

## LOS CORREDORES GASTRONÓMICOS: ZONAS POTENCIALES PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DE MANABÍ-ECUADOR

ANGEL GUILLERMO FÉLIX MENDOZA <sup>1</sup>

<https://orcid.org/0000-0003-1586-1068>

ELIANA LILIBETH POVEDA CEDEÑO <sup>2</sup>

<https://orcid.org/0000-0002-1134-8083>

IRENE ROSARIO RODRIGUEZ PINCAY <sup>3</sup>

<https://orcid.org/0000-0002-6203-2062>

YADIRA BEATRIZ BASURTO PÁRRAGA <sup>4</sup>

<https://orcid.org/0000-0003-2490-5827>

Recebido em 09.04.2024

Aprovado em 30.10.2024

### Resumen

La generación de nuevos conceptos con valor agregado en zonas rurales de destinos que clásicamente se han caracterizado por el desarrollo de turismo de sol y playa son imprescindibles. La gastronomía es uno de los principales recursos de atracción en las zonas rurales de la zona centro de Manabí – Ecuador, donde la consolidación de corredores gastronómicos se presenta como una gran oportunidad para su desarrollo turístico. El objetivo de la presente investigación es el de caracterizar los potenciales corredores gastronómicos en las zonas rurales de los principales cantones de Manabí, como lo son: Portoviejo la capital y Manta el principal puerto marítimo de la provincia. La metodología utilizada hace uso de recursos mixtos de análisis, es de características exploratoria y descriptiva, en primera instancia se realizan trabajos de observación de campo, donde se geo referencian negocios gastronómicos tradicionales y se organiza la información mediante la utilización de fichas de diagnóstico de comunidades turísticas, luego se procesa la información y se procede a ilustrar mediante cartografía especializada desarrollada en el software ArcGIS. Se logran identificar trece corredores gastronómicos rurales, siete en el cantón Portoviejo y seis en el cantón de Manta, los mismos difieren en su especialidad gastronómica, infraestructura y recursos complementarios.

**Palabras Clave:** desarrollo sostenible, turismo gastronómico, turismo cultural, patrimonio cultural, corredores turísticos.

<sup>1</sup>Doctor en Ciencias Recursos Naturales y Gestión Sostenible, Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López”, Ecuador. [afelix@espam.edu.ec](mailto:afelix@espam.edu.ec)

<sup>2</sup>Magister em Administração de Empresas, Universidad Técnica de Manabí, Ecuador. [eliana.poveda@utm.edu.ec](mailto:eliana.poveda@utm.edu.ec)

<sup>3</sup>Magister en Turismo, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador. [irene.rodriguez@uleam.edu.ec](mailto:irene.rodriguez@uleam.edu.ec)

<sup>4</sup>Magister en Planificación y Gestión de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos, Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Ecuador. [yparraga@espam.edu.ec](mailto:yparraga@espam.edu.ec)

## Resumo

A geração de novos conceitos com valor acrescentado em zonas rurais de destinos que tradicionalmente se caracterizaram pelo desenvolvimento do turismo de sol e praia é essencial. A gastronomia é um dos principais recursos atrativos do meio rural da região central de Manabí - Equador, onde a consolidação dos corredores gastronômicos se apresenta como uma grande oportunidade para o desenvolvimento do turismo. O objetivo desta pesquisa é caracterizar os potenciais corredores gastronômicos nas áreas rurais dos principais cantões de Manabí, tais como: Portoviejo, a capital, e Manta, o principal porto marítimo da província. A metodologia utilizada neste estudo é mista, com características exploratórias e descritivas. Num primeiro momento é realizado um trabalho de observação de campo, onde são georreferenciados os negócios gastronômicos tradicionais e a informação é organizada através da utilização de fichas de diagnóstico das comunidades turísticas. , a seguir as informações são processadas e ilustradas por meio de cartografia especializada desenvolvida no software ArcGIS. Foram identificados treze corredores gastronômicos rurais, sete no cantão Portoviejo e seis no cantão Manta, que se diferenciam pela especialidade gastronômica, infraestrutura e recursos complementares.

**Palavras-chave:** desenvolvimento sustentável, turismo gastronômico, turismo cultural, patrimônio cultural, corredores turísticos.

## GASTRONOMIC CORRIDORS: POTENTIAL AREAS FOR RURAL TOURISM DEVELOPMENT IN MANABÍ-ECUADOR

### Abstract

The generation of new concepts with added value in rural areas of destinations that have traditionally been characterized by the development of sun and beach tourism is essential. Gastronomy is one of the main resources of attraction in the rural areas of the central area of Manabí - Ecuador, where the consolidation of gastronomic corridors (food corridors) is presented as a great opportunity for tourism development. The objective of this research is to characterize the potential gastronomic corridors in the rural areas of the main cantons of Manabí, such as: Portoviejo, the capital, and Manta, the main seaport of the province. The methodology used in this study is of mix type, with exploratory and descriptive characteristics, in the first instance field observation work is carried out, where traditional gastronomic businesses are geo-referenced and the information is organized using diagnostic sheets of tourist communities, then this information is processed, and it is proceeded to illustrate through specialized cartography developed in the specialized software ArcGIS. Thirteen rural gastronomic corridors are identified, seven in the Portoviejo canton and six in the Manta canton, they differ in their gastronomic specialty, infrastructure and complementary resources.

**Keywords:** sustainable development, gastronomic tourism, cultural tourism, cultural heritage, food corridors.

## 1. INTRODUCCIÓN

A diferencia de los dos últimos años donde el turismo sufrió la peor caída en sus índices históricos, el 2021 el turismo a nivel mundial experimentó un incremento del 4%, en comparación con 2020, esto se traduce en la llegada de 415 millones de turistas versus a 400 millones el año anterior. Por otra parte los visitantes internacionales que pernoctan en los destinos de interés mundial lograron equilibrarse en un 72% inferior a los datos del 2019, el último año de crecimiento previo a la pandemia (World Tourism Organization, 2021). Estas cifras pueden generar diferentes lecturas dependiendo del contexto en los escenarios mundiales, según la información proveniente de (World Tourism Organization 2021) el proceso de recuperación de los destinos se irá dando paulatinamente y con diferencias entre las distintas regiones del mundo, influirán en esta recuperación decisiones tales como las restricciones a la movilidad, los índices de vacunado y se suma una variable importante como el nivel de confianza de los viajeros. Europa y las Américas destacan en sus registros y encabezan los mejores resultados mundialmente al finalizar el 2021 con un porcentaje +19%, en comparación con el +17% del 2020 pero todos estos índices siguen 63% por debajo de los niveles antes de la pandemia.

Los principales impactos del turismo se relacionan con la generación de ingresos por divisas, la contribución a los ingresos públicos, la generación de empleo y la creación de oportunidades de negocios (Brida et al., 2017), por esta razón el turismo gastronómico se ha transformado en una oportunidad de crecimiento para territorios que conservan su autenticidad (Millán, Morales y Pérez, 2014), en especial se ha convertido en un componente de rápido crecimiento como atractivo de los destinos turísticos en los últimos años (Sormaz et al. 2016; Schlüter, 2006). La visión turística predominante a nivel mundial sobre la gastronomía es estrecha; por lo general se asocia con frecuencia a la cocina, los restaurantes y festivales (Barrera y Bringas, 2008). En especial en aquellos lugares donde las cocinas se fusionan entre diversas identidades de una sociedad y los sentimientos nacionales se transforman en un espejo de los estilos de vida cotidianos, creencias religiosas, hábitos, tradiciones y costumbres (Sormaz et al., 2016). Sobresale mencionar que en la gastronomía el efecto de globalización ha impactado positivamente, ya que

permite la influencia de nuevas técnicas culinarias aplicadas a los ingredientes y usos tradicionales (Soto, Fernández y Marín, 2017).

El desarrollo del turismo gastronómico en Ecuador se refleja mayoritariamente, a través de estudios de satisfacción de los turistas, por lo que no se cuenta de suficiente información que resulte del análisis de la interrelación gastronomía- turismo, desde una perspectiva amplia (Vega et al., 2018). Los corredores turísticos y gastronómicos entran como un concepto fresco de discusión, el mismo que ya se encuentra formando parte del debate académico en el país; existen varias referencias iniciales que orientan nuevos estudios en zonas rurales que ofertan comida tradicional regional, presentándose como un cambio en el paradigma actual de desarrollo turístico local (Basurto et al., 2019; Calvopiña et al., 2017; Félix, 2020; Félix et al., 2021).

Los principales recursos de atracción turística en la provincia de Manabí, por una parte se encuentran liderando los destinos de sol y playa y sus recursos naturales; por otro lado como contraparte se encuentra la gastronomía manabita, como potencial recurso cultural para el desarrollo de las zonas rurales y con una inclinación a la gestión del turismo comunitario (Félix et al., 2022). Varias son las investigaciones que se han orientado a definir valor agregado a la propuesta gastronómica en zonas rurales, recuperando la ancestralidad de las recetas, promoviéndolas mediante festivales gastronómicos, incluso consiguiendo declaratorias relevantes para el territorio (Cano, 2013; Cartay et al., 2021; Poveda et al., 2020).

