia de difusión del circuito, para aquello se definió la temática u objetivo, es decir, la descripción del enfoque y de los elementos que lo caracterizan, además se definió la imagen del mismo, se creó un blog, página de Facebook y twitter. El punto de partida para efectuar estas actividades fue el método descriptivo.

## **CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **FASE I. DIAGNÓSTICO DE LOS RECURSOS NATURALES, CULTURALES Y PRODUCTIVOS**

En la perspectiva del turismo algunos aspectos son importantes y complementarios unos con otros como es el caso de las características físicas del área, aspectos socioculturales, económicos, estructurales, sustentabilidad, legislación, política, otros indirectamente ligados a este sector y los turistas (Da Silva *et al*, 2012). Esta definición planteada, es la base que define la caracterización del área estudio, ya que para el diseño de un circuito turístico es muy importante el estudio previo del territorio en cual se pretende abarcar.

La información dentro de esto implica los elementos o dimensiones relevantes de la provincia de Manabí, se han identificado datos como: ubicación geográfica; población con los porcentajes que esta representa a nivel nacional, así como el número de habitantes en la zona urbana y rural; las características principales que definen las condiciones o calidad de vida como los servicios básicos; y los recursos que distinguen a esta provincia.

#### **4.1.1. CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO**

##### **Ubicación**

Acorde a la información disponible en la página del gobierno provincial de Manabí la provincia está ubicada en el extremo noroeste del Ecuador, limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con las provincias de Santa Elena y Guayas, al este con las provincias de Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, y al oeste con el Océano Pacífico. Tiene una extensión territorial de 18.870 Km<sup>2</sup> aproximadamente, lo cual corresponde al 83% de territorio de la región 4 y el 8% a nivel nacional (Agendas para la transformación productiva territorial provincia de Manabí 2011). Las coordenadas de la capital Portoviejo son -1.05,-80,45 latitud y longitud.

La división política reciente, proporcionada por el Gobierno Provincial de Manabí se compone de 22 cantones, sumando un total de 75 parroquias (ver anexo Nro. 1): estos cantones son los que pueden determinar la estructura de un circuito turístico, considerando que desde el punto de vista territorial en los circuitos turísticos, de acuerdo a lo que plantea Labigalini (2014) 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. Tavares y Vieira, (2011) mencionan también como uno de los puntos “la elección del municipio”, este puede ser una provincia o como en este caso un cantón.

### **Población**

De acuerdo a lo que indica la Agenda para la transformación productiva territorial provincia de Manabí (2011) en el último Censo del año 2010 se determinó que la población de la provincia es de 1´345.779 habitantes, lo que representa el 79% de la población de esta Región y el 9,4% de los habitantes del Ecuador, el 63% de las personas vive en zonas urbanas y el 37% en zonas rurales.

### **Clima**

El Clima oscila entre subtropical seco a tropical húmedo, la estación invernal que se inicia a principios de diciembre y concluye en mayo es calurosa debido a la influencia de la corriente calida del Niño; el verano que va desde junio hasta diciembre es menos caluroso y está influenciado por la corriente fría de Humboldt, es importante también tener en cuenta que la temperatura no es uniforme en toda la provincia, es así que la media en Portoviejo la capital es de 25°C y en la ciudad puerto, Manta, de 23°C (Gobierno Provincial De Manabí)

### **Productividad agropecuaria**

La productividad agropecuaria de de la provincia de Manabí se puede considerar como una parte importante del patrimonio alimentario, esto de acuerdo a lo que define Ibarra, *et al* (2014) el concepto de patrimonio alimentario se amplía ya que implica una cultura de la alimentación que incluye los sistemas agroalimentarios, productos de la tierra, cocinas regionales o tradicionales, gastronomía, producción de alimentos, técnicas agrícolas y culinarias, dietas, valorización de alimentos tradicionales, microambientes – sistemas y sensibilidades. Este aporte menciona como uno de los elementos a “los productos de la tierra”.

El INEC por medio de la ESPAC (Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua) aplicada en el 2014 determinó que Manabí es la provincia con la mayor superficie de labor agropecuaria al estar distribuida en 198.515 (ha) dedicadas a la producción de cultivos permanentes, 88.562 (ha) en cultivos transitorios, 830.491 (ha) en pastos cultivados, 45.859 (ha) en pastos naturales, llegando así a un total de 1.163.428 (ha) utilizadas en producción agropecuaria y que corresponden al 21,16% del país seguida de las provincias Guayas y Los Ríos. Manabí posee un territorio con un desarrollo de alta potencialidad. Es una provincia exportadora de camarón, banano, café, algodón, entre otros. Y por otra parte la pesca artesanal es un importante rubro económico.

El 50% del PIB de Manabí se debe a al sector pesquero industrial- extractivo, sin embargo Manabí solo aporta al 6.5% al PIB nacional, lo que a su vez es productivo en comparación con el aporte del 9.8% provincial a la población nacional, esto viene a significar un déficit del 3.3% que refleja un sector agropecuario poco desarrollado en aplicación de nuevas tecnologías que repercutan en una explotación más eficiente (Cabrera, 2014).

## **Cultura**

El montubio es un mestizo ecuatoriano, que responde a características más bien culturales que étnicas, esta cultura abarca las creencias de un pueblo, formas de expresión, organización social, tradiciones y costumbres; reúne a quienes se identifican con estos valores. Las zonas de influencia del pueblo

montubio son las provincias del litoral ecuatoriano, Guayas, Manabí, Los Ríos y El Oro; las zonas subtropicales de las provincias de la Sierra que limitan con ellas (Puga, 2012).

La identidad del habitante de Manabí se refleja en un yo colectivo y es que “soy manabita” es la presentación del habitante de este territorio encuéntrase donde se encuentre, identidad social que al pronunciarla denota orgullo de su origen étnico, cultura y por supuesto su gastronomía, muy reconocida y exaltada a nivel nacional, así como el queso que sus campesinas elaboran con sus laboriosas manos (Cabrera, 2014). El ser humano ha dependido para la supervivencia desde siempre de lo que generosamente la naturaleza le prodiga. La mayoría de los objetos tanto utilitarios como rituales han sido elaborados en base de las fibras y semillas extraídas de las plantas y árboles; como también de las piedras y el barro (Félix y Aveiga, 2012).

Muchas de las artesanías manabitas ya sean de arcilla, paja toquilla, mocora, algodón poseen raíces históricas que remontan a las culturas precolombinas; es decir se daban mucho antes de que existieran estas culturas. Con el pasar de los años la forma de vida de los habitantes durante muchos años atrás que nos anteceden, han hecho un cambio rotundo y diferente a las características de los objetos, ya sean de uso doméstico o de uso ritual.

En definitiva estas definiciones propuestas anteriormente sobre la cultura del Manabita responden a, “la Identidad cultural que está interconectada con lo patrimonial, a través del contacto con este los sujetos sienten y desarrollan su identidad, la que adquiere un significado a partir del contexto de desarrollo de la propia cultura a nivel nacional y local (Bertolí, 2015).

#### **4.1.2. REVISIÓN DEL INVENTARIO DE LOS RECURSOS CULTURALES, GASTRONÓMICOS Y ZONIFICACIÓN DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICO TURÍSTICAS**

Los atractivos turísticos culturales y dentro de estos los de tipo gastronómicos inventariados por el Ministerio De Turismo son la base para la conformación del

circuito. Barbosa, (2013) agrega que el espacio turístico se forma en primera instancia por la presencia física y la distribución territorial de los recursos y atractivos turísticos, que es la materia prima del turismo, esta definición enmarca como elemento fundamental al atractivo turístico. En este punto se resume de manera general los datos relevantes de cada uno de estos, separados en: Zona Norte, Zona Interior y Zona Sur (ver anexos 1,2 y 3)

#### **4.1.2.1. ANÁLISIS DE LOS ATRACTIVOS CULTURALES EN CADA UNA DE LAS ZONAS**

Dentro lo que corresponde a atractivos culturales se pueden encontrar sitios de carácter arqueológicos, gastronómicos, referentes a edificaciones antiguas, artesanías, eventos o festividades etc. El ámbito cultural es otro elemento fuerte dentro del patrimonio. Cañete *et al*, (2015) menciona que en tal sentido se relaciona al patrimonio con las muestras de lo que es capaz de lograr el hombre, las riquezas que puede crear a lo largo de su historia y cómo pueden esos recursos ponerse en función de la transformación positiva de la sociedad. Tomando en consideración esta diversidad de atractivos dentro de una misma clasificación se puede establecer una especie de organización que permita filtrar los atractivos con las características apropiadas y que se relacionan directamente con la temática que se busca dar al circuito.

##### **Zona norte**

Esta Zona Norte de la provincia incluye los cantones: Jama, Pedernales, San Vicente y Sucre, en estos se evidencia una mayor riqueza en cuanto a la arqueología, ya que de cincuenta y ocho atractivos inventariados dentro de las manifestaciones culturales, en este lugar se localizan alrededor de dieciocho sitios que muestran una oferta de este tipo, mientras que en cuanto a la gastronomía existen nueve atractivos al igual que los que tienen que ver con casas antiguas, en un grado menor existen lugares de artesanías, finalmente las iglesias que se constituyen en un atractivo cultural y de la misma forma los eventos o festividades culturales.

### **Zona interior**

Por otra parte la zona interior de Manabí de acuerdo con el inventario realizado por el MINTUR en el 2008 posee sesenta y seis atractivos culturales, a diferencia de la zona Norte la cual se puede constatar en que es mucho más rica en arqueología, en este caso se observa con una menor intensidad dando paso a un gran potencial artesanal y gastronómico debido a que la mayoría de los atractivos culturales están relacionados precisamente a estas actividades. Las artesanías tienen un gran auge en cantones como Chone, Olmedo, Paján, Rocafuerte y Bolívar con un enfoque dirigido a el uso de la madera, los tejidos en paja mocora y elaboración de ollas de barro. Además de esto es importante nombrar atractivos de subtipo arquitectónicas civiles, las cuales se hacen presentes en todos los cantones con sitios como Plazas Cívicas y Parques, la gastronomía en esta área no se queda atrás y sus características en cambio están basadas en productos típicos y propios de las condiciones climáticas, es muy común el aprovechamiento del plátano, maní, yuca y lácteos.

### **Zona sur**

La Zona Sur compuesta por seis cantones incluye sesenta y siete atractivos dentro de lo que corresponde a las manifestaciones culturales. Esta es una área muy rica y se podría decir que es la combinación de las anteriores, esto por la razón de que se presentan con gran afluencia lugares de carácter arqueológico al igual que en el norte de la provincia, los principales cantones exponentes en este sentido son Portoviejo, Montecristi y Puerto López. Las fiestas son otro potencial fuerte sobretodo en Jaramijó y el mismo Puerto López ya que solo en estos dos se encuentran inventariadas ocho fiestas de carácter religioso e histórico. Las artesanías se hacen presentes una vez más de la misma manera que la gastronomía.

Los datos descritos anteriormente son los que dan la pauta para la integración de los atractivos que formaran parte del circuito gastronómico, ya que en base a las características y oferta disponible en cada una de las zonas se puede seleccionar de manera puntual. Está claro que al ser un circuito gastronómico, en esencia esa debe ser justamente la temática central, sin embargo es importante determinar cuáles serían los que pueden complementar y otorgar al



circuito una diversidad que esté basada en las expresiones culturales de toda la provincia, considerando cada una de las variantes que están presentes tanto en el norte como en el interior y sur.

#### 4.1.3. ANÁLISIS DAFO

El siguiente análisis DAFO está basado en la información analizada en los dos puntos anteriores, es decir todo lo concerniente a la caracterización del área de estudio y; la revisión del inventario de atractivos turísticos culturales y gastronómicos de la provincia de Manabí: estos aspectos permitieron llegar a determinar fortalezas importantes en la dimensión del turismo que le aportan a la provincia un gran potencial, por ejemplo la mayor superficie de producción agropecuaria del país la tiene Manabí, lo cual desde el punto de vista del agroturismo puede ser una gran ventaja, además de ser reconocida a nivel nacional por sus playas y gastronomía.

**Cuadro 4.1 Matriz DAFO en base al diagnóstico**

| <b>FACTORES INTERNOS</b>   |  |
|--|--|
| <b>FORTALEZAS</b>  | <b>DEBILIDADES</b>   |
| Diversidad de atractivos culturales  | Datos generales y estadísticos no muy recientes                    |
| Diversidad de atractivos naturales   | Escasa información turística                                       |
| Mayor superficie de labor agropecuaria en el país  | Bajo porcentaje poblacional con acceso a sistema de alcantarillado |
| Variedad de productos agrícolas  | Bajo dominio de las TIC en la provincia                            |
| Estructura vial en buen estado   | Escasa elaboración de productos turísticos                         |
| Diversidad de actividades económicas   | Débil coordinación e integración entre sector público y privado    |
| Diversidad de ecosistemas  | Escases de iniciativas turísticas de los GADs cantonales           |
| Posicionamiento de Manabí a nivel nacional por su gastronomía  | Deficiente transporte interno para el desarrollo del turismo       |
| Posicionamiento de Manabí a nivel nacional por sus playas  |  |
| <b>FACTORES EXTERNOS</b>   |  |
| <b>OPORTUNIDADES</b>   | <b>AMENAZAS</b>  |
| Apoyo al sector productivo por parte de entidades financieras  | Pérdida de la cultura montubia                                     |
| Incremento de la demanda turística internacional, debido a los galardones en los últimos años de manera consecutiva para Ecuador | Crisis económica   |

|   |   |
|---|---|
| Incremento de la demanda turística nacional | Fenómenos naturales: sismos, inundaciones, sequías.                       |
| Gran impulso a los emprendimientos          | Que el precio de los recursos productivos no cubran los costos invertidos |
| Programas desarrollados por el MINTUR       | Fuerte pugna entre organizaciones políticas                               |

**Fuente:** Elaboración propia

## **FASE II. ESTUDIO DE MERCADO**

Dentro de lo que corresponde al estudio de mercado es importante tener en cuenta como base fundamental El patrimonio natural y cultural, que se constituye en el máximo atractivo del turismo, el concepto es amplio e incluye los entornos tanto naturales como culturales (Barbosa, 2013). Luego para llegar a una especificidad menor hay que enfocarse justamente al nivel cultural y es ahí donde el factor principal que se trata de conocer sus características es el patrimonio gastronómico desde una perspectiva turística, es decir en la actualidad cual es la trascendencia que este tiene como una oferta turística dentro de la provincia de Manabí.

En el estudio de mercado se realizó una caracterización de la oferta y la demanda turística de Manabí, utilizando como instrumentos la aplicación de una entrevista a turoperadores importantes para el turismo de la provincia y encuestas dirigidas a la demanda, la entrevista permitió obtener una perspectiva sobre el perfil del turista hacia el que las agencias se enfocan, así como también los principales destinos locales. Para el caso de la demanda se identificaron aspectos similares referentes al perfil y sus características referentes, con el fin de obtener una visión sobre el segmento clave para el circuito gastronómico. A todo esto es importante tener en cuenta las principales ofertas de este tipo por lo que se identificaron a nivel nacional las de mayor referencia y que representan una competencia directa.

### **4.2.1. CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA**

La caracterización de la oferta está basada principalmente en la identificación de los principales lugares de Manabí que están siendo ofertados por las turoperadoras de turismo receptivo en esta provincia y además todo lo referente al perfil del turista pero desde una perspectiva de las agencias, es decir, con la información que aquellas manejan. En función de esto, se llegó a determinar los sitios preferidos por los turistas, el promedio de días que suelen disponer, el precio que normalmente están prestos a gastar en los paquetes turísticos y entre otros factores que se presentan a continuación.

#### 4.2.1.1. ENTREVISTA

Los datos están establecidos en base a los criterios de cinco de los turoperadores de turismo receptivo en Manabí, a los cuales se les realizó una entrevista a cada uno de ellos para obtener la caracterización de la oferta, (ver formato, anexo 5).

