

Guía Turística Digital: “Las Huecas de la Provincia de Santa Elena”

Digital Tourist Guide: “The Hollows Of The Province Of Santa Elena”

Tannia Karina Aguirre Suárez¹

Universidad Estatal de la Península de Santa Helena, Ecuador
taguirre@upse.edu.ec

Nathalie Landeta Bejarano²

Universidad Técnica de Babahoyo, Ecuador
nlandeta@utb.edu.ec

Sabina Gisella Villón Perero³

Universidad Estatal de la Península de Santa Elena, Ecuador
svillonp@upse.edu.ec

Narcisa Brusela Vásquez Farfán⁴

Universidad Estatal de la Península de Santa Elena, Ecuador
nvasquez@upse.edu.ec

Fecha de recepción: 27 de agosto de 2020 – **Fecha de aceptación:** 28 de octubre de 2020

RESUMEN

La provincia de Santa Elena es una de las ciudades del país llena de costumbres y tradiciones preponderantes para el turismo ya que atesora la riqueza única de este pueblo santelenense, la gastronomía es una de ellas, ésta permite conservar la identidad del lugar; en este rincón del Ecuador existen las llamadas huecas gastronómicas, en cada uno de sus platos se puede apreciar la tradición que prevalece, sus costumbres, razón fundamental para realizar la investigación titulada “ Guía turística digital: las huecas de la provincia de Santa Elena” que ayudará a promover la identidad cultural gastronómica

¹Licenciada en Turismo y Hotelería, Magister en Planificación y Gestión de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos, Docente Universidad Estatal Península de Santa Elena, taguirre@upse.edu.ec

²Licenciada en Turismo, Magister en Planificación y Gestión de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos, Doctorante en Turismo de la Universidad de Málaga, Docente Universidad Técnica de Babahoyo, nlandeta@utb.edu.ec

³Ingeniera Comercial, Magister en Finanzas y proyectos corporativos, Docente Universidad Estatal Península de Santa Elena, svillonp@upse.edu.ec

⁴Licenciado en Administración de Turismo, Magister en Planificación Turística, Docente Universidad Estatal Península de Santa Elena, nvasquez@upse.edu.ec

de la misma, valorando los saberes ancestrales gastronómicos que han perdurado por generaciones en las familias locales, es decir salvaguardar la gastronomía de la localidad, impulsando el desarrollo, difusión y promoción de la provincia de Santa Elena, siendo el objetivo del proyecto de investigación, identificar los establecimientos tradicionales que ofertan la gastronomía típica de la provincia de Santa Elena para la georeferenciación de la guía digital turística “Huecas Gastronómicas” mediante la plataforma GoosApp; el tipo de investigación utilizada fue exploratoria, misma que ayudó a identificar las principales huecas que ofrecen platos autóctonos, que aún mantienen sus ingredientes naturales; las técnicas utilizadas fueron la observación, grupo focal y encuesta; este trabajo tiene como resultado la identificación de las huecas turísticas para el diseño de una ruta turística gastronómica que permita conocer los saberes ancestrales gastronómicos de la provincia.

ABSTRACT

The province of Santa Elena is one of the cities of the country, full of customs and prevailing traditions for tourism since it treasures the unique wealth of this Santelenese town, gastronomy is one of them, it allows to preserve the identity of the place; In this little corner of Ecuador there are so-called gastronomic holes, in each of its dishes you can see the prevailing tradition, its customs, a fundamental reason for conducting the research entitled "Digital Tourist Guide: the holes of the province of Santa Elena" that It will help promote the gastronomic cultural identity of the same by valuing the ancestral gastronomic knowledge that has endured for generations in local families, that is, safeguarding the gastronomy of the locality, promoting the development, dissemination The province of Santa Elena is one of the cities of the country, full of customs and prevailing traditions for tourism since it treasures the unique wealth of this Santelenese town, gastronomy is one of them, it allows to preserve the identity of the place; In this little corner of Ecuador there are so-called gastronomic holes, in each of its dishes you can see the prevailing tradition, its customs, a fundamental reason for conducting the research entitled "Digital Tourist Guide: the holes of the province of Santa Elena" that It will help promote the gastronomic cultural identity of the same by valuing the ancestral gastronomic knowledge that has endured for generations in local

families, that is, safeguarding the gastronomy of the locality, promoting the development, dissemination.