El objetivo de la presente investigación es el de caracterizar los potenciales corredores gastronómicos en las zonas rurales de los principales cantones de la provincia de Manabí, como lo son: Portoviejo la capital y Manta el principal puerto marítimo. Para esto se tratan de responder ciertas preguntas iniciales como: ¿Dónde se encuentra la principal oferta gastronómica rural? ¿Qué características tienen las comunidades donde se oferta gastronomía tradicional? ¿Cuántos corredores gastronómicos se pueden identificar en los cantones de estudio? ¿Qué limitantes encontramos para un correcto funcionamiento y promoción de estos? Para solventar estas dudas, en primera instancia los autores proponen una revisión teórica que genere un claro contexto del estudio, además se plantea una metodología sencilla pero eficiente al momento de caracterizar el territorio, mediante el uso de fichas de caracterización y cartografía base y por último se describen las principales características de las comunidades y sus limitaciones para el desarrollo turístico.

## 2. REVISIÓN DE LITERATURA

### 2.1 Turismo y gastronomía

A lo largo de un análisis de varias experiencias y estudios enfocados en la relación existente entre el turismo y la gastronomía, se encuentran problemas latentes como: los relacionados al branding y el marketing; y las diferencias significativas entre la popularidad de los restaurantes y la satisfacción de los comensales, las cuales muchas veces no se corresponden (Lin, Marine-Roig, y Llonch-Molina, 2022). La publicad a nivel de gobiernos locales y nacionales no deben repetir el mismo patrón, donde se identifica simplemente a la zona con su comida y su suficiencia, de este modo, es necesario que los territorios la experiencia turística como parte fundamental del desarrollo “Gastro experiencias”(Conde, Borja, y Jiménez, 2022). En los momentos actuales con la presencia del Covid 19, la promoción ha cambiado rotundamente su funcionalidad, la misma que mediante el usos del social media, ha pasado de ser una simple imagen de publicidad a un canal de comercialización, las redes sociales han impactado de tal modo, que han tenido un éxito muy marcado en pandemia posicionando una gran alternativa de consumo como lo es el servicio denominado *delivery* (Criollo, 2021).

Para contextualizar el presente estudio es fundamental iniciar hablando de los primeros intentos por relacionar los alimentos, la gastronomía y la actividad turística. Francia ha liderado el desarrollo del turismo rural en el mundo y también el de las rutas gastronómicas, a pesar de que la gastronomía ha tenido una alta promoción, aún no son de las motivaciones más importantes de los viajes (Frochot, 2000). La clave del éxito para el desarrollo de una ruta o circuito, estará precedida por un tema que sirva como eje central y consistente de sus integrantes, así como también por el nivel de gobernanza existente, que contribuya al desarrollo correcto de políticas de calidad de la organización (Barrera and Bringas Alvarado 2008).

Los países que conforman el mediterráneo como España, Francia e Italia y que ya se encontraban dando sus primeros pasos en el turismo rural, en especial con un producto estrella como “el vino”, no se encontraban hasta hace poco con la necesidad de formalizar las rutas y circuitos, ya que contaban con una organización madre como lo eran los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen (Barrera, 2011; Barrera y Bringas,

2008). Para estos organismos es importante y necesario a su vez, el usos eficaz y eficiente de la planificación y gestión turística de todos los recursos de la región para que sea rentable, no superando su capacidad de carga (Millán et al., 2014).

La gastronomía en los últimos años ha sido un elemento que ha adquirido mayor protagonismo en Latinoamérica, Perú se ha transformado en un destino turístico gastronómico mundial, sin embargo, Colombia, México, Ecuador y otros países tienen un gran patrimonio gastronómico, derivado principalmente de un importante mestizaje (Félix, 2020; Salazar et al., 2021). El programa Pueblos Mágicos y la Ruta Caminos del Mezcal forman parte de lo que se conoce como rutas gastronómicas que manejan el discurso de enaltecer la cocina local como el elemento principal del viaje (Flores, 2019). En Argentina se acuñó el término Rutas Alimentarias, a través de un proyecto nacional, donde se pretende generar la revalorización luego de productos con valor gastronómico que se encuentran perdiendo presencia en el mercado, llegando a considerarse desconocidos y poco valorados, considerándose un resultado del divorcio entre la cocina popular nacional y la “gastronomía refinada” o gourmet, mediante la implementación de actividades turísticas podrían valorizarse, contribuyendo de esta forma al mejoramiento las economías regionales (Barrera, 2011; Barrera y Bringas, 2008; Barrera, 1999).

## **2.2 Rutas alimentarias y gastronómicas**

Según la realidad cultural y los procesos de comercialización, en varios países se promueven propuestas turísticas, las mismas que se enfocan en el valor simbólico de los alimentos, las mismas que pueden tomar varios nombres, entre los principales se encuentran las rutas gastronómicas y alimentarias (Barrera, 2011; Barrera y Bringas, 2008; Jeambey, 2016). Las rutas alimentarias por su parte pueden ser consideradas como itinerarios que orientan al visitante a conocer y disfrutar, de forma organizada, los procesos productivos en las zonas rurales y su transformación a través de la cocina regional, expresiones que promueven la identidad y la cultura local (Millán et al., 2014). Según Barrera (2006) uno de los investigadores más interesados al desarrollo de las rutas alimentarias en Latinoamérica, las rutas alimentarias pueden ser clasificadas: a) Rutas gastronómicas por productos (queso, aceite, vino, etc.) b) Rutas gastronómicas por plato (especialidades culinarias o platos preparados) c) Rutas étnico-gastronómicas (tradiciones culinarias de pueblos emigrantes).

En ciertos caso las rutas suelen ser una agrupación que reúne a varios emprendedores alrededor de una zona o industria importante, quienes han identificado un flujo importante de turistas en el sector y ha decidido poner en sus productos, muchas veces se da el caso de que una ruta sea propuesta por una sola empresa o agencia operadora de turismo (Barrera y Bringas, 2008; Barrera 2011). Desde otra perspectiva las rutas alimentarias pueden ser productos turísticos basados en itinerarios que giran en relación a los diferentes niveles o procesos alrededor de un alimento específico y donde se agregan elementos recreativos y culturales, que permiten la inclusión del visitante en cada una de las etapas que constituyen esta cadena de valor, desde la producción del alimento, hasta la elaboración del plato (Barrera, 2011; Barrera y Bringas, 2008).

En definitiva, el turismo amplía la brecha entre valor y precio, generando una definición de la mercancía en el turismo. Las rutas alimentarias juegan un rol preponderante sobre el valor agregado que pueden llegar a tener los alimentos, separando su precio del costo de producción y llegando a tener una importante incidencia en el consumo local de los productos (Barrera 2013; 2003). En todo caso el conocimiento exhaustivo de la gastronomía es previo y necesario para plantear productos turísticos gastronómicos que actúen como agentes complementarios y dinamizadores del turismo (Aguirregotia y Fernández, 2017) Se podría decir que la diferencia entre las rutas gastronómicas y las rutas alimentarias radica en el fortalecimiento de toda la cadena de valor de un alimento que es generada por las últimas y no enfocarse en la agrupación de servicios temáticos alrededor de un producto elaborado como lo propone la primera.

### **2.3 Corredores turísticos y gastronómicos.**

La gastronomía puede ser analizada como un elemento que actúa en el espacio natural y social como también puede verse como un elemento que influye en la producción y transformación del espacio regional (Mascarenhas y Gândara, 2010). El concepto de corredores turísticos está basado en un modelo teórico derivado de la geografía regional, conocido como turismo reticular, que permite entender la dinámica geográfico-económica de centros turísticos (Hiernaux, 1989; López y Sánchez, 2002). La importancia del tratamiento geográfico utilizado en la construcción de conceptos aplicados a la planificación de la actividad turística es fundamental para comprender las relaciones de las personas con el medio ambiente, con los turistas y el territorio (Boullón, 2006). Según su función pueden

existir corredores turísticos orientados al traslado y a la estadía, los corredores de traslado están conformados por la red vial constituida por las carreteras y caminos, mediante los cuales se desplazan importantes flujos de turistas, por otra parte los corredores de estadía desempeñan un rol importante que deriva de la combinación de un centro con un corredor turístico, los cuales presentan superficies alargadas, paralelas a las costas de mares o ríos (Cárdenas, 2006).