Cuadro 4.2 Resultados de la entrevista

| Pregunta  | ORCA & TOURS (PUERTO LÓPEZ)                    | LA PLATA TOUR (PUERTO LÓPEZ) | VERDETUR (SAN VICENTE)                       | CEIBOSTOUR (PORTOVIEJO)     | MANTA MUNDO ADVENTURE (MANTA)                 | Perfil de la oferta   |
|---|--|------------------------------|--|-----------------------------|---|---|
| ¿Cuáles son las principales provincias emisivas de turistas a Manabí? | Esmeraldas, Guayas, Santa Elena                | Pichincha                    | Pichincha, guayas, Cotopaxi, Tungurahua      | Pichincha Guayas Tungurahua | Pichincha                                     | 1-Pichincha<br>2-Guayas<br>3-Tungurahua<br>4-Cotopaxi, Santa Elena, Esmeraldas      |
| ¿Cuáles son los lugares de Manabí hacia los que se enfoca a vender?   | Manta, Montecristi, Puerto López               | Puerto López                 | Puerto López, Sucre, San Vicente, Pedernales | Portoviejo                  | Portoviejo, Manta, Puerto López, Montecristi  | 1-Puerto López<br>2-Manta, Portoviejo, Montecristi<br>3-San Vicente<br>4-Pedernales |
| ¿Cuáles son las preferencias de los                                   | Turismo De Sol y Playa, Aventura Y Arqueología | Turismo de aventura          | Turismo de sol y playa y aventura            | Turismo de aventura y rural | Turismo de aventura, de compras, sol y playa, | 1- Turismo de aventura<br>2-Sol y playa<br>3- Arqueología                           |

|  |                                 |                                 |                                 |                                 |                               |   |
|--|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---|
| turistas?  |                                 |                                 |                                 |                                 | arqueología,<br>turismo rural | 4-Turismo rural,<br>de compras                          |
| ¿A qué segmento pertenecen sus clientes?   | Adultos Y<br>Adultos<br>Mayores | Adultos y<br>adultos<br>mayores | Adultos y<br>adultos<br>mayores | Adultos y<br>adultos<br>mayores | Adultos<br>mayores            | 1-Adultos<br>mayores<br>2-Adultos                       |
| De los paquetes turísticos que Ud. Comercializa de Manabí ¿Cuál es la duración promedio? | 3 Días                          | 1 día                           | 3 días                          | 1 a 3 días                      | 1 día                         | 1- 3 Días<br>1- 2 Día                                   |
| ¿Cuál es el precio promedio que sus clientes gastan en un paquete turístico?             | \$200 A \$300                   | \$50-\$100                      | \$200 a \$300                   | Entre \$50 a \$200              | \$50-\$100                    | 1-Entre \$200 A \$300<br>2-\$50-\$100<br>3-\$50 a \$200 |

Fuente: Elaboración propia

#### 4.2.2. CARACTERIZACIÓN DE LA DEMANDA

En Ecuador se desconoce con exactitud el número de turistas que se distribuyen a las distintas provincias. Por ende se toma como referencia lo establecido por el MINTUR, que en el año 2014 determinó el porcentaje de turistas que se distribuyen a nivel provincial, Manabí captó el 15,54% del total de llegadas internacionales (1'500.000. Aprox.).

El año 2015 el país recibió alrededor de 1.560.429 visitantes, por tanto sobre esta cifra se toma el 15,54%, lo que corresponde a 242490,67 esa será la base para calcular el tamaño de la muestra.

##### 4.2.2.1. TAMAÑO DE LA MUESTRA

N= Población 242490,67 turistas

E<sup>2</sup>= Margen de error elevada al cuadrado (0,01 a 0,09)<sup>2</sup>

δ= Varianza =0.5

Z= Valor tipificado corresponde 1.96 doble cola

Nc= 95% Z=1.96

n= Tamaño de la muestra 118.51

Formula:

$$n = \frac{Z^2 \delta^2 N}{(E)^2 (N - 1) + Z^2 \delta^2}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5)^2 242490,67}{(0,09)^2 (242490,67 - 1) + (1,96)^2 (0,5)^2}$$

$$n = \frac{(3,8416)(0,25)242490,67}{(0,0081)(242489,67) + (3,8416)(0,25)}$$

$$n = \frac{232888,04}{1964,17 + 0,9604}$$

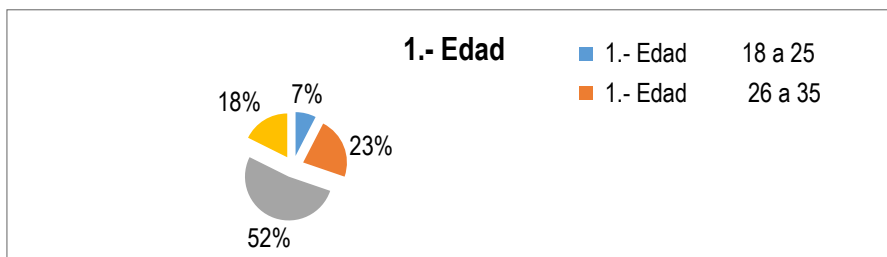
$$n = \frac{232888,04}{1965,13}$$

$$n = 118,51$$

#### 4.2.2.2. ENCUESTA

El número de encuestados que representan la muestra de la demanda turística es de 119 turistas. Las respuestas obtenidas de las preguntas que se realizaron dentro de la encuesta (ver anexo 2) para la demanda turística de la Provincia están analizadas a continuación y representadas gráficamente con los resultados.

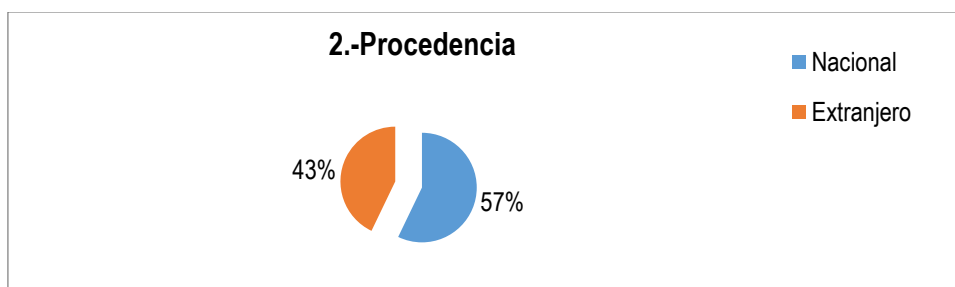
Gráfico 4.1 Edad de los encuestados



Fuente: Elaboración propia

La edad promedio de los turistas que llegan a Manabí en mayor cantidad está entre los 36 y 50 años, el resultado ubica a este segmento como el más significativo en materia turística, ya que constituye el 52% y por ende el punto hacia el cual se deben enfocar las características del circuito gastronómico. Por otro lado existe un potencial importante entre las edades de 26 a 35 y los que pasan de 50 años, con un 23% y 18% respectivamente, mientras que los jóvenes de 18 a 25 no representan un número trascendental con el 7%.

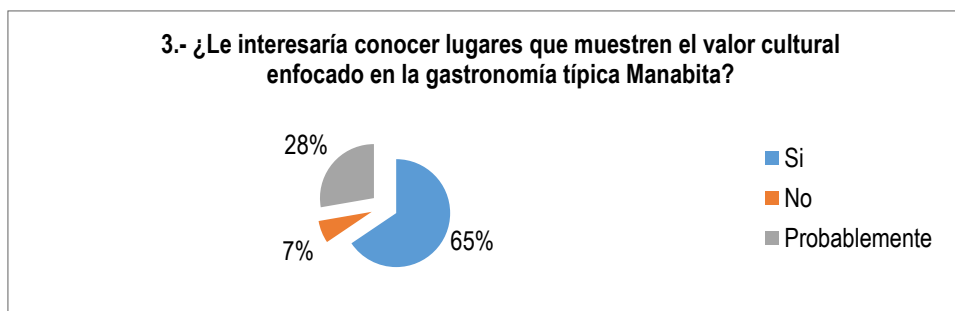
Gráfico 4.2 Procedencia de los turistas



Fuente: Elaboración propia

La procedencia de los turistas se distribuye en el 57% correspondiente a nacionales y el 43% a extranjeros, si bien es cierto no existe una diferencia contundente y esto en la actualidad se manifiesta en cantones como Manta, Puerto López, San Vicente y Sucre que reciben con gran frecuencia turistas de origen extranjeros.

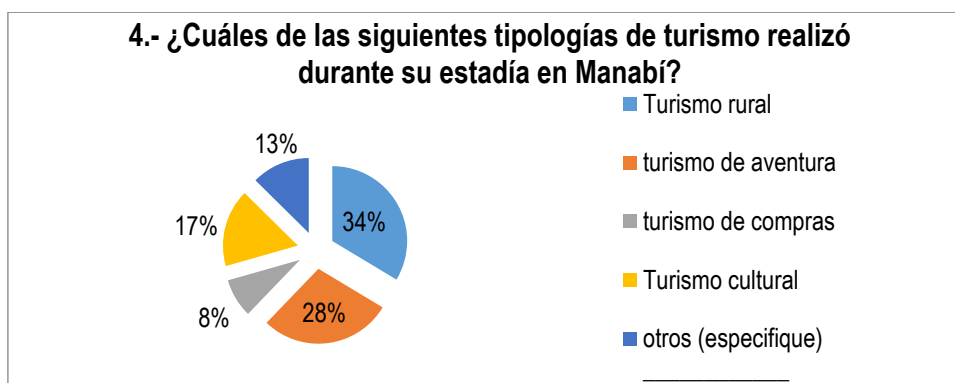
**Gráfico 4.3 Grado de aceptación en los turistas hacia un producto turístico enfocado en la gastronomía Manabita**



Fuente: Elaboración propia

La aceptación de los turistas encuestados, para conocer lugares que estén netamente alineados en la gastronomía marca una respuesta favorable con el 65% que afirma tener interés en este elemento, no obstante el 28% respondió que probablemente, mientras que el 7% dice que no estaría interesado por conocer dichos lugares. Este resultado constituye una conclusión importante ya que se puede ver la gran aceptación que tendría un producto turístico de carácter gastronómico.

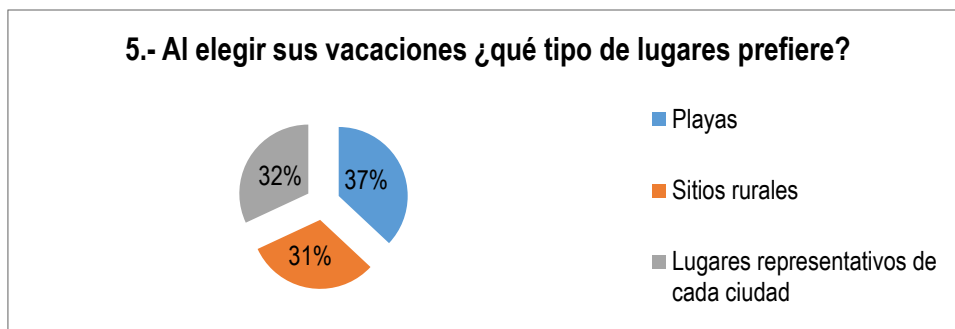
**Gráfico 4.4 Tipo de turismo con mayor demanda**



Fuente: Elaboración propia

El turismo rural representa un segmento importante y significativo, esto se muestra con el 34% de los encuestados que afirmaron haber realizado actividades de este tipo, en un grado menor se encuentra el turismo de aventura con el 28%, lo cual muestra una gran aceptación al igual que el anterior. El turismo cultural con el 17% ocupa el tercer lugar, otros tipos con el 13%, de compras con el 8%.

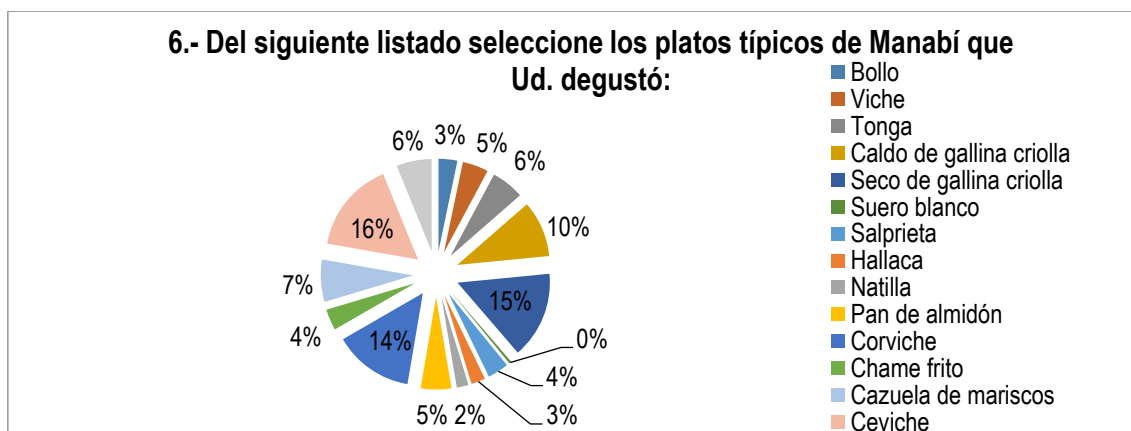
Gráfico 4.5 Lugares preferidos por los turistas



Fuente: Elaboración propia

Es muy importante tener en cuenta las preferencias de los turistas, en este sentido, aquellos encuestados respondieron tener afinidad por las playas, esto se refleja en el 37%, los lugares representativos de cada ciudad ocupan el segundo lugar con 32% y los sitios rurales el tercero con un 31%. Como se puede evidenciar, existen diferencias mínimas entre estas preferencias, lo cual es importante porque implica una acogida en todas las áreas.

Gráfico 4.6 Platos típicos Manabitas que los turistas generalmente han degustado

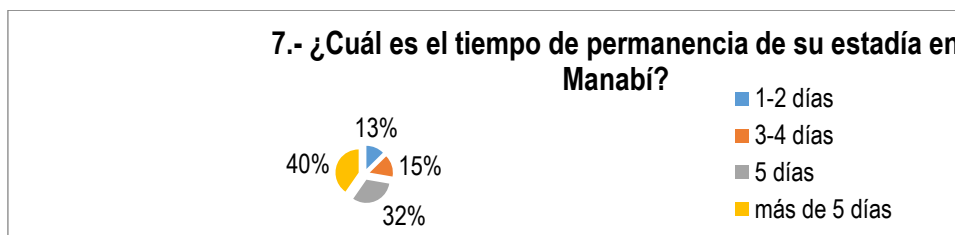


Fuente: Elaboración propia

Entre los principales platos típicos manabitas de mayor consumo por los turistas están el ceviche 16%, y el seco de gallina criolla con el 15%, luego se encuentra el corviche con un 14% mientras que le sigue el caldo de gallina criolla con el 10%. Demás platos que son degustados en menor cantidad: cazuela de mariscos 7%, platos que no están dentro de los típicos, sino como adicionales u otros ocupan el 6%, tonga 6%, pan de almidón y viche 5% cada uno, salprieda y chame frito 4% cada uno, bollo y hayaca 3% cada uno, natilla 2% y el suero blanco 0%.



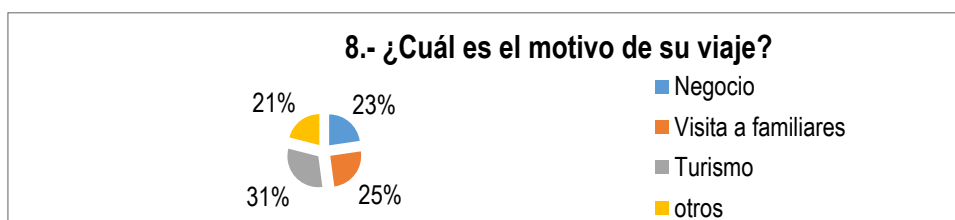
Gráfico 4.7 Tiempo de permanencia en la estadía de los turistas



Fuente: Elaboración propia

El tiempo de permanencia regularmente de los turistas es mayor de cinco días, esto corresponde al 40% de los encuestados que respondieron de esta forma, en segundo lugar, se evidencia una estadía de cinco días con el 32%, seguido de entre tres y cuatro días que representa el 15% y por último entre uno y dos días con el 13%. Estos datos marcan una pauta importante, y es que la permanencia de los turistas que llegan a la provincia está al borde de una semana, lo suficiente para realizar amplios recorridos y desarrollar muchas actividades.

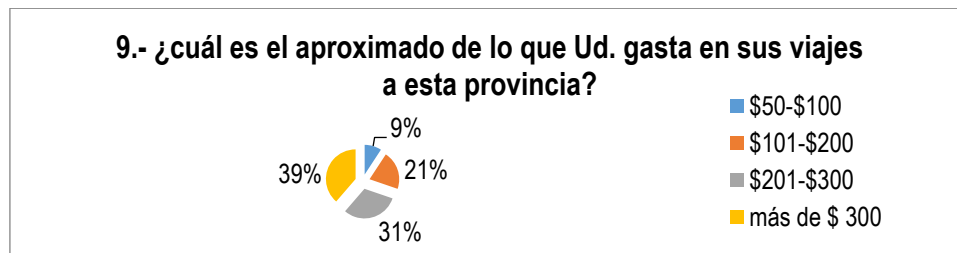
Gráfico 4.8. Motivo de viaje



Fuente: Elaboración propia

La motivación de viaje de los visitantes que llegan a la provincia de Manabí, en primer lugar se da con fines turísticos, esto representa el 31% de los encuestados, sin embargo, el 25% correspondiente a segundo lugar se debe a la visita de familiares. Está claro que el motivo principal es el de turismo, lo cual es importante en términos de economía ya que se genera divisas, no obstante desde un punto de vista turístico la visita a familiares no constituyen una importancia mayor, debido a la poca demanda de servicios. Por otra parte, los negocios ocupan el tercer lugar en las motivaciones con el 23% y son un segmento muy significativo, mientras que el 21% se debe a otras razones de viajes.

