

## **Análisis de los recursos gastronómicos con potencial turístico en la zona de Puerto López. Parque Nacional Machalilla, Ecuador.**

Analysis of the gastronomic resources with tourism potential in the Puerto López area. Machalilla National Park, Ecuador.

### **Jonathan Luis Cruz Pierard**

Magister en Gestión Turística, Licenciado en Administración De Empresas de Turismo  
Docente Universidad UTE  
jonathan.cruz@ute.edu.ec  
<https://orcid.org/0000-0002-6960-2662>

### **Doris Jeanneth Jiménez Durán**

Licenciada en Administración de empresas hoteleras.  
Magíster en gestión empresarial  
Universidad UTE  
djimenez@ute.edu.ec  
<https://orcid.org/0000-0002-8616-5206>

### **Resumen**

El objetivo de la investigación se enfoca en analizar los recursos gastronómicos de Puerto López, ubicados en el Parque Nacional Machalilla de Ecuador y en examinar la influencia del consumo de platos tradicionales en el flujo de visitantes a los atractivos turísticos de la región. Se empleó un método cuantitativo y descriptivo, complementado con herramientas cualitativas como entrevistas y grupos focales. Estas últimas se dirigieron a expertos y exfuncionarios de entidades relacionadas con el turismo y la gastronomía. Los resultados obtenidos se analizaron considerando aspectos como la categorización de los establecimientos, la cantidad de plazas disponibles, la identificación de territorios gastronómicos y la oferta actual de platos típicos.



**Imaginario Social**

**Entidad editora**

**REDICME (reg-red-18-0061)**

**e-ISSN: 2737-6362**

**julio- diciembre Vol. 7-3-2024**

<http://revista->

[imagariosocial.com/index.php/es/index](http://imagariosocial.com/index.php/es/index)

Recepción: 29 de abril de 2024

Aceptación: 03 de junio de 2024

132-151

Atribución/Reconocimiento-NoComercial- CompartirIgual 4.0 Licencia Pública Internacional — CC

**BY-NC-SA 4.0**

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>

**Palabras clave:** Parque Nacional Machalilla, turismo gastronómico; patrimonio gastronómico; experiencias culinarias.

### **Abstract**

The research objective focuses on analyzing the gastronomic resources of Puerto López, located in the Machalilla National Park of Ecuador, and examining the influence of the consumption of traditional dishes on the flow of visitors to the tourist attractions of the region. A quantitative and descriptive method was employed, complemented with qualitative tools such as interviews and focus groups. These were directed at experts and former officials of entities related to tourism and gastronomy. The results obtained were analyzed considering aspects such as the categorization of establishments, the number of available seats, the identification of gastronomic territories, and the current offer of typical dishes.

**Keywords:** Machalilla National Park, gastronomic tourism; gastronomic heritage; culinary experiences.

### **Introducción**

La gastronomía de Ecuador y en especial la del cantón Puerto López, es un factor esencial para el desarrollo turístico del Parque Nacional Machalilla en la Provincia de Manabí. La oferta culinaria de la región no solo atrae a visitantes por su diversidad y riqueza cultural, sino que también complementa la experiencia única que ofrece el parque, conocido por su impresionante biodiversidad de flora y fauna endémica. Fomentar estas tradiciones culinarias es vital para preservar la identidad cultural y promover un turismo sostenible que beneficie a la comunidad local y a la conservación de los ecosistemas naturales.

El cantón Puerto López alberga el centro administrativo del Parque Nacional Machalilla, una joya de la naturaleza que ofrece una variedad de atractivos turísticos. Con zonas continental, marítima e insular, el parque satisface a diversos nichos de mercado, desde los entusiastas de la naturaleza hasta los defensores de la cultura. Los visitantes pueden disfrutar del turismo de sol y playa, aventura, comunitario y arqueológico. A pesar de la riqueza de recetas ancestrales que caracterizan a este territorio, su promoción aún no ha alcanzado su máximo potencial. Es imperativo desarrollar estrategias que destaquen estas tradiciones culinarias y las integren

plenamente en la experiencia turística del parque, enriqueciendo así la oferta turística y cultural de Puerto López.

Según el artículo Recursos Turísticos y atractivos turísticos: conceptualización, clasificación y valoración de Navarro (2015), se define un recurso turístico como cualquier elemento natural, manifestación de actividad humana o producto antropológico que genere interés suficiente para motivar la visita a una zona o región específica. Estos recursos se clasifican en naturales, culturales e inmateriales. Bajo esta conceptualización, los recursos turísticos constituyen los elementos fundamentales de la oferta turística, siendo los elementos que atraen, enriquecen y humanamente conectan, incentivando así el movimiento de turistas hacia el destino

La noción de producto turístico abarca diversos componentes, entre ellos el valor cultural inherente a las recetas ancestrales de una región. Estas recetas no solo representan un legado culinario, sino que también ofrecen a los visitantes la oportunidad de experimentar vivencias y sensaciones únicas durante su estancia. No obstante, para realzar el valor del destino turístico, es imprescindible vincular estas experiencias con atractivos que enriquezcan la visita. En este contexto, la gastronomía local emerge como un atractivo cultural de gran relevancia, pues cada plato es un reflejo de las costumbres, tradiciones, historia y técnicas culinarias específicas del lugar, tal como lo expone Pérez Rivera (2016).

