

# UNA INTRODUCCIÓN AL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN MANTA – ECUADOR

An introduction to Gastronomic Tourism of Manta Canton - Ecuador

JOSE CALDERON BAILON<sup>1</sup>  
UNIVERSIDAD DE ECUADOR  
PROF. DR. RICARDO DAVID HERNANDEZ ROJAS<sup>2</sup>  
UNIVERSIDAD DE CORDOBA

**Resumen:** La zona geográfica denominada del Cantón Manta (Ecuador) presenta diferentes tipologías de turismo: turismo cultural, turismo de naturaleza o el denominado arqueológico, entre otros. El presente artículo trata de establecer una aproximación y estudio descriptivo al turismo gastronómico del destino. Para conseguir el objetivo propuesto en primera instancia se realizó una introducción con respecto a las diferentes tipologías de turismo que existen en el cantón Manta haciendo especial énfasis en el gastronómico, a continuación, se plantea un marco teórico de los autores que han estudiado dicha zona en concreto desde el punto de vista gastronómico, con la finalidad de llegar a la conclusión de que es un tipo de turismo poco estudiado en el lugar.

**Palabras Clave:** Turismo gastronómico, Manta, Ecuador

**Abstract:** The geographical area known as Canton Manta (Ecuador) presents different types of tourism: cultural tourism, nature tourism or archaeological, among others. The present article tries to establish an approach and descriptive study to the gastronomic tourism of the destination. In order to achieve the objective proposed in the first instance, an introduction was made with respect to the different typologies of tourism that exist in Canton Manta with special emphasis on the gastronomic, then a theoretical framework of the authors who have studied said area from the gastronomic point of view, with the purpose of arriving at the conclusion that it is a type of tourism little studied in the place.

**Key words:** Culinary tourism, Manta, Ecuador

## Introducción:

El turismo resulta para muchos países la principal fuente de ingresos económicos y, en el caso de los países desarrollados, éste desempeña un papel clave en el nivel de vida de la población. El turismo incluye actividades de ocio, placer, negocios, entre

---

<sup>1</sup> Alumno de Doctorando perteneciente a la Universidad de Ecuador

<sup>2</sup> Profesor del Departamento de Economía, Sociología y Política agrarias de la Universidad de Córdoba

otros, y en la actualidad se determina que los turistas demandan la necesidad de buscar experiencias diferenciadas. (Binkhorst, 2008).

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. (Oliveira S. , 2011).

El turismo puede tener diversos enfoques de acuerdo a las necesidades de los turistas y las nuevas tendencias. Un destino puede tener varios atractivos turísticos que pueden ir más allá de los convencionales tales como la ubicación geográfica, la cultura, escenarios deportivos y de recreación, etc. (Calvi V., 2010). Esta conceptualización sustenta la aparición de nuevos factores como atractivos turísticos, los cuales han tomado fuerza e impacto en los últimos años, tal es el caso de la gastronomía.

Hall & Mitchell (2002) plantean una definición teórica del turismo gastronómico, la cual señala que esta tipología de turismo consiste en “la visita primaria o secundaria a productores de alimentos, la participación en festivales gastronómicos y la búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar”.

Según López G. & Sánchez C. (2012) la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de los mismos. Esto sugiere que el arte culinario de un pueblo o región puede ser el nexo que permita desarrollar el turismo, aun cuando dicho destino no posea otras características típicas de los destinos más visitados, pues la gastronomía por sí sola constituye un atractivo potencial, sin embargo, esta concepción determina que los destinos turísticos deben considerar la importancia de la comida como contribución a la experiencia única que el viajero quiere encontrar como parte de la expresión cultural del área geográfica que visita.

“El turismo gastronómico nace de las motivaciones del visitante que desea desplazarse a un determinado lugar para deleitar el paladar y conocer sus platos típicos. Se trata de un producto turístico relativamente nuevo y potencialmente rentable”. (Folgado F., Hernández M., & Campón C., 2011). A pesar de que el estudio de esta tipología de turismo es congruentemente nuevo, resulta importante conocer la potencialidad del mismo en relación a la rentabilidad económica que puede generar.

Por su parte, el autor Oliveira (2007) señala que “es importante diferenciar en primer lugar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía”. Esta concepción plantea un enfoque en el que el eje central del turismo gastronómico es el atractivo que el arte culinario de un destino genera en los potenciales turistas, por tal razón al igual en que la promoción de las bondades geográficas, culturales, deportivas, etc., de un destino son evidenciadas con la finalidad de atraer a un mercado objetivo de turistas, las características diferenciadores en gastronomía debieren ser un enfoque primordial para generar expectativas en el sector turístico.