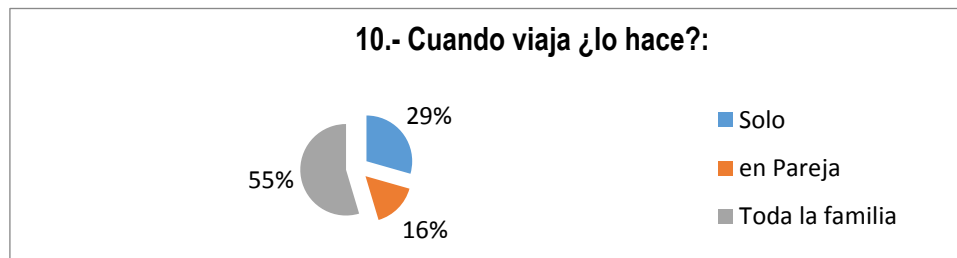
Gráfico 4.9 Cantidad promedio del gasto de los turistas



Fuente: Elaboración propia

El promedio de los gastos que se generan como resultado de la llegada de turistas, de manera individual los encuestados en gran mayoría afirman gastar más de \$300, esta cifra representa el 39% de los turistas, a este porcentaje le sigue el rango de entre \$201 y \$300 que ocupa el 31%, luego se evidencia con el 21% el gasto entre \$101 y \$200 y por último con el 9% aquellos quienes dicen que sus gastos están entre \$50 y \$100. Estas respuestas marcan una tendencia de gasto elevado y las diferencias entre los porcentajes son bastante contundentes.

Gráfico 4.10 Cantidad de personas por viaje



Fuente: Elaboración propia

Una gran mayoría de los turistas que recibe la provincia afirman que sus viajes lo realizan en familia y corresponden al 55%, en grado menor con el 29% respondieron que lo hacen solo, mientras que un 16% viaja en pareja. Esta información es muy significativa y es lo que a su vez conlleva a un gasto bastante elevado, que es justamente lo que se pudo constatar en el análisis anterior, el hecho de viajar con toda la familia incrementa el número de servicios requeridos y por consiguiente están destinados a tener un egreso mayor por turismo.

### 4.2.2.3. PERFIL DEL TURISTA

Cuadro 4.3 Perfil del turista

| PERFIL DEL TURISTA   |               |      |
|--|---------------|------|
| Edad   | 36 y 50       | 51%. |
| Procedencia  | nacionales    | 57%  |
| Nivel de interés por conocer lugares que muestren el valor cultural enfocado en la gastronomía típica Manabita | si            | 65%  |
| Tipología de turismo que realizó durante su estadía en Manabí.   | turismo rural | 35%  |
| Lugares que prefieren.   | playas        | 37%  |
| Plato típico de mayor consumo en Manabí.   | ceviche       | 16%  |
| Tiempo de permanencia de su estadía en Manabí.   | Más de 5 días | 41%  |
| Motivo de su viaje.  | Turismo       | 32%  |
| Aproximado de lo que gastan los turistas en sus viajes a Manabí  | más de \$300  | 39%  |
| Modo de viaje en cuanto al número de personas  | familia       | 55%  |

Fuente: Elaboración propia

La edad promedio está entre los 36 y 50 años ya que constituye el 51%. Respecto a la procedencia el 57% corresponde a nacionales y el 43% a extranjeros, La aceptación que tienen para conocer lugares relacionados a la gastronomía marca una respuesta favorable con el 65% que afirma tener interés en este elemento. El turismo rural representa un segmento importante y significativo, esto se muestra con el 35%. Las playas, sitios rurales y lugares representativos de cada ciudad son muy demandados con un 37%, 32% y 31% respectivamente. El tiempo de permanencia regularmente de los turistas es mayor de cinco días, esto corresponde al 41% de los encuestados, la motivación de viaje en primer lugar se da con fines turísticos en un 32%, los encuestados en gran mayoría afirman gastar más de \$300, esta cifra representa el 39% de los turistas, sus viajes lo realizan en familia en la mayoría de los casos y corresponden al 55%.

## FASE III. ESTRUCTURA DEL CIRCUITO

El circuito tiene como elementos dentro de su estructura la delimitación territorial, en esta se determinaron los sitios de visita y se marcaron a través del sistema de geo-referencia realizando una visita de campo hacia cada uno de ellos. Se recopiló la información existente de los atractivos turísticos del circuito

en el inventario provincial, además de fotos de los mismos. Otro aspecto adicional es la confección del itinerario, aquí se plantea una proforma que sirve de guía operativa general para el circuito gastronómico. Cabe mencionar que esta estructura está establecida en función de lo dispuesto en los cuadros N° 3.1 y 3.2 correspondientes al capítulo III.

#### **4.3.1. DELIMITACIÓN TERRITORIAL DEL CIRCUITO**

El circuito turístico está integrado por cantones de las tres zonas, San Vicente en la zona norte; Chone – Bolívar – Junín - Rocafuerte en la zona interior y Portoviejo – Manta – Montecristi - Jipijapa como zona sur, sumando un total de 318km de longitud. Esta clasificación se basa en las características distintas que se presentan, generando así una diversidad de actividades dentro del circuito sin perder el sentido gastronómico.

##### **Distancia y tiempo entre los cantones en base a la secuencia del circuito.**

Manta - Montecristi 13 km (10 minutos aprox.)

Montecristi - Jipijapa 41.26 km (30 minutos aprox.)

Jipijapa - Portoviejo 49.79 km (40 minutos aprox.)

Portoviejo - Junín 37 km (30 minutos aprox.)

Junín - Bolívar 12 km (10 minutos aprox.)

Bolívar - Chone 24 km (20 minutos aprox.)

Chone - San Vicente 45.44 km (35 minutos aprox.)

San Vicente - Rocafuerte 60.31 km (50 minutos aprox.)

Rocafuerte - Manta 35.26 km (30 minutos aprox.)

### 4.3.2. DIAGRAMACIÓN DEL CIRCUITO



Foto 4.1 Mapa turístico del circuito

Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.2.1. CANTONES INMERSOS EN EL CIRCUITO

El tipo de turismo y actividades turísticas que se pueden realizar en cada cantón son concebidos en base a la clasificación que plantean Ibáñez y Rodríguez (2007) los cuales proponen a la actividad turística como dos grandes grupos “turismo tradicional” (relacionado con sol y playa, actividades de esparcimiento en lugares con lujosa infraestructura) y “turismo alternativo” (ecoturismo, turismo de aventura y turismo rural).

Cuadro 4.4 Modalidades, categorías y actividades turísticas

| Modalidad turística | Categoría  | Actividad turística   |
|---------------------|--|---|
| Turismo tradicional | Relacionadas con sol y playa   | Visitas aglomeradas en playas<br>Esquí, paseos en moto y actividades acuáticas en complejos turísticos  |
|                     | Actividades culturales en grandes ciudades                               | Visitas a sitios históricos en grandes ciudades<br>Visitas a eventos musicales, concursos o ferias en grandes ciudades  |
|                     | Otras actividades de esparcimiento en lugares con lujosa infraestructura | Disfrute y visitas a restaurantes lujosos y discotecas y casinos anexos<br>Entre otras  |
| Turismo alternativo | Ecoturismo   | Talleres de educación ambiental<br>Senderismo interpretativo<br>Observación sideral<br>Rescate de flora y fauna<br>Observación de flora y fauna<br>Observación de ecosistemas<br>Observación geológica<br>Observación de atractivos naturales |
|                     | Turismo de aventura  | Montañismo<br>Rappel<br>Cabalgata<br>Escalada<br>Espeleísmo<br>Ciclismo de montaña<br>Caminata  |
|                     | Turismo rural  | Talleres artesanales<br>Etnoturismo<br>Ecoarqueología<br>Agroturismo<br>Preparación y uso de medina tradicional<br>Talleres y disfrute gastronómico<br>Fotografía rural<br>Aprendizaje de dialectos<br>Vivencias místicas                     |

Fuente: Ibañez y Rodríguez 2007

#### 4.3.2.1.1. SAN VICENTE

##### Ubicación

San Vicente ubicado en el centro oeste de la provincia de Manabí, tiene aproximadamente 40 km de playa.

##### Tipos de turismo

En el cantón San Vicente se puede desarrollar el Turismo tradicional, dentro de esta modalidad se puede realizar actividades de sol y playa como: visitas aglomeradas en las playas u otras actividades acuáticas por ejemplo; surf y paseos en lanchas. Además de actividades de esparcimiento en lugares con

lujosa infraestructura como: disfrutes, visitas a restaurantes y discotecas. Por otro lado también es posible desarrollar turismo alternativo, bajo esta modalidad se encuentra el ecoturismo con actividades para realizar como: talleres de educación ambiental, observación de ecosistemas, observación de atractivos naturales y observación de flora y fauna.

## **Turismo Gastronómico**

**Cuadro 4.5. Gastronomía emblemática del cantón San Vicente**

| <b>Gastronomía emblemática</b>             | <b>Ubicación</b>                                 |
|--|--|
| Ceviche transoceánico-restaurant el Petiso | Malecón y Puente Alcatraz<br>San Vicente, Manabí |

**Fuente:** Elaboración propia

Sus platos emblemáticos son elaborados a base de mariscos en su mayoría, tales como: ceviches, encebollados, arroz marinero, pescado o camarones apanados acompañados con arroz y ensalada, además en San Vicente se puede encontrar el ceviche transoceánico o Interoceánico, que en el único lugar que se puede encontrar es en el restaurant el petiso, cabe mencionar que el plato es originario y emblemático de este cantón.

### **4.3.2.1.2. ROCAFUERTE**

#### **Ubicación**

Se encuentra ubicado en el centro de la provincia de Manabí, es conocido por los dulces que preparan en este cantón a base de coco, maní, leche, guineo entre otros.

#### **Tipos de turismo**

En el cantón Rocafuerte se puede desarrollar las modalidades de turismo tradicional turismo cultural con actividades como: visita a sitios históricos, visitas de ferias y el turismo alternativo en el cual se pueden realizar actividades del ecoturismo como: observación de atractivos naturales.

## **Turismo Gastronómico**

Cuadro 4.6. Gastronomía emblemática del cantón Rocafuerte

| <b>Gastronomía emblemática</b>   | <b>Ubicación</b>   |
|--|--|
| Dulces de guineo, manjar de leche, alfajores, dulces y helados de coco, Entre otros. | Dulcería los almendros vía a Chone cerca de la gasolinera. |

Fuente: Elaboración propia

La gastronomía en el cantón está representado por los famosos dulces que son elaborados en esta zona tales como dulces de guineo, manjar de leche, alfajores, helados y dulces de cocos entre otros.

#### 4.3.2.1.3. PORTOVIEJO

##### **Ubicación**

Es la capital de la provincia de Manabí ubicado en el centro, es la ciudad más antigua de Manabí y una de la más antigua del Ecuador, es conocida como la ciudad de los reales tamarindos por la cantidad del fruto del mismo nombre que se cultiva en esta zona.

##### **Tipos de turismo**

En el cantón Portoviejo es posible realizar las dos modalidades principales de turismo como son: turismo tradicional y turismo alternativo. En la primera modalidad se puede encontrar al turismo relacionado con sol y playa y actividades culturales con sus actividades como: visita aglomeradas en playas, visitas a sitios históricos y en la segunda modalidad se puede encontrar al ecoturismo, turismo de aventura con sus actividades como: observación de flora y fauna, observación de ecosistemas, caminatas, ciclismo de montaña, entre otros.

##### **Turismo Gastronómico**

Cuadro 4.7 Gastronomía emblemática del cantón Portoviejo

| <b>Gastronomía emblemática</b>      | <b>Ubicación</b>            |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Embutidos artesanales de (Morcilla) | Calderón Parroquia Calderón |

Fuente: Elaboración propia



Por la circunstancia de tener salida al mar en el cantón se pueden encontrar platos a bases de mariscos además al entrarse un poco más al centro de Portoviejo se pueden encontrar platos a base de maní, yuca, plátano, gallina criolla tales como: tonga, empanadas, bolones de plátano, corviches, entre otros. Su gastronomía emblemática se ve reflejada en las morcillas que son elaboradas de: uso de los intestinos del cerdo, sangre, arroz y especias vegetales (cilantro, col, entre otros).

#### 4.3.2.1.4. JIPIJAPA

##### **Ubicación**

Ubicado en el sur de la provincia de Manabí es conocido como la sultana del café y además se conoce que es allí donde se prepara el famoso ceviche con maní.

##### **Tipos de turismo**

El cantón Jipijapa posee atractivos que permiten desarrollar las modalidades de turismo tradicional y turismo alternativo. En la primera modalidad se puede encontrar al turismo relacionado con sol y playa y turismo culturales con sus actividades como: visita aglomeradas en playas, visitas a sitios históricos, en la segunda se puede encontrar al ecoturismo y turismo de aventura con sus actividades como: observación de flora y fauna, observación de ecosistemas, caminatas, ciclismo de montaña, entre otros.

##### **Turismo Gastronómico**

Cuadro 4.8 Gastronomía emblemática del cantón Jipijapa

| <b>Gastronomía emblemática</b> | <b>Ubicación</b>   |
|--------------------------------|--|
| Ceviche con crema de maní      | Calle Colón Y Mejía Esquina Centro, en la ciudad de Jipijapa |

Fuente: Elaboración propia

Jipijapa al igual que Portoviejo por tener salida al mar se puede encontrar platos a bases de mariscos, su plato emblemático es el ceviche con crema de maní siendo en esta zona donde se lo preparo por primera vez y donde se lo puede encontrar con más frecuencia. Además por encontrarse en gran parte de la cordillera costanera se pueden encontrar platos elaborados a base de maíz,

maní, yuca, entre otros, tales como: tortilla de yuca con queso o de chicharrón de chancho y tortilla de maíz con queso.

#### 4.3.2.1.5. JUNÍN

##### **Ubicación**

Ubicado en el centro de la provincia de Manabí, es un cantón muy productor de caña de azúcar y ésta es usada para la elaboración de panela y aguardiente y por esto es conocida a nivel provincial como la tierra del aguardiente

##### **Tipos de turismo**

Junín con sus atractivos turísticos hace que sea posible efectuar las modalidades de turismo tradicional y turismo alternativo, respecto a la primera modalidad se puede realizar la actividad visita a sitios históricos y en la segunda, actividades como: observación de atractivos naturales, cabalgatas, espeleísmo, ciclismo de montaña, caminata, agroturismo, talleres y disfrutes gastronómicos.

##### **Turismo Gastronómico**

Cuadro 4.9 Gastronomía emblemática del cantón Junín

| <b>Gastronomía emblemática</b>      | <b>Ubicación</b>      |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Elaboración de alcohol (currincho). | Junín sitio agua fría |
| Elaboración de panela.              |                       |
| Elaboración bizcochuelos.           |                       |

Fuente: Elaboración propia

Por el clima y la ubicación de este cantón al igual que otros cantones se puede encontrar platos elaborados a base de productos criados y cosechados en la misma zona (maní, maíz, yuca, gallina criolla) como lo son: tonga, caldo de gallina criolla, tortillas de maíz y yuca, además de esto tiene una bebida muy representativa de la zona el aguardiente o currincho que se elaborada con caña de azúcar que también con este mismo producto se elabora la panela que es utilizada para endulzar otras bebidas o jugos de frutas tropicales.

#### 4.3.2.1.6. BOLÍVAR-CALCETA

##### **Ubicación**

Ubicado en el centro norte de la provincia de Manabí, es conocido a nivel provincial por la famosa frase al empate Calceta.

### **Tipos de turismo**

En el cantón Bolívar es posible realizar las modalidades de turismo tradicional y turismo alternativo, dentro de la primera se puede encontrar la categoría relacionada con sol y playa y dentro de esta la actividad turística llamada actividades acuáticas en complejos turísticos, además otras como: visita a sitios históricos, disfrute, visitas a restaurantes y discotecas, entre otros. Dentro de la segunda modalidad se pueden realizar actividades como: talleres de educación ambiental, observación de flora y fauna, observación de atractivos naturales, cabalgata, caminata, ciclismo de montaña, talleres artesanales, agroturismo, aprendizaje de dialectos y vivencias místicas.

