



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

CARRERA DE TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ DE LA
PROVINCIA DE COTOPAXI”**

Proyecto de investigación presentado previo a la obtención del Título de Licenciada en
Turismo.

Autora:

Cerezo Loor Jennifer Nayely

Tutor:

Guamán Guevara Adolfo Ricardo

LATACUNGA-ECUADOR

Febrero 2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Cerezo Loor Jennifer Nayely, con cédula de ciudadanía No. **1726511544**, declaro ser autora del presente Proyecto de Investigación: **“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANON LA MANÁ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, siendo el Licenciado Mg. Ricardo Adolfo Guamán Guevara, tutor del presente trabajo; y, eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Latacunga, 20 de febrero del 2024



Jennifer Nayely Cerezo Loor
C.C: 1726511544
ESTUDIANTE

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **CEREZO LOOR JENNIFER NAYELY**, identificada con cédula de ciudadanía **1726155144** de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, Doctora. Idalia Eleonora Pacheco Tigselema en calidad de Rectora y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - **LA CEDENTE** es una persona natural estudiante de la Carrera de Licenciatura en Turismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico

Inicio de la carrera: Marzo 2019- Agosto 2019

Finalización: Octubre 2022- Marzo 2023

Aprobación en Consejo Directivo: 30 de Noviembre del 2022

Tutor: Licenciado. Mg. Guamán Guevara Adolfo Ricardo

Tema: **“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**.

CLÁUSULA SEGUNDA. - **LA CESIONARIA** es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA. - Por el presente contrato, **LA CEDENTE** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA. - **OBJETO DEL CONTRATO:** Por el presente contrato **LA CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.

e) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA. - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **LA CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA. - El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA. - CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD. - Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **LA CEDENTE** podrá utilizarla.

CLÁUSULA OCTAVA. - LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS. - LA CESIONARIA podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **LA CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA. - El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en la cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA. - En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA. - Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 20 días del mes de febrero del 2024.

Jennifer Nayely Cerezo Loor

LA CEDENTE

Dra. Idalia Pacheco Tigselema, Ph.D.

LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de tutor del proyecto de investigación con el título:

“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Cerezo Loor Jennifer Nayely, de la carrera de Turismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 20 de febrero del 2024

A handwritten signature in blue ink that reads "Ricardo Guaman". The signature is written in a cursive style and is positioned above a horizontal line.

Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mg.
CC: 1802830123
DOCENTE TUTOR

AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulantes: Cerezo Loor Jennifer Nayely, con el título de Proyecto de Investigación: **“POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

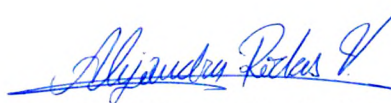
Por lo antes expuesto, se autoriza grabar los archivos correspondientes en un CD, según la normativa institucional.

Latacunga, 20 de febrero del 2024



Ing. Andrea Isabel Andrade Ayala, M.Sc.
C.C: 1719291468

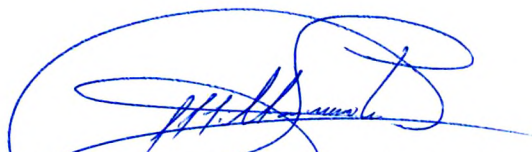
LECTOR 1 (PRESIDENTE)



Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinuesa,
M.Sc.

C.C: 1722220868

LECTOR 2 (MIEMBRO)



Ing. Milton Alberto Sampedro Arrieta, Mgs.
C.C: 0602636987

LECTOR 3 (MIEMBRO)

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme guiado a lo largo de mi carrera, en etapas de dificultad, así como en mis momentos de debilidad, por ser mi apoyo y quien me da luz para aprender de las experiencias y a la vez llenarme de felicidad.

A mi madre por apoyarme en todo momento, por los valores inculcados, por estar siempre junto a mi aconsejándome, dándome ánimos para no rendirme y guiarme cada día para salir adelante.

A mis amistades que estuvieron presentes con un mensaje positivo, a la universidad que me permitió adquirir conocimientos y ayudarme a crecer en lo personal y profesional. A mi computadora por aguantar tantos años y vivir con virus durante todo el proceso estudiantil.

Jennifer Nayely Cerezo Loor

DEDICATORIA

Este trabajo me lo dedico a mi porque no fue un proceso fácil, y me enseñó que todo lleva tiempo, a que se debe disfrutar del proceso para gozar del éxito.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi, por permitirme experimentar en un mundo desconocido y valorar cada segundo de sueño y de tiempo y tener en claro que todo con esfuerzo, disciplina y constancia se logra

También de lo dedico a todas las personas que no creían en mí que gracias a eso les pude comprobar que es mejor no decir y hacer, y se lo dedico a mi mami que fue el pilar fundamental para que todo se lleve a cabo y por confiar en mí.

Jennifer Nayely Cerezo Loor

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN LA MANÁ DE LA PROCINCIA DE COTOPAXI”

Autor:

Cerezo Loor Jennifer Nayely

RESUMEN

El presente proyecto de investigación se desarrolló en La Maná siendo uno de los siete cantones que conforma la provincia de Cotopaxi, en el cual se tiene como objetivo determinar el potencial turístico gastronómico del cantón La Maná, se realizó a través de la metodología de elaboración de mapas gastronómicos (MINTUR) y SIGAP, en donde se identificó la existencia de doce platos registrados y dos obtenidos en la salida de campo, los cuales fueron calificados mediante cuatro criterios (historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino) cada uno con una calificación de 25 puntos dando como resultado 100 puntos de acuerdo a la metodología. En su mayoría los platos cuentan con un promedio de 25 a 75 puntos refiriendo a un potencial bajo del turismo gastronómico del cantón La Maná, lo que determinó que la zona de estudio posee dos platos propios que no se encuentran registrados estos solo se los prepara en las parroquias rurales. Seguidamente, se tomó en cuenta a la población mediante tres grupos, se eligió una muestra intencional para autoridades y prestadores de servicios, y una muestra probabilística de 378 turistas. Ahí se verifico que el perfil actual y potencial de La Maná. es el turismo de naturaleza con mayor demanda por el turista nacional que su principal actividad es el recorrido de áreas naturales y cascadas que ofrece el cantón, en el trascurso de las actividades, nace el interés de degustar la gastronomía que se oferta y aprender más sobre el origen y los productos que son utilizados para la preparación. Por último, se elaboró una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación, el cual, facilita la difusión de los resultados a través de una comunicación corta, aportando a la creación de nuevo conocimiento y a la vez posibilitando a nuevos investigadores poniendo en dialogo con otras contribuciones para mayor avance académico y generar interrogantes para la generación de aporte investigativo. De acuerdo al estudio desarrollado, no se realizó un mapa por que los platos que se registra en el cantón no se los considera potencial por ser platos originarios de otras provincias, por ende, no son emblemáticos para la elaboración de mapa gastronómico del cantón.

Palabras claves: oferta gastronómica potencial gastronómico, turistas, tradición, mercado potencial.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES

THEME: “POTENTIAL OF GASTRONOMIC TOURISM IN LA MANÁ CANTON”

Autor:

Cerezo Loor Jennifer Nayely

ABSTRACT

This research project was developed in La Maná, being one of the seven cantons that make up the Cotopaxi province, determining the gastronomic tourism potential of La Maná canton was the objective, it was carried out through the methodology of gastronomic elaboration maps (MINTUR) and SIGAP, where there are twelve registered dishes and two obtained in the field trip were identified, which were qualified using four criteria (history and tradition, local ingredients, current tradition and offer in the destination). each with a rating of 25 points resulting in 100 points according to the methodology. Most of the dishes have an average of 25 to 75 points, referring to a low potential for gastronomic tourism at La Maná canton, which determines that the study area has two of its own dishes that are not registered, these are only prepared in rural parishes. Next, population was taken into account through three groups, an intentional sample was chosen for authorities and service providers, and a probabilistic sample of 378 tourists. There it was verified that the current and potential profile of La Maná. It is the nature tourism with the greatest demand by national tourists whose main activity is the natural areas and waterfalls tour. In the activities course, the interest is born to taste the gastronomy that is offered and learnt more about the origin and the products that are used for preparation. Finally, a proposal for an academic article was prepared as a means of disseminating the research, which facilitates the results dissemination through a short communication, contributing to the new knowledge creation and at the same time enabling new researchers to put into practice. Talking with other contributions for greater academic advancement and generate questions for the research contributions generation. According to the study developed, a map was not made because the dishes registered in the canton are not considered potential because they are dishes originating from other provinces, therefore, they are not emblematic for the gastronomic map preparation of the canton.

Keywords: gastronomic offer, gastronomic potential, tourists, tradition, potential market.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	v
AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
DEDICATORIA	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
ÍNDICE DE CONTENIDO	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
INDICE DE FIGURAS	xv
INDICE DE APÉNDICES	xvii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. JUSTIFICACIÓN	2
3. BENEFICIARIO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	4
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	6
5. OBJETIVOS.....	9
5.1. Objetivo general	9
5.2. Objetivo específico.....	9
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	9
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO – TÉCNICA.....	10
7.1. MARCO LEGAL	10
7.2 MARCO TEÓRICO	11
7.3 Turismo Gastronómico en el Ecuador.....	19
7.4 Turismo Gastronómico en Cotopaxi	22
7.5 Turismo gastronómico en La Maná.....	23
7.6 Potencial turístico gastronómico	29
7.7 Metodología MINTUR.....	30
8 VALIDACION DE LAS PREGUNTAS CIENTIFICAS	33
9 METODOLOGÍA.....	34

9.1	Metodología y formato para la elaborar la evolución de potencial turístico de áreas protegidas del sistema guatemalteco de áreas protegidas- SIGAP	34
9.2	Tipo de la investigación	37
9.3	Tipo de estudio	38
9.4	Método de estudio	39
10	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	46
10.1	Identificación del potencial actual en turismo gastronómico del cantón La Maná ..	47
10.2	Análisis el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el Cantón La Maná.	67
11	IMPACTOS	101
11.1	Técnico	101
11.2	Social	101
11.3	Económico	101
12	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	101
12.1	Conclusiones	101
12.2	Recomendación	102
13	REFERENCIAS	104
14	APÉNDICE	112
	Apéndice 1 Hoja de vida del equipo de trabajo	112
	Apéndice 2 Tablas de calificación de los platos	115
	Apéndice 3 Encuesta a los turistas	117
	Apéndice 4 Encuesta a los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas	121
	Apéndice 5 Fotografías de las salidas de campo	123

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Beneficiarios Directos	5
Tabla 2. Beneficiarios indirectos	5
Tabla 3. Actividades y sistemas de tareas	9
Tabla 4. Tipos de turismo	13
Tabla 5. Clasificación del turismo gastronómico	19
Tabla 6. Tipos de cocina.....	22
Tabla 7. Datos Generales cantón la Mana	23
Tabla 8. Aspectos socio- cultural Cantón La Mana.....	24
Tabla 9. Análisis económico	24
Tabla 10. Patrimonio alimentario inventariado cantón La Mana	25
Tabla 11 . Resultado del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía	26
Tabla 12. Clasificación del patrimonio cultural inmaterial	28
Tabla 13. Metodología SIGAP	35
Tabla 14. Criterios técnicos de calificación del potencial gastronómico	40
Tabla 15. Puntaje	41
Tabla 16. Estructura metodología SIGAP 2015	43
Tabla 17. Datos generales.....	49
Tabla 18. Elementos gastronómicos.....	51
Tabla 19. Patrimonio cultural inmaterial, gastronomía	53
Tabla 20. Elementos gastronómicos del cantón La Maná	54
Tabla 21 Matriz FODA.....	55
Tabla 22. Rutas y acceso al cantón La Maná	57
Tabla 23. Listado de los platos tradicionales.....	60
Tabla 24. Descripción del nicho de mercado turístico	63
Tabla 25. Criterios de calificación del potencial gastronómico	64
Tabla 26. Criterios técnicos de evaluación.....	65
Tabla 27. Potencial gastronómico de los platos según el puntaje	66
Tabla 28. Resumen del perfil del turista.....	76
Tabla 29. Prestadores de servicio	82
Tabla 30. Puntaje	89
Tabla 31. Elementos gastronómicos.....	90
Tabla 32. Patrimonio alimentario inmaterial, gastronomía	91

Tabla 33. Elementos gastronómicos no registrados del cantón La Maná	91
Tabla 34. Matriz FODA.....	92
Tabla 35. Potencial gastronómico de los platos según el puntaje	94
Tabla 36. Resumen del perfil del turista.....	96
Tabla 37. Prestadores de servicio	97
Tabla 38 Evaluación de los platos tradicionales de la parroquia Pucayacu	115
Tabla 39 Evaluación de los platos tradicionales de la parroquia Guasaganda	115
Tabla 40 Evaluación de los platos tradicionales de la parroquia El Carmen	115
Tabla 41 Evaluación de los platos tradicionales de la parroquia La Maná	116
Tabla 42 Evaluación de los platos tradicionales de la parroquia La Maná	116
Tabla 43 Evaluación de los platos tradicionales de la parroquia El Triunfo.....	116

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Portada de la Metodología MINTUR.....	36
Figura 2. Mapa base del cantón La Maná.....	49
Figura 3. Mapa de conectividad	50
Figura 4. Transportes del cantón	58
Figura 5. Conectividad-destinos turísticos	62
Figura 6. Prestadores de servicio turísticos	63
Figura 7. Categoría de los servicios de alimentos y bebidas	64
Figura 8. Representación del potencial gastronómico del cantón La Maná en relación a los productos considerados Patrimonio Alimentario	65
Figura 9. Inventario de evaluación de los platos obtenidos en la salida de campo	66
Figura 10. Edad.....	68
Figura 11. Género.....	68
Figura 12. ¿Desde qué lugar usted visita el cantón?.....	69
Figura 13 . ¿Región de la que proviene?	69
Figura 14. Nivel de educación.....	70
Figura 15. ¿Cuál es el principal motivo de viaje?	70
Figura 16 . ¿Al momento de viajar que transporte utiliza?	71
Figura 17 . ¿Has visitado antes el cantón La Maná?	71
Figura 18. ¿Tiempo de visita?	72
Figura 19. ¿Con qué frecuencia usted visita el cantón La Maná?	72
Figura 20 . ¿Con quién viaja?.....	73
Figura 21. ¿Conoce usted de la gastronomía del cantón?.....	73
Figura 22. ¿Está usted interesado en participar en festivales o ferias gastronómicas?	74
Figura 23. ¿Conoce usted los platos representativos del Cantón La Maná?	74
Figura 24 . ¿Qué tipo de alimentación prefiere durante su visita?	75
Figura 25. ¿Cuál plato considera usted que es más consumido en el Cantón La Maná?	75
Figura 26. ¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón La Maná?	76
Figura 27.¿Cuál es el cargo que usted ocupa?.....	78
Figura 28. Tipo de establecimiento/negocio.....	78
Figura 29. Antigüedad del establecimiento/ servicio	78
Figura 30.. La mayoría de clientes que usted ha recibido han sido?	79
Figura 31.¿Cuál es la cantidad de clientes que recibe anualmente?	79

Figura 32.¿Para usted cuales son los meses de temporada alta?	80
Figura 33.¿Qué días existe mayor afluencia?.....	80
Figura 34.¿Qué factores considera usted que influye en el momento de consumir comida?..	81
Figura 35.¿Lleva registro de los platos que más ha vendidos?	81
Figura 36. ¿Cuál es el plato más vendido?	82
Figura 37. Portada de la Metodología SIGAP.....	86
Figura 38. Portada de la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico.....	88
Figura 39.. Prestadores de servicio turísticos	95
Figura 40. Categoría de los servicios de alimentos y bebidas	96

INDICE DE APÉNDICES

Apéndice 1 Hoja de vida del equipo de trabajo.....	112
Apéndice 2 Tablas de calificación de los platos.....	115
Apéndice 3 Encuesta a los turistas	117
Apéndice 4 Encuesta a los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas	121
Apéndice 5 Fotografías de las salidas de campo	123

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título

“POTENCIAL TURÍSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”.

Lugar de ejecución

Provincia: Cotopaxi.

Cantón: La Maná

Zona:3

Institución

Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad académica

Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia

Licenciatura en Turismo

Proyecto vinculado

Proyecto Formativo “PATRIMONIO ALIMENTARIO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

Nombre del equipo de investigación (Apéndice 2)

Tutor: Lcdo. Mg. Ricardo Guamán

Correo electrónico institucional: adolfo.guaman0123@utc.edu.ec

Número telefónico: 0995679858

Estudiante-investigadora: Jennifer Nayely Cerezo Loor

Correo electrónico institucional: jennifer.cerezo1544@utc.edu.ec

Número telefónico: 0989566917

Área de conocimiento

Área 81 de Servicios Personales

Línea de investigación

Planificación y gestión del turismo sostenible y sustentable

Sub línea de investigación

Análisis del turismo

2. JUSTIFICACIÓN

Ecuador “es un país con diversidad cultural y gastronómica conformada por costumbres, tradiciones y un patrimonio alimentario que tiene importancia simbólica” (Chicaiza, 2021, p.2). Este simbolismo se debe a que sus prácticas culinarias de hoy han recibido la herencia gastronómica indígena, europea y africana que mezcladas han cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y la creatividad de los platos típicos del país de la costa sur-oeste sudamericana. Debido a su gran valor histórico y a la riqueza culinaria que posee la gastronomía ecuatoriana representa un legado cultural, el cual ha sido construido a través de un compartir de sabores y saberes que le otorga una característica particular a cada región del Ecuador y una identidad culinaria que las embebe a todas ellas como país (Guevara, 2019). Las regiones del Ecuador se reconoce por la diversidad como riqueza natural, gastronomía y cultura; debido a lo cual es un impulso para el turismo puesto que, *“es una de las industrias más grandes a nivel mundial, donde se desarrollan varias actividades e innovaciones, (la cual ha mostrado en las últimas décadas) un crecimiento dinámico junto con la tecnología”* (Lopez, 2022).

Dentro de esta industria ha ido creciendo el interés por el turismo gastronómico, es así como desde épocas remotas la gastronomía ha ido configurándose como una parte esencial de los viajes y el turismo nacional e internacional en todo el mundo, por el alto impacto que tiene ha obtenido un reconocimiento como un elemento fundamental de la cultura de los pueblos, que hoy en día se aprecie el arte en la preparación de platos típicos, tradicionales, autóctonos y exóticos (Navarro, 2020). Ubicada en la zona centro-norte de la región interandina del Ecuador, la provincia de Cotopaxi ofrece a locales y turistas los atractivos que posee el territorio y la comunidad, entre los cuales se encuentran sus recursos naturales, sus manifestaciones culturales y su gastronomía. Como parte de la experiencia gastronómica esta provincia cuenta con varias alternativas de alimentación a través de las cuales da a conocer las manifestaciones culturales culinarias, involucrando la fusión de sabores y aromas propios del lugar en una variedad de platos fuertes, bebidas y postres (PDOT, 2019).

Reconociendo el valor que tiene esta diversidad, en el marco de este proyecto, ha surgido el interés por determinar el potencial gastronómico del cantón La Maná y si este cuenta con algún plato típico, teniendo en cuenta que es un cantón que une dos regiones y que, por tanto, la posibilidad de que no tenga una preparación gastronómica típica puede darse. Dentro de este objeto de estudio se busca, conocer la gastronomía del cantón, la misma que ha llamado la atención por su riqueza natural y cultural, que posee la comunidad Lamanence, la misma que puede desarrollar una diversidad de actividades económicas, encontrándose entre ellas la producción pecuaria, el comercio y la agricultura, de donde se obtienen los principales ingresos económicos y materias primas para la elaboración de variedades de platos que forman parte de la gastronomía de la región.

En la provincia cotopaxense se encuentra ubicado el cantón La Maná, una zona privilegiada del territorio ecuatoriano por las riquezas turísticas naturales y culturales que posee. Allí las comunidades locales desarrollan las principales actividades económicas que el territorio permite a través de la producción pecuaria, el comercio, la agricultura y la producción agrícola. Y, a esta diversidad natural y cultural se suma, como valor agregado, por ser este un cantón de paso, La Maná cuenta con una mezcla de tradiciones culturales y gastronómicas que han sido heredadas por los antiguos pobladores que se asentaron en esta región por la migración interna y que hoy se fusionan con los nuevos sabores y formas para mantener en el tiempo la identidad culinaria de la región (PDOT, 2019).

Considerando que el turismo gastronómico tiene el potencial de generar empleo y estimular la economía local al impulsar la demanda de productos frescos y artesanales, fomentando la creación de restaurantes, puestos de comida y otros negocios relacionados. Mediante este estudio, se promueve de manera puntual la actividad turística por lo que se incrementa la cantidad de visitantes, generando un impacto directo en la mejora de la calidad de vida de la comunidad local. Por otra parte, la investigación en el potencial del turismo gastronómico contribuye a la preservación de recetas tradicionales, técnicas de cocina y conocimientos locales que de otro modo podrían perderse con el tiempo. Esto no solo contribuye a la identidad cultural de la región, sino que atrae a los visitantes interesados en la autenticidad y la historia de la comida.

La presente investigación surge como parte de contribución al proyecto formativo del Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi, incluye los siete cantones de la provincia y al ser La Maná uno de ellos, Se

busca recopilar información, considerando que este sector une dos regiones por lo tanto cuenta productos de la costa y la sierra para la elaboración de los platos, siendo este un incremento en el valor agregado de la oferta turística. La información obtenida ayuda a la actualización de la oferta gastronómica de la provincia y su posible potencial para el desarrollo de turismo gastronómico, la proyección del mismo como fortaleza en la zona promueve el turismo y estimular la economía local.

Por lo tanto, el presente estudio, se enfoca en determinar el potencial turístico gastronómico de La Maná, además de identificar la oferta, demanda y el mercado actual, siendo un aporte positivo como documento que consolide la información necesaria para que se evidencie todo el potencial gastronómico de la zona en estudio, considerando que se orienta hacia la puntual observancia de que la rica herencia culinaria y cultural de la región puede convertirse en un motor de desarrollo económico sostenible, preservación cultural y atracción turística. Este estudio puede brindar información valiosa para las autoridades locales, empresarios y otros actores interesados en promover la región como un destino turístico único y auténtico.

3. BENEFICIARIO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Como todo estudio este genera un beneficio bien sea de manera directa como se presenta en la Tabla 1, por lo cual, es importante resaltar que estos beneficios no solo son económicos, también se encuentra presente de manera directa el conocimiento que adquiere el investigador en el desarrollo de la misma, generando un valor agregado como egresado de la Universidad Técnica de Cotopaxi, en la Carrera de Turismo, ya que este tipo de experticias que generan el desarrollo de manera disciplinada del método científico generan resultados válidos para la consecución de experiencia y criterio profesional, además los establecimiento de alimentos y bebidas ya que al evidenciar los potenciales gastronómicos que posee la zona esto promueve el incremento del turismo.

Transformándose en rentabilidad iniciando un ciclo de beneficio económico. Por otra parte, los pobladores Lamanences en representación las autoridades de la región, también obtendrán un beneficio desde el punto de vista informativo considerando que este documento presenta datos actualizados y debidamente respaldados lo que garantiza la pertinencia y relevancia de la información para futuros proyectos gubernamentales, además se incrementará la recolección impositiva con el incremento de la demanda turística en la región.

Tabla 1.*Beneficiarios Directos*

Beneficiarios directos	
Beneficiario	Cantidad
Investigador (a)	1
Establecimientos de alimentos y bebidas	28
Autoridades	5
TOTAL	34

Fuente: (PDOT, 2019)

De igual manera existen beneficiarios indirectos, según se presenta en la Tabla 2, los cuales, reciben el beneficio más allá de lo económico, como es el caso de los turistas nacionales y extranjeros que pueden conocer las diferentes opciones gastronómicas, así mismo los habitantes del cantón La Maná, ya que obtienen información sobre la gastronomía y el registro de los nuevos platos contribuyendo a la dinamización turística, además de la protección de la tradición gastronómica en generaciones, otro sector que también es beneficiado son los estudiantes de la Carrera de Turismo de la facultad de CAREN de la Universidad Técnica de Cotopaxi permitiendo adquirir información para el desarrollo de futuras investigaciones, lo que promueve y extiende el conocimiento de la oferta gastronómica en la región, así como en el país y a nivel mundial.

Tabla 2.*Beneficiarios indirectos*

Beneficiarios indirectos	
Beneficiario	Cantidad
Turistas nacionales y extranjeros	12.018,00*
Cantón La Maná (Habitantes)	42.216,00**
Estudiantes de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi	226,00***
TOTAL	67.660.60

Nota: *Estadística ocupacional turística del cantón La Maná 2021 (Cactur, 2022)

**(Guamán, 2021)

***Información proporcionada por el personal administrativo de la UTC.

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

El turismo en el mundo ha emergido como un mercado extraordinariamente atractivo desde una perspectiva comercial, dado que cada país ha estructurado el enfoque en función de lo que puede ofrecer como atractivo turístico. Este fenómeno refleja la creciente conciencia de la importancia económica y cultural del turismo en la esfera global, en lugar de simplemente ser una actividad recreativa, el turismo se ha convertido en un pilar estratégico para el desarrollo económico y la promoción de la diversidad cultural. La diversidad geográfica, histórica y cultural de cada nación se ha transformado en un recurso valioso y una ventaja competitiva en el mercado turístico internacional. Países de todo el mundo han identificado las características únicas, ya sean paisajes impresionantes, patrimonio histórico, tradiciones autóctonas o experiencias culinarias distintivas, y han trabajado activamente para destacar estos elementos como puntos fuertes en la oferta turística (Casanova et al., 2022).

Esta orientación no solo ha llevado a una mayor atracción de visitantes extranjeros, sino que también ha impulsado el crecimiento de las industrias locales y ha generado empleo. Los destinos turísticos exitosos han comprendido la importancia de no solo promocionar los atractivos, sino también de proporcionar una experiencia integral que incluya infraestructuras turísticas de calidad, servicios hospitalarios y una gestión sostenible para preservar y proteger los recursos naturales y culturales. Por lo que, la conexión entre la oferta turística de un país y la capacidad para atraer visitantes se ha convertido en una dinámica estratégica esencial en la economía global. La competencia por la atención de los turistas ha llevado a una continua innovación y mejora en la calidad de los servicios ofrecidos, lo que contribuye al desarrollo socioeconómico y al fortalecimiento de la identidad cultural de cada nación en la escena internacional.

En el Ecuador “*se encuentra varios lugares que cuentan con alto potencial turístico que no se ha aprovechado de manera adecuada*” (Loor et al., 2018, p. 98). Estos sitios están envueltos en saberes, tradiciones y culturas, que desde el desarrollo de la actividad turística se genera, entre otros, impactos positivos en la economía, la diversificación gastronómica, mezcla de tradición e innovación en la gastronomía, enriquecimiento, construcción de identidad cultural de las regiones en el país. Sin embargo, una de las razones por las cuales el potencial turístico de estos lugares geográficos del Ecuador no se aprovecha de forma eficiente, es debido al insuficiente apoyo que las entidades locales de turismo brindan a las comunidades para desarrollar las actividades turísticas, lo que consecuentemente ha hecho

que el turismo en muchas regiones del país presente niveles bajos de desarrollo económico local. Otra razón por la cual no se observa un aprovechamiento eficiente, es por la mala distribución de fondos por parte de las autoridades, lo cual ha impedido la contratación de personal apto en el área y ha hecho que se deje de lado el tema del turismo (PDOT, 2018).

La preferencia por las nuevas tradiciones gastronómicas, es otra razón por la que en diversas regiones del país no se aprovecha el potencial turístico que tienen los territorios, siendo la consecuencia más inmediata de esta tendencia la escasa transmisión de los saberes, que las generaciones pasadas fueron dejando como herencia, debido a que se prefiere la modernización de los platos típicos y el uso de productos que sustituyen aquellos que da la tierra. La información sobre la gastronomía local se ha estado haciendo más escasa, disminuyendo la oferta gastronómica tradicional, perdiendo muchos saberes ancestrales, dado que no se conoce o no se tiene interés por elaborar este tipo de preparaciones que mantienen viva la gastronomía tradicional (Apauki y Endara, 2017). En este caso se presenta el abandono de la comida tradicional para buscar otras fuentes de ingresos o van cambiando la gastronomía tradicional al emplear procedimientos más cortos, rápidos y productos de fácil cocción, todo lo cual tiene un impacto en la pérdida de afluencia de turistas.

Desconocer el potencial turístico gastronómico en una región tiene consecuencias significativas tanto para el desarrollo local como para la experiencia de los visitantes, una de las desventajas más notables es la pérdida de oportunidades económicas. Pues no reconocer el valor de la gastronomía local impide capitalizar las oportunidades relacionadas con el turismo, privando a la comunidad de ingresos sustanciales provenientes de restaurantes, mercados locales, eventos culinarios y la venta de productos regionales. La gastronomía local, al ser un atractivo turístico crucial, también se ve afectada, el desconocimiento de este potencial implica no promocionar adecuadamente esta faceta, lo que disuade a los viajeros interesados en explorar y disfrutar de la riqueza y diversidad culinaria de la región.

El impacto en la identidad cultural es otra desventaja significativa, pues, la gastronomía forma parte integral de la identidad cultural de una región, y al no reconocer el potencial puede resultar en la pérdida de la conexión entre la comunidad local y las tradiciones, afectando negativamente la preservación de la herencia cultural. Además, el desconocimiento del potencial gastronómico genera un menor desarrollo de la infraestructura gastronómica. La falta de inversión en restaurantes, mercados y otros establecimientos relacionados puede limitar las opciones disponibles para los visitantes, reduciendo así la

calidad de la experiencia turística. En términos de sostenibilidad, la gastronomía puede ser una herramienta para fomentar prácticas sostenibles, como el apoyo a productores locales y la promoción de ingredientes autóctonos. Ignorar este potencial desvincula el turismo de prácticas sostenibles, teniendo un impacto negativo en el entorno y la comunidad local.

La desconexión con la comunidad local es una desventaja adicional, ya que la promoción del potencial gastronómico fortalece los lazos entre los visitantes y la comunidad, brindando una experiencia turística más auténtica y significativa. La falta de reconocimiento, por otro lado, puede resultar en una experiencia menos enriquecedora y auténtica. Por lo tanto, no reconocer el potencial gastronómico origina la subvaloración de los recursos locales, incluyendo ingredientes, tradiciones culinarias y habilidades gastronómicas. Esta subvaloración representa una oportunidad perdida para impulsar la economía local y aprovechar plenamente los recursos disponibles en la región. En este sentido, en el país, los impactos que se demuestran con el aprovechamiento del potencial turístico de los territorios cantonales se ven reflejados en la poca información que se presentan en las páginas oficiales del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD).

Como es el caso específico del GAD Municipal de La Maná, en el que se evidencia la falta de información actualizada, guías turísticas, establecimiento de rutas y registros estadísticos relacionados con la gastronomía del cantón, esto contribuye a fortalecer el desconocimiento gastronómico y técnicas culinarias existentes, todo esto es corroborado por la escasa o nula producción de estudios relacionados con esta área en el cantón. Con el propósito de potenciar el turismo gastronómico del cantón La Maná, se desarrolla este proyecto de investigación, el cual aportará al desarrollo turístico cantonal a través del fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica. Pues, al dar a conocer la variedad de la gastronomía que ofrece el territorio, se puede incluir en la oferta turística, incentivar a la comunidad a darle prioridad a lo cultural para atraer la afluencia turística, dinamizando la economía local y generando fuentes de empleo tanto a nivel cantonal como provincial.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo general

Determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná de la provincia de Cotopaxi.

5.2. Objetivo específico

- Describir el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná mediante la metodología SIGAP (2015) y MINTUR.
- Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el cantón La Maná.
- Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS.

6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 3.

Actividades y sistemas de tareas

Objetivos	Actividades	Metodología	Resultados de las actividades
Describir el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná mediante la metodología SIGAP.	Revisión bibliográfica e inventario, de atractivos turísticos. Constatar la información que contienen las fichas de inventario in situ. Seleccionar los atractivos gastronómicos	Metodología para la elaboración de mapas gastronómicos y SIGAP	Potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná
Identificar el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el Cantón La Maná.	Análisis de las estadísticas turísticas existentes Identificar la zona y el universo. Salidas de campo y aplicación de encuesta. Análisis e interpretación de resultados.	Exploratorio De campo	Mercado actual y potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná Perfil turístico
Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS.	Revisión del Instrucción de revista RENPYS. Diseñar un artículo académico que se encuentre sustentado en metodologías propias para el desarrollo de las variables, bajo el cumplimiento del método científico.	Inductiva Descriptiva	Artículo científico

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO – TÉCNICA

7.1. MARCO LEGAL

En el contexto contemporáneo, el turismo gastronómico ha surgido como una fuerza transformadora en el panorama económico y cultural de numerosas regiones alrededor del mundo. En este sentido, el Cantón La Maná, ubicado en la Provincia de Cotopaxi, no es una excepción. La intersección entre el patrimonio culinario local y la industria turística ha dado lugar a oportunidades significativas de desarrollo, atrayendo a viajeros deseosos de experimentar sabores auténticos y sumergirse en las tradiciones gastronómicas arraigadas en la región. Para que el potencial del turismo gastronómico en el Cantón La Maná se materialice de manera sostenible y beneficiosa tanto para la comunidad local como para los visitantes, es esencial contar con un marco legal sólido y adecuado que oriente y regule esta actividad y que delimite el estudio desde el punto de vista jurídico.