PALABRAS CLAVE

huecas gastronómicas, oferta gastronómica, patrimonio cultural, turismo.

KEYWORDS

gastronomic spots, gastronomic offer, cultural heritage, tourism.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una representación de cada grupo humano que integra un país o una localidad, en la que se ofertan un sin número de productos que llaman la atención de turistas locales, nacionales y extranjeros. En los últimos tiempos se ha convertido en la principal actividad turística en muchas localidades, misma que contribuye de manera significativa al desarrollo socioeconómico de éstas, es así que, en la provincia de Santa Elena existen localidades y establecimientos dedicados a ofertar alimentos y bebidas, esto es considerado una valiosa oportunidad para quienes se dedican a estas actividades. La gastronomía es un elemento cultural que caracteriza a un lugar, en ella influye su entorno, es un todo que hace que existan una gran variedad de ingredientes que son utilizados en los platillos a preparar conservando su tradición y costumbre. La provincia de Santa Elena se caracteriza por poseer playas únicas e inigualables por encontrarse en el perfil costero, sin dejar de lado la cultura que ésta posee, entre ella la gastronomía que es a base de mariscos, en ciertos establecimientos llamados “huecas” o “huequitos” ofertan platos típicos de la localidad que guardan una tradición en su forma de preparación y recetas culinarias que rememoran épocas antañas, épocas de sus abuelos y padres, esas que difícilmente no se pueden olvidar; la comida tradicional que por sus ingredientes la hacen única, diferente y exquisita convirtiéndola en un patrimonio cultural e inmaterial de un lugar.

Coppola, M, (2016) en un posts luego de haber asistido al evento gastronómico TouRRoir , expresa que la gastronomía ha adquirido un rol protagónico innegable en la experiencia que los viajeros se llevan de un destino turístico, siendo esta una oportunidad que ofrece grandes posibilidades a las empresas vinculadas al turismo, la

cultura y la gastronomía de ser una fuente generadora de trabajo, ingresos, crear o mejorar los emprendimientos locales. Saramago (2002), expresa que durante los últimos años surgió un turismo que comenzó a buscar restaurantes y lugares públicos donde se puede comer bien con el mismo entusiasmo con el que se procuraban antiguamente las iglesias románicas. Se transforma en un nuevo segmento que da origen a lo que actualmente se denomina turismo gastronómico, que continuamente adquiere mayor importancia, cada vez más se comienza a observar personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores ya sea en restaurantes como en ferias gastronómicas, cenas medievales y muchos otros eventos más.

Los autores Hernández-Mogollón J., Di-Clemente E. y López-Guzmán T. (2014) mencionan que la gastronomía típica de un lugar está afirmándose cada vez con más fuerza como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico, pues se considera que degustar de la gastronomía de una localidad es una experiencia cultural y sensorial; éste recurso importante es clave para atraer al viajero hacia los diversos destinos turísticos. Romero M. A., (2013) menciona que cuando viajamos agudizamos nuestros sentidos y en la mayoría de los casos estamos abiertos a descubrir nuevas sensaciones que nos enriquezcan y que nos hagan crecer como personas, entre estas nuevas experiencias sensoriales la gastronomía tiene un lugar destacado, ya que no solo viajamos por ver sino por “comernos” literalmente la cultura y las tradiciones del lugar que visitamos.

La provincia de Santa Elena se compone por tres cantones que son: Santa Elena, La Libertad y Salinas, una característica de Santa Elena es que a más de su división político-administrativa, cuenta con una división territorial por comunas, dentro de las cuales se toman decisiones de manera autónoma, las cuales están constituidas por 60 comunas y 137 recintos. Cada una de estas comunidades poseen una riqueza cultural gastronómica que pueden convertirse en una fuente de motivación de turistas, importante para el quehacer turístico de la provincia. Simao, (2007) explica que es innegable que si se puede considerar a la gastronomía como una atracción principal y en muchas localidades que no cuentan con atractivos turísticos podrán desarrollarla como

un producto capaz de atraer flujos de visitantes, la gastronomía ha tomado fuerza para viajar siendo ésta una de las motivaciones.