### **Turismo Gastronómico**

**Cuadro 4.10. Gastronomía emblemática del cantón Bolívar**

| <b>Gastronomía emblemática</b> | <b>Ubicación</b>  |
|--------------------------------|---|
| Tonga de gallina criolla.      | Bolívar- Calceta restaurantes del sitio platanales, quinta colina del sol en ciertas fechas del año que se realizan ferias. |
| Caldo de gallina criolla.      |   |
| Bollo de plátano con chancho.  |   |
| Horneado de cabeza de chancho  | Mercado provisional de Calceta  |

**Fuente:** Elaboración propia

La gastronomía referente en el cantón Bolívar incluye platos como la tonga y el caldo de gallina criolla, además de otros platos derivados del plátano, el maní, la yuca y el maíz como son: el bollo, corviches panes de almidón, tortillas de yuca y maíz con queso.

#### **4.3.2.1.7. CHONE**

##### **Ubicación**

Ubicado en el centro norte de la provincia de Manabí, es conocido a nivel nacional como el jardín de mujeres hermosa porque de Chone han salido un sinnúmero de reinas y modelos a nivel nacional.

##### **Tipos de turismo**

En Chone se puede realizar dentro de la categoría de ecoturismo actividades de observación de flora y fauna, de ecosistemas y de atractivos naturales, cabe destacar que es uno de sus puntos fuertes, además su geografía permite

desarrollar turismo de aventura y rural con actividades como: rappel, montañismo, cabalgata, caminata, ciclismo de montaña y agroturismo respectivamente.

### **Turismo Gastronómico**

**Cuadro 4.11. Gastronomía emblemática del cantón Chone**

| <b>Gastronomía emblemática</b> | <b>Ubicación</b>                       |
|--------------------------------|--|
| Chame frito                    | Chone- restaurantes del sitio la Segua |
| Tonga de gallina criolla.      | Chone-Canuto, las cabañas del Coto     |
| Caldo de gallina criolla.      |  |
| salprietra con plátano asado,  |  |
| Cuajada con plátano asado.     |  |
| Natilla.                       |  |

**Fuente:** Elaboración propia

Entre sus platos representativos se puede encontrar chame frito, salprietra con plátano asado, por ser uno de los cantones más ganadero de Manabí y el País es que se puede encontrar con mucha frecuencia platos como la cuajada con plátano, además el queso que se lo puede complementar con algunas comidas.

#### **4.3.2.1.8. MANTA**

##### **Ubicación**

Ubicado en el centro sur oeste de la provincia de Manabí, tiene el principal puerto marítimo de Manabí y uno de los dos más importante del país ya que llegan grandes cruceros y barcos comerciales de grandes cargas de exportación e importación, además de esto posee la mayor y mejor planta turística de Manabí.

##### **Tipos de turismo**

En manta es posible realizar las dos modalidades de turismo el tradicional y el alternativo dentro del primero el turismo cultural, turismo de sol y playa, turismo de negocios, turismo de compras con sus actividades como: visita a las diferentes playas que posee el cantón, tour por el centro de la ciudad en los lugares históricos de la zona, compras de artesanías y otros productos, ferias empresariales, entre otras. Dentro del segundo se puede realizar turismo naturaleza, turismo de aventura con las actividades Observación de flora y fauna, surf, paseos en yate, snorkeling, entre otras.

### **Turismo Gastronómico**

Cuadro 4.12 Gastronomía emblemática del cantón Manta

| <b>Gastronomía emblemática</b>                                 | <b>Ubicación</b>  |
|--|---|
| Ceviches de camarón, concha, pescado y calamar.                | Manta en hoteles y restaurantes del malecón de la playa el murciélago, piedra larga, san Mateo y Santa Marianita. |
| Arroz mariner.   |   |
| Pescado y camarones apanados acompañados con arroz y ensalada. |   |

Fuente: Elaboración propia

Por estar ubicado en su mayoría en la zona costera del océano pacífico y ser el cantón con mayor actividad pesquera, la gastronomía en gran cantidad se prepara a base de mariscos como: ceviches de camarón, concha, pescado y calamar además arroz mariner, pescado y camarones apanados acompañados con arroz y ensalada.

#### 4.3.2.1.9. MONTECRISTI

##### **Ubicación**

Ubicado en el sur este de la provincia de Manabí, es conocido a nivel nacional por ser la tierra que posee la historia de quien fué uno de los mejores presidentes que ha tenido el Ecuador, también por el sombrero de paja toquilla y por su gran actividad artesanal en el sitio la pila.

##### **Tipos de turismo**

En el cantón Montecristi es posible realizar la modalidad de turismo tradicional en el que se puede encontrar el turismo cultural con las actividades como: Interpretación de la historia del personaje Eloy Alfaro Delgado en el museo del mismo nombre, compra y observación de la elaboración de las artesanías, tour centro de la ciudad lugares históricos de la zona

##### **Turismo Gastronómico**

Cuadro 4.13. Gastronomía emblemática del cantón Montecristi

| <b>Gastronomía emblemática</b> | <b>Ubicación</b>                       |
|--------------------------------|--|
| Ceviche de camarón, concha,    | Montecristi, hoteles y restaurantes de |

|                      |  |
|----------------------|--|
| pescado o calamar.   | la playa san José y del centro de la ciudad. |
| Bolones de plátano   |  |
| Corviches de plátano |  |

Fuente: Elaboración propia

Al igual que otros cantones que tienen salida a la costa de océano pacífico su principal plato representativo es el ceviche que puede ser de camarón, concha, pescado o calamar. Además se puede encontrar especialidades como bolones de plátano, corviches entre otros.

### **4.3.3. DESCRIPCIÓN DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CIRCUITO**

Los siguientes atractivos turísticos que forman parte del circuito gastronómico son tomados del inventario turístico provincial desarrollado por el MINTUR en el 2008, así como la información disponible de cada uno de ellos, para la selección se utilizaron criterios como jerarquía, la calidad de la información disponible y como puntos más importantes la visita hacia cada uno de los atractivos para constatar el estado actual y que tengan un enfoque gastronómico.

#### **4.3.3.1. CEVICHE TRANS-OCEÁNICO**

El ceviche transoceánico es un plato con características muy particular que le dan otra perspectiva a diferencia del ceviche tradicional que se pueda encontrar en la costa del pacífico ecuatoriana. El lugar idóneo y precursor de este plato es el restaurant “el petiso” ubicado en el cantón San Vicente, específicamente en la cabecera cantonal del mismo nombre. Ubicado a 2 km del centro, transversal San Vicente/Canoa. Lo interesante de este plato es el ingrediente “Piriguanejo” concha que se creía extinguida pero que recientemente se ha descubierto una mancha en las cercanías de Punta Napo; la concha había cambiado de estrategia pues ahora se la encuentra semi-enterrada en el fondo oceánico También sería de extrañar que la

sedimentación del estuario este afectando esta y otras especies del lecho marino). A esta concha se le atribuyen propiedades afrodisíacas.

El nombre del plato es figurativo pero todo parece indicar una confusión de la Trans (mas allá de) por lo “Sub” (bajo de). Este último hace referencia al hecho marino de donde se obtiene el producto clave: **“El Piriguarejo”**

El plato se compone de: Camarón, concha prieta, pescado (picado,) calamar, caracol, pulpo, ostra de mar, jaiba, pepino de mar (Cabo Pasado) langosta, langostino, Piriguanga (concha largo propia del mar local) Guariche (cangrejo). A esto se suma el caldo donde se cocinan los mariscos, preferentemente el de camarón. Otros ingredientes son: Tomate, Cebolla paiteña, cilantro, limón, pimienta, pepino, salsa de tomate y mostaza (al gusto), Chifle, patacón, ají. Cada unidad para consumo se prepara en 10 minutos. La porción es de aproximadamente 10 onzas de ingredientes; algunos son troceados puramente (calamar, pulpo, caracol, ostra de mar) otros son servidos enteros despojada de sus partes duras (camarón, piriguamejo, concha prieta) la porción se sirve acompañada con patacones de plátano.



Foto 4.2 Ceviche trans-oceánico

Fuente: Elaboración propia



Foto 4.3. Restaurant El Petiso

Fuente: Elaboración propia

#### **4.3.3.2. PARAJE NATURAL Y CULTURAL “QUINTA COLINA DEL SOL”**

Está rodeado de un entorno natural en un 80%. El sitio está ubicado en el sitio Bejucal aproximadamente a 2 km de la cabecera cantonal Calceta en el cantón Bolívar, posee un museo antropológico – cultural con una variedad de colecciones tales como: 1) Piezas de herramientas usadas típicamente en labores diarias en el campo como son: cierras, escopetas, indumentaria, camas, jaulas, maletas, ahumadores, alforjas, etc. 2) Llama mucho la atención la zona abierta del sitio una gran cantidad de versos tallados en troncos (Apodos de la región, canciones típicas, frases y dichos de la región, contrapuntos, chigualos, leyendas, etc.). 3) Artesanías (en zapan, plátano, etc.), 4) Un conjunto de construcciones propias del sitio, 5) Se puede adquirir libros de tradición oral de la provincia de Manabí.

El museo antropológico – cultural ostenta manifestaciones folclóricas, zona de versos tallados en troncos de madera, artesanías hechas en zapán, cuadros de paisajes elaborados por el propio dueño (Eumeny Álava Párraga), construcciones de caña y madera. Su principal atractivo está en el centro del lugar en la casa propia de la zona rural, hecha de caña y techo de cady, con escalera rustica, a la entrada un balcón con flores, una sala y comedor con bancos de madera y en la cocina un horno y moledor. Posee un comedor en donde se puede degustar la comida típica criolla. Una construcción muy llamativa es la casa del árbol, aunque las escaleras son un poco peligrosas resultaran de gran atracción a los amantes del riesgo.

Se puede encontrar otros objetos como fotografías de la historia del cantón y de acontecimientos de relevancia que forman parte ya de la historia de todo el cantón y de la provincia.





Foto 4.4 Quinta Colina del Sol

Fuente: Elaboración propia



Foto 4.5 Casa Quinta Colina del Sol

Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.3.3. GASTRONOMÍA CHAME FRITO

Uno de los principales platos típicos del cantón Chone es el chame frito, razón por la cual año a año se viene dando la feria del chame, para esto se utilizan alrededor de cinco mil peces de la especie chame que son el ingrediente principal en los diversos platos que se prepararán en dicha feria, la misma se desarrolla en el humedal “La Segua” que está ubicado en la parroquia San Antonio a aproximadamente 20 km de la cabecera cantonal Chone. Uno de los atractivos de esta feria, a más de la sazón manabita, es su entorno: un ambiente de humedales, flores y plantas acuáticas. Allí se ofrecerán decenas de platos elaborados a base de chame. Las mujeres de esta comunidad son las encargadas de preparar los platos que son cocidos en grandes hornos de leña.



**Foto 4.6 Chame frito**

**Fuente:** Elaboración propia

#### **4.3.3.4. GASTRONOMÍA DE MAÍZ**

En la localidad de Sancán ubicada a 12 km de la cabecera cantonal Jipijapa, es posible degustar la tortilla de maíz en un sinnúmero de pequeños locales que están en la vía y ofrecen a los transportistas que transitan por la misma. Este apetitivo o bocadillo es a partir del llamado “maíz maduro” o criollo. Cada Tortilla se hace a partir de cantidades iguales de masa, presentan cocción uniforme, peso y forma. Las sirven calientes para favorecer la masticación y mantener la cohesión de la masa. El punto del Queso le da un sabor adicional al maíz. Los moldes que consiguen normalmente por presión de las palmas de las manos.



**Foto 4.7 Tortillas de yuca y maíz, izq. a der.**

**Fuente:** Elaboración propia

#### 4.3.3.5. DULCE DE ROCAFUERTE

Los dulces son en base a tres elementos: frutas secas, harina de trigo y azúcar, que se combinan en distintas proporciones y cantidades adoptando en su presentación formas sencillas tales como: rectángulos, cubos, esferas, cuadrados, rombos, etc. el pastillaje se encuentra muy bien distribuido alrededor del núcleo de harina o fruta. La fruta es trabajada en forma natural o maserada (consistencia de las bolitas de fruta o manjar), formando una masa armónica y agradable a la vista en su forma y color.

El producto se vende especialmente en tiendas ubicadas dentro de la localidad utilizan: hornos cerrados de pan o fogones (antiguamente); los que han sido reemplazados por el horno de gas, hornillas, moldes, pailas de bronce, mesones, batidora, entre otros. La forma de preparación es la siguiente: Alfajores; se mezcla la harina, al azúcar, las yemas de huevos, mantequilla, se le agrega un poquito de leche para que la masa no quede muy espesa. Se amasa hasta que se desprenda suavemente la masa, se van cogiendo pedazos pequeños, después con el rodillo se van estirando y se forman laminas delgadas de donde se van cortando con un molde, las que se van poniendo en planchas previamente engrasadas y se las mete al horno. Una vez horneadas se las retira y se deja enfriar para ir colocándoles el manjar (dos redondélas, a una se le pone el manjar y con la otra se tapa).

Se trata de dulces a base de harina, leche y fruta, con especial ofrecimiento los cítricos confitados y rellenos. El alfajor tiene: harina, azúcar, huevo, mantequilla, leche y manjar. Los ingredientes varían de acuerdo al dulce. La variedad es enorme en cuanto a dulces, así se tiene: alfajores, huevo mollo, galletas de almidón, bocadillos, cocada, suspiros, pasa pan con dulce de maní. Son servidos en actos sociales como: matrimonios, bautizos y velorios, entre otros.



Foto 4.8 Dulces de Rocafuerte

Fuente: Elaboración propia



Foto 4.9 letrero de dulcería

Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.3.6. ELABORACIÓN DE PANELA CON CAÑA DE AZÚCAR

En la comunidad de Agua Fría del cantón Junín, ubicada a unos 5 km se elabora un producto de gran uso en la provincia y con propiedades saludables, es el caso de la Panela de caña de azúcar. La calidad de la panela depende de la madurez de la caña, debe tener un término medio o cuando la caña este de color negro porque de esto depende el sabor y el color de la panela al terminar el proceso, la presentación se la hace en moldes cuando están en proceso de solidificación, el envasado final se lo hace en fundas plásticas o de poliéster para su conservación e higiene.

La preparación es muy larga:

- a) Recepción – recolección: se recibe la materia prima proveniente de los cañaverales y se selecciona las cañas retirando algún tipo de impurezas que puedan tener.
- b) Molienda de la caña – extracción del jugo crudo: se lo realiza en el trapiche, con ayuda de un mular, hoy en día existen trapiches modernos o base de motor (eléctrico o a gasolina), de este proceso el sobrante llamado bagazo se lo da a los animales (bovinos) como alimento o se usa como combustible.
- c) Tanque de compresión: aquí se coloca el jugo extraído de la caña.

- d) Ollas de precocción: En estas ollas se coloca el producto para procesarlo con el fin de que el grado de alcohol no suba.
- e) Precocción y adición de sustancias clarificadoras: luego de precocidos el jugo se agregan sustancias tales como baba de cacao y hojas de cacao para dar pureza y limpiar el jugo de la caña; de este proceso se obtiene un desecho llamado cachaza y se lo retira para usarlo como alimento de animales.
- f) Tanque de composición: tanques en los que se almacena el jugo clarificado para luego trasladarlo en balde a la olla de cocción que es la medida necesaria y para esto se usa la cernidera.
- g) Ollas de cocción; aquí se realiza la panela.
- h) Jugo precocido (miel) cocción Terminal (goma): aquí se coloca el jugo precocido en un horno para su cocción terminal o goma (panela).
- i) Batido: se bate para obtener una dureza adecuada, buen sabor y un buen producto para comercializar. Una creencia que se tiene es que en este proceso se coloca una gota de aceite de comer para que no se pegue o se suba (riegue).
- j) Punto de moldeo: se deja en la olla y debe alcanzar un punto de moldeo en unos 10 a 15 minutos aproximadamente.
- k) Verter en moldes: se coloca la goma en moldes caso solidificado.
- l) Envasado: en fundas plásticas o de poliéster para su conservación e higiene. Como ingredientes se encuentran: caña de azúcar, baba de cacao y aceite de cocina.