Resulta importante estudiar las motivaciones que conllevan a las personas a realizar turismo gastronómico, el hecho de trasladarse de un lugar a otro con la única finalidad de degustar la comida típica de un destino. Este análisis de acuerdo al estudio realizado por Oliveira (2007), establece que existen niveles de motivación gastronómica, la principal se basa en la pirámide de las necesidades de Maslow, pues determina que la necesidad básica fisiológica de alimentación es la motivación principal, además este autor referencia la teoría de McIntosh, Goeldner y Ritchie (1990), definiendo cuatro niveles de motivación que son fuente de análisis para

comprender el comportamiento de los turistas en relación a la gastronomía de un destino como atractivo, estos niveles son: físico, cultural, interpersonal y de status y prestigio.

De acuerdo a las motivaciones, el turista gastronómico se encuentra en búsqueda de la autenticidad de los lugares que visita a través de la gastronomía. De acuerdo a este enfoque, la cocina tradicional, la calidad de los platos y la hospitalidad, y el servicio son elementos que los turistas valoran de forma positiva dentro de la gastronomía local (Jiménez B., López G, & Santa-Cruz, 2016).

De acuerdo a López G., Uribe L., Muñoz F., & Ríos R. (2016) “el turismo gastronómico tendrá un mayor o menor grado de desarrollo de acuerdo con el nivel de conexión que la cocina tenga con la cultura”, pues se considera que el arte culinario típico de un destino tiene sus bases en la cultura de dicho sector, con formas de preparar alimentos diferenciadas y con ingredientes distintivos que se transmiten de generación en generación pasando a ser parte del patrimonio cultural del lugar en cuestión.

Existen diversos artículos de opinión, que por no estar sustentados en métodos de investigación sistemáticos pueden ser poco precisos. Igualmente, en términos internacionales, la generalidad de los modelos académicos referentes a atracciones turísticas relega a un segundo plano, u omite, a la gastronomía como atractivo turístico. (Oliveira S. , 2011).

Esta apreciación refleja el objetivo de estudio para la presente investigación, que sustenta la necesidad de generar modelos investigativos del sector turístico en donde la gastronomía sea considerada como factor clave para potenciar un destino. Con la finalidad de establecer mediante un estudio descriptivo una panorámica de los estudios de relevancia en relación al turismo gastronómico, la presente investigación se centra en el cantón Manta, Ecuador, el cual se encuentra ubicado en la costa ecuatoriana al oeste del país, es un puerto abierto al mar (Océano Pacífico), posee una extensión geográfica de 60.49 km<sup>2</sup> con una altitud aproximada de 6m sobre el nivel del mar. Cuenta con cinco parroquias urbanas y dos rurales (Mintur, 2017).

Este cantón es uno de los destinos turísticos de más relevancia en el país sudamericano debido a sus ventajas comparativas en cuanto a ubicación geográfica, por ser una ciudad costera con salidas de mar atractivas y de gran afluencia, además de contar con zonas rurales y boscosas; su riqueza cultural por ser considerada cuna de la civilización del continente americano debido a los asentamientos prehispánicos que han sido descubiertos en el lugar; y, riqueza gastronómica reconocida por turistas nacionales y extranjeros.

El sector turístico en el cantón es amplio, pues según INEC (2014) el 9.5% de los 9 mil establecimientos comerciales existentes en Manta se desempeñan en dicho sector (alojamiento y comida). “Manta es una ciudad declarada municipio turístico desde 1999, en el 2013 recibió más de 600.000 visitantes, mientras que en 2014 la cifra bajó en aproximadamente un 10% y en 2015 superó el número de 2013” (Arias A., Calderón S., & Loor M., 2017).

### **Marco teórico:**

El sector turístico ha sido considerablemente estudiado en ámbitos ampliados y de especialización, en el contexto de Ecuador se han realizado investigaciones en torno a las potencialidades turísticas de este destino, tomando como eje distintas características, sin embargo, en el caso específico del turismo gastronómico se evidencia que se han desarrollado pocas investigaciones.