7.1.1 Constitución de la República del Ecuador

Es una responsabilidad fundamental del Estado, de acuerdo con la Constitución del Ecuador de 2008 (Asamblea, 2008) velar por la preservación tanto del patrimonio natural como del cultural del país, en sintonía con el Artículo 21, los individuos tienen el derecho de cultivar y salvaguardar la identidad cultural única, elegir la pertenencia a una o varias comunidades culturales, expresar esas elecciones; también tienen el derecho a la libertad artística, explorar la historia que nutre las culturas y acceder a al legado cultural. Tienen la facultad de difundir las propias expresiones culturales y disfrutar de una amplia gama de manifestaciones culturales. De esta forma, se establecen los derechos, responsabilidades y beneficios de aquellos que participan en una cultura, exhibiendo habilidades y aptitudes en diversos ámbitos patrimoniales. Además, se asegura el acceso sin restricciones a espacios públicos donde puedan presentar y compartir su riqueza cultural.

7.1.2 Ley de Turismo

Específicamente en el Capítulo 1: Del Ministerio de Turismo, artículo 6, en lo relativo a la planificación, el Ministerio de Turismo tiene la responsabilidad exclusiva de diseñar la estrategia para la actividad turística en el país, con el propósito de contribuir al desarrollo equilibrado, sostenible y viable del turismo. La planificación en el ámbito turístico a nivel nacional debe ser cumplida de manera obligatoria por las entidades gubernamentales y tomada como punto de referencia por los actores privados. La creación y ejecución concreta

de planes, programas y proyectos puede llevarse a cabo mediante la delegación de competencias o la distribución de funciones, además de la posibilidad de contratar con entidades privadas para llevar a cabo tareas operativas.

7.1.3 Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible Ecuador (PLANDETUR 2030)

Este documento representa una visión ambiciosa para el crecimiento equilibrado y sostenible del turismo en Ecuador, abordando múltiples aspectos que van más allá de la mera atracción de visitantes. Este plan se adentra en la esencia misma de la identidad ecuatoriana, fusionando el desarrollo económico con la conservación del patrimonio natural y cultural del país. Una de las piedras angulares de esta estrategia es la diversificación de la oferta turística, Ecuador es un crisol de paisajes, culturas y biodiversidad, y el plan se propone resaltar esta riqueza a través del desarrollo de productos turísticos diferenciados. Al hacerlo, se busca atraer a distintos perfiles de turistas, desde los amantes de la naturaleza hasta los interesados en la historia y la cultura. Otro aspecto crucial es la promoción de destinos emergentes. A menudo, los lugares menos conocidos guardan tesoros ocultos que pueden convertirse en puntos de interés turístico.

El plan busca poner en relieve estos destinos menos explorados, creando oportunidades económicas en regiones que quizás no hayan sido tradicionalmente reconocidas por el potencial turístico. La sostenibilidad es una preocupación central en este plan. Se enfoca no solo en atraer visitantes, sino en hacerlo de manera responsable y cuidando los recursos naturales y culturales. La conservación del entorno y el respeto por las comunidades locales son pilares fundamentales para garantizar que el turismo sea una fuerza positiva y duradera para el país. Al mismo tiempo, se reconoce la importancia de la infraestructura turística de calidad y la capacitación de recursos humanos, mejorar la infraestructura no solo facilita la llegada y estadía de los turistas, sino que también eleva la experiencia general del viaje. Asimismo, la formación y capacitación de quienes trabajan en el sector turístico son clave para ofrecer servicios de alta calidad y promover el orgullo por la identidad ecuatoriana.

7.2 MARCO TEÓRICO

7.2.1 Turismo.

Según la Organización Mundial del Turismo OMT, (2017), ha definido el turismo: “como el conjunto de las actividades que realizan las personas durante viajes y estancia en lugares distintos al del entorno habitual, por el periodo de tiempo de conservación inferior a

un año, con fines de ocio, negocio y otros motivos” (p. 82). A partir de esta definición varios autores han hecho aportes a la construcción y ampliación del concepto desde diferentes perspectivas que apuntan a distintos aspectos de la actividad como eje central de la definición de turismo, algunas de las cuales se hallan en función del impacto que genera la actividad, el tipo de oferta turística que motiva el viaje, la duración del desplazamiento y la permanencia en el destino, entre otras.

También es definido por Ortega, (2019) como: “un fenómeno social, cultural y económico que desarrollan las personas al desplazarse de un lugar a otro, el cual abarca varias actividades que suponen un gasto económico” (p. 52). Desde otro punto de vista Santamaria et al., (2019) considera que el turismo es “también una actividad de incremento e innovación que engloba impactos positivos y negativos en la parte económica, socio-cultural de un país” (p. 41), convirtiéndose así en un punto clave para el progreso de los pueblos y la satisfacción de las necesidades de la demanda. Es por ello que el turismo se ha convertido en una fuente principal de ingresos económicos brindando una mejor calidad de vida para los pobladores de las diferentes zonas que se visitan por el desarrollo de actividades turísticas. Las diferentes actividades turísticas, aparte de brindar servicio a los turistas, permite generar empleo en las diferentes áreas que integren tanto a turistas locales como profesionales en la rama del turismo.

7.2.2 Tipos de Turismo

De acuerdo a la OMT (2019) se presentan los motivos de viaje más comunes al determinar un lugar de visita siendo por bienestar, empleo, descanso, salud, experiencias gastronómicas, conocimiento, aventura, espiritualidad, deporte, estar en contacto con culturas diferentes, educación, con el propósito de conocer, aprender, descubrir y aportando de manera económica al sitio de visita.

Tabla 4.*Tipos de turismo*

Tipos de turismo	Definición
Turismo natural o ecoturismo	Tipo de turismo que se basa en la experiencia de vincularse con la naturaleza, observar, apreciar y experimentar la biodiversidad de forma responsable, fomentando la protección de los ecosistemas y el bienestar natural.
Turismo de aventura	Turismo que basa sus actividades en la relación del esfuerzo físico o mental y la naturaleza, implica riesgos reales dentro de lugares geo específicos y conexión con la naturaleza y la cultura del sitio.
Turismo de montaña	Turismo que se basa en actividades turísticas dentro de un espacio geo delimitado a colinas y montañas en conexión con su flora y fauna acompañado de actividades deportivas y de ocio al aire libre.
Turismo deportivo	Esta actividad turística se enfoca en viajes con el fin de vivir experiencias deportivas ya sea como participante de las mismas o espectador.
Turismo de negocios	Es un tipo de turismo que se enfoca en viajes con motivo de trabajo, ya sean reuniones, congresos o eventos relativos a negocios donde se puede implementar otro tipo de turismo con motivo del viaje realizado.
Turismo rural	Actividad turística con el fin de vincularse con diversos productos y actividades agrícolas, además de experimentar los estilos de vida de las zonas alejadas de la ciudad, con actividades como pesca y visitar lugares interesantes de la zona.
Turismo de sol y playa	Este tipo de turismo hace referencia a las actividades ya sean deportivas o de ocio que se puedan realizar en zonas costeras, o a orillas de un río o lago, como surf, natación, o simplemente tomar el sol.
Turismo de salud	Este tipo de turismo se direcciona a las actividades que contribuyan a la salud mental, física y espiritual de las personas con el fin de satisfacer sus necesidades y se desarrollen de mejor forma en su entorno y sociedad.
Turismo cultural	Viaje a un destino con el objetivo de descubrir y aprender sobre la cultura y tradición de un sitio mediante experiencias y consumo de productos materiales e inmateriales.

Turismo gastronómico	Visitantes y turistas planifican viajes con el fin de probar la cocina del lugar al que van o realizan actividades relacionadas con la gastronomía
----------------------	--

Fuente: (OMT, 2019)

El turismo gastronómico, se sumerge en la esencia culinaria de cada lugar, aquí, la comida se convierte en el epicentro del viaje, los turistas anhelan no solo degustar platos autóctonos, sino también participar activamente en la escena gastronómica local. Los mercados altamente activos, las clases de cocina interactivas y los recorridos por viñedos o granjas son algunas de las actividades que enriquecen esta experiencia, permitiendo a los viajeros sumergirse por completo en la cocina y cultura locales. Por lo tanto, la gastronomía se entrelaza estrechamente con la identidad cultural de cada lugar, los turistas que buscan comprender y apreciar una cultura local exploran sus tradiciones culinarias. Al recorrer mercados tradicionales, probar platos emblemáticos y sumergirse en la historia detrás de la comida regional, los viajeros no solo satisfacen el paladar, sino que también descubren la conexión profunda entre la comida y las tradiciones arraigadas en la identidad de la comunidad.

Aunque menos evidente, la gastronomía local se adapta a las demandas específicas de los aventureros, en destinos de aventura, la comida se vuelve una aliada para nutrir y energizar a los deportistas. Los restaurantes locales ofrecen opciones nutritivas y llenas de energía, adaptándose a las necesidades de quienes se embarcan en actividades exigentes, convirtiendo la comida en un componente esencial para el éxito de las aventuras. En el turismo de lujo, la gastronomía es una experiencia de alta categoría, los resorts y hoteles de lujo elevan la cocina a un arte, ofreciendo a los viajeros experiencias gastronómicas exclusivas. Los chefs de renombre, los menús gourmet y los maridajes de vinos se convierten en parte integral de la experiencia de viaje, fusionando la exquisitez culinaria con el lujo y el confort.

7.2.3 Turismo Cultural

La práctica del turismo cultural es la actividad turística que motiva al visitante a experimentar y a aprender de los productos culturales del lugar de destino, entre ellos los patrimonios materiales e inmateriales y demás elementos que abarcan el ámbito cultural del destino y que se preservan en casas o lugares turísticos (Cardoso de Santana, 2021). Este tipo de turismo incluye el conjunto de fenómenos, relaciones e interacciones que se dan entre los actores turísticos y los agentes sociales, con el objetivo de impulsar diferentes actividades que

permitan a los turistas tener contacto con una sociedad distinta a la de su entorno habitual, las cuales están representadas por manifestaciones culturales, artísticas y patrimoniales (Ruedas, 2020). El turismo cultural es importante para aquellas personas interesadas en la historia de una población con la finalidad de obtener conocimiento acerca de un lugar diferente al de su origen, tradiciones, practicadas por las comunidades ancestrales e historia.

Este tipo de turismo ofrece grandes posibilidades de estudio en relación con las diversas áreas del conocimiento debido al alto potencial de difusión y fortalecimiento de la cultura y la historia que tiene. En ese sentido, el turismo cultural se constituye en una actividad prometedora (Cardoso de Santana et al., 2020). Al conocer la cultura de otras comunidades se convierte en una de las razones que motivan a los usuarios de turismo a visitar un destino en particular y comprender muchos aspectos como la gastronomía, la historia, los rituales, la medicina, entre otros que permiten descubrir los valores históricos que se han ido formando desde las comunidades ancestrales hasta la actualidad.

7.2.4. Gastronomía

La palabra gastronomía proviene del griego *gáster* o *gastros* que quiere decir estómago y *nomos*, conocimiento o ley, por tanto, etimológicamente significa Ley del estómago (Navarrete & Muñoz, 2018). De acuerdo con la historia se conoce que hasta el siglo XVII el condimentar platos con grandes cantidades de especias era un sinónimo de lujo y riqueza porque eran caras y raras (Guamán, 2021). La gastronomía es un elemento fundamental de la cultura, la tradición e identidad de las comunidades. De acuerdo a los historiadores se dice que la cocina fue creada por los griegos 1000 a.C., (Zambrano, 2020), los filósofos discutían si la comida era un arte, ciencia o amor debido a las técnicas empleadas durante la preparación de los platillos a través del uso de diversos productos que le da a la comida sabores y textura exquisitas, con el tiempo fue evolucionando en el periodo del renacimiento los chefs trabajan solo para los reyes y reinas (Ochoa, 2021)

En la historia de la gastronomía mundial, se destaca que en América del sur se consumía alimentos como la papa y quinoa combinadas con ají, calabaza, cacahuate, frijoles, tomates entre otros; los alimentos se obtenían de la caza y la pesca como verduras, raíces además de frutas los sedentarios fueron los primeros ancestros de la cocina. En las décadas de 1970, aparece estudios sobre gastronomía, culinarios y alimentos que representan tradición, costumbres y herencias de los antepasados actualmente se consideran patrimonio cultural gastronómico a la preparación de platos relacionados con la pacha mama (Valverde, 2021).

La gastronomía es el conjunto de tradiciones y procesos que tiene un estilo de vida de una localidad en la preparación de alimentos innovadores, que a través del tiempo se han ido adaptando a las necesidades del turista (Bahls et al., 2019). La gastronomía tiene relación con la cultura por sus conocimientos sobre los ingredientes, recetas y técnicas; así como las crónicas de la preparación de alimentos; con la finalidad de satisfacer la demanda del turista, innovando sus productos dando paso a la creación de nuevos platos que a través del tiempo se convierte en comida tradicional de la zona.

7.2.4.1 Tipos de gastronomía

De acuerdo a la guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (Arizaga et al., 2013), la gastronomía es una serie de procesos culturales que se tiene en la elaboración de los alimentos para el ser humano, los tipos de gastronomía se clasifican en:

- Gastronomía cotidiana
- Gastronomía festiva
- Gastronomía ritual

En las que se incluyen recetas procedimientos, elementos, materiales relacionados al contexto siendo cotidiano, festivo o ritual. Actualmente más se utiliza el concepto de la gastronomía ancestral y tradicional, porque se ha ido renovando con el tiempo descubriendo nuevas técnicas, formas de preparación e innovación de platos teniendo historia y tradición gastronómica de los destinos que registran su producto como originario del lugar (J. Medina, 2022).

7.2.4.2 Elementos que constituyen la gastronomía

La gastronomía, como manifestación rica y diversa de la cultura culinaria mundial, se manifiesta a través de una amplia variedad de tipos de platos que reflejan la extraordinaria diversidad cultural y culinaria en todo el globo. Desde el inicio de una comida hasta el dulce final, la gastronomía engloba una serie de categorías que definen y enriquecen la experiencia culinaria. En este caso, las entradas o aperitivos constituyen la antesala de una comida, diseñados para abrir el apetito y ofrecer un abanico de sabores intrigantes. Tapas, canapés, ensaladas y sopas ligeras son ejemplos que despiertan el paladar y preparan al comensal para el festín culinario que sigue. Los platos principales ocupan el centro de la experiencia

gastronómica, siendo opciones más sustanciosas que abarcan una diversidad de ingredientes. carne, pescado, aves y opciones vegetarianas, a menudo acompañadas de Guarniciones, conforman una combinación armoniosa que satisface los gustos más diversos (Chicaiza, 2021).

Las sopas y cremas ofrecen una variedad de preparaciones líquidas, ya sea para calentar el cuerpo en días fríos o refrescar durante el calor, desde sopas tradicionales hasta cremas y consomés, estas preparaciones son una expresión de confort culinario. Por otra parte, las ensaladas destacan por combinar una variedad de vegetales frescos, frutas, nueces y aderezos, ofreciendo tanto opciones como plato principal o acompañamiento, aportando frescura y vitalidad a la mesa. Los platos de arroz tienen al arroz como protagonista, con preparaciones como paellas, *risottos* y *biryanis* que muestran la diversidad de técnicas y sabores en la cocina mundial. Los platos de pescado y mariscos, ofrecen opciones frescas y deliciosas, desde cocciones a la parrilla hasta preparaciones al vapor, destacando la versatilidad de los productos marinos (Ruedas, 2020).

Los platos de carne abarcan desde estofados y asados hasta preparaciones a la parrilla, fritas o cocidas, ofreciendo una variedad de sabores y texturas que satisfacen los paladares carnívoros. Los platos vegetarianos y veganos" se centran en ingredientes vegetales, presentando opciones creativas como lasaña vegetariana, curry de verduras y hamburguesas sin carne, reflejando la creciente preferencia por opciones más saludables y sostenibles. Los postres, cierran la experiencia culinaria con dulces tentaciones que incluyen tartas, pasteles, helados, mousses, frutas y delicias tradicionales que endulzan el paladar (Bahls et al., 2019).

7.2.5 Historia de la Gastronomía del Ecuador

Los orígenes de la gastronomía ecuatoriana remontan a los primeros pobladores, quienes se dedicaban a labores agrícolas, caza, pesca y recolección de frutas para asegurar la subsistencia. A medida que el tiempo avanzaba, los Incas se erigieron como los primeros conquistadores en el territorio, trayendo consigo el concepto de trueque y el intercambio de productos. Esta evolución marcó el comienzo de una gastronomía en constante transformación, con la incorporación de nuevos sabores y texturas. Las influencias de diversos grupos, incluyendo incas, europeos, franceses e ingleses, que conquistaron o emigraron al país, también dejaron la huella en la gastronomía local. Es por ello que la diversidad sobresaliente de la gastronomía ecuatoriana es resultado del aprovechamiento de los recursos naturales autóctonos (Baque, 2021).

Por otra parte, la situación geográfica del Ecuador, situado en la línea ecuatorial, otorga al país una amplia gama de climas y culturas. Esta diversidad ha fomentado el desarrollo de platos que hacen uso de una variada selección de ingredientes, como carne, mariscos, lácteos y granos. Cada uno de estos platos es emblemático de las diferentes regiones donde surgieron por primera vez. Según Montece “la cocina ecuatoriana destaca por el enfoque mayoritariamente vegano, gracias al uso recurrente de ingredientes como la papa, la cebada, el trigo y el plátano” (2019, p. 25). La convergencia de múltiples culturas ha engendrado diversas maneras de preparar un mismo producto agrícola, originando una amplia diversidad culinaria

7.2.6 Turismo Gastronómico

Es una actividad turística donde la experiencia del visitante está vinculada con el interés o la afinidad que este tiene por la comida, los productos y las actividades gastronómicas del lugar de destino al que viaja (Cabezas, 2019). En ese sentido, el turismo gastronómico es motivado por la búsqueda de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras; también puede implicar otras actividades afines como la visita a productores, festivales gastronómicos y cursos de cocina (Acle et al., 2020). El turismo impulsa el crecimiento de otros sectores económicos y crea puestos de trabajo directa e indirectamente, pues, dado que su desarrollo no es solo una actividad, sino un proceso que se lleva a cabo para obtener un producto o plato, intervienen en él desde trabajadores del sector agrícola hasta empresas y personal independiente que es PST: prestador de servicio turístico.

El turismo gastronómico es realizado por aquellos usuarios de turismo que consideran a la gastronomía un arte: el cocinar y el buen comer, y que aprecian o les interesa conocer el valor cultural y las tradiciones que acompañan la preparación de cada alimento. Es decir, el turismo gastronómico es el desplazamiento que realizan quienes visitan lugares que tienen una alta afluencia cuya motivación de viaje es principal o exclusivamente culinaria (Torres et al., 2017).

Esto le da la gastronomía un carácter indispensable dentro de la actividad turística, debido a que los viajeros buscan experimentar y conocer la cultura de otros destinos a través de diferentes aspectos (Freire, 2020). El desarrollo turístico gastronómico a través del tiempo se ha convertido en una fuente que genera ingresos y plazas de trabajo para los prestadores de servicio, dado que varias actividades permiten la participación del turista como: conocer la variedad de sabores y productos que se mezclan en un plato, de dónde se obtienen y cómo son

procesados, logrando así la satisfacción de la oferta y la demanda tanto en términos de conocimiento como de la prestación de un buen servicio.

7.3 Turismo Gastronómico en el Ecuador

Actualmente existe diversidad en el turismo gastronómico en el Ecuador, puesto que los distintos destinos han sido certificados al evidenciar la calidad de sus productos rompiendo esquemas gastronómicos al innovar los mismos, los turistas no buscan solo fotografías, sino experiencias nuevas durante el proceso de elaboración de alimentos mejorando la calidad de vida de los productores (Garrido & Marín, 2018, Saldaña, 2020) y los turistas se interesan por diferentes estilos de vida que posee una nación ya que para ellos es satisfactorio conocer las costumbres y tradiciones practicadas por las comunidades ancestrales y las historias que guardan detrás de cada uno de sus bienes. El Ecuador por ser un país mega diverso cuenta con 4 regiones en las cuales existe diferentes culturas y climas debido a sus ubicaciones, por lo cual posee una gastronomía variada por sus productos y especies de la zona adaptando a las exigencias del mercado internacional, para la elaboración de múltiples platos gastronómicos con diferentes técnicas de cocción.

7.3.1 Clasificación del Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico abre puertas de oportunidades en el sector turístico, es posible encontrar por todos lados personas que viajan para experimentar, degustar, probar nuevos sabores ya sea en restaurantes, ferias gastronómicas, cenas medievales y otros eventos. Algunos expertos en el tema afirman que los verdaderos gastrónomos viajan sin considerar el gasto y la distancia para saborear un manjar (Vergara, 2022).

Tabla 5.

Clasificación del turismo gastronómico

Tipo	Descripción
Receptor	Son los no residentes que viajan dentro de un país, con el fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.
Emisor	Son los residentes de un país que viajan a otro con el principal

objetivo de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas.

Internacional Se compone del turismo receptor y turismo emisor con el fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

Fuente: (Guanoluisa, 2021)

La Tabla 5, la gastronomía se basa en el turismo sostenible clasificando a los turistas gastronómicos basados en el papel que juegan los viajeros y la relación con los productos, servicios y experiencias gastronómicas. como: turista receptor, emisor e internacional porque se quiere adquirir nuevas experiencias gastronómicas al momento de realizar un viaje. La mención de que la gastronomía se basa en el turismo sostenible resalta la necesidad de promover prácticas responsables en la industria turística, que contribuyan a la conservación del entorno y las culturas locales. Esta relación entre gastronomía y sostenibilidad es esencial para asegurar que la actividad turística no genere impactos negativos en términos ambientales, sociales y culturales.

Por otra parte, la clasificación de los turistas gastronómicos en tres categorías previamente mencionadas, es una herramienta valiosa para entender cómo diferentes tipos de viajeros interactúan con la oferta gastronómica. Esta clasificación puede ayudar a los destinos a adaptar las estrategias de marketing y servicios según las preferencias además de los comportamientos de estos segmentos específicos. Por otra parte, la importancia de adquirir nuevas experiencias gastronómicas al viajar resalta el rol crucial de la gastronomía en la toma de decisiones de los turistas. La búsqueda de autenticidad y singularidad en las experiencias culinarias se ha vuelto un motivador poderoso para elegir destinos turísticos. Esto crea oportunidades para que las comunidades locales destaquen sus tradiciones culinarias y promuevan la economía local.

La información enfatiza la riqueza del patrimonio culinario como un recurso valioso para atraer turistas. La promoción de la gastronomía local no solo atrae visitantes, sino que también puede contribuir a la conservación de prácticas culinarias tradicionales y al fortalecimiento de la identidad cultural de una región. Y, por último, la atención a las experiencias de los viajeros es un aspecto central del turismo gastronómico. Esto significa no solo ofrecer platos deliciosos, sino también crear entornos y ambientes que enriquezcan la

experiencia culinaria, proporcionando información sobre la historia y la cultura detrás de los alimentos y las prácticas culinarias.

7.3.1.1 Clasificación de la gastronomía según la OMT

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) en su informe de 2019, la gastronomía se considera un componente fundamental del turismo, clasificándola en diversos tipos de cocina que reflejan la diversidad cultural y culinaria de cada región. Esta clasificación no solo abarca la mera degustación de platos, sino que también se extiende a la enseñanza de la preparación de los diferentes platillos locales. Este enfoque no solo agrega valor a la experiencia turística, sino que también despierta el interés de los visitantes por conocer más sobre la historia y los orígenes de cada receta. Cuando los turistas tienen la oportunidad de aprender a preparar platos locales, se establece un vínculo más profundo con la cultura y la comunidad del destino visitado. Esta experiencia participativa no solo involucra los sentidos a través del gusto, sino que también proporciona una inmersión en la tradición y el arte culinario local.

El acto de aprender a cocinar platos autóctonos crea una conexión emocional y educativa que perdura más allá de la visita, ya que los turistas llevan consigo no solo los recuerdos de sabores, sino también las habilidades adquiridas. Además, la enseñanza de la preparación de platos locales contribuye a la preservación de la herencia culinaria de la región. Al transmitir las técnicas y recetas tradicionales, se garantiza la continuidad y promoción de la autenticidad gastronómica. Esto es esencial en un contexto donde la globalización y la homogeneización pueden amenazar la diversidad culinaria, y la gastronomía se convierte en un medio para salvaguardar la identidad cultural. Este enfoque educativo también tiene un impacto positivo en la fidelización de los turistas, al proporcionarles las habilidades para recrear los platos en sus hogares, se crea un incentivo adicional para que regresen al destino, reviviendo las experiencias culinarias aprendidas y compartiéndolas con amigos y familiares. Este efecto multiplicador contribuye a la boca a boca positivo y a la promoción orgánica del destino como un lugar único en términos culinarios.

Tabla 6.*Tipos de cocina*

Tipos de cocina según la OMT	
Cocina africana	El continente africano presenta recetas de platos locales irresistibles, el turismo gastronómico puede servir para impulsar el crecimiento económico y la creación de empleos, ayudando a proteger y promover el patrimonio cultural.
Cocina americana	Sudamérica y el caribe combinan bocaditos refrescantes con platos tradicionales de cocina convirtiéndose en un motivo importante para visitar la región.
Cocina asiática	El turismo gastronómico tiene la capacidad de incrementar el crecimiento del turismo sostenible en Asia y el Pacífico, mezclando lo dulce, agrio y salado,
Cocina europea	La cocina europea se ha convertido en el principal elemento de atracción de visitantes uniendo el pasado, presente, historia y creatividad.
Cocina de oriente medio	En esta continente abarca los sabores y texturas uniendo espacios para preservar el patrimonio material e inmaterial.

Fuente: OMT (2019)

7.4 Turismo Gastronómico en Cotopaxi

Cotopaxi es una de las provincias que ofrece gran diversidad de gastronomía, por su ubicación posee varios climas que propician el cultivo de varios productos, los mismos que son utilizados para la elaboración de diferentes platos de las zonas, los cuales a través del tiempo han ido desarrollando conocimientos, consolidándose y tomando fuerza junto con el turismo, esto ha permitido un mejor estilo de vida para la ciudadanía (Guerrero, 2022). Los productos agrícolas principales que se tiene son la papa, el maíz, lechugas, habas, chocho, coliflor, entre otros y en zonas más cálidas se produce cacao, banano, caña de azúcar y café; productos esenciales para la preparación de los platos de la provincia (Armijos et al., 2022). Su gastronomía es abundante y variada por tener platos elaborados con carne, lácteos, vegetales y verduras; todos los platos ofertados se van adquiriendo por medio del aprendizaje heredados de padres a hijos siendo que sea sensible a la pérdida con el transcurso del tiempo.

La mención de que Cotopaxi ofrece una gran variedad de gastronomía, impulsada por la diversidad de climas y productos, es relevante para la investigación sobre el potencial del turismo gastronómico en el Cantón La Maná. Esta diversidad culinaria puede ser un factor atractivo para los turistas que buscan experiencias auténticas y únicas relacionadas con la comida. La información acerca de los productos agrícolas principales en la provincia, como la papa, el maíz, lechugas, entre otros, y el uso en la preparación de platos locales, es esencial para comprender la base de la gastronomía local. En la investigación sobre el potencial turístico de La Maná, estos productos y la relación con la gastronomía local podrían ser

puntos de enfoque para la creación de experiencias gastronómicas atractivas para los visitantes, además de aprovechar los productos de temporada propios de la zona, impactando de manera directa sobre la economía agrícola.

La referencia a cómo los platos y la gastronomía en Cotopaxi son transmitidos a través del aprendizaje heredado de padres a hijos resalta la autenticidad y la profundidad cultural de la culinaria local. Sugiere que la investigación sobre La Maná podría explorar cómo estas tradiciones y conocimientos pueden ser preservados, además compartidos con los turistas, lo que a la vez enriquecería la experiencia de los visitantes. En lo que respecta a la consolidación de los conocimientos culinarios y su influencia positiva en el estilo de vida de la población local mencionada en la información, puede ser un componente importante en la creación de un producto de turismo gastronómico exitoso en La Maná. La interacción entre la comunidad y la industria turística podría contribuir al desarrollo sostenible y al enriquecimiento de la vida de los residentes locales.

7.5 Turismo gastronómico en La Maná

La Maná es uno de los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, está situada entre la sierra y la costa ecuatoriana alberga a ciudadanos de las diferentes provincias, en donde las manifestaciones culturales se han fusionado (Sarzona, 2018). El territorio es una zona de transición entre la región sierra y costa, debido a ello tiene diversos pisos climáticos que varía de subtropical a tropical, como lo señala la Tabla 7.

Tabla 7.

Datos Generales cantón la Mana

Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón La Maná	
Fecha de creación del cantón	19 de mayo de 1986
Población	49.035 habitantes
Extensión	662,58 kilómetros
Límites	Norte: Cantón Sigchos. Sur: Cantón Quinsaloma, Cantón Pangua. Este: Cantón Sigchos y Cantón Pujilí. Oeste: Cantón Valencia y Cantón Quinsaloma.
Rango Altitudinal	La altura es variable de 200 a 1200 msnm.

Fuente: (PDOT, 2015)

En lo que respecta a las características socio- cultural, el Cantón La Mana, existen más zonas urbanas con un predominio del 50,74% de habitantes del sexo masculino, la etnia que prevalece es la mestiza en un 81,6%, dentro de las costumbres culturales es el resguardo y

honra a las fiestas cristianas, lo que evidencia la inclinación de la población por las tradiciones, como lo evidencia la Tabla 8.

Tabla 8.

Aspectos socio- cultural Cantón La Mana

Aspectos socio- cultural Cantón La Mana	
Población	Es de 49.035 habitantes, constituidos por las 5 parroquias: 3 urbanas: La Maná, El Carmen y El Triunfo. 2 rurales: Pucayacu, Guasaganda.
Análisis demográfico	Población hombres: 24880 (50,74%) Población mujeres: 24155 (49,26%)
Etnia	Mestiza 81,6% Montubia 8,7% Blanca 2,5%
Fiestas religiosas	Domingo de Ramos y Semana Santa. Fiestas patronales San Vicente 5 de abril. Festividad de la Virgen del Cisne 5 de septiembre

Fuente: (PDOT, 2015)

Tabla 9.

Análisis económico

Actividades	Población Económicamente Activa (%)
Agricultura, Ganadería, Silvicultura y Pesca	53%
Manufacturas	4,3%
Actividades de los hogares como empleadores	2,5%
Construcción	3,8%
Enseñanza	2,6%
Transporte y Almacenamiento	5,3%
Comercio	12,5%
Administración pública y defensa	2,3%
Otras actividades de servicios	2,1%
Actividades de alojamiento y de comidas	2,9%
Otros	4,9%

Fuente: (PDOT, 2015)

Las actividades económicas predominantes en el cantón La Maná desempeñan un papel crucial en el impulso de la economía regional, organizándose en tres sectores primordiales, como se presenta en la Tabla 9. El sector preeminente abarca la agricultura, la ganadería, la silvicultura y la pesca, ocupando el lugar central. Un segundo sector engloba la industria, la artesanía y la manufactura, mientras que el tercer pilar económico se concentra en el comercio al por mayor y al por menor, todos ellos aportando de manera considerable al desarrollo del cantón. En el ámbito de las actividades agropecuarias, sobresalen productos como el banano y el cacao, dos bienes exportables que generan avances en la región al impulsar los ingresos económicos locales. Lo antes expuesto evidencia el vacío que en la actualidad existe en lo que respecta a la promoción de la oferta gastronómica hacia el turista.

Por ser un pueblo de asentamientos de diferentes culturas, posee el privilegio de tener una gastronomía diversa en donde el turista puede saborear un plato de la sierra como hornado, fritada, cuy entre otros, de la costa: encebollado, ceviche, caldo de salchicha entre otras hasta de la amazonia se tiene los ayampacos, la gastronomía también se debe a la producción agrícola que tiene el cantón como yuca, cacao, plátano, zanahoria y producción pecuaria fusionando diferentes maneras de preparación. La Maná posee una gastronomía diversa puesto que se cuenta con comidas introducidas que se han adaptado al medio como la comida costeña y serrana que puede degustar los turistas y visitantes (Castillo et al., 2021a). En artículo de revisión realizado por (Armijos et al., 2022) presenta un inventario del patrimonio alimentario el cual, permite determinar los platos primarios y secundarios encontrados en la zona foco de estudio, según se presenta en la Tabla 10.

Tabla 10.