Identificar las “huecas” en la provincia de Santa Elena es evitar la pérdida de los orígenes heredados por nuestros antepasados que resaltan así aquellas combinaciones únicas para generar sabores inigualables, que se ofertan a través de estos locales llamados “huecas gastronómicas” sitios que marcan tradición santelenense. Por ello, el objetivo del proyecto de investigación es identificar los establecimientos tradicionales que ofertan la gastronomía típica de la Provincia de Santa Elena para la georreferenciación de la guía digital turística “Huecas Gastronómica” mediante plataforma GoosApp.

DESARROLLO

Las Huecas como recurso primario de la Oferta Gastronómica de la provincia de Santa Elena.

Las nuevas tendencias y los avances tecnológicos implican un dinamismo en la oferta de los servicios gastronómicos, mediante las cuales se puede dar a conocer los distintos productos a ofrecer, precios hasta su forma de preparación y por supuesto la ubicación de los mismos con los servicios adicionales disponibles en los distintos establecimientos, entre otros servicios. Es importante dar a conocer la cultura gastronómica de las localidades de la provincia de Santa Elena, debido a que este es el arte de preparar comida apetitosa que se podría considerar una herencia de nuestros ancestros y que en muchas ocasiones no se las conoce o no se les ha dado la debida importancia; esto puede ocasionar la pérdida de un patrimonio cultural. Si se conoce y se valora la gastronomía local santelenense ésta puede ser reconocida a nivel nacional e internacional puesto que se convertiría en un atractivo preponderante para la localidad, con la elaboración de la guía digital se contribuirá a que no se pierda la gastronomía local y se fomente el turismo en las localidades en que se encuentra las huecas gastronómicas.

La provincia está labrando un prestigio como destino gastronómico, sobre todo por sus

productos de mar, pero también por sus productos agrícolas. Hay interesantes ejemplos de la gastronomía de Santa Elena y sus productos emblemáticos: pescados, camarones y otros mariscos; en esta provincia cuando se habla de cultura, se habla también de tradiciones de sus pueblos y como tal, esas tradiciones han marcado y han producido en el hombre el desarrollo de actividades diversas entre las que se destaca los emprendimientos gastronómicos.

Patrimonio gastronómico

(Orgaz & Moral, 2016) Los recursos culturales, naturales y patrimoniales de un lugar es de mucha importancia ya que estos se vuelven parte de una red de gran valor y riqueza puesto que mejoran el desarrollo socioeconómico de una población y promueven la conservación de los recursos volviéndose una aspiración el desarrollo de éstas en beneficio de una localidad provocando de ésta forma una motivación más que sea visitada; la creación de rutas alimentarias provoca también la integración territorial y cultural .

El patrimonio gastronómico es una nueva forma de hacer turismo puesto que además de conocer de sus atractivos, se conoce de su cultura gastronómica ancestral considerando que ésta es una de las más ricas tradiciones que el turista lleva siempre en su mente y corazón.

Huecas

Según la Organización Mundial del Turismo, existe una tendencia creciente al posicionamiento de muchos destinos turísticos como destinos gastronómicos (UNWTO, 2012: 5). En nuestro país la tendencia de preferir sitios turísticos basados en su gastronomía cada vez se hace más notable, por ello y como parte de las estrategias de desarrollo local los Gobiernos Autónomos Descentralizados organizan iniciativas como festivales gastronómicos donde participan restaurantes tradicionales que ofertan platos típicos, a estos sitios la comunidad los reconoce como “huecas”. Diario Hoy en su publicación (28/06/2009), menciona que una Hueca en Ecuador es un pequeño restaurante donde se ofertan comida a bajo precio conocidas también como agachaditos,

antojitos. La Huecas son lugares donde las personas regresan con mucha frecuencia, estos sitios generalmente son pequeños negocios familiares que ofertan comidas propias de la zona, que tienen como elementos distintivos: el precio, cantidad, combinación de dos platos o más platos típicos (Bandera) y una porción extra conocida popularmente como “la yapa”.