Foto 4.10 Elaboración de panela

Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.3.7. ELABORACIÓN DE ALCOHOL (AGUARDIENTE)

Este producto se lo elabora en Agua Fría sitio del cantón Junín, ubicada a unos 5 km. El secreto de la calidad del aguardiente está en lo dulce de la caña de azúcar, mientras más dulce mejor; en invierno no es fácil de encontrar caña dulce por lo que es necesario azucararla, El Aguardiente se vende por litros o en su defecto por tanques,

La forma de preparación es la siguiente: 1) al igual que la preparación de la panela aquí se receipta y recoge la caña de azúcar que traen de los cañaverales y se procede a sacar las impurezas. 2) Molienda de la caña de azúcar y extracción del jugo crudo: se lo realiza en el trapiche con ayuda de una bestia (mular); aunque hoy en día existen trapiches modernos a motor (eléctrico o a gasolina). Luego de esto se obtiene le bagazo que se usa para alimentación de los bovinos o para combustible. Obtenido el jugo se lo almacena en unos recipientes llamados pipas o toneles y es mucho mejor si están elaborados de pino o pechiche por su resistencia, aquí se fermenta el guarapo por unas cuarenta y ocho horas aproximadamente dependiendo del grado de glucosa. La época de la zafra (mayor producción) se da entre Julio a Noviembre. Una vez obtenido el fermento se pasa el líquido a unas ollas o



calderos para someterlo a altas temperaturas para lo cual se utiliza la leña como medio de combustión y según los entendidos el aguardiente tiene mejor calidad, sabor y aroma si se hace en leña. Se cocina durante cuatro horas, una vez hervido el fermento el vapor se convierte en líquido es decir el aguardiente, este líquido empieza a descender lentamente por las respectivas tuberías, para seguidamente pasar por un instrumento llamado culebrina, la misma que está colocada en un tanque agua fría para su respectivo enfriamiento y finalmente se pasa por un alcoholímetro para medir su grado de alcohol; en un inicio el grado de alcohol es de noventa grados.

Ingredientes: caña de azúcar, azúcar (en época de invierno).



Foto 4.11 Elaboración de aguardiente

Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.3.8. CEVICHE CON CREMA DE MANÍ

Este ceviche se prepara al igual que los demás su particularidad es que lleva maní, sus inicios se dio en jipijapa, se puede encontrar en muchos de los restaurantes de este cantón pero es muy común llegar a la cubichería pepe y encontrarlo ahí. Se en la entrevista realizada al dueño de este local cuenta que se prepara de la siguiente manera, capcionar el pescado luego pican los aliños (tomate, cebolla, pepino), muy parte de esto se hace la crema de maní, después de tener esto se mesclan los primeros ingredientes con el pescado se

le agrega limón, salsa de tomate, mostaza sal al gusto, luego se procede a colocar la crema de maní, un poco de cilantro o hierbita al gusto.



Foto 4.12 ceviche con crema de maní de Jipijapa

Fuente: Elaboración propia



Foto 4.13 Cevichería Pepe 3

Fuente: Elaboración propia

## FASE IV. ESTRATEGIA DE DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Como todo producto turístico en general, requiere de la fase final que es la comercialización, de esta manera la estrategia de difusión y comercialización del circuito gastronómico abarca de manera sintética los puntos importantes y básicos que puedan contribuir a una publicidad eficiente, es importante tener en cuenta que este objetivo no está desarrollado desde un punto de vista netamente comercial, es decir lo que se busca es tratar de utilizar mecanismos simples que puedan ayudar y dar a conocer el circuito, para esto lo que se planteó fue el diseño de un blog, una página en Facebook y twitter, en las que se puede compartir la información.

### 4.4.1. DEFINICIÓN DE LA TEMÁTICA.

La temática del circuito tiene como enfoque principal los atractivos turísticos dentro de la clasificación “manifestaciones culturales” y en gran mayoría los de carácter gastronómico ya que el objetivo debe tomar este patrimonio e integrarlo de tal forma que estén inmersos en un solo producto que pueda contribuir favorablemente al conocimiento de la identidad cultural manabita por parte de los turistas y por consiguiente mantener vivo el patrimonio. Es



importante tener en cuenta que el circuito como tal no puede ser concebido como un paquete turístico, ya que este último se caracteriza por tener un cronograma de itinerario establecido con el precio respectivo de los servicios turísticos que se ofrecen, sin embargo circuito no tiene un precio debido a que está determinado como el punto de partida que permita crear paquetes en base a este.

#### 4.4.2. DEFINICIÓN DE LA IMAGEN DEL CIRCUITO TURÍSTICO.



Fuente: Elaboración propia

Foto 4.14 Logotipo del circuito

#### Descripción de los elementos del logotipo

La imagen busca marcar énfasis en la cocina de la provincia, ya que justamente es uno de los elementos más distintivos que se tiene en materia turística. El logotipo como se puede observar tiene forma circular, ya que un circuito tiene la característica de comenzar en un punto y finalmente el retorno en el mismo. Como elementos principales están las letras, la carretera que forma las letras C y G y dos utensilios principales que le dan el toque identificativo. En la parte inferior izquierda se muestra el ícono que en primera instancia da una ilustración de que se quiere dar algo a conocer en temas de gastronomía. Por otro lado, la parte central del logotipo contiene la frase

“c circuito gastronómico” lo cual entra en un nivel más específico, es importante este elemento debido a que de no existir no se podría interpretar como un circuito turístico, dejando así un contexto abierto que podría significar una ruta o cualquier producto turístico gastronómico. Finalmente los colores están en relación con la abundancia de vegetación y la gran riqueza agropecuaria.

#### **4.4.2.1. SEGMENTO POTENCIAL**

El circuito gastronómico está dirigido hacia un segmento joven y adulto entre los 36 y 50 años, ya que en la actualidad, de acuerdo a las encuestas realizadas es la demanda turística que representa el mayor porcentaje, de procedencia tanto nacional como extranjera. La característica de la oferta que pretende dar el circuito está enfocada en un turismo rural que involucra las manifestaciones culturales tradicionales que por naturaleza están directamente relacionadas con el ámbito rural.

#### **4.4.3. CREACIÓN DE BLOG, RED SOCIAL DE FACEBOOK Y TWITTER**

El circuito turístico gastronómico consta de un blog (ver link <http://circuitoturisticogastronomico.wordpress.com>) en el cual se da a conocer toda la información general de los atractivos que lo componen, es decir las características que tienen cada uno de los lugares y actividades que se pueden desarrollar. Con este sitio web y la página de Facebook se busca darle publicidad de una forma eficiente que no implica un gasto económico, considerando que en la actualidad la red social de Facebook se ha convertido en una plataforma importante para cualquier negocio, por su alcance global y demanda. De la misma manera se creó una página en twitter que se constituye en una alternativa adicional.

#### **Descripción de los componentes del blog y página de Facebook**

El blog creado consiste en un sitio disponible para su creación en [www.wordpress.com](http://www.wordpress.com). Esta plataforma permite diseñarlos en base a los

requerimientos y las características que el usuario necesita, es decir en función del ámbito específico del cual se trata o abarca la temática. Respecto al contenido del sitio, se ingresó datos del circuito gastronómico de manera clasificada en las páginas y las entradas (ver cuadro 4.15) que facilita el blog, en el primer caso la información se divide en:

**Inicio.** Contiene una breve introducción del circuito gastronómico

**About.** Contiene algo referente a la justificación práctica de la investigación

**Diseño del circuito.** Incluye el mapa turístico del circuito y la imagen.

**Atractivos turísticos.** Las ofertas específicas de cada cantón y son la esencia del circuito

**Galería de fotos.** Incluye las imágenes de todos los lugares propuestos en el circuito.



Foto 4.15 Capture de la pantalla principal del blog del circuito

Fuente: elaboración propia

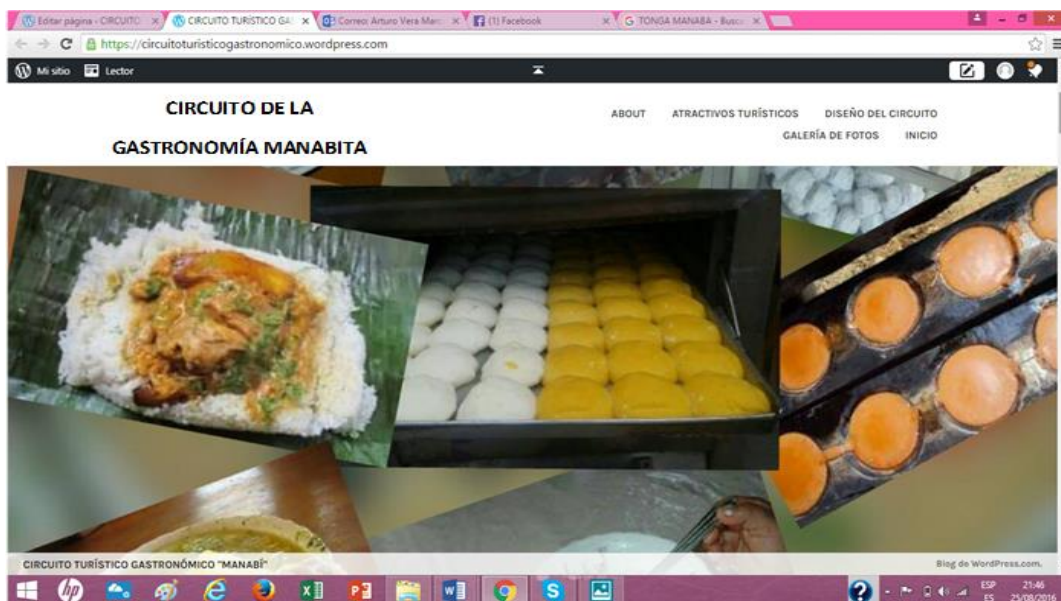


Foto 4.16 Demás platos típicos que se muestran en la pantalla principal

Fuente: elaboración propia

Las entradas (ver foto 4.17) constituyen la información de cada cantón de los que se encuentran inmersos en el circuito gastronómico: **San Vicente, Rocafuerte, Portoviejo, Jipijapa, Junín, Bolívar, Chone, Manta y Montecristi**. Estas muestran la información turística más relevante.



Foto 4.17 Capture con el menú de entradas en el blog

Fuente: elaboración propia



Por su parte la página del circuito gastronómico en Facebook básicamente contiene una información muy general como: el nombre y fotos de sus atractivos, la función principal es publicar información turística de manera continua referente al circuito con imágenes reales de los lugares. Cabe mencionar que un factor importante de la página está en que permite compartir el blog, en el cual justamente el usuario pueda profundizar respecto a lo que desee saber. Dentro de los beneficios que puede ofrecer Facebook lo más importante es su alcance ya que esta red social es una de las más populares a nivel mundial, que a cada momento sirve de herramienta comunicacional en distintos modos, se publicidad, para negocios etc.

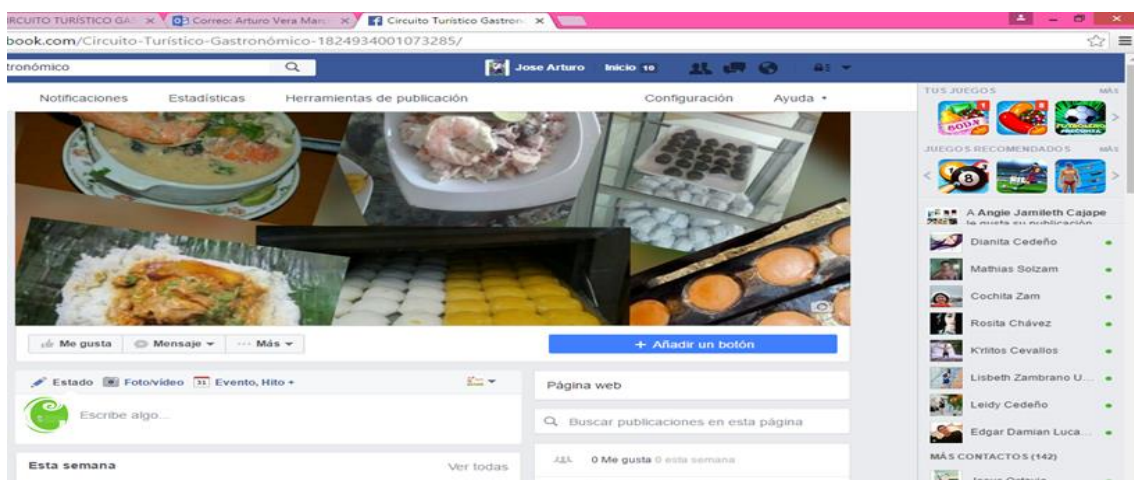


Foto 4.18 Capture pantalla principal de la página de Facebook del circuito

Fuente: elaboración propia

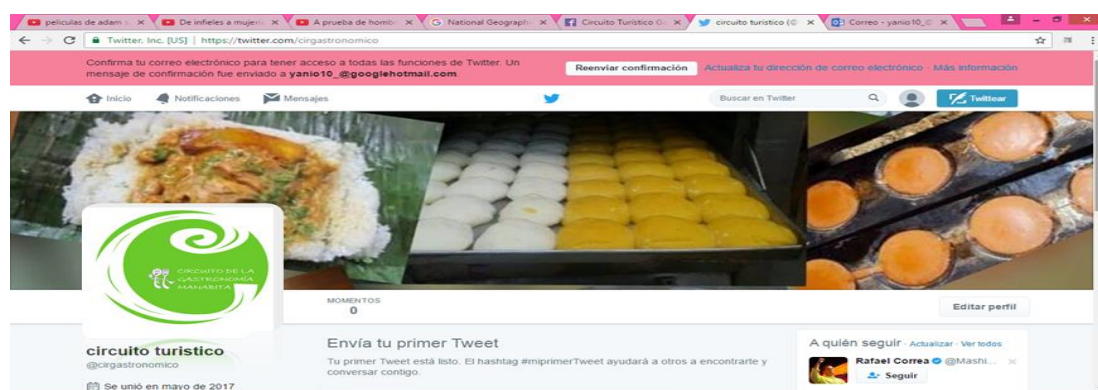


Foto 4.19 Capture pantalla principal de la página twitter del circuito

Fuente: elaboración propia



# CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

## 5.1. CONCLUSIONES

- El diagnóstico de los recursos naturales, culturales y productivos permitió conocer el entorno actual de los aspectos generales de la provincia, a nivel demográfico, geográfico y productivo, concluyendo así en que Manabí tiene la mayor superficie agropecuaria del país, siendo la agricultura una parte importante de sus los recursos.
- Mediante el estudio de mercado se pudo conocer el perfil del turista y la oferta turística que actualmente está siendo consumida, es así que las características de los visitantes muestran la edad promedio de entre 36 y 50 años que en su mayoría son nacionales, con una tendencia hacia la oferta de turismo rural y playas, además es muy importante tener en cuenta que la principal motivación de viaje es turística, mientras que la gastronomía preferida muestra principalmente a platos como el ceviche, seco de gallina criolla, corviche y caldo de gallina criolla.
- El desarrollo de la investigación permitió contribuir con aportes importantes en el contexto investigativo sobre la identidad cultural, su preservación y conocer que los atractivos no están siendo aprovechados turísticamente, de esta manera con el diseño del circuito gastronómico para Manabí existe una base de producto turístico integrado por nueve cantones de la parte sur, centro y norte que tiene un beneficio más para el desarrollo y que además está dirigido hacia la contribución de la cultura para su fortalecimiento.
- Se pudo concluir que muchos de los lugares turísticos que están dentro del circuito no son reconocidos en gran medida por las personas, para esto la estrategia de difusión es un elemento importante y trascendental en todo producto turístico, ya que si se toma en cuenta desde el punto de vista de las TICs se constituye en el nexo comunicacional que integra

a la oferta y la demanda, de esta forma el circuito cuenta con un blog, página de Facebook y twitter que sirven como herramientas de publicidad.



## 5.2. RECOMENDACIONES

- Es necesario dirigir esfuerzos hacia la mejora del entorno físico de algunos de los atractivos y de aspectos como la actualización de información turística e implementación de las señaléticas internas, ya que son factores fundamentales para el turista, por ende se recomienda al GAD provincial en conjunto con el MINTUR el apoyo.
- Se recomienda al MINTUR la implementación de un sistema de monitoreo de la actividad turística en la provincia, de tal forma que permita tener bien identificada la oferta y características puntuales de la demanda.
- A las personas de las comunidades que están relacionadas al circuito o de los sitios inmersos en este, se recomienda mantener vivas las tradiciones culturales de todo tipo en general, teniendo en cuenta que se constituyen en el patrimonio Manabita que además de tener importancia histórica son un producto turístico.
- Es importante y necesario que el GAD provincial refuerce la publicidad del circuito creando páginas de internet de mayor calidad y alcance ya que el blog existente de por sí solo tiene limitaciones al ser proveniente de un dominio gratuito.
- Se recomienda a prestadores de servicios turísticos presentes en los cantones inmersos en el circuito seguir mejorando su calidad de servicio además de adoptar programas o cursos de preparación para fortalecer sus ventajas competitivas.

