

Diseño de una ruta gastronómica para el desarrollo local de zonas rurales costeras en Manta

Design of a gastronomic route for the local development of coastal rural Areas in Manta

Alexandra Elsy Pita Lino & Eugenia Maribel Vásquez Clavijo

DIMENSIÓN CIENTÍFICA

Enero - junio, V°7 - N°1; 2026

Recibido: 15-06-2026

Aceptado: 15-06-2026

Publicado: 22-06-2026

PAIS

- Ecuador, Manabí
- Ecuador, Manabí

INSTITUCION

- Universidad Estatal del Sur de Manabí UNESUM
- Universidad Estatal del Sur de Manabí UNESUM


CORREO:

✉ [alexandra.pita@unesum.edu.ec](mailto:alexandra.pita@unesum.edu.ec)

✉ [vasquez-eugenia5001@unesum.edu.ec](mailto:vasquez-eugenia5001@unesum.edu.ec)

ORCID:

 <https://orcid.org/0000-0001-6405-7450>

 <https://orcid.org/0009-0002-7019-4173>

FORMATO DE CITA APA.

Pita, A. & Vásquez, E. (2026). Diseño de una ruta gastronómica para el desarrollo local de zonas rurales costeras en Manta. *Revista G-ner@ndo*, V°7 (N°1). Pág. 6890 – 6909.

Resumen

El turismo gastronómico se ha consolidado como instrumento estratégico para dinamizar economías rurales y preservar el patrimonio cultural inmaterial. El presente artículo analiza el proceso de diseño de la ruta gastronómica «El Sabor Costero» en las comunidades rurales de Pacoche, Liguíqui y San Lorenzo, parroquia rural del cantón Manta, provincia de Manabí, Ecuador, y evalúa su potencial como estrategia de desarrollo local sostenible. Se empleó una metodología mixta que incluyó encuestas aplicadas a una muestra de 359 participantes (turistas y actores locales), entrevistas semiestructuradas a 12 informantes clave, cocineras tradicionales, adultos mayores y líderes comunitarios, fichas de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), análisis FODA, observación directa de campo y mapeo georreferenciado con QGIS. Los resultados evidencian que el 97% de los encuestados valoró positivamente la propuesta, el 99,16% expresó acuerdo con su implementación y el 81,62% reconoció la gastronomía tradicional como atractivo turístico muy importante. El inventario identificó once platos representativos articulados en torno a la pesca artesanal y la agricultura local, con la tonga de gallina (16,71%) y el ceviche de pescado (14,76%) como los de mayor reconocimiento. La ruta integra recursos gastronómicos, naturales y culturales en un circuito de aproximadamente nueve horas, diseñado con participación comunitaria y respaldado por instrumentos técnicos de planificación territorial. Los hallazgos confirman que la articulación participativa del patrimonio culinario con los recursos del territorio constituye un mecanismo eficaz de desarrollo económico, social, cultural y ambiental para comunidades rurales costeras.

**Palabras clave:** ruta gastronómica, turismo rural, desarrollo local, patrimonio gastronómico, Manabí, Ecuador.

Abstract

Gastronomic tourism has become established as a strategic tool for revitalizing rural economies and preserving intangible cultural heritage. This article analyzes the design process of the "Coastal Flavor" gastronomic route in the rural communities of Pacoche, Liguíqui, and San Lorenzo, a rural parish in the Manta canton, Manabí province, Ecuador, and evaluates its potential as a sustainable local development strategy. A mixed-methods approach was used, including surveys administered to a sample of 359 participants (tourists and local stakeholders), semi-structured interviews with 12 key informants (traditional cooks, senior citizens, and community leaders), inventory forms from the National Institute of Cultural Heritage (INPC), SWOT analysis, direct field observation, and georeferenced mapping using QGIS. The results show that 97% of respondents positively valued the proposal, 99.16% agreed with its implementation, and 81.62% recognized traditional gastronomy as a very important tourist attraction. The inventory identified eleven representative dishes centered around artisanal fishing and local agriculture, with chicken tonga (16.71%) and fish ceviche (14.76%) being the most recognized. The route integrates gastronomic, natural, and cultural resources into an approximately nine-hour circuit, designed with community participation and supported by territorial planning instruments. The findings confirm that the participatory integration of culinary heritage with local resources constitutes an effective mechanism for economic, social, cultural, and environmental development for coastal rural communities.