Patrimonio alimentario inventariado cantón La Mana

Detalle	Nombre del producto	Tipo
Productos primarios (agrícolas y pecuarios)	Cacao	Vegetal
	Plátano	Vegetal
	Yuca	Vegetal
	Maíz amarillo costeño y blanco	Vegetal
	Caña de azúcar artesanal	Vegetal
	Ganado vacuno	Animal
	Cerdo	Animal
	Gallina	Animal
	Tilapia	Animal
Productos secundarios	Hornado	Plato elaborado
	Fritada	Plato elaborado
	Caldo de gallina criolla	Plato elaborado
	Ayampaco	Plato elaborado
	Sancocho	Plato elaborado
	Sopa de bolas de verde	Plato elaborado
	Bolón de verde	Plato elaborado
	Corviche	Plato elaborado
	Empanadas de verde	Plato elaborado
	Carne asada con menestra	Plato elaborado
	Encebollado	Plato elaborado
	Ceviche	Plato elaborado
Panela	Producto tradicional	

Fuente: (Armijos et al., 2022)

En el estudio realizado se logró determinar que cada parroquia al menos cuenta con un plato característico. En este contexto, en el cantón La Maná se han identificado 12 platos

tradicionales que mantienen una estrecha conexión con la cultura e identidad local. Estas creaciones culinarias se componen de ingredientes autóctonos de la región, tales como el plátano, la yuca y el maíz amarillo costeño. En la Tabla 11, se presenta el resultado del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía (Armijos et al., 2022).

Tabla 11 .

Resultado del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía

Ámbito	Sub ámbito	Nombre del plato	Localidad	Alcance	Detalle de procedencia	Sensibilidad al cambio
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Hornado	Pucayacu	Nacional	Padres a hijos	Media
		Fritada	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Media
		Caldo de gallina	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Baja
		Ayampaco	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Media
		Sopa de bolas de verde	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Baja
		Carne asada con menestra	La Maná	Local	Padres a hijos	Baja
		Sancocho	Pucayacu	Regional	Padres a hijos	Baja
		Bolón de verde	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Ceviche de camarón	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Encebollado	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Corviche	La Maná	Regional	Padres a hijos	Baja
		Empanada de verde	El Triunfo	Regional	Padres a hijos	Baja

7.5.1 Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural representa los bienes tangibles e intangibles que la sociedad actual tiene derecho a heredar de sus ancestros, a la vez, supone la obligación de preservarlo para las generaciones futuras con el propósito de conservar su valor histórico para identificar las raíces de los pueblos o las naciones (Agila & Lascano, 2017). La sociedad es, pues, la que le da sentido al patrimonio reconociendo determinadas edificaciones, sitios, elementos, festividades y personas como señal de una identidad colectiva (Ruedas, 2020). Con el paso del tiempo se desarrollaron planes de conservación, valoración y preservación para las futuras generaciones y no perder el origen de procedencia.

Este legado cultural de los pueblos lo componen también las obras de sus artistas como músicos, pintores, escultores, arquitectos, escritores bien instruidos; así como también las creaciones anónimas surgidas del alma popular que por miedo a sufrir represalias por los temas tratados en ellas no firmaban sus obras; y, asimismo, el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; el dialecto; las ceremonias; las creencias; y sus tradiciones únicas (García, 2021).

El patrimonio es considerado por síntesis simbólica de los valores identitarios de una sociedad que se los conoce como propios relacionado con la sociedad, cultura y ambiental.

7.5.2 Patrimonio cultural alimentario

Según (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013) , menciona que el Patrimonio Cultural Alimentario: “no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes” (p. 88). La importancia de este es, por la construcción de identidad que se empieza por la agricultura debido a que es el primer paso para llevar a cabo una creación gastronómica en la que se tiene proceso, repetición, aprobación, innovación y aceptación convirtiéndose en platos tradicionales por tener reconocimiento por el pasado guardando memoria de las practicas simbólica e identidad (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2020).

La riqueza culinaria de la región se encuentra en mayoría vinculada a celebraciones cívicas de gran relevancia. Un ejemplo notable es la Semana Santa, un periodo en el que se lleva a cabo la elaboración tradicional de la fanesca, un platillo emblemático. De manera similar, en el Día de los Difuntos, se prepara la colada morada, ocupa un lugar central en las mesas. Estas preparaciones se conectan estrechamente con los productos recolectados durante las fechas de creación, lo que realza la autenticidad y frescura. Cada uno de estos platillos va más allá de ser simples alimentos, ya que están imbuidos de significados simbólicos profundos. En la Semana Santa, la fanesca no solo es un deleite para el paladar, sino que también es un tributo a la tierra y a las cosechas que brinda, representando un acto de gratitud hacia los recursos naturales que sustentan la comunidad.

Por otra parte, la colada morada, servida durante el Día de los Difuntos, no solo satisface el apetito, sino que también sirve como una manera de recordar y honrar a los seres queridos que han dejado este mundo, creando un vínculo entre los vivos y los difuntos a través de la gastronomía. En última instancia, estas preparaciones culinarias no solo alimentan el cuerpo, sino que también alimentan el espíritu de la comunidad, tejiendo una conexión profunda entre la cultura, la identidad y las tradiciones arraigadas en el territorio.

7.5.3 Patrimonio cultural inmaterial

Según la UNESCO (1992), el patrimonio cultural inmaterial o también patrimonio vivo son las practicas, expresiones, saberes o técnicas trasmitidos de generación en generación como tradiciones orales, artes del espectáculo rituales, actos festivos entre otros, el

patrimonio cultural inmaterial es un factor importante porque contribuye al mantenimiento y conservación no solo para herencias del pasado sino para los usos urbanos y rurales contemporáneos. Las creaciones desarrolladas por el ser humano también dejan un legado por ser compuesto por saberes, conocimientos, técnicas y prácticas culturales el cual se ha ido enriqueciendo con el transcurso del tiempo impulsando a la comunicación de las personas con el pueblo (Maldonado et al., 2020). El patrimonio inmaterial es compuesto por rasgos distintivos, espirituales y materiales siendo clasificados en ámbito y sub ámbito.

7.5.3.1 Clasificación del patrimonio cultural inmaterial

De acuerdo a (Arizaga et al., 2013), estos ámbitos referenciales han progresado a categorías más específicas mediante un análisis de las manifestaciones culturales que se encuentran en la realidad del país permitiendo clasificar en ámbito y subámbito sistematizando el registro de los inventarios de los diferentes patrimonios culturales inmaterial, la información es actualizada de manera periódica por las instituciones, expertos, académicos y comunitarios, en la a Tabla 12, se presenta información detallada al respecto.

Tabla 12.

Clasificación del patrimonio cultural inmaterial

Ámbito	Subámbito	
Tradiciones y expresiones orales	Historia local	
	Leyendas	
	Mitos	
	Plegarias	
	Poesía popular	
	Expresiones orales	
Artes del espectáculo	Danza	
	Juegos	
	Música	
	Teatro	
Usos sociales, rituales y actos festivos	Literatura	
	Fiesta	
	Prácticas comunitarias tradicionales	
	Ritos	
	Personajes festivos	
	Uso social de la vestimenta	
	Agro diversidad	
	Sabiduría ecológica tradicional	
	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía
		Medicina tradicional
Espacios simbólicos		
Toponimia		
Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas artesanales tradicionales	
	Técnicas constructivas tradicionales	

Fuente: (Arizaga et al., 2013).

En la clasificación de patrimonio cultural inmaterial esta como ámbito el conocimiento y el uso relacionado con la naturaleza y el universo incluye una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado la interacción con el medio natural (Villavicencio, 2015). Actualmente existen procesos tradicionales que se siguen manteniendo como la medicina ancestral, técnicas, expresiones culturales mediante dibujos contribuyendo a la cultura e identidad de una comunidad como se lo realiza en la gastronomía siendo el subámbito en el que se conoce los procesos de elaboración el uso de los productos que se obtiene de las tierras fértiles utilizando varias técnicas de preparación.

7.6 Potencial turístico gastronómico

De acuerdo a la OMT (2019), “la experiencia gastronómica es hoy tan importante como visitar museos, disfrutar de música o admirar la arquitectura de un destino” la gastronomía es un complemento en los viajes ya que se requiere degustar nuevos platos, en el que se invierte y adquiere conocimientos, aprendizaje, técnicas. La gastronomía se establece como una fuerza de las culturas locales, en calidad de manifestación tangible de la historia, costumbres y tradiciones de las comunidades, siendo de esa manera una oportunidad para aprovechar todos los saberes que han sido transmitidos por generaciones, mejorando la calidad de vida aumentando el incremento económico en la zona (Ordoñez et al., 2017).

7.6.1 Oferta turística

Es el conjunto de elementos bienes y servicios que se puede comprar por un precio determinado, para que el turista disfrute en el lugar por un tiempo determinado con la finalidad que desean una experiencia de viaje completa (Gonzales et al., 2019). Las visitas in situ realizadas para el registro de información turística gastronómica del cantón, en las parroquias de *Guasaganda*, *Pucayacu*, El Carmen y El Triunfo permitió la verificación de los establecimientos y afluencia considerando la deficiencia de planta turística puesto que los turistas se dedican a conocer los sitios fuera de su entorno habitual siendo La Maná y El Carmen los sectores más cercanos a los complejos turísticos. La visita realizada permitió la actualización del catastro puesto que se corroboró la información

7.6.2 Demanda turística

Según la OMT (2019), “la demanda turística interna total consiste en la suma del consumo turístico interno, la formación bruta de capital fijo turístico y el consumo colectivo turístico”, se refiere a las disposiciones del turistas como su interés, motivación, y la

accesibilidad que tiene para llegar al destino como también es el conjunto de turistas de forma individual o colectiva a la que tienen el propósito de consumir productos turísticos accesibles del sector en el cual se encuentran realizando su visita.

7.7 Metodología MINTUR

La estrategia del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR) de concebir un Mapa Gastronómico se alinea con el objetivo primordial de fortalecer la actividad turística del país, este enfoque se concentra en realzar la riqueza culinaria como un elemento esencial de la identidad y cultura ecuatoriana. Este instrumento, meticulosamente elaborado por la Dirección de Productos y Destinos, tiene como finalidad resaltar las preparaciones distintivas de las 24 provincias del Ecuador. El objetivo es ofrecer una ventana que exhiba las técnicas de preparación arraigadas en la historia ancestral, incentivando a viajeros locales e internacionales a adentrarse en la autenticidad cultural ecuatoriana a través de su diversa y apasionante gastronomía. La iniciativa subraya la relevancia del Mapa Gastronómico como una estrategia para valorar el legado alimentario de cada territorio.

Esto busca fortalecer el sentido de arraigo y pertenencia de las comunidades locales, identificando así productos gastronómicos que vinculen la producción autóctona de alimentos, las tradiciones culinarias y la infraestructura turística, contribuyendo a la creación de ofertas turísticas de alto valor y calidad. La metodología diseñada tiene como destinatarios principales a los gestores locales del ámbito turístico, abarcando tanto entidades públicas como privadas, tales como Gobiernos Autónomos Descentralizados, asociaciones empresariales, instituciones académicas y otros actores relevantes. Esta guía metodológica se percibe como una herramienta clave para mejorar la gestión turística a nivel local, el propósito fundamental de esta guía es proporcionar a los gestores locales una herramienta técnica y práctica.

El objetivo es orientarlos en la selección estratégica de platos y bebidas tradicionales para la confección del Mapa Gastronómico a nivel local, fomentando así la preservación y promoción de la riqueza culinaria de cada región. Es por ello que, esta iniciativa pretende poner en relieve la relevancia de la gastronomía como un pilar fundamental del turismo en Ecuador, estimulando la comprensión y apreciación de la cultura local a través de la diversa gama culinaria. Además, busca proporcionar una guía práctica a los agentes del sector turístico para implementar esta estrategia de forma efectiva y enriquecedora.

Dentro de los pasos que contempla este instrumento para la elaboración de un mapa gastronómico, se encuentra seleccionar los platos tradicionales, en el que se hace énfasis en la importancia de las fuentes secundarias y, en particular, destaca el valor de la wiki de patrimonio alimentario desarrollada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. La utilización de fuentes secundarias de investigación se propone como un primer paso crucial en este proceso. Estas fuentes proporcionan datos y detalles sobre los platos y bebidas típicas de una región específica, fundamentales para comprender y delinear la diversidad gastronómica arraigada en las tradiciones de cada localidad. La wiki de patrimonio alimentario, creada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, se erige como una herramienta invaluable en esta etapa.

Ofreciendo una compilación detallada y rica en información sobre las preparaciones tradicionales de Ecuador, esta wiki se convierte en una guía esencial para la consulta gastronómica, brindando una panorámica completa de la variada y rica herencia culinaria del país. A partir de esta base de conocimientos obtenida de fuentes secundarias y de la wiki de patrimonio alimentario, se avanza hacia la identificación y propuesta de un listado inicial de preparaciones. Este listado, meticulosamente elaborado, representa una selección representativa de platos y bebidas típicas de cada territorio o provincia. Sirve como piedra angular para la eventual creación de un mapa gastronómico nacional, destacando así los platos emblemáticos y distintivos de cada región.

El segundo paso hace referencia a establecer criterios técnicos, la cual, está focalizada en la definición de criterios técnicos para evaluar la relevancia de las preparaciones gastronómicas dentro del ámbito turístico. Estos criterios detallan aspectos clave que se considerarán al seleccionar platos y bebidas representativas en este contexto específico, el primero de estos criterios enfatiza la importancia del legado histórico y la representación cultural de las preparaciones seleccionadas. Es fundamental que estos platos o bebidas no solo reflejen las costumbres y tradiciones arraigadas en la identidad local, sino que también preserven la autenticidad cultural a través de la gastronomía, sirviendo como un testimonio vivo de la historia de la región.

Otro criterio relevante resalta la necesidad de utilizar ingredientes locales en la elaboración de estas preparaciones, promoviendo la sostenibilidad y respaldando la producción de la región. Sin embargo, se establece la condición de que estos productos no estén en riesgo de extinción, asegurando así la disponibilidad a largo plazo, considerando que

la continuidad en el consumo actual de estos platos o bebidas por parte de la población local es un aspecto crucial. Este criterio busca garantizar que estas preparaciones no sean solo reliquias del pasado, sino que sigan formando parte activa de la cultura alimentaria contemporánea de la región, manteniendo la relevancia y arraigo en la comunidad. Finalmente, se destaca la importancia de que estas preparaciones estén disponibles para degustación y consumo en establecimientos de alimentos y bebidas, asegurando que los visitantes tengan acceso directo a estas representaciones culinarias auténticas y significativas de la localidad que están explorando.

Se sugiere asignar un peso del 25% a cada uno de los criterios establecidos para evaluar si las preparaciones identificadas cumplen con dichos estándares, esta distribución equitativa de la valoración garantiza una evaluación justa y equilibrada de cada aspecto crucial que determina la idoneidad de las preparaciones en relación con los criterios establecidos. Estos criterios técnicos, orientados hacia la historia, tradición, disponibilidad y conexión con la identidad local, apuntan a garantizar que las elecciones para un mapa gastronómico o el turismo culinario no solo representen culturalmente la región, sino que también estén fácilmente accesibles y sean pertinentes para aquellos que buscan sumergirse en la experiencia gastronómica de la zona. Esta evaluación rigurosa busca asegurar la autenticidad y relevancia de las ofertas gastronómicas en el contexto turístico.

El tercer paso que se desarrolla es socialización y validación con actores, esta etapa crucial implica la identificación y convocatoria de un variado espectro de entidades, tales como organismos, asociaciones gremiales, instituciones académicas tanto del ámbito público como privado, que desempeñan un papel vital en la sinergia entre el turismo y la gastronomía en la región. La meta principal de esta reunión estratégica es ampliar la comprensión colectiva y validar de manera conjunta las preparaciones tradicionales que han sido previamente identificadas. Este proceso va más allá de un simple ejercicio de presentación, ya que busca forjar un consenso entre múltiples factores relevantes, consolidando respaldo y aprobación hacia las preparaciones culinarias seleccionadas.

Por último, se encuentra la fase de elaboración de un mapa gastronómico, la cual, representa el punto culminante de un proceso meticuloso de selección y validación de las preparaciones culinarias más representativas y auténticas de un territorio específico. Este mapa no es simplemente una representación geográfica de lugares donde se encuentran estas creaciones culinarias. Es un compendio visual que traza un viaje sensorial a través de

sabores, técnicas culinarias, historias y tradiciones arraigadas en cada plato o bebida. Al consolidar las preparaciones seleccionadas y validadas, el mapa gastronómico se convierte en una guía interactiva que invita tanto a lugareños como a visitantes a sumergirse en una experiencia gastronómica enriquecedora y auténtica.

Este no solo señala los puntos donde estas preparaciones serán encontradas, sino que también narra la historia detrás de cada platillo o bebida: desde los ingredientes locales hasta las técnicas transmitidas de generación en generación. Este mapa no solo se trata de marcar ubicaciones, sino que sirve como un testimonio visual que resalta la diversidad culinaria y la riqueza cultural de un territorio. Facilita la exploración, no solo de lugares, sino de identidades y tradiciones que se fusionan en cada bocado. Además, actúa como una herramienta dinámica para la promoción del turismo gastronómico, atrayendo a los amantes de la comida a descubrir auténticas experiencias culinarias que capturan el corazón y el paladar de una región.

8 VALIDACION DE LAS PREGUNTAS CIENTIFICAS

Después de recopilar y analizar los datos, por medio de la metodología SIGAP, el investigador logra obtener respuestas debidamente documentadas a las siguientes interrogantes: *¿El cantón La Maná posee potencial turístico gastronómico para ser considerado un destino gastronómico?*, En el cantón La Maná, se pudo identificar que debido a falta de elementos clave en el cantón, desvela que el potencial turístico gastronómico en la región es limitado. La carencia de aspectos fundamentales, como una historia y tradición gastronómica arraigada, la disponibilidad de ingredientes locales distintivos originarios, la preservación de tradiciones culinarias en curso y una oferta culinaria destacada, contribuyen a la conclusión de que el lugar no cumple con los requisitos esenciales para ser considerado un destino gastronómico.

Además, se generó la siguiente interrogante: *¿Cómo se encuentra actualmente el mercado, oferta y demanda turística gastronómica del cantón La Maná?*, basándose en la información recopilada a través de fuentes bibliográficas y salidas de campo, el cantón La Maná presenta un mercado turístico gastronómico en una fase emprendedora. La demanda turística se ve impulsada por visitantes principalmente provenientes de las provincias de Pichincha, Cotopaxi y Los Ríos. La preferencia de jóvenes como grupo demográfico predominante sugiere una inclinación hacia experiencias turísticas más activas y participativas. El motivo principal de viaje destaca la atracción del turismo de aventura, las

manifestaciones culturales locales, los espacios naturales disponibles y, significativamente, la oportunidad de degustar la gastronomía autóctona. Este último elemento revela un interés creciente por la oferta culinaria del cantón La Maná, sugiriendo que la gastronomía se ha convertido en un componente clave y atractivo para los visitantes.

9 METODOLOGÍA

En el marco del desarrollo de la investigación es importante delimitar el marco metodológico, como soporte hacia el cumplimiento del método científico, en este sentido el investigador se apoya en una estructura sólida que delimita de manera clara cada una de las etapas en el escenario investigativo, de esta manera se genera un alcance integral hacia el hecho en estudio. Lo que se transforma en transparencia en la información resultante y pertinencia en el fenómeno como epicentro de atención del investigador, para ello, se consideran diversas dimensiones de proceso.

9.1 Metodología y formato para la elaboración de la evolución de potencial turístico de áreas protegidas del sistema guatemalteco de áreas protegidas- SIGAP

Para que este documento se adaptó a los requerimientos investigativos en cada epígrafe en el apartado de la introducción fue omitido el objetivo general de la evaluación de potencial turístico y los objetivos específicos de la evaluación de potencial turístico. En la sección de la situación actual, los epígrafes: elementos naturales y culturales generales, administración y aspectos legales, situación actual de la actividad turística (interés, objetivos, etc.), visión de la actividad turística, objetivos turísticos fueron omitidos y se creó el epígrafe elementos gastronómicos. En lo referente al análisis potencial turístico: Destinos turísticos de la región, análisis de conectividad – destinos turísticos de la región, estructura general y turística de la región fue omitido y fue insertado: Lugares con potencial turístico gastronómicos del cantón La Maná.

Para el análisis del mercado actual y potencial: Encuesta sobre el tipo de visitante que reciben actualmente (si es que hubiera algún tipo de visitación) – mercado actual y potencial, especificar si existe un registro de visitantes y cuál (RUV), fue omitido. El último epígrafe relacionado con la oferta de producto turístico: Toma de fotografías, entrevista con encargados y administradores del área, entrevistar a comunidades relacionadas con la administración / manejo / uso del área, prestadores de servicios turísticos y otros actores importantes, los atractivos y actividades, valor escénico y paisajístico, valor cultural o natural,

nivel de conservación, representatividad, interpretación, recreación, singularidad, seguridad, accesibilidad, atractivos turísticos actuales y potenciales, infraestructura y servicios actuales y potenciales, aspectos administrativos, resumen: potencial turístico de productos y aspectos administrativos para el análisis del mercado actual, fue omitido y fueron incorporados: Tabla 13, de calificación del potencial gastronómico: historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente, oferta en el destino, determinación de potencial gastronómico del Cantón la Maná.

Tabla 13.

Metodología SIGAP

Metodología para Evaluar el Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas- SIGAP- Adaptada a la realidad, para determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná provincia de Cotopaxi.	
Introducción	Antecedentes Justificación
Situación actual	Descripción general del área. Ubicación y acceso (mapa de zonificación) Elementos gastronómicos FODA
Análisis de potencial turístico	Conectividad Rutas y accesos al cantón La Maná Análisis de conectividad Lugares con potencial turístico gastronómicos del cantón La Maná Análisis de conectividad- destinos turísticos gastronómicos del Ecuador
Análisis del mercado actual y potencial	Revisión bibliográfica, diversos documentos Análisis de las estadísticas turísticas existentes Describir el mercado actual que recibe el cantón La Maná Describir los nichos de mercado Recorrido del área Estructura turística y aspectos administrativos Tabla de calificación del potencial gastronómico
Oferta producto turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Historia y tradición • Ingredientes locales • Tradición vigente • Oferta en el destino
Determinación de Potencial Gastronómico del cantón La Maná	

Fuente: (Chávez, 2015)

Adicionalmente, de acuerdo a la identificación de la gastronomía del cantón, mediante la metodología SIGAP, se utilizó la metodología MINTUR, la cual, se orienta a la elaboración de mapas gastronómicos desarrollada por el (Ministerio de Turismo, 2019) para así determinar el potencial gastronómico, en la Figura 1, se presenta la portada que presenta dicha metodología.

9.1.1 Metodología para la elaboración del mapa gastronómico

Figura 1. Portada de la Metodología MINTUR



Fuente: (Ministerio de Turismo, 2019)

Esta metodología es para la elaboración de mapas gastronómicos donde se da a conocer la gastronomía más destacada y tradicional desde tiempos antiguos y se siguen manteniendo en la actualidad siendo un descubrimiento para los turistas de las culturas a través de la gastronomía que brinda cada una de las provincias del país, se debe tener en cuenta de los platos y bebidas tradicionales del territorio (Ministerio de Turismo, 2019).

En una segunda instancia, se prosiguió con la identificación el mercado actual, oferta y demanda turística en el cantón La Maná, por medio de la aplicación de una encuesta diseñada con 16 preguntas a 378 turistas que visitaron el cantón la Maná, tomando en cuenta la edad, género, lugar de procedencia, nivel educativo, razón del viaje, compañía durante el viaje, medio de transporte utilizado, frecuencia de visitas y familiaridad con la comida local, con el propósito de reconocer el flujo de turismo en el municipio, esta encuesta fue aplicada y debidamente consolidada en *Microsoft Excel*, lo cual, facilitó la tabulación y la representación gráfica de los datos simplificando el proceso de análisis e interpretación de los mismos. De igual manera, se procedió a la aplicación de otra encuesta, el epicentro fueron los prestadores de servicio gastronómicos del cantón La Maná que se encuentran catastrados y también a los locales que ofertan el mismo tipo de gastronomía.

Esta fue diseñada con 10 preguntas y aplicada con el apoyo de *Google Forms*, donde se analizó las tendencias de consumo, considerando plato, precio entre otros elementos. Finalmente, se elaboró una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS, en el que se consolidó toda la información relacionada con el tema en este documento, con la intención de que sea fuente de actualización en lo que respecta al tema y genere la motivación suficiente como para atraer inversionistas que aporten recursos e ideas que activen la economía local, de igual forma las entidades gubernamentales

pueden emplear esta referencia para compensar vacíos existentes y así diseñar políticas públicas que estimulen y promuevan un mayor posicionamiento del turismo gastronómico en la zona.

9.2 Tipo de la investigación

Investigación bibliográfica

Es una etapa trascendental durante el desarrollo de la investigación en virtud que el investigador adquiere conocimientos técnicos y metodológicos mediante la revisión de libros, revistas, artículos científicos, repositorios entre otros; con la finalidad de juntar información en diferentes formatos para la creación de nuevos conocimientos (Pinedo & Valles, 2021). En la investigación facilitó la recopilación de información de diferentes fuentes bibliográficas actualizadas y confiables sobre el tema, para desarrollar el marco teórico del proyecto a través de su respectiva comprensión, reflexión, interpretación y análisis para la redacción del documento.

Investigación cualitativa

Es un conjunto de técnicas para recoger y evaluar datos no estandarizados sobre un tema en particular, centrándose en interpretaciones, experiencias y significados (Navas & Yara, 2020). Este método también recopila información, analiza la relación y el significado que tiene la población describiendo de mejor manera los resultados de cada objetivo (Mora, 2022). Para este trabajo, contribuyó a analizar las características de la gastronomía como: los ingredientes, la simbología, el valor histórico, los atractivos turísticos y los procedimientos de la preparación de diversos platos del cantón La Maná, aportando información para futuras investigaciones y permitió obtener conclusiones sobre el tema de estudio.

Investigación cuantitativa

Es un método que recopila y analiza, obtenida a través de las preguntas claves ¿Cuántos?, ¿Quién?, ¿Qué cantidad?, y mediante diversas fuentes confiables a través del uso de herramientas estadísticas y matemáticas con la finalidad de cuantificar el problema de la investigación (Herbas & Rocha, 2018) y (Castañeda, 2022). Por lo que favoreció la recolección y estudio de datos para obtener resultados confiables en la tabulación de las encuestas y actualización de la información tanto de los platos que se ofrece como de los recursos que se tiene en el cantón.

Investigación de campo

Extrae información por recolección de datos reales, observación de forma directa, interactuar y comprender al fenómeno de estudio en el entorno natural, permitiendo al investigador tener datos reales, primarios con aplicación de fichas, encuestas y entrevista (Leyva & Guerra, 2020). Esto facilitó planificar la forma en la cual se aplicó las técnicas de investigación, para obtener los datos reales y estudiarlos sin alterar las variables, mediante aplicación del método científico.

9.3 Tipo de estudio

La presente investigación se basa en un estudio de tipo bibliográfica, ya que constituye una etapa fundamental durante el proceso investigativo, dado que el investigador adquiere conocimientos técnicos y metodológicos mediante la revisión de libros, revistas, artículos científicos, repositorio entre otros recursos con el propósito de consolidar la información obtenida para generar nuevos conocimientos (Pinedo & Valles, 2021). En el desarrollo de la búsqueda de datos referidos a las variables investigativas se facilitó la recopilación de fuentes primarias y secundarias por medio de texto, artículos científicos, Plan de Desarrollo Territorial PDOT, proporcionaron información valiosa para contextualizar el tema de estudio.

Por otra parte, la investigación exploratoria considerada por Hernández, (2014) como: “un tipo de estudio que se realiza cuando se está buscando familiarizarse con un tema, problema o área de investigación que es relativamente nuevo o poco comprendido” (p. 68). Por lo que mediante el análisis exhaustivo que permite esta investigación se generaron datos que permitieron la identificación de factores que evidencian el potencial gastronómico, conductas y preferencias de las personas estudiadas.

De igual forma, la investigación de tipo descriptiva mediante el enfoque del desarrollo de las variables permitió la identificación de las características del estudio, sin considerar la contextualización evidente, el investigador puede elegir ser un observador completo o un participante, ya que de esta forma se describe no se explica (Guevara et al., 2020). Detallar los factores indispensables mediante el uso de criterios sistemáticos que facilitaron la construcción de la estructura y el comportamiento del fenómeno de estudio generando información sistemática y comparable con otras fuentes, por medio de encuestas que facilitarían una mejor perspectiva del potencial turístico.

9.4 Método de estudio

La investigación descriptiva según Rodríguez y Pérez (2017), implica recopilar datos que pueden ser calificados en un espectro número, como las calificaciones en una evaluación o frecuencia con la que una persona selecciona una característica específica de un programa multimedia. También puede consistir en la descripción de categorías de información, como el género o los comportamientos de interacción al utilizar la tecnología en un entorno grupal.

9.4.1 *Técnicas e instrumentos de recolección de datos*

9.4.1.1 MINTUR

La estrategia del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR), se trata de un procedimiento que puede ser incorporada en los planes turísticos para resaltar la importancia del legado culinario de las regiones, promoviendo la singularidad cultural de las comunidades locales. Esto también posibilita a la identificación de productos culinarios que estén arraigados en la producción agrícola local, las historia, y las prácticas tradicionales, así como en la oferta gastronómica del lugar, dando lugar a la creación de productos turísticos de alta calidad que satisfacen las expectativas de los visitantes.

El objetivo es orientarlos en la selección estratégica de platos y bebidas tradicionales para la confección del Mapa Gastronómico a nivel local, fomentando así la preservación y promoción de la riqueza culinaria de cada región.

Paso 1: Selección de platos tradicionales Para la selección de las preparaciones, como primer paso, se recomienda revisar fuentes secundarias de investigaciones que brinde información de los platos y las bebidas tradicionales del territorio o población. Con esta información de sustento, en este paso, se identificó una propuesta de listado inicial de “12” preparaciones del cantón La Maná, por ejemplo:

- Hornado
- Fritada
- Caldo de gallina
- Ayampaco
- Sopa de bolas de verde
- Carne asada con menestra

- Sancocho
- Bolón de verde
- Ceviche de camarón
- Encebollado
- Corviche
- Empanada de verde

Paso 2: Establecidos los criterios técnicos se evaluaron los aspectos importantes de las preparaciones seleccionadas en el sector.

Criterios Técnicos

Los criterios técnicos permiten evaluar características importantes de la elaboración de los platos seleccionados, según la metodología señalada se presenta en la Tabla 14.

Tabla 14.

Criterios técnicos de calificación del potencial gastronómico

Criterio	Descripción
Historia y tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región, (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).
Tradición vigente	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad.
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo de visitantes en establecimientos de alimentos y bebidas.

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2019).

Es importante mencionar que la metodología MINTUR hace mención a cuatro criterios técnicos: historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino y para la evaluación de los platos tradicionales, se asigna una calificación de 25 puntos, como se presenta en la Tabla 15.

Tabla 15.*Puntaje*

Criterio	Puntaje
Historia y tradición	25 puntos
Ingredientes locales	25 puntos
Tradición vigente	25 puntos
Oferta en el destino	25 puntos
Total	100 puntos

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2019)

Dentro de los pasos que contempla este instrumento para la elaboración de un mapa gastronómico, se encuentra seleccionar los platos tradicionales, en el que se hace énfasis en la importancia de las fuentes secundarias y, en particular, destaca el valor del patrimonio alimentario desarrollada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. La utilización de fuentes secundarias de investigación se propone como un primer paso crucial en este proceso. Estas fuentes proporcionan datos y detalles sobre los platos y bebidas típicas de una región específica, fundamentales para comprender y delinear la diversidad gastronómica arraigada en las tradiciones de cada localidad.

Otro criterio relevante resalta la necesidad de utilizar ingredientes locales en la elaboración de estas preparaciones, promoviendo la sostenibilidad y respaldando la producción de la región. Finalmente, se destaca la importancia de que estas preparaciones estén disponibles para degustación y consumo en establecimientos de alimentos y bebidas, asegurando que los visitantes tengan acceso directo a estas representaciones culinarias auténticas y significativas de la localidad que están explorando.

Se sugiere asignar un peso del 25% a cada uno de los criterios establecidos para evaluar si las preparaciones identificadas cumplen con dichos estándares, esta distribución equitativa de la valoración garantiza una evaluación justa y equilibrada de cada aspecto crucial que determina la idoneidad de las preparaciones en relación con los criterios establecidos. Estos criterios técnicos, orientados hacia la historia, tradición, disponibilidad y conexión con la identidad local, apuntan a garantizar que las elecciones para un mapa gastronómico o el turismo culinario no solo representen culturalmente la región, sino que también estén fácilmente accesibles y sean pertinentes para aquellos que buscan sumergirse en la experiencia gastronómica de la zona. Esta evaluación rigurosa busca asegurar la autenticidad y relevancia de las ofertas gastronómicas en el contexto turístico.