Una de estas investigaciones está relacionada con el Festival Gastronómico Raíces que se lleva a cabo en la ciudad de Guayaquil, en donde se reúnen los principales locales de comida típica de esa ciudad, exponiendo sus mejores platillos para atraer a turistas tanto nacionales como extranjeros. En la investigación realizada por López G., Uribe L., Muñoz F., & Ríos R. (2016), se plantea un análisis al perfil sociodemográfico, la valoración de los diferentes atributos de este evento y la satisfacción de los viajeros que asisten al mismo, resaltando el importante nivel de calidad turística que perciben los turistas asistentes al Evento Gastronómico Raíces. Mediante un estudio de campo, descriptivo y por medio de la técnica de encuesta estructurada, los autores determinaron que, aunque todavía no hay un buen conocimiento de la gastronomía guayaquileña, existe interés por conocerla, lo que supone un importante potencial de atracción.

Resulta importante presentar datos de bases teóricas con respecto del estudio de la gastronomía con la finalidad de comprender la potencialidad de este factor, tal es el caso del autor Morales S. (2013) quien plantea un estudio relacional de las costumbres culinarias españolas y ecuatorianas, tanto de la época de la conquista como de la actualidad, este autor menciona que los españoles en la época prehispánica introdujeron muchos productos inexistentes en el continente americano, lo cual ha definido la comida ecuatoriana como se la conoce, de la misma manera, diversos productos americanos se introdujeron en la cocina española influenciándola y transformándola en la que hoy existe, este estudio partió del requerimiento de conocer qué incidencia tuvo el mestizaje cultural gastronómico entre los españoles conquistadores y los pueblos aborígenes que habitaban tierras ecuatorianas, en las costumbres de hoy. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que la fusión y el mestizaje racial y gastronómico no es un mito, es algo existente y palpable en la cocina diaria de ambos países.

A estas investigaciones se suma la realizada por Carvache F., Carvache F., & Torres N. (2017), en donde se presenta un análisis a la gastronomía de Samborondon, cantón de la provincia del Guayas, Ecuador, a través de un análisis de satisfacción de los turistas sobre la gastronomía típica del cantón analizando las características de la demanda. Los resultados sugieren que el grado de satisfacción general de la demanda es alto. De acuerdo a esta publicación se evidencia que las potencialidades gastronómicas de un destino pueden considerarse como propuesta de valor para el mercado de consumo de productos y servicios turísticos, y que, a través de éstas se puede generar percepciones positivas que conlleven a la satisfacción de los turistas gastronómicos.

En el contexto de la provincia de Manabí, a la cual pertenece el cantón de Manta, y que ha sido ampliamente reconocida como una de las que posee mayor riqueza gastronómica debido a su diversidad, propuestas gastronómicas únicas y métodos tradicionales de cocción, se han desarrollado investigaciones orientadas a la evaluación de las características diferenciadas y ventajas competitivas de la misma.

Vera V. & Vera M. (2015), de acuerdo a investigación realizada, mencionan que la gastronomía manabita se identifica por ser una de las que posee mayor diversidad en el Ecuador, debido a que las particularidades climatológicas favorecen a la producción de algunos productos de ciclo corto como el maíz, arroz, maní, yuca, plátano entre otros, los cuales fueron y son la base para la preparación de muchos platos ancestrales tradicionales que han forjado una identidad gastronómica con incidencia cultural, la cual ha sido transmitida de generación en generación, sin embargo también plantean que dicha riqueza cultural gastronómica con el pasar de los años se ha ido minimizando la potencialidad y la preservación. El estudio concluye que no se están aplicando suficientes alternativas, estrategias o mecanismos que permitan el direccionamiento del recurso gastronómico hacia la consolidación y formación de un producto que pueda servir como un medio de impulso turístico.

## Resultados

### Turismo en Manta

El turismo es uno de los puntos fuertes para el desarrollo económico del cantón, debido a que resulta atractivo como destino turístico pues cuenta con más de 40 kilómetros de playas en la extensión de su perfil costero, esta característica despierta el interés de turistas nacionales e internacionales. Faytong H. & Heredia G. (2017) destacan que el sector turístico es la tercera fuente de ingresos del cantón y presenta una tendencia de crecimiento en correspondencia a la diversidad de atractivos naturales, culturales, gastronómicos y de entretenimiento.

Recientemente este cantón ha sufrido un declive en su economía como consecuencia del terremoto ocurrido el 16 de abril del 2016, el cual ocasionó grandes afectaciones en la infraestructura hotelera y de otros servicios turísticos ofertados por el cantón. El turismo se redujo en los primeros meses posteriores al evento, sin embargo debido a las acciones emprendidas por el sector público y el privado se ha logrado reestablecer y potenciar aún más este rubro primordial para el cantón. (Mintur, 2017).