Los corredores turísticos buscan la articulación territorial de determinados espacios turísticos para consolidarlos de manera dinámica (López, Héctor, y Cisneros, 2014; Sicilia, 2006). La experiencia de los últimos años sugiere promover la transición hacia sistemas alimentarios regionales, los corredores gastronómicos fomentan el desarrollo de redes entre ciudades comprometidas con el fomento de planes alimentarios que se extiendan desde las zonas urbanas y periurbanas a través de un corredor que facilite la reconexión urbano-rural (URBACT, 2020). Es importante destacar que para el mantenimiento de sus prácticas productivas es indispensable que las comunidades originarias permanezcan en sus territorios (Groos y Hruby, 2021; Montoya, 2003). Por ende se debe comprender que el valor agregado en el desarrollo de productos turísticos gastronómicos radica en la cercanía alimentaria, la misma se traduce en el consumo de platos y productos de un determinado lugar, acortando los tiempos y distancias entre la cadena alimentaria con la producción local, de esta forma el mercado puede vivir la experiencia de todo lo que rodea a un determinado territorio, y de esta forma se genere una conexión sostenible con la comunidad local (Ascorbe, 2018; Rubio et al., 2022).

Como experiencia previa se encuentra el caso de Mariscolandia en Brasil, donde su organización proviene de la necesidad de ordenar la actividad turística y gastronómica en la territorialidad específica existente en Fortaleza (Coelho et al., 2016). Por otra parte un importante caso de estudio lo representan los corredores gastronómicos mexicanos (De Sicilia 2000), donde se ha logrado la integración de varios componentes importantes para el desarrollo de las comunidades receptoras, como lo son: la cultura, la artesanía, la gastronomía y otros componentes con alto nivel de interés, los mismos que se integran en un solo segmento, el mismo que permite reconocimiento y la defensa de las costumbres y tradiciones de las sociedades locales (Vega, 2015).

El desarrollo del turismo gastronómico en Ecuador esta precedido de estudios relacionados a la satisfacción de los turistas, mediante eventos y análisis de empresas



específicas (Vega et al., 2018). En la provincia de Manabí uno de los lugares gastronómicos más importantes del territorio se han realizado varias iniciativas por parte de las autoridades locales desde el 2016 hasta el 2020, tales como: los festivales gastronómicos en las parroquias rurales, una competencia gastronómica entre las cocineras populares de tales parroquias y además se postuló a Ciudad Creativa Gastronómica de la UNESCO para la ciudad de Portoviejo, designación que fue aprobada por este organismo en 2019 (Cartay, Poveda, y Buzetta, 2021). Autores como Poveda et al. (2020) a través de sus estudios de recuperación del terremoto acontecido en el 2016 concluyen que el éxito de la pronta recuperación turística de la ciudad es resultado de una socialización apropiada y una movilización eficiente de recursos locales.

La empresa gastronómica es una de las más sustentable en la provincia de Manabí, pese a esto existen aspectos que ameritan ser atendidos por los gerentes y responsables público con el fin de proporcionar servicios de calidad que sean de igual manera rentables (Biler et al., 2021). En otros estudios previos realizados en cinco corredores de la zona central de la provincia, en el cual no se tomó en cuenta los cantones del presente estudio se pudieron determinar ciertas limitaciones para el correcto desarrollo de estos corredores gastronómico y se pueden observar cómo importantes los siguientes: El éxodo rural, la delincuencia y consumo de sustancias ilegales, la falta de implementación de facilidades turísticas, la poca promoción y falta de apoyo de las autoridades locales y provinciales, pese a todas estas limitaciones se mantienen un flujo importante de visitantes, aunque existen posibilidades de mejorar los segmentos y el gasto turístico (Félix, 2020; Félix et al., 2021).

### 3. METODOLOGÍA

El presente estudio es de carácter mixto mediante el uso de análisis cualitativos y cuantitativos, la investigación es de tipo exploratoria en primera instancia y descriptiva en su desarrollo, hasta el momento las metodologías propias para estudios de este corte son limitadas. Sin embargo, se toma como referencia el método URBACT que en español se traduce como Programa Europeo para el Desarrollo Urbano Sostenible, adscrito a la Unión Europea, el mismo sostiene su funcionamiento en tres premisas claves: garantizar un enfoque integrado, utilizar la creación de redes y que el Plan de Acciones Integradas (PAI) sea resultado de un proceso participativo (URBACT, 2020). Como experiencias

investigativas previas en el territorio se toma como referencia los estudios realizados en varios corredores gastronómicos de la zona centro de Manabí (Cartay et al., 2021; Félix, 2020; Félix et al., 2021; Poveda et al., 2020).

La investigación se realizó en dos cantones de la zona central de Manabí específicamente en las parroquias rurales de los cantones de Portoviejo y Manta, las dos ciudades más representativas y turísticas la provincia de Manabí en Ecuador. Estos lugares fueron seleccionados con base a los criterios de selección propuestos por (Félix, 2020; Félix, 2020) los criterios de selección o cualidades identitarias de estas zonas para la selección se exponen a continuación:

a) Sitios o comunidades que se ubiquen geográficamente en zonas rurales del centro de la provincia de Manabí.

b) Sitios o comunidades que posean algún tipo de atractivo natural capaz de atraer a visitantes nacionales.

c) Sitios o comunidades que conserven una oferta gastronómica tradicional, utilizando el horno de leña y las técnicas ancestrales de la comida manabita.

d) Sitios o comunidades en las que exista variedad de negocios gastronómicos desde varios años en actividad ininterrumpida de servicio.

e) Sitios o comunidades que cuenten con vías de acceso permanente durante todo el año.

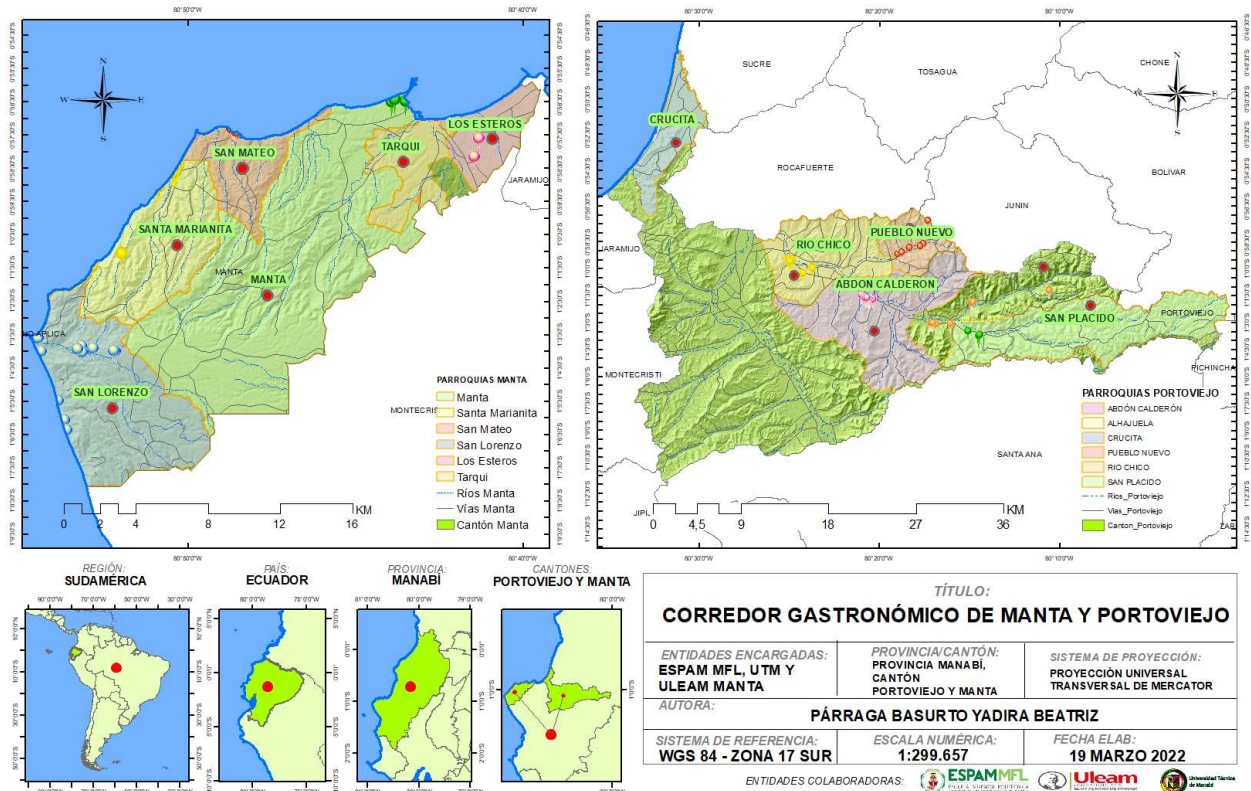
Posterior a la selección de los sitios de estudio se definen herramientas de recolección de información cualitativa y cuantitativa, para esta actividad se seleccionan las fichas de diagnóstico local y estudio de demanda en comunidades (Ricaurte, 2009). El trabajo se divide en dos partes: una de observación de campo mediante el levantamiento de datos con la ficha de diagnóstico turístico local, para el llenado de esta se visitan a líderes comunitarios y representantes políticos de las comunidades y mediante una entrevista abierta con estas autoridades locales se logra completar la información general que servirá como resultado empírico del estudio. Posteriormente se realiza la selección de los diversos lugares que se identificaron como corredores gastronómicos; se dio paso a la generación de mapas temáticos de cada uno de ellos mediante la utilización del software ArcGIS y Google Earth para obtener las coordenadas exactas de los corredores gastronómicos y los negocios locales, se realizó un trabajo de campo en el cual se utilizó el GPS (Garmin eTrex 20x) con el cual se recolectaron las ubicaciones respectivas.