**Keywords:** gastronomic route, rural tourism, local development, gastronomic heritage, Manabí, Ecuador.

## Introducción

El turismo gastronómico representa hoy una de las tendencias de mayor crecimiento en la industria turística mundial, impulsado por la creciente demanda de experiencias auténticas y únicas (Seco, 2025; Vásquez et al., 2025). Definido como aquella modalidad en la que la alimentación y los recursos culinarios constituyen la motivación principal o complementaria del viaje, va más allá de la simple degustación: implica una inmersión sensorial e intelectual en la cultura local que permite al visitante comprender formas de vida, saberes ancestrales e identidades territoriales a través de sus prácticas culinarias (Jorge et al., 2025; Lope & Cayo, 2025). En este marco, las rutas gastronómicas emergen como herramientas de planificación capaces de articular patrimonio culinario, recursos naturales e identidad cultural con el propósito de generar desarrollo económico local (Ortega, 2025), generando impactos positivos en dimensiones económicas, sociales, culturales y ambientales (Campos & Castillo, 2024).

En Ecuador, la gastronomía tradicional ha comenzado a posicionarse como elemento diferenciador de la oferta turística, especialmente en Manabí: Portoviejo fue designada Ciudad Creativa Gastronómica por la UNESCO en 2019 (Cartay et al., 2021), y en 2022 se inauguró la Ruta Latitud Iche, primera ruta gastronómica oficial del país (Ministerio de Turismo de Ecuador, 2022). Alcívar-Vera et al., (2025) demuestran que la oferta culinaria provincial ejerce una influencia positiva y significativa sobre la imagen percibida por los turistas, constituyéndose en un recurso turístico primario, no meramente complementario, con capacidad de generar flujos sostenidos. Sin embargo, múltiples zonas rurales con potencial equivalente permanecen invisibilizadas por la ausencia de estrategias articuladas de planificación y promoción.

---

Las comunidades de Pacoche, Liguiki y San Lorenzo, parroquia rural del cantón Manta, constituyen un caso paradigmático. Dotadas de recursos naturales excepcionales como bosque nublado Pacoche, playas vírgenes, senderos ecológicos y de una gastronomía costera de alto valor patrimonial basada en productos artesanales del mar, estas comunidades no han logrado desarrollar plenamente su potencial turístico-gastronómico. Félix et al., (2024) identificaron que la zona posee atributos suficientes para constituir un corredor gastronómico competitivo, pero su desarrollo ha sido frenado por la falta de coordinación interinstitucional, la escasa promoción y el limitado empoderamiento de los actores locales.

La gastronomía de la zona es, ante todo, expresión del patrimonio cultural inmaterial de sus comunidades. Lino et al., (2023) constatan que en Manabí la gastronomía es percibida como elemento identitario de primer orden, aunque su valorización como recurso turístico exige procesos planificados de concientización participativa. A su vez, el turismo rural comunitario, cuando es gestionado por y para las comunidades, genera dinámicas armoniosas entre entorno natural y actividades locales, fomenta un desarrollo económico igualitario y asegura la sostenibilidad del territorio (González-Dominguez et al., 2024), con efectos adicionales de empoderamiento femenino (González, 2024). En este orden de ideas, Loya & Fusté, (2021) sintetizan esta convergencia: el turismo gastronómico sostenible fortalece la economía local y preserva simultáneamente la cultura y el entorno natural, constituyendo el fundamento epistemológico de la propuesta aquí analizada.

El presente artículo tiene como objetivo analizar el proceso metodológico de diseño de la ruta gastronómica "El Sabor Costero" y su potencial como estrategia de desarrollo local sostenible para las comunidades de Pacoche, Liguiki y San Lorenzo. La hipótesis central sostiene que la articulación participativa de la oferta gastronómica tradicional con los recursos naturales y culturales de la zona puede constituirse en un mecanismo eficaz

---

de desarrollo económico, social y ambiental. La relevancia de la investigación es tripartita: teórica, al aportar evidencia empírica sobre la eficacia de las rutas gastronómicas en contextos rurales costeros ecuatorianos; práctica, al proponer un modelo técnico replicable en zonas similares; y social, al visibilizar el patrimonio gastronómico de comunidades con alto potencial y escaso reconocimiento.

### **Métodos y Materiales**

La investigación adoptó un enfoque metodológico mixto, combinando técnicas cuantitativas y cualitativas, con el propósito de garantizar la validez y confiabilidad de los resultados (Venegas-Mejía et al., 2025). Este enfoque permitió obtener datos estadísticamente representativos sobre las percepciones y preferencias de la población, así como información cualitativa profunda sobre el patrimonio gastronómico y la identidad cultural de las comunidades. El estudio se desarrolló durante el año 2025 en las comunidades de Pacoche, Liguiqui y San Lorenzo, pertenecientes a la parroquia rural San Lorenzo del cantón Manta, provincia de Manabí, Ecuador.

#### **Participantes**

La población de referencia correspondió a los habitantes de la parroquia rural San Lorenzo del cantón Manta, que según el Censo Nacional de Población y Vivienda 2022 (INEC, 2022) cuenta con 5.444 habitantes. A partir de esta cifra, se aplicó la fórmula de cálculo de muestra para poblaciones finitas, con un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, obteniéndose una muestra mínima de 359 participantes.