Faytong H. & Heredia G. (2017) enfatizan las siguientes rutas asociadas al turismo del cantón Manta:

- ✓ Manta forma parte de la ruta binacional Spondylus que recorre la extensión costanera del país desde la provincia de Manabí hasta la provincia de Santa Elena.
- ✓ Actualmente se está desarrollando un proyecto sobre una ruta patrimonial únicamente con las edificaciones antiguas del cantón.
- ✓ Existe un circuito denominado “Paja Toquilla”, el recorrido empieza en Manta y termina en Pile (Montecristi, Manabí), aquí se aprecia la labor diaria de las tejedoras de sombrero fino (Panama Hats).

Se destaca que en relación a las actividades turísticas, en relación al turismo cultural existe poca asistencia de los turistas a los tres museos de la localidad, esto es asociado a las deficiencias en la estrategia de comunicación del servicio. En relación a actividades de tipo gastronómicas, la cita culinaria en torno a la elaboración del encebollado como plato típico de Ecuador permitió a Manta recibir la visita de 30,000 personas entre turistas locales y nacionales. (Arias A., Calderón S., & Looor M., 2017).

Esta determinación sugiere que los atractivos turísticos del cantón Manta no están siendo comunicados de manera efectiva, a más de destacar que las principales características que atraen a los turistas son las relacionadas a la recreación, el ocio y la gastronomía.

Turismo interno.- Según el Mintur (2017), el cantón Manta es el más visitado de la provincia de Manabí y es uno de los destinos predilectos por los turistas nacionales. El turismo interno hacia esta localidad es fomentado en su mayoría por los habitantes de la región sierra (Andes) del país, quienes consumen los servicios turísticos del cantón primordialmente los relacionados con el turismo de playa y recreación.

Turismo externo.- Manta anualmente recibe a miles de turistas extranjeros debido a las temporadas de cruceros, los cuales arriban con un aproximado de 1.500 pasajeros y 350 tripulantes. De acuerdo a Mintur (2017) esta actividad representa un alto movimiento económico y permite potenciar el alcance turístico internacional del cantón. El arribo de cruceros es el principal medio de turismo externo para el cantón.

## **Gastronomía típica del Cantón Manta**

De acuerdo al estudio realizado por Regalado E. (2015), se ha determinado que las riquezas gastronómicas del cantón resultan de las ventajas comparativas que posee en relación a su ubicación geográfica, siendo los mariscos las bases para muchos de los platos típicos representativos de este sector, adicionalmente, debido a lo mencionado en apartados anteriores, el cantón Manta pertenece a la provincia de Manabí la cual es reconocida como la de mayor diversidad y riqueza gastronómica en el Ecuador, por tanto la gastronomía de este cantón cuenta con diversos platillos tradicionales típicos y representativos de la gastronomía manabita.

Este estudio detalla la oferta gastronómica del cantón Manta y la resume en los siguientes ítems: Ceviches, encebollado, hayacas, tongas, caldo y seco de gallina, torta de choclo, muchines, corviches, humitas, empanadas de verde, bolones, tortillas de maíz, pan de yuca, platillos preparados con camarón, pescado, pulpo, calamar, ostras y demás mariscos típicos del lugar.

Dado que uno de los principales ítems de la gastronomía mantense es el ceviche, cabe mencionar que de acuerdo a Regalado (2008), la paternidad del ceviche le corresponde a Ecuador, especialmente en la costa manabita, ya que el considerado ceviche de los dioses es el de la spondylus (ostras). “Este era el manjar preferido de los dioses, está documentado por cronistas de los primeros años de la conquista española”. Esta investigación evidencia la riqueza cultural que encierra la gastronomía del cantón Manta.

## **Estudio del Turismo Gastronómico**

El cantón Manta, es uno de los sectores con más afluencia de turistas nacionales y extranjeros, los cuales acuden a este destino atraídos por diversas características que resultan llamativas para el mercado turístico. En consecuencia de este potencial, existen estudios orientados a evaluar el turismo que se lleva a cabo en este cantón, sin embargo de acuerdo a la investigación realizada se evidenció que en relación a la tipología de turismo gastronómico se han realizado pocos estudios, los cuales evalúan a la gastronomía como un factor integrado del turismo y no como un factor clave de atracción de turistas. Esto en mención de que la gastronomía del lugar es vista como parte de los atractivos turísticos en conjunto con los demás factores como las actividades de recreación, culturales entre otros, esto denota el requerimiento de generar estudios metodológicos que presenten y evalúen esta nueva tendencia de especialización de turismo en el mencionado cantón.

