

CORREDOR GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO PARA LA ZONA RURAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO

Gina Sornoza Basurto

Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí ESPAM

Tyrone Párraga Ganchozo

Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí ESPAM

Evis Lizett Diéguez Matellán

Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí ESPAM

RESUMEN

El presente trabajo tiene como finalidad el diseño de un corredor gastronómico que contribuya al desarrollo turístico sostenible del cantón Portoviejo, provincia de Manabí, Ecuador. Hay que notar que el territorio de estudio se centra en la zona rural ya que en esas parroquias es donde se concentra la mayor diversidad gastronómica y de recursos naturales/culturales. Es una investigación de tipo mixto cuantitativo-cualitativo y de carácter exploratorio-descriptivo. La metodología tiene como base un análisis de literatura especializada que sirvió como antecedentes para su fundamentación. La investigación conlleva cuatro fases; primero se delinear los preceptos teóricos para la creación de un corredor gastronómico mediante el estudio de documentos oficiales y fuentes primarias y científicas; luego se realizó un diagnóstico situacional obteniendo información sobre las características y potencialidades del territorio, se evaluó la oferta y a los recursos con aptitudes para el turismo de las parroquias rurales de Portoviejo; identificando las problemáticas del territorio; para la recopilación de dicha información se utilizaron herramientas como fichas de inventario turístico (MINTUR 2017), análisis estratégico y matriz FODA, cuestionarios de entrevistas. Otro proceso importante es el estudio de la demanda que permitió conocer el perfil del visitante y sus necesidades, para esto se aplicaron 150 cuestionarios de encuestas. Finalmente se realiza de creación del producto (corredor gastronómico) se consideraron las estrategias de comercialización y se establecieron los canales de distribución junto a las acciones para la promoción turística.

PALABRAS CLAVES

Corredor turístico, corredor gastronómico, desarrollo turístico, producto turístico

INTRODUCCIÓN

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

En un momento en el que el turismo mundial está en auge y aumenta la competencia entre los destinos, el patrimonio cultural inmaterial único de localidades y regiones se convierte en el factor diferenciador para atraer a los turistas. Existen varias formas de interactuar con la producción y potencialidades de cada lugar. De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (2017) el turismo gastronómico se ha vuelto especialmente importante en este sentido ha evolucionado de tal modo que engloba multitud de prácticas culturales e incorpora en su discurso valores éticos y de sostenibilidad del territorio (el paisaje, el mar, la historia del lugar, los valores y el patrimonio cultural (gastronomía tradicional). Hay que destacar que algunas regiones tienen diversidad de recursos turísticos potenciales vinculados a los espacios rurales y a la gastronomía, pero existen ciertos factores que no permiten su desarrollo, entre ellos se pueden notar la carencia de servicios básicos y facilidades, desconocimiento del turismo por parte de gestores-comunidad y manejo inadecuado de los recursos.

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

La (OMT, 2017) indica que el turismo gastronómico se perfila como un recurso indispensable que añade valor y proporciona soluciones a las necesidades cada vez más acuciantes de los destinos de diferenciarse y ofrecer productos únicos. El turismo gastronómico tiene el potencial de dirigir el flujo turístico a destinos, la gastronomía permite el diseño de una estrategia de comunicación efectiva donde ofrezca experiencias significativas y auténticas para los visitantes. Por ello es vital que los prestadores de servicios busquen la profesionalización y capacitación.

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

Para López *et al.*, (2016) la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea han cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. Se le reconoce como una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, tomando en cuenta que Ecuador tiene

acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, los mariscos por las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos; en segundo término, a los Andes, y por último, la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos

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

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

Por eso la investigación que se plantea busca incrementar la oferta turística del cantón Portoviejo a través de la creación del corredor gastronómico como nuevo producto para el desarrollo turístico involucrando a todas sus parroquias rurales y a los platos típicos que cada una ha promocionado en los distintos festivales gastronómicos que el GAD municipal ha realizado junto a su Dirección de Turismo, para aprovechar, fortalecer e ir consolidando los esfuerzos que esta municipalidad ha realizado y que aún necesitan fortalecimiento.