## BIBLIOGRAFÍA

- Agendas para la transformación productiva territorial provincia de Manabí. 2011 Ministerio de coordinación de la producción empleo y competitividad. (En línea). Consultado el 15 oct. 2015. Formato PDF. Disponible en <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/AGENDA-TERRITORIAL-MANABI.pdf>.
- Barbosa, M. 2013. La política del turismo cultural y el diseño de producto turístico para el turismo cultural: caso: corredor turístico Bogotá-Boyacá-Santander. Revista EAN, (60), 105-122. (En línea). Consultado el 15 oct. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/206/20606006.pdf>
- Barrera, E y Bringas, O. 2008. Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. Scienze Gastronomiche. (En línea). Consultado el 10 de oct. 2016. Formato PDF. Disponible en <http://por.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Bauer, D. 2010. Tradición e identidad cultural: Expresiones Colectivas en la Costa Ecuatoriana. EC. Revista de antropología experimental. Vol. 10. p 183-194. (En línea). Consultado el 17 de julio. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae/article/view/1947>
- Bertolí, B. 2015. La Identidad Cultural en los Instructores de Arte y su Formación Desde la Pintura. Revista Electrónica Formación y Calidad Educativa.Vol3. 3. p 117-128. (En línea). Consultado el 12 ago. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://runachayecuador.com/refcale/index.php/refcale/article/view/98>
- Burgos, E. 2015. Impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco. Tesis de licenciatura en administración. Universidad privada Antenor Orrego, Trujillo Perú. (En línea). Consultado el 10 sep. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/1381>
- Cabrera, M. (2014). Iniciativas y buenas prácticas en materia de desarrollo territorial: el caso de Manabí, Ecuador. Trabajo fin de master. Instituto

Interuniversitario De Desarrollo Local-Universitat De València. (En línea). Consultado el 12 sep. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/handle/28000/1630>

Cañete, A y Mestre, U. 2015. Concepciones Teóricas Sobre Promoción Cultural Y Patrimonio. Su Importancia Para La Preservación Del Patrimonio Cultural En Las Comunidades. Revista Didasc@Lia: Didáctica Y Educación. Vol. 6. P. 107-120. (En línea). Consultado el 10 oct. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://runachayecuador.com/refcale/index.php/didascalia/article/view/421>

Conde, E; Schemidt, N y Covarrubias, R. (2014). “La Ruta Del Café Comala”: Una opción para diversificar la actividad Turística. Turydes, 7(17). (En línea). Consultado el 10 sep. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://www.eumed.net/rev/turydes/17/cafe-comala.html>

Constitución de la República del Ecuador. 2008. título 3 - capítulo 4 Sección séptima “De la cultura”. Art. 62, 63.

Crespo, J. y Vila, D. 2014. Saberes y Conocimientos Ancestrales, Tradicionales y Populares. Buen Conocer – FLOK. Documento de política .Quito, EC. IAEN. Vol. 2. P 1-48. (En línea). Consultado el 10 sep. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://book.floksociety.org/ec/3-2-comunidades-saberes-y-conocimientos-ancestrales-tradicionales-y-populares/>

Da Silva, L. Mantovaneli, O y Cioce, C. 2012. Gobernanza y territorialidad en el desarrollo turístico regional: El caso del Oktoberfest en Blumenau-Brasil. Estudios y perspectivas en turismo, vol 21(6),pp1369 -1388. Ciudad autónoma de buenos aires. (En línea). Consultado el 10 oct. 2015. Formato http y PDF. Disponible en [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322012000600002](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322012000600002).

De Pauw, C; Figueroa, P; Dipascuale, V; Somaré, R; Videla, A; Olivero, I e Ibáñez, J. 2012. Entre Saberes Académicos y Saberes Populares: La Escuela Primaria Popular. ExT: Revista de Extensión de la UNC. Vol. 2. P 167-178. (En línea). Consultado el 10 oct. 2015. Formato PDF. Disponible en: <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/ext/article/view/1671>

Egrejas, M; Bursztyn, I; y Bartholo, R. (2013). La valoración del diálogo en la construcción e implementación de rutas turísticas: Proyectos Palacios de Rio y Central de Turismo Comunitario de la Amazonia - Brasil. Estudios y perspectivas en turismo, 22(6), 1160-1181. (En línea). Consultado el 10 oct. 2015. Formato PDF. Recuperado en 25 de mayo de 2016, de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322013000600008&lng=es&tlng=pt](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322013000600008&lng=es&tlng=pt).

El diario manabita. 2010 El diario-manabita de libre pensamiento, Manabí 186 años de historia. (En línea). Consultado el 14 oct. 2015. Formato http. Disponible en: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/157256-manabi-186-anos-de-historia/>

Falcón, J. 2014. Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. Redmarka: revista académica de marketing aplicado, (12), 35-67. (En línea). Consultado el 10 oct. 2015. Formato PDF. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4869197.pdf>

Félix, L y Aveiga, V. 2012. La Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, en el contexto de la identidad manabita. 1 ed. Ecuador-Manabí- Calceta. P 44-53.

Floril, M y Floril, S. (2011). Propuesta de Creación de una Ruta Gastronómica en el Cantón Santa Rosa de la Provincia de el Oro a través del análisis e inventario de sus platos típicos. Previa a la obtención del Título de Licenciatura En Turismo. ESPOL. Guayaquil. . (En línea). Consultado el 24 oct. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/16192>

Foladori, G. (2014). Avances y límites de la sustentabilidad social. Economía sociedad y territorio. (En línea) consultado nov. 2016. <http://est.cmq.edu.mx/index.php/est/article/view/339/857>

Gimenes, M; Brea, J y Gândara, J. 2012 "Comidas Inolvidables: la construcción de una metodología para analizar las experiencias de comer fuera de casa". Estudios y Perspectivas en Turismo 21(5): 802-824. . (En línea). Consultado el 24 de ago. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180724056001>

Gobierno provincial de Manabí. (en línea). Consultado el 24 de octubre del 2015. Formato http. Disponible en: <http://www.manabi.gob.ec/datos-manabi/datos-geograficos>

- Guerra, M y Muller, A. 2013. Turismo y patrimonio: Herencia de la colonización alemana en la gastronomía de Novo Hamburgo (RS, Brasil). Estudios y perspectivas en turismo, vol 22(6), 1197-1213. . (En línea). Consultado el 24 ago. 2015. Formato PDF. Disponible en: [http://biblioteca.universia.net/html\\_bura/ficha/params/title/turismo-patrimonio-herencia-colonizacion-alemana-gastronomia-novo-hamburgo-rs-brasil/id/62276858.html](http://biblioteca.universia.net/html_bura/ficha/params/title/turismo-patrimonio-herencia-colonizacion-alemana-gastronomia-novo-hamburgo-rs-brasil/id/62276858.html)
- Ibarra, L; Alvarado, S y Viveros, L. 2014. La gastronomía como atractivo turístico en la Sierra del Nayar, México Gastronomy as a tourist attraction in the Sierra del Nayar, Mexico. Revista EDUCATECONCIENCIA, vol 4(4). Pp 137-146. . (En línea). Consultado el 24 ago. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://www.tecnocientifica.com.mx/volumenes/V4A13.pdf>
- Ibáñez, R Rodríguez, I. 2007. Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo. (En línea). Consultado el 24 nov. 2015. Formato PDF. Disponible en <http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones/libros/669/tipologias.pdf>
- INEC (Instituto nacional de estadísticas y censos, EC). 2014 Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua ESPAC. (En línea). Consultado el 23 de nov. 2015. Formato http. Disponible en: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>
- Jiayu, P. 2015. La cultura culinaria china como producto turístico gastronómico. Propuesta para el boulevard wangfujing. Monografía para el título de máster en gestión turística. Universidad de la Habana. (En línea). Consultado el 20 de oct. 2015. Formato PDF. Disponible en <http://www.monografias.com/trabajos-pdf5/cultura-culinaria-china-como-producto-gastronomico-propuesta-boulevard-wangfujing/cultura-culinaria-china-como-producto-gastronomico-propuesta-boulevard-wangfujing.shtml>
- 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>. Disponible en: <http://www.redalyc.org/html/3477/347732465003/>
- Lázaro, J. 2011. Identidad cultural, capital y psiquismo: estudio de la identidad y el mercado: un diálogo con Freud, Lévi-Strauss y Polanyi. Madrid, ESP.

(En línea). Consultado el 10 dic. 2015. Formato PDF. Disponible en <http://eprints.ucm.es/9777/>

Ley de turismo. Artículo 43.- Definición de las actividades de turismo. **Decreto Ejecutivo 1186. Registro Oficial 244 de 05-ene-2004. Última modificación: 09-ene-2008, estado vigente.** <http://www.turismo.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2014/02/Reglamento-General-Ley-de-Turismo.pdf>

Martins, U y Baptista M. 2011. "La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural". *Estudios y Perspectivas en Turismo* 20(2): 404-424. (En línea). Consultado el 15 de dic. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717607008>

Molano, O. 2009. Identidad cultural un concepto que evoluciona. COL. *Revista Opera*. p 73-84. (En línea). Consultado el 25 de nov. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>

Morales, L. 2013. La inasistencia a causa de costumbres y tradiciones en la comunidad indígena Purepecha de Ahuiran Michoacan en el nivel de preescolar. *Praxis Investigativa ReDIE: revista electrónica de la Red Durango de Investigadores Educativos*, 5(9), 30-42. (En línea). Consultado el 18 de nov. 2015. Formato PDF. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4746100>

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>

MINTUR (Ministerio de turismo Ecuador). 2008. Inventario de atractivos turísticos provincial de Manabí. (En línea). Consultado el 13 de oct. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://www.manabi.gob.ec/proyectos-2/inventario-de-atractivos-turisticos>

MINTUR (Ministerio de turismo Ecuador). 2015. Llegada de turistas y Turistas por provincia. (En línea). Consultado nov. 2016. Disponible en <http://www.elcomercio.com/tendencias/turismo-ecuador-2014-turistas-cifras.html>

Natioanal Geographic. Disponible en [http://www.nationalgeographic.com.es/articulo/viajes/actualidad\\_viajera/9947/los\\_diez\\_mejores\\_destinos\\_gastronomicos\\_del\\_mundo.html?\\_page=2](http://www.nationalgeographic.com.es/articulo/viajes/actualidad_viajera/9947/los_diez_mejores_destinos_gastronomicos_del_mundo.html?_page=2)

Palomeque, F. 2015. Modalidades turísticas y tipológicas de espacios turísticos. *Papers de Turisme*, (11), 49-64. (En línea). Consultado el 10 de nov. 2015. Formato PDF Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2201698>

Pérez, S. Paz, C y Romero, G. 2011. Cuerpo, imagen y saberes alimentarios en infantes oaxaqueños, México: un primer acercamiento. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 9(2). (En línea). Consultado el 12 de nov. 2015. Formato PDF. Disponible en: <http://revistaumanizales.cinde.org.co/index.php/Revista-Latinoamericana/article/view/477>

Puga, C. 2012. El chigualo manabita, la fiesta navideña montubia, Picoazá. Tesis previa a la obtención del título de Magister en pedagogía e investigación musical. Universidad de cuenca. (En línea). Consultado el 15 de ene. 2016. Formato PDF. Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/474/1/TESIS.pdf>

Regalado, E. 2012. Tradiciones y costumbres manabitas. *El diario*, Portoviejo, EC, jul, 12. (En línea). Consultado 15 de oct. 2015 Formato http. Disponible en <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/235430-tradiciones-y-costumbres-manabitas-1/>

Reina, B. 2013. "Diseño de la Ruta el Cafetal en el noroccidente del Carchi para el fomentar el Turismo en la parroquia de Maldonado". Tesis de grado previa la obtención del título de Ingeniera en Turismo y Ecoturismo. UPEC Carchi-Tulcán. (En línea). Consultado el 15 ago. 2015. Formato PDF. Disponible en <http://181.198.77.140:8080/bitstream/123456789/187/1/167%20DISE%20%910%20DE%20LA%20RUTA%20EL%20CAFETAL%20EN%20EL%20NOROCCIDENTE%20DEL%20CARCHI%20PARA%20FOMENTAR%20>

L%20TURISMO%20EN%20LA%20PARROQUIA%20DE%20MALDONADO%20-%20REINA%20L%20C3%92PEZ,%20BLANCA.pdf.

- Tavares, J y Vieira, J. 2011. En busca de una teoría para el desarrollo de circuitos turísticos: Estudio aplicado a los Circuitos Turísticos Terras Altas da Mantiqueira y das Águas (Minas Gerais-Brasil). Estudios y perspectivas en turismo, 20(1), 90-109. (En línea). Consultado el 20 de ago. 2015. Formato PDF. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717677006>.
- Vinuesa, M y Torralba, L. 2012. Turismo y patrimonio en Castilla y León: las ciudades patrimonio de la humanidad (Ávila, Salamanca y Segovia) como destinos turísticos de referencia. Polígonos. Revista de Geografía, vol (19), 145-178. (En línea). Consultado el 12 sep. 2015. Formato PDF Disponible en [revpubli.unileon.es/index.php/poligonos/article/download/74/56](http://revpubli.unileon.es/index.php/poligonos/article/download/74/56).
- Zambrano, G. 2014. "Propuesta para la creación de un paquete turístico destinado a personas de la tercera edad y su incidencia en el servicio de atención al cliente en los jubilados del cantón Chone, provincia de Manabí. (En línea). Consultado el 12 sep. 2015. Formato PDF. Disponible en <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2299/1/T-UCSG-PRE-ESP-MD-AETH-12.pdf>.



# **ANEXOS**

**ANEXO 1**  
**DIVISIÓN POLÍTICA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ**

| CANTÓN               | PARROQUIAS URBANA   | PARROQUIAS RURALES  |
|----------------------|---|---|
| <b>Portoviejo</b>    | Portoviejo, 12 de Marzo, Colón, Picoazá, San Pablo, Andrés de Vera, Francisco Pacheco, 18 de Octubre, Simón Bolívar | Alhajuela, Calderón, Chirijos, Crucita, Pueblo Nuevo, Riochico, San Plácido.          |
| <b>Manta</b>         | Eloy Alfaro, Los Esteros, Manta, San Mateo, Tarqui  | San Lorenzo, Santa Marianita  |
| <b>Bolívar</b>       | Calceta   | Quiroga, Membrillo  |
| <b>Chone</b>         | Chone, Santa Rita   | Boyacá, Canuto, Chibunga-Convento, Eloy Alfaro, Ricaurte, San Antonio                 |
| <b>Montecristi</b>   | Aníbal San Andrés, Montecristi, El Colorado, General Eloy Alfaro, Leonidas Proaño                                   | La Pila   |
| <b>Puerto López</b>  | Puerto López  | Machalilla, Salango   |
| <b>Sucre</b>         | Bahía de Caráquez, Leonidas Plaza.  | Charapotó, San Isidro.  |
| <b>Jipijapa</b>      | Doctor Miguel Morán Lucio, Manuel Inocencio PARRALES y GUALE, San Lorenzo de Jipijapa                               | América, El Anegado, Julcuy, La Unión, Membrillal, Pedro Pablo Gómez, Puerto de Cayo. |
| <b>Jama</b>          | Jama  |   |
| <b>El Carmen</b>     | 4 de Diciembre, El Carmen   | Wilfrido Looor Moreira, San Pedro de Suma.  |
| <b>Flavio Alfaro</b> | Flavio Alfaro   | San Francisco de Novillo, Zapallo   |

---

|                    |                   |   |
|--------------------|-------------------|---|
| <b>24 de mayo</b>  | Sucre             | Bellavista, Noboa, Arquitecto Sixto Durán Ballén. |
| <b>Jaramijó</b>    | Jaramijó          |   |
| <b>Olmedo</b>      | Olmedo            |   |
| <b>Paján</b>       | Paján             | Campozano, Cascol, Guale, Lascano                 |
| <b>Santa Ana</b>   | Lodana, Santa Ana | Ayacucho, Honorato Vásquez, La Unión, San Pablo.  |
| <b>Junín</b>       | Junín             |   |
| <b>Tosagua</b>     | Tosagua           | Bachillero, Ángel Pedro Giler (La Estancilla)     |
| <b>Rocafuerte</b>  | Rocafuerte        |   |
| <b>Pedernales</b>  | Pedernales        | Cojimíes, 10 de Agosto, Atahualpa                 |
| <b>San Vicente</b> | San Vicente       | Canoa   |
| <b>Pichincha</b>   | Pichincha         | Barraganete, San Sebastián.                       |