9.4.1.2 Metodología SIGAP

El enfoque adaptado de la Metodología y Formato para la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del SIGAP en Guatemala, centrado en el turismo gastronómico, marca un avance significativo hacia la comprensión específica de las necesidades dentro de este nicho de mercado. Esta adaptación no solo conserva la estructura y contexto originales de cada sección, sino que también se ajusta con precisión para abordar los rasgos y desafíos únicos asociados con el turismo gastronómico. Este conjunto de métodos reconocido por un enfoque integral en la gestión y auditoría pública, se entrelaza significativamente con el sector turístico, en el ámbito de la administración pública orientada al turismo, el SIGAP emerge como una herramienta fundamental para optimizar la gestión de destinos turísticos. Facilita la planificación estratégica, ejecución eficiente y evaluación continua de programas y políticas destinadas a promover y desarrollar el turismo.

El vínculo entre la metodología SIGAP y el turismo se convierte en un elemento esencial dentro del entramado de la administración pública dedicada a esta industria, esta al adentrarse en el ámbito turístico, se transforma en un recurso fundamental que trasciende la mera gestión administrativa. La implementación permite trazar estrategias integrales que van más allá de la ejecución de programas específicos; se convierte en la columna vertebral que sustenta la viabilidad, desarrollo y proyección a largo plazo de destinos turísticos. En el espectro de la transparencia y rendición de cuentas, bases fundamentales en la gestión turística, el SIGAP ejerce un rol determinante, en un contexto donde la inversión pública modela el panorama de infraestructuras turísticas, campañas promocionales y conservación ambiental, esta metodología emerge como un custodio que garantiza la trazabilidad y claridad en el uso de recursos.

Los registros minuciosos no solo ofrecen visibilidad sobre la asignación de fondos, sino que también proporcionan un entendimiento profundo del impacto de estas inversiones en el sector turístico. Asimismo, el poder del SIGAP radica en su capacidad para medir y evaluar indicadores precisos de desempeño turístico. La meticulosidad con la que recolecta datos, como el flujo de visitantes, el impacto económico y la satisfacción de los turistas, proporciona una panorámica holística. Estos datos no solo sirven como un mapa que orienta las decisiones estratégicas, sino que también funcionan como termómetro para ajustar y redefinir políticas turísticas en tiempo real. En última instancia, la fortaleza del SIGAP en la gestión turística se refleja en la capacidad para tejer una red de colaboración entre distintas

instituciones gubernamentales, esta metodología, al propiciar una comunicación efectiva, sinérgica entre ministerios y organismos involucrados en el turismo, permite la creación de estrategias compartidas.

Esta sinergia impulsa un abordaje coordinado y multidimensional del turismo, maximizando el impacto positivo no solo en el ámbito local, sino también a nivel regional o nacional. En este sentido, para el desarrollo de la presente investigación fue empleada este conjunto de elementos para sustentar la información en un documento técnico que refleje de manera correcta los datos requeridos. La elección de esta metodología para analizar el potencial del turismo gastronómico se basa en su versatilidad y capacidad de adaptación, aspectos escasos en herramientas de evaluación convencionales. La flexibilidad inherente de esta metodología permite una integración fluida de elementos específicos del turismo gastronómico, como la diversidad culinaria, la identificación de productos locales, la experiencia del consumidor y la valoración de la oferta gastronómica dentro de áreas protegidas.

Tabla 16.

Estructura metodología SIGAP 2015

Sección	Contenido
A. Situación actual	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción general del área. • Ubicación y acceso (descripción general). Incluir mapas de zonificación y otros disponibles. • Aspectos gastronómicos destacados. • Análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas).
B. Análisis de mercado actual y potencial	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación bibliográfica utilizando una amplia gama de documentos. • Análisis exhaustivo de estadísticas turísticas disponibles, incluyendo registro de visitantes (RUV) si está disponible. • Investigación detallada sobre mercados potenciales en la región, empleando diversas fuentes. • Evaluación del mercado actual y su potencial de desarrollo. • Exploración detallada del lugar, visitando los atractivos más destacados.
C. Oferta /producto turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Captura de fotografías representativas durante la visita. • Establecimiento de criterios para evaluar la gastronomía: <ul style="list-style-type: none"> • Historia y tradición arraigada. • Utilización de ingredientes locales característicos. • Sostenimiento de prácticas tradicionales en la actualidad. • Análisis de la oferta gastronómica en el destino evaluado.

Fuente: (Ante & Cabascango, 2023)

El esquema proporcionado actúa como una hoja de ruta que detalla la metodología y el formato específicos empleados para evaluar el potencial turístico de áreas protegidas en el contexto del SIGAP 2015 en Guatemala. Para comprender más a fondo, cada sección se enfoca en aspectos clave: La situación actual, ofrece un análisis detallado y exhaustivo de la situación presente en el área referente, no solo describe la ubicación y accesibilidad, sino que también incorpora elementos visuales, como mapas, para resaltar los puntos sobresalientes de la gastronomía. Además, realiza un análisis FODA que abarca las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que caracterizan el entorno actual. La siguiente etapa, expone el análisis del mercado actual y futuro, en el que se profundiza en el análisis mediante la exploración de literatura especializada y el estudio de estadísticas turísticas existentes. Se investiga la existencia de registros de visitantes (RUV) y se examinan los posibles mercados en crecimiento.

El objetivo principal es comprender la situación actual del mercado y, al mismo tiempo, proyectar posibles direcciones y potencialidades para el desarrollo futuro, por último, se presenta la oferta de productos turísticos, la cual, implica una inmersión completa en los principales atractivos del área, no solo se realiza una visita detallada, sino que también se capturan imágenes para ofrecer una representación visual. Además, se establecen criterios meticulosos para evaluar la gastronomía, tomando en cuenta aspectos como la historia, tradición arraigada, uso de ingredientes locales, prácticas contemporáneas y la diversidad de ofertas disponibles en el destino. Tomando en consideración que esta evaluación integral contribuye en la comprensión y valoración de la autenticidad y atractivo turístico del lugar en cuestión, además genera datos que se consolidaran como base de datos y evidenciar el desarrollo de ciertos aspectos en la línea del tiempo.

9.4.1.3 Encuesta

La encuesta se erige como un pilar fundamental dentro de la metodología SIGAP, desempeñando un papel integral en varios aspectos cruciales, en primer lugar, la capacidad para recopilar datos directos y específicos de diversos actores involucrados en el ámbito evaluado es esencial. Desde residentes locales hasta visitantes, autoridades y empresarios del sector turístico, estas encuestas ofrecen una visión comprensiva de las percepciones, necesidades y expectativas de quienes están ligados al área protegida o al entorno turístico. Considerando que el enfoque de esta es evaluar de manera meticulosa de la satisfacción y percepción de visitantes y residentes. Desde la calidad de los servicios turísticos hasta la

conservación del entorno, estas herramientas son clave para medir aspectos fundamentales en el ámbito del turismo sostenible, proporcionando así una retroalimentación valiosa para futuras mejoras.

Este instrumento, fue aplicado a los turistas con 17 preguntas en las que se logró determinar, aspectos demográficos, lugar de origen del turista, motivación del viaje, medio de transporte utilizado, recurrencia de visita al cantón, modalidad de viaje en lo que respecta a la compañía, aspectos relevantes de la gastronomía de la zona. Por otra parte, otro diseño del instrumento fue aplicado a los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas, el cual, estuvo constituido por 10 preguntas, en el que se logró captar datos relacionados con tipo de establecimiento, tiempo en el mercado, origen de los clientes receptados en el establecimiento, cantidad de clientes recibidos anualmente, identificación del periodo de temporada alta en el mercado, en meses y días, además de los diversos elementos que podría considerar como predominantes para el consumo de platos de comida, de igual manera se logró obtener el plato predominante por establecimiento.

9.4.2 Muestreo Aleatorio Simple

Es una técnica empleada en la estadística que facilita seleccionar al azar una muestra, en la que todos los elementos de una población tienen la misma posibilidad de ser incluidos (Condori, 2020). Una vez determinada la población, el porcentaje de confianza, porcentaje de error y el nivel de variabilidad se procede a calcular el tamaño de la muestra. Para el presente proyecto se tomó en cuenta la población de visitantes que acuden al cantón La Maná, en relación al turismo, comercio u otras actividades de acuerdo al registro de la estadística ocupacional turística que se maneja en el cantón ya que no se tiene un registro de ingreso, más se maneja por el registro hotelero de las personas que pernoctan en el sitio así teniendo un total de 25.218 visitantes durante un año. La fórmula finita es para una población mayor, como turistas o visitantes que llegan al cantón La Maná y así determinar el perfil del turista gastronómico.

$$n = \frac{N * Z^2 * S^2}{e^2 * (N - 1) * Z^2 * S^2}$$

De donde:

N= población o universo= 25.218.6

E=margen de error=0.05

Z²= 1.96 nivel de confianza es del 95%

p= proporción real estimada al éxito (50% de error 0.5)

q= proporción real estimada al fracaso (50% de error 0.5)

p*q=S²=0.5

Valores aplicados a la fórmula para determinar el tamaño de la muestra

$$n = \frac{25.218.6 * 1.96^2 * 0.5^2}{0.05^2 * (25.219 - 1) + 1.96^2 * 0.5^2}$$

$$n = \frac{25.218.6 * 3.84 * 0.25}{0.0025 * (25.218.6) + 3.84 * 0.25}$$

$$n = \frac{24.209,8}{64}$$

$$n = 378$$

Como resultado se obtuvo un total de 378 que se deben desarrollar a los visitantes así se conoce el perfil del turista que llega al cantón La Maná.

10 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

La aplicación de la metodología SIGAP representó un paso crucial para comprender y evaluar en detalle diversos aspectos relacionados con el área estudiada, al implementar esta metodología, se pudo constatar una amplia gama de elementos significativos que abarcan desde la situación actual del área hasta la identificación de oportunidades y desafíos para el desarrollo turístico sostenible. En las subsecciones siguientes, se ofrece una desglosada explicación de cada uno de los apartados mencionados en la metodología previamente descrita. Este enfoque detallado permite adentrarse en cada aspecto evaluado, ofreciendo una visión más amplia y precisa sobre la situación del área protegida en términos de su ubicación, acceso, potencialidades gastronómicas, análisis FODA, mercado turístico actual y futuro, así como la oferta turística existente.

Cada sección desentraña con minuciosidad los distintos aspectos evaluados, brindando una visión holística que incluye desde la percepción de los visitantes hasta la revisión de datos estadísticos, lo que en conjunto proporciona una panorámica completa y detallada. Esta desglosada explicación de cada apartado permite una comprensión más profunda y precisa del entorno, fortaleciendo así la toma de decisiones informadas para promover un desarrollo turístico equilibrado y sostenible en el área protegida. Y de esta manera fortalecer el

contenido de la información bajo un esquema debidamente reconocido, permitiendo así exponer datos confiables y debidamente pertinentes para el conocimiento público.

10.1 Identificación del potencial actual en turismo gastronómico del cantón La Maná

10.1.1 Introducción

El cantón La Maná se erige como un destino de encanto en el vasto panorama ecuatoriano, donde la riqueza cultural y la tradición convergen en una oferta gastronómica distintiva. Esta región, impregnada de historia y arraigada en fuertes raíces, ofrece un tapiz culinario que refleja la diversidad de los habitantes y el entorno. En esta exploración centrada en la identificación del potencial actual en turismo gastronómico del cantón La Maná, se desarrolla un documento en el que se consideran elementos que trascienden y se fortalecen con el tiempo que demuestran el nivel del potencial que posee el cantón actualmente del turismo gastronómico.

10.1.2 Antecedentes.

El turismo gastronómico en la provincia de Cotopaxi es importante por sus tradiciones, identidad cultural y turismo gastronómico, con el pasar del tiempo la preparación de los platos representativos han ido cambiando y adaptándose a la actualidad, la identificación de los alimentos en la preparación de los platos típicos forma parte de la identidad del pueblo (Echeverría, 2022). En el cantón La Maná es importante brindar comida saludable ya que la actividad de alimentarse se ha convertido en una necesidad para el ser humano, debido a que los diferentes productos brindan nutrientes al cuerpo, en la actualidad el cantón se encuentra establecimientos que ofertan comida rápida siendo perjudicial para la salud de los pobladores y visitantes (Robalino, 2021).

Las parroquias de La Maná cuentan con todo el conocimiento de la historia y cultura que representan casa lugar, teniendo un total de 85 manifestaciones culturales dentro del cantón es importante para enseñar a las generaciones actuales y futuras e incrementando la económica en el cantón fomentando el turismo cultural en base a la gastronomía (Castillo et al., 2021b). La gastronomía es la mejor manera de conocer la cultura, no se trata solo de degustar, también se conoce la historia que ha trascendido en el tiempo con saberes guardados para conservar el legado, la finalidad de los visitantes es conocer los platos representativos y como la cultura aporta a un pueblo en desarrollo (Acaro, 2021).

10.1.3 Justificación

La Maná fue un recinto que perteneció a la parroquia El Tingo del cantón Pujilí; morfológicamente se encuentra sobre la llanura de pie de cordillera conformada por depósitos aluviales cubiertos de ceniza y arenas volcánicas de origen desconocido, por varios años, pero debido a su crecimiento poblacional se independizó como cantón; está ubicado a 150 km de la capital de la provincia de Latacunga. Es uno de los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, debido a su ubicación tiene diferentes climas como húmedo, tropical y subtropical (Caiza, 2020). La población se conformó por asentamientos de diferentes culturas lo que hizo que la gastronomía sea variada se caracteriza por su producción agrícola ya que su mayor fuente de ingresos económicos es la actividad agrícola, ganadera y pecuaria. También cuenta con productos exportables como cacao, banano, zanahoria entre otros, impulsando el comercio entre la región sierra y costa en el centro del país (PDOT, 2019).

El cantón no presenta ninguna propuesta para el desarrollo de actividades turísticas ya que no se tiene interés por parte de las autoridades y los pobladores tienen desconocimiento de potencial turístico incluyendo el potencial gastronómico ha hecho que sea solo un cantón de paso y conexión entre regiones (Almachi, 2018). La gastronomía de La Maná ha sido adaptada por sus pobladores de acuerdo a los productos agrícolas que se encuentran en el sector, determinando que cuenta con gastronomía originaria de las diferentes regiones del país. Para la investigación se realizó ocho salidas de campo en las cuales se observó que es un cantón de paso que cuenta con diversos cultivos y animales menores para el consumo y el comercio; de igual forma no cuenta con el apoyo de las autoridades para el desarrollo del turismo, debido a que los recursos se encuentran en zonas alejadas y no hay acceso de transporte público dificultando la visita a los recursos, limitando el progreso turístico, generando desconocimiento sobre el tema turístico, sin embargo, los habitantes tienen una idea de la gastronomía por los servicios de alimentación que brindan al consumidor.

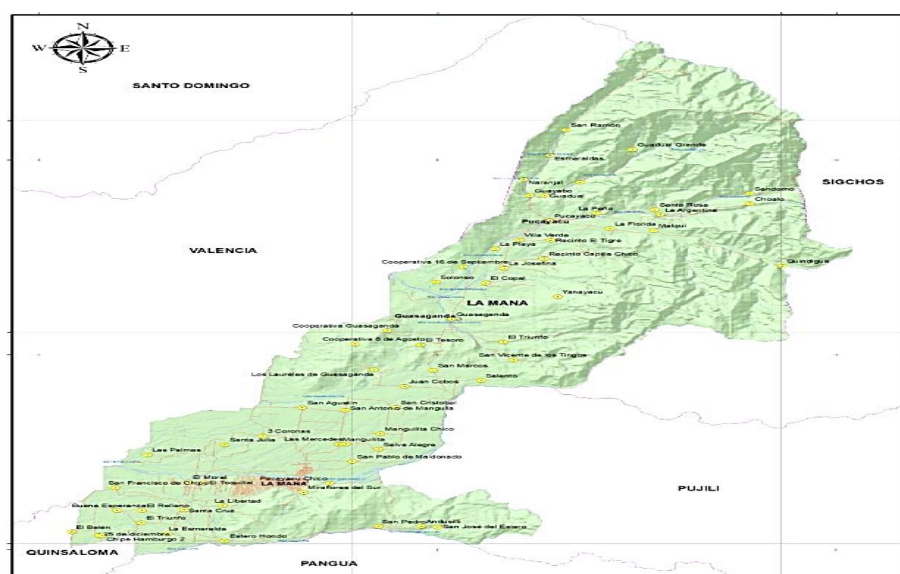
10.1.4 Situación actual

10.1.5 Descripción general del cantón

Los primeros habitantes del cantón La Maná fueron los Tsachilas, que con el paso del tiempo descubrieron los lavaderos de oro, iniciando el traslado de los habitantes de la costa interesados en esta actividad, volviéndose residentes de la zona (PDOT, 2019). La Maná es uno de los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, está situada entre la sierra y la costa

ecuatoriana alberga a ciudadanos de las diferentes provincias, en donde las manifestaciones culturales se han fusionado (Sarzona, 2018). El cantón se conforma por cinco parroquias tres urbanas y dos rurales, la precipitación anual es hasta de 2.61 mm siendo los meses de febrero, marzo y abril con mayor lluvia, de acuerdo a la situación geográfica tiene una temperatura entre 20 a 28°C en las parroquias urbanas mientras que las rurales es de 11 a 25°C (PDOT, 2019).

Figura 2. Mapa base del cantón La Maná



Fuente: (PDOT, 2019)

Tabla 17.

Datos generales

Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón La Maná	
Cabecera cantonal	La Maná
Ubicación geográfica	subtrópico de la provincia de Cotopaxi
Superficie	66.069,18 hectáreas
Población al 2020 (proyección INEC)	56.905 habitantes
Rango altitudinal	200 – 3.200 msnm
Límites	<u>Norte:</u> Provincia de Alluriquín, Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas <u>Sur:</u> Cantón Pangua <u>Este:</u> Cantón Pujilí y Sigchos <u>Oeste:</u> Cantón Valencia y Quinsaloma
División política	Se conforma por 5 parroquias 3 urbanas (La Maná, El Carmen y El Triunfo) 2 rurales (Guasaganda y Pucayacu)

Fuente: (PDOT, 2019)

10.1.6 Ubicación y acceso

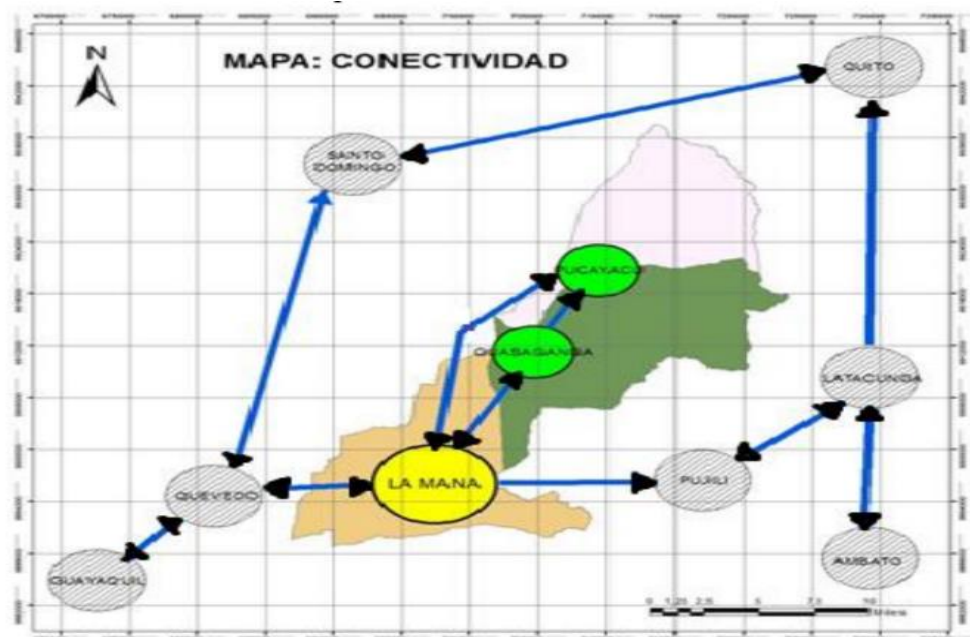
El cantón La Maná, está ubicado en la provincia de Cotopaxi, es una zona templada subtropical, a 150 km de la ciudad de Latacunga y a 33 km de la ciudad de Quevedo, esta se conforma por 5 parroquias las cuales con 3 urbanas y 2 rurales (Bermello, 2018).

Al ser un cantón de paso ya que se une la región sierra con la costa, tiene dos rutas de acceso.

Costa: acceso más cercano es desde la ciudad de Quevedo por la E30, aproximadamente 1h.

Sierra: punto más cercano es el cantón Latacunga pasando por el cantón Pujilí por la carretera E30 siendo 4h horas de recorrido aproximadamente.

Figura 3. Mapa de conectividad



Fuente: (PDOT, 2015)

Para llegar a este cantón se cuenta con las cooperativas *Macuchi*, La Maná y Cotopaxi las ciudades con destino principal son: Quito, Quevedo, Santo Domingo, Guayaquil y Latacunga, también se tiene transporte para movilidad interna en el cantón taxis, buses y cooperativa de camionetas que brinda servicio de 05h00 a 22h00.

10.1.7 Elementos gastronómicos

El cantón se caracteriza por su producción, agrícola, ganadera, silvicultura y pesca, por ser su principal fuente de ingresos económico, las actividades agropecuarias cuentan con productos exportables, también se identifica por su producción pecuaria con especies mayores y menores como: ganado, porcino, aves entre otros (Bastidas & Carrera, 2022). La gastronomía es desarrollada por la variedad de productos que se los considera Patrimonio Alimentario, a causa de la importancia de la identidad cultural, y ancestralidad de los platos, dado que con el tiempo la gastronomía ha ido variando e integrado técnicas y productos internacionales (Jiménez, 2019). En la tabla 18, se muestra los productos considerados patrimonio alimentarios dentro del cantón, junto a su ancestralidad y las parroquias en las que se producen.

Tabla 18.

Elementos gastronómicos

N°	Productos Considerados Patrimonio Alimentario		
	Producto	Ancestralidad	Zona de producción (parroquias)
1	Cacao	Época prehispánica Nativo	Guasaganda El Carmen Pucayacu
2	Plátano	Época colonial Introducido	Guasaganda El Carmen Pucayacu
3	Yuca	Época prehispánica Nativo	Guasaganda El Carmen
4	Maíz	Época prehispánica Nativo	Guasaganda El Carmen Pucayacu
5	Caña de azúcar artesanal	Época colonial Introducido	Guasaganda Pucayacu

Fuente: (Chicaiza, 2021)

La Maná se privilegia por tener suelos fértiles en los que se cultiva 20 productos como: banano, plátano, yuca, maíz costeño y blanco, entre otros de los cuales, 14 de ellos figuran como patrimoniales y 1 se encuentra vulnerable. Dentro de los productos patrimoniales se considera 5 por que estos productos son relevantes en las elaboraciones de los platos se integra la identidad cultural del territorio, tradiciones y uso en la gastronomía.

La Maná al ser un pueblo que integra varias culturas, no cuenta con gastronomía tradicional, por lo que existe una fusión de sabores, alimentos y cultura, la cual se transmite de padres a hijos (Chicaiza, 2021). En la tabla 18, se determinan los platos tradicionales

inventariados, que se encuentran en las diferentes parroquias, mismos que se prepara a nivel local, regional y nacional de acuerdo a sus diferentes técnicas de preparación además de la procedencia y la sensibilidad al cambio.

Dentro de los elementos gastronómicos que se ofertan en el cantón se encuentran el hornado, originario de Pucayacu, destaca como un plato tradicional cocinado de manera única en horno de leña, siendo un elemento clave en festividades y conectando a la población con la rica tradición culinaria de la sierra, el alcance que posee abarca lo cantonal, extendiéndose a ferias gastronómicas y mercados locales, tanto dentro como fuera de la provincia. La fritada, preparada en cocina de leña en Guasaganda, se presenta como parte esencial de la tradición gastronómica de la sierra. La presencia común en festividades y mercados locales refleja la diversidad en la preparación de la carne de cerdo, adaptándose a las distintas zonas. El caldo de gallina de Guasaganda, rico en proteínas por la carne de gallina criolla, se destaca en festividades y celebraciones, mostrando variaciones en la preparación según la región. La presencia de este plato en todo el cantón subraya la importancia de la crianza de animales locales.

El ayampaco de El Carmen, con raíces prehispánicas, emerge como un plato con fuertes conexiones culturales, el consumo, tanto cotidiano como festivo, acompañado de elementos locales como yuca y palmito, resalta su versatilidad y conexión con las tradiciones locales. La sopa de bola de verde, también de El Carmen, representa una opción cotidiana en la cocina ecuatoriana costeña, con ingredientes tradicionales como plátano verde y maní, la disponibilidad en restaurantes locales y cantonales cercanos destaca una presencia constante. La carne asada con menestras, un plato cotidiano en La Maná, destaca por la combinación de carne de res y lenteja, la preferencia por consumirlo diariamente y la presencia en restaurantes y mercados locales subrayan el arraigo en la vida diaria de la región. El sancocho de Pucayacu, con raíces prehispánicas, se presenta como una sopa cotidiana basada en yuca y plátano, características de la región costa, la activa participación en restaurantes, mercados y hogares demuestra su arraigo en la dieta diaria.

El bolón de verde en la Maná, representativo de la comida costeña ecuatoriana, se consume cotidianamente en desayunos, acompañando café o té, la intervención de este plato tanto en restaurantes como hogares resalta popularidad y versatilidad. El ceviche de camarón en La Maná, un plato costeño con variaciones regionales, destaca por la fresca y delicioso sabor, encontrándose comúnmente en los restaurantes del centro de la ciudad. El encebollado

de La Maná, originario de la región costa, se presenta como una sopa caliente a base de pescado, comúnmente encontrada en restaurantes y mercados locales. El corviche de La Maná, típico de la costa ecuatoriana, presenta una masa de plátano verde con rellenos de pescado, camarón, se encuentra en puestos de comida rápida y hogares y esto subraya el arraigo en la vida cotidiana de los habitantes. Las empanadas de verde de El Triunfo, plato tradicional de la costa, se caracteriza por la masa de plátano verde y variados rellenos, siendo una opción cotidiana presente en restaurantes y hogares.

Tabla 19.

Patrimonio cultural inmaterial, gastronomía

N°	Nombre del plato	Localidad	Alcance	Detalle de procedencia	Sensibilidad al cambio
1	Hornado	Pucayacu	Nacional	Padres a hijos	Media
2	Fritada	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Media
3	Caldo de gallina	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Baja
4	Ayampaco	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Media
5	Sopa de bolas de verde	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Baja
6	Carne asada con menestra	La Maná	Local	Padres a hijos	Baja
7	Sancocho	Pucayacu	Regional	Padres a hijos	Baja
8	Bolón de verde	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
9	Ceviche de camarón	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
10	Encebollado	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
11	Corviche	La Maná	Regional	Padres a hijos	Baja
12	Empanada de verde	El Triunfo	Regional	Padres a hijos	baja

Fuente: (Chicaiza, 2021).

De acuerdo al trabajo de campo se identificó y registro la existencia de dos platos locales (seco de *choila* y sopa de *campeche*), que no se encuentran inventariados por ser alimentos preparados en temporada de verano, ya que los productos primarios (pescado *campeche* y *choila*) se los encuentra debajo de las rocas, el tiempo de reproducción y crecimiento es durante el invierno.

Tabla 20.*Elementos gastronómicos del cantón La Maná*

Inventario gastronómico obtenido en la salida de campo		
Plato tradicional	Descripción	Origen
Seco de Choila	Este es plato se lo realiza con refrito, yuca y el pescado acompañado de ensalada o maduro frito.	Pucayacu
Sopa de campeche	Este es un plato que se prepara con yuca y verde y el pescado llamado campeche que contiene alto nivel de vitamina.	Pucayacu

La Tabla 20, presenta un inventario gastronómico obtenido durante una salida de campo en la región foco de estudio, el primero de estos platos es el seco de choila, en el que se describe como una preparación que incluye refrito, yuca y pescado, comúnmente acompañado de ensalada o plátano frito. Consiste en una combinación de sabores y texturas, destacando la presencia de ingredientes típicos como el refrito, la yuca y el pescado. Es importante señalar que este plato es originario de Pucayacu, lo que indica que es una especialidad local arraigada en la región. Por otro lado, la sopa de campeche es otro plato tradicional mencionado, esta sopa se describe como preparada con yuca, plátano verde y un tipo específico de pescado llamado campeche, reconocido por el alto contenido vitamínico. La combinación de estos ingredientes sugiere un plato reconfortante y saludable, ideal para el clima y los recursos locales. Al igual que el seco de choila, se indica que la sopa de campeche también es originaria de Pucayacu, lo que la posiciona como otra opción culinaria arraigada en la región.

10.1.8 FODA

El análisis FODA: fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, es una evaluación de los factores fuertes y débiles que diagnostican la situación interna y externa de una organización, permite un acercamiento estratégico que a la vez desarrolle tácticas para mejorar y establecer un equilibrio entre la capacidad interna y externa (Ponce, 2017). Es desarrollada para evidenciar el escenario en el que se presenta la dinámica del turismo gastronómico de la zona a razón de contextualizar los elementos que la integran, que podrían

aportar de manera positiva y aquellos elementos que están afectando de forma significativa, son presentados en la Tabla 21.

Tabla 21.

Matriz FODA

Fortalezas	Oportunidades
Productos locales únicos	Diversificación de oferta
Culinaria tradicional arraigada	Experiencias gastronómicas interactivas
Colaboración comunitaria	Promoción de eventos gastronómicos
Debilidades	Amenazas
Infraestructura turística limitada	Competencia regional
Antigüedad de establecimientos	Cambios en preferencias y tendencias turísticas

El análisis del potencial del turismo gastronómico en el Cantón La Maná revela una serie de fortalezas que pueden ser aprovechadas para impulsar el desarrollo de esta faceta turística. La presencia de productos locales únicos, como el cacao, plátano, yuca, maíz y caña de azúcar artesanal, establece una base sólida para la creación de experiencias gastronómicas auténticas y atractivas. Además, la arraigada culinaria tradicional, con platos como el hornado y la fritada, constituye una fortaleza que puede ser promovida como un atractivo turístico distintivo. Asimismo, la colaboración estrecha entre la comunidad local, empresarios gastronómicos y autoridades municipales emerge como una fortaleza fundamental que no solo promueve el turismo gastronómico, sino que también fortalece la identidad cultural de la región.

Entre las oportunidades identificadas, se destaca la posibilidad de diversificar la oferta gastronómica, incorporando tanto platos tradicionales como opciones gourmet para atraer a diferentes segmentos de turistas y satisfacer diversas preferencias culinarias. La creación de experiencias gastronómicas interactivas, como talleres de cocina o tours gastronómicos, se presenta como una oportunidad para enriquecer la experiencia del visitante, generando un interés continuo en la gastronomía local. Además, la promoción de eventos gastronómicos y festivales puede destacar la autenticidad y diversidad de la cocina local, atrayendo a turistas y generando publicidad positiva. Sin embargo, se identifican debilidades que podrían obstaculizar el pleno desarrollo del turismo gastronómico en el cantón. La limitada

infraestructura turística, que incluye carreteras y facilidades de alojamiento, podría afectar la accesibilidad y comodidad para los visitantes interesados en la gastronomía local.

Asimismo, la antigüedad de los establecimientos de alimentos y bebidas plantea la necesidad de modernizar y mejorar la experiencia del cliente para mantener la competitividad. Entre las amenazas, se destaca la competencia regional con otros destinos gastronómicos, resaltando la importancia de diferenciarse y destacar la singularidad de la oferta culinaria de La Maná. Además, los cambios repentinos en las preferencias y tendencias gastronómicas representan una amenaza potencial, haciendo imperativa la adaptabilidad y la capacidad de anticipar estos cambios para mantener la relevancia en el mercado turístico.

10.1.9 Análisis del potencial turístico

10.1.10 Conectividad

Este punto analiza la conectividad de ingreso al cantón con las distancias en kilómetros y tiempo de las vías principales. El cantón La Maná por su ubicación geográfica dentro de la provincia de Cotopaxi tiene conectividad cercana con la provincia de Los Ríos y Santo Domingo; a su vez un acceso para las provincias de Pichincha Tungurahua y Bolívar.

10.1.11 Rutas y accesos

A principal arteria de comunicación para el ingreso al cantón es la vía E30 Troncal central en las que se une la parroquia La Maná y El Triunfo teniendo conexión con las parroquias y asentamientos poblados en las que se utiliza transporte interprovincial, Inter cantonal, urbanos, camionetas, taxis y tricimotos. Las parroquias urbanas tienen conexión con la cabecera cantonal mientras las rurales conectan con cantones como Quevedo, Pujilí, Latacunga, Santo Domingo, Quito y Guayaquil. La vía estatal E30 es de primer orden puesto que es asfaltada en todo el trayecto dentro del cantón, su operación y mantenimiento se encuentra a cargo del MTOP, su gestión es compartida con el GAD municipal, la función de la vía estatal es facilitar el transporte de la producción agropecuaria y comercio entre la región Sierra y Costa (PDOT, 2019).