La selección de los participantes se realizó mediante muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando la accesibilidad a los sujetos en los puntos de interés turístico y gastronómico de la zona. La muestra estuvo compuesta por turistas (88,86%) y actores

---

locales (11,14%), con predominio del género femenino (69,64%). En cuanto a la distribución etaria, el segmento de 51 años y más constituyó el grupo mayoritario (43,73%), seguido del grupo de 31 a 50 años (33,43%). Como criterios de inclusión se establecieron: ser visitante de la zona o residente activo en las comunidades estudiadas, tener 18 años o más, y aceptar voluntariamente participar en el estudio mediante consentimiento informado.

### Consideraciones Éticas

La investigación se desarrolló bajo principios éticos de respeto, voluntariedad y confidencialidad. Todos los participantes fueron informados sobre los objetivos del estudio y manifestaron su consentimiento para participar de manera libre y sin coacción. En el caso de las entrevistas, los participantes autorizaron expresamente el uso de la información con fines académicos. No se recolectaron datos sensibles ni se expuso la identidad de los informantes sin su aprobación.

### Instrumentos y Técnicas

Para la recolección de datos se emplearon seis instrumentos complementarios:

- a) Encuesta estructurada con 18 preguntas cerradas, aplicada a través de Microsoft Forms. Previamente a su aplicación definitiva, el instrumento fue sometido a juicio de tres expertos en turismo y metodología de investigación, quienes evaluaron su claridad, pertinencia y suficiencia. Sobre la base de sus observaciones se realizaron los ajustes necesarios, garantizando así la validez de contenido del instrumento. La encuesta estuvo orientada a identificar tendencias de consumo, preferencias gastronómicas y percepción de la viabilidad de la ruta propuesta.
-

- b) Entrevistas semiestructuradas, aplicadas a 12 informantes clave seleccionados intencionalmente: cocineras tradicionales (n=5), adultos mayores con conocimiento del patrimonio culinario (n=4) y líderes comunitarios (n=3) de las tres comunidades. Las entrevistas exploraron el conocimiento sobre la gastronomía tradicional, los procesos de transmisión intergeneracional de saberes y la valoración de estos como patrimonio cultural inmaterial.
- c) Fichas de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), empleadas para el registro sistemático y estandarizado del patrimonio gastronómico identificado en las comunidades.
- d) Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), elaborado a partir de la información recogida en campo y en la revisión bibliográfica, con el fin de diagnosticar el potencial y las limitaciones turístico-gastronómicas del territorio.
- e) Observación directa de campo con participación activa de la investigadora principal, que permitió registrar dinámicas comunitarias, condiciones de infraestructura y prácticas culinarias in situ.
- f) Mapeo colaborativo con QGIS, Google Earth y Google Maps, para la georreferenciación de los puntos de interés que integran la ruta propuesta.

#### Análisis de Datos

Los datos cuantitativos obtenidos mediante la encuesta fueron procesados y analizados con Microsoft Excel y Microsoft Forms, empleando estadística descriptiva (frecuencias absolutas y relativas, porcentajes) para caracterizar a la muestra y describir los patrones de respuesta. Los datos cualitativos provenientes de las entrevistas y la

---

observación de campo fueron analizados mediante análisis de contenido temático, a través del cual se identificaron categorías emergentes relacionadas con la identidad gastronómica, los saberes culinarios tradicionales y las percepciones sobre el potencial turístico de la zona. Finalmente, se realizó una triangulación metodológica entre las fuentes cuantitativas, cualitativas y documentales (fichas INPC y FODA) unido a la bibliografía especializada, con el propósito de validar los hallazgos y otorgar mayor solidez interpretativa a los resultados.

### Procedimiento

El proceso investigativo se desarrolló en tres fases secuenciales e interdependientes. La primera fase, de carácter exploratorio-documental, consistió en la revisión bibliográfica sistemática de estudios previos sobre rutas gastronómicas, turismo rural y desarrollo local en Ecuador y América Latina, así como en la revisión de normativas e instrumentos institucionales relevantes (fichas INPC, informes del Ministerio de Turismo).

La segunda fase correspondió al trabajo de campo, e incluyó la aplicación de la encuesta estructurada, la realización de las entrevistas semiestructuradas, la observación directa en las tres comunidades, el levantamiento de fichas de inventario del INPC y la elaboración del diagnóstico FODA participativo con actores locales.

La tercera fase integró y sistematizó los resultados obtenidos en el diseño de la propuesta de la ruta gastronómica "El Sabor Costero", incluyendo la definición del itinerario, la georreferenciación de los atractivos mediante QGIS, el diseño del logo institucional de la ruta y la formulación de recomendaciones para su implementación y gestión sostenible.