## **Conclusiones**

A modo general se concluye que la zona del cantón Manta presenta altas expectativas positivas para el desarrollo turístico gastronómico debido a sus ventajas comparativas y a la riqueza gastronómica ancestral. Las principales conclusiones podemos definir las:

- ✓ Del estudio realizado, mediante el modelo bibliográfico y de observación, se desprende el potencial turístico que presenta la zona.
- ✓ No existen estudios científico-metodológicos cuyo objeto central presente la temática del turismo gastronómico en el cantón.

- ✓ No existen datos certeros al no existir un observatorio de turismo gastronómico, esencial para el análisis con rigor de los datos establecidos. (Hernández R., Millán V., & Dancausa M., 2016).

## BIBLIOGRAFÍA

- Arias A., A., Calderón S., J., & Loor M., A. (2017). Percepción de los turistas sobre los servicios que ofrece Manta, un análisis previo al 16a. *Sinergia*, Vol. 8 N°1, pp 131-144.
- Binkhorst, E. (2008). Turismo de co-creación, valor añadido en escenarios turísticos. *Journal of Turism Research*, Vol. 1.
- Calvi V., M. (2010). Los géneros discursivos en la lengua del turismo: una propuesta de clasificación. *Ibérica*, Vol. 9. Pag. 9-32.
- Carvache F., M., Carvache F., W., & Torres N., M. (2017). ANÁLISIS DE SATISFACCIÓN. La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 26, núm. 3, pp. 731-745.
- Faytong H., M., & Heredia G., I. (2017). *Ruta patrimonial como alternativa para promover el turismo cultural en la ciudad de Manta, provincia de Manabí*. Guayaquil, Ecuador.
- Folgado F., J., Hernández M., J., & Campón C., A. (2011). El Turismo Gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas. *Conference: XIII Seminario Luso-Espanhol de Economía Empresarial*. At Évora (Portugal): Universidad de Évora.
- Hall, M., & Mitchell, R. (2002). Tourism as a force for gastronomic globalization and localization. *Tourism and Gastronomy*, pp. 71-90.
- Hernández R., R., Millán V., M., & Dancausa M., G. (2016). Tourism Observatory: a need for management and gastronomy of Cordoba province. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 2(4), 69-80.
- INEC. (2014). *Indicadores Económicos - Manta*.
- Jiménez B., J., López G, T., & Santa-Cruz, F. (2016). Gastronomy and tourism: Profile and motivation of international tourism in the City of Córdoba, Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*, 347-362.
- López G, T., & Sánchez C, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Vol. 10 N° 5 págs. 575-584.
- López G., T., Uribe L., C., Muñoz F., G., & Ríos R., I. (2016). Perfil sociodemográfico, valoración de atributos y nivel de satisfacción. Estudio de Festivales gastronómicos, Guayaquil - Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, vol. 21, núm. 76, pp. 674-692.
- López, T., & Jesus, M. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. Una aproximación a las Rutas Culinarias. *Tourism & Management Studies*, vol. 1, pp. 929-922.
- MINTUR. (10 de 2017). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec>

- Morales S., P. (2013). *Estudio sobre la gastronomía prehispánica y colonial de la Ciudad de Guayaquil y propuesta bibliográfica*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil.
- Oliveira, S. (2007). LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO. Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 16, núm. 3, pp. 261-280.
- Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 20, núm. 3, pp. 738-752.
- Regalado E., L. (2015). Zonas Gastronómicas en Manabí y el Turismo Cultural. *VIII Jornadas Académicas Turismo y Patrimonio, Compartiendo lo nuestro con el mundo. Memorias Contribuciones Científicas* (págs. 116-129). Calceta, Manabí: Theofilos Toulkeridis.
- Regalado, L. (2008). *Manabí y su comida milenaria*. Impresos J. Henriques.
- Vera V., F., & Vera M., J. (2015). Gastronomía manabita: Problemáticas que ocasionan la pérdida de la identidad y el valor patrimonial. *VIII Jornadas Académicas Turismo y Patrimonio, Compartiendo lo nuestro con el mundo. Memorias Contribuciones Científicas* (págs. 149-151). Calceta, Manabí: Theofilos Toulkeridis.