Según Kivela y Crotts (2006), la gastronomía se está convirtiendo en un factor importante en el desarrollo de un turismo de nicho y de destinos especializados en este tipo de recurso. Los estudios demuestran que la cuota de gasto que los turistas dedican a la comida equivale a un tercio de su gasto total, lo cual le identifica como segmento turístico extremadamente atractivo para los destinos (Fox, 2007; Hall y Sharples, 2003; Telfer y Wall, 2000). En la provincia de Santa Elena existen estos negocios pequeños con su gastronomía popular como el seco de chivo con tamarindo, el arroz ayanguero, las carnes al carbón, el ceviche de camarón, el cual constituyen la base de la oferta gastronómica tradicional para los santaelenenses y visitantes.

Según Quan y Wang (2004), la degustación de los alimentos típicos de un destino a lo largo del viaje representa una experiencia cultural porque ofrece la posibilidad de experimentar gustos y sensaciones diferentes a los de la cotidianidad y, a través de ello, facilita el acercamiento entre viajeros y residentes, en un intercambio cultural placentero y sensorial. Por ello conocer una guía turística que identifique mediante un mapeo la ubicación de las huecas turísticas más representativas de Santa Elena, es de vital importancia para incentivar un desarrollo turístico gastronómico y motivar a degustar de una experiencia memorable a través del consumo de platos típicos dentro de estos establecimientos tradicionales de la provincia.

Ruta Alimentaria

Siguiendo a Briedenhann y Wickens (2003) podemos definir una ruta turística como la creación de un clúster de actividades y atracciones que incentivan la cooperación entre diferentes áreas y que sirven de vehículo para estimular el desarrollo económico de determinadas zonas geográficas a través del turismo, implicando, por tanto, que las rutas turísticas deben tener una serie de elementos que las respalden como destino turístico.

El elemento principal en el diseño de una ruta turística es, en primer lugar, la definición y construcción de este y a continuación, su comercialización, para lo cual es imprescindible ofrecer un producto turístico atractivo para el viajero que busca experiencias culinarias. Herbert (2001), se centra exclusivamente en el diseño de una ruta turística, y enumera varias etapas para la construcción de la misma: primera, determinar cuáles son los recursos necesarios para el desarrollo turístico del área geográfica, es decir, evaluar los valores y las prioridades con los que se va a iniciar la creación de la ruta, y sus posibles ampliaciones y modificaciones; segunda, y una vez que el producto ya está en el mercado, investigar, a través de diferentes estudios, si la demanda ha aceptado el producto turístico, o, en caso contrario, plantear posibles pautas de mejora y/o de modificación del mismo; y tercera, interpretar por parte de los gestores de la ruta los datos que, poco a poco, vayan recibiendo de los viajeros que realicen esta ruta con la finalidad de ir adaptando la oferta a las necesidades de los viajeros. Es importante señalar que esta última etapa debe desarrollarse de forma simultánea con las dos primeras etapas, es decir, a lo largo de toda la elaboración del producto para ir adaptando las pautas de oferta a las necesidades (y sugerencias) de la demanda. Posteriormente, y una vez diseñada la ruta turística gastronómica, se lleva cabo su comercialización, la cuál va a estar sujeta a una serie de variables que impulse su correcta promoción. Entre otras variables, imprescindibles para realizar una correcta comercialización de este producto, se debe destacar que la ruta turística debe asentarse sobre una red viaria que permita realizar un adecuado desplazamiento de los propios viajeros a través del itinerario propuesto.