METODOLOGÍA

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

Descripción del proceso metodológico por objetivos

-Fundamentar los preceptos teóricos para la creación de un corredor gastronómico en el área de estudio.

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

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

Mediante una visita al departamento de turismo y GAD municipal del cantón Portoviejo se recopiló información en documentos oficiales (PDOT Plan de desarrollo de ordenamiento territorial, catastro e inventarios de servicios y recursos turísticos), luego de esto se realizó la caracterización de la oferta turística para de esta manera definir el estado actual del sistema turístico, por otro lado se realizaron entrevistas a 3 gestores del Departamento del Turismo y GAD de Portoviejo, también se consideran a los actores

del sector turístico (5 representantes emprendedores) con la finalidad de conocer cuál es la percepción de la gestión turística del cantón. Se utilizaron fichas de registro bibliográfico y cuestionario de entrevistas. Se realizó la georreferenciación del área mediante levantamiento de coordenadas con GPS.

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

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

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

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

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

Dónde:

n: tamaño de la muestra requerido

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

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

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

$$q = 1 - p$$

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

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

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

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

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

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

$$n = 196$$

La fórmula dio como resultado un total de 200 personas a las que se les aplicó la encuesta.

Luego se analizaron los resultados obtenidos para así determinar el perfil del turista tomando en cuenta características demográficas, psicorgánicas entre otras; y por último se realizó un Análisis integral del mercado y sus tendencias turísticas.

Propuesta del corredor gastronómico de acuerdo a las potencialidades del territorio

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

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

RESULTADOS

Diagnóstico turístico

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Portoviejo (GAD, 2015) el cantón es la capital de la provincia de Manabí, se encuentra ubicado en la parte central, geográficamente pertenece a la región costa; limita al norte con los cantones Rocafuerte, Sucre, Junín y Bolívar; al sur con el cantón Santa Ana; al oeste con el cantón Montecristi y el Océano Pacífico y al este con los cantones de Santa Ana y Pichincha. Cubre un área de 967,53 kilómetros cuadrados con un rango altitudinal que va de 0 metros a 600 metros sobre el nivel del mar. Tiene una temperatura promedio es de 24 °C, pudiendo alcanzar hasta los 36 °C.

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

Vale recordar que de forma general se realiza un análisis de la oferta turística de la ciudad de Portoviejo, por ser la capital cuenta con facilidades y una adecuada infraestructura turística, destacando que puede ser de forma estratégica el centro de apoyo y de las

operaciones del turismo por la facilidad de accesos y corta distancia a cada una de las parroquias.

Recursos turísticos relevantes del corredor gastronómico

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

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

Tabla 1 Recursos turísticos
Elaborado por los autores

Análisis turístico estratégico de las parroquias

Este análisis se realiza utilizando como herramienta la matriz FODA, mediante la cual se pudo determinar las Fortalezas con las que se puede contar para el diseño del producto. Se toma en cuenta el carácter político, social, legal, institucional, ambiental, económico que, de alguna u otra manera afectan positiva o negativamente el desarrollo e implementación de nuevas políticas en territorio para el desarrollo del turismo gastronómico que aporten pautas y conductas más sostenibles, ambiental y socialmente.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Posicionamiento gastronómico a nivel provincial con productos como el ceviche de Pinchagua y las roscas de horno de leña, empanadas, caldo y seco de gallina, morcilla. 2. Producción agrícola garantiza la provisión de productos para elaborados gastronómicos. 3. La mayoría de la población, sobre todo tiene conocimiento ancestral sobre la preparación de platos emblemáticos de la cocina manabita 4. Asociaciones que producen café y cacao al por mayor. 5. Caudal del río durante todo el año. 6. Balnearios que son visitados frecuentemente. 7. Predisposición de proveedores de alimentos y bebidas de formar parte del corredor. Gastronómico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planes de desarrollo de nuevo período administrativo de Gobiernos locales y provincial. 2. Festivales gastronómicos organizados por el GAD Municipal Portoviejo. 3. El alto tránsito vehicular que pasa por las parroquias. 4. Proyectos turísticos en desarrollo. 5. El turismo está considerado uno de los ejes de desarrollo del GAD Municipal Portoviejo. 6. Inyección de capital por remesas de emigrantes.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Las parroquias no cuenta con agua potable y los demás servicios básicos son insuficientes. 2. Presentación de los establecimientos de alimentos y bebidas no es óptima. 3. Insuficiente capacitación a personal que presta servicio de alimentos y bebidas. 4. Planta turística insuficiente. 5. No existen operadores turísticos calificados. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proyectos de implementación de servicios básicos y de salud inconclusos. 2. Inundaciones en la estación invernal que afectan balnearios y afectan la imagen de las calles de la parroquia. 3. Que se pierda la tradición de preparación de los platos emblemáticos. 4. Narcotráfico.