## 4. RESULTADOS

### 4.1 Caracterización del área de estudio

Como se ha definido previamente, las ciudades en estudio representan a los dos destinos turísticos mejor posicionados dentro de la provincia de Manabí Ecuador, en la actualidad albergan la mayor cantidad de recursos turísticos y establecimientos de servicios turísticos catastrados por el Ministerio de Turismo del Ecuador. Manta es el principal puesto de la provincia, quien reciben un promedio de alrededor de 20 cruceros anuales, además de poseer el principal aeropuerto y puerto de aguas profundas de la región. Cuenta con 134 establecimientos de hospedaje, 415 establecimientos de alimentos y bebidas y 29 agencias turísticas e intermediación. Por su parte Portoviejo es la capital de la provincia, esta consta en su registro con 88 establecimiento de hospedaje, 196 establecimientos de alimentos y bebidas, 27 agencias turística e intermediación.

Como se puede apreciar (Figura 1) estas dos ciudades se encuentran geográficamente en el centro de la provincia, esto las transforma en los dos centros de distribución de turistas más importantes de la región. Las ciudades cuentan con características algo diferentes, por una parte, Portoviejo basa su actividad turística en los parques urbanos y su patrimonio cultural encabezado por la declaratoria de Ciudad Creativa (gastronomía) por la UNESCO, esta declaratoria ha sido conseguida luego de un arduo trabajo en la recuperación turística del destino pos-terremoto del 16 de Abril de 2016, donde volcaron sus estrategias de recuperación turística en el rubro gastronómico. Manta en cambio apuntala su turismo en el clásico son y playa, pero en la nueva era del Covid 19, está trabajando fuertemente por el desarrollo de productos en las zonas rurales, principalmente alrededor de ciertos senderos turísticos y comunas ancestrales.



**Figura 1.** Corredores gastronómicos en estudio: Manta y Portoviejo.

**Datos:** Elaboración propia por medio de trabajo de campo

#### 4.2 Corredores gastronómicos de Portoviejo

Portoviejo es la capital de la provincia de Manabí, con una extensión de 954.9 kilómetros. Tiene buenas condiciones para la agricultura y ganadería por ser relativamente fértiles y planos, sin embargo, la escasez de agua es un factor limitante para su aprovechamiento en forma intensiva. La vocación turística del territorio, analizada en el Plan Estratégico de Desarrollo Turístico Portoviejo 2017-2022, prioriza, por su parte, el desarrollo de productos turísticos gastronómicos, con el fin de aprovechar sus recursos naturales y culturales.

El sector rural de Portoviejo está comprendido de 73.347 habitantes (INEC, 2010), es decir, el 26% de la población total del cantón. En el territorio están asentadas siete parroquias: Alhajúela, Abdón Calderón, Chirijos, Crucita, Pueblo Nuevo, Riochico y San Plácido, ubicadas en la zona rural, también conocida como la Ruta del Encanto, a excepción de Crucita, que se encuentra en la zona oeste, bañada por el Océano Pacífico. El acceso vial es por carretera pavimentada, con señalética y flujo de buses inter cantonales.

Las parroquias rurales del cantón Portoviejo, tienen atractivos turísticos naturales y culturales con gran potencial. Según los datos reportados por la Dirección de Desarrollo Turístico Municipal (2021) existen 33 establecimientos turísticos registrados, que brindan el servicio de alimentos y bebidas. Sin embargo, de acuerdo con la investigación levantada

se identificaron 65 negocios que ofertan el servicio de alimentación y 21 establecimientos de hospedaje (tabla 1, figura 2).

Para la toma de decisiones, los presidentes de las Juntas Parroquiales involucran a la comunidad y participan en el desarrollo de los Planes de Ordenamiento Territorial (PDOT) tanto municipal como provincial. Las principales actividades económicas se basan en la agricultura, comercio, turismo y pesca, esta última realizada en la parroquia Crucita. Por ello, el PDOT del cantón Portoviejo, considera que el sector rural bien pudiera ser aprovechado para fomentar emprendimientos productivos en función de las potencialidades del territorio y la vocación del suelo.

Se identifican 7 corredores gastronómicos en congruencia con el número de parroquias rurales, donde el más importante está representado por Crucita, donde se registran la mayor cantidad de restaurantes y hoteles, la variedad gastronómica preponderante son los mariscos, también se muestra como uno de los más representativos el corredor de Rio Chico, en el cual destaca un plato típico del lugar como lo es el ceviche de pinchagua, en el resto de los corredores la comida tradicional local está dominada por la gallina de campo y sus derivados, no existe una gran oferta de establecimientos de alimentos y bebidas formales, más en épocas de feriados y festivales si se promueve en mayor escala la gastronomía regional. Los principales días de afluencia turística son los fines de semana y feriados, es decir, existe una demanda estacional. Los visitantes viajan de forma independiente y son principalmente de origen local y nacional. El promedio de gasto diario asciende entre los veinte y cien dólares. El principal motivo de visita es la gastronomía, seguido por los balnearios de agua dulce, la playa y las festividades religiosas (tabla 2).

**Tabla 1.** Caracterización turística de las parroquias rurales de Portoviejo

Parroquias	Alhajuela	Abdón Calderón	Chirijos	Crucita	Pueblo Nuevo	Riochico	San Plácido
<b>Oferta de Servicios</b>	Camping: 1 Restaurante: 1 Instalaciones deportivas: 1	Hotel: 1 Restaurante: 10 Instalaciones deportivas: 5 Bancos: 1 Cajeros automáticos: 3	Restaurante: 3 Instalaciones deportivas: 1	Hoteles: 4 Hosterías: 4 Hostales: 9 Casa de alquiler: 3 Restaurante: 19 Fuente de soda: 1 Bares: 5 Cantinas: 3 Kioskos de comida: 5 Instalaciones deportivas: 3 Información al turista: 1 Guías de turismo: 2 Cajeros automáticos: 1	Kioskos de comida: 7	Restaurante: 11 Cafetería: 1 Bares: 1 Kioskos de comida: 2 Instalaciones deportivas: 1	Kioskos de comida: 4

<b>Infraestructura de servicios básicos</b>	Vías de acceso: Pavimentada y adoquinada Señalización: Vial y Turística Transporte público: Bus local e Inter cantonal	Vías de acceso: Pavimentada y adoquinada Señalización: Vial Transporte público: Bus local e Inter cantonal camioneta y taxi	Vías de acceso: Pavimentada y adoquinada Señalización: Vial Transporte Público: Bus local e Inter cantonal, taxis	Vías de acceso: Pavimentada y marítima Señalización: Vial y turística Transporte público: Bus Inter cantonal, camioneta y taxis	Vías de acceso: Pavimentada y adoquinada Señalización: Vial Transporte público: bus Inter cantonal	Vías de acceso: Pavimentada y adoquinada Señalización: Vial y turística Transporte público: bus Inter cantonal	Vías de acceso: Pavimentada y adoquinada Señalización: Vial Transporte público: bus local e Inter cantonal
<b>Comunicaciones</b>	Servicio telefónico celular	Servicio telefónico celular Oficina de correo	Servicio telefónico celular	Servicio telefónico celular	N/A	Servicio telefónico celular	Servicio telefónico celular Oficina de correo
<b>Sanidad</b>	Inexistencia de sistema de alcantarillado Red de agua entubada y tratada con cloro Agua de pozo para consumo Pozo séptico para eliminación de excretas Eliminación de basura por carro recolector Centro de salud	Inexistencia de sistema de alcantarillado Red de agua entubada y tratada con cloro Agua de red pública para consumo Pozo séptico para eliminación de excretas Eliminación de basura por carro recolector Centro de salud, curandero particular, consultorios privados y farmacias	Inexistencia de sistema de alcantarillado y de red de agua entubada y tratada con cloro Agua de pozo para consumo Pozo séptico para eliminación de excretas Eliminación de basura por carro recolector Subcentro de salud y farmacia	Sistema de alcantarillado Red de agua entubada y tratada con cloro Agua de red pública, pozo y río para consumo Pozo séptico para eliminación de excretas Eliminación de basura por carro recolector Subcentro de salud, consultorios privados y farmacias	Inexistencia de sistema de alcantarillado Red de agua entubada pero no tratada Agua de pozo y río para consumo Pozo séptico para eliminación de excretas Eliminación de basura por carro recolector Subcentro de salud, curandero tradicional, consultorio médico y farmacia	Sistema de alcantarillado Red de agua entubada y tratada con cloro Agua de red pública para consumo Pozo séptico para eliminación de excretas Eliminación de basura por carro recolector y quema Subcentro de salud, parteras capacitadas, curandero tradicional, centro de salud, consultorio privado y farmacia	Inexistencia de sistema de alcantarillado Red de agua entubada y tratada con cloro Agua de red pública para consumo Pozo séptico para eliminación de excretas Eliminación de basura por carro recolector Centro de salud, consultorio privado y farmacia
<b>Energía</b>	Servicio de energía eléctrica						
<b>Gobernanza</b>	Apoyo de instituciones públicas: MIES GAD provincial y Ministerio de Gobierno Existe plan de desarrollo (PDOT), Junta parroquial, directiva comunitaria, comité de padres de familia, organizaciones religiosas	Apoyo de instituciones públicas: GAD cantonal y provincial Existe plan de desarrollo (PDOT), Junta parroquial, directiva comunitaria, comité de padres de familia, organizaciones religiosas y clubes	Apoyo de instituciones públicas: GAD cantonal y GAD provincial Existe plan de desarrollo (PDOT), Junta parroquial, directiva comunitaria, comité de padres de familia, organizaciones religiosas y clubes	Apoyo de instituciones públicas: GAD provincial; e internacional: World Visión y FIDES Existe plan de desarrollo (PDOT), Junta parroquial, comité de barrio, directiva comunitaria, cooperativas, organización de mujeres, comité de padres de familia, organizaciones religiosas, clubes y asociaciones de turismo	Apoyo de instituciones públicas: GAD cantonal y provincial; e internacional: Agencia Española y Milla Motos Existe plan de desarrollo (PDOT), Junta parroquial, directiva comunitaria, organización de mujeres, comité de padres de familia, organizaciones religiosas y clubes	Apoyo de instituciones públicas: GAD provincial; e internacional: World Visión, Plan INTE y Milla Motos Existe plan de desarrollo (PDOT), Junta parroquial, directiva comunitaria, organización de mujeres, comité de padres de familia, organizaciones religiosas y clubes	Apoyo de instituciones públicas: GAD cantonal y provincial Existe plan de desarrollo (PDOT), Junta parroquial, directiva comunitaria, comité de padres de familia y organizaciones religiosas.