Tabla 22.

Rutas y acceso al cantón La Maná

Nombre de la carretera o camino	Categoría (principal, ruta, terciaria, otros)	Breve descripción	Distancia al	
			En Km	En tiempo
Latacunga vía La Maná			138.5 km	4:30 h
	Carretera principal Fuente: (Google maps, 2023a)	El acceso es iluminado, de doble dirección, barreras de seguridad		
Quevedo vía La Maná			30.8 km	2:25
	Carretera principal Fuente: (Google maps, 2023b)	Carretera principal que se conecta la provincia de los Ríos hacia La Maná		

Nota: Tomado de (Chávez, 2015)

10.1.12 Análisis de conectividad- acceso

Las vías que se tiene al ingreso al cantón son de primer orden facilitando el tránsito a los transportes públicos, Inter cantonales e interprovinciales hasta llegar al cantón parroquia La Maná y El Triunfo, debido a que todo el tránsito es mediante la Vía Pujilí y Quevedo, para transportar pasajeros o productos agrícolas, dentro del cantón sus vías son de segundo y tercer orden lo que facilita el traslado mediante camionetas, taxis y tricimotos.

De acuerdo a la actualización del PDOT (2019), existen diferentes medios de transporte para la movilidad siendo 4 compañías con 78 vehículos para el uso de carga pasada y 4 compañías con 70 vehículos para carga liviana; 2 cooperativas interprovinciales con rutas al cantón Quito, Guayaquil y Esmeraldas otra cooperativa conectan al cantón Ambato y Latacunga, para el desplazamiento interno los buses son los más utilizados además de las camionetas, taxis y tricimotos al igual que los otros cantones de la Costa.

Figura 4. Transportes del cantón

Tipología	Compañías	Vehículos
Carga pesada	4	78
Carga liviana	4	70
Interinstitucional	1	52
Taxi	5	75
Interprovincial	2	95
Interprovincial	1	29
Intracantonal	2	33
Tricimotos	4	196
Total	23	628

Nota: Tomado de (PDOT, 2019)

10.1.13 Lugares con potencial turístico gastronómico del cantón La Maná

El cantón cuenta con 12 platos tradicionales introducidos, se los distingue por la manera de preparación y el uso de los ingredientes, dado que algunos productos son patrimonio alimentario como banano, plátano, yuca, maíz costeño y blanco, entre otros. De los cuales 14 de ellos figuran como patrimoniales y 1 se encuentra vulnerable. Dentro de los productos patrimoniales se considera 5 por que estos productos son relevantes en las elaboraciones de los platos se integra la identidad cultural del territorio, tradiciones y uso en la gastronomía Por el valor natural, cultural e histórico, en este sitio se ofrece una gastronomía

variada, como la fritada, el hornado, el cuy entre otros platos originarios de la sierra como también el ceviche, el bollo, el encebollado que son alimentos de la costa. Por lo tanto, la consideración de ciertos platos como patrimonio alimentario gastronómico en el mencionado cantón se sustenta en diversos elementos que resaltan el profundo valor cultural, histórico y natural.

Desde una perspectiva cultural, los platos tradicionales como la fritada, el hornado y el cuy, originarios de la sierra, son portadores de prácticas y conocimientos culinarios transmitidos de generación en generación. La preparación de estos alimentos no solo representa una manifestación viva de la cultura local, sino que también contribuye de manera significativa a la identidad arraigada en la comunidad. El valor histórico de ciertos productos y platos se revela a través de raíces que se remontan a eventos importantes y prácticas culinarias ancestrales, la preservación y transmisión continua de estas recetas a lo largo del tiempo desempeñan un papel esencial en la conservación de la memoria histórica y en el mantenimiento de fuertes lazos con las tradiciones del pasado. La elección de ingredientes locales y naturales en la preparación de estos platos destaca la estrecha relación entre la gastronomía local y el entorno natural, esta conexión no solo realza la autenticidad del sabor, sino que también promueve la sostenibilidad y el respeto por la rica biodiversidad presente en la región.

La presencia conjunta de platos originarios de la sierra, como la fritada y el hornado, junto con alimentos característicos de la costa, como el ceviche, el bollo y el encebollado, proporciona una variedad gastronómica que refleja la diversidad cultural y geográfica única de Ecuador. Esta amplia gama de opciones contribuye a enriquecer la riqueza culinaria de la región, ofreciendo una experiencia gastronómica completa, la arraigada presencia y la popularidad de estos platos en la comunidad local subrayan su importancia como elementos integrados en la vida cotidiana. El aprecio y consumo regular de estos alimentos por parte de la población local no solo los consolida como elementos centrales de la identidad gastronómica local, sino que también fortalece la relevancia en la cotidianidad. La Tabla 23 detalla la descripción de cada plato y la distancia en kilómetros, tomando como punto de inicio el parque central del cantón desde el cual se puede acceder a las diferentes parroquias que ofertan estos alimentos.

Tabla 23.

Listado de los platos tradicionales

Platos	Descripción	Parroquia	Distancia a la Parroquia
Hornado	Este plato es patrimonio y emblema de la cocina ecuatoriana, se lo consume desde el Carchi hasta Loja, se originó en la época colonial al introducir algunos animales como el cerdo (Ministerio de Turismo, 2014).	Pucayacu	15 km 45 min
Sancocho	Es un plato introducido ya que su origen es del Caribe y se asentó en Colombia y Ecuador por ser elaborado con productos como la yuca y plátano que son ingredientes tradicionales de la región costa. El sancocho es considerado una sopa cotidiana, ya que es consumida día a día (Beltrán, 2013).		
Fritada	Originario de la época colonial, se registró como propietario del cantón Imbabura con reconocimiento de Atuntaqui, se lo prepara con las piernas y el lomo de cerdo acompañado de mote, papa, choclo, maduro y ensalada. Con el paso del tiempo se hizo popular y se denominó un plato ancestral (Carrasco, 2015).	Guasaganda	10 km 30 min
Caldo de gallina	El plato tiene un alto concentrado de proteínas, por la carne de gallina criolla. La forma de preparación puede variar dependiendo la región donde se consume, por ejemplo, en la Maná se sirve con yuca y en otros territorios con papas (Chicaiza, 2023)		
Ayampaco	Es gastronomía tradicional de Morona Santiago, para la preparación es las hojas de bijao, ya que se conserva su sabor. Fue una intervención de los colonos al conquistar tierras amazónicas En la actualidad se lo acompaña con yuca, plátano verde, palmito o encurtid (Ministerio de turismo, 2021).	El Carmen	7 km 15 min
Sopa de bolas de verde	Históricamente es un plato mestizo origen Manabita sus ingredientes principales son el plátano, el maní, y la yuca se los cultiva en el mismo territorio el modo de preparación es de forma cruda mezclando con lo pre cocinado (Toala & Sánches, 2017).		
Carne asada con menestra	Es un plato cotidiano ya que se puede consumir día a día, el principal ingrediente es la carne de res y la lenteja, que sirve para la preparación de la menestra, dependiendo la región se puede acompañar con patacones o papas fritas, este plato en el territorio se puede encontrar en restaurantes y mercados locales (Chicaiza, 2023).	La Maná	Centro del cantón
Bolón de verde	Este plato es uno de los más representativo de la provincia de Manabí, su nombre era majado similar al tigrillo los afrodescendientes le dijeron la forma redonda y llamarlo bolón sus ingredientes son el verde, queso y chicharrón. De igual manera este plato es considerado cotidiano ya que se puede consumir día a día en el desayuno, acompañado con un café (Bayas & Veliz, 2017).		
Ceviche de	El un plato nativo del ecuador específicamente		

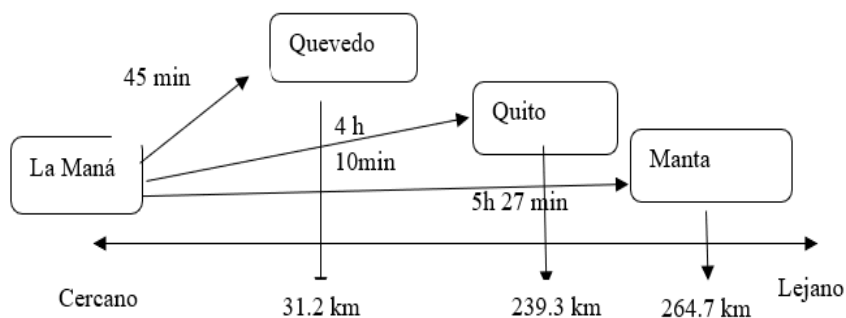
camarón	desarrollado en Manabí, ingrediente principal son mariscos como: camarón, maní y chifles, siendo patrimonio alimentario y adaptado al cantón (J. Rodríguez, 2015).		
Encebollado	Es uno de los platos se origina en la provincia del Guayas. es una sopa caliente a base de pescado, “albacora o atún”, que realizaban los marineros siendo un plato hecho de vapor (Arteaga & Herrera, 2016).		
Corviche	El Corviche es un plato de Manabí, ya que la base principal para preparación es el verde, se lo prepara a base de una masa molida del plátano verde que puede ser asado o frito, de igual manera puede contener rellenos de pescado, camarón queso y más otros, se puede consumir como un aperitivo (Duran, 2020).		
Empanada de verde	El origen del plato es de Manabí por ser elaborado con productos locales como verde, queso, pollo entre otros es considerado una comida cotidiana (Duran, 2020)	El Triunfo	2 km 5 min

Nota: Tomado de (Chicaiza, 2021)

10.1.14 Análisis de conectividad-destinos turísticos gastronómico del Ecuador

En la figura 5, se tiene los tres cantones del Ecuador en los que se desarrolla el turismo gastronómico partiendo desde el cercano al lejano del cantón, considerando la distancia en kilómetros y en tiempo. El cantón cercano es el cantón Quevedo siendo una de las ciudades más grandes de la provincia de Los Ríos, se tomó en cuenta por la amplia variedad de gastronomía que se puede encontrar en el desarrollo de las ferias y programas gastronómicos.

Seguido está el cantón Quito, ya que es considerado como destino turístico gastronómico, por mantenerse las técnicas y sabores de preparación con el transcurso del tiempo dando a conocer la elaboración de los diferentes platos con productos nativos del lugar como cereales, harinas y otros. El cantón más lejano es Manta, ya que actualmente se están realizando festivales de diferentes marcas en las que incluyen la comida tradicional de la provincia siendo su identidad con el Iche, siendo la terminación de algunos platos como, viche, corviche, ceviche de pinchagua entre otros, también se los distingue por el maní al ser el producto principal de los platos.

Figura 5. Conectividad-destinos turísticos

Fuente: (Chávez, 2015)

10.1.15 Análisis del mercado actual y potencial

La demanda turística se describe a las personas que buscan obtener un servicio de calidad mediante el consumo e instalaciones turísticas, incluyendo factor económico, motivacional y preferencias de los visitantes (Chancusig, 2020). En La Maná existen lugares turísticos en las que se están mejorando la planta turística en las parroquias rurales solo se encuentran restaurantes algunos son pequeños y no se tiene mucha variedad de platos, la mayoría de platos se los oferta en las parroquias urbanas.

10.1.15.1 Análisis de las estadísticas turísticas existentes

De acuerdo a la estadística de ocupación turística del cantón La Maná, se tiene el registro de visitantes mediante el *check in* de los alojamientos obteniendo un total de 25.219 visitantes durante los feriados de acuerdo a la estadística ocupacional turística 2021 (Departamento de Turismo). La mayoría de los establecimientos no llevan un registro ya que para ellos no es de mucha importancia, es importante resaltar que los visitantes van a pasar el día al cantón para disfrutar de los atractivos naturales que lo identifica o hacen una parada técnica para seguir vía Pujilí, como punto de destino a visitar las termas de Yanayacu que se encuentran en la parroquia la esperanza del cantón Pujilí. La mayoría de afluencia turística se tiene los fines de semana y feriados en los que los complejos y atractivos naturales se encuentran llenos de turistas locales y provinciales.

10.1.15.2 Nicho de mercado

La Maná cuenta con varias opciones para el desarrollo de actividades turísticas, en las parroquias se destaca el avistamiento de aves, senderismo, camping, fotografía, entre otros; por la falta de apoyo e interés de las autoridades el cantón no es aprovechado en el ámbito

turístico, existe un operador servicio de apoyo que de lo localiza mediante la red social de Facebook, en la que ofrece recorridos y aventura en los ríos, pozas, y cascadas que se encuentran en las parroquias rurales, el acceso a estos lugares se realizan en vehículo propio o camionetas, según se presenta en la Tabla 24.

Tabla 24.

Descripción del nicho de mercado turístico

Descripción del tipo de mercado-turismo gastronómico del cantón La Maná		
Actividades que realizan los turistas Camping Caminatas Avistamiento de aves Fotografía Miradores Ciclismo Recreación	Necesidades del tipo de mercado Señalética Basureros Barandas Información Baños públicos	Contacto (organizaciones relacionadas, operadores de turismo) Lic. Javier Neira Palacio Director de turismo del cantón Ing. Naldo Noboa Presidente del GAG de Pucayacu.

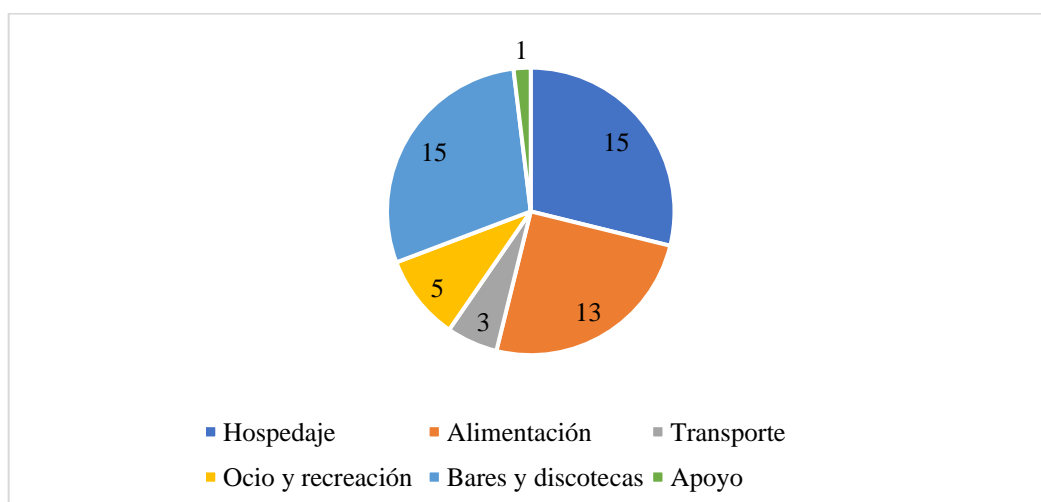
Fuente: (Chávez, 2015)

10.1.16 Oferta y producto turístico

10.1.16.1 Estructura turística y aspectos administrativos del cantón La Maná

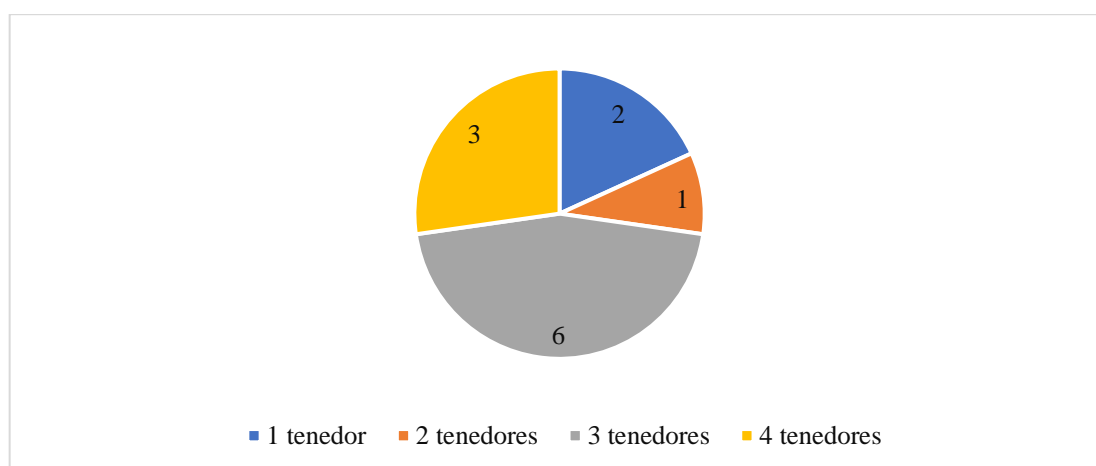
En el Figura 6, se encuentra el registro de la planta turística la cual es necesaria para satisfacer las necesidades de visitante, se observa que el cantón La Maná cuenta con 15 establecimientos de hospedaje, 13 de alimentos y bebidas, 3 de transporte, 5 sitios que se los categoriza como ocio y recreación, 15 de bares y discotecas y finalizando 1 servicio de apoyo u operador turístico.

Figura 6. Prestadores de servicio turísticos



En el Figura 7, se divide por categorías a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, existen 12 restaurantes en los que 2 cuentan con categoría de 1 tenedor, 1 restaurante tiene 2 tenedores, 6 establecimientos tiene categoría de 3 tenedores y 3 restaurantes se categorizan con 4 tenedores.

Figura 7. *Categoría de los servicios de alimentos y bebidas*



10.1.16.2 Tabla de calificación de potencial gastronómico del cantón La Maná

Seguido se muestra la tabla de calificación que evalúa el potencial gastronómico del cantón La Maná, destacando los platos, ingredientes, preparación y vigencia; esta tabla busca resaltar la tradición, conservación y reconocimiento de la gastronomía a nivel local, cantonal y provincial.

Tabla 25.

Criterios de calificación del potencial gastronómico

Criterio	Descripción
Historia y tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región, (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).
Tradición vigente	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad.
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo de visitantes en establecimientos de alimentos y bebidas.

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2019)

De cada criterio establecido se le asigna un puntaje para evaluar y determinar si los platos cumplen con los criterios establecidos para ser potencial.

Tabla 26.*Criterios técnicos de evaluación*

Criterio	Puntaje
Historia y tradición	25 puntos
Ingredientes locales	25 puntos
Tradición vigente	25 puntos
Oferta en el destino	25 puntos
Total	100 puntos

Nota: Tomado de (Ministerio de Turismo, 2019)

A continuación, se califica cada uno de los platos y bebidas tradicionales ofertados en el cantón La Maná, como se muestra en el anexo 3, evidenciando los platos registrados y los que se obtuvo en las salidas de campo.

Figura 8. Representación del potencial gastronómico del cantón La Maná en relación a los productos considerados Patrimonio Alimentario

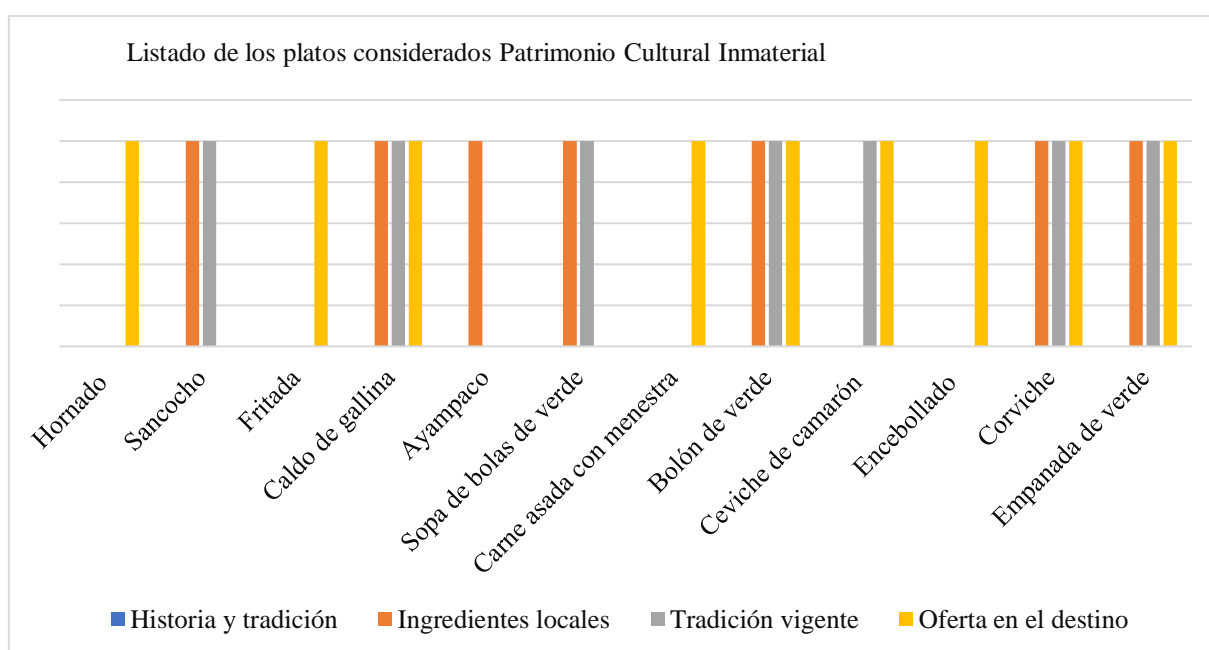
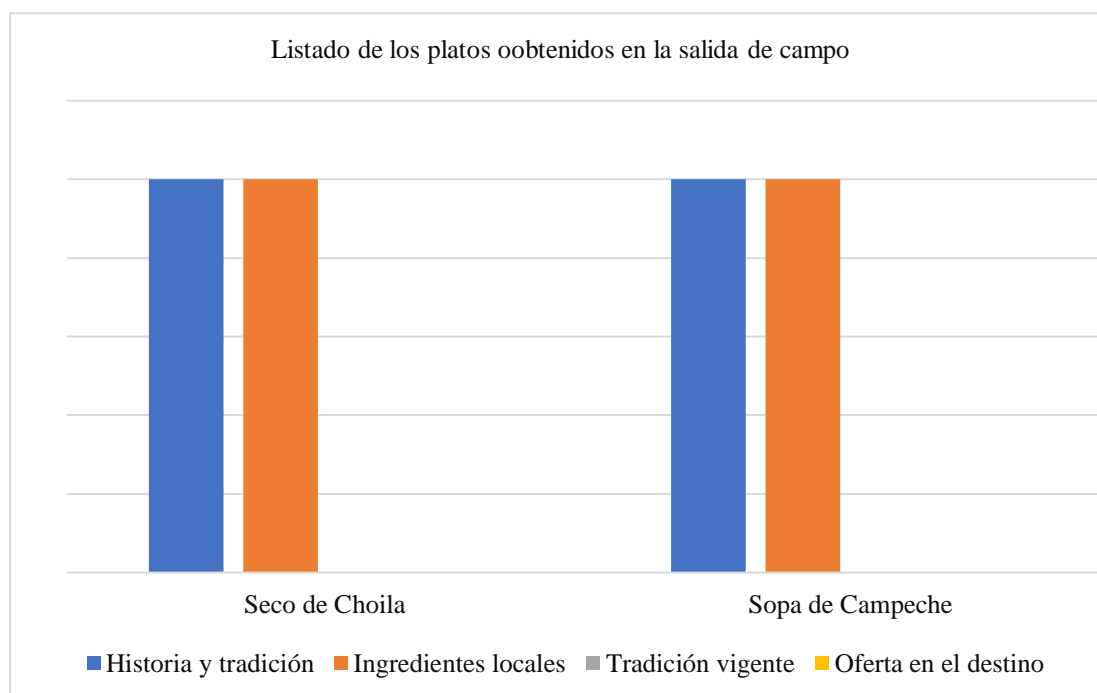


Figura 9. *Inventario de evaluación de los platos obtenidos en la salida de campo***10.1.16.3 Determinación de Potencial Gastronómico del cantón La Maná**

Por medio de la metodología SIGAP que fue adaptada a realidad para determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná de la provincia de Cotopaxi. En los que se aplicó 5 indicadores en los que se obtuvo información actual y conocer si La Maná posee potencial para el desarrollo del turismo gastronómico, de acuerdo a las variables de estudio se determinó que el cantón La Maná No cuenta con potencial para el incremento del turismo gastronómico. Para la obtención del resultado se tuvo en cuenta los cuatro criterios técnicos fundamentales para la calificación de los platos y bebidas, los que debían tener historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino.

Tabla 27.

Potencial gastronómico de los platos según el puntaje

Platos	Puntaje	Criterios que cumple
Bolón de verde Empanas de verde Corviche Caldo de gallina	75	Estos platos tienen una calificación de 75 puntos por que cuenta con 3 criterios de calificación mediante la metodología MINTUR. Cumple con: Ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino.
Seco de <i>choila</i> Sopa de <i>campedche</i>	50	No cuenta con historia por ser platos introducidos y su origen es de otras provincias. Tienen una calificación de 50 puntos por cumplir con 2 criterios; estos cuentan con historia y tradición e ingredientes locales

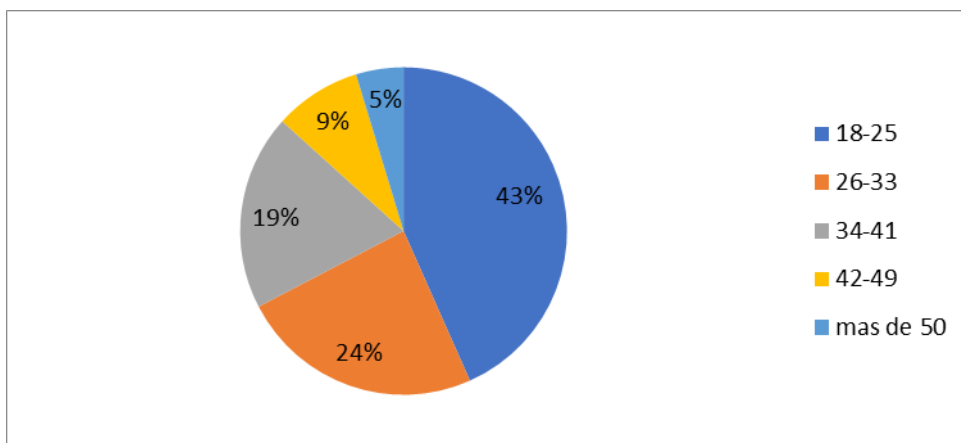
Ceviche de camarón	50	Al ser platos temporales su tradición no es vigente y solo se lo encuentra en dos restaurantes de la parroquia de origen por lo que no es ofertado en zonas urbanas. Se le da calificación 50 puntos por cumplir con 2 criterios establecidos por la metodología MINTUR. Cuenta con: tradición vigente y oferta en el destino. No tiene historia ni ingredientes por ser platos elaborados y originarios de otra provincia de la costa. Se le da calificación 50 puntos por cumplir con 2 criterios establecidos por la metodología MINTUR.
Sancocho Sopa de bolas de verde	50	Cumple con: ingredientes locales y tradición vigente. No tiene historia y no es ofertado por los establecimientos de alimentos y bebidas. Este plato tiene calificación de 25 por que solo cuenta con 1 criterio.
Ayampaco	25	El pato es elaborado con ingredientes locales. No cuenta con historia, no tiene tradición vigente y tampoco se lo encuentra en el mercado ofertados por los restaurantes.
Hornado Fritada Carne asada con menestra Encebollado	25	Estos platos tienen calificación de 25 por que solo cuenta con 1 criterio. Cuenta con oferta en el destino solo se los encuentra en los restaurantes y mercados del cantón. No tiene historia, tradición vigente, los ingredientes que se utilizan no se los obtiene en el cantón.

Los 12 platos tradicionales identificados como Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico, y los 2 registrados en la salida de campo son calificados con la metodología MINTUR, ayudando a concluir que La Maná NO posee potencial para el Turismo Gastronómico, ya que los platos son originarios de otras provincias, como Manabí y Guayaquil, siendo ofertados por ser accesible a los productos que se cultivan en la zona.

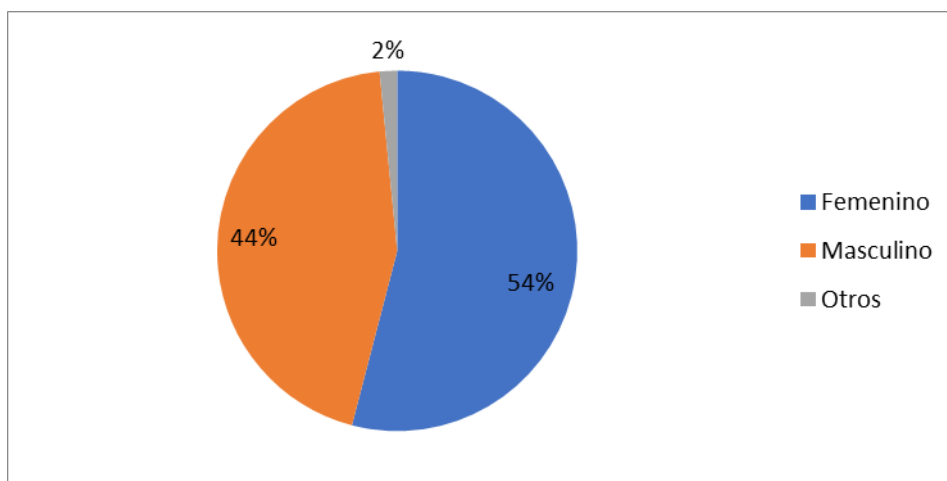
10.2 Análisis el mercado actual y potencial del turismo gastronómico en el Cantón La Maná.

10.2.1 Encuestas a turistas

La encuesta realizada a los turistas cumple con el objetivo de recopilar información para determinar el perfil del turista gastronómico, considerando su edad, género, zona de origen, nivel educación, motivo de viaje, con quien viaja, transporte en el que se desplaza, frecuencia de visita y conocimiento sobre la gastronomía, con la finalidad de identificar la afluencia turística en el cantón. Cada pregunta se la proyecta mediante los gráficos con la interpretación de los resultados en cada una de las preguntas. Se realizó 378 encuestas, obteniendo este dato de 25.218,60 turistas que visitan el cantón La Maná durante el año, este dato es tomado de la estadística ocupacional turística 2021.

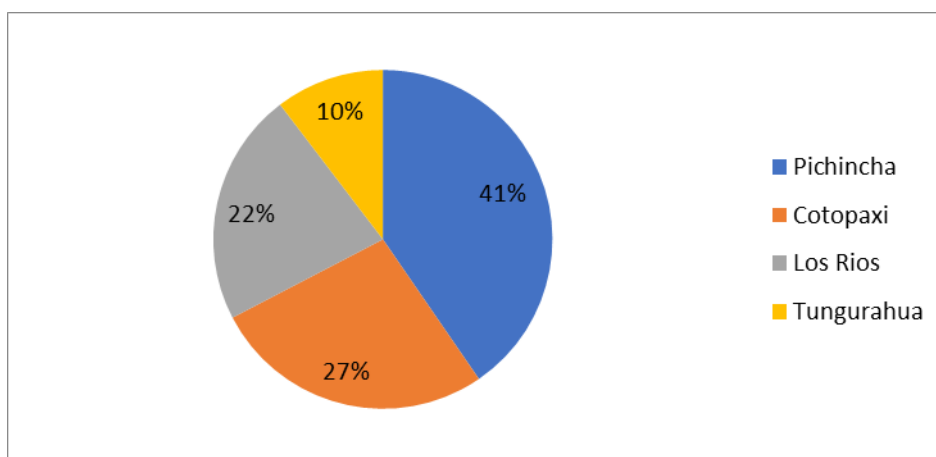
Figura 10. Edad

En el Figura 10 se observa que las personas de 18-25 años prefieren visitar La Maná ya que ocupan un 43%, seguido los de 26-33 años con el 24%, reflejando que los de 34-41 años corresponden al 19%, se evidencia que gran parte de la población total destina una parte de sus recursos para el desarrollo de actividades turísticas.

Figura 11. Género

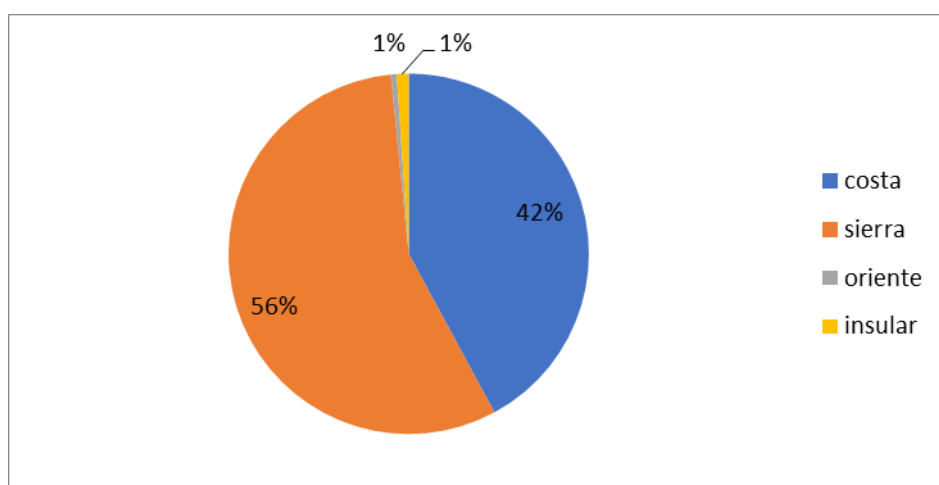
Respecto a la pregunta sobre el género de los turistas se muestra que existen más encuestados del género femenino con un 54%, mientras que el 44% son hombres y el 2% restante son de otras orientaciones sexuales. Lo que indica que las mujeres son las interesadas en realizar actividades turísticas que se ofrece en el cantón y las puede realizar en cualquier época del año.