Tabla 2. Matriz FODA de las parroquias

Elaborado por los autores

Perfil del turista del corredor gastronómico

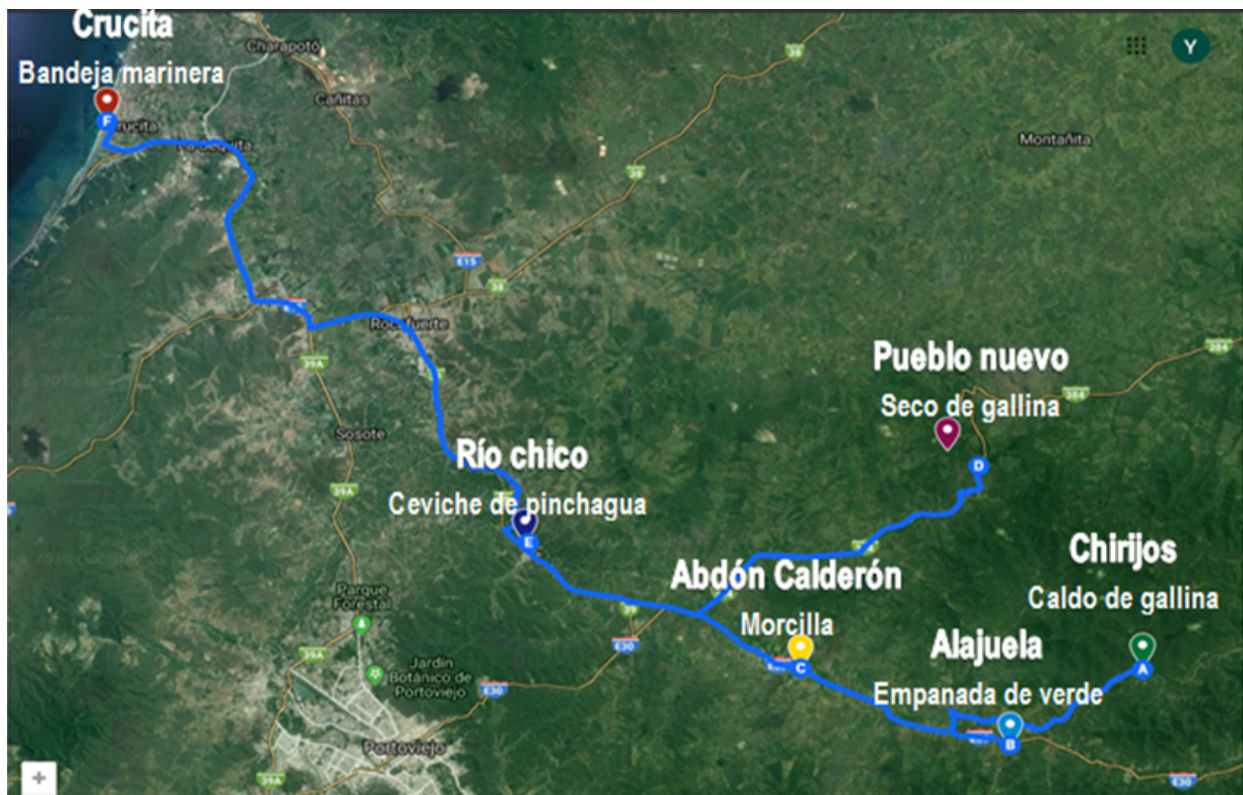
se obtuvo mediante la aplicación de las encuesta se puede concluir que los visitantes e interesados por el corredor gastronómico son el 56% femenino su procedencia es diversa especialmente de varios cantones de Manabí especialmente Portoviejo y Chone, la edad varía entre los 6 a 35 años, su estado civil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