El turismo gastronómico genera múltiples efectos beneficiosos, entre los que destaca su capacidad para incrementar el interés en visitar atractivos turísticos y enriquecer la oferta turística existente. Este tipo de turismo fomenta la inversión en la región, impulsa la creación de empleo y contribuye al incremento de la recaudación fiscal. Además, juega un papel crucial en la difusión de la cultura local y en la construcción de una imagen favorable de la localidad y su entorno. Según Mascarenhas Tramontin y Gândara Gonçalves (2010), el turismo gastronómico promueve la valorización de la cultura autóctona mediante diversas actividades turísticas, potenciando así la identidad y el atractivo del destino.

La actividad turística capitaliza el patrimonio culinario para promover y difundir la gastronomía local como un bien cultural distintivo. Este enfoque permite que los visitantes no solo conozcan y disfruten de los sabores únicos de la región, sino que

también los valores como elementos que definen la identidad del lugar y lo distinguen de otros destinos, tal como señala Curvelo Becerra (2019).

De acuerdo con los expertos mencionados, es fundamental la generación de experiencias sensoriales inigualables que resalten el valor de las recetas y platos tradicionales, pilares de la identidad patrimonial culinaria. Presentar esta riqueza gastronómica como un atractivo turístico que armoniza el entorno con la actividad turística gastronómica, resulta esencial para potenciar las fortalezas y posibilidades de Puerto López, destacándose así en el ámbito de su oferta cultural.

En la investigación *Los espacios naturales protegidos. Concepto, evolución y situación actual en España* realizada por Alfredo Tolón y Xavier Lastra, se examina el turismo en áreas conservadas, destacando su clasificación como zonas naturales protegidas por legislación estatal. Esta modalidad de turismo es identificada como un componente crítico para la preservación de la biodiversidad natural y cultural de los ecosistemas, subrayando su importancia en la protección y mantenimiento de la riqueza biológica y patrimonial. (Becerra & Lastra, 2008).

Estos investigadores sugieren que las actividades turísticas en áreas naturales pueden tener efectos beneficiosos que contribuyen a la conservación del medio ambiente y a la mejora de la calidad de vida de las comunidades locales al generar fuentes de financiamiento. No obstante, es importante tener en cuenta que cualquier intervención humana en la naturaleza conlleva algún grado de impacto. Sin la implementación de planes de mitigación adecuados y una gestión turística óptima, estas actividades podrían convertirse en una amenaza para el ecosistema. Es fundamental encontrar un equilibrio entre el desarrollo del turismo y la preservación de la biodiversidad, garantizando así la sostenibilidad a largo plazo de estas áreas naturales.

El Parque Nacional Machalilla fue establecido en 1979 con el propósito de preservar los valiosos ecosistemas que incluyen bosques secos y semisecos, así como ambientes marinos costeros en el sur de Manabí. Su nombre se deriva de la cultura Machalilla, una de las civilizaciones prehispánicas más significativas de la región litoral, que habitó en esta área durante un período de 800 años, desde el año 1800 a.C. hasta el 1000 a.C. (Ministerio de Ambiente y Agua, 2020).

El Parque Nacional Machalilla experimenta un mayor número de visitantes durante los meses de junio a septiembre, ya que es la temporada en la que las ballenas jorobadas migran a las costas ecuatorianas. Además, el avistamiento de aves también es una motivación importante para los ecoturistas. En agosto de 2019, se registró la llegada de un total de 299,535 visitantes, con un 58.1% de turistas nacionales y un 41.9% de turistas extranjeros, provenientes principalmente de Estados Unidos, Argentina, Colombia, Francia, Holanda y Canadá (Ministerio de Turismo, 2019).

Durante los meses de abril y mayo, que coinciden con el final de la temporada de vacaciones de los estudiantes de la región, se destacan varios atractivos turísticos en la zona. Entre ellos se encuentran el malecón Julio Izurieta, la playa Los Frailes, el mirador Puerto López, la Isla Salango, el río Ayampe, la Isla de la Plata, la comunidad local, la zona arqueológica, el mirador y la laguna sulfurosa de Agua Blanca (GAD Gobierno Autónomo Descentralizado de Puerto López, 2015-2019). Estos destinos ofrecen a los visitantes una variedad de experiencias y paisajes naturales para disfrutar durante su visita en esta época del año.

La Ruta turística Spondylus se convierte en un motor clave para el desarrollo económico local y la diversificación de oportunidades de empleo en la región y desempeña un papel crucial en el crecimiento de la actividad turística, esto genera una demanda constante de turistas nacionales y extranjeros, lo que a su vez motiva a una gran parte de la población económicamente activa de la zona a involucrarse en la actividad turística a través de diversos emprendimientos. Además, esta dinámica fortalece la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas, agencias de viaje, empresas de alojamiento y otros servicios relacionados (GAD Puerto López, 2015-2019). En consecuencia, la Ruta Spondylus.

Esta situación pone de manifiesto la necesidad imperiosa de atender esta problemática, lo que, a su vez, destaca la responsabilidad crítica que recae sobre los organismos reguladores. Es esencial que dichas entidades ejerzan una supervisión efectiva y aseguren la adherencia a las normativas ambientales que emergen como respuesta a estos desafíos, garantizando así la protección del entorno natural y el desarrollo sostenible del turismo en Puerto López.

Hernández Mogollón resalta en su análisis que la gastronomía no es solo un elemento más del turismo, sino un eje central que impulsa su desarrollo. Representa una

experiencia sensorial y cultural que es distintiva de cada región, capaz de despertar el interés de los visitantes y motivarlos a sumergirse en las tradiciones y modos de vida locales. Por ello, es fundamental implementar procesos de patrimonialización y subrayar la importancia del desarrollo sostenible y social.