Las rutas turísticas gastronómicas se encuentran incardinadas en la creación de un producto turístico (Mitchell y Hall, 2006). En este sentido, la creación de una ruta gastronómica consiste en la definición de uno o varios itinerarios en el área geográfica seleccionada, perfectamente señalizada, en donde se indiquen los diferentes lugares que el viajero pueda apreciar la gastronomía del lugar, suministrando además información sobre lugares históricos u otros de interés (Hall et al., 2000). Según Luque, Y.(2009), el diseño e implementación de rutas turísticas se constituye en la mejor forma de poner en valor un territorio o un espacio. Un paseo sin rumbo o al azar no ofrece al visitante la misma información ni satisfacción que una visita dirigida a los principales puntos

naturales, culturales, etnográficos, etc. El acondicionamiento de estas rutas, itinerarios y paseos hacen que el visitante encuentre la posibilidad de organizar su tiempo, distribuir sus visitas, eligiendo directamente aquello que le interese conocer. La ruta ofrece la posibilidad de dar a conocer ya sea un determinado tema o diferentes atractivos que aisladamente carecerían de interés o jerarquía suficiente como para atraer una demanda; pero igual al integrar una ruta específica forman parte de un producto turístico unitario. Schlüter y Thiel (2008), definen a las rutas alimentarias como: “Un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional considerada una expresión de la identidad cultural nacional”. Las integran los productores que reciben turistas en sus establecimientos y les brindan servicios de alimentación y los restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local y las agroindustrias de la zona. Se organizan en torno a un producto clave o, en algunos casos, alrededor de una cesta de productos que caracteriza la ruta y le otorga identidad y el itinerario se desarrolla sobre la base de la red vial”.

METODOLOGÍA

La presente investigación es de tipo exploratorio por cuanto partió de la necesidad de obtener resultados relativamente desconocidos referente al problema de estudio, considerando una fuente de información primaria, misma que se pudo obtener a partir de la aplicación de técnicas cualitativas como la observación, grupo focal y entrevista.

Con el resultado de la aplicación de estas técnicas se facilitó la elaboración de un listado de las principales huecas de los tres cantones de la provincia de Santa Elena, detallando los nombres de los dueños de estos establecimientos, así como también los platos que se ofertan.

Es importante mencionar que se realizó una debida planificación antes de ejecutar el proceso investigativo considerando además la validación de los instrumentos y cuestionarios por parte de las investigadoras.

El estudio de los establecimientos que ofrecen servicios de alimentación que cumple con características de las denominadas “Huecas” comprende la necesidad, en primera instancia, de elaborar una definición clara de estas instalaciones debido a que actualmente no existe autor o investigador que haya realizado o publicado tal definición; claro está que antes de realizar una definición integral de las huecas, se hizo una revisión exhaustiva basada en la búsqueda de información bibliográfica y documental que sirvió de mucha utilidad para el fin propuesto.

Por otro lado, es importante la identificación de las principales características de las huecas en general, especialmente las de Santa Elena como referente del patrimonio alimentario de la provincia; para obtener esta información fue importante aplicar la técnica del grupo focal, tomando como muestra a 13 dueños de huecas quienes tienen un rango de edad entre 25 y 40 años, esta actividad se desarrolló en la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Consecuentemente, basados en la importancia de descubrir los principales tipos de productos y/o servicios que ofertan las huecas ubicadas en diferentes sectores de la provincia de Santa Elena, se realizó un levantamiento de información de 20 establecimientos de la ruta del Spondylus determinando así diferentes aspectos relacionados a lo antes mencionado así como también la cantidad de clientes que acuden a sus negocios y la fidelización de éstos, reconociendo los principales motivos por los cuales retornan a sus instalaciones.

La participación de los estudiantes de turismo, de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, en el trabajo de campo fue muy importante, ellos además de realizar el estudio de las variables mencionadas realizaron una prueba piloto; mediante la aplicación de una ficha de observación y la entrevista a los dueños de los locales pudieron recabar datos para registrarlos en una plataforma virtual que permitirá, a los clientes habituales y potenciales, conocer las características de los mismos, de tal modo que esta plataforma sea utilizada para facilitar información al usuario que le permita encontrar el servicio que requiere.

El proyecto incluye la elaboración de la ficha para el levantamiento de la información que permitió el registro de las huecas gastronómicas de la provincia de Santa Elena en

la plataforma GoosApp elaborada por el Ing. Carlos Saldaña, profesor de la UPSE, quien fue parte del Proyecto de investigación INCYT – PNF- 2018-D1230 el cual inició el 15 de Febrero 2018 y terminó el 09 de Marzo 2020. Esta georeferencia en la provincia permitirá a los residentes y turistas conocer con exactitud el lugar, resaltando las principales características de estos establecimientos.