---

## Análisis de resultados

### Oferta Gastronómica Tradicional

El inventario patrimonial elaborado mediante las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), complementado con los datos de reconocimiento obtenidos en la encuesta y los saberes registrados en las entrevistas semiestructuradas, permitió identificar once platos tradicionales representativos de las comunidades de Pacoche, Liguíqui y San Lorenzo (Tabla 1). Todos comparten como rasgo distintivo el uso de productos de origen local: pescado y camarón extraídos artesanalmente del mar, plátano verde y maní cultivados en la zona, gallina criolla de traspatio y mariscos frescos.

**Tabla 1.** *Inventario del Patrimonio Gastronómico — Ruta "El Sabor Costero"*

<b>Plato tradicional</b>	<b>Ingredientes principales</b>	<b>Reconocimiento (%)</b>
Tonga de gallina	Gallina criolla, plátano verde, maní, especias locales	16,71
Ceviche de pescado	Pescado fresco artesanal, limón, cebolla, cilantro, tomate	14,76
Bollo de pescado/chancho	Pescado o chancho, plátano verde, maní, hoja de bijao	13,37
Empanadas de verde	Plátano verde, queso, chicharrón o mariscos	13,09
Apanado de pescado	Pescado artesanal, pan rallado, huevo, condimentos	11,7
Chicharrón de camarón	Camarón fresco, harina, condimentos, aceite	9,75
Morcilla de mariscos	Mariscos variados, arroz, especias, tripa natural	5,57
Arroz marinero	Arroz, mariscos mixtos, cebolla, ajo, cilantro	4,46
Fritada de chancho	Chancho, chicha, cebolla, ajo, comino	4,18

Plato tradicional	Ingredientes principales	Reconocimiento (%)
Picante de pulpo	Pulpo fresco, maní, ají, tomate, cebolla	2,23
Otros preparados locales	Varios (sopas, coladas, postres tradicionales)	4,18
Total		100

*Nota.* Elaboración propia con base en fichas INPC (2025) y resultados de encuesta aplicada a 359 participantes.

El análisis cualitativo de las entrevistas semiestructuradas realizadas a las 12 informantes, reveló tres categorías temáticas centrales: (a) transmisión intergeneracional del saber culinario, que opera principalmente de madres y abuelas hacia hijas y nietas, y que constituye un vínculo identitario profundo con la cultura de los «cholos» pescadores manabitas; (b) vínculo territorial entre gastronomía y entorno natural, expresado en la dependencia directa de los platos tradicionales respecto a la pesca artesanal, la agricultura de subsistencia y los ciclos naturales de la zona; y (c) amenaza de pérdida cultural, ante la penetración de prácticas alimentarias externas y la migración de jóvenes hacia centros urbanos. Estos hallazgos cualitativos dotan de significado patrimonial al inventario cuantitativo presentado en la Tabla 1 y refuerzan la pertinencia de la ruta gastronómica como mecanismo de preservación activa.

#### Percepción y Viabilidad de la Ruta

Los resultados de la encuesta aplicada a los 359 participantes evidencian una percepción altamente favorable hacia la implementación de la ruta gastronómica propuesta en todos los indicadores evaluados (Tabla 2). La valoración positiva de la gastronomía local, la alta intención de revisita y el acuerdo prácticamente unánime con la propuesta configuran un escenario de demanda turística sólida que respalda la viabilidad de la iniciativa.

**Tabla 2.** *Percepción de la Gastronomía Local y Viabilidad de la Ruta — Resultados de Encuesta*

Variable	Categoría	Porcentaje
Calificación de la gastronomía local	Muy buena	71,59%
	Buena	24,23%
	Regular / Mala	0,00%
Gastronomía como factor turístico	Muy importante	81,62%
Acuerdo con implementación de la ruta	De acuerdo / Muy de acuerdo	99,16%
Intención de revisita	Sí revisitaría	98,61%
Turismo como vehículo de preservación cultural	Totalmente de acuerdo	100,00%
Atractivo principal de la zona	Playas, bosques y senderos	52,65%
	Paisajes naturales	23,68%
	Tranquilidad / naturaleza	12,53%
Modo de llegada	Vehículo propio	84,12%

*Nota.* Elaboración propia con base en encuesta aplicada a 359 participantes (turistas y actores locales), 2025.

En cuanto a los atractivos principales percibidos por los visitantes, el 52,65% priorizó las playas, bosques y senderos como motivación de visita, seguido de los paisajes naturales (23,68%) y la tranquilidad y el contacto con la naturaleza (12,53%). Este resultado confirma que la experiencia turística de la zona es esencialmente multidimensional y que la ruta gastronómica debe integrarse con los atractivos naturales para ofrecer una propuesta completa, tal como fue concebida en el diseño de «El Sabor Costero».