Este enfoque implica una valoración de las iniciativas locales y su interacción con el turismo, buscando proteger el patrimonio cultural y la identidad de cada comunidad. El fin último es mejorar la calidad de vida de las familias ecuatorianas a través de una alimentación saludable, y al mismo tiempo, promover un turismo responsable que beneficie a la región. Así se reportó en El Comercio en el año 2018, destacando la relevancia de la gastronomía en el contexto ecuatoriano.

La valoración de este patrimonio no solo se limita a los elementos físicos, sino que también incluye aquellos aspectos intangibles que forman el tejido de nuestra sociedad: hábitos alimentarios, productos autóctonos, fauna, flora y tradiciones. Estos componentes, fundamentales para nuestra identidad, se han mantenido vivos gracias a su transmisión de generación en generación, tal como se destacó en un reportaje de El Comercio en 2018.

La ubicación geográfica privilegiada de Puerto López, sumada a la celebración de ferias y festivales que resaltan su identidad, son factores que potencian la promoción turística del Parque Nacional Machalilla. Estos elementos, junto con la belleza intrínseca del lugar, están transformando a este lugar en un destino turístico de preferencia, prometiendo una experiencia inolvidable para quienes lo visitan.

Del año 2007, la Organización Mundial del Turismo (OMT) ha definido al turismo como un fenómeno social, cultural y económico, que se caracteriza por el movimiento de personas hacia lugares fuera de su entorno habitual, motivado por razones personales, de negocios o profesionales. En paralelo, la OMT considera a la gastronomía no solo como una colección de prácticas culinarias, sino como una expresión cultural que es distintiva de cada sociedad.

La gastronomía, por tanto, es reconocida por su capacidad de trascender lo culinario, convirtiéndose en un punto de encuentro entre los recursos alimenticios locales y la identidad cultural de una comunidad. Esta interacción se manifiesta en la forma en que los platos típicos se consumen y en el contexto cultural en el que se desarrollan,

reflejando los fenómenos sociales y culturales que los rodean. Así lo destaca Carreño en su exposición de 2015, donde subraya la importancia de la gastronomía como un elemento definitorio de la identidad y la herencia cultural de un pueblo.

Curvelo Becerra, en su obra de 2019, destaca la multidimensionalidad de la cocina, señalando que su riqueza va más allá de la mera preparación de alimentos. Es crucial reconocer que cada plato es el resultado de un proceso que integra la zona de producción y los elementos culturales que lo rodean. Los factores sociales y culturales juegan un papel determinante en la definición de la identidad de las recetas, sus variantes, categorías y la temporalidad de su consumo.

Más aún, el reconocimiento cultural de las recetas, la procedencia y el origen de los ingredientes son aspectos esenciales que enriquecen la experiencia culinaria. Estos elementos no solo añaden sabor y autenticidad a los platos, sino que también actúan como guardianes de la identidad cultural de una región, asegurando que su patrimonio gastronómico se mantenga vivo y se transmita a futuras generaciones.

Según entrevistas con habitantes y expertos culinarios, se ha identificado que los platos emblemáticos de la zona incluyen a los mariscos, por su ubicación costera. Las salsas y sopas a base de maní, como los viches y cazuelas, son también pilares de la gastronomía local. La variedad de pescados, que incluye bonito cocido en horno de leña, albacora y sardina, aporta una rica diversidad a la oferta gastronómica.

Además, se celebra la variedad de envueltos como los bollos de pollo, la emblemática Tonga de pescado, gallina criolla o choncho, y los tamales de verde. La extensa gama de ceviches, con camarón, pescado, concha negra, concha spondylus y percebes, añade un espectro de sabores únicos, aunque es importante destacar que algunos ingredientes están sujetos a temporadas de veda, específicamente en los meses de febrero y marzo.

La gastronomía de Manabí se caracteriza por su rica variedad, incorporando proteínas autóctonas y acompañamientos derivados de la agricultura local. Entre estos se encuentra la chillangua, una hierba cuyo sabor recuerda al cilantro, así como una amplia selección de plátanos, tanto verdes como maduros, verduras y tubérculos como la yuca. A lo largo de los años, se ha enriquecido con productos de la región sierra, incluyendo cebolla, tomate, pimiento y pepinillo (Cadena, 2008).

La promoción y difusión de la riqueza gastronómica de Manabí no es tarea exclusiva de las autoridades locales, aunque estas desempeñan un papel crucial al impulsar el turismo mediante la organización de diversos festivales que celebran el legado culinario de la región. A esta labor se suman las asociaciones de propietarios de restaurantes, que son vitales para la venta y exposición de estos platos típicos. Es fundamental reconocer el valor de las ferias, festivales y mercados, espacios donde se entrelazan las costumbres, tradiciones y recetas que han sido transmitidas de generación en generación, reflejando la cultura, los productos y su estrecha relación con el territorio, entre las ferias que se realizan en Puerto López se destaca el Festival gastronómico y de pesca de dorado.

Feria del Dorado de Puerto López es un evento único, realizado por la confluencia de las corrientes marinas de Humboldt y El Niño, que propician una abundante diversidad de especies marinas. Aprovechando esta riqueza natural, desde diciembre hasta marzo, pescadores tanto aficionados como profesionales se dan cita para participar en la pesca deportiva, una actividad que gradualmente ha ido captando el interés de turistas y visitantes. La gastronomía local se suma a la feria como un atractivo adicional, ofreciendo sabores que complementan la experiencia. En este contexto, el Gobierno Descentralizado, junto con la Secretaría de Turismo, Cultura y Deportes, han vinculado estas actividades para impulsar el desarrollo sostenible a través del 'Festival Gastronómico y de Pesca de Dorado'. Este festival busca fortalecer la promoción turística de la zona mediante una actividad recreativa e inclusiva, que se celebra anualmente el último sábado de enero, siendo la quinta edición la más reciente en enero de 2019, según informa el Ministerio de Turismo.