---

## ANEXO 2

### ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES DE LA ZONA NORTE DE MANABÍ SEGÚN EL INVENTARIO DEL MINTUR

| CANTÓN JAMA                                      |                              |  |           |
|--|------------------------------|--|-----------|
| Nombre del Atractivo                             | Ubicación                    | Propietario  | Jerarquía |
| Colección Arqueológica Ordoñez                   | Jama- Punta Prieta           | Alonso Ordoñez de Punta Prieta Guest House                               | II        |
| Zona Arqueológica Hacienda Providencia.          | Jama- Río Jama               | Zoot. Alex Cevallos  | I         |
| Colección Arqueológica Colegio Nacional JAMA     | Jama- Ciudad Jama            | Ministerio de Educación ( Colegio Nacional JAMA)                         | I         |
| Colección Arqueológica Municipio del Cantón Jama | Jama-Centro De Jama          | Municipio de Jama  | i         |
| Artesanías en Caña Guadua" Mil y un Arte         | Jama-Tabuga                  | Familia Martínez Mera.   | ii        |
| Fiestas San Pedro y San Pablo                    | Jama                         | Municipio  | III       |
| Expo Feria- JAMA                                 | Jama-Cooperativa Costa Norte | Municipio  | II        |
| Artesanía Esculturas, Pinturas, Bisutería "Jama" | Jama-Frente A Costa Norte    | Ricardo Alcívar Moran  |           |
| Bebidas Típicas "Chicha de Maíz"                 | Jama                         | Sra. Margarita Macías Rendón   | II        |
| Comida Típica "La Tonga"                         | Jama                         | María Macías Rendón  | II        |
| Tabuga, Zona Arqueológica.                       | Jama-Tabuga                  | Luciano Crisantty  | I         |
| Iglesia Nuestra Señora del Carmen                | Jama-Centro de Jama          | Arquidiócesis de Portoviejo  | II        |
| Casa Milena Centeno                              | Jama-Centro de Jama          | (Sra. Milena Centeno) Sr. Ramón Rosales Cevallos y Erika Rosales Cedeño. | II        |

|                               |  |  |    |
|-------------------------------|--|--|----|
| Casa Oswaldo Cevallos         | Jama-Centro de Jama                    | Sr. Francisco Cevallos                       | II |
| Casa Marcos Cevallos Valencia | Jama-Centro de Jama                    | Sr. Francisco Cevallos<br>Mendoza (Bisnieto) | II |
| Casa Rosales                  | Jama-Centro de Jama                    | Sra. Alicia Rosales                          | II |
| Casa Sr. Néstor Cevallos      | Jama-Centro de Jama                    | Sr. Néstor Cevallos                          | II |
| Parque arqueológico Salima    | Jama-Sector Hacienda la<br>Providencia | Hacienda la providencia                      | II |
| Producción de Yogurt Don Lalo | Jama                                   | Lalo Loor                                    | II |

### CANTÓN PEDERNALES

| Nombre del Atractivo                                       | Ubicación                               | Propietario           | Jerarquía |
|--|---|-----------------------|-----------|
| Feria del Queso, la cuajada y el suero blanco de Atahualpa | Pedernales-Atahualpa                    | Diversas familias     | II        |
| Zona Arqueológica de Santa Teresita y Atahualpa            | Pedernales-Sta. Teresita y<br>Atahualpa | Municipio             | I         |
| "Historia del Sol de Oro" de Pedernales                    | Pedernales-Atahualpa                    | Municipio             | II        |
| Proyecto Museo Corporación Santana de Pedernales           | Pedernales-Centro Urbano<br>Del Cantón  | Familia Santana       | I         |
| Proyecto Museo Familia Aguirre                             | Pedernales-Centro Urbano<br>Del Cantón  | Familia Aguirre       | I         |
| Encocado de Corvina  | Pedernales-Cojimíes                     | Diversos restaurantes | II        |
| Zona Arqueológica de Beche abajo                           | Pedernales-Beche Abajo                  | Ministerio de Turismo | I         |
| "Festival de la Corvina" de Cojimíes                       | Pedernales-Cojimíes                     | Municipio             | III       |

|   |  |                             |     |
|---|--|-----------------------------|-----|
| Leyendas "El Riviel" De Cojimies                      | Pedernales-Estuario Del Río Cojimies       | Municipio                   | I   |
| "Escultura El Corcovado" de Cojimies                  | Pedernales- Vía Pedernales Cojimies        | Diversos restaurantes       | II  |
| Bebida "Coco Loco"                                    | Pedernales-Cojimies                        | Diversas familias           | II  |
| Iglesia Nuestra Madre María Auxiliadora de Pedernales | Pedernales                                 | Arquidiócesis de Portoviejo | II  |
| Casa Hacienda Tachina                                 | Pedernales-Hacienda Tachina                | Familia Cevallos            | II  |
| Zona Arqueológica Coaque                              | Pedernales-Coaque                          | municipio                   | II  |
| Grupo Étnico Los Chachis                              | Pedernales-Reserva Ecológica Mache Chindul | Grupo Étnico                | III |

#### CANTÓN SAN VICENTE

| Nombre del Atractivo                             | Ubicación                | Propietario                 | Jerarquía |
|--|--------------------------|-----------------------------|-----------|
| Río Muchacho Organic Farm                        | San Vicente-Río Muchacho | Nicola Mears - Darío Proaño | III       |
| Bebidas Típicas- Chicha Maíz versión San Vicente | San Vicente-San Vicente  | Comunidad de San Vicente    | III       |
| Zona Arqueológica de TABUCHILA                   | San Vicente-Tabuchila    | Hacienda Pedro Andrade      | I         |
| La Alfarería de Rosa Blanca de Briceño           | San Vicente-Rosa Blanca  | Elvia Farías Mosquera       | II        |
| Zona Arqueológica Rosa Blanca de Briceño         | San Vicente-Briceño      | Orlando Vaca Pérez          | II        |

|   |                             |   |     |
|---|-----------------------------|---|-----|
| Artesanías "Bejuco de Bajío" y madera dura      | San Vicente-<br>Ambache     | Juan Antonio Estacio Bermúdez               | II  |
| Zona Arqueológica El Recreo                     | San Vicente-<br>El Recreo   | Arq. Jaime Saliz                            | II  |
| Ceviche Trans-oceánico                          | San Vicente                 | El Petiso, El Original, Byron Vera Zambrano | III |
| Recorrido de Eloy Alfaro o El Refugio de Alfaro | San Vicente-<br>San Vicente | Wilder Gómez Zambrano                       | II  |
| Fiestas de San Pedro y San Pablo                | San Vicente-<br>San Vicente | Comunidad                                   | III |
| Alas Delta y Parapente                          | San Vicente-<br>Canoa       | Ing. Ramiro Camacho                         | III |

#### CANTÓN SUCRE

| Nombre del Atractivo                       | Ubicación                              | Propietario                                      | Jerarquía |
|--|--|--|-----------|
| Mirador Turístico "La Cruz"                | Sucre-<br>Bahía de Caráquez            | Público  | II        |
| Zoológico Sayananda                        | Sucre-<br>Leónidas Plaza               | Alfredo Hansem                                   | II        |
| Museo Arqueológico del Banco Central-Bahía | Sucre-<br>Ciudad de Bahía de Caráquez. | Banco Central del Ecuador-<br>Bahía de Caráquez  | III       |
| Museo y Sitio Arqueológico Chirije         | Sucre-<br>Chirije                      | Flor María de Dueñas;<br>Patricio Tamariz Dueñas | III       |

|  |                              |                                    |     |
|--|------------------------------|------------------------------------|-----|
| Zona Arqueológica de San Isidro                        | Sucre-<br>San Isidro         | Parroquia San Isidro               | III |
| Iglesia de Nuestra Señora de las Nieves (San Isidro)   | Sucre-<br>San Isidro         | Parroquia San Isidro               | II  |
| Casa Americana   | Sucre-<br>Bahía de Caráquez. | Privado                            | III |
| Sector histórico de Bahía de Caráquez                  | Sucre-<br>Bahía de Caráquez  | Municipio                          | III |
| Iglesia de La Merced                                   | Sucre-<br>Bahía de Caráquez  | Municipio                          | III |
| Conjunto parcial de casas antiguas de Charapotó        | Sucre-<br>Charapotó          | Diversas familias                  | II  |
| Sitio arqueológico de Japoto                           | Sucre-<br>Charapotó          | Municipio                          | III |
| Casa de la cultura Benjamín Carrión (Extensión Manabí) | Sucre-<br>Bahía de Caráquez  | Municipio                          | III |
| Elaboración de papel reciclado                         | Sucre-<br>Bahía de Caráquez  | Barrio Mangles 2000, La Inmaculada | II  |



## ANEXO 3

**ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES DE LA ZONA INTERIOR DE  
MANABÍ SEGÚN EL INVENTARIO DEL MINTUR**

## CANTÓN BOLÍVAR

| Nombre del Atractivo   | Ubicación                            | Propietario          | Jerarquía |
|--|--------------------------------------|----------------------|-----------|
| <b>El túnel de Membrillo</b>                                 | Bolívar-Membrillo                    | Municipio            | II        |
| <b>Museo Arqueológico e histórico "Dr. Luís Félix López"</b> | Bolívar-Calceta                      | Municipio            | II        |
| <b>Presa La Esperanza "Sixto Duran Ballén"</b>               | Bolívar-Parroquia Quiroga            | Municipio            | II        |
| <b>Parque Abdón Calderón</b>                                 | Bolívar-Calceta                      | Municipio            | II        |
| <b>Puente Rojo</b>   | Bolívar-Calceta (San Bartolo)        | Municipio            | II        |
| <b>Artesanías en Barro</b>                                   | Bolívar-Santa Lucía                  | Familias localidades | II        |
| <b>Elaboración de sombreros de paja mocora</b>               | Bolívar-Calceta (Barrio San Bartolo) | Familias localidades | II        |
| <b>Reloj Publico</b>   | Bolívar-Calceta                      | Municipio            | III       |
| <b>Parque Malecón</b>  | Bolívar-Calceta                      | Municipio            | II        |
|  |                                      |                      | II        |

|  |                               |                                      |                  |
|--|-------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| <b>Plaza cívica central</b>                              | Bolívar-Calceta               | I. Municipio de Bolívar              |                  |
| <b>Parque infantil San Bartolo</b>                       | Bolívar-Calceta (San Bartolo) | I. Municipio de Bolívar              | II               |
| <b>Parque ferroviario</b>                                | Bolívar-Calceta               | I. Municipio de Bolívar              | II               |
| <b>Biblioteca Homero J. Ardila</b>                       | Bolívar-Calceta (San Bartolo) | I. Municipio de Bolívar              | II               |
| <b>La Gabarra</b>  | Bolívar-Julián                | I. Municipio de Bolívar              | II               |
| <b>Paraje natural y cultural "Quinta Colina del sol"</b> | Bolívar-Calceta (El Bejuca)   | Lic. Eumeni Candelario Alaba Parraga | II               |
| <b>Gastronomía La Tonga</b>                              | Bolívar-Platanales            | Hermes Carranza y familia            | III              |
| CANTÓN CHONE   |                               |                                      |                  |
| <b>Nombre del Atractivo</b>                              | <b>Ubicación</b>              | <b>Propietario</b>                   | <b>Jerarquía</b> |
| <b>Plazoleta de los Raidistas</b>                        | Chone-Sitio Los Raidistas     | Escultor Mauricio Suarez             | II               |
| <b>Casa antigua La Providencia</b>                       | Chone<br>Sitio Garrapata      | No especifica                        | II               |
| <b>Rodeo Montubio</b>                                    | Chone-Chone                   | Familias localidades                 | II               |
| <b>Gastronomía Chame frito</b>                           | Chone-San Antonio             | La Segua                             | II               |

|  |                             |   |                  |
|--|-----------------------------|---|------------------|
| <b>Madera tallada El Chuno</b>                               | Chone-Chone                 | Sr. Cesar Cedeño Garcia                     | II               |
| <b>Grabados rupestres La Dibujada</b>                        | Chone-Santa Rita            | No especifica                               | II               |
| CANTÓN EL CARMEN   |                             |   |                  |
| Nombre del Atractivo   | <b>Ubicación</b>            | <b>Propietario</b>                          | <b>Jerarquía</b> |
| <b>Gastronomía Suero Blanco</b>                              | El Carmen-El Carmen         | Balneario los Chiros                        |                  |
| <b>Iglesia central “Nuestra señora del Carmen”</b>           | El Carmen-El Carmen         | Municipio                                   | II               |
| <b>Lidia de Gallos</b>                                       | El Carmen-El Carmen         | Informantes Gabel Medranda – Hernán Parraga | II               |
| <b>Fiestas de cantonización (3 de julio)</b>                 | El Carmen-El Carmen         | municipio                                   | II               |
| CANTÓN FLAVIO ALFARO   |                             |   |                  |
| Nombre del Atractivo   | <b>Ubicación</b>            | <b>Propietario</b>                          | <b>Jerarquía</b> |
| <b>Fiestas patronales de del Señor de la Buena Esperanza</b> | Flavio Alfaro-Flavio Alfaro | Municipio                                   | II               |
| <b>Gallera la Guajira</b>                                    | Flavio Alfaro-Flavio Alfaro | Eduardo Salabarría                          | II               |
| <b>Hipódromo JJ.</b>   | Flavio Alfaro-Flavio Alfaro | Jamilton Intriago                           | II               |

|                                |                             |                         |    |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------|----|
| <b>Seco de gallina criolla</b> | Flavio Alfaro-Flavio Alfaro | Maria Alexandra Cuadros | II |
| <b>Dulces de Flavio Alfaro</b> | Flavio Alfaro-Flavio Alfaro | Sr. Romero              | II |

## CANTÓN JUNÍN

| Nombre del Atractivo                                       | Ubicación       | Propietario          | Jerarquía |
|--|-----------------|----------------------|-----------|
| <b>Elaboración de panela con caña de azúcar (panelera)</b> | Junín-Agua fría | Familias localidades | III       |
| <b>Elaboración de alcohol (aguardiente)</b>                | Junín-Agua fría | Familias localidades | II        |
| <b>Conjunto parcial colonial</b>                           | Junín-Junín     | Familias localidades | II        |

## CANTÓN OLMEDO

| Nombre del Atractivo                                 | Ubicación               | Propietario             | Jerarquía |
|--|-------------------------|-------------------------|-----------|
| <b>Rodeo Montubio</b>                                | Olmedo-Sitio El Pescado | Familias localidades    | III       |
| <b>Taller de talabartería de los hermanos Chávez</b> | Olmedo-Olmedo           | Gonzalo Chávez          | II        |
| <b>Monturas de madera</b>                            | Olmedo-La Clemencia     | Vicente Mieles Moreira  | III       |
| <b>Gallera Pajarito</b>                              | Olmedo-La Clemencia     | Enrique García          | II        |
| <b>Gastronomía Cañitas</b>                           | Olmedo-Olmedo           | Amador Tarabo Pinargote | II        |

| <b>Gastronomía Marialuisa</b>                                  | Olmedo-Olmedo                  | Amador Tarabo Pinargote | II        |
|--|--------------------------------|-------------------------|-----------|
| CANTÓN PAJÁN   |                                |                         |           |
| Nombre del Atractivo   | Ubicación                      | Propietario             | Jerarquía |
| <b>Santuario de la Virgen Narcisca de Jesús Martillo Moran</b> | Paján -Cascol                  | Municipio               | II        |
| <b>Lidia de gallos</b>   | Paján-Gallera El Reventador    | Tomas Jara              | II        |
| <b>Rodeo Montubio</b>  | Paján -Escuela Manuel L. Nieto | Familias locales        | III       |
| <b>Fiestas patronales de la Virgen de la Merced</b>            | Paján -Paján                   | Municipio               | II        |
| <b>Fiestas patronales de San Juan Bautista de Paján</b>        | Paján -Paján                   | Municipio               | II        |
| <b>Natillas y tambores de yuca</b>                             | Paján -Paján                   | Berta Parraga           | II        |
| <b>Fiestas cantonales (7 de noviembre)</b>                     | Paján -Paján                   | Municipio               | II        |
| <b>Artesanías en madera</b>                                    | Paján -Zapotal                 | Ángel Pincay            | II        |
| <b>Arco de integración Manabí – Guayas.</b>                    | Paján -Zapotal                 | Municipios              | III       |

|  |  |                                |    |
|--|--|--------------------------------|----|
| <b>Colección particular de restos arqueológicos "Historias de Paján"</b> | Paján - Paján (Escuela 8 de Noviembre) | José Medardo Pazmiño<br>Pincay | II |
| <b>Zona cafetalera de Campuzano y Paján</b>                              | Paján - Campuzano y Paján              | Familias locales               | II |
| <b>Iglesia de la Merced</b>  | Paján - Paján                          | Municipio                      | II |
| <b>Tejido de paja mocora</b>   | Paján - Río Chico                      | José Francisco Acuña           | II |