Figura 12. ¿Desde qué lugar usted visita el cantón?

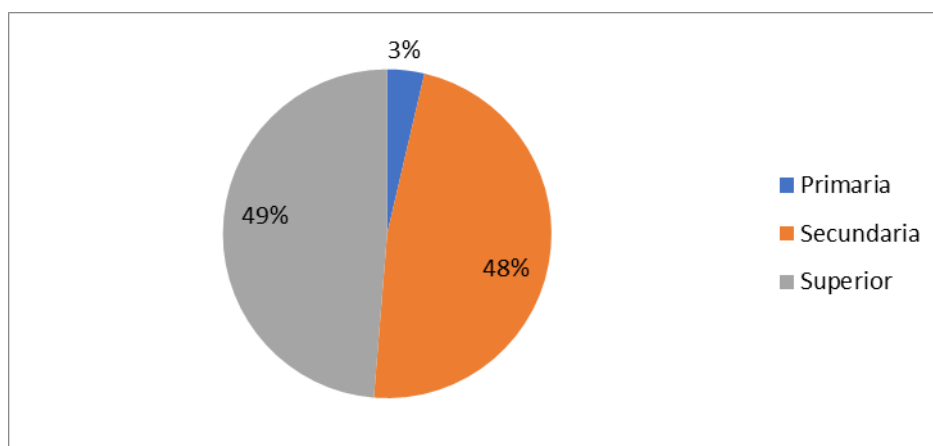


De acuerdo a las estadísticas, el cantón La Maná es reconocido por diferentes cantones cercanos, en el Figura 7 se observa que el 41% son visitantes que provienen de la provincia de Pichincha, seguido por la provincia de Cotopaxi con el 27%, el 22% son de la provincia de Los Rios, y el 10% son visitantes de la provincia de Tungurahua.

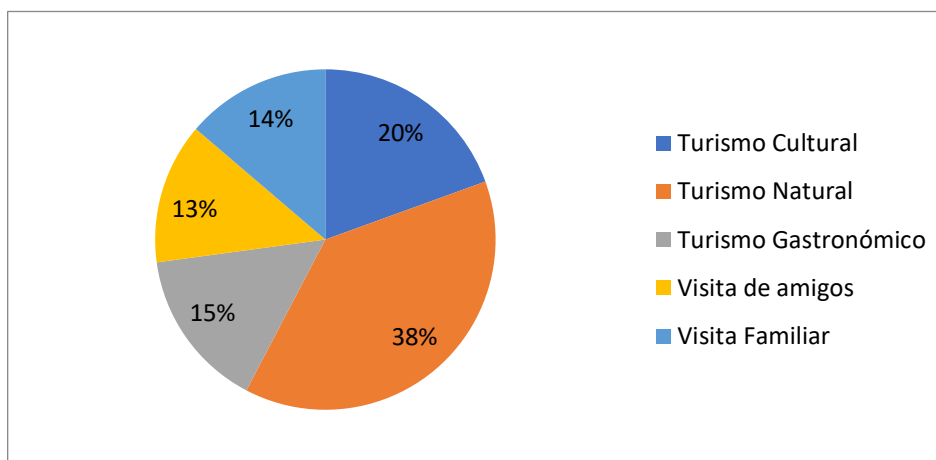
Figura 13 . ¿Región de la que proviene?



De acuerdo a las investigaciones previas, se tuvo que, el cantón cuenta con la visita de las cuatro regiones del Ecuador, se muestra a la Sierra como la región que más visita a La Maná con el 56%, seguido de la Costa con un 42%, dejando finalmente al Oriente y Galápagos con el 2% restante.

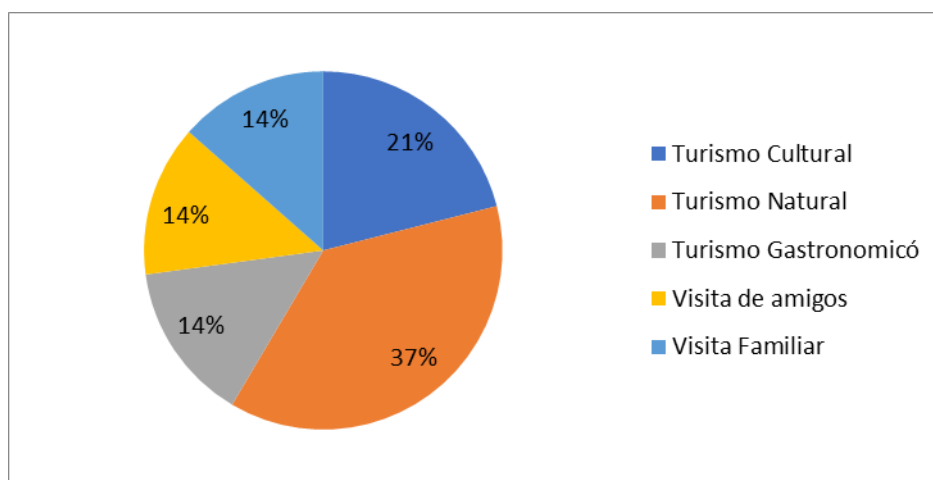
Figura 14. Nivel de educación

Con el trabajo de campo realizado se obtuvo que, el 92% corresponde a los estudios secundarios relacionado a los jóvenes que visitan La Maná, seguido por turistas nacionales que culminaron la primaria reflejando un 7% y finalmente profesionales con el 1%.

Figura 15. ¿Cuál es el principal motivo de viaje?

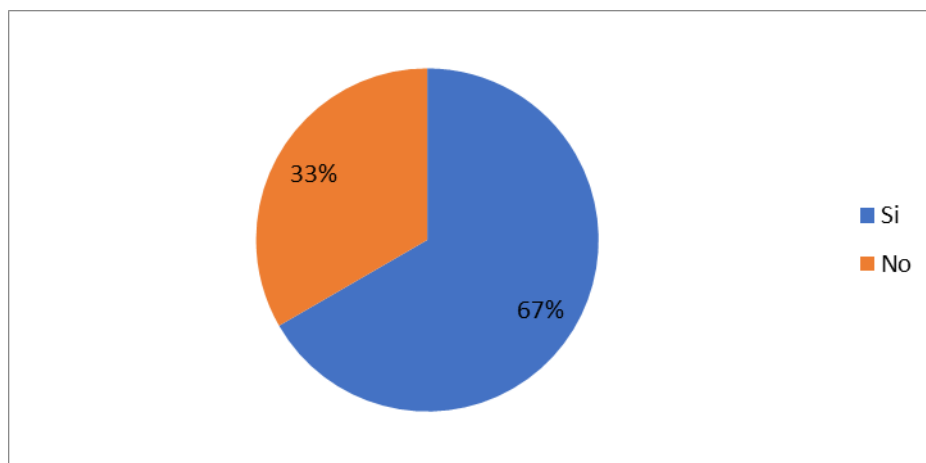
En el cantón La Maná, las personas que visitan coinciden que el turismo que más se realiza es el Natural con un 38%, seguido del turismo cultural con un 20%, que abarca varias actividades como una de ellas la gastronomía en el que el 15% les interesa el tema culinario para degustar los diferentes platos y conocer sus ingredientes y sabores que se presenta en los platos.

Figura 16. ¿Al momento de viajar que transporte utiliza?

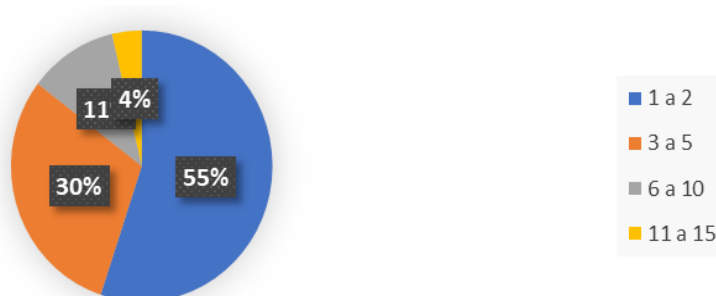


De acuerdo a la encuesta realizada, al momento de desplazarse al cantón La Maná, el 42% de los visitantes prefieren el transporte privado por motivos de comodidad, mientras que el 40% utilizan el transporte público y el 18% usan transporte ecológico (bicicleta, patines, patinetas, bicicletas eléctricas, entre otros) disfrutando del trayecto y del aire libre.

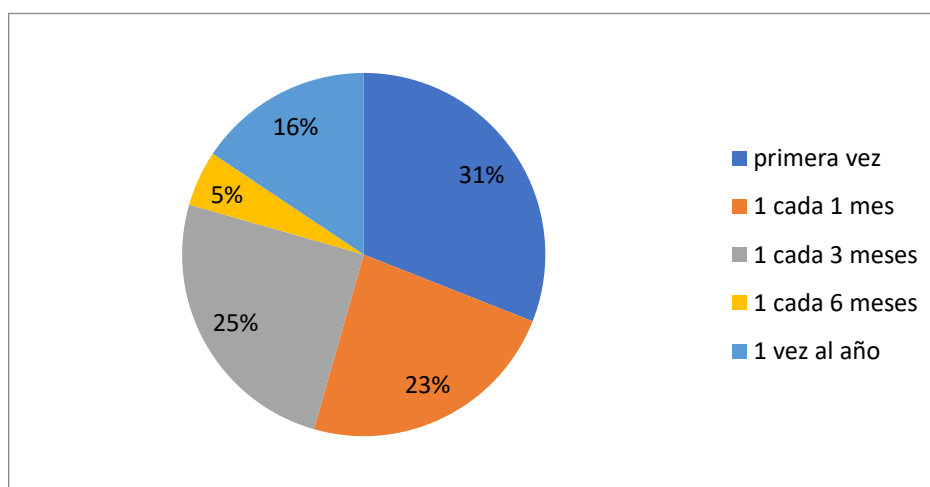
Figura 17. ¿Has visitado antes el cantón La Maná?



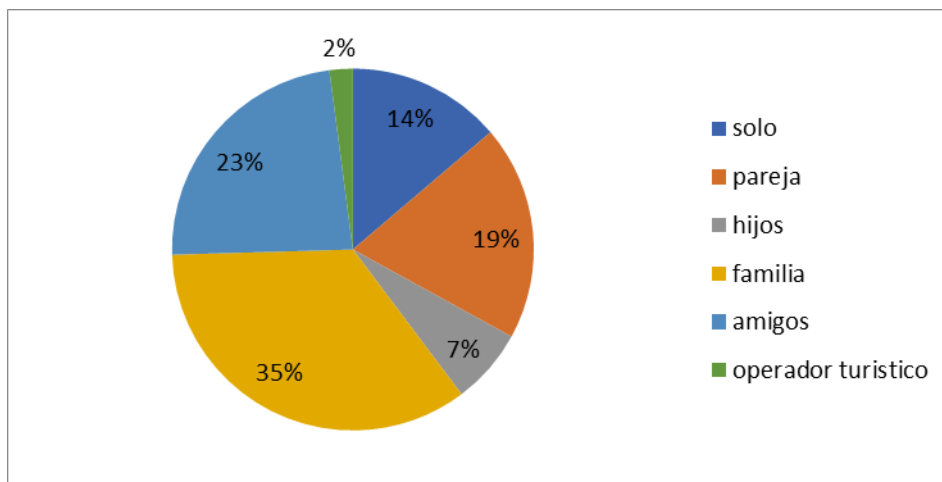
La encuesta refleja que el 67% de turistas ya habían realizado visitas previas al lugar, para conocer lo que oferta y las novedades que se tiene en las diferentes temporadas, mientras que el 33% lo visita por primera vez al ser una vía alterna para dirigirse a la provincia de la Sierra.

Figura 18. *¿Tiempo de visita?*

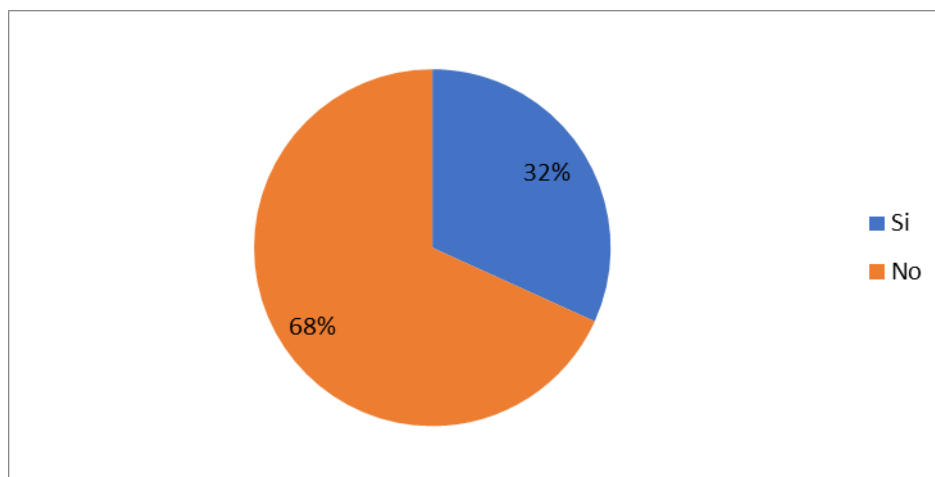
De las encuestas realizadas, el 55% han pernoctado en el cantón de 1 a 2 días para recorrer los atractivos que se encuentran en las parroquias rurales que se encuentran a las afuera del cantón, el 30% menciona que ha quedado entre 3 y 5 días, un 11% de personas nos dicen que entre 6 a 10 días y el 4 % de 11 a 15 días.

Figura 19. *¿Con qué frecuencia usted visita el cantón La Maná?*

El Figura 19 expone la frecuencia de visita con relación al cantón La Maná, obteniendo un 31% de personas que lo visitan por primera vez, un 25% nos muestra que 1 persona visita el cantón cada 3 meses, un 23% señala que una persona llega pasando 1 mes, el 16% refleja que visitan el cantón al menos una vez al año y el 5% muestra que ingresan personas cada 6 meses. El mayor porcentaje lo frecuentaba por primera vez ya que se dirigían a visitar el cantón Latacunga para conocer las lagunas y su gastronomía, lo cual tienen desconocimiento que La Maná pertenece a la provincia de Cotopaxi.

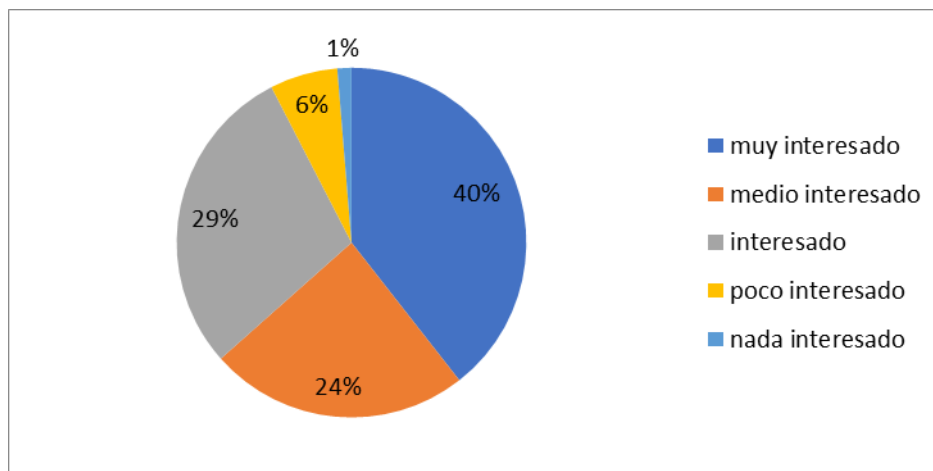
Figura 20. *¿Con quién viaja?*

En el Figura 20, se observa que el 35% prefiere viajar en familiares, el 23% disfrutan de salir con grupos de amigos, el 19% lo hace acompañado de su pareja, el 14% de las personas prefieren viajar solo, un 7% solo con sus hijos y el 2% opta por viajar con una operadora turística.

Figura 21. *¿Conoce usted de la gastronomía del cantón?*

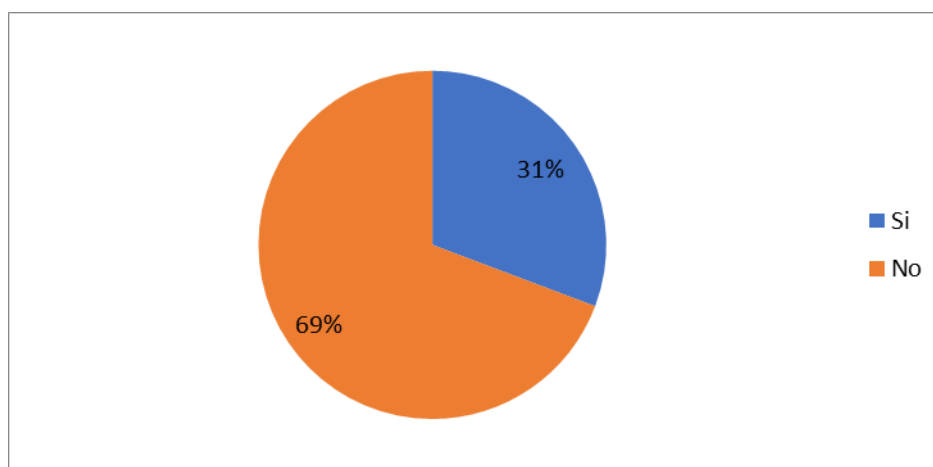
Con respecto a los visitantes encuestados el 97% de las personas conocen la oferta gastronómica del lugar, elemento que genera una ventaja para promover el consumo de los platos típicos que son elaborados en la zona y de esta manera se activa de manera directa una etapa de motivación al consumo de los turistas, por otra parte, el 3% no tiene conocimiento alguno.

Figura 22. *¿Está usted interesado en participar en festivales o ferias gastronómicas?*



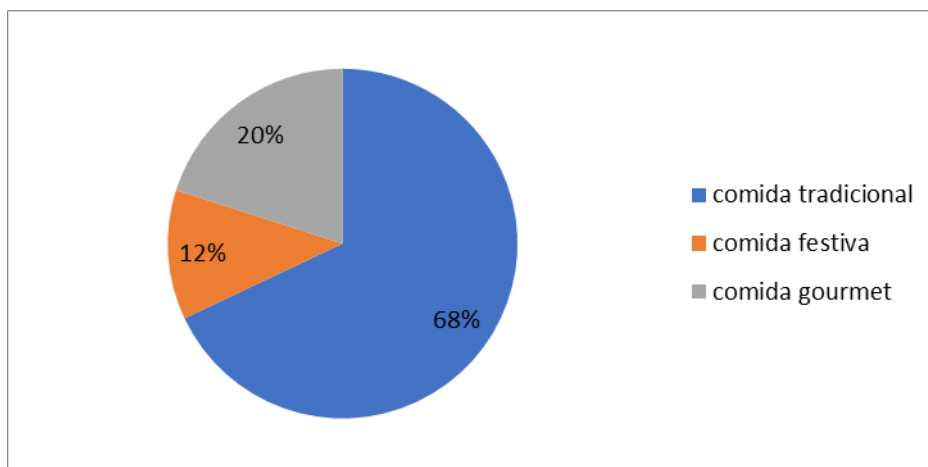
El Figura 40, evidencia que el 40% de los visitantes está muy interesados en ser parte de festivales o ferias gastronómicas, el 29% están interesado, el 24% se encuentra medio interesado, el 6% les interesa poco y el 1% nada interesado.

Figura 23. *¿Conoce usted los platos representativos del Cantón La Maná?*



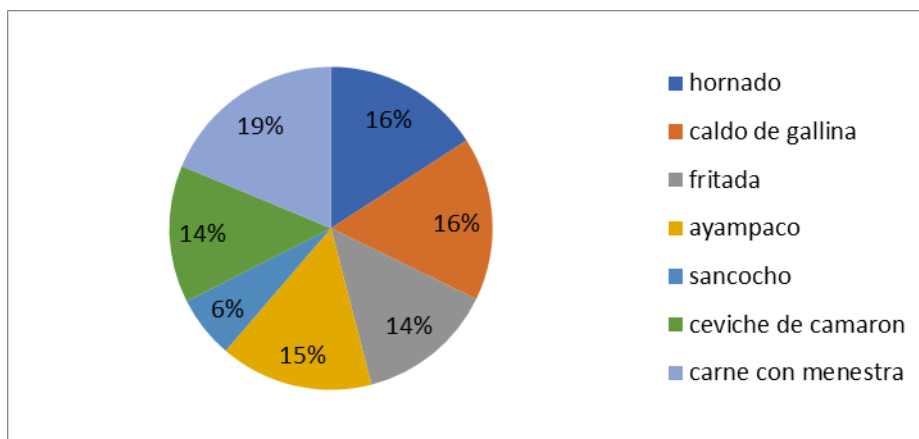
El 69% de las personas que llegan al cantón La Maná no conoce los platos representativos del lugar, lo que determina de manera clara la imperiosidad de crear estrategias informativas que inicien un proceso adaptativo en relación al contenido de la oferta gastronómica en específico a los que son más significativos en la zona de estudio y de esta manera consolidar a la zona como referente al consumo de dichos platos, mientras que el 31% si tiene conocimiento de la gastronomía.

Figura 24. *¿Qué tipo de alimentación prefiere durante su visita?*

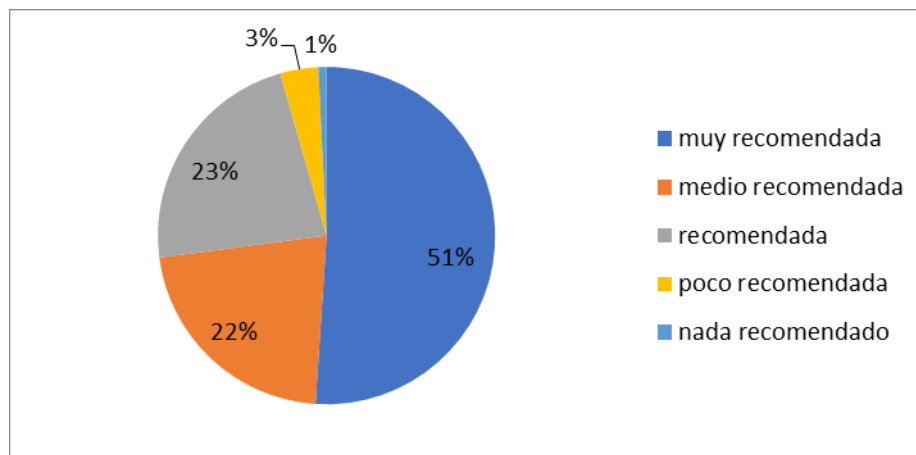


El Figura 24, da a conocer el tipo de alimentación que se encuentra en el cantón, el 68% de los encuestados optan por el consumo de la comida tradicional, el 20% disfruta de platos a la carta y el 12% la comida rápida.

Figura 25. *¿Cuál plato considera usted que es más consumido en el Cantón La Maná?*



La gastronomía tradicional que se tiene en La Maná son los platos más consumidos, el Figura 20 refleja que el 19% opta por consumir carne con menestra, el 16% por hornado y caldo de gallina respectivamente, 15% prefiere ayampaco, el 14% consumen ceviche de camarón, así como también la fritada y el 6% por sancocho.

Figura 26. ¿Recomendaría usted la gastronomía del cantón La Maná?

En el Figura 26, se evidencia el grado de recomendación que dieron al probar y conocer sobre la gastronomía que se oferta en La Maná, obteniendo un 51% que es muy recomendado, 23% solo lo recomienda, un 22% medio lo recomienda, el 3% poco lo recomienda y el 1% nadie lo recomienda.

Tabla 28. Resumen del perfil del turista

Perfil del turista			
Característica demográfica	Características socioeconómicas	Característica por motivación	Características preferenciales
Los turistas son de residentes región sierra provincia de Pichincha La edad promedio es de 18 a 25 años De género femenino que viaja con su familia.	La mayoría cuenta con estudios secundarios terminados y gastan en comida de 10 a 20\$ durante su visita al cantón.	Su principal motivo de viaje es para conectarse con la naturaleza y liberar el estrés en cascadas, ríos, entre otros. Pernoctan de 1 a 2 días, visitando los fines de semana La frecuencia es de una vez al mes, existe un alto porcentaje que visita los atractivos por primera vez.	Los turistas les prefieren el turismo natural, y el cultural dentro de este existe un 15% que visita el cantón por su gastronomía Transportándose en vehículo propio Prefieren consumir comida tradicional en especial la carne asada con menestra.

Nota: Tomado de (Almache, 2021)

En cuanto al mercado actual, se observa que la demografía predominante está compuesta por residentes de la región Sierra, en mayoría procedentes de la provincia de Pichincha. Este grupo demográfico presenta una edad promedio de 18 a 25 años, siendo mayoritariamente mujeres que prefieren viajar acompañada de la familia. A nivel socioeconómico, la mayoría de los visitantes cuentan con estudios secundarios y destinan un

gasto promedio en comida durante su visita que oscila entre 10 y 20 dólares. La motivación principal de estos turistas reside en la conexión con la naturaleza y la búsqueda de actividades para liberar el estrés, especialmente en entornos naturales como cascadas y ríos.

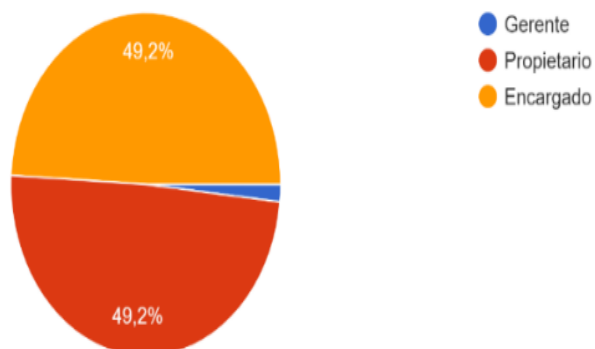
La duración de la estadía se sitúa generalmente entre 1 y 2 días, predominantemente durante los fines de semana, y existe un alto porcentaje de visitantes que exploran La Maná por primera vez. Además, se destaca que el 15% de los turistas manifiesta un interés específico en la gastronomía local, especialmente en platillos tradicionales como la carne asada con menestra y la movilización se realiza mayoritariamente en vehículo propio. En cuanto al mercado potencial, se sugiere la posibilidad de ampliar el público objetivo mediante estrategias que aborden una diversidad de edades, a pesar de que la atención actual se centra en los jóvenes de 18 a 25 años.

Una estrategia clave podría ser la diversificación de actividades, incorporando opciones que complementen la conexión con la naturaleza y atraigan a diferentes intereses. Además, se vislumbra una oportunidad para promover los atractivos gastronómicos locales, considerando el interés existente del 15%, mediante la posible diversificación de menús o la destacada presentación de platillos tradicionales. Con el objetivo de fomentar visitas repetidas, se plantea la implementación de estrategias como la organización de eventos turísticos gastronómicos regulares o la oferta de descuentos para visitantes frecuentes. Asimismo, se propone fortalecer colaboraciones y conexiones con destinos cercanos, especialmente de la costa, para atraer a un mayor número de turistas y enriquecer la experiencia global de los visitantes.

10.2.2 Diagnóstico a los prestadores de servicio gastronómico

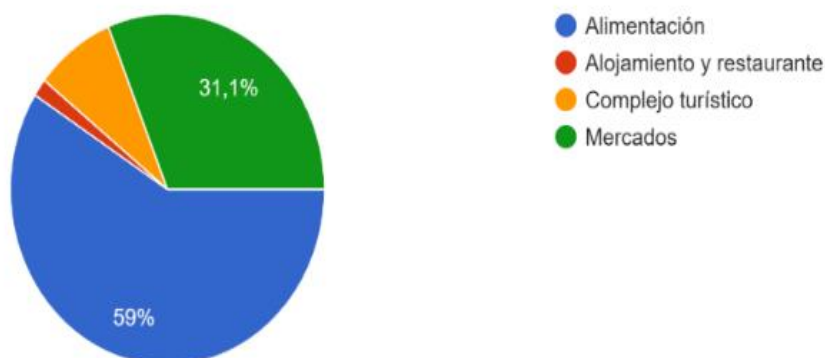
Para el desarrollo de este apartado se encuestó a los prestadores de servicio gastronómicos del cantón La Maná que se encuentran catastrados y también a los locales que ofertan el mismo tipo de gastronomía, esto conlleva al mejoramiento de la calidad de vida de la población del sector y de igual manera que el cantón se convierta en potencial turístico nacionales e internacionales. Los resultados permitieron conocer los servicios gastronómicos y los productos que ofrece La Maná, puesto que posee varios establecimientos que oferta alimentos y bebidas de los cuales se pudo apreciar su diversidad de gastronomía con precios accesibles y muchas veces los clientes pueden ver su preparación.

Figura 27. ¿Cuál es el cargo que usted ocupa?



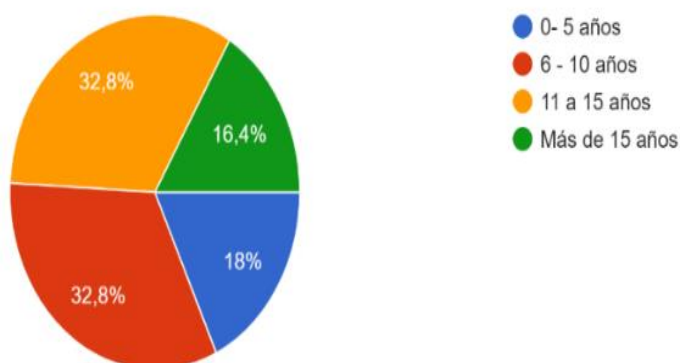
En la encuesta se determinó el cargo que ocupa la persona entrevistada en el establecimiento de alimentos; el 49.2% son encargados, 49.2% son propietarios y el 1.6% pertenece a gerentes.

Figura 28. Tipo de establecimiento/negocio



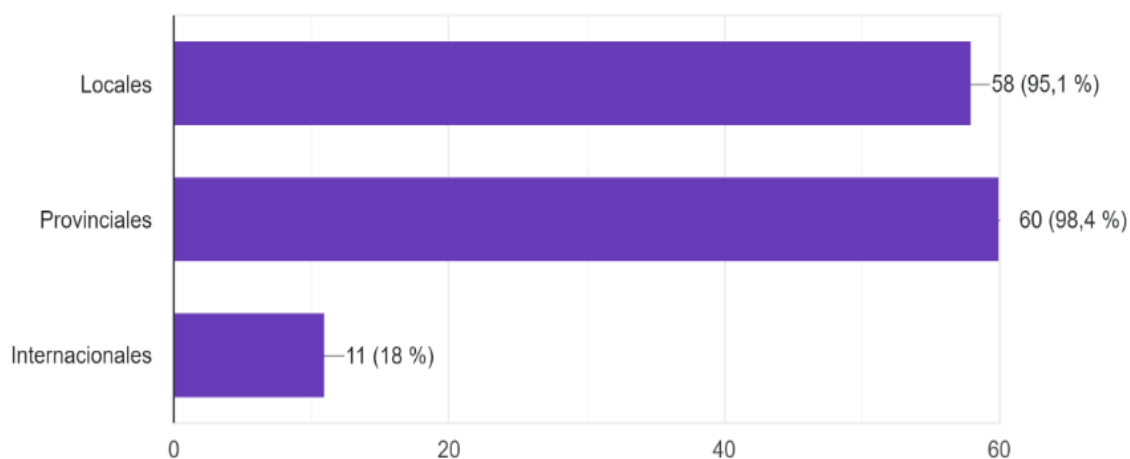
En el Figura 28, se presenta el tipo de establecimiento o negocio en el que se desenvuelven o trabajan las personas entrevistadas reflejando que el 59% es de alimentación, en los mercados es el 31.1%, 8.2% complejos turísticos, 1.6% alojamientos que ofrecen servicio de alimentos.