La observación directa de campo corroboró los resultados de la encuesta respecto a las limitaciones de infraestructura: los caminos de acceso a Liguiki y Pacoche presentan tramos sin pavimentar, la señalización turística es inexistente en los tres puntos de la ruta

y los establecimientos gastronómicos carecen de materiales informativos sobre los platos que ofrecen. Estas condiciones son consistentes con las áreas de mejora señaladas por los propios encuestados (Tabla 3).

**Tabla 3.** *Áreas de Mejora Identificadas por los Encuestados*

<b>Área de mejora identificada por los encuestados</b>	<b>Porcentaje</b>
Señalización e información turística	29,25%
Mejora de caminos y transporte	27,58%
Promoción gastronómica	26,46%
Capacitación a anfitriones	8,36%
Otras mejoras	8,35%

*Nota.* Elaboración propia con base en encuesta (pregunta de opción múltiple), 2025. n = 359.

#### Diagnóstico FODA del Territorio

El análisis FODA, elaborado a partir de la triangulación entre los datos de encuesta, las entrevistas, la observación de campo y la revisión documental, sintetiza el potencial y las limitaciones turístico-gastronómicas del territorio en cuatro dimensiones (Tabla 4). El balance entre fortalezas y oportunidades, por un lado, y debilidades y amenazas, por otro, indica que la zona dispone de los recursos necesarios para el desarrollo de la ruta, pero requiere intervenciones estructurales en infraestructura, capacitación y coordinación institucional para garantizar su sostenibilidad.

**Tabla 4.** Análisis FODA del Territorio — Comunidades Pacoche, Liguíqui y San

Lorenzo

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversidad y autenticidad de la gastronomía tradicional costera</li> <li>• Riqueza de recursos naturales (bosque nublado Pacoche, biodiversidad marina, playas vírgenes)</li> <li>• Hospitalidad y sentido de pertenencia de las comunidades locales</li> <li>• Existencia de emprendimientos gastronómicos con experiencia acumulada</li> <li>• Saberes culinarios transmitidos intergeneracionalmente por mujeres cocineras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creciente demanda nacional e internacional de turismo gastronómico auténtico</li> <li>• Políticas públicas de fomento al turismo rural y comunitario (Ministerio de Turismo, 2024)</li> <li>• Posicionamiento internacional de la gastronomía manabita y de la Ruta Latitud Iche</li> <li>• Declaratoria de Portoviejo como Ciudad Creativa Gastronómica UNESCO (2019)</li> <li>• Potencial para articularse con corredores gastronómicos provinciales existentes</li> </ul>
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limitada infraestructura vial y de servicios básicos en las comunidades</li> <li>• Escasa capacitación en atención al turista e inocuidad alimentaria</li> <li>• Ausencia de señalización turística y material informativo</li> <li>• Baja visibilidad digital y escasa promoción en canales especializados</li> <li>• Débil articulación entre emprendedores locales y actores institucionales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inseguridad en algunas vías de acceso a las comunidades</li> <li>• Sobreexplotación pesquera que puede comprometer la disponibilidad de productos clave</li> <li>• Escasa articulación con los gobiernos locales (GAD) para la gestión turística</li> <li>• Posible pérdida de saberes culinarios tradicionales ante influencia de gastronomía globalizada</li> <li>• Estacionalidad turística que puede afectar la sostenibilidad económica de la ruta</li> </ul>

*Nota.* Elaboración propia con base en trabajo de campo, encuesta y entrevistas, 2025.

Propuesta de la Ruta Gastronómica "El Sabor Costero"

Sobre la base de los resultados anteriores, se diseñó la Ruta Gastronómica «El Sabor Costero», un circuito de estructura lineal con retorno que articula las tres comunidades estudiadas en un recorrido de aproximadamente nueve horas. La ruta integra atractivos gastronómicos, naturales y culturales, respondiendo directamente a la preferencia multidimensional expresada por los encuestados. Su diseño fue elaborado mediante QGIS para la georreferenciación de los puntos de interés, Google Earth y Google

Maps para la verificación de accesos y distancias, y Canva para el diseño del material visual e institucional.

**Tabla 5.** *Itinerario de la Ruta Gastronómica "El Sabor Costero"*

Horario	Comunidad	Actividad
08:00 – 09:30	Pacoche	Bienvenida y visita guiada al bosque nublado Pacoche. Observación de flora y fauna endémica. Introducción a la identidad cultural de los «cholos» pescadores manabitas.
09:30 – 11:30	Pacoche	Recorrido por senderos ecológicos. Visita a productores locales de plátano verde y maní. Demostración de preparación de ingredientes tradicionales.
11:30 – 13:00	Liguiqui	Traslado a Liguiqui. Actividades de snorkeling y observación de fauna marina costera. Visita a caletas de pesca artesanal.
13:00 – 14:30	Liguiqui	Almuerzo comunitario con participación en preparación de platos. Demostración de técnicas culinarias tradicionales por cocineras locales.
14:30 – 16:00	San Lorenzo	Traslado a San Lorenzo. Visita a establecimientos gastronómicos comunitarios. Observación del proceso de pesca artesanal en el muelle local.
16:00 – 17:00	San Lorenzo	Feria de productos locales: adquisición de artesanías, conservas y productos gastronómicos. Cierre del recorrido y evaluación participativa.