El GAD de Puerto López organiza anualmente el festival gastronómico, cultural ancestral y solidario, marcando el fin de la temporada de playa. La última edición, celebrada en 2019, fue la séptima, y tuvo como objetivo fomentar los emprendimientos culinarios y resaltar la gastronomía típica de Manabí. Para ello, se invita cada año a chefs de renombre y autoridades gubernamentales. Durante el evento, se premian tres categorías: platos especiales, platos típicos, y dulces, bebidas y postres locales. Esta iniciativa busca promover un proceso inclusivo y participativo que no solo contribuye a la promoción turística, sino que también fortalece a las pequeñas empresas y dinamiza la economía de Puerto López.



## Metodología

En la elaboración del presente estudio, se ha empleado la técnica Delphi en su primera fase, caracterizada por ser analítica y descriptiva. Esta metodología se fundamentó en un exhaustivo análisis de los conceptos teóricos esenciales que permiten comprender la situación actual de manera integral. Se tomaron en cuenta investigaciones previas sobre la zona del Parque Nacional Machalilla y Puerto López, las cuales proporcionaron una sólida base para el análisis propuesto y la formulación de conclusiones pertinentes.

La metodología implementada en este estudio es de naturaleza mixta, integrando enfoques cualitativos y cuantitativos para un análisis descriptivo exhaustivo. Se llevó a cabo un focus group con expertos de reconocida experiencia en los sectores público y privado de turismo y gastronomía. Además, se realizaron entrevistas a profundidad con actores turísticos locales y se aplicó una encuesta a visitantes de la zona. Los resultados obtenidos de estas metodologías mixtas proporcionan una base sólida para argumentar las capacidades y oportunidades que Puerto López ofrece en cuanto a su rica oferta culinaria y su potencial como destino turístico gastronómico.

En la segunda fase del estudio, se optó por una metodología de carácter mixto, integrando enfoques cualitativos y cuantitativos para una comprensión holística del tema. Esta combinación de métodos proporcionó una guía idónea para la investigación. Para la recolección de datos, se implementaron instrumentos como grupos focales (Focus group), entrevistas semi-estructuradas y encuestas, lo que permitió obtener una perspectiva amplia y detallada de la problemática abordada.

Además, se incluirá un análisis detallado de las 93 encuestas realizadas directamente a los turistas durante su estancia en Puerto López, específicamente entre el 08 y el 10 de agosto de 2021. El objetivo de desglosar estos resultados es doble: por un lado, proporcionar una visión actualizada y precisa de la situación turística en Puerto López y por otro, ofrecer una validación rigurosa del inventario gastronómico de la región, subrayando su importancia y relevancia en el contexto actual.

Los resultados obtenidos del panel de expertos han sido satisfactorios, cumpliendo con los estándares de calidad y los niveles de exigencia previstos para la investigación. Se conformó un equipo de profesionales y técnicos reconocidos en las

áreas de investigación, historia, gastronomía y turismo. Este grupo ha facilitado una valiosa retroalimentación a partir de las diversas preguntas formuladas, enriqueciendo el estudio con sus experiencias y perspectivas variadas. Tras una meticulosa evaluación de los datos recopilados, se orientó de manera óptima el desarrollo del focus group. Además, se han integrado las recomendaciones y enseñanzas extraídas para formular conclusiones sólidas que guiarán eficazmente la investigación propuesta.

Se organizó un focus group virtual a través de la plataforma Zoom, que inició con una introducción precisa del tema en cuestión, seguida de instrucciones claras respecto a los tiempos de intervención de cada uno de los participantes. Con el fin de facilitar un diálogo enriquecedor, se distribuyó previamente un documento exhaustivo que contenía un listado de los productos gastronómicos y turísticos característicos de la zona, elaborado a partir de investigaciones previas y una revisión bibliográfica meticulosa.

Durante el encuentro, esta información se compartió con los asistentes para promover un intercambio activo y constructivo de ideas, permitiendo así obtener una visión más completa y diversa de la realidad de los atractivos turísticos y sabores distintivos de la región.

Se ha conformado un panel de especialistas en turismo y gastronomía, cuya misión es llevar a cabo una identificación exhaustiva de los atractivos turísticos de Puerto López y su estrecha relación con el patrimonio culinario de la región. Este equipo multidisciplinario se centra en fortalecer el turismo cultural, destacando no solo los sitios más visitados, sino también aquellos platos autóctonos que definen la identidad gastronómica de Puerto López.

La labor de este panel es clave para realzar la oferta turística de la zona, asegurando que tanto los lugares emblemáticos como la gastronomía típica sean reconocidos y valorados, contribuyendo así al desarrollo sostenible y a la promoción cultural de la región.

Se ha conformado un panel de especialistas en turismo y gastronomía, cuya finalidad es realizar un análisis minucioso de los atractivos turísticos de Puerto López y su sinergia con el tesoro culinario local. Este equipo se dedica a la promoción y

fortalecimiento del turismo cultural en la región, resaltando tanto los destinos más populares como las especialidades gastronómicas que definen la identidad culinaria de la zona.

La selección de estos expertos ha sido crucial para validar y destacar los elementos únicos de Puerto López, aquellos que le confieren una identidad inconfundible y lo posicionan como un destino turístico de primer orden. Su vasto conocimiento y experiencia son vitales para identificar las características de singularidad de Puerto López.