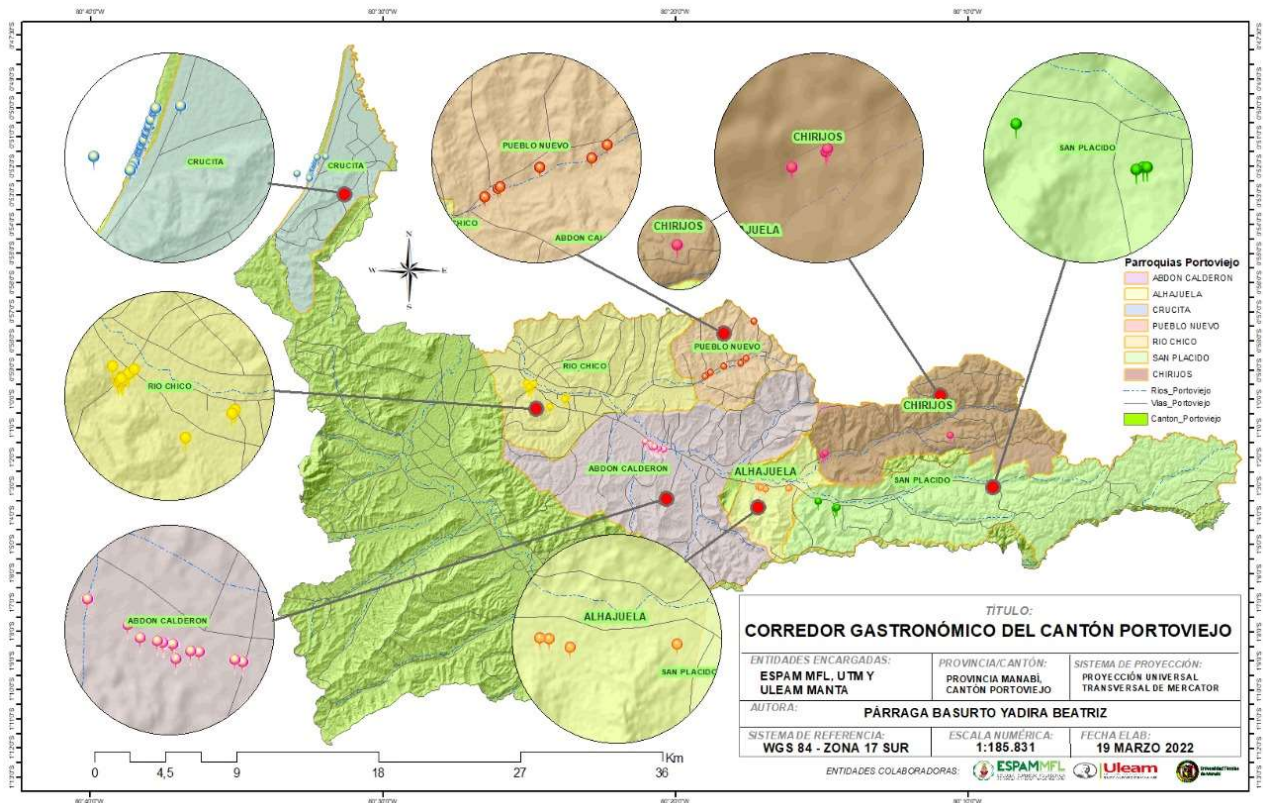
<b>Comunidade receptora</b>	<p>La agricultura, turismo, comercio y pesca, son sus principales actividades económicas.</p> <p>Existe una empleabilidad informal y con contrato en empresas.</p> <p>Desarrollo de actividades comunitarias como mingas.</p> <p>Participan en la elaboración de planes estratégicos cantonal y provincial</p> <p>Tienen destrezas en turismo, cocina y administración</p> <p>Las parroquias consideran a la actividad turística como un instrumento de desarrollo, alterna y estacional.</p>
-----------------------------	---

*Nota:* Elaborado por equipo de investigación en base a manual de Ricaurte (2009).

**Tabla 2.** Matriz comparativa de la demanda de las parroquias rurales de Portoviejo

Parroquias	Alhajuela	Abdón Calderón	Chirijos	Crucita	Pueblo Nuevo	Riochico	San Plácido
<b>Afluencia turística por días</b>	Sábados y Domingos: 200	Sábados: 1000 Domingos: 2000	Sábados y Domingos: 300 a 400	Sábados: 1000 Domingos: 2000 Feriados: Más de 2000	Sábados y Domingos: 200 Feriados: 600	Lunes a viernes: 150 sábados: 350 Domingos: 480 Feriados: 600	Feriados: 200 a 400
<b>Frecuencia de la demanda</b>	Estacional	Permanente	Estacional	Estacional	Estacional Esporádica	Permanente	Estacional
<b>Forma de viaje</b>	Independiente						
<b>Origen de la demanda</b>	Nacional Regional	Regional	Nacional Regional	Nacional Regional	Nacional Regional	Internacional Nacional Regional	Regional
<b>Tipo de estadía</b>	Excursionistas	Turistas	Turistas	Turistas	Excursionistas	Excursionistas	Turistas
<b>Gasto promedio diario</b>	\$20,00	\$35,00	\$20,00	\$100,00	\$20,00	\$50,00	\$20 a \$50
<b>Motivo de visita</b>	Ríos Balnearios Gastronomía Turismo Camping	Comercio Gastronomía Ríos Balnearios	Mirador El Columpio Ríos Balneario Agricultura	Comercio Gastronomía Playa	Senderos Parque Central Esteros Reserva ecológica la Verraquera	Gastronomía Festividades religiosas Balnearios	Comercio Gastronomía Balnearios
<b>Tipo de servicio</b>	Alojamiento Restaurante	Restaurante Kioskos de comida	Restaurante	Alojamiento Restaurante Kioskos de comida Bares	Restaurante Kioskos de comida Bares Servicio de Guía	Restaurante Kioskos de comida	Restaurante Kioskos de comida

*Nota:* Elaborado por equipo de investigación en base a manual de Ricaurte (2009).



**Figura 2.** Corredores gastronómicos rurales del cantón Portoviejo.

**Datos:** Elaboración propia por medio de trabajo de campo

### 4.3 Corredores gastronómicos de Manta

Manta se encuentra en la latitud  $-0.96212$  y longitud  $-80.71271$ . Hace parte del continente de América del Sur y está ubicado en el hemisferio sur. Su altitud es de 6 m.s.n.m. Es la principal ciudad turística de Manabí y la tercera en el Ecuador, convirtiéndose por su infraestructura en el principal centro de distribución de visitantes de la zona norte del país. El destino cuenta con recursos naturales y culturales con características geográficas únicas entre los que figuran 15 playas muchas de las cuales se encuentran en pleno estado natural y que representan el principal producto turístico de oferta nacional de Sol y Playa que gracias a su magnífico clima se pueden disfrutar los 365 días del año

Este cantón cuenta con dos parroquias rurales: Santa Marianita y San Lorenzo y de acuerdo con los datos del Censo INEC 2010, este cantón tiene una población total de 264.281 habitantes en la zona rural y urbana. Además, se caracteriza por sus playas, especialmente las playas San Lorenzo, Santa Marianita y Murciélago, a esto se suman otros atractivos como el Bosque Pacoche y su gastronomía se caracteriza por una mezcla de comida en base a mariscos y comida típica de las zonas rurales, donde aún se respeta la



técnicas y los sabores tradicionales, las características geográficas de la zona provocan un fenómeno interesante, ya que en transiciones de pocos minutos se pueda encontrar una oferta gastronómica totalmente diferente entre punto y punto.