Analizando el perfil se puede expresar que debe haber una adecuada planificación para desarrollar el corredor gastronómico en donde la oferta de servicios y productos puedan

satisfacer a la demanda, se debe considerar la preparación para dar un servicio por parte de los prestadores turísticos. También hay que reforzar la promoción y diversificar la oferta como estrategia de posición en el mercado.

“Corredor Gastronómico y Turístico sabores ancestrales”

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



**Figura .1. Mapa corredor gastronómico “Sabores Ancestrales”
Elaborado por los autores**

Actividades turísticas para realizar en el corredor gastronómico y turístico “sabores ancestrales”

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

ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN
Visita la ciudad de Portoviejo	Se realizan recorridos por sus principales parques con infraestructura moderna y áreas de recreación (Las vegas y La Rotonda). Visitar Museo Cerro de Hojas-Jaboncillo Museo Central, Catedral Metropolitana, centros comerciales, restaurantes tradicionales y el encebollado.
Visita Parroquia Calderón	Se recorren los comedores para degustar La Morcilla plato típico, además visitas a los diferentes ríos y balnearios.
Visita parroquia Pueblo Nuevo	Se realizan actividades de caminatas por senderos y degustación de su plato típico el seco de gallina criolla en los diferentes comedores tradicionales.
Visita parroquia Alajuela	Se recorren los comedores para degustar La Empanada de Verde plato típico, además visitas a los diferentes ríos y balnearios, actividades y deportes.
Visita parroquia Chirijo	Actividades de ecoturismo, visita a fincas agro turísticas, recorridos gastronómicos del caldo de gallina criolla. Senderos y miradores, observación de fauna y flora.
Visita parroquia Río Chico	Se recorre el centro histórico y sus casas tradicionales, su principal actividad es degustar del ceviche de pinchagua.
Visita parroquia Crucita	Recorrido por las playas, miradores, se pueden realizar deportes acuáticos, deportes como las delta y parapente, visita a manglares y nidos de tortuga. La gastronomía es a base de frutos del mar.

Tabla 3 . Actividades del corredor gastronómico
Elaborado por los autores

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

Plan de acción

A continuación, se muestra una matriz en donde se evidencian las acciones para el desarrollo turístico del corredor gastronómico. Hay que recalcar que todas las acciones en el siguiente cuadro están dirigidas a mejorar el sector turístico del cantón Portoviejo, los participantes son los prestadores de servicios y los gestores locales del territorio. Se consideran desarrollar las acciones en cada una de las parroquias que integran el corredor.

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

Tabla 4. Matriz de proyectos de desarrollo

Elaborado por los autores

CONCLUSIONES

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

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

Se puede concluir que los visitantes e interesados por el corredor gastronómico son el 56% femenino su procedencia es diversa especialmente de varios cantones de Manabí

especialmente Portoviejo y Chone, la edad varía entre los 6 a 35 años, su estado civil soltero con grado de formación universitario, se encuentra interesado por actividades gastronómicas y de turismo rural, el gasto promedio varía de 20 a 30 dólares, los medios de comunicación y de promoción que el utiliza son el internet y redes sociales.