El focus group implementado se enfocó en dos interrogantes clave, diseñadas para alinearse con los objetivos del estudio. Se empleó una ficha técnica que incluía una serie de indicadores específicos para la validación y calificación de los datos. Se instó a los participantes a emitir una calificación numérica y a añadir sus observaciones o sugerencias en el espacio provisto al pie de la ficha.

Para la validación del inventario de atractivos turísticos de Puerto López, se seleccionaron los sitios más visitados y representativos, basándose en fuentes secundarias confiables. En el ámbito gastronómico, se elaboró un inventario de los platos típicos de la región, tomando como referencia estudios previos y entrevistas con expertos culinarios.

La entrevista semi-estructurada, compuesta por 10 preguntas abiertas, se diseñó tomando en cuenta los resultados preliminares del focus group. Este método permitió una exploración más profunda y la ampliación del espectro de información, involucrando a un abanico diverso de actores relevantes en el sector turístico y gastronómico. Entre los entrevistados se incluyeron tanto exfuncionarios como funcionarios de los ministerios del ambiente y de turismo, operadores turísticos, técnicos del Parque Nacional Machalilla, propietarios de restaurantes locales y académicos especializados en Turismo. El propósito de estas entrevistas es obtener una perspectiva integral y detallada que aporte valor significativo al estudio en curso.

La encuesta diseñada para nuestro estudio constó de seis preguntas diversificadas entre opciones cerradas, abiertas y de selección múltiple. Se establecieron variables clave como el rango de edades, el tipo de turista, el lugar de origen, el tipo de turismo practicado, las opciones de alojamiento, las actividades turísticas y las preferencias

gastronómicas. Esta metodología resultó ser una herramienta indispensable para la recolección de datos relevantes sobre Puerto López, facilitando la identificación de los sitios turísticos más visitados y su relación con la gastronomía local. Estos datos son esenciales para entender la dinámica turística y las tendencias de los visitantes en la región, proporcionando una base sólida para futuras estrategias de desarrollo turístico.

Al análisis de los datos obtenidos mediante herramientas metodológicas cualitativas, como entrevistas y grupos focales, dirigidas a expertos y antiguos funcionarios de instituciones vinculadas al sector turístico y gastronómico. El objetivo de este proceso fue recoger una diversidad de perspectivas y testimonios. Los hallazgos obtenidos subrayan la relevancia de Puerto López no solo como un destino turístico, sino también como un epicentro de la gastronomía, evidenciando un elevado nivel de satisfacción entre los visitantes respecto a la oferta culinaria local.

### **Resultados y discusión**

A continuación, se presentan y analizan los resultados obtenidos de la toma y análisis de datos relativos a las variables estudiadas.

Con el fin de identificar los atractivos turísticos más relevantes, se llevó a cabo una entrevista semi estructurada. El objetivo principal fue determinar los destinos más visitados en la zona de Puerto López, enfocándose específicamente en la gastronomía local. Como resultado de este estudio, se pudo concluir que los deportes acuáticos, en particular el snorkel en las proximidades de la Isla de la Plata, son uno de los principales atractivos de la zona. Además, se destacaron la visita a la comunidad de Agua Blanca, famosa por sus baños de lodo, y la playa Los Frailes, reconocida como una de las playas mejor conservadas en Ecuador. El avistamiento de ballenas también fue identificado como otra actividad destacada.

Puerto López ofrece una experiencia turística enriquecedora, destacándose por diversos factores. Uno de ellos es la abundante biodiversidad y su exquisita gastronomía. Al estar situado en el Parque Nacional Machalilla, brinda la oportunidad de disfrutar de una fauna marina variada, similar a la de Galápagos, especialmente en la Isla de la Plata. Además, cuenta con valiosos sitios arqueológicos como los Museos de Salango y Agua Blanca, los cuales permiten explorar la riqueza histórica de la región.

Otro aspecto relevante es el clima excepcional que se experimenta en Puerto López, junto con su accesibilidad económica en comparación con el Archipiélago de Galápagos. Esto lo convierte en una opción atractiva para un público turístico diverso, ya que ofrece una experiencia más económica en comparación con otras opciones de visita. En resumen, Puerto López es un destino que combina la belleza natural, la historia, la gastronomía única y la accesibilidad económica, brindando una experiencia memorable para los visitantes.

Además se ha observado que existe una tendencia creciente de viajes motivados por el deseo de conocer la historia y el patrimonio cultural gastronómico del cantón Puerto López, así como por la búsqueda de experiencias culinarias enriquecedoras, especialmente al disfrutar de los platos que son protagonistas de los festivales gastronómicos de la región.

La oferta de alimentos y bebidas en la zona, según datos del GAD Puerto López (2015-2019), se concentra principalmente en el malecón Julio Izurieta. En este lugar, los visitantes pueden disfrutar de una amplia variedad de platos típicos de la región. Para este estudio específico, se han seleccionado 21 establecimientos debidamente registrados y se han contabilizado un total de 728 plazas disponibles para los comensales. Estos establecimientos representan una parte importante de la oferta gastronómica local, brindando opciones culinarias auténticas y contribuyendo a la experiencia turística en la zona.

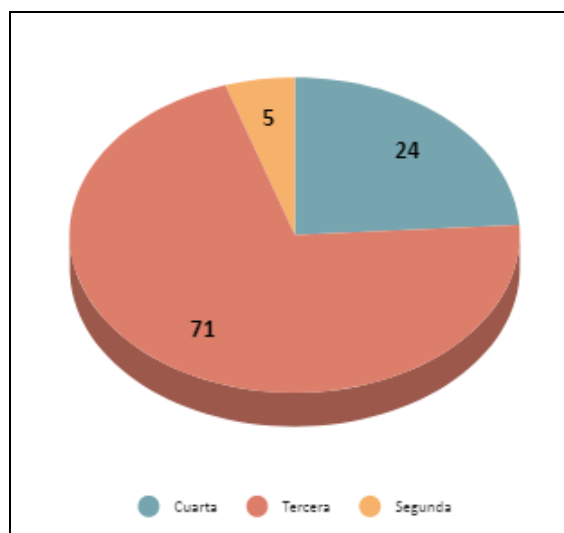
**Tabla 1.** Resumen de establecimientos de Alimentos y Bebidas en Puerto López

Nº	RAZON SOCIAL	DIRECCION	Categoría	Mesa	Plaza	Pers.
1	Carmita	Malecón Julio Izurieta	Segunda	12	48	5
2	Blue Water Grill	Malecón Julio Izurieta	Tercera	8	32	4
3	Bellitalia	Juan Montalvo y Abdón Calderón	Tercera	7	28	3
4	Casa VecchiaTrattoria	Malecón Julio Izurieta	Tercera	6	24	2
5	Café La Ballena	Malecón. Barrio San Pedro	Tercera	8	32	3
6	Espuma del Mar	Malecón Julio Izurieta	Tercera	10	40	4
7	La Caída del Sol	Malecón Julio Izurieta	Tercera	12	48	3
8	Patacón Pisao	General Córdova y Malecón	Tercera	9	36	3
9	Sol, Mar y Arena	Malecón Julio Izurieta	Tercera	9	36	3
10	Spondylus	Malecón Julio Izurieta	Tercera	8	32	3
11	Viña del Mar	Malecón Julio Izurieta	Tercera	14	56	2
12	PizzarteTrattoria	Ayampe vía Santa Elena	Tercera	5	20	2

Nº	RAZON SOCIAL	DIRECCION	Categoría	Mesa	Plaza	Pers.
13	Dolphin	Malecón Julio Izurieta	Cuarta	9	36	3
14	Las Tejas	Av. Machalilla Vía Salango	Cuarta	8	32	2
15	LA Canoa	Malecón Julio Izurieta	Cuarta	4	16	3
16	Elianita	Av. Machalilla Vía Salango	Cuarta	12	48	6
17	Bambú	Malecón Julio Izurieta	Tercera	4	16	2
18	Los Frailes	Cdla, Los ciriales - calle Guayaquil	Cuarta	8	32	3
19	Delfín Mágico	Frente Parque Central de Salango	Tercera	14	56	4
20	La Isla	Malecón de Salango	Tercera	7	28	3
21	El Pelicano	Barrio Las Mercedes Calle principal	Tercera	8	32	5
<b>Totales</b>				182	728	68

**Fuente:** Plan de Desarrollo y de Ordenamiento Territorial de Puerto López 2016-2020

**Figura 1.** Categoría de establecimientos de Alimentos y Bebidas en Puerto López



**Fuente:** Plan de Desarrollo y de Ordenamiento Territorial de Puerto López 2016-2020

En el contexto del hospedaje en Puerto López, el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de Puerto López ha registrado, durante el periodo 2015-2019, un aumento en la cantidad de alojamientos disponibles, con el objetivo de cubrir las expectativas y requerimientos de los turistas que visitan la región. Si bien la diversidad de categorías de estos establecimientos refleja un esfuerzo por satisfacer un espectro amplio de demandas, se ha notado que, en ciertas ocasiones, no se logra cumplir a cabalidad con los estándares de manejo ambiental indispensables para la conservación de la zona protegida. La gastronomía de Puerto López se destaca por su

variedad y el uso de ingredientes locales, convirtiéndose en un referente por sus sabores y tradiciones.

En particular, la declaración de Puerto López como patrimonio cultural intangible en 2018 ha resaltado aún más su importancia culinaria. Los platos típicos de la región son reconocidos a nivel nacional, y la sazón manabita se distingue por su singularidad, especialmente en la preparación de ceviches, siendo los percebes y spondylus ingredientes destacados en estas deliciosas preparaciones. La gastronomía de Puerto López es un verdadero deleite para los amantes de la cocina tradicional y una experiencia culinaria única en la región.

En la variable que analiza los platos representativos de Puerto López y sus lugares seleccionados, se pueden identificar diversas opciones culinarias. En Ayampe, destacan los muchines de yuca, las empanadas de verde rellenas de mariscos o queso manaba, acompañadas con el ají manaba de vinagre de plátano. También se pueden disfrutar ceviches, bollo de pescado, cazuela de pescado, estofado de pescado y sudado de pescado.

En Agua Blanca, se pueden encontrar variedades de ceviche, especialmente de spondylus, así como pescados preparados de diversas formas y la tradicional tonga de mariscos.

En Las Tunas, se destaca la preparación de platos de cangrejo, como los carapachos rellenos y la sopa de cangrejo, así como la sopa marinera.

En Salango, se caracterizan por servir percebes en diferentes preparaciones, especialmente en ceviche. También ofrecen diversas presentaciones de ceviche, como pulpo, calamar, pescado y mariscos a la parrilla. Además, solían preparar hornado de cabeza de cerdo en horno de leña, aunque esta tradición tiende a desaparecer en las casas de la zona.

En Platanales, se puede probar los muchines de yuca acompañados de ají manaba, la tradicional tonga y bollos rellenos de gallina criolla, mariscos o cerdo.

Estos platos representativos de Puerto López y los lugares seleccionados reflejan la riqueza gastronómica de la región, ofreciendo una variedad de sabores y opciones culinarias para disfrutar durante la visita.