En este apartado se resume la información general obtenida con la utilización de las fichas de caracterización de comunidades y mapas (tablas 3y 4; figura 3). En el cantón Manta se identifican 36 corredores gastronómicos representados por Los Esteros, Manta, San Mateo, San Lorenzo y Santa Marianita como puntos. También se caracterizaron las comunidades El Aromo, San Lorenzo, Ligüiqui, San Mateo, Santa Marianita y Santa Rosa-Las Piñas del cantón Manta y conocer su realidad a través de la entrevista a los representantes de cada sitio.

**Tabla 3.** Matriz de caracterización turística de las parroquias rurales de Manta.

	<b>El Aromo Pacoche</b>	<b>San Lorenzo</b>	<b>Ligüiqui</b>	<b>Santa Marianita</b>	<b>San Mateo</b>	<b>Santa Rosa – Las Piñas</b>
Oferta de servicios	Alojamiento: 9 Restauración: 9 Esparcimiento: 2 Otros servicios: 0	Alojamiento: 5 Restauración: 12 Esparcimiento: 3 Otros servicios: 2	Alojamiento: 1 Restauración: 4 Esparcimiento: 2 Otros servicios: 5	Alojamiento: 9 Restauración: 26 Esparcimiento: 5 Otros servicios: 9	Alojamiento: 1 Restauración: 16 Esparcimiento: 5 Otros servicios: 0	Alojamiento: 0 Restauración: 12 Esparcimiento: 0 Otros servicios: 0
Infraestructura de servicios básicos	-Vías de acceso a la comunidad pavimentadas. -Existe señalética vial. -No existe señalética turística. -Uso de camionetas como transporte público.	-Vías de acceso a la comunidad pavimentadas. -Existe señalética vial. -No existe señalética turística. -Uso de camionetas como transporte público.	-Vías de acceso a la comunidad pavimentadas. -Existe señalética vial. -No existe señalética turística. -Uso de camionetas como transporte público.	-Vías de acceso a la comunidad pavimentadas. -Existe señalética vial. -Señalética turística. -Uso de camionetas como transporte público.	-Vías de acceso a la comunidad pavimentadas. -Existe señalética vial. -No existe señalética turística. -Existe estacionamiento de bus.	-Vías de acceso a la comunidad pavimentadas. -Existe señalética vial. -No existe señalética turística. -No existe una terminal.
Comunicación	-Servicio telefónico.					-No existe servicio telefónico.
Sanidad	-Existe red entubada. -Existe sistema de alcantarillado. -Pozo séptico.	-Existe red entubada. --Agua por red pública. -Existe sistema de alcantarillado. -Pozo ciego.	-Existe red entubada. --Agua por red pública. -No existe sistema de alcantarillado. -Pozo séptico.	-No existe red entubada. --Agua por red pública y carro repartidor. -No existe sistema de alcantarillado. -Pozo séptico y pozo ciego.	-Existe red entubada. --Agua por red pública. -70% de la población cuenta con sistema de alcantarillado. -Pozo ciego.	-Existe red entubada. -Agua por red pública y carro repartidor. -No existe sistema de alcantarillado. -Pozo ciego para eliminación de excretas.
Energía	-Poseen energía eléctrica.					
Gobernanza	-No existe un plan de desarrollo en la comunidad. -Existen organizaciones como Directiva	-Ha recibido apoyo del MAE, GAD parroquial, MSP, MAGAP. -No existe un plan de	-Ha recibido apoyo de la Junta Parroquial y Municipio de Manta.	-Ha recibido apoyo del Gobierno Provincial, Gobierno Nacional y Cantonal.	-Ha recibido apoyo de Instituciones internacionales para el 2010 en el Muelle San Mateo.	-Ha recibido apoyo de la Prefectura y GAD Parroquial. -No existe un plan de

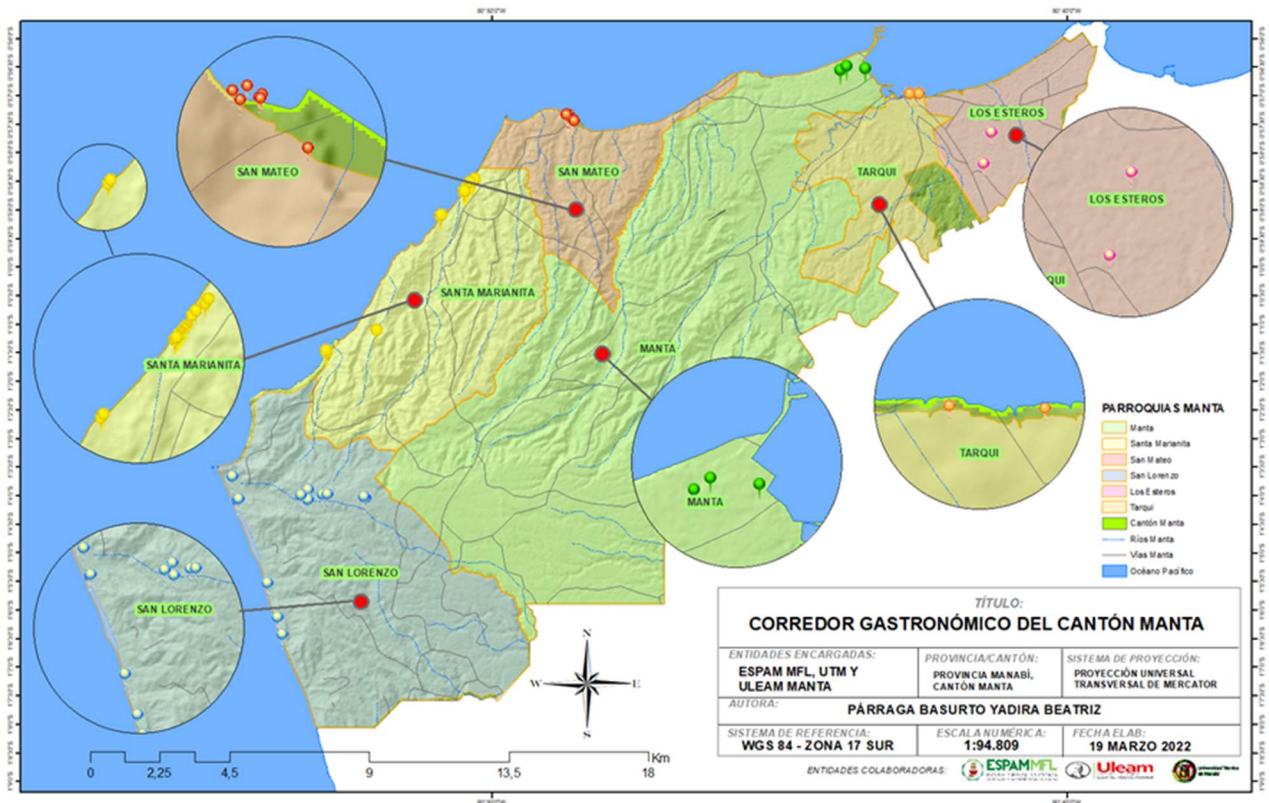
	comunitaria y cooperativas.	desarrollo en la comunidad. -Existen organizaciones como Directiva comunitaria, Junta parroquial, comité de barrio, cooperativas.	-No existe un plan de desarrollo en la comunidad. -Existen organizaciones como Directiva comunitaria y Asociaciones de Turismo.	-Existe un plan de desarrollo del año 2009. -Existen organizaciones como Junta Parroquial, Comité de barrio, Directiva comunitaria.	-No existe un plan de desarrollo. -Existen organizaciones como Directiva comunitaria y Comité de Barrio.	desarrollo en la comunidad. -La comunidad tiene organizaciones como Comité de Barrio.
Comunidad receptora	-Principales actividades económicas son agricultura e industria manufacturera. -La comunidad ha participado en la elaboración de planes estratégicos con el Municipio. -Destrezas encontradas en la comunidad.	-Principales actividades económicas: agricultura, pesca, turismo, hoteles y restaurantes. -La comunidad ha participado en la elaboración de planes estratégicos con el Municipio y Gobierno Provincial. -Destrezas encontradas en la comunidad.	-Principales actividades económicas: pesca, turismo, hoteles y restaurantes. -La comunidad ha participado en la elaboración de planes estratégicos con el Municipio y Gobierno Provincial. -Destrezas encontradas en la comunidad.	-Principales actividades económicas son agricultura, pesca, turismo, hoteles y restaurantes. -La comunidad ha participado en la elaboración de planes estratégicos con el Municipio y Gobierno Provincial. -Destrezas encontradas en la comunidad.	-Las principales actividades económicas de la población son pesca, ganadería, turismo, hoteles y restaurantes. -La comunidad ha participado en la elaboración de planes estratégicos con el Municipio. -Destrezas encontradas en la comunidad.	-Las principales actividades económicas de la población son pesca, ganadería, y servicios comunales, sociales y personales. -La comunidad ha participado en la elaboración de planes estratégicos con el Municipio. -Destrezas encontradas en la comunidad.

*Nota: Elaborado por equipo de investigación en base a manual de Ricaurte (2009).*

**Tabla 4.** Matriz comparativa de la demanda en las parroquias rurales de Manta.

	<b>El Aromo - Pacoche</b>	<b>San Lorenzo</b>	<b>Ligüiqui</b>	<b>Santa Marianita</b>	<b>San Mateo</b>	<b>Santa Rosa – Las Piñas</b>
Afluencia turística	Lunes a viernes: 30 Sábados: 60 Domingos: 80 Feriados: 150	Lunes a viernes: 120 Sábados: 100 Domingos: 100 Feriados: 200 o más	Lunes a viernes: 100 – 200 Sábados: más de 200 Domingos: 200 - 400 Feriados: 500 - 1000	Lunes a viernes: 400 Sábados: 600 Domingos: 500 Feriados: 1000	Lunes a viernes: 150 Sábados: 300 - 500 Domingos: 250 - 500 Feriados: 1000 - 1500	Lunes a viernes: 100 Sábados: 20 Domingos: 20 Feriados: 300
Frecuencia de la demanda	Permanente y estacional	Permanente y estacional	Permanente	Estacional	Estacional	Estacional
Forma de viaje	Independiente	Independiente	Independiente	Independiente	Independiente	Independiente
Origen de la demanda	Nacional y internacional.	Internacional, nacional y regional	Nacional e internacional.	Internacional y Nacional	Internacional, nacional y regional.	Nacional
Tipo de estadía	Excursionista	Turista y Excursionista	Excursionistas	Turistas y excursionista	Excursionista	Excursionista
Gasto promedio diario	Excursionista: \$8 - \$10	Turistas: \$40 Excursionistas: \$15 - \$20	Excursionista: \$20 - \$30	Turista: \$40 - \$100 Excursionistas: \$10 – \$40	Excursionista: \$20 - \$50	Excursionista: \$10 - \$20
Motivo de visita	Visita al Bosque Pacoche, gastronomía, Museo de Pacoche.	Senderos del faro, actividades de sol y playa, letras y monumento grande en representación de la comuna.	Playa, paisajes y gastronomía.	Playa, gastronomía y deportes extremos.	Playa, deporte extremo (surf), actividad económica (pesca), festividades y gastronomía.	Gastronomía, avistamiento de ballenas en temporada, paisajes (avistamiento isla de la plata)
Tipos de servicio	Restauración, alojamiento, kioskos de comida y guía turística local.	Alojamiento, restauración, kioskos de comida y guía turística local.	Restaurantes y servicios de guía local.	Alojamiento, restaurantes, kioskos de comida, bares y escuelas de kitesurf.	Restaurantes, kioskos de comida y bares.	Kioskos de comida, otros (venta de pescado)

**Nota:** Elaborado por equipo de investigación en base a manual de Ricaurte (2009).



**Figura 3.** Corredor gastronómico del cantón Manta.

**Datos:** Elaboración propia por medio de trabajo de campo.

## 5. CONSIDERACIONES FINALES Y CONCLUSIONES

En las parroquias rurales del cantón Portoviejo, se identificaron 114 ofertas de servicio, de los cuales, el 57% corresponden a negocios que brindan alimentación, entre restaurantes, kioscos de comida, bares, cafeterías y fuentes de soda. En este sentido, se aprecia la capacidad emprendedora por la gastronomía, debido a la destreza culinaria y al conocimiento ancestral heredado por sus antepasados. Sin embargo, las instalaciones del lugar donde se expende la comida y la calidad en el servicio requieren de ajustes y cambios, para satisfacer las necesidades del cliente.

Es importante y urgente el desarrollo de estrategias que motiven a la mejora de estos sitios en donde se involucren los actores del sector público, empresarial, academia y comunidad, para coordinar acciones en conjunto y tomar decisiones que beneficien al

desarrollo de los corredores turísticos gastronómicos de manera sostenible. Los procesos de formación y capacitación en el sector generan resultados positivos, y éstos deben ser permanentes, pero un distintivo propio, que impulse el cumplimiento de estándares técnicos medibles, propiciaría a mejorar la calidad y sostenibilidad del destino.

Con la variable corredor gastronómico se pudo diagnosticar el nivel de interacción que tiene la gastronomía ancestral en la captación del turismo; así como la importancia que tienen los atractivos turísticos en el desarrollo de los corredores gastronómicos, y que en la recolección de información a través de las fichas se pudo evidenciar ciertas limitaciones de las comunidades del cantón Manta como la falta transporte interno, escasa señal telefónica en ciertos sitios, escasos centros de salud, falta de planes de desarrollo; dichas condiciones no permiten el desarrollo socioeconómico de estos corredores.

Es importante influenciar a través de la investigación científica la percepción del turismo en zonas rurales del Ecuador, en especial en la zona costera y las provincias que aquí se encuentran distribuidas. El turismo tradicional en estas zonas está caracterizado por la gastronomía lamentablemente con un escaso valor agregado que sea atrayente para generar flujos de turistas internacionales. Es en este punto que la necesidad de aportar con proyectos innovadores de implementación y mejoramiento de la gastronomía tradicional vuelve imprescindible. Los corredores gastronómicos en la provincia de Manabí son una oportunidad para generar nuevos clústeres turísticos, los mismos necesitan de un trabajo integrado de las entidades públicas y privadas, así como inyección de recursos financieros que tributen al mejoramiento de la infraestructura turística existente.

Es importante la diversificación de la investigación científica relacionada a la gastronomía manabita, hasta el momento es muy limitada y no permite profundizar en temas relevantes como métodos de preparación, cualidades diferenciadoras, contribución social y económica a las comunidades y empresas locales entre otras limitaciones. Se aspira que el concepto de corredores gastronómicos sea un tema recurrente en la literatura turística a corto plazo y que sirva para afianzar el conocimiento sobre el tejido social que se genera en las comunidades rurales y la interacción de los actores dentro de este subsistema de supervivencia.

## REFERÊNCIAS

- Aguirregotia, A., Fernández, M. (2017). La Gastronomía Como Recurso Turístico En La Provincia de Alicante. *International Journal of Scientific Management and Tourism* 3: 25–48.
- Ascorbe, C. (2018). Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿ un valor en alza?. *Nutrición Hospitalaria*, 35, 44-48.
- Barrera, E. (1999). El Turismo Rural. Una Oportunidad Para Valorizar La Fauna. In *VII Simposio Argentino de Producción Animal*, 21. Trelew. <http://dialnet.unirioja.es/servlet/extart?codigo=2949365>.
- Barrera, E. (2003). Las Rutas Alimentarias Argentinas. Un Aporte Para La Construcción de Las Rutas Alimentarias Americanas. In *Ponencia Presentada En El Seminario Sobre Turismo Rural y Su Contribución a La Creación de Empleo y La Conservación Del Patrimonio. Asunción, Paraguay 12 Al 13 de Mayo.*, 1–14. Asunción.
- Barrera, E. (2006). *Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano*. México: Consejo para la cultura y artes de México.
- Barrera, E. (2011). Rutas Alimentarias : Una Estrategia de Políticas Agrarias y Turísticas Inclusivas 1. In *VI Curso Internacional de Diseño y Organización de Rutas Alimentarias y Turismo Del Vino*, edited by Facultad de Agronomía, 1–19. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Barrera, E. (2013). Las Condiciones de Éxito En La Construcción de Las Rutas Alimentarias." *REDMARKA*, 21–49.
- Barrera, E., Bringas, A. (2008). Las Rutas Alimentarias: Una Arquitectura Turística Basada En La Identidad de Los Alimentos1. *Gastronomic Sciences* 3 (706): 1–11.
- Basurto, G.,Párraga, T., y Diéguez, E. (2019). Corredor Gastronómico y Turístico Para La Zona Rural Del Cantón Portoviejo. In *Universidad Del Siglo XXI*, edited by ESPAM. Calcuta.
- Biler, S., Biler, L., Córdoba, E., y Mendoza, J. (2021). Costos De La Empresa Gastronomica Relacionados Con El Turismo En La Provincia De Manabí, Ecuador. *Revista Dominio de Las Ciencias* 7 (4): 1110–27.
- Boullón, R. (2006). *Planificación Del Espacio Turístico*. Editorial. México.
- Brida, J, Rodríguez, M., Mejía, M., y Zapata, S. (2017). La Contribución Directa Del Turismo Al Crecimiento Económico de Colombia : Análisis Por Ramas Características Del Sector Utilizando La Cuenta Satélite de Turismo - CST The Direct Contribution of Tourism on Eco- Nomic Growth of Colombia : Characteristical. *Revista de Estudios Regionales* 109: 121–38.
- Calvopiña, D, Velasco, V, Cali, M. y Sampedro, V. (2017). “Estudio de La Incidencia En El Desarrollo Local de Corredores Turísticos. Caso de Estudio Canton Pallatanga, Provincia Chimborazo, Ecuador.” *Turismo y Desarrollo Local* 10 (22).