*Nota.* Elaboración propia con base en trabajo de campo y mapeo colaborativo con QGIS, 2025.

El itinerario inicia en Pacoche, donde la inmersión en el bosque nublado y el contacto con los saberes agrícolas de la zona preparan al visitante para la experiencia culinaria. Continúa en Liguiqui, donde la pesca artesanal y el entorno marino costero proveen el contexto natural del plato principal. Concluye en San Lorenzo, epicentro de la oferta gastronómica comunitaria, donde el visitante puede observar la cadena completa, pesca, preparación y consumo y adquirir productos locales. Esta secuencia narrativa y territorial dota a la ruta de coherencia temática y pedagógica, convirtiendo la experiencia en una inmersión progresiva en la identidad cultural costera manabita.

El logo institucional de la ruta, diseñado participativamente con la comunidad, incorpora elementos simbólicos centrales de esa identidad: el mar, la embarcación de pesca artesanal y los productos gastronómicos representativos, generando un activo de marca con potencial de posicionamiento en mercados turísticos nacionales e internacionales.

### **Discusión**

Los resultados obtenidos en esta investigación confirman la hipótesis central del estudio: la articulación participativa de la oferta gastronómica tradicional con los recursos naturales y culturales de las comunidades de Pacoche, Liguíqui y San Lorenzo constituye una estrategia viable y pertinente para el desarrollo local sostenible. La aceptación del 99,16% de la propuesta por parte de los encuestados, combinada con una intención de revisita del 98,61%, configura un escenario de demanda turística sólida que no puede atribuirse únicamente al entusiasmo coyuntural, sino a la valoración genuina de un patrimonio culinario percibido como auténtico y diferenciado. Este nivel de aceptación supera significativamente los reportados en estudios similares sobre propuestas de rutas gastronómicas en otros territorios ecuatorianos y latinoamericanos (Ortega, 2025; Vásquez et al., 2025), lo que sugiere que el potencial intrínseco de la zona es elevado y que la metodología participativa adoptada generó apropiación comunitaria desde el proceso de diseño.

La evidencia recogida mediante las fichas del INPC y las entrevistas semiestructuradas confirma el alto valor patrimonial de la gastronomía de la zona. Los once platos inventariados no solo representan saberes culinarios ancestrales, sino que articulan prácticas productivas, pesca artesanal, agricultura campesina, dinámicas comunitarias y una identidad territorial profundamente arraigada en la cultura de los «cholos» pescadores manabitas. Este hallazgo es plenamente consistente con lo documentado por Lino et al.,

---

(2023) en Jipijapa, quienes constatan que la gastronomía manabita es percibida como elemento identitario de primer orden por sus comunidades, y refuerza el planteamiento de Lope & Cayo, (2025) y Jorge et al., (2025) sobre el turismo gastronómico como modalidad que trasciende la degustación para convertirse en experiencia cultural inmersiva.

El análisis cualitativo de las entrevistas reveló, además, una preocupación compartida por las cocineras locales respecto a la pérdida progresiva de saberes culinarios tradicionales ante la influencia de la gastronomía globalizada y la migración juvenil hacia centros urbanos. Este hallazgo conecta directamente con el argumento de Loya & Fusté, (2021), quienes demuestran que el turismo gastronómico sostenible, cuando está fundamentado en el patrimonio alimentario local, actúa simultáneamente como motor económico y mecanismo de preservación cultural activa. La ruta «El Sabor Costero», al incorporar a las cocineras locales como protagonistas de la experiencia turística, no solo genera ingresos directos para estas mujeres, sino que dota de valor económico a sus saberes y crea incentivos concretos para su transmisión intergeneracional.

Desde la perspectiva del impacto multidimensional, los resultados son consistentes con la revisión sistemática de Campos & Castillo, (2024), quienes identifican que las rutas gastronómicas bien diseñadas generan impactos positivos en las dimensiones económica, social, cultural y ambiental del desarrollo local. En el caso estudiado, esta multidimensionalidad se expresa en la articulación entre la gastronomía tradicional y los recursos naturales de la zona el bosque nublado Pacoche, la biodiversidad marina, los senderos ecológicos, que el 88,86% de los encuestados valoró como componente central de la experiencia. La integración de la pesca artesanal como atractivo vivencial de la ruta, en particular, genera incentivos económicos para la conservación de esta práctica sostenible y contrarresta la amenaza de sobreexplotación identificada en el diagnóstico FODA.