Estos platos, entre otros, forman parte de la gastronomía local y son consumidos a lo largo del territorio de Puerto López, brindando una experiencia culinaria única y deliciosa para los visitantes.

**Tabla 2.** Resultados de los platos locales más consumidos de Puerto López

N	Plato	Tipo	Modo de preparación	Descripción
1	Corviche	Entremés	Frito o asado	A base de verde, maní, pescado o marisco
2	Bolones	Entremés	Frito	Elaborado con masa de verde, relleno de chicharrón de cerdo o queso y frito con una costra crocante
3	Tortilla de maíz	Entremés	Asado	Origen precolombino elaborado con maíz triturado en piedra
4	Ceviche de spondylus	Entrada	Encurtido	Hecho a base de limón, encurtido y salsa de tomate
5	Ceviche de percebe	Entrada	Encurtido	Hecho a base de limón, encurtido y salsa de tomate
6	Ceviche camarón	Entrada	Encurtido	Hecho a base de limón, encurtido y salsa de tomate
7	Ceviche pescado	Entrada	Encurtido	Cocción a base de limón, encurtido, maní
8	Bollos	Entrada	Envuelto	Plato artesanal, cocidos en hornos de barro, sus ingredientes con plátano verde, condimentos sofritos con cebolla y maní
9	Viche	Sopa	Caldo	Plato a manera de sopa, de la época prehispánica, hecha a base de plátano macho verde, maní, granos tiernos y marisco a elección
10	Cazuela de Mariscos	Sopa	Caldo	Refrito de maní, mariscos y plátano macho verde
11	Tongas	Plato fuerte	Envuelto	Plato típico de las playas manabitas, hecho a base de arroz, seco de gallina, maní, maduro frito, envuelto en hojas de la planta del plátano
12	Arroz con concha	Plato fuerte	Arroz condimentado	Arroz relleno con concha negra
13	Rellena	Plato especial	Embutido artesanal	Elaborado con sangre cocida y condimentada de cerdo, y pedazos de chicharrón triturado, arroz y cebolla
14	Spondyllus en salsa de maní	Plato especial	a la plancha	Elaborado a la plancha y aderezado con salsa de maní
15	Arroz marinero	Plato fuerte	Arroz condimentado	Arroz relleno con variedad de mariscos
16	Arroz con camarón	Plato fuerte	Arroz condimentado	Arroz relleno con camarón
17	Marisco en salsa de maní	Plato fuerte	cocidos en su jugo	Elaborado a la plancha y aderezado con salsa de maní
18	Langosta a la plancha	Plato especial	a la plancha	Elaborado a la plancha y aderezado con salsa al ajillo
19	Langosta en salsa de maní	Plato especial	a la plancha	Elaborado a la plancha y aderezado con salsa de maní

**Fuente:** Elaboración propia

Se evidencia que la amplia gastronomía del territorio estudiado; puede aportar positivamente en el desarrollo del turismo de Puerto López por la parte cultural, muy



importante para visitantes nacionales y extranjeros y tiene gran potencial turístico ya que al estar en una zona costera es rica en variedad de productos propios de la zona.

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Extremadura puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales. Todo ello, unido a la creciente sensibilidad de los turistas modernos hacia los patrimonios alimentarios, justifica la necesidad de reconocer una mayor importancia a este recurso (Di Clemente, Hernández, & López, 2013).

Este análisis permite tener una visión más clara de los aspectos relevantes del Parque Nacional Machalilla y la zona de Puerto López permite identificar; qué aspectos dificultan el desarrollo de la actividad turística de la zona, así como la promoción de su gastronomía, a pesar de que se desarrollan festivales gastronómicos aún falta difundir y destacar sus ingredientes, su forma de preparación, para entender el legado cultural que cada plato lleva inmerso para poder potenciarlo como un atractivo turístico que fomente y complete la visita a la zona hace falta una mayor intervención del gobierno local que es el encargado del manejo turístico de cada zona.

Existen varios aspectos que considerar que potencializarían de mejor manera la zona de Puerto López, pues el Parque Nacional Machalilla fue una de las primeras zonas declaradas como protegidas en el Ecuador, es un parque que tiene tres zonas: terrestre, marina e insular, su ubicación geográfica es favorecida, sus territorios tienen gastronomía variada y es considerada como referente en el Ecuador pues cada población de Puerto López se caracteriza por un plato que lo identifica y caracteriza; estos aspectos perfectamente se pueden combinar con la visita a los distintos recursos turísticos tanto naturales como culturales que el Parque Nacional Machalilla.

Es notorio el desarrollo de ferias y festivales gastronómicos, de parte del sector público y privado, lo que ayudan a difundirla y promocionarla, sin embargo, falta gestionar a nivel internacional para atraer a visitantes extranjeros, al aumentar en número de visitantes la actividad turística generará mayor cantidad de fuentes de empleo mejorando el nivel de vida de la población.

Si bien es cierto existen muchos aspectos positivos, existen también aquellos que dificultan el desarrollo de la promoción del Parque Nacional Machalilla y de la zona de Puerto López es la poca difusión de los recursos turísticos, su gastronomía, pérdida de costumbres y técnicas de preparación de los diferentes platos; no hay una planificación turística adecuada en la zona, capacitación a la población económicamente dependiente de la actividad turística.

### **Conclusiones**

La riqueza culinaria de Ecuador y, en particular, la de Puerto López, encierra un tesoro de valor incalculable tanto cultural como patrimonial que, lamentablemente, aún no ha logrado el reconocimiento merecido en la esfera internacional. Esta situación se debe, en gran medida, a la falta de estrategias de difusión efectivas por parte de las autoridades locales y nacionales. Es imperativo que se implementen políticas de promoción que estén a la altura de la diversidad y el potencial de nuestra gastronomía, para que así pueda brillar en el mercado turístico y ser apreciada por los turistas internacionales.