RESULTADOS

Ante la premisa de elaborar una Guía Turística Digital cuyo principal objetivo es el registro georeferenciado de las principales huecas ubicadas en la provincia de Santa Elena, se ha considerado a la tecnología con la que actualmente se dispone como una herramienta importante para lograr el objetivo de la propuesta.

Para el diseño de la ruta turística digital se consideraron las siguientes tres etapas: en primer lugar se realizó una evaluación de las prioridades del sector, la segunda etapa comprendió el diseño de la ruta turística georeferenciada, mientras que en la tercera etapa se analiza la adaptación de la oferta a las necesidades.

Evaluación de las prioridades

En esta etapa se evaluaron las antelaciones con las que se dio inicio al presente trabajo, resaltando en primera instancia que el proyecto constituye una oportunidad de desarrollo para los emprendedores en servicios gastronómicos y por supuesto para la provincia, es necesario resaltar que muchos de los turistas o visitantes acuden hasta la península porque gustan del turismo de sol y playa, sin embargo, también resaltan las delicias gastronómicas propias de la provincia de Santa Elena, considerada esta también una gran oportunidad para el reconocimiento de nuestro patrimonio alimentario. Las bondades socioeconómicas del turismo son evidentes pero las actividades que se involucran en este deben realizarse responsablemente, por lo tanto, aquellos que brindan este tipo de servicios gastronómicos deben trabajar a conciencia cuidando y conservando los recursos disponibles, considerando también a la gastronomía ancestral de la comunidad como parte del patrimonio.

Diseño de la Guía Turística Digital

Se elaboró la guía turística digital en la plataforma GoosApp en la que se detallan los lugares exactos en las que se encuentran las Huecas en la provincia de Santa Elena, a partir de la consideración de que estos establecimientos tienen acogida y que la guía elaborada es una herramienta que facilita la ubicación y descripción de las huecas de la provincia.

Después del estudio realizado se identificó a 18 locales que, por sus características, se les puede considerar como una Hueca por la gastronomía que ésta oferta, en su mayoría en el cantón Salinas (9), La Libertad (5) y Santa Elena (4).

Tabla No.1 Huecas del cantón Santa Elena				
Nº	Nombre	Propietario	Lugar	Plato típico
1	Kiosko Carrito De Ceviche	Sra. Nubia Rodríguez	Santa Elena	Ceviche de camarón
2	Fogones Parrillada De Anthony	Sr. Gilberto Reyes Reyes	Santa Elena	Carnes al carbón
3	Comedor Carmita	Sra. Erika Borbor	Montañita	Arroz Marinero
4	Comedor Carmita	Sra. Carmen Garcés	Ayangue	Arroz Ayangueño

Figura No. 1 Mapa digital de las Huecas gastronómicas del cantón Santa Elena



Fuente: GoosApp – Plataforma elaborada por Ing. Carlos Saldaña.

Nº	Nombre	Propietario	Lugar	Plato típico
1	El Patio de Lily	Sra. Isabel Yagual Barzola	La Libertad	Encebollado al carbón
2	Pipe's Bbq	Sr. Jesús Fernández		Costillas de cerdo a la Bbq
3	Salchichería de Rocío	Sra. Clara de Bravo		Caldo de salchicha
4	Comedor Chabelita	Sr. Manuel Bravo		Seco de costillas
5	La Esquina de Abelito	Sr. Abel Yagual		Seco de chivo

Figura No. 2 Mapa digital de las huecas gastronómicas del cantón La Libertad



Fuente: GoosApp – Plataforma elaborada por Ing. Carlos Saldaña.