---

Respecto al empoderamiento comunitario, el liderazgo femenino en la cocina tradicional de la zona, documentado en las entrevistas, donde todas las cocineras informantes son mujeres que aprendieron de sus madres y abuelas, confiere a la propuesta una dimensión de equidad de género que va más allá del desarrollo económico. Este aspecto es coherente con lo señalado por González-Dominguez et al., (2024), quienes postulan el empoderamiento comunitario como factor determinante para la sostenibilidad del turismo rural comunitario, y con González, (2024), quien destaca el papel del turismo como vehículo de equidad. La gestión de la ruta por parte de las propias cocineras y líderes comunitarios, condición necesaria para su sostenibilidad, fue expresamente respaldada por el 100% de los encuestados, quienes reconocieron al turismo como un vehículo idóneo para la preservación de la cultura y la gastronomía local.

Las barreras estructurales identificadas, deficiencias en señalización (29,25%), infraestructura vial (27,58%) y promoción (26,46%) replican el patrón documentado por Félix et al., (2024) para los corredores gastronómicos de Manabí y confirman que el principal obstáculo para el desarrollo turístico de la zona no es la falta de potencial ni de interés, sino la ausencia de inversión pública sostenida en infraestructura de soporte y coordinación interinstitucional. La existencia de referentes exitosos como la Ruta Latitud Iche (Ministerio de Turismo de Ecuador, 2022) y el posicionamiento internacional de Portoviejo como Ciudad Creativa Gastronómica UNESCO (Cartay et al., 2021) ofrece un marco institucional favorable que podría ser capitalizado mediante una articulación más activa entre la propuesta y los actores públicos del sector turístico provincial y nacional.

La robustez metodológica del estudio, que combina datos cuantitativos de encuesta, análisis cualitativo de entrevistas, inventario patrimonial con fichas INPC, diagnóstico FODA y mapeo georreferenciado y la triangulación sistemática entre estas fuentes otorgan validez y confiabilidad a los hallazgos (Venegas-Mejía et al., 2025), y posicionan a la Ruta «El Sabor

---

Costero» como una propuesta técnicamente fundamentada y no como una iniciativa de carácter meramente empírico o intuitivo.

### **Conclusiones**

La presente investigación aporta evidencia empírica y metodológica sobre el potencial de las rutas gastronómicas como estrategias de desarrollo local sostenible en zonas rurales costeras del Ecuador. Las comunidades de Pacoche, Liguiki y San Lorenzo poseen un patrimonio gastronómico de alto valor cultural, fundado en tradiciones culinarias ancestrales vinculadas a la pesca artesanal y la agricultura campesina, que constituye un recurso turístico primario aun insuficientemente aprovechado.

Los resultados del estudio permiten formular cuatro conclusiones principales. Primera: la oferta gastronómica de la zona es valorada muy positivamente por turistas y actores locales, con niveles de aceptación superiores al 95% en todos los indicadores evaluados, lo que confirma la viabilidad de la propuesta desde la perspectiva de la demanda. Segunda: existe una alta disposición comunitaria, particularmente entre las mujeres cocineras, para la implementación y gestión participativa de la ruta, condición sine qua non para su sostenibilidad a largo plazo. Tercera: las principales barreras al desarrollo son de carácter estructural, deficiencias en infraestructura vial, señalización y promoción, antes que, de falta de potencial o interés, lo que demanda inversión pública focalizada y coordinación interinstitucional. Cuarta: la gastronomía local articula múltiples dimensiones del desarrollo, económica, social, cultural y ambiental, convirtiendo a la ruta en una estrategia integral de desarrollo territorial y no en un producto turístico unidimensional.

La Ruta «El Sabor Costero» representa una propuesta metodológicamente fundamentada que integra atractivos gastronómicos, naturales y culturales en un itinerario coherente, diseñado con participación comunitaria y respaldado por instrumentos técnicos

---

de planificación territorial. Su implementación efectiva requiere la articulación de actores públicos, GAD municipal de Manta, Ministerio de Turismo de Ecuador, privados emprendimientos gastronómicos locales y comunitarios, organizaciones de pescadores, cocineras y líderes barriales, así como inversión sostenida en infraestructura de soporte y programas de capacitación en atención al turista, inocuidad alimentaria y marketing digital.

Las implicaciones prácticas de esta investigación trascienden el caso estudiado, al ofrecer un modelo metodológico replicable para el diseño de rutas gastronómicas en contextos rurales costeros similares del litoral ecuatoriano. El enfoque mixto empleado que combina técnicas cuantitativas y cualitativas con instrumentos de inventario patrimonial y mapeo georreferenciado constituye en sí mismo un aporte metodológico para futuras investigaciones en el campo del turismo gastronómico y el desarrollo local.