Territorialmente el corredor se localizará en el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí, se extenderá a través de las parroquias rurales: Alhajuela, Calderón, Crucita, Chirijos, Pueblo Nuevo, Río Chico. El recorrido si paradas es de 1h40 minutos, 70Km de extensión. El corredor posee una accesibilidad que facilita su visita se encuentra atravesado por carreteras de primer orden como la E 15 y la E 30, se encuentra a una distancia máximo de 30 minutos de la ciudad de Portoviejo se recorren varios sitios con potencial turístico y con diversos platos tradicionales

BIBLIOGRAFÍA

- Acuña, E. (2016). Calderón, la 'capital de la morcilla', se encuentra en la zona rural de Portoviejo. El Telégrafo. Recuperado de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/calderon-la-capital-de-la-morcilla-se-encuentra-en-la-zona-rural-de-portoviejo>
- Agudo, M. M. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones. *Pasos*.
- Alhajuela, G. A. (2016). GAD parroquia Alhajuela. Recuperado de <http://gadalhajuela.gob.ec/index.php/ct-menu-item-19/artesanal>
- ARENAS, S. F. (2015). *Viaje Jet*. Recuperado de www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/
- Arias, L. (2018). *Catastro de establecimientos turísticos de la provincia de Manabí*. Portoviejo: Mintur CZ4.
- Acerenza, M. A. (2017). *concepto de Producto turístico*. Obtenido de concepto de Producto turístico: http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-09/semana2/Mercadeo_Turistico_-_LS2.2._Concepto_de_Producto_Turistico.pdf
- Boullón, R. (2015). *Planificación de espacios turístico*. Mexico: 3ra edición las Trillas.

- Calderón, G. (2018). Informe Festival de la Morcilla. Abdón Calderón, Manabí, Ecuador.
- Calderón, G. P. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Calderón*. Portoviejo.
- Calderon, M. (2012). *gastronomiaecuador*. Recuperado de <http://gastronomiaecuadorespoch.blogspot.com/2012/06/gastronomia-ecuador.html>
- Council, W. T. (2016). *WTTC*.
- Dirección Municipal de Turismo del GAD del cantón Portoviejo. (2017). Plan estratégico de turismo. Portoviejo. EC.
- Entorno Turístico. (2018). Planificación estratégica del turismo. Recuperado de <http://www.entornoturistico.com/que-es-la-planificacion-estrategica-del-turismo/>
- Espinoza, M. (2017). Calderón y Sosote son la tierra de la morcilla. *Diario El Comercio*. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/calderon-sosote-manabi-morcilla-intercultural.html>
- Fides, G. (2012). PLAN DE ACCIÓN DEL BIOCORREDOR ESTUARIO DEL RIO PORTOVIEJO Y CORDILLERA EL BÁLSAMO. Portoviejo: Biocorredores para el buen vivir.
- Félix, G. y Doumet, Y. (2016). Patrimonio cultural como nueva oferta turística en el cantón Portoviejo ecuador. *Rev. Latino-Am. Turismologia / RLAT*, 53. Recuperado de <http://oaji.net/articles/2016/3475-1469557051.pdf>
- GAD parroquia Pueblo Nuevo. (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial.
- Hernández, R. (2015). Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba. *Tesis doctoral*. Córdoba, España: Universidad de Córdoba.
- Hernández. (2015). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 68*. Recuperado el 21 de junio de 2019
- Hernández, J. (2015). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRÁCTICO DE LA CIUDAD DE CÁCERES (ESPAÑA). Asociación de Geógrafos Españoles.