La responsabilidad que se reconozca y se promueva de manera efectiva el valor turístico y patrimonial de Puerto López recae en los gobiernos locales y en los actores del sector público y privado, quienes deben trabajar conjuntamente para valorizar y difundir este legado culinario, asegurando así la preservación y apreciación de su identidad cultural para las futuras generaciones.

Es fundamental la realización de eventos como ferias y festivales gastronómicos, pero es necesario otorgar mayor énfasis en la promoción y difusión del origen de los platos, a los métodos de preparación y a las técnicas ancestrales que los distinguen. De esta manera, se garantiza que estos platos emblemáticos prevalezcan y se transmitan de generación en generación.

El Parque Nacional Machalilla con una rica diversidad de flora y fauna y una oportunidad para el diseño de paquetes turísticos que integren los atractivos naturales que garantizan una experiencia completa y memorable para los visitantes, promoviendo así el turismo sostenible y el desarrollo local.

Las particularidades culinarias y culturales de cada destino representan un atractivo singular e irrepetible, capaz de satisfacer las expectativas de los visitantes y enriquece

la oferta turística, promueve el desarrollo local, mejorando el nivel de vida de los habitantes, fomentando el crecimiento económico sostenible y profundizando la autenticidad de cada destino, asegurando experiencias enriquecedoras para el turista.

Los aspectos analizados permiten el reconocimiento de la gastronomía de Manabí como una potencia turística gastronómica del Ecuador. La infraestructura turística disponible en la zona, que incluye hoteles, restaurantes y vías de acceso, brinda al viajero un entorno propicio para considerar y elegir este destino.

Este hallazgo subraya la importancia de implementar acciones dirigidas a resaltar y promover la riqueza gastronómica de Puerto López, aprovechando la sólida infraestructura turística existente. Al hacerlo, se posiciona este destino como una opción atractiva y viable para los visitantes en busca de experiencias culinarias auténticas y gratificantes. Así, se abre la puerta a un mayor flujo turístico y al desarrollo económico sostenible de la región.

### Referencias Bibliográficas

- Becerra, T. A., & Lastra, B. X. (2008). Los espacios naturales protegidos: Concepto, evolución y situación actual en España. *Revista electronic@ de Medioambiente UCM*, 2(3).
- Cadena Adriana, C. R. (2008). Elaboración del inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico del cantón Puerto López. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- GAD. (2015). Plan de Desarrollo Territorial Puerto López.
- Curvelo Becerra, C. E. (2019). Gastronomía tradicional de Riohacha D.T.C. como atractivo turístico y factor de desarrollo económico local. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Di Clemente, E., Hernández, J. M., & López, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. Extremadura: Universidad de Extremadura.
- El Comercio. (22 de octubre de 2018). Cocina tradicional manabita declarada Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/cocina-manabita-patrimonio-cultural-inmaterial.html>

- El Diario. (24 de abril de 2020). El Diario. Obtenido de <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/313578-festival-gastronomico-cultural-y-ancestral-en-puerto-lopez-tuvo-acogida/>
- GAD Municipal Puerto López. (10 de septiembre de 2020). Obtenido de <http://www.puertolopez.gob.ec/>
- GAD Puerto López. (2015-2019). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Puerto López. En M. Plua, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Puerto López (pp. 127-130). Puerto López: GAD Puerto López.
- GAD Puerto López. (2019). Boletín Municipal. Obtenido de <http://www.puertolopez.gob.ec/vii-festival-gastronomico/>
- Hernández, J. M.-C. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural: El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la*, 407-427.
- López Guzmán, T., & Sánchez Cañizares, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar: Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Pasos*, 579-583.
- Mascarenhas Tramontin, R. G., & Gândara Gonçalves, J. M. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 776-971.
- Ministerio de Ambiente y Agua. (6 de julio de 2020). Parque Nacional Machalilla. Obtenido de <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/areas-protegidas/parque-nacional-machalilla>
- Ministerio de Turismo. (23 de diciembre de 2019). Promedio de llegada de visitantes extranjeros a Ecuador creció 4% en 2019. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/promedio-de-llegada-de-visitantes-extranjeros-a-ecuador-crecio-4-en-2019/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20los%20dato>
- Ministerio de Turismo. (16 de enero de 2019). Puerto López recibe a la V edición del Festival de El Dorado. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/puerto-lopez-recibe-a-la-v-edicion-del-festival-de-el-dorado/>
- Ministerio de Turismo. (2007). Plan de Desarrollo del Turismo 2020. Quito: Ministerio de Turismo.
- Navarro, D. (2015). Recursos turísticos y atractivos turísticos: Conceptualización, clasificación y valoración. Murcia: Universidad de Murcia. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/398/39838701014.pdf>
- Pérez Rivera, C. F. (2016). Análisis gastronómico de estrategias de gestión turística en Argentina, Chile, Colombia y Perú. Girona: Universidad de Girona.
- Raymi, G. (s.f.). Festival Dorado. Obtenido de <https://www.goraymi.com/en-ec/manabi/puerto-lopez/ferias-gastronomicas/festival-dorado-a7awyehw1>

Romero Corral, J. F. (2018). La gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico. *Innova*, 1-3.

Viajando X. (10 de septiembre de 2020). Parque Nacional Machalilla. Obtenido de <https://ec.viajandox.com/puerto-lopez/parque-nacional-machalilla-A251>