Futuras investigaciones deberían abordar: (a) la evaluación del impacto económico real tras la implementación efectiva de la ruta; (b) el análisis del perfil específico del turista gastronómico que visita la zona y su disposición al pago; (c) el desarrollo de estrategias de marketing digital orientadas a mercados nacionales e internacionales; y (d) el diseño de programas de formación para las cocineras locales en inocuidad alimentaria y gestión de emprendimientos turísticos, con especial atención al fortalecimiento del liderazgo femenino como eje del desarrollo comunitario.

---

## Referencias bibliográficas

- Alcívar-Vera, I. I., Hernández-Rojas, R. D., & Huete-Alcocer, N. (2025). Could local gastronomy attract tourists to a territory? Analysis of Manabí – Ecuador. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, 101099. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101099>
- Campos-Quezada, A. R., & Castillo-Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: Una revisión sistemática de literatura. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>
- Cartay, R., Cedeño, E. L. P., & Buzetta, M. F. (2021). Estrategias de reactivación de economías deprimidas con base en el desarrollo de cocinas regionales en Portoviejo (Manabí, Ecuador), 2016-2020. *Revista agroalimentaria*, 27(52), 37-53. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8250240>
- Félix, A. G., Poveda, E., Rodríguez, I., & Parraga, Y. (2024). Los Corredores Gastronómicos: Zonas potenciales para el desarrollo turístico de Manabí-Ecuador. *CULTUR - Revista de Cultura e Turismo*, 18(02). <https://doi.org/10.36113/cultur.v18i02.4173>
- González, M. G. S. (2024). Estudio de caso de un apartamento turístico (AT) en Cáceres: Factores que afectan a la calidad turística. *Anuario Turismo y Sociedad*, (35), 229-257. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=10053209>
- González-Dominguez, I., Ortiz, H. T., Osorio-García, M., & Pastor-Alfonso, M. J. (2024). Modelo de gestión para el turismo rural comunitario: El empoderamiento como factor de desarrollo local sustentable. *Journal of Tourism Analysis Revista de Análisis Turístico (JTA)*, 31(1). <https://doi.org/10.53596/55yy8m44>
- INEC. (2022). Instituto Nacional de Estadística y Censo [Dataset]. <https://www.censoecuador.gob.ec/>
- Jorge Alberto, E. P., Julia María, M. F., Moreno Cortes, K. C., Sanchez Lopez, C., & Aida Julieta, A. C. (2025). Turismo gastronómico sustentable: Innovación, cultura y sabor. <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/6056>
- Lino, A. E. P., Moreira, V. T. S., & Pesantes, M. S. C. (2023). Percepción ciudadana sobre el patrimonio cultural gastronómico en la gestión turística en Jipijapa. *Turismo y patrimonio*, (20), 31-46. <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/download/316/317>
- Lope-Quispe, N., & Cayo-Velázquez, N. E. (2025). El turismo gastronómico como patrimonio cultural. Revisión de tendencias y enfoques. *Investigación Valdizana*, 19(3), e2423-e2423. <https://doi.org/10.33554/riv.19.3.2423>
- Loya, M. M., & Fusté-Forné, F. (2021). Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: Las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México). *Turismo y Patrimonio*, (17), 45-60. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.03>
- Ministerio de Turismo de Ecuador. (2022). Latitud Iche, la primera ruta gastronómica del Ecuador nace en Manabí. [BOLETÍN No 148]. <https://www.turismo.gob.ec/latitud->

iche-la-primera-ruta-gastronomica-del-ecuador-nace-en-manabi/

Ortega, Y. M. (2025). Turismo y gastronomía ancestral como ejes de fortalecimiento de la identidad cultural en la provincia de Cotopaxi. *Ciencia Global*, 1(1), 1-11. <https://cienciaglobal.org/article/view/1>

Seco Fernández, H. (2025). Turismo gastronómico. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/76855>

Vásquez Farfán, N. B., Mullo Romero, E. del C., & Cajo Riofrio, M. C. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Espirit Investigación*, 4(1), 196-208. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=10075954>

Venegas-Mejía, V. L., Esquivel-Grados, J., Gonzales-Benites, M. T., Altamirano-Julca, Y., Venegas-Mejía, V. L., Esquivel-Grados, J., Gonzales-Benites, M. T., & Altamirano-Julca, Y. (2025). Validez y confiabilidad en investigaciones en ciencias sociales y políticas. Análisis comparativo en los enfoques cuantitativo, cualitativo y mixto. *Cuestiones Políticas*, 43(83), 97-121. <https://doi.org/10.5281/zenodo.17757052>