- Hernández, R. (2015). Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: *Tesis doctoral*. Córdoba, Andalucía, España: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Inga, S. (2015). Diseño del Corredor Gastronómico de La Ciudad de Riobamba para Dinamizar El Turismo. Chimborazo, Ecuador: Universidad Nacional del Chimborazo.
- Intriago, L. (2019). Creación del producto "Ruta de Ciclopaseos Vivenciales" para el desarrollo del turismo en el cantón Junín, Manabí, Ecuador. Calceta, Manabí, Ecuador: Espam MFL. Recuperado de <http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/958>
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos, Vol. 14 (N° 5)*. Recuperado de http://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf
- Jesus, T. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS. *Dialnet*.
- López, T. (2008). La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas. Recuperado de <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88160202>> ISSN 1695-7121
- Machado, E. (2007). Procedimiento para el diseño de un producto turístico integrado en Cuba. Cuba: Universidad Central Marta Abreu de las Villas.
- Macías, M. (2014). *GAD Chirijos*. Recuperado de <http://www.gadchirijos.gob.ec/index.php/joomla-license/historia-de-la-parroquia>
- MINTUR. (2019). *El turismo ecuatoriano creció un 11% en 2018*. Quito: Coordinación General de Estadística e Investigación del Ministerio de Turismo.
- Montecinos, A. (2016). Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica. *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. México. Recuperado de <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>
- Montecinos, A. (2016). *Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica*. Recuperado de <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>

- Moreira, J. (2015). *Repositorio UEES*. Recuperado de <http://repositorio.uees.edu.ec/bitstream/123456789/970/1/PAPER%20DE%20TITULACION%20JUAN%20JOSE%20GOMEZ-entrega%20final.pdf>
- OMT. (2017). *Red de Gastronomía de la OMT, Plan de acción*. Medellín.
- OSTAIZA, A. (2013). Qué se come en Ecuador?. Recuperado de <http://curiosidad-mildred.blogspot.com/2013/07/que-se-come-en-ecuador.html>
- Pali, M. (2012). *Reportelobby*. Recuperado de <http://www.reportelobby.com/2014/12/creacion-producto-turistico-experiencias-xcaret.html>
- Patrimonio, M. (2016). Patrimonio alimentario del Ecuador.
- GAD Portoviejo. (2015). *Diagnóstico por componentes Ambiental, Socio Cultural, Económico, Institucional y Diagnóstico integrado*. Portoviejo.
- Reinoso, N. (2017). Modelo de gestión para fomentar el desarrollo turístico de las comunidades manabitas, Ecuador. . *CULTUR - Revista de Cultura e Turismo*, 2, 81–108.
- Ricaurte, C. (2009). Manual para el Diagnóstico Turístico Local. Recuperado de <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/8300>
- Río Chico. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial PDOT*. Recuperado de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1360025540001_PDOT%20Riochico%20-%20Portoviejo%20-%20Manab%C3%AD_09-05-2015_14-23-36.pdf
- Rodríguez, R. (2011). DESTINOS TURISTICOS. REALIDAD Y CONCEPTO. *Turydes*, 4(11). Recuperado de <http://www.eumed.net/rev/turydes/11/rrf.html>
- Rodríguez, M. (2014). Diseño de una ruta turística de interpretación cultural para la promoción y el desarrollo local de la etnia aborigen Warao en el estado Delta Amacuro, Venezuela. *Eumed.net*.
- Sánchez, G. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Alajuela*. Recuperado de http://gadalhajuela.gob.ec/images/PDOT_Parroquia_Alajuela_Cant%C3%B3n_Portoviejo_Provincia_de_Manab%C3%AD_2015_-_2019.pdf
- San Plácido. (2015). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA PARROQUIA SAN PLÁCIDO, DIAGNÓSTICO*.

Scribd. (2018). <https://es.scribd.com/doc/39145813/COMO-CREAR-UN-PRODUCTO-TURISTICO>.

Torres, A. M. (2015). *¿Qué es una Ruta Gastronómica Turística y Cultural?* Recuperado de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>

Timón, Á. (2015). *Tendencias en el sistema turístico*. Obtenido de Cuadernos de Turismo: Recuperado de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/18541>

Toselli, C. (2015). El planeamiento estratégico aplicado al desarrollo del turismo. Algunas reflexiones sobre los planes turístico provinciales de Argentina, *Turismo y Sociedad*. XVII, pp. 63-89.

Vega. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.(Año: VI Número: 1 Artículo no.:69 Período: 1ro de septiembre al 31 de diciembre del 2018). Recuperado de <http://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/>

Yáñez, A. (2013). Recuperado de Ecuador Soberano.