## CANTÓN PICHINCHA

| Nombre del Atractivo            | Ubicación            | Propietario        | Jerarquía |
|---------------------------------|----------------------|--------------------|-----------|
| <b>Iglesia San Andrés</b>       | Pichincha- Pichincha | Municipio          | II        |
| <b>Gastronomía Suero Blanco</b> | Pichincha- Pichincha | Margarita Zambrano | II        |
| <b>Regata en el río Daule</b>   | Pichincha- Pichincha | Municipio          | III       |
| <b>Parque central</b>           | Pichincha- Pichincha | Municipio          | II        |

## CANTÓN ROCAFUERTE

| Nombre del Atractivo                     | Ubicación             | Propietario              | Jerarquía |
|--|-----------------------|--------------------------|-----------|
| <b>Artesanías en ollas de barro</b>      | Rocafuerte-Rocafuerte | Familias locales         | II        |
| <b>Artesanías en Tagua</b>               | Rocafuerte -Sosote    | Sr. Fabián Cobeña        | II        |
| <b>Fabricación de sillas (perezosas)</b> | Rocafuerte-Rocafuerte | Abelardo Antonio Manzano | II        |

|                            |                        |                        |     |
|----------------------------|------------------------|------------------------|-----|
| <b>Dulce de Rocafuerte</b> | Rocafuerte- Rocafuerte | Familia Alcívar Moreno | III |
|----------------------------|------------------------|------------------------|-----|

## CANTÓN SANTA ANA

| Nombre del Atractivo       | Ubicación                     | Propietario      | Jerarquía |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|-----------|
| <b>Trapiche las Uayjas</b> | Santa Ana-Río Caña            | Familias locales | II        |
| <b>Represa Poza onda</b>   | Santa Ana-Honorato<br>Vásquez | Municipio        | II        |

## CANTÓN TOSAGUA

| Nombre del Atractivo                                | Ubicación        | Propietario  | Jerarquía |
|---|------------------|--------------|-----------|
| <b>Feria Dominical</b>                              | Tosagua- Tosagua | Municipio    | II        |
| <b>Festividades en honor a la Virgen Inmaculada</b> | Tosagua- Tosagua | Municipio    | II        |
| <b>Hipódromo Los Tulipanes</b>                      | Tosagua- Tosagua | Lucho Pincay | I         |

**ANEXO 4**  
**ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES DE LA ZONA SUR DE MANABÍ**  
**SEGÚN EL INVENTARIO DEL MINTUR**

**CANTÓN JARAMIJÓ**

| <b>Nombre del Atractivo</b>                            | <b>Ubicación</b>                   | <b>Propietario</b>   | <b>Jerarquía</b> |
|--|------------------------------------|--|------------------|
| Fiesta de cantonización<br>(28 de abril)               | Jaramijó -Barrio Señor<br>Milagros | Gobierno cultura   | II               |
| Artesanía de Artes de<br>Pesca                         | Jaramijó - Jaramijó                | Santos Mero Mero<br>(Artesano) Más conocido<br>como Cevallitos.        | II               |
| Fiesta de San Pedro y<br>San Pablo                     | Jaramijó                           | Iglesia – Presidentes  | III              |
| Fiesta de San Pedro y<br>San Pablo de niños y<br>niñas | Jaramijó                           | Iglesia  | II               |
| Fiestas Religiosas Señor<br>de los Milagros            | Jaramijó-Barrio Señor<br>Milagros  | Iglesia - barrios  | II               |
| Proyecto Museo “In Situ”<br>Jaramijó (Municipal)       | Jaramijó - Jaramijó                | Francisco Vera M. –<br>donación próxima –<br>Propietario de Colección. | II               |

**CANTÓN JIPIJAPA**

| <b>Nombre del Atractivo</b>   | <b>Ubicación</b>     | <b>Propietario</b> | <b>Jerarquía</b> |
|---|----------------------|--------------------|------------------|
| Artesanías en fibras<br>vegetales – Mocoreros<br>de La Unión            | Jipijapa-La Unión    | La Unión           | II               |
| Artesanías en madera<br>“Carritos de Sambembe”                          | Jipijapa- Sambembe   | Ciudadanía         | III              |
| Artesanías<br>“Manualidades<br>domésticas de Doña<br>Pocha” Puerto Cayo | Jipijapa-Puerto Cayo | Doña Pocha         | II               |



|   |   |                                |     |
|---|---|--------------------------------|-----|
| Bebidas típicas de Manabí, basadas en Caña de Azúcar.                       | Jipijapa-San Carlos                     | Varios                         | II  |
| Cabuyeros de Manantial  | Jipijapa- Manantial                     | Varios                         | II  |
| Ceramista de Chade  | Jipijapa- Julcuy                        | Popular                        | II  |
| Gastronomía de Maíz (Tortillas y Greñoso)                                   | Jipijapa- Sancán                        | Artesanos de Sancán            | III |
| Artesanías lacto frutales; helados de Doña Pocha Puerto Cayo                | Jipijapa- Puerto Cayo                   | Doña Pocha                     | II  |
| Manantial de Agua Azufrada de Joá, Manejo del Agua.                         | Jipijapa- Joá                           | Comunidad de Joá               | II  |
| Museo de Jipijapa   | Jipijapa- Jipijapa                      | Municipalidad de Jipijapa      | II  |
| Pozos de Choconcha y Andil, Manejo del Agua                                 | Jipijapa- Choconcha y Andil             | Comunidad de Choconcha y Andil | II  |
| Zona Arqueológica de Julcuy   | Jipijapa- Julcuy                        | Comunidad de Julcuy            | II  |
| Zona Arqueológica de Ayampe   | Jipijapa- Río Ayampe                    | Hacienda Mariland              | II  |
| Zona Arqueológica "Santo sin Cabeza" Huaca "Manteña" C entro Ritual "Pache" | Jipijapa-Hcda. La Manchuna, P. P. Gómez | Hcda. Manchuna                 | II  |
| Artesanías Bermúdez   | Jipijapa- Jipijapa                      | Familia                        | II  |
| Casa Antigua la Thalía  | Jipijapa- Jipijapa                      |                                | II  |
| Iglesia central San Lorenzo   | Jipijapa- Jipijapa                      | Municipio                      | III |
| Fiesta de Independencia (15 de Octubre)                                     | Jipijapa- Jipijapa                      | Municipio                      | II  |
| Parque Central  | Jipijapa- Jipijapa                      | Municipio                      | II  |

**CANTÓN MANTA**

| <b>Nombre del Atractivo</b>                        | <b>Ubicación</b>       | <b>Propietario</b>                                      | <b>Jerarquía</b> |
|--|------------------------|---|------------------|
| Museo Arqueológico Pacoche                         | Manta-Pacoche          | Comunidad Pacoche                                       | II               |
| UINFOTUR – Museo Histórico – Etnográfico Campesina | Manta- Manta           | Universidad Laica de Manabí - ULEAM                     | III              |
| Zona Arqueológica, Loma de Liguinqui - Pacoche     | Manta-Pacoche          | Privado, Hacienda una parte; Publico (vial) otra parte. | II               |
| Muelle del Puerto de Manta                         | Manta- Manta           |   | III              |
| Museo del Banco Central                            | Manta- Manta           | Banco Central del Ecuador                               | III              |
| Sector de edificaciones antiguas                   | Manta- ciudad de Manta | Privadas  | III              |
| Fiestas del Comercio (23 – 24 de Octubre)          | Manta- ciudad de Manta | Organizador Cámara de Comercio de Manta                 | II               |
| Iglesia la Dolorosa                                | Manta- ciudad de Manta | Municipio   | II               |
| Astillero de Manta                                 | Manta- Manta           | Municipio   | II               |
| Festival de Teatro                                 | Manta- Manta           | Municipio   | III              |

#### CANTÓN MONTECRISTI

| <b>Nombre del Atractivo</b>           | <b>Ubicación</b>        | <b>Propietario</b> | <b>Jerarquía</b> |
|---------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|
| Museo Eloy Alfaro                     | Montecristi-Montecristi |                    | III              |
| Artesanías Sombreros de Paja Toquilla | Montecristi-Montecristi | Diversas familias  | III              |
| Artesanías La Pila                    | Montecristi-La Pila     | Diversas familias  | III              |
| Fiestas de San Pedro y San Pablo      | Montecristi-Montecristi | Municipio          | III              |
| Iglesia de la Virgen de Monserrate    | Montecristi-Montecristi | Municipio          | III              |

#### CANTÓN PORTOVIEJO

| <b>Nombre del Atractivo</b>                       | <b>Ubicación</b>       | <b>Propietario</b> | <b>Jerarquía</b> |
|---|------------------------|--------------------|------------------|
| Celebración Religiosa de la Patrona de Portoviejo | Portoviejo- Portoviejo | convento La Merced | III              |

|   |   |  |     |
|---|---|--|-----|
| Embutidos artesanales de Calderón (Morcilla)                    | Portoviejo-Calderón                           | Varios                                   | III |
| Feria Universidades Universidad Técnica de Manabí               | Portoviejo- Portoviejo                        | U.T.M.                                   | III |
| Fiesta Cívica Portoviejo (18 de octubre)                        | Portoviejo- Portoviejo                        | Municipal                                | III |
| Fiesta Popular: Revitalización de los Chigualos                 | Portoviejo- Picoazá                           | comuna Picoazá                           | II  |
| Jardín Botánico   | Portoviejo- Predio Univ. Técnica de Manabí    | Universidad Técnica de Manabí            | II  |
| Museo & Archivo histórico Portoviejo, colecciones patrimoniales | Portoviejo-Centro                             | Banco Central del Ecuador                | III |
| Parque Ecológico El Mamey                                       | Portoviejo- El Mamey                          | Municipio                                | II  |
| Verbena del Parque Central de Portoviejo                        | Portoviejo- Portoviejo                        | Municipal                                | II  |
| Zona Arqueológica Cerro Jaboncillo                              | Portoviejo- Picoaza                           | Privado y Estatal                        | II  |
| San Pedro y San Pablo Picoaza                                   | Portoviejo- Picoaza                           | comuna Picoazá                           | III |
| Monumento al Inti Raymi   | Portoviejo- Portoviejo                        | Municipio                                | II  |
| Complejo deportivo la California                                | Portoviejo- Portoviejo                        | Federación deportiva de Manabí           | II  |
| Vuelo Libre en Crucita  | Portoviejo- Crucita                           | Tour operadoras privadas                 | II  |
| Parque Eloy Alfaro  | Portoviejo- Portoviejo                        | Municipio                                | II  |
| Artesanías en algodón – Hamacas – Río Chico                     | Portoviejo- Río Chico                         | Sra. Mercedes Lastenia Macias de la Cruz | II  |
| Iglesia la Merced   | Portoviejo- Portoviejo                        | convento La Merced                       | II  |
| Iglesia La Catedral   | Portoviejo-Portoviejo (parroquia 12 de marzo) | Municipio                                | III |

|   |                           |                          |                  |
|---|---------------------------|--------------------------|------------------|
| Parque central Vicente Amador Flor                          | Portoviejo- Portoviejo    | Municipio                | II               |
| <b>CANTÓN PUERTO LÓPEZ</b>                                  |                           |                          |                  |
| <b>Nombre del Atractivo</b>                                 | <b>Ubicación</b>          | <b>Propietario</b>       | <b>Jerarquía</b> |
| Museo Salango   | Puerto López- Salango     | Comuna Salango           | III              |
| Museo y Sitio Arqueológico Agua Blanca                      | Puerto López-Agua Blanca  | Comuna Agua Blanca       | III              |
| Museo y Zona Arqueológica Río Chico (Piquero Patas Azules)  | Puerto López-Río Chico    | Alfonso Pinargotty López | III              |
| Fiesta de la Cruces   | Puerto López-Puerto López | Comunidad en general     | II               |
| Fiesta de San Pedro y San Pablo                             | Puerto López-Puerto López | Comunidad en general     | III              |
| Fiestas religiosas de la Virgen de la Merced                | Puerto López-Puerto López | Comunidad en general     | II               |
| Fiestas religiosas de la Virgen Inmaculada Concepción       | Puerto López-Puerto López | Comunidad en general     | II               |
| Fiestas de la Balsa Manteña                                 | Puerto López- Salango     | Comuna Salango           | II               |
| Festival Internacional de observación de Ballenas Jorobadas | Puerto López-Puerto López | Comunidad en general     | III              |

## ANEXO 5

### ENTREVISTA PARA LOS TOUR OPERADORES



Esta entrevista tiene como objetivo obtener información referente a la oferta y demanda turística en la provincia de Manabí, como uno de los puntos de investigación para el trabajo de Tesis de Grado, desarrollada por estudiantes de la carrera de ingeniería en turismo de la “Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí ESPAM MFL”

Solicitamos su amable colaboración para responder a las preguntas. Por favor resalte con el color que Ud. desee o subraye de acuerdo a su información.

- 1.- ¿Cuáles son las principales provincias emisoras de turistas a Manabí?**
  
- 2.- ¿Cuáles son los lugares de Manabí hacia los que Ud. se enfoca a vender?**
  
- 3.- ¿cuáles son las preferencias de los turistas?**
  
- 4.- ¿A qué segmento pertenecen sus clientes?**
  
- 5.- De los paquetes turísticos que Ud. Comercializa de Manabí ¿Cuál es la duración promedio?**
  
- 6.- ¿Cuál es el precio promedio que sus clientes gastan en un paquete turístico?**

Por la disponibilidad de su valioso tiempo y colaboración, un fraterno agradecimiento. ¡Gracias!

## ANEXO 6

### ENCUESTAS PARA LA DEMANDA TURÍSTICA DE MANABÍ



Estimado(a), esta encuesta tiene como objetivo obtener información referente a la demanda turística en la provincia de Manabí, como uno de los puntos de investigación para el trabajo de Tesis de Grado, desarrollada por estudiantes de la carrera de Ingeniería en Turismo de la "Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí ESPAM MFL"

Solicitamos su amable colaboración para responder a las preguntas. Por favor marque con una "X" de acuerdo a su información.

1.- **Edad:** 18 a 25  26 a 35  36 a 50  Más de 50

2.- **Procedencia:** Nacional  Extranjero

3.- **¿Le interesaría conocer lugares que muestren el valor cultural enfocado en la gastronomía típica Manabita?** Si  No  Probablemente

4.- **¿Cuáles de las siguientes tipologías de turismo realizó durante su estadía en Manabí?**

Turismo rural  turismo de aventura  turismo de compras

Turismo cultural  otros (especifique) \_\_\_\_\_

5.- **Al elegir sus vacaciones ¿qué tipo de lugares prefiere?**

Playas  Sitios rurales  Lugares representativos de cada ciudad

6.- **Del siguiente listado seleccione los platos típicos de Manabí que Ud. degustó:**

|   |   |  |
|---|---|--|
| Bollo <input type="checkbox"/>                    | Suero blanco <input type="checkbox"/>         | <del>Coviche</del> <input type="checkbox"/>  |
| Viche <input type="checkbox"/>                    | <del>Salpiquea</del> <input type="checkbox"/> | Chame frito <input type="checkbox"/>         |
| Tonga <input type="checkbox"/>                    | Hallaca <input type="checkbox"/>              | Cazuela de mariscos <input type="checkbox"/> |
| Caldo de gallina criolla <input type="checkbox"/> | Natilla <input type="checkbox"/>              | Ceviche <input type="checkbox"/>             |
| Seco de gallina criolla <input type="checkbox"/>  | Pan de almidón <input type="checkbox"/>       | Otros (especifique) _____                    |

7.- **¿Cuál es el tiempo de permanencia de su estadía en Manabí?**

1-2 días  3-4 días  5 días  más de 5 días

8.- **¿Cuál es el motivo de su viaje?**

Negocio  Visita a familiares  Turismo  otros

9.- **¿cuál es el aproximado de lo que Ud. gasta en sus viajes a esta provincia?**

\$50-\$100  \$101-\$200  \$201-\$300  más de \$ 300

10.- **Cuando viaja ¿lo hace?:**

Solo  en Pareja  Toda la familia

Por la disponibilidad de su valioso tiempo y colaboración, un fraterno agradecimiento. ¡Gracias!

**ANEXO 7**  
**TURISTAS ENCUESTADOS**