Figura 29. Antigüedad del establecimiento/ servicio



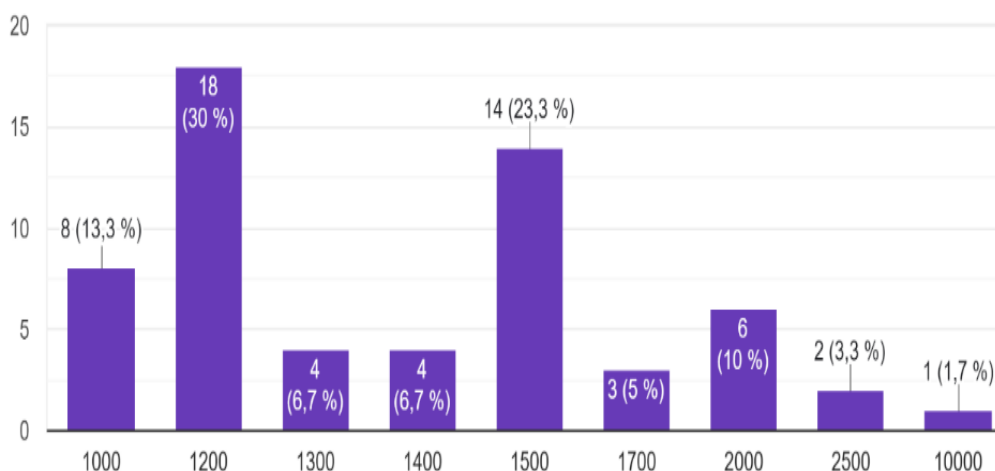
La antigüedad del establecimiento o servicio se muestra en años en el Figura 29, en el cual, el 32.8% corresponde a 6 -10 y 11 - 15, 18% es de 0 a 5 sin embargo el 16.4% es de 15 años o más de su creación esto siendo los locales más antiguos del lugar.

Figura 30. *La mayoría de clientes que usted ha recibido han sido?*



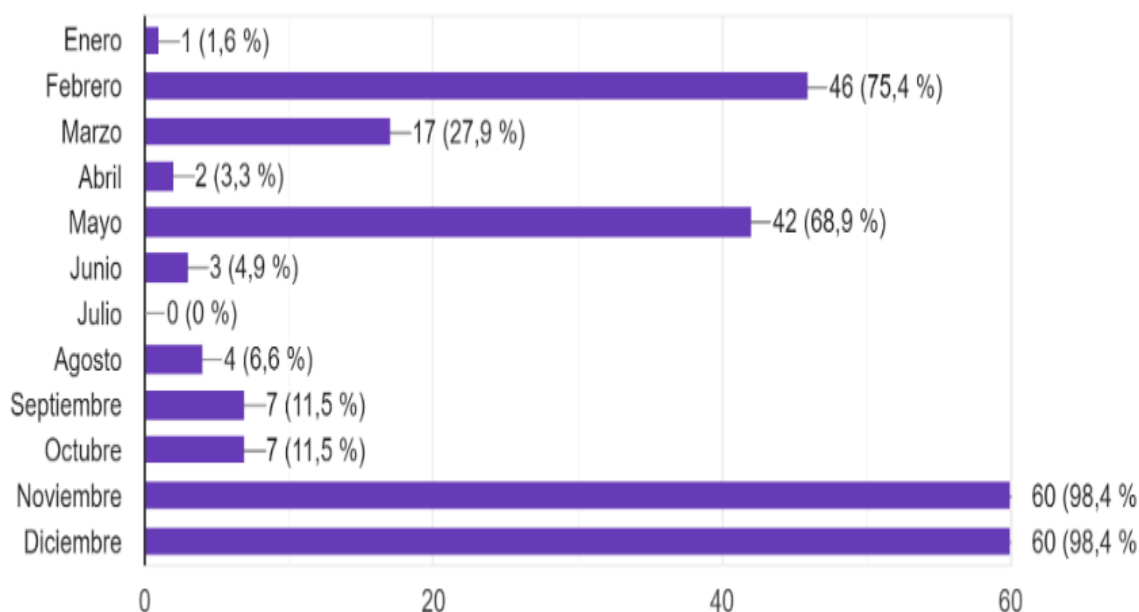
En el Figura 30, representa el tipo de clientes que han recibido los establecimientos, el 98.4% han sido de otras provincias siendo Pichincha la provincia donde más son originarios los visitantes, 95.4% locales y 18% extranjeros.

Figura 31. *¿Cuál es la cantidad de clientes que recibe anualmente?*



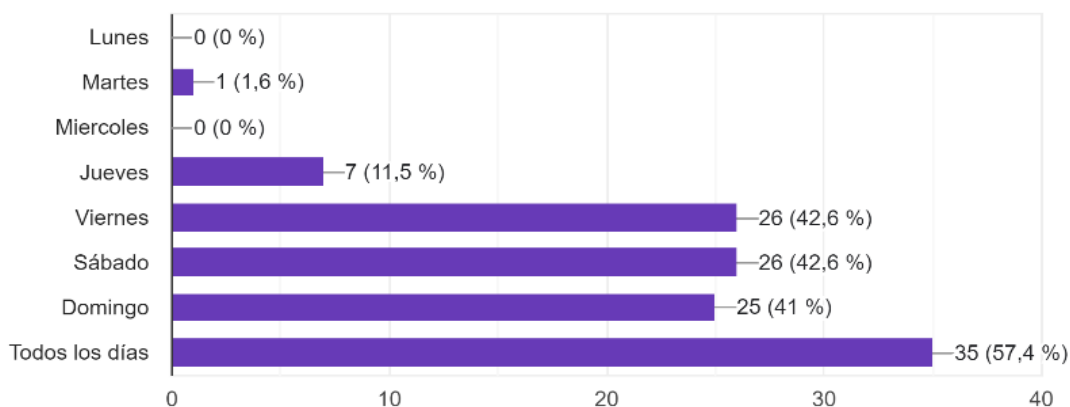
La cantidad de clientes que recibe anualmente el cantón la mana se puede verificar en el Figura 31. en la cual, el 30% recibe a 1200 personas, 23.3% a 1500, 13.3% a 1000, 10% a 2000, 6.7% entre 1300 a 1400, 5% a 1700, 3.3% a 2500 y 1.7% a 10000.

Figura 32. ¿Para usted cuales son los meses de temporada alta?



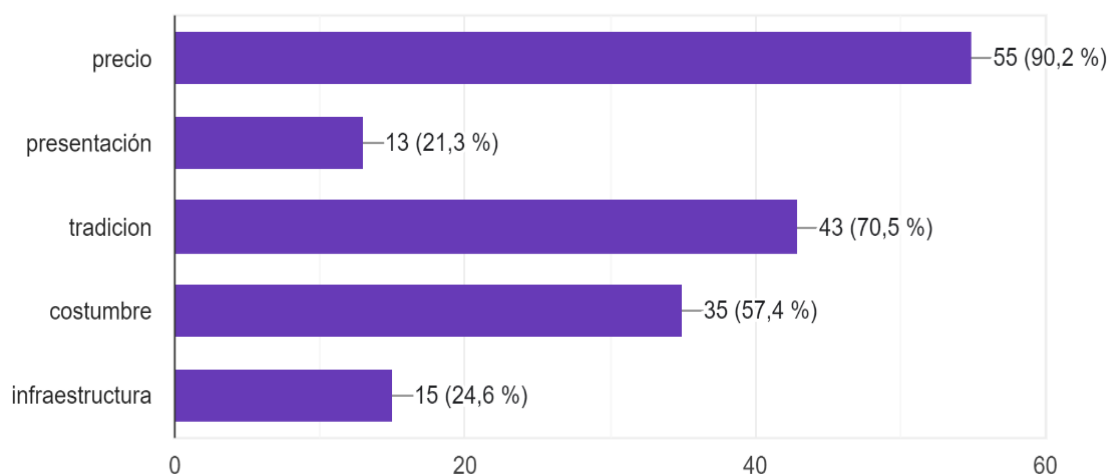
En el Figura 32, se observa los meses de temporada alta, siendo 98.4% noviembre - diciembre, 75.4% febrero, 68.9% mayo los meses que siempre llegan visitantes mientras que, 27.9% marzo, 11.5% septiembre - octubre, 6.6% agosto, 4.9% junio, 3.3 abril 1.6% enero llegan turistas limitados y julio es el mes que no recibe turistas La Maná.

Figura 33. ¿Qué días existe mayor afluencia?



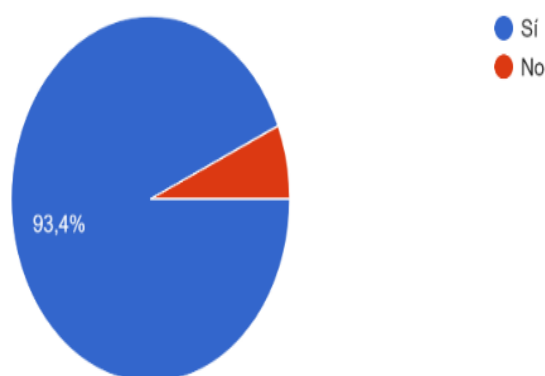
Se evidencia que los días con mayor afluencia existe en restaurantes que laboran todos los días dando un 57.4%, mientras que los establecimientos de los mercados trabajan 42.6% viernes - sábado y 41% los domingos, 11.5% jueves, 1.6% martes mientras que lunes y miércoles son días de descanso en los que no se tiene visitas ni ventas.

Figura 34. ¿Qué factores considera usted que influye en el momento de consumir comida?

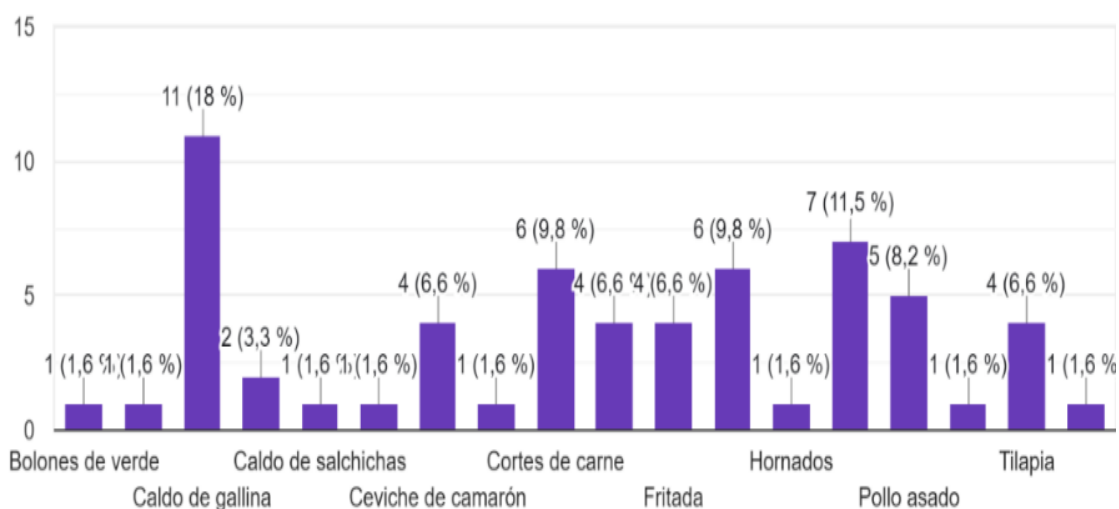


El 90.2% consume por el precio, 70.5% vista por tradición, 57.4% por costumbre, 24.6% infraestructura y 21.3% la presentación.

Figura 35. ¿Lleva registro de los platos que más ha vendidos?



La Figura 35, se evidencia que el 93.4% lleva un registro de los platos vendidos y 6.6% no tiene ningún registro.

Figura 36. ¿Cuál es el plato más vendido?

El plato más consumido del cantón La Maná con un 19.6% es el caldo de gallina, seguido con el 11.5% platos a la carta, 11.4% hornado, 9.8% cortes de carne, 8.2% pollo asado - tilapias, 6.6% encebollado - ceviche de camarón - fritada, 4.9% caldo de salchicha y el 3.2% bolones de verde, 1.6% seco de pato- chaulafan.

Tabla 29. Prestadores de servicio

Resumen encuesta a los prestadores de servicio de alimentos y bebidas	
Cargo	Encargados propietarios
Tipo de establecimiento	Alimentación
Antigüedad del establecimiento	De 6 a 15 años
Origen de los clientes	Provinciales
Cantidad de clientes anuales	1200 personas
Meses de temporada alta	Noviembre Diciembre Febrero
Días con mayor afluencia	Fines de semana
Influyente para el consumo	Precio
Registro del plato más consumido	Caldo de gallina

De acuerdo a la información obtenida en las encuestas, se determina que la mayoría de los clientes que visitan los establecimientos de comida por el precio, el cual cada uno de los establecimientos lleva un registro que el plato más consumido por los turistas, es el caldo de gallina mientras que en las encuestas a los turistas se dice que más consumen la carne asada con menestra; también se conoce que los establecimientos tiene de 6 a 15 años de existencia en los que se ha desarrollado los platos que se encuentran catastrados por ende son reconocidos en el cantón.

10.2.3 Elaboración de artículo académico en la revista RENPYS

Publicación Semestral. Vol. , No, Mes Año, Ecuador (p. x-xx). Edición continua

POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI

Jennifer Nayely Cerezo Loor¹, Adolfo Ricardo Guamán Guevara^{1*}

¹Universidad Técnica de Cotopaxi, Facultad de CAREN, Carrera de Turismo, Latacunga, Cotopaxi, Ecuador.

*Dirección para correspondencia: Adolfo.guaman0123@utc.edu.ec

Fecha de Recepción: xx-xx-xxxx

Fecha de Aceptación: xx-xx-xxxx

Fecha de Publicación: xx-xx-xxxx

Resumen

El presente proyecto de investigación se desarrolló en La Maná siendo uno de los siete cantones que conforma la provincia de Cotopaxi, en el cual se tiene como objetivo determinar el potencial turístico gastronómico del cantón La Maná, se realizó a través de la metodología de elaboración de mapas gastronómicos (MINTUR) y SIGAP, en donde se identificó la existencia de doce platos registrados y dos obtenidos en la salida de campo, los cuales fueron calificados mediante cuatro criterios (historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino) cada uno con una calificación de 25 puntos dando como resultado 100 puntos de acuerdo a la metodología. En su mayoría los platos cuentan con un promedio de 25 a 75 puntos refiriendo a un potencial bajo del turismo gastronómico del cantón La Maná, lo que determinó que la zona de estudio posee dos platos propios que no se encuentran registrados estos solo se los prepara en las parroquias rurales. Seguidamente, se tomó en cuenta a la población mediante tres grupos, se eligió una muestra intencional para autoridades y prestadores de servicios, y una muestra probabilística de 378 turistas. Ahí se verificó que el perfil actual y potencial de La Maná. es el turismo de naturaleza con mayor demanda por el turista nacional que su principal actividad es el recorrido de áreas naturales y cascadas que ofrece el cantón, en el transcurso de las actividades, nace el interés de degustar la gastronomía que se oferta y aprender más sobre el origen y los productos que son utilizados para la preparación. Por último, se elaboró una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación, el cual, facilita la difusión de los resultados a través de una comunicación corta, aportando a la creación de nuevo conocimiento y a la vez posibilitando a nuevos investigadores poniendo en diálogo con otras contribuciones para mayor avance académico y generar interrogantes para la generación de aporte investigativo. De acuerdo al estudio desarrollado, no se realizó un mapa por que los platos que se registra en el cantón no se los considera potencial por ser platos originarios de otras provincias, por ende, no son emblemáticos para la elaboración de mapa gastronómico del cantón.

Palabras claves: mercado, gastronomía tradición, potencial y recursos.

¹IDs Orcid:

Adolfo Ricardo Guamán Guevara: <https://orcid.org/my-orcid?orcid=0000-0002-8816-737>

Artículo científico: TURISMO GASTRONÓMICO COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DE LA ECONOMÍA DEL CANTÓN LA MANÁ

Publicación Semestral. Vol. X, No X, Julio, Año 2022, Ecuador (p. X-XX)



POTENTIAL OF GASTRONOMIC TOURISM IN LA MANÁ CANTON

Abstract

Abstract

This research project was developed in La Maná, being one of the seven cantons that make up the Cotopaxi province, determining the gastronomic tourism potential of La Maná canton was the objective, it was carried out through the methodology of gastronomic elaboration maps (MINTUR) and SIGAP, where there are twelve registered dishes and two obtained in the field trip were identified, which were qualified using four criteria (history and tradition, local ingredients, current tradition and offer in the destination). each with a rating of 25 points resulting in 100 points according to the methodology. Most of the dishes have an average of 25 to 75 points, referring to a low potential for gastronomic tourism at La Maná canton, which determines that the study area has two of its own dishes that are not registered, these are only prepared in rural parishes. Next, population was taken into account through three groups, an intentional sample was chosen for authorities and service providers, and a probabilistic sample of 378 tourists. There it was verified that the current and potential profile of La Maná. It is the nature tourism with the greatest demand by national tourists whose main activity is the natural areas and waterfalls tour. In the activities course, the interest is born to taste the gastronomy that is offered and learnt more about the origin and the products that are used for preparation. Finally, a proposal for an academic article was prepared as a means of disseminating the research, which facilitates the results dissemination through a short communication, contributing to the new knowledge creation and at the same time enabling new researchers to put into practice. Talking with other contributions for greater academic advancement and generate questions for the research contributions generation. According to the study developed, a map was not made because the dishes registered in the canton are not considered potential because they are dishes originating from other provinces, therefore, they are not emblematic for the gastronomic map preparation of the canton.

Keywords: gastronomic offer, gastronomic potential, tourists, tradition, potential mar

Artículo científico: TURISMO GASTRONÓMICO COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DE LA ECONOMÍA DEL CANTÓN LA MANÁ

Publicación Semestral. Vol. X, No X, Julio, Año 2022, Ecuador (p. X-XX)



1. INTRODUCCIÓN

El turismo es el fenómeno social, cultural y económico que desarrollan las personas al desplazarse de un lugar a otro, abarcando diferentes actividades que incluyen gasto económico (Ortega, 2019). Es por ello que el turismo se ha convertido en una fuente principal de ingresos económicos brindando mejor calidad de vida a los pobladores y las zonas que desarrollan actividades turísticas (Santamaria et al., 2019). Las diferentes actividades turísticas permiten generar empleo en las diferentes áreas brindando así un mejor servicio y satisfacción al cliente.

La gastronomía es esencial e indispensable más dentro de la actividad turística, debido a que los viajeros buscan experimentar, conocer y disfrutar de la identidad cultural culinaria de otros destinos (Freire, 2020). El turismo gastronómico es motivado a la búsqueda de innovación, autenticidad, experiencias, sabores, entre otros, convirtiéndose en una actividad más brindando conocimiento y satisfacción a los visitantes y prestadores de servicio (Palomo, 2021). El turismo gastronómico no es aprovechado a nivel nacional, pese a que es una zona privilegiada del territorio, por las diversas culturas que han plasmado sus conocimientos y saberes a través del tiempo en la creación de platos típicos de su entorno (Navarro, 2020).

La Maná se encuentra a 150 km de la capital de la provincia de Latacunga, fue un recinto que perteneció a la parroquia El Tingo del cantón Pujilí; se sitúa sobre la llanura de pie de cordillera, con su crecimiento poblacional se independizó como cantón (Caiza, 2020). Al ser un pueblo se asentamientos cuenta con variedad de comida siendo originarios de la provincia de Guayas y Manabí, debido a los productos que se obtiene en el cantón facilitó la adaptación de la gastronomía con una mezcla sabores, tradiciones, cultura (PDOT, 2019). La comida es un elemento de la cultura local que representa la historia, los hábitos y las tradiciones de la comunidad o sus aspectos geográficos (Bastidas & Carrera, 2022). . En la actualidad la cultura gastronómica de los países se ha visto en decadencia debido a la globalización, lo que marca el consumo de productos extranjeros y así con ello la pérdida de interés culinario local dejando atrás los diferentes platillos y preparaciones que son parte de la cultura de un lugar.

Por lo cual esta investigación determina el potencial turístico gastronómico del cantón La Maná, que es perteneciente a la provincia de Cotopaxi, lugar que ha sido considerado un paraíso escondido inmerso en un clima tropical o subtropical ameno para los visitantes nacionales e internacionales.

2. METODOLOGÍA.

Metodología y formato para la elaboración de la evaluación del potencial turístico de áreas protegidas del sistema integral guatemalteco de áreas protegidas- SIGAP

Figura 37. Portada de la Metodología SIGAP



Fuente: (Chávez, 2015)

Esta metodología es una herramienta para evaluar el potencial turístico en áreas protegidas del (Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas)-SIGAP aprobado por el CONAP (Consejo Nacional de Áreas Protegidas) desarrollado por Irene Chaves en el 2015.

La metodología del sistema guatemalteco de áreas protegidas facilitó el cumplimiento de los objetivos, determinando el potencial turístico gastronómico del cantón La Maná, a través de la recolección de información del sector (con un acceso a las bases de datos de las estadísticas ocupacionales turísticas que maneja el departamento de turismo, consolidado público nacional que tiene el gobierno autónomo descentralizado de Latacunga, y los PDOT) para obtener el inventario de los platos gastronómicos.

La siguiente tabla se tiene los 5 elementos que debe desarrollar para la evaluación del potencial como: introducción, situación actual, análisis del potencial turístico, análisis del mercado actual y potencial, oferta y producto turístico.

Tabla 30.*Resumen SIGAP*

Metodología para Evaluar el Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas- SIGAP- Adaptada a la realidad, para determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná provincia de Cotopaxi.	
Introducción	Antecedentes Justificación
Situación actual	Descripción general del área. Ubicación y acceso (mapa de zonificación) Elementos gastronómicos FODA Conectividad Rutas y accesos al cantón La Maná
Análisis de potencial turístico	Análisis de conectividad Lugares con potencial turístico gastronómicos del cantón La Maná Análisis de conectividad- destinos turísticos gastronómicos del Ecuador
Análisis del mercado actual y potencial	Revisión bibliográfica, diversos documentos Análisis de las estadísticas turísticas existentes Describir el mercado actual que recibe el cantón La Maná Describir los nichos de mercado Recorrido del área Estructura turística y aspectos administrativos Tabla de calificación del potencial gastronómico
Oferta producto turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Historia y tradición • Ingredientes locales • Tradición vigente • Oferta en el destino
Determinación de Potencial Gastronómico del cantón La Maná	

Nota: En base a (Chávez, 2015).

Adicionalmente, de acuerdo a la identificación de la gastronomía del cantón, mediante la metodología SIGAP, se utilizó la metodología MINTUR, la cual, se orienta a la elaboración de mapas gastronómicos desarrollada por el (Ministerio de Turismo, 2019) para así determinar el potencial gastronómico, en la Figura 2, se presenta la portada que presenta dicha metodología.

Metodología MINTUR

Esta metodología es para la elaboración de mapas gastronómicos donde se da a conocer la gastronomía más destacada y tradicional desde tiempos antiguos y se siguen manteniendo en la actualidad siendo un descubrimiento para los turistas de las culturas a

través de la gastronomía que brinda cada una de las provincias del país, se debe tener en cuenta de los platos y bebidas tradicionales del territorio (Ministerio de Turismo, 2019).

Figura 38. Portada de la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico



Fuente: (Ministerio de Turismo, 2019).

Los criterios técnicos permiten evaluar características importantes de la elaboración de los platos seleccionados.

Tabla 31.

Criterios Técnicos

Criterio	Descripción
Historia y tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región, (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).
Tradición vigente	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad.
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo de visitantes en establecimientos de alimentos y bebidas.

Fuente: Tomada del documento de Metodología para la Elaboración de Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo, 2019).

La metodología MINTUR hace mención a 4 criterios técnicos (historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino) y para la evaluación de los platos tradicionales, se asigna una calificación de 25 puntos.

Tabla 32.

Puntaje

Criterio	Puntaje
Historia y tradición	25
	puntos
Ingredientes locales	25
	puntos
Tradición vigente	25
	puntos
Oferta en el destino	25
	puntos
Total	100
	puntos

Fuente: Tomada del documento de Metodología para la Elaboración de Mapa Gastronómico (Ministerio de Turismo, 2019).

En una segunda instancia, se prosiguió con la identificación el mercado actual, oferta y demanda turística en el cantón La Maná, por medio de la aplicación de una encuesta diseñada con 16 preguntas a 378 turistas que visitaron el cantón la Maná, tomando en cuenta la edad, género, lugar de procedencia, nivel educativo, razón del viaje, compañía durante el viaje, medio de transporte utilizado, frecuencia de visitas y familiaridad con la comida local, con el propósito de reconocer el flujo de turismo en el municipio, esta encuesta fue aplicada y debidamente consolidada en *Microsoft Excel*, lo cual, facilitó la tabulación y la representación gráfica de los datos simplificando el proceso de análisis e interpretación de los mismos

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Situación Actual

La población se conformó por asentamientos de diferentes culturas lo que hizo que la gastronomía sea variada se caracteriza por su producción agrícola ya que su mayor fuente de ingresos económicos es la actividad agrícola, ganadera y pecuaria. También cuenta con productos exportables como cacao, banano, zanahoria entre otros, impulsando el comercio entre la región sierra y costa en el centro del país (PDOT, 2019). El potencial gastronómico ha hecho que sea solo un cantón de paso y conexión entre regiones (Almachi, 2018).

La Maná posee un turismo cultural, ecoturismo, deporte y aventura, los cuales representan el 87.5 % de las preferencias del turista extranjero y el 39.1 % del nacional; sin embargo, no existe una oferta definida del turismo gastronómico puesto que los restaurantes catastrados que ofrecen platos, fueron adaptados por los diferentes asentamientos de los diferentes pueblos (PDOT, 2019).

El cantón La Maná, está ubicado en la provincia de Cotopaxi, es una zona templada subtropical, a 150 km de la ciudad de Latacunga y a 33 km de la ciudad de Quevedo, esta se conforma por 5 parroquias las cuales con 3 urbanas y 2 rurales (Bermello, 2018).

Elementos gastronómicos

Tabla 33. Elementos gastronómicos

N°	Producto	Productos Considerados Patrimonio Alimentario	
		Ancestralidad	Zona de producción (parroquias)
1	Cacao	Época prehispánica Nativo	Guasaganda El Carmen Pucayacu
2	Plátano	Época colonial Introducido	Guasaganda El Carmen Pucayacu
3	Yuca	Época prehispánica Nativo	Guasaganda El Carmen
4	Maíz	Época prehispánica Nativo	Guasaganda El Carmen Pucayacu
5	Caña de azúcar artesanal	Época colonial Introducido	Guasaganda Pucayacu

Fuente: (Chicaiza, 2021)

La Maná se privilegia por tener suelos fértiles en los que se cultiva 20 productos como: banano, plátano, yuca, maíz costeño y blanco, entre otros. 14 de ellos figuran como patrimoniales y 1 se encuentra vulnerable. Dentro de los productos patrimoniales se considera 5 por que estos productos son relevantes en las elaboraciones de los platos se integra la identidad cultural del territorio, tradiciones y uso en la gastronomía.

En el cantón La Maná se han identificado 12 platos tradicionales que mantienen una estrecha conexión con la cultura e identidad local. Estas creaciones culinarias se componen de ingredientes autóctonos de la región.

Tabla 34. *Patrimonio alimentario inmaterial, gastronomía*

N°	Nombre del plato	Localidad	Alcance	Detalle de procedencia	Sensibilidad al cambio
1	Hornado	Pucayacu	Nacional	Padres a hijos	Media
2	Fritada	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Media
3	Caldo de gallina	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Baja
4	Ayampaco	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Media
5	Sopa de bolas de verde	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Baja
6	Carne asada con menestra	La Maná	Local	Padres a hijos	Baja
7	Sancocho	Pucayacu	Regional	Padres a hijos	Baja
8	Bolón de verde	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
9	Ceviche de camarón	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
10	Encebollado	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
11	Corviche	La Maná	Regional	Padres a hijos	Baja
12	Empanada de verde	El Triunfo	Regional	Padres a hijos	baja

De acuerdo al trabajo de campo se identificó y registro la existencia de dos platos locales (seco de *choila* y sopa de *campeche*), que no se encuentran inventariados por ser alimentos preparados en temporada de verano, ya que los productos primarios (pescado *campeche* y *choila*) se los encuentra debajo de las rocas, el tiempo de reproducción y crecimiento es durante el invierno.

Tabla 35. *Elementos gastronómicos no registrados del cantón La Maná*

Plato tradicional			Descripción	Origen
Choila	Seco de		Este es plato se lo realiza con refrito, yuca y el pescado acompañado de ensalada o maduro frito.	Pucayacu
	Sopa de	campeche	Este es un plato que se prepara con yuca y verde y el pescado llamado campeche que contiene alto nivel de vitamina.	Pucayacu

FODA

El análisis FODA: fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, es una evaluación de los factores fuertes y débiles que diagnostican la situación interna y externa de una organización, permite un acercamiento estratégico que a la vez desarrolle tácticas para mejorar y establecer un equilibrio entre la capacidad interna y externa (Ponce, 2017). Es desarrollada para evidenciar el escenario en el que se presenta la dinámica del turismo

gastronómico de la zona a razón de contextualizar los elementos que la integran, que podrían aportar de manera positiva y aquellos elementos que están afectando de forma significativa, son presentados en la Tabla 21.

Tabla 36. Matriz FODA

Fortalezas	Oportunidades
Productos locales únicos	Diversificación de oferta
Culinaria tradicional arraigada	Experiencias gastronómicas interactivas
Colaboración comunitaria	Promoción de eventos gastronómicos
Debilidades	Amenazas
Infraestructura turística limitada	Competencia regional
Antigüedad de establecimientos	Cambios en preferencias y tendencias turísticas

El análisis del potencial del turismo gastronómico en el Cantón La Maná revela una serie de fortalezas que pueden ser aprovechadas para impulsar el desarrollo de esta faceta turística. La presencia de productos locales únicos, como el cacao, plátano, yuca, maíz y caña de azúcar artesanal, establece una base sólida para la creación de experiencias gastronómicas auténticas y atractivas. Además, la arraigada culinaria tradicional, con platos como el hornado y la fritada, constituye una fortaleza que puede ser promovida como un atractivo turístico distintivo. Asimismo, la colaboración estrecha entre la comunidad local, empresarios gastronómicos y autoridades municipales emerge como una fortaleza fundamental que no solo promueve el turismo gastronómico, sino que también fortalece la identidad cultural de la región.

Entre las oportunidades identificadas, se destaca la posibilidad de diversificar la oferta gastronómica, incorporando tanto platos tradicionales como opciones gourmet para atraer a diferentes segmentos de turistas y satisfacer diversas preferencias culinarias. La creación de experiencias gastronómicas interactivas, como talleres de cocina o tours gastronómicos, se presenta como una oportunidad para enriquecer la experiencia del visitante, generando un interés continuo en la gastronomía local. Además, la promoción de eventos gastronómicos y festivales puede destacar la autenticidad y diversidad de la cocina local, atrayendo a turistas y generando publicidad positiva. Sin embargo, se identifican debilidades que podrían obstaculizar el pleno desarrollo del turismo gastronómico en el cantón. La limitada infraestructura turística, que incluye carreteras y facilidades de alojamiento, podría afectar la accesibilidad y comodidad para los visitantes interesados en la gastronomía local.

Asimismo, la antigüedad de los establecimientos de alimentos y bebidas plantea la necesidad de modernizar y mejorar la experiencia del cliente para mantener la competitividad. Entre las amenazas, se destaca la competencia regional con otros destinos gastronómicos, resaltando la importancia de diferenciarse y destacar la singularidad de la oferta culinaria de La Maná. Además, los cambios repentinos en las preferencias y tendencias gastronómicas representan una amenaza potencial, haciendo imperativa la adaptabilidad y la capacidad de anticipar estos cambios para mantener la relevancia en el mercado turístico.

Mercado actual y potencial

La demanda turística se describe a las personas que buscan obtener un servicio de calidad mediante el consumo e instalaciones turísticas, incluyendo factor económico, motivacional y preferencias de los visitantes (Chancusig, 2020). En La Maná existen lugares turísticos en las que se están mejorando la planta turística en las parroquias rurales solo se encuentran restaurantes algunos son pequeños y no se tiene mucha variedad de platos, la mayoría de platos se los oferta en las parroquias urbanas.

Estadística turística existente

De acuerdo a la estadística de ocupación turística del cantón La Maná, se tiene el registro de visitantes mediante el *check in* de los alojamientos obteniendo un total de 25.219 visitantes durante los feriados de acuerdo a la estadística ocupacional turística 2021 (Departamento de Turismo). La mayoría de los establecimientos no llevan un registro ya que para ellos no es de mucha importancia.

Los visitantes van a pasar el día al cantón para disfrutar de los atractivos naturales que lo identifica o hacen una parada técnica para seguir vía Pujilí, como punto de destino a visitar las termas de Yanayacu que se encuentran en la parroquia la esperanza del cantón Pujilí. La mayoría de afluencia turística se tiene los fines de semana y feriados en los que los complejos y atractivos naturales se encuentran llenos de turistas locales y provinciales.

Determinación de Potencial Gastronómico del cantón La Maná

Por medio de la metodología SIGAP que fue adaptada a realidad para determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná de la provincia de Cotopaxi.

En los que se aplicó 5 indicadores en los que se obtuvo información actual y conocer si La Maná posee potencial para el desarrollo del turismo gastronómico, de acuerdo a las

variables de estudio de determino que el cantón La Maná No cuenta con potencion para el incremento del turismo gastronómico.

Para la obtención del resultado de tuvo en cuenta los 4 criterios técnicos fundamentales para la calificación de los platos y bebidas, los que debían tener historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino.