Nº	Nombre	Propietario	Lugar	Plato típico
1	Parrillada de Lucho	Sr. Luis Ramírez		Parrillada de carnes

2	La Isla Del Sabor	Sr. Verónica Lino Roca	Salinas	Encebollado
3	Los Chuzales De Darling	Sra. Kathy Delgado Montenegro		Chuzos de carne
4	Comedor D'elizabeth	Sra. Vilma González de la Rosa		Seco de costillas de chanco
5	Comedor Nicole	Sr. Miguel Cagua Santisabal		Pescado asado
6	Cafetería Amanda	Sra. Amanda Espinoza Torres		Empanadas de carne
7	Comedor de Félix	Sr. Félix de la Cruz		Seco de chivo con tamarindo
8	Comedor Rincón Manabita	Sra. Martha Lucila Rivera		Estofado de pescado Cabezudo
9	So Bar Restaurante	Sr. Víctor Merejildo Borbor		Ceviche de Pescado

Figura No. 3 Mapa digital de las huecas gastronómicas del cantón Salinas



Fuente: GoosApp – Plataforma elaborada por Ing. Carlos Saldaña.

Adaptación de la oferta a las necesidades

En esta tercera etapa es menester realizar un análisis de la importancia que debe considerarse a las necesidades de las personas que acuden a las huecas, no sin antes reconocer que a estos lugares les hace falta capacitación en manipulación de alimentos, considerado esencial para que la satisfacción del cliente mejore cada día. Los propietarios de los lugares se muestran un poco desmotivados porque no tienen el recurso económico para complementar el servicio que ofertan pero que, sin embargo hacen todo lo que pueden para que sus clientes estén satisfechos y así regresen con mayor frecuencia, resaltando siempre que el ingrediente especial es el amor que le ponen al cocinar.

Por otra parte, es muy significativo también estar pendiente de los gustos y preferencias (entre otros criterios) de los clientes, de tal manera que se vaya adaptando la oferta a las necesidades y a las sugerencias que puedan realizar a los establecimientos incluidos en la ruta, esto permitirá además hacer una correcta promoción y comercialización de la oferta gastronómica.

DISCUSIÓN

Gracias al estudio empírico realizado, hemos tenido la oportunidad de obtener unos resultados que nos permiten sacar una importante información de registros de datos de establecimientos que ofertan servicios de alimentos con características particulares de una hueca, el cual refleja el interés que despierta en los turistas que viajan a la provincia de Santa Elena hacia su gastronomía tradicional.

El principal elemento de discusión fue el de conceptualizar la palabra Hueca y atribuirle características representativas que faciliten la identificación de las “huecas” en la provincia, mediante Foro de Discusión entre las autoras del proyecto de investigación se estableció como concepto que: “La Huecas son lugares donde las personas regresan con mayor frecuencia, estos sitios generalmente son pequeños negocios familiares que ofertan comidas propias de la zona, que tienen como elementos distintivos: el precio, cantidad, combinación de dos platos o más platos típicos (bandera) y una porción extra conocida popularmente como la yapa”.

Otro elemento de discusión es el énfasis de la importancia de la cultura gastronómica de la provincia de Santa Elena como identidad cultural y la necesidad de prevalecer las costumbres y tradiciones culinarias a través del registro de los establecimientos tradicionales que oferten los platos típicos de las zonas, la provincia que hasta la actualidad tiene como principal motivación de viaje el turismo de Sol y Playa, se encuentra desde hace diez años innovando y apostando su enfoque de desarrollo turístico también hacia la gastronomía propia del mar que posee, apuntando a ser un destino turístico gastronómico.

Las huecas que funcionan en la provincia constituyen sitios que ofertan platos típicos de la provincia, se encuentra limitada a una promoción de boca a boca, por medio de referencia de consumidores. Por ello, el interés del presente estudio participativo tuvo como principal característica contar con una herramienta como la guía digital que permita el registro de los establecimientos georeferenciados a través de una plataforma apropiada para este fin.

La gastronomía que posee la provincia hace que las personas locales se desplacen a estos establecimientos provocando el desarrollo turístico local en primera instancia seguido del nacional e internacional. La identificación de las Huecas mediante la guía digital registradas georeferenciadamente en la plataforma GoosApp da lugar a un posterior diseño de ruta turística gastronómica el cual nos otorga pautas claras para un segundo proyecto de investigación que diseñe una ruta alimentaria con la finalidad de facilitar a los turistas y viajeros la toma de decisión de la elección de itinerarios turísticos-gastronómicos a visitar para acudir a la provincia.