- Cano, G. (2013). "Plan de Marketing Para El Corredor Gastronómico Del Cantón Portoviejo. Universidad de Especialidades Espíritu Santo.
- Cartay, R., Poveda, E., y Buzetta M. (2021). Desarrollo de cocinas regionales en." *Agroalimentaria* 27 (52): 37–53.
- Cárdenas, F. (2006). *Proyectos Turísticos. Localización e Inversión*. Segunda edición. Editorial Trillas. México
- Coelho-Costa, E, Lopes, C., y Figueiredo, M. (2016). Mariscolandia: El Corredor Turístico Gastronómico Del Barrio Varjota En Fortaleza CE/Brasil. *TURyDES. Revista de Investigación En Turismo y Desarrollo Local*, 9 (20): 17 p. <http://www.eumed.net/rev/turydes/20/mariscolandia.zip>.
- Conde, D, Caballero, B. y Rivero, J. (2022). De La Abundancia a La Exquisitez Gastronómica . Una Etnografía de Las Nuevas Oportunidades Para La Atracción Del Turismo En L. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural Pasos* 20 (2): 454–64. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2022.20.032>.
- Criollo, R. (2021). Impacto Del Social Media En El Sector Gastronómico En Tiempos de La Covid-19, Lima Norte - 2021. *Tesis de Doctorado*. Universidad César Vallejo. <http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/3000/SilvaAcosta.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0Ahttps://repositorio.comillas.edu/xmlui/handle/11531/1046>.
- Félix, A. (2020). Los Corredores Gastronómicos En Manabí, Ecuador. Concepto de Valor Añadido Para El Turismo. In *Gastronomía y Turismo: Una Reflexión Cultural*, edited by Alvelayis Nieto, Primera, 112–32. Bogotá-Colombia: Fundación Universitaria San Mateo.
- Félix, A., Montalván, P, Morales, M. y Párraga, Y. (2022). El Turismo Comunitario Como Apuesta de Diversificación En Destinos Sol y Playa. Caso de La Comuna Ancestral de Ligüiqui. Manta - Ecuador. *ROTUR. Revista de Ocio y Turismo* 16 (1): 100–118. <https://doi.org/10.17979/rotur.2022.16.1.8603>.
- Félix, A., Vera, D. y Cevallos, J. (2021). Caracterización de Corredores Gastronómicos Como Elementos Turísticos Potenciales En Zonas Rurales . Caso de Estudio: La Zona Central de Manabí. *Siembra* 8 (2): 1–16.
- Flores, N. (2019). Desarrollo Regional: Motivo de Participación En Proyectos de Turismo Gastronómico. El Caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. *Estudios Sociales* 29.
- Frochot, I. (2000) Food trails in France. Organización Mundial del Turismo. Local food & tourism international conference. Larnaka, Chipre. 9-11 November 2000.
- Groos, M., y Hruby, R. (2021). La Agricultura Familiar, Factor Clave En El Fortalecimiento de Los Proyectos Turísticos de Las Comunidades Mbyá-Guaraní de La Selva Iryapú, Misiones. *Ayana. Revista de Investigación En Turismo* 2 (1): 017. <https://doi.org/10.24215/27186717e017>.
- Hiernaux, D. (1989): El espacio reticular del turismo en México. *Geografía y desarrollo*, núm. 3, México, págs. 31-39.



- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010). Censo de población y vivienda. INEC <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda-2010/>
- Jeambey, (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo Local: Un Ensayo de Conceptualización En Cataluña. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 14 (5): 1187 - 1198. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.079>.
- Lin, M., Marine-Roig, E., Llonch-Molina, N. (2022). Gastronomy Tourism and Well-Being: Evidence from Taiwan and Catalonia Michelin-Starred Restaurants. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 19 (5): article 2778. <https://doi.org/10.3390/ijerph19052778>.
- López-López, Á., & Sánchez-Crispín, Á. (2002). Canales espaciales de articulación en el corredor turístico Los Cabos, Baja California Sur, México. *Cuadernos de turismo*, (9), 53-66.
- López, A, Ojeda H., and Cisneros, F. (2014). De Gastronomía y Gastrónomos ¿es Necesario Un Observatorio Gastronómico?. *CULINARIA Revista Virtual Especializada En Gastronomía*, 2014. [www.uaemex.mx/Culinaria](http://www.uaemex.mx/Culinaria).
- Mascarenhas, R., Gândara, J. (2010). Producción y Transformación Territorial. La Gastronomía Como Atractivo Turístico. *Estudios y Perspectivas En Turismo Volumen* 19: 776–91.
- Millán, G., Morales, E., Pérez, L. (2014). Turismo Gastronómico, Denominaciones de Origen y Desarrollo Rural En Andalucía: Situación Actual. *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles* 65: 113–37. <https://doi.org/10.21138/bage.1746>.
- Millán, G., Morales, E., Pérez, L. (2014). Turismo Gastronómico, Denominaciones de Origen y Desarrollo Rural En Andalucía: Situación Actual. *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles* 65: 113–37. <https://doi.org/10.21138/bage.1746>.
- Montoya, T. (2003). La Gastronomía Tradicional En El Turismo Rural. In *Historia de La Alimentación Rural y Tradicional: Recetario de Almería.*, 159–61. España: Instituto de Estudios Almerienses. <https://doi.org/10.1038/nature07162>.
- Poveda, E, Buzetta, M., Cartay, R. (2020). Reactivación Económica Tras Sismo 16A . Festival Gastronómico En Parroquias Rurales Portoviejo ( Ecuador ). *Revista Espacios* 41 (27): 61–71.
- Ricaurte, C. (2009). *Manual para el diagnóstico turístico local*.Espol. Ecuador
- Rubio, L., Rodríguez, M., Cote, S., Barón, J. (2022). Las Plazas de Mercado Como Espacios Territoriales de Turismo Gastronómico, Valoración de La Gastronomía Típica Bogotana. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía* 31 (1): 128–45. <https://doi.org/10.15446/rcdg.v31n1.88754>.
- Salazar, J., Salinas, J., Gutiérrez, R. (2021). Aprendizaje En Red, Herramienta de Formación a Nivel de Gastronomía Ante El Covid 19. *Revista Internacional de Gestión, Innovación y Sostenibilidad Turística* 1 (2).

- Schlüter, R. (2006). *Turismo y Patrimonio Gastronomico: Una Perspectiva*. Edited by Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET). *Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos*. [http://201.147.150.252:8080/jspui/bitstream/123456789/1681/1/Turismo y patrimonio gastronómico una perspectiva.pdf](http://201.147.150.252:8080/jspui/bitstream/123456789/1681/1/Turismo_y_patrimonio_gastronomico_una_perspectiva.pdf).
- Sicilia, R. (2000). El Corredor Turístico Loreto-Nopoló- Puerto Escondido, Baja California Sur, En El Contexto de Los Centros Integralmente Planeados. *Cuadernos de Turismo* 2000 (5): 53–68.
- Sormaz, U, Akmese, H., Gunes, H., Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance* 39 (November 2015): 725–30. [https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(16)30286-6).
- Soto, E, Fernández, E., Marín, L. (2017). La Gastronomía Como Carrera Universitaria Del Turismo, ¿moda o Tendencia? In *La Construcción Del Conocimiento Turístico , Enfoques y Divergencias Teóricas En La Era Posmoderna .*, edited by Stella Arnaiz, Thiago Duarte, and Carlos Ruiz, Primera, 339–55. Puerto Vallarta: Universidad de Guadalajara.
- URBACT. (2020). *Food Corridors Baseline Study*. Edited by Union Europea. FOOD CORRIDORS. [https://urbact.eu/sites/default/files/media/food\\_corridors\\_baseline\\_study\\_high\\_quality.pdf](https://urbact.eu/sites/default/files/media/food_corridors_baseline_study_high_quality.pdf).
- Vega, V. (2015). Proyecto de Rescate Del Corredor Turístico-Gastronómico Biji Yokot'an En México. *Retos Turísticos* 14 (3): 71–80.
- Vega, V, Freire, D., Guananga, N, Real, E., Alarcón, M., Aguilera, P. (2018). Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores* 69 (1): 1–17. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>.
- World Tourism Organization. 2021. Barómetro OMT. *Jueves 28 de Enero*. <https://www.unwto.org/es/taxonomy/term/347>.