Tabla 37. Potencial gastronómico de los platos según el puntaje

Platos	Puntaje	Criterios que cumple
Bolón de verde	75	Estos platos tienen una calificación de 75 puntos por que cuenta con 3 criterios de calificación mediante la metodología MINTUR.
Empanas de verde		Cumple con: Ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino.
Corviche		
Caldo de gallina		No cuenta con historia por ser platos introducidos y su origen es de otras provincias.
Seco de choila	50	Tienen una calificación de 50 puntos por cumplir con 2 criterios; estos cuentan con historia y tradición e ingredientes locales
Sopa de campeche		Al ser platos temporales su tradición no es vigente y solo se lo encuentra en dos restaurantes de la parroquia de origen por lo que no es ofertado en zonas urbanas.
Ceviche de camarón	50	Se le da calificación 50 puntos por cumplir con 2 criterios establecidos por la metodología MINTUR. Cuenta con: tradición vigente y oferta en el destino. No tiene historia ni ingredientes por ser platos elaborados y originarios de otra provincia de la costa.
Sancocho Sopa de bolas de verde	50	Se le da calificación 50 puntos por cumplir con 2 criterios establecidos por la metodología MINTUR. Cumple con: ingredientes locales y tradición vigente. No tiene historia y no es ofertado por los establecimientos de alimentos y bebidas.
Ayampaco	25	Este plato tiene calificación de 25 por que solo cuenta con 1 criterio. El pato es elaborado con ingredientes locales.

		No cuenta con historia, no tiene tradición vigente y tampoco se lo encuentra en el mercado ofertados por los restaurantes.
Hornado		Estos platos tienen calificación de 25 por que solo cuenta con 1 criterio.
Fritada		Cuenta con oferta en el destino solo se los encuentra en los restaurantes y mercados del cantón.
Carne asada con menestra	25	No tiene historia, tradición vigente, los ingredientes que se utilizan no se los obtiene en el cantón.
Encebollado		

Nota: Elaboración Propia

Los 12 platos tradicionales identificados como Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico, y los 2 registrados en la salida de campo son calificados con la metodología MINTUR, ayudando a concluir que La Maná NO posee potencial para el Turismo Gastronómico, ya que los platos son originarios de otras provincias, como Manabí y Guayaquil, siendo ofertados por ser accesible a los productos que se cultivan en la zona.

Estructura turística y aspectos administrativos del cantón La Maná

se encuentra el registro de la planta turística la cual es necesaria para satisfacer las necesidades de visitante, se observa que el cantón La Maná cuenta con 15 establecimientos de hospedaje, 13 de alimentos y bebidas, 3 de transporte, 5 sitios que se los categoriza como ocio y recreación, 15 de bares y discotecas y finalizando 1 servicio de apoyo u operador turístico.

Figura 39. Prestadores de servicio turísticos

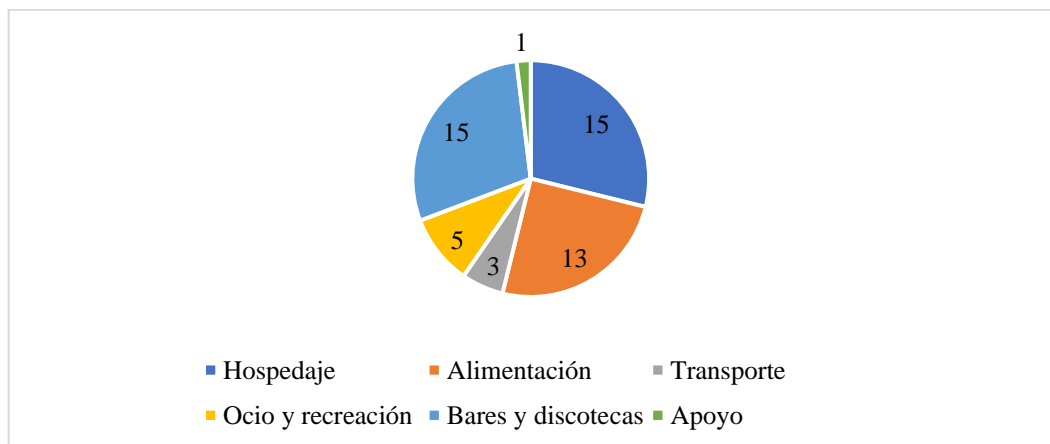
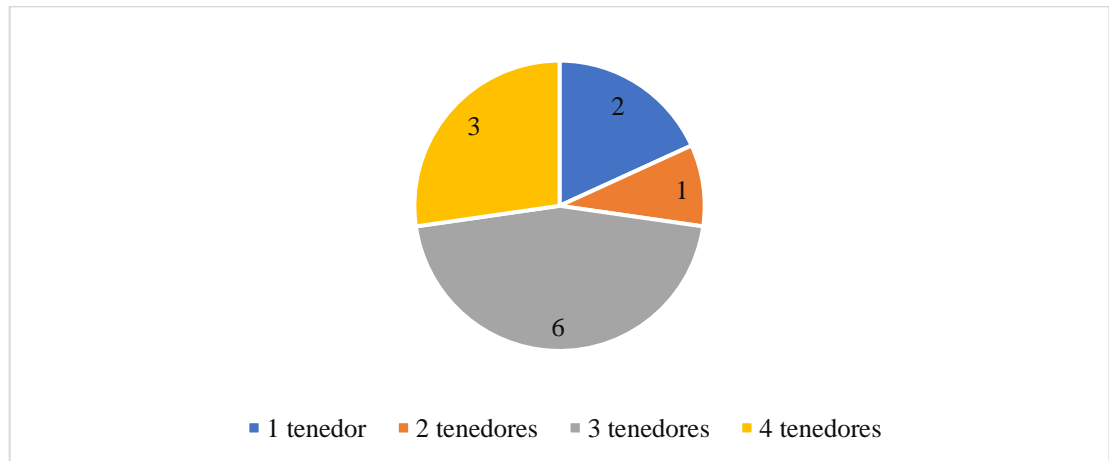


Figura 40. Categoría de los servicios de alimentos y bebidas

En el Figura 40, se divide por categorías a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, existen 12 restaurantes en los que 2 cuentan con categoría de 1 tenedor, 1 restaurante tiene 2 tenedores, 6 establecimientos tiene categoría de 3 tenedores y 3 restaurantes se categorizan con 4 tenedores.

Perfil del turista

Tabla 38. Resumen del perfil del turista

Perfil del turista			
Característica demográfica	Características socioeconómicas	Característica por motivación	Características preferenciales
Los turistas son de residentes región sierra provincia de Pichincha	La mayoría cuenta con estudios secundarios	Su principal motivo de viaje es para conectarse con la naturaleza y liberar el estrés en cascadas, ríos, entre otros.	Los turistas les prefieren el turismo natural, y el cultural dentro de este existe un 15% que visita el cantón por su gastronomía
La edad promedio es de 18 a 25 años	terminados y gastan en comida de 10 a 20\$ durante su visita al cantón.	Pernoctan de 1 a 2 días, visitando los fines de semana	Transportándose en vehículo propio
De género femenino que viaja con su familia.		La frecuencia es de una vez al mes, existe un alto porcentaje que visita los atractivos por primera vez.	Prefieren consumir comida tradicional en especial la carne asada con menestra.

Nota: Elaboración propia en base a (Almache, 2021).

El turista que más visita el cantón La Maná proviene de Pichincha, locales de Cotopaxi y los Ríos, al ser conectado con pueblos cercanos de la costa como La Esperanza, Valencia, Quevedo y es ideal el clima que se encuentra para poder desarrollar actividades de aventura, ocio y recreación, siendo de mayor interés para los jóvenes de 18 a 25 años, de género femenino, les gusta viajar con familia y amistades, también disfrutan de la comida por encontrar platos originarios de la costa siendo la carne asada con menestra el plato más consumido por los turistas, para poder movilizarse y acceder al cantón La Maná los visitantes prefieren el uso de vehículo propio.

Oferta turística gastronómica

De acuerdo a la información obtenida en las encuestas, se determina que la mayoría de los clientes que visitan los establecimientos de comida por su precio, el cual cada uno de los establecimientos lleva un registro que el plato más consumido por los turistas, es el caldo de gallina mientras que en las encuestas a los turistas se dice que más consumen la carne asada con menestra; también se conoce que los establecimientos tiene de 6 a 15 años de existencia en los que se ha desarrollado los platos que se encuentran catastrados por ende son reconocidos en el cantón.

Tabla 39. Prestadores de servicio

Resumen encuesta a los prestadores de servicio de alimentos y bebidas	
Cargo	Encargados propietarios
Tipo de establecimiento	Alimentación
Antigüedad del establecimiento	De 6 a 15 años
Origen de los clientes	Provinciales
Cantidad de clientes anuales	1200 personas
Meses de temporada alta	Noviembre Diciembre Febrero
Días con mayor afluencia	Fines de semana
Influyente para el consumo	Precio
Registro del plato más consumido	Caldo de gallina

Nota: Elaboración propia

4. CONCLUSIONES

Una vez realizada la investigación bibliográfica y de campo en el cantón La Maná, se concluye que NO tiene potencial turístico, debido a que posee 12 platos tradicionales que no tienen su origen en el cantón. Los turistas que visita el cantón La Maná en su mayoría son de género femenino, que, proviene de las provincias de Pichincha, Cotopaxi y Los Ríos tiene un promedio de edad de entre 18 a 25 años, viaja por lo general con su familia. Al turista le motiva viajar para relajarse, de preferencia los ríos, cascadas, parques acuáticos y las actividades turísticas que más le gusta hacer son; caminatas, deportes de aventura, pesca y natación, y para ello prefieren trasladarse en su vehículo propio. Para alimentarse prefieren comida tradicional que se ofrece en los lugares siendo el más consumido la carne asada con menestra, los establecimientos tienen de 6 a 10 años preparando los mismos platos, quienes se encargan los dueños y gerentes para tener en cuenta que sean satisfechos en su consumo y atención.

5. REFERENCIAS

- Almache, A. A. (2021). *Perfil de la demanda turística del cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi, año 2021*. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Almachi, S. (2018). *La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía Latacungueña*.
- Bermello, G. (2018). *Diseño de un manual de facilidades para turismo accesible y calidad turística en el cantón La Maná de la provincia de Cotopaxi, 2018*.
- Caiza, Estalin. (2020). "CARACTERIZACIÓN DE LAS ALTERNATIVAS ECOTURÍSTICAS DEL CANTÓN LA MANÁ."
- Chancusig, K. (2020). *Análisis de la planta turística, oferta alimentación en el cantón La Maná*.
- Chávez, I. (2015). *Herramienta para la evaluación de potencial turístico en áreas protegidas. (Metodología y formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de -Áreas Protegidas- SIGAP*.
<https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Freire, A. (2020). *Propuesta de un modelo de gestión de turismo gastronómico aplicado a fincas agroturísticas del cantón Milagro - Ecuador*.
[http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1288/Propuesta de un modelo](http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1288/Propuesta%20de%20un%20modelo)

de gestión de turismo gastronómico aplicado a fincas agroturísticas del cantón Milagro - Ecuador.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Guamán, C. (2021). Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná provincia de Cotopaxi [Universidad Técnica de Cotopaxi]. In *Repositorio institucional*. file:///C:/Users/jennifer/OneDrive/Documentos/TESIS/PC-002012_guia.pdf
- Ministerio de Turismo. (2019). *Metodología para la elaboración del mapa gastronómico metodología para la elaboración del mapa gastronómico*. www.turismo.gob.ec
- Navarro, H. (2020). *UN AMBIENTE DE MODELACIÓN DESDE LA EDUCACIÓN REMOTA 1*. 1–92.
- Ortega, G. G. (2019). Instrumental para evaluar los recursos territoriales turísticos del centro de ciudad de Fort-de-France. *Redalyc*, *XL*, 52–71. <https://www.redalyc.org/journal/3768/376859616005/html/>
- Palomo, J. (2021). *Estudio gastronómico de los platos autóctono de la región e implementación de una ruta gastronómica del cantón La Mana año 2020*.
- PDOT. (2019). *ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN LA MANÁ*. <https://lamana.gob.ec/pdot-pugs/>
- Ponce, H. (2017). *La matriz FODA: alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas organizaciones* (Vol. 12).
- Santamaria, F., Edwin, J., Pérez, L., & Ángeles, S. de los. (2019). Beneficio social de la actividad turística en Ecuador. *Redalyc*, *24*, 417–431. <https://www.redalyc.org/journal/290/29059356007/29059356007.pdf>

11 IMPACTOS

11.1 Técnico

Con la evaluación y el uso de las metodologías SIGAP y MINTUR arroja un impacto positivo a la adaptación de una metodología de áreas naturales usando para manifestaciones culturales y así poder calificar el potencial turístico gastronómico del lugar.

11.2 Social

El determinar el potencial gastronómico tiene un impacto positivo que es información actualizada sobre los productos alimentarios que son considerados patrimonios mismos que son utilizados para la elaboración de los platos tradicionales que se actualmente son potencial turístico gastronómico. Esto permitirá que las autoridades desarrollen planes y estrategias para impulsar el turismo gastronómico en el cantón.

11.3 Económico

Al conocer el potencial turístico gastronómico, se tiene un impacto positivo ya que se oferta una variedad de platos y los visitantes ya tienen conocimiento de lo que se puede adquirir el momento de visitar el cantón, además se aprovecharía para la promoción de nuevos productos y los ingredientes mediante ferias dinamizando la economía del lugar.

12 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

12.1 Conclusiones

Para determinar el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná de la provincia de Cotopaxi, por lo que inicialmente se describió el potencial del turismo gastronómico del cantón La Maná mediante la metodología SIGAP, donde se logró determinar que el cantón cuenta con dos platos originarios siendo la sopa de Campeche y el seco de Choila pero no están registrados, los 12 platos registrados son adaptados por los pobladores que se asentaron en este cantón como el hornado, fritada, caldo de gallina, ayampaco, sopa de bolas de verde, carne asada con menestra, sancocho, bolón de verde, ceviche de camarón, encebollado, corviche, empanada de verde, fritada, caldo de gallina, ayampaco, sopa de bolas de verde, carne asada con menestra, sancocho, bolón de verde, ceviche de camarón, encebollado, corviche, empanada de verde, y de acuerdo a la calificación de cada uno La Maná no cuenta con potencial gastronómico.

La información recopilada a través de las encuestas se identificó que el mercado actual y potencial del turismo gastronómico, se constató que La Maná al ser un punto de conexión de dos regiones y tener un clima subtropical existen diferentes sitios de áreas naturales se tiene como principal motivo de visita a las cascadas, ríos, balnearios entre otros, siendo más visitado por mujeres de 18 a 25 años de las provincias de Pichincha, Los Ríos y Cotopaxi, los mismos que acuerden en las fiestas patronales, visita a familiares que residen en el lugar, los platos tradicionales y gourmet son los más ofertados, siendo el caldo de gallina y el hornado los platos más consumidos en el cantón.

Finalmente, se elaboró una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación en la revista RENPYS, considerando que el artículo científico es la parte esencial del desarrollo de la investigación sobre el potencial gastronómico del cantón La Maná puesto que facilitará la difusión de los resultados a través de una comunicación corta, aportando a la creación de nuevo conocimiento y a su vez posibilitando a nuevos investigadores poniendo en dialogo con otras contribuciones para su más avance científico y generar interrogantes para la generación de aporte científico.

12.2 Recomendación

Basándose en las conclusiones extraídas sobre el potencial turístico gastronómico del cantón La Maná, se vislumbra la oportunidad de impulsar el desarrollo de este sector mediante diversas estrategias. En primer lugar, se sugiere la diversificación de la oferta gastronómica, incorporando tanto platos tradicionales como opciones gourmet. Esta amplitud de opciones no solo atraerá a un público más variado, sino que también enriquecerá la experiencia culinaria del visitante al introducirlo a la autenticidad de la cocina local. Además, es esencial promover de manera activa los productos locales, como el cacao, plátano, yuca, maíz y caña de azúcar artesanal, destacándolos como elementos distintivos de la gastronomía del cantón. Este enfoque no solo fortalecerá la identidad culinaria local, sino que también respaldará a los productores locales, fomentando un ciclo de desarrollo económico sostenible.

Para enriquecer aún más la experiencia turística, se propone la creación de experiencias gastronómicas auténticas, involucrando a los visitantes en la preparación de platos locales o guiándolos en recorridos por las granjas y mercados locales. Estas vivencias no solo serán memorables, sino que generarán un interés sostenido y positivo en torno a la oferta gastronómica del cantón. Un componente crucial para mejorar la experiencia general del visitante es la capacitación en servicio al cliente para los establecimientos de alimentos y

bebidas. Esto garantizará un servicio de calidad y hospitalidad, elementos fundamentales para la satisfacción del turista y su disposición a recomendar el destino. La organización de eventos gastronómicos y festivales constituye otra estrategia efectiva para destacar la diversidad y autenticidad de la cocina local, por lo tanto, las celebraciones no solo atraerán a turistas, sino que también generarán un mayor interés y reconocimiento a nivel regional.

La innovación en la presentación de platos es esencial para destacar la singularidad de la oferta gastronómica del cantón, el fomentar la creatividad en la presentación, incorporando elementos visuales atractivos y técnicas culinarias innovadoras, contribuirá a la diferenciación y promoción de la propuesta culinaria local. Para asegurar un flujo constante de visitantes, es imperativo invertir en el desarrollo de infraestructura turística. Mejorar carreteras, señalización turística y facilidades para el alojamiento facilitará el acceso y la estancia de los visitantes, contribuyendo significativamente al crecimiento sostenible del turismo. La colaboración estrecha entre la comunidad local, empresarios gastronómicos y autoridades municipales es esencial. Esta cooperación favorecerá el desarrollo de estrategias que beneficien a todos los actores involucrados, promoviendo un crecimiento sostenible y equitativo del turismo gastronómico.

La promoción de prácticas sostenibles en la producción de alimentos y bebidas, así como la responsabilidad social en la comunidad, no solo generará un impacto positivo en la imagen del cantón, sino que también atraerá a turistas preocupados por la sostenibilidad, fortaleciendo la reputación del destino. Finalmente, la investigación continua y la adaptación a las cambiantes preferencias y expectativas de los turistas son fundamentales para mantener la vitalidad del mercado turístico a largo plazo. La capacidad de evolucionar y ofrecer experiencias culinarias relevantes será crucial para la consolidación del cantón La Maná como un destino gastronómico líder en la región.

13 REFERENCIAS

- Acaro, J. D. (2021). La costa ecuatoriana y el maní. In *Tesis*. Universidad San Francisco de Quito USFQ.
- Acle, R. S., Santos, J. Y., & Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10(2), 237–248. <https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624>
- Agila, S. J., & Lascano, E. M. (2017). Departamento de ciencias económicas administrativas y de comercio. *Contaduría y Administración*, 62(1), 105–122. <http://dx.doi.org/10.1016/j.cya.2016.07.002>
- Almache, A. A. (2021). *Perfil de la demanda turística del cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi, año 2021*. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Almachi, S. (2018). *La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía Latacungueña*.
- Ante, A., & Cabascango, E. (2023). *Potencial del turismo gastronómico del cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi*. Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Arias, J. & C. M. (2021). *Diseño y Metodología de la Investigación* (P. E. C. E. Arequipa, Ed.; 1ra Ed. Dig.).
- Arízaga, D., Bedón, F., Cadena, A., & Calero, C. (2013). Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*, 23.
- Armijos, S., Benavides, N., Rodas, D., & Guamán, C. (2022). Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 6(42), 1–18. [file:///C:/Users/59399/Desktop/LINKS mendeley/patrimonio alimentario.pdf](file:///C:/Users/59399/Desktop/LINKS%20mendeley/patrimonio%20alimentario.pdf)
- Arteaga, C., & Herrera, D. (2016). Análisis gastronómico del encebollado de pescado elaborado en la ciudad de Guayaquil. *Tesis*.
- Asamblea. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*.
- Bahls, Á., Wendhausen, R., Camboriú, B., & Edar da Silva Añaña, B. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 28, 312–330.
- Baque, X. (2021). *La gastronomía tradicional de la ciudad de Jipijapa en productos elaborados en base al maíz*. [http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/2785/1/XIOMARA BAQUE TESIS.pdf](http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/2785/1/XIOMARA_BAQUE_TESIS.pdf)

- Bastidas, K., & Carrera, K. (2022). *Factores asociados en el proceso de producción y comercialización de la bananera tres hermanos del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi, año 2021.*
- Bayas, M., & Veliz, M. (2017). Análisis gastronómico del bolón de verde elaborado en la ciudad de Guayaquil. *Tesis.*
- Beltrán, M. V. (2013). “*Deleitado por Los Andes*”, *Rescate de nuestra gastronomía ecuatoriana serrana.*
- Bermello, G. (2018). *Diseño de un manual de facilidades para turismo accesible y calidad turística en el cantón La Maná de la provincia de Cotopaxi, 2018.*
- Cabezas, K. (2019). *Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas-Tachina-Tabiazo.*
- Caiza, E. (2020). “*CARACTERIZACIÓN DE LAS ALTERNATIVAS ECOTURÍSTICAS DEL CANTÓN LA MANÁ.*”
- Cardoso de Santana, J., Bem Maracajá, K. F., & Araújo Machado, P. de. (2020). Turismo cultural y sostenibilidad turística: mapeo del desempeño científico desde Web of Science. *Turismo y Sociedad*, 28, 95–113. <https://doi.org/10.18601/01207555.n28.05>
- Carrasco, B. (2015). *Investigación de la cultura gastronómica del Cantón San Pedro de Pelileo.*
- Castillo, L. M., Chango, M. del R., & Zambrano, N. G. (2021). Inventario cultural tangible e intangible del cantón La Maná provincia de Cotopaxi año 2020. *Ciencia Digital*, 5(1), 30–50. <https://doi.org/10.33262/cienciadigital.v5i1.1517>
- Chancusig, K. (2020). *Análisis de la planta turística, oferta alimentación en el cantón La Maná.*
- Chávez, I. (2015). *Herramienta para la evaluación de potencial turístico en áreas protegidas (Metodología y formato para elaborar la Evaluación de Potencial Turístico de Áreas Protegidas del Sistema Guatemalteco de -Áreas Protegidas- SIGAP.* <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Chicaiza, G. (2023). “*La promoción turística para el fortalecimiento de la demanda en el centro de comercialización del Valle, cantón Patate.*”
- Condori, P. (2020). Universo, población y muestra Porfirio Condori Ojeda. *Curso Taller.* <https://www.academica.org/cporfirio/18.pdf>
- Cunha, S. (2018). Turismo gastronómico, un factor de diferenciación. *Millenium*, Vol. 2(Nro. 5), 9–22. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7841642>
- Duran, J. (2020). *La geolocalización en la cocina local de la región litoral.*
- Echeverría, M. J. (2022). *Turismo Gastronómico en la Provincia de Cotopaxi.*

- Félix, Á., Vera, D., & Cevallos, J. (2021). Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador. *Siembra*, Vol. 8(Nro. 2).
- Freire, A. (2020). *Propuesta de un modelo de gestión de turismo gastronómico aplicado a fincas agroturísticas del cantón Milagro - Ecuador*. [http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1288/Propuesta de un modelo de gestión de turismo gastronómico aplicado a fincas agroturísticas del cantón Milagro - Ecuador.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1288/Propuesta%20de%20un%20modelo%20de%20gesti3n%20de%20turismo%20gastron3mico%20aplicado%20a%20fincas%20agrotur3sticas%20del%20cant3n%20Milagro%20-%20Ecuador.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- GAD Municipal de La Maná. (2023). *Visión Misión y Objetivos*.
- García, M. X. (2021). Universidad técnica de Cotopaxi. In *Universidad técnica de Cotopaxi* (Vol. 1). <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/4501/1/PI-000727.pdf>
- Garrido, D., & Marín, I. (2018). La importancia de la concepción artística dentro de la gastronomía. *Bitkom Research*, 63(2), 1–3. [http://forschungsunion.de/pdf/industrie_4_0_umsetzungsempfehlungen.pdf%0Ahttps://www.dfki.de/fileadmin/user_upload/import/9744_171012-KI-Gipfelpapier-online.pdf%0Ahttps://www.bitkom.org/sites/default/files/pdf/Presse/Anhaenge-an-PIs/2018/180607 -Bitkom](http://forschungsunion.de/pdf/industrie_4_0_umsetzungsempfehlungen.pdf%0Ahttps://www.dfki.de/fileadmin/user_upload/import/9744_171012-KI-Gipfelpapier-online.pdf%0Ahttps://www.bitkom.org/sites/default/files/pdf/Presse/Anhaenge-an-PIs/2018/180607-Bitkom)
- Gonzales, F., Mayssara A., Abo Hassanin, Campos, C., Pérez Reyna, Villa Carmelina, Picornell, C., Guerrero González, Perla Elizabeth, Ramos Mendoza, & José Roberto. (2019). Conceptos Fundamentales del Turismo. *Boletín Científico de Las Ciencias Económico Administrativas Del ICEA*, 1–6.
- González, J.; A. C. (2021). *Diagnóstico de riesgos en el sector turístico latinoamericano para el trienio 2020-2022*. *Revista Científica General José María Córdova*. Vol. 19(Nro.34), 332–355.
- Google Maps. (2023a). *Terminal de Latacunga vía La Maná*. <https://www.google.com/maps/dir/Latacunga/La+Maná/@-0.9163747,-79.0517448,11z/data=!4m13!4m12!1m5!1m1!1s0x91d461069d795bd1:0xc0a05fcabee8fbb!2m2!1d-78.6145698!2d-0.9339953!1m5!1m1!1s0x91d4b714a6c6769d:0x7feeda2ee3930415!2m2!1d-79.2316042!2d-0.9411949>
- Google Maps. (2023b). *Terminal de Quevedo al terminal La Maná*. <https://www.google.com/maps/dir/Quevedo/La+Maná/@-0.9707645,-79.4032334,12.6z/data=!4m14!4m13!1m5!1m1!1s0x902b4e07de33a1ff:0x3ad078d90c4>

540a1!2m2!1d-79.4604035!2d-

1.0225124!1m5!1m1!1s0x91d4b714a6c6769d:0x7feeda2ee3930415!2m2!1d-

79.2316042!2d-0.9411949!3e0

- Guamán, C. (2021). Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná provincia de Cotopaxi [Universidad Técnica de Cotopaxi]. In *Repositorio institucional*. file:///C:/Users/jennifer/OneDrive/Documentos/TESIS/PC-002012_guia.pdf
- Guanoluisa, J. (2021). Impulso del turismo gastronómico a través del estudio de la cocina tradicional en plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí Armas. In *Repositorio institucional* (Vol. 26, Issue 2). <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/25974/4/T-ESPEL-ITH-0172.pdf>
- Guerrero, J. (2022). *Turismo gastronómico en la provincia de Cotopaxi*.
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista Científica Mundo de La Investigación y El Conocimiento*, 0(3), 163–173. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- Hernández, R.; F. C.; B. M. (2014). *Metodología de la investigación* (McGRAW-HILL., Ed.). Instituto nacional de Patrimonio Cultural. (2020, August 26). *Webinar sobre Patrimonio Alimentario*.
- Jerez, R. (2022). *La cocina local en la oferta gastronómica de Santa Cruz, Galápagos*.
- Jiménez, W. (2019). *Diagnóstico del potencial turístico del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi*.
- Maldonado, A., Villar, M., & Mora, M. del P. (2020). *Patrimonio cultural inmaterial como factor de desarrollo social. Investigaciones desde el diseño para la generación de conocimiento*. 7.
- Medina, F. (2021). Turismo y gastronomía: una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico. *Universitat Oberta de Catalunya (UOC)*.
- Medina, J. (2022). *El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa"*.
- Medina, P., & Vásquez, F. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2144>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *El patrimonio cultural alimentario*.

- Ministerio de Turismo. (2014, June 2). *¿Cómo se convirtió el hornado en el plato, derivado del cerdo, más representativo en Ecuador?* Gobierno Del Ecuador.
- Ministerio de Turismo. (2019). *Metodología para la elaboración del mapa gastronómico metodología para la elaboración del mapa gastronómico*. www.turismo.gob.ec
- Ministerio de turismo. (2021, October). *Ayampaco: el exótico sabor amazónico*. Gobierno Del Ecuador.
- Montece, I. (2019). *Turismo gastronómico y afluencia de visitantes en el Cantón Babahoyo*.
- Navarrete, M. del C., & Muñoz, C. G. (2018). Turismo Gastronómico: Sabor Y Tradición. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 1, 23–40.
- Navarro, H. (2020). *UN AMBIENTE DE MODELACIÓN DESDE LA EDUCACIÓN REMOTA 1*. 1–92.
- Ochoa, C. (2021). *Turismo gastronómico una alternativa para el desarrollo de Bahía de Kino, Sonora*.
- OMT. (1995). *GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO*. UNWTO. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El turismo es un fenómeno, personales%2C profesionales o de negocios>.
- OMT. (2019). *Términos actualizados del turismo*.
- Ordoñez, E., Fierro, A., Gallegos, P. de L., Yepés, V., & Rogel, G. (2017). Potencial Gastronómico y sinergias con la actividad turística. Caso de estudio cantón Piñas provincia de El Oro. *Zabol University, Faculty of Veterinary Medicine*, 9–62.
- Ortega, G. G. (2019). Instrumental para evaluar los recursos territoriales turísticos del centro de ciudad de Fort-de-France. *Redalyc*, XL, 52–71. <https://www.redalyc.org/journal/3768/376859616005/html/>
- Palomo, J. (2021). *Estudio gastronómico de los platos autóctono de la región e implementación de una ruta gastronómica del cantón La Mana año 2020*.
- PDOT. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón la Maná*.
- PDOT. (2019). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial del gobierno autónomo descentralizado del cantón La Maná*. <https://lamana.gob.ec/pdot-pugs/>
- Perea M.; Navarro, E. A. (2018). (2018). Inteligencia territorial: conceptualización y avance en el estado de la cuestión. Vínculos posibles con los destinos turísticos. *Cuadernos de Turismo*, Nro. 41.

- Pinedo, L., & Valles, M. (2021). Importancia de los referenciadores bibliográficos en la gestión de la información científica en tesis universitarias. *Anales de Documentación*, 24(2), 1–9. <https://doi.org/10.6018/analesdoc.465091>
- Ponce, H. (2017). *La matriz FODA: alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas organizaciones* (Vol. 12).
- Quezada, M., Luján, G., & Segovia, G. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra*, Vol. 9(Nro. 1). <https://doi.org/https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>
- Robalino, A. (2021). *Análisis de la viabilidad para la creación de un restaurante especializado en comida saludable en el cantón La Maná provincia de Cotopaxi*.
- Rodríguez, A., & Pérez, A. O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 82, 175–195. <https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>
- Rodríguez, J. (2015). *Proyecto de factibilidad para la expansión del restaurante “rincón del mar” en la playa de montaña*.
- Ruedas, D. F. (2020). Puesta en valor del patrimonio arquitectónico religioso del centro histórico de la ciudad de Latacunga como propuesta turística cultural para el desarrollo local. *Universidad Técnica de Cotopaxi*, 1, 101.
- Santamaria, F., Edwin, J., Pérez, L., & Ángeles, S. de los. (2019). Beneficio social de la actividad turística en Ecuador. *Redalyc*, 24, 417–431. <https://www.redalyc.org/journal/290/29059356007/29059356007.pdf>
- Santos, J. (2020). *Parque de aventura y deportes extremos para la generación de ofertas turísticas en la Ciudad de Quevedo año 2019*. <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/7924>
- Sarzona, E. (2018). *Análisis de la mejora en la calidad de vida de los habitantes de la vía Latacunga – la mana, mediante el turismo comunitario de la provincia de Cotopaxi*. <https://sites.google.com/site/provinciadecotopaxil/canton-la-mana>
- Sobrado, D. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, Vol 4(Nro. 2), 51–71.
- Tello, C. (2020). Importancia de la innovación en el sector turístico-gastronómico ancestral del Ecuador. In *Turismo eres tú: el valor de las personas*. Tirant Lo Blanch, 117–131.

- Toala, A., & Sánchez, M. (2017). Análisis gastronómico del caldo de bolas rellenas de carne elaborado en la ciudad de Guayaquil. *Tesis*.
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri Toro, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural / Gastronomic diversity and its contribution to cultural identity. *Revista de Comunicación de La SEECI*, 1–13. <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13>
- UNESCO. (1992). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Patrimonio Cultural Inmaterial. <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Valverde, D. (2021). *Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera*.
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Garlobo, E., Del Rocío, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, Nro. 6(Nro. 1).
- Ventura, J. (2017). ¿Población o muestra?: Una diferencia necesaria. *Nursing Research*, 39(5), 309. <https://doi.org/10.1097/00006199-199009000-00016>
- Vergara, G. (2022). Universidad estatal del sur de Manabí. In *Universidad Estatal Del Sur De Manabí*.
- Villavicencio, D. (2015). *El patrimonio cultural inmaterial y su relación con el patrimonio identificado*.
- Zambrano Mieles, J. (2020). *Gastronomía como fuente de desarrollo turístico y cultural de la ciudad de Guayaquil*.