El potencial de las huecas gastronómicas para el desarrollo turístico local debe ser aprovechado por los planificadores turísticos tanto públicos como privados, considerando construir estrategias promocionales y publicitarias para potenciar el turismo gastronómico hacia mercados nacionales e internacionales que tienen como factor importante de motivación de viajes disfrutar de sabores, olores, instantes apacibles mientras deleitan su paladar con gastronomía típicas de los lugares que visitan.

CONCLUSIONES

- La identificación de las huecas y su registro georeferenciado permite la valoración de la identidad local y el desarrollo económico del sector gastronómico, siendo estos elementos clave para un desarrollo turístico sostenible de la provincia.
- La aplicación de las distintas herramientas permitió conocer los lugares que formarían parte de la ruta gastronómica virtual y en la que se pudo encontrar platos de elaboración simple hasta los mejores platos típicos elaborados y que gracias a ese constante trabajo realizado por personas de la localidad prevalece aún esa riqueza.
- El registro de los establecimientos tradicionales que ofertan la gastronomía típica de la Provincia de Santa Elena georeferenciado a través de la guía digital turística “Huecas Gastronómica” mediante plataforma GoosApp, permitió reconocer los principales establecimientos que cumplen con las características particulares de una Hueca,
- La elaboración de este registro gastronómico virtual se convierte en una estrategia didáctica puesto que en la actualidad las personas cuentan con un teléfono

celular y podrán hacer uso de la plataforma y facilitar el desplazamiento hacia los lugares identificados en la guía digital.

□ Para el diseño de un posterior proyecto de investigación se recomienda el uso de esta fuente de información primaria para construir rutas gastronómicas con una temática clara como las características de las huecas, una señalización adecuada, la facilidad de la guía digital y la posibilidad de degustación y compra.

□ Para el diseño de ruta es necesario realizar mesas de trabajo con los actores involucrados con el fin de tener claro los roles, y responsabilidades en el trabajo colaborativo de varios grupos de interés.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Briedenhann y Wickens (2003). Turismo, cultura y gastronomía. una aproximación a las rutas culinarias. Coppola , M.E, (2016) . La importancia de la gastronomía en la experiencia turística, <https://www.treksoft.com/es/blog/importancia-gastronomia-experiencia-turistica>
- Diario Hoy en su publicación realiaada el 28 de junio de 2009 Hall et al., (2000). Creación de una ruta turística gastronómica.
- Herbert (2001). Turismo gastronómico y enológico, construcción de una ruta turística.
- Hernández-Mogollón J., Di-Clemente E. y López-Guzmán T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. Monografía N9.
- Hernández-Mogollón J., Di-Clemente E. y López-Guzmán T. (2015). El Turismo Gastronómico Como Experiencia Cultural. El Caso Práctico De La Ciudad De Cáceres (España) <https://bage.age-geografia.es/ojs/index.php/bage/article/viewFile/1868/1784.pdf>
- Luque, Y. (2009). Diseño e implementación de rutas turísticas. Mitchell y Hall, (2006). Rutas turística gastronómicas.
- Organización Mundial del Turismo, OMT (2012.)

- Orgaz, F., & Moral, S. (2016). El turismo como motor potencial para el desarrollo económico de zonas fronteriza en vías de desarrollo. Un estudio de caso. El Periplo Sustentable
- Quan, S. y Wang, N. “Towards a structural model of tourist experience: an illustration from food experiences in tourism”, en *Tourism Management*, 3, 2004, págs. 297-305.
- Romero, M. A, (2015) el turismo y la gastronomía, amigos inseparables a la hora de viajar, Turismo sostenible , <http://www.ruralempresarial.com/el-turismo-y-la-gastronomia/>
- Schlüter y Thiel (2008). Rutas gastronómicas.
- Simao, O. (2007). La importancia de la gastronomía en turismo: Un ejemplo de Mealhada-Portugal. Estudios y perspectivas del turismo.
- Saramago, A. (2002) Gastronomia, património cultural? In: Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal. ICEP, Lisboa.
- UNWTO (2012). Global Report on Food Tourism AM Resports: Volume 4.” <http://dtxqtq4w60xqpw>.
- cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf