



Siembra

ISSN: 1390-8928

ISSN: 2477-8850

xblastra@uce.edu.ec

Universidad Central del Ecuador

Ecuador

Quezada Tobar, Marco David; Luján Jhonson, Gladys Lola; Segovia Chilibingua, Gerardo Javier  
Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador  
Siembra, vol. 9, núm. 1, e3592, 2022, Enero-Junio  
Universidad Central del Ecuador  
Quito, Ecuador

DOI: <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=653869372006>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

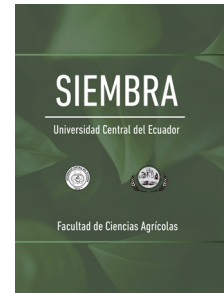
Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal  
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso  
abierto

## *Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador*

### *Analysis of the gastronomic heritage as a tool for sustainable development in Santa Elena-Ecuador*

Marco David Quezada Tobar<sup>1,2</sup> Gladys Lola Luján Jhonson<sup>3</sup>,  
Gerardo Javier Segovia Chiliquina<sup>4</sup>



Siembra 9 (1) (2022): e3592

Recibido: 01/02/2022 Revisado: 22/02/2022 Aceptado: 04/03/2022

<sup>1</sup> Universidad César Vallejo Filial Piura. Escuela de Posgrado.  
051. Piura, Piura, Perú.

✉ p7002291714@ucvvirtual.edu.pe

🌐 <https://orcid.org/0000-0002-7854-8231>

<sup>2</sup> Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química. Av.  
Kennedy y Av. Delta. 090514. Guayaquil, Guayas, Ecuador.

✉ marco.quezadat@ug.edu.ec

<sup>3</sup> Universidad César Vallejo Filial Piura. Escuela de Posgrado.  
051. Piura, Piura, Perú.

✉ ljhonsongl@ucvvirtual.edu.pe

🌐 <https://orcid.org/0000-0002-4727-6931>

<sup>4</sup> Universidad César Vallejo Filial Piura. Escuela de Posgrado.  
051. Piura, Piura, Perú.

✉ p7002276262@ucvvirtual.edu.pe

🌐 <https://orcid.org/0000-0002-3715-3831>

\*Autor de correspondencia:

p7002291714@ucvvirtual.edu.pe

marco.quezadat@ug.edu.ec

## Resumen

La presente investigación está centrada en describir la percepción del estado del patrimonio gastronómico y cómo este patrimonio ha influido en el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena, de la provincia de Santa Elena-Ecuador, para el desarrollo de un modelo funcional teórico que explique el desarrollo sostenible en función del patrimonio gastronómico local. El estudio es una investigación básica-proyectiva, con un diseño no experimental, transversal y niveles de conocimiento descriptivo, explicativo, predictivo con análisis de regresión logística ordinal. El tamaño de la muestra de la población de Santa Elena fue de 384 personas a las cuales se les aplicó dos instrumentos de recolección de información: el primer instrumento, referente al patrimonio gastronómico, cuenta con 21 ítems, y el segundo instrumento, referente a desarrollo sostenible en virtud del patrimonio gastronómico, 22 ítems. Se pudo describir el estado del patrimonio gastronómico con una percepción ciudadana del 60 % como fuerte, pero con dos de sus dimensiones con menor incidencia, éstos son el conocimiento y la organización. Así también, el estado del desarrollo sostenible donde el 84 % lo describen como débil o regular, teniendo más deficiencia el desarrollo ambiental y económico. Se evidencia la influencia del patrimonio gastronómico sobre el desarrollo sostenible en un 77,1 %. El modelo queda constituido por varios elementos del patrimonio gastronómico y ellos son: dimensiones de organización, conocimiento, simbólico y emotivo, que permitirán desarrollar la política pública local para fomentar el desarrollo sostenible en virtud del patrimonio gastronómico constituido por once artículos

**Palabras clave:** alimento, identidad, progreso, culinaria, cultura.

## Abstract

This research is focused on describing the perception about gastronomic heritage and how this legacy has influenced the sustainable development of Santa Elena Canton in Santa Elena province, Ecuador. One of the objectives was to develop a theoretical functional model that explains the sustainable development based on the local gastronomic heritage. The study is basic-projective research, non-experimental design and has a sample size of population with 384 people, according to the Santa Elena

SIEMBRA

<https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/SIEMBRA>

e-ISSN: 2477-8850

ISSN: 1390-8928

Periodicidad: semestral

vol. 9, núm. 1, 2022

siembra.fag@uce.edu.ec

DOI: <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>



Esta obra está bajo una licencia  
internacional Creative Commons  
Atribución-NoComercial

population, with whom two instruments were applied to collect information. The first instrument referring to gastronomic heritage has 21 items and the second instrument referring to sustainable development based on gastronomic heritage has 22 items. It was possible to describe that the state of the gastronomic heritage within citizen perception was about 60%, and considered as vital, but with two of its dimensions with less incidence these are knowledge and organization. Likewise, the state of sustainable development due 84% of survey respondents describe it as weak or regular, having more deficiency the environmental and economic development. Additionally, the influence of the gastronomic heritage on sustainable development was evident in 77.1%. The model is constituted by elements of the gastronomic heritage, which are organizational, knowledge, symbolic and emotional dimensions that will allow the development of the local public policy to promote sustainable development by the gastronomic heritage, constituted by eleven articles.

**Keywords:** food, identity, progress, culinary, culture.

## 1. Introducción

En el cantón Santa Elena, perteneciente a la provincia del mismo nombre en la República del Ecuador, la municipalidad contempla a la gastronomía como uno de los puntos preponderantes dentro del territorio, según lo indica el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial para el periodo 2019-2023. Pero hablar de actividades para el fomento y fortalecimiento del patrimonio gastronómico del cantón son tareas que quedan por tomar en cuenta en sus planificaciones así como en sus proyectos y programas a fin de que impulsen la identidad para fortalecer y fomentar la cultura gastronómica y las tradiciones como marca gastronómica del cantón, con la finalidad de contrarrestar los efectos de la globalización, la pérdida de la identidad local por la extranjera, causada por migraciones masivas de ciudadanos de diferentes países de la región, y que sea una herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena.

Por lo tanto, en el Ecuador es necesario que las comunidades emprendedoras actúen de manera conjunta con las instituciones gubernamentales, observatorios y centros de investigación –públicos o privados– y tomen en cuenta el patrimonio gastronómico, sus inventarios y calidad de productos para el fomento del desarrollo sostenible (Utrera Velázquez y Real Garlobo, 2020, p. 13). En particular en la provincia de Santa Elena-Ecuador, que es un importante destino turístico, donde por la falta de oportunidades de trabajo para desarrollarse económica y socialmente en diferentes tipos de actividades, la población ha optado por dedicarse en un 80 % a los emprendimientos en el área gastronómica (Freire Rendón *et al.*, 2019, p. 77). Aquí el turista por día invierte entre 41 y 50 dólares, lo que es atractivo para el sector y obviamente para el desarrollo local (Mendoza *et al.*, 2016, p. 182). No todo es perfecto ya que Santa Elena es destino por temporada de feriados; es decir, los demás días se ve reducida la cantidad de visitantes y también sus ingresos, por lo que se necesita de una planificación gubernamental a través de políticas que promuevan los eventos culturales cuyas estrategias se enfoquen en información, servicios, seguridad, accesibilidad al destino y alargamiento del tiempo de estadía para asegurar el desarrollo sostenible en esta materia (Trueba Macías *et al.*, 2020, p. 93).

Ahora bien, la ruta del Spondylus ha generado un crecimiento acelerado, inadecuado y sin planificación por parte de la población, tanto de personas nacionales como extranjeras. En la parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena se han ejecutado prácticas sostenibles en el tema de acuíferos, ya que se encontraban sobreexplotados, lo que ha permitido recuperar y asegurar el acceso al agua de manera constante, siendo esto positivo para el desarrollo social, económico y ambiental (Herrera Franco *et al.*, 2019, p. 5). Así también, en la comuna de Ayangué se ha desarrollado la actividad gastronómica y hotelera que representa el 76 % de toda la actividad económica. En los últimos 40 años se pasó de 2 a 15 hoteles, que se han constituido en fuente de empleo; además, el 80 % de los empleados del sector indican que en realidad se ha fomentado el desarrollo socioeconómico, y que es necesario la proyección de políticas y estrategias que permitan que durante todo el año se mantenga un alto nivel de ocupación que genere crecimiento constante en la comuna (Villón Perero *et al.*, 2017, p. 84).

Por otra parte, el desarrollo sostenible se entiende como la factibilidad de enlazar algunas dimensiones: en primer lugar, lo económico, ya que debe dar y generar réditos monetarios; segundo, lo social, es decir, que las necesidades de los ciudadanos sean satisfechas y, por último, el tema ambiental, que se refiere a la conservación de la naturaleza y sus recursos (Porter y Van der Linde, 1995, p. 97); por lo que el desarrollo sostenible se puede entender como la satisfacción de las demandas sociales actuales sin comprometer los recursos de las futuras generaciones (Fábregas Rodado *et al.*, 2018, p. 23). A pesar de lo interesante o racional que parezca este concepto, en la práctica se vuelve un poco retórico ya que puede interferir con ciertos intereses de grandes grupos de poder económico (Hammer y Pivo, 2017, p. 9). También se puede decir que es la visión adecuada

para los gobiernos y las organizaciones, como las Naciones Unidas, con todos sus objetivos y programas. Se sabe que los recursos –sobre todo naturales– son finitos y que puede ser peligroso a futuro su disminución, por lo que se debe tomar muy en serio las políticas encaminadas a fortalecer el desarrollo sostenible (Bali Swain y Yang-Wallentin, 2020, p. 96).

La gastronomía se entiende como el estudio académico en lo referente al hombre y su alimentación (Cartay Angulo, 2019, p. 41), en cambio el patrimonio es el proceso que las sociedades experimentan por medio de las instituciones donde se adquieren recursos materiales o inmateriales que les han sido traspasados por sus ancestros y que hoy están a su disposición (Tello Fernández, 2017). En este sentido, la gastronomía como patrimonio es propensa a disminuir, ese es el caso, por ejemplo, de los riojanos en España, donde el hábito de consumo de verduras está disminuyendo (Quemada Jorcano, 2019, p. 49). En San Pablo Auto-pan-México consideran que, a pesar de la conciencia comunitaria, el patrimonio gastronómico se encuentra en riesgo, ya sea por los efectos de la globalización, polución ambiental o aspectos económicos (Sánchez Valdés *et al.*, 2020, p. 93).

En relación con este tema, el patrimonio gastronómico debe ser entendido de manera teórica como ese conjunto de prácticas y costumbres pertenecientes a una cultura gastronómica específica de un territorio y sus dimensiones son: 1) materiales, con sus indicadores: materias primas, tierra, herramientas y utensilios, productos manufacturados; 2) organización, con sus indicadores: fiestas tradicionales, producción colectiva, en sí cualquier práctica comunal; 3) conocimiento, con sus indicadores de transmisión de conocimiento que puede ser por vía oral, 4) simbólico, que refiere al significado que pueda tener, 5) emotivo, que se refiere al sentido de la práctica que la sociedad considere de valor para ser conservada (Mancera-Valencia, 2020, p. 35).

Dentro de este marco, la gastronomía española para este país ha resultado muy representativa, ya que se convirtió en un fenómeno de expansión significativo dentro del ámbito del turismo, tanto así que ya no es una actividad del turismo, sino que es ya un tipo de turismo, es decir, turismo gastronómico; tomando en cuenta que la gente viaja por vivir la gastronomía sea por su calidad organoléptica, tradición e innovación. Creatividad que en España ha servido como un medio de desarrollo, las estrategias y diseños entre los diferentes actores de esta actividad han logrado el desarrollo de las comunidades gastronómicas (Leal Londoño, 2013, p. 6).

Dentro de este orden de ideas, en el Brasil el turismo como sector productivo ha sido un impulsor del desarrollo socioeconómico, aun en zonas que no han sido tomadas muy en cuenta u olvidadas, como la zona de Sergipe que, por sus atributos paisajísticos, gastronómicos y por su gente es una localidad de gran potencial e importancia que debe ser aprovechada por medio de la gestión de políticas públicas (Santos, 2017, p. 84). Es indispensable que se use el potencial gastronómico para que tanto el sector privado como el público resulten beneficiados con miras a un desarrollo sostenible.

Así también ocurre con los territorios de Tepoztlán y Tlayacapan, pertenecientes al estado de Morelos en México, y la gran importancia que representan por su cultura y atractivos diversos. Las materias primas de alta calidad y la gastronomía han sido valoradas hasta el grado de ser catalogados como pueblos mágicos y puntos de llegada para el turismo receptivo. Pero a pesar de todos estos factores positivos no han sido considerados en la planificación estratégica integral del sector turístico como un destino gastronómico para aprovechar este recurso y promover el desarrollo de las localidades. Por lo que entendiendo el potencial gastronómico es necesario la gestión entre los sectores público y privado y la sociedad en general, para que en armonía de actividades se produzca una marca de destino gastronómico de calidad internacional que pueda competir con los diferentes destinos a fin de atraer turistas para el desarrollo del territorio (Castillo Linares *et al.*, 2018, p. 29).

En cambio, en el cantón Santa Elena hay muchas necesidades entre los pobladores a pesar de ser una localidad de gran potencial turístico y gastronómico, que deberían ser aprovechados para satisfacer las necesidades de sus habitantes a fin de reducir las brechas sociales. Cabe recalcar que este potencial gastronómico podría impulsar el desarrollo sostenible a partir del patrimonio gastronómico para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para América latina y el Caribe y los objetivos del Plan de Creación de Oportunidades para el Ecuador.

Por lo tanto, el análisis del patrimonio gastronómico del cantón Santa Elena, como herramienta para el desarrollo sostenible, busca plantear las relaciones más relevantes para poder identificar acciones futuras en una planificación de políticas locales y mejorar las condiciones de vida de los ciudadanos de la localidad sobre la base del patrimonio gastronómico. El objetivo es desarrollar una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena –provincia de Santa Elena–, Ecuador. Y con este

fin se identificó el estado del patrimonio gastronómico a partir del criterio de los pobladores de la localidad de Santa Elena. También se ha logrado describir la percepción del desarrollo sostenible del cantón Santa Elena para explicar la influencia del patrimonio en el desarrollo sostenible y, de esta manera, predecir el desarrollo sostenible en función del patrimonio, dando a conocer la necesidad de generar una propuesta que impulse el desarrollo sostenible y mejore las condiciones socioeconómicas de la localidad.

Se puede resumir que la percepción del estado del patrimonio gastronómico de Santa Elena por parte del 60 % de los pobladores es fuerte y lo consideran una oportunidad en el aspecto económico. Además, sobre la situación del desarrollo sostenible local en relación con el patrimonio gastronómico el 84 % de los pobladores lo percibe como débil o regular, siendo ésta una oportunidad por atender. El estudio logra demostrar o explicar que el desarrollo sostenible se puede dar en virtud del patrimonio gastronómico en una relación de 77,1 % con las dimensiones que explica el modelo obtenido, con el cual se desarrolla una propuesta con 11 artículos para una ordenanza local.

## 2. Materiales y Métodos

El área de estudio fue el cantón Santa Elena en la provincia de Santa Elena-Ecuador, las parroquias del cantón donde se recolectó la información están en el área urbana: Santa Elena y Ballenita; en el área rural: Ancón, Atahualpa, Chanduy, Colonche, Manglaralto, Simón Bolívar. El periodo de estudio fue entre los meses de julio y noviembre del año 2021. El estudio es básico, no experimental, así también, es una investigación correlacional causal y predictiva. La fuente de la información es directa en contexto natural. Además, el estudio tiene una denominación por su temporalidad al gestionar la información en el presente con un solo momento de recolección de información hasta el fin, y tiene un diseño contemporáneo transeccional.

La información fue obtenida por medio de dos instrumentos de recolección de datos que fueron validados por el juicio de expertos en gestión pública. Un primer instrumento relacionado con el patrimonio gastronómico para pobladores con 21 preguntas dentro de cinco dimensiones (materiales, organización, conocimiento, simbólico, emotivo). El segundo cuestionario de 22 preguntas divididas en cuatro dimensiones teóricas (social, ambiental, económico, institucional) fue aplicado a los ciudadanos del cantón. Además, los instrumentos presentaron resultados de índices correlacionales de cada ítem con el total, son validados por el grado en que cada uno mide, lo mismo que la puntuación total reportada para los dos instrumentos y sus ítems con valores de  $r > 300$  y con sus respectivas significancias <sup>(\*\*)</sup> <sup>(\*)</sup>.

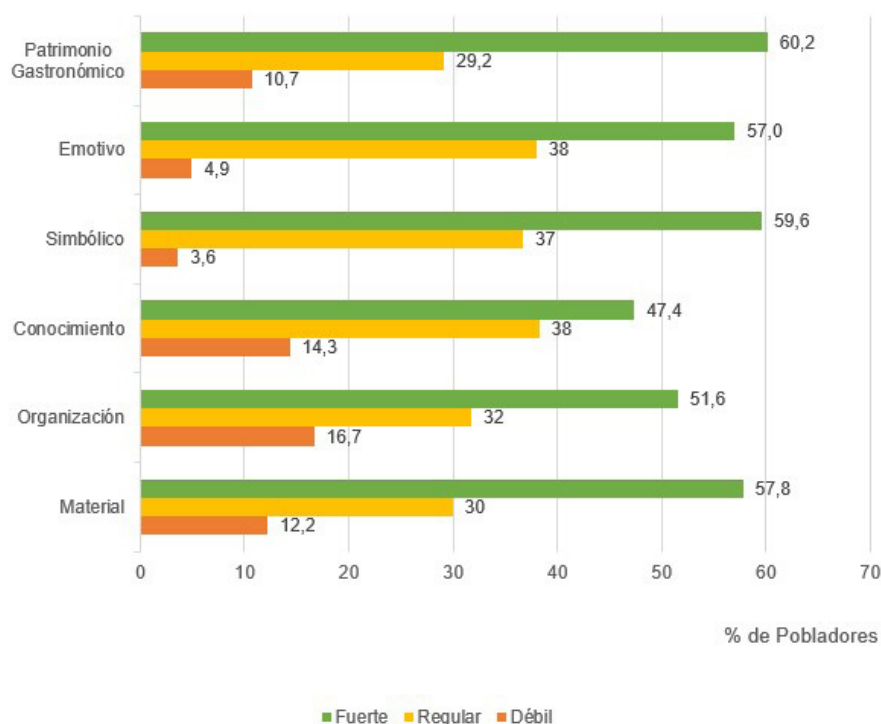
Debe señalarse que la confiabilidad del instrumento y la estimación de la proporción de varianza verdadera respecto a la varianza total fue obtenida a través del método de consistencia interna alpha de Cronbach, el primer instrumento con valor total de 0,964, para el segundo instrumento un valor total de 0,926, por lo que los resultados indican que los cuestionarios tienen un nivel aceptable por los valores alpha de cada instrumento.

Cabe resaltar que la muestra se definió aplicando el muestreo probabilístico aleatorio simple. La muestra fue calculada con una población de 144.076 con un error de 5 % y con un nivel de confianza del 95 %, lo que dio como resultado la cantidad de 384 personas a encuestar. El análisis de datos se realizó utilizando el software SPSS.

## 3. Resultados

Como se puede observar en la Figura 1, el estado del patrimonio gastronómico del cantón, en cuanto a la percepción de los pobladores, indica que se encuentra en una condición fuerte, según el criterio de seis de cada diez personas. Así también, cuatro de cada diez personas lo describen como débil o regular; sin embargo, para cada una de las dimensiones del patrimonio gastronómico con referencia al aspecto emotivo los pobladores lo ven fuerte, en cambio seis de cada diez y cuatro de diez lo ven débil a este componente; para la dimensión simbólico también se percibe un estado de fortaleza de seis de cada diez pobladores. Ahora, para la dimensión conocimiento ya se ve una diferencia porque más de cinco de cada diez pobladores ven un estado de debilidad o regularidad a diferencia de las dimensiones anteriores; además, se observa que la dimensión organización también expresa un estado de alrededor de cinco de cada diez pobladores como una debilidad y para la última dimensión analizada, materiales, seis de cada diez pobladores lo perciben como fuerte y cuatro de cada diez en estado de debilidad o regularidad (Figura 1).

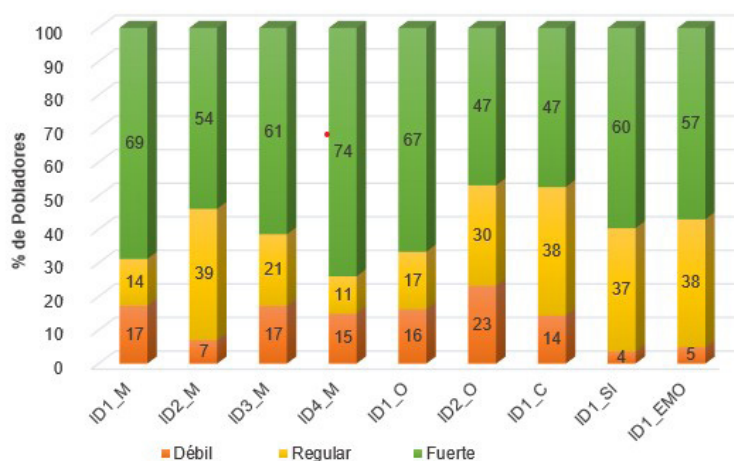




**Figura 1.** Patrimonio gastronómico y dimensiones basados en la percepción de los pobladores del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena.

*Figure 1. Gastronomic heritage and dimensions based on the perception of the inhabitants of the Santa Elena canton in the Santa Elena province.*

En la Figura 2 se puede observar las dimensiones del patrimonio gastronómico (ID1\_M Materias primas; ID2\_M Tierra; ID3\_M Herramientas y utensilios; ID4\_M Productos manufacturados; ID1\_O Fiestas tradicionales; ID2\_O Producción colectiva de alimentos, cualquier manifestación grupal; ID1\_C Transmisión de conocimiento, puede ser vía oral; ID1\_SI Significados; ID1\_EMO Emotivo) y de entre dichas dimensiones dos muestran valores bajos, es decir, de debilidad significativa. Ellas son el indicador dos de la dimensión organización (ID2\_O) y la dimensión conocimiento con su único indicador (ID1\_C), así se ve que las dos dimensiones presentan valores de debilidad a criterio de más de cinco de cada diez pobladores, por lo que serían aspectos a considerar para una mejora, los otros indicadores fluctúan en valores medios altos, pero no ideales (Figura 2).

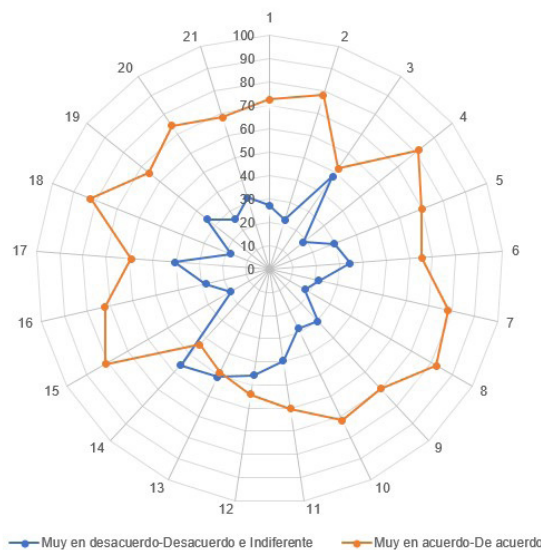


**Figura 2.** Patrimonio gastronómico por indicador.

*Figure 2. Gastronomic heritage by indicator.*

En la Figura 3 se pueden observar las valoraciones obtenidas para los 21 ítems que fueron presentados a los pobladores:

1. La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico.
2. La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante.
3. La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada, por su contenido cultural, como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico.
4. Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo, riego, etc.).
5. Las herramientas y utensilios culinarios locales tradicionales han sido promovidos como parte de la identidad de manera significativa.
6. Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna.
7. Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local.
8. Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional.
9. El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones.
10. Considera que el cantón cuenta con suficientes fiestas tradicionales referentes a gastronomía patrimonial (producción de materias primas, platos procesados, técnicas, etc.).
11. Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico.
12. La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón.
13. El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación.
14. Considera que la gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras.
15. El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras.
16. Considera que la sociedad entiende los significados que tienen los patrimonios gastronómicos.
17. Considera que los significados del patrimonio gastronómico son atractivos para la demanda de este tipo de producto.
18. Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones.
19. En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales.
20. La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida.
21. Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico.



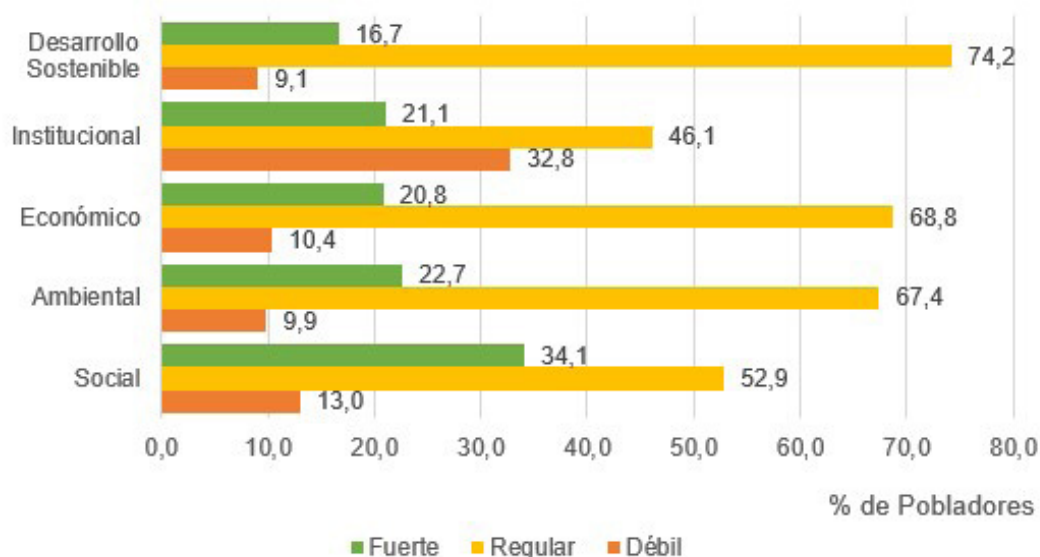
**Figura 3.** Caracterización del patrimonio gastronómico.  
*Figure 3.* Characterization of gastronomic heritage.

Se evidenció que el conocimiento del patrimonio gastronómico es débil o regular (49 %), un indicador de riesgo lo determina la transmisión de conocimiento en forma oral con un 52 %, cuando los pobladores responden, muy en desacuerdo-en desacuerdo, o indiferente, a lo afirmado en los ítems 13 y 14. En el cantón Santa Elena, la gestión para la conservación del patrimonio gastronómico es lo suficiente para hacer frente a factores de adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras (56 %: ítem 14), y el conocimiento del patrimonio gastronómico o culinario tradicional se trasmite de generación en generación (51,04 %: ítem 13).

De la misma manera describieron como débil o regular la dimensión organización (49 %), en su indicador producción colectiva de alimentos, o en cualquier manifestación grupal de personas (53 %), al indicar los pobladores, estar muy en desacuerdo-en desacuerdo o indiferente, a lo afirmado en el ítem 12. La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón (46 %).

Además, las dimensiones materiales (42 %) e indicador tierra (46 %), rotulados como débil o regular, al estar muy en desacuerdo-en desacuerdo o indiferentes con lo afirmado en el ítem 3, la ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido utilizado por su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico (48 %).

En la Figura 4 se observa, en general, la percepción del desarrollo sostenible del cantón en función del patrimonio gastronómico donde ocho de cada diez encuestados lo perciben como una debilidad o, en otras palabras, no genera desarrollo sostenible, por lo que es necesario trabajar en esta materia. El desarrollo sostenible presenta las siguientes dimensiones: institucional con una percepción de ocho de cada diez pobladores como débil-regular, siendo un problema para la dimensión económica pues los pobladores también identifican como débil-regular, ocho de cada diez; para la dimensión económica la percepción es de ocho de cada diez como débil-regular. De igual manera, el desarrollo ambiental se maneja con una misma percepción de ocho de cada diez como débil-regular; y la dimensión social siete de cada diez pobladores la ven débil-regular; en resumen, el desarrollo sostenible es una tarea por atender de forma prioritaria.



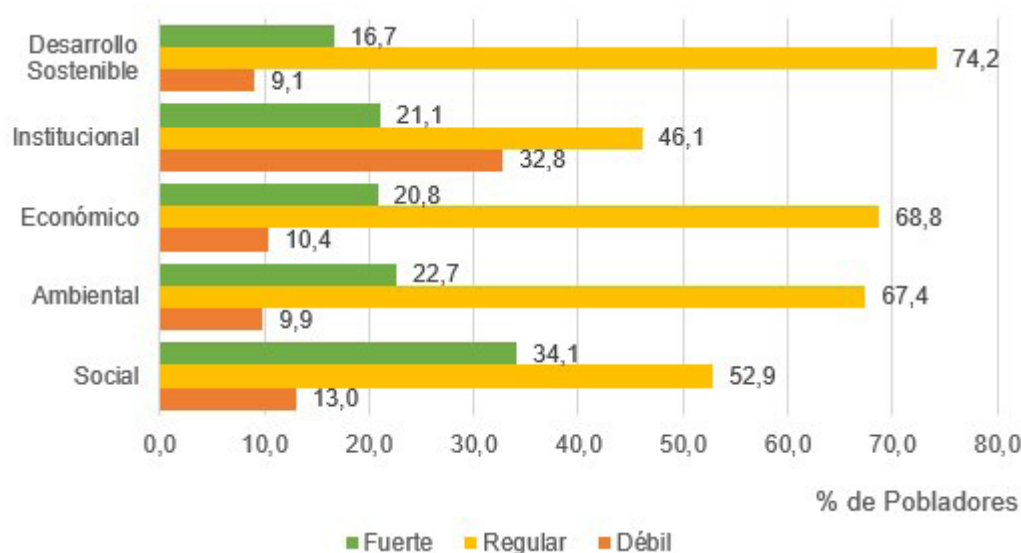
**Figura 4.** Desarrollo sostenible por dimensión, a partir del patrimonio gastronómico, con base en la percepción de los pobladores del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena.

*Figure 4. Sustainable development by dimension, based on the gastronomic heritage according to the perception of the inhabitants of the Santa Elena canton in the Santa Elena province.*

Se puede observar en la Figura 5, ya por dimensiones e indicadores referentes al desarrollo sostenible de los tres indicadores de la dimensión social (ID1\_S Desempleo, ID2\_S Igualdad salarial entre géneros, e ID3\_S Acceso al cuidado de la salud), que todos deben ser atendidos, pero el aspecto de la igualdad salarial es percibido por siete de cada diez pobladores en estado de debilidad y regular. Por otro lado, la dimensión ambiental (ID1\_A Emisiones de gases de efecto invernadero, ID2\_A Área de cultivo permanentes, ID3\_A Uso de pesti-



cidas, e ID4\_A Pesca anual de especies mayores) presenta sus indicadores como un riesgo, mostrando el caso más representativo el indicador emisión de gases de efecto invernadero como un estado de debilidad o regularidad por ocho de cada diez pobladores. El indicador área de cultivos permanente es evaluado como débil y regular con un poco más de cinco de cada diez habitantes.



**Figura 5.** Desarrollo sostenible según indicador.

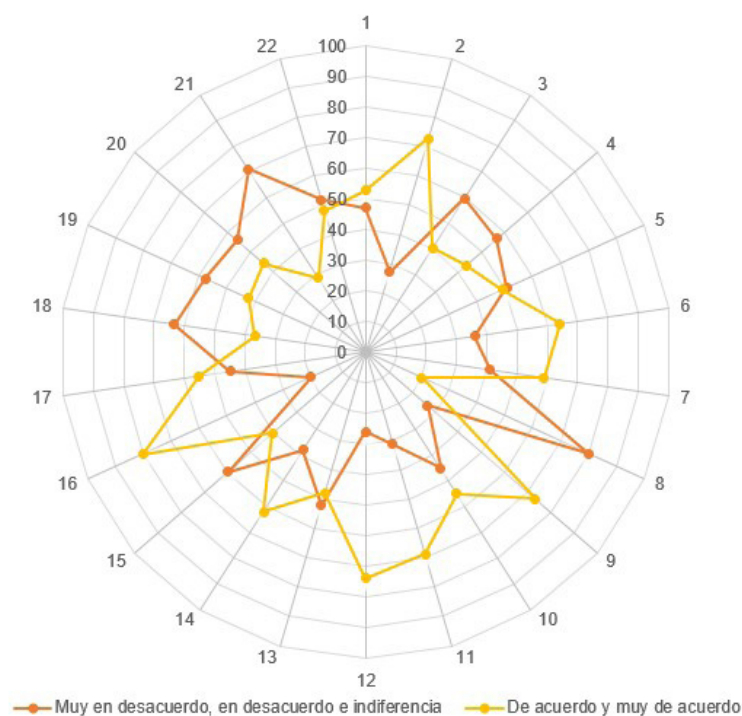
*Figure 5. Sustainable development by indicator.*

Así también, con relación al indicador de pesca de especies mayores éste es débil y regular con un poco más de cinco de cada diez personas; la dimensión económica (ID1\_E PIB per cápita e ID2\_E Reciclaje) presenta valores donde también se debe trabajar. El indicador PIB per cápita, seis de cada diez pobladores lo perciben como débil o regular, y el indicador reciclaje, que es el más significativo, ocho de cada diez personas lo ubican como débil o regular. Ya para la dimensión institucional (ID1\_I Estrategias nacionales de desarrollo sostenible e ID2\_I Gasto en investigación) y el indicador estrategias nacionales de desarrollo sostenible siete de cada diez lo identifican como un estado de debilidad o regularidad, y para el indicador gasto en investigación ocho de cada diez lo describen como una debilidad o regularidad.

En la Figura 6 se visualizan los resultados del segundo instrumento, el cual recoge información por medio de 22 ítems:

1. La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.
2. Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable.
3. Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres.
4. Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género.
5. La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud.
6. El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud.
7. La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero.
8. Las técnicas de cocción tradicional se puede decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero.
9. La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanente.
10. Las políticas para el fomento de la agricultura sostenible han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad.

11. El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra.
12. La utilización de técnicas de pluricultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua.
13. La práctica de métodos tradicionales de captura de alimentos marinos, además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado, fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable.
14. El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas.
15. La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable.
16. Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local.
17. La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza.
18. La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso.
19. El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local.
20. Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto.
21. El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro-turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad.
22. La vinculación con la comunidad, actividad que llevan las universidades, al ser ejecutada dentro de la política local, puede dar resultados beneficiosos para la comunidad.



**Figura 6.** Caracterización del desarrollo sostenible centrado en el patrimonio gastronómico.

*Figure 6. Characterization of sustainable development centered on gastronomic heritage.*

Se caracteriza cómo el patrimonio gastronómico ha intervenido en el desarrollo sostenible del cantón y muestra en particular varios resultados: el 60 % de los pobladores están en desacuerdo o muy en desacuerdo con que exista igualdad salarial entre hombres y mujeres que trabajan en el área gastronómica. Al respecto, sin importar que sean hombres o mujeres tienen la posibilidad de ocupar puestos de jerarquía el 57 % están en

desacuerdo o muy en desacuerdo. El 51 % de los pobladores están en desacuerdo o muy en desacuerdo con que la dieta a base del patrimonio gastronómico permite tener una buena salud, el 80 % de las personas están en desacuerdo con que las técnicas de cocción tradicionales afectan significativamente al producir gases de efecto invernadero.

Con respecto a los métodos tradicionales de captura de alimentos marinos que pueden ser beneficiosos para mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable, el 60 % está en desacuerdo o muy en desacuerdo. Con referencia a que el ocuparse en actividades referentes al patrimonio gastronómico sea compatible con la práctica de reducción de plásticos de un solo uso, el 63 % están en desacuerdo o muy en desacuerdo. El 58 % de la población está en desacuerdo o muy en desacuerdo con que la elaboración de ordenanzas que tengan que ver con patrimonio gastronómico inciden en el fortalecimiento de la identidad local; el 56 % está en desacuerdo que mejorar la calidad de los productos gastronómicos aumentará el potencial del consumo del producto. Además, el 71 % están en desacuerdo o muy en desacuerdo con que el gasto en investigación del patrimonio gastronómico para ser usado en la industria gastroturística mejorará las condiciones de la sociedad; así también el 52 % está en desacuerdo y muy en desacuerdo que la actividad de vinculación universitaria dé resultados beneficiosos para la comunidad.

Los datos con relación al patrimonio gastronómico y desarrollo sostenible, tanto global como dimensiones y sus indicadores, no muestran una distribución normal como se observa en las Tablas 1 y 2 donde para todos los datos se tiene un  $p < 0,05$  por lo que el modelo funcional se confirma por pruebas no paramétricas típicas del análisis de regresión logístico ordinal.

**Tabla 1.** Prueba de normalidad Kolmogorov-Smirnov a la distribución de datos sobre la variable Desarrollo Sostenible, dimensiones e indicadores ( $n = 384$ ).

*Table 1.* Kolmogorov-Smirnov normality test for the distribution of data on the Sustainable Development variable, dimensions and indicators ( $n = 384$ ).

	Parámetros normales <sup>a, b</sup>		Máximas diferencias extremas			Estadístico de prueba	Sig. asíntótica (bilateral)
	Media	D.E.	Absoluto	Positivo	Negativo		
ID1_S	7,08	1,934	0,164	0,127	-0,164	0,164	0,000 <sup>c</sup>
ID2_S	6,23	2,082	0,115	0,102	-0,115	0,115	0,000 <sup>c</sup>
ID3_S	6,98	1,820	0,171	0,105	-0,171	0,171	0,000 <sup>c</sup>
ID1_A	6,11	1,537	0,202	0,202	-0,186	0,202	0,000 <sup>c</sup>
ID2_A	7,26	1,740	0,164	0,130	-0,164	0,164	0,000 <sup>c</sup>
ID3_A	7,51	1,851	0,193	0,091	-0,193	0,193	0,000 <sup>c</sup>
ID4_A	6,70	1,981	0,182	0,120	-0,182	0,182	0,000 <sup>c</sup>
ID1_E	6,90	1,720	0,157	0,119	-0,157	0,157	0,000 <sup>c</sup>
ID2_E	6,44	1,615	0,223	0,204	-0,223	0,223	0,000 <sup>c</sup>
ID1_I	6,20	2,077	0,146	0,095	-0,146	0,146	0,000 <sup>c</sup>
ID2_I	5,85	2,164	0,145	0,093	-0,145	0,145	0,000 <sup>c</sup>
Social	20,24	4,699	0,093	0,058	-0,093	0,093	0,000 <sup>c</sup>
Ambiental	27,37	5,793	0,146	0,099	-0,146	0,146	0,000 <sup>c</sup>
Económico	13,46	2,674	0,160	0,139	-0,160	0,160	0,000 <sup>c</sup>
Institucional	12,14	3,858	0,105	0,078	-0,105	0,105	0,000 <sup>c</sup>
Desarrollo Sostenible	72,89	15,215	0,118	0,092	-0,118	0,118	0,000 <sup>c</sup>

<sup>a</sup> La distribución de prueba es normal.

<sup>b</sup> Se calcula a partir de datos.

<sup>c</sup> Corrección de significación de Lilliefors.

**Tabla 2.** Prueba de normalidad Kolmogorov-Smirnov a la distribución de datos sobre patrimonio gastronómico ( $n = 384$ ).  
*Table 2. Kolmogorov-Smirnov normality test of the distribution of data on gastronomic heritage ( $n = 384$ ).*

	Parámetros normales <sup>a, b</sup>		Máximas diferencias extremas			Estadístico de prueba	Sig. Asintótica (bilateral)
	Media	D.E.	Absoluto	Positivo	Negativo		
ID1_M	7,53	2,442	0,264	0,155	-0,264	0,264	0,000 <sup>c</sup>
ID2_M	7,54	1,691	0,147	0,111	-0,147	0,147	0,000 <sup>c</sup>
ID3_M	7,32	2,199	0,237	0,111	-0,237	0,237	0,000 <sup>c</sup>
ID4_M	7,93	1,791	0,255	0,124	-0,255	0,255	0,000 <sup>c</sup>
ID1_O	7,52	2,505	0,243	0,161	-0,243	0,243	0,000 <sup>c</sup>
ID2_O	6,82	2,348	0,161	0,089	-0,161	0,161	0,000 <sup>c</sup>
ID1_C	10,62	2,947	0,154	0,083	-0,154	0,154	0,000 <sup>c</sup>
ID1_SI	11,64	2,604	0,151	0,098	-0,151	0,151	0,000 <sup>c</sup>
ID1_EMO	11,32	2,537	0,176	0,098	-0,176	0,176	0,000 <sup>c</sup>
Material	30,31	7,095	0,198	0,086	-0,198	0,198	0,000 <sup>c</sup>
Organización	14,33	4,583	0,158	0,108	-0,158	0,158	0,000 <sup>c</sup>
Conocimiento	10,62	2,947	0,154	0,083	-0,154	0,154	0,000 <sup>c</sup>
Simbólico	11,64	2,604	0,151	0,098	-0,151	0,151	0,000 <sup>c</sup>
Emotivo	11,32	2,537	0,176	0,098	-0,176	0,176	0,000 <sup>c</sup>
Patrimonio gastronómico	78,23	18,075	0,161	0,082	-0,161	0,161	0,000 <sup>c</sup>

<sup>a</sup> La distribución de prueba es normal.

<sup>b</sup> Se calcula a partir de datos.

<sup>c</sup> Corrección de significación de Lilliefors.

Con relación al análisis del ajuste del modelo se visualiza en la Tabla 3 con una  $X^2 = 346,798$  y un valor  $p < 0,5$  indicando que el modelo no es factible con una sola constante. Por lo tanto, indicadores del patrimonio gastronómico permitieron el ajuste de los modelos predictores de manera significativa. Se ingresaron variables regresores para la configuración de estos modelos explicativos del desarrollo sostenible, confirmando, además, la dependencia del desarrollo sostenible del patrimonio gastronómico.

**Tabla 3.** Prueba de ajuste global del modelo.  
*Table 3. Global model fit test.*

Modelo	Logaritmo de la verosimilitud -2	Chi-cuadrado	gl	Sig.
Sólo intersección	509,669			
Final	162,871	346,798	84	0,000
Función de enlace: Logit.				

La Tabla 4 muestra como el modelo se ajusta de manera precisa a los datos, con niveles críticos  $p = 0,949 > 0,05$  y  $p = 1,000 > 0,05$ . Los datos de características propias de un conjunto de indicadores del patrimonio gastronómico.

**Tabla 4.** Prueba de bondad de ajuste adecuado a los datos.  
 Table 4. Goodness-of-fit test of fit to the data.

	Chi-cuadrado	gl	Sig.
Pearson	199,691	234	0,949
Desviación	147,712	234	1,000
Función de enlace: Logit.			

La prueba Pseudo R cuadrado mostrada en la Tabla 5, confirma la capacidad predictiva del modelo al incluir características propias de cuatro indicadores (organización, conocimiento, simbolismo y emotivo) del patrimonio gastronómico. A través de Nagelkerke explica la variabilidad del desarrollo sostenible en virtud del patrimonio gastronómico en una relación del 77,1 %.

**Tabla 5.** Porcentaje de explicación de la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible.  
 Table 5. Percentage of explanation of the influence of gastronomic heritage on sustainable development.

Pseudo R cuadrado	
Cox y Snell	0,595
Nagelkerke	0,771
McFadden	0,612
Función de enlace: Logit.	

En la Tabla 6 se muestran los parámetros de características regresoras que explican el desarrollo sostenible débil o regular, estos indicadores que con valores Wald descritos en la Tabla y con  $p < 0,05$  ingresaron en el modelo se enlistan a continuación:

- **Organización:** indicador producción colectiva de alimentos, cualquier manifestación grupal:
  1. [O\_ID2\_I12=2] La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón = 2: En desacuerdo.
- **Conocimiento:** indicador transmisión de conocimiento, puede ser vía oral:
  2. [C\_ID1\_I13=1;2] El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación = 1: Muy en desacuerdo; 2: En desacuerdo.
  3. [C\_ID1\_I14=1;2] La gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras = 1: Muy en desacuerdo; 2: En desacuerdo.
  4. [C\_ID1\_I15=2] El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras = 2: En desacuerdo.
- **Simbólico:** indicador significado:
  5. [SI\_ID1\_I18=1] Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones = 1: Muy en desacuerdo.
- **Emotivo:** indicador emotivo:
  6. [EMO\_ID1\_I19=1] En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales = 1: Muy en desacuerdo.
  7. [EMO\_ID1\_I20=1] La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida = 1: Muy en desacuerdo.
  8. [EMO\_ID1\_I21=2] Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico = 2: En desacuerdo.



**Tabla 6.** Estimación de parámetros.  
*Table 6. Parameter estimation.*

		Estimación	Desv. Error	Wald	gl	Sig.	Intervalo de confianza al 95%	
							Límite inferior	Límite superior
Umbral	[Desarrollo sostenible = 1: Débil]	-3,870	0,796	23,627	1	0,000	-5,430	-2,309
	[Desarrollo sostenible = 2: Regular]	3,503	0,767	20,836	1	0,000	1,999	5,007
Ubicación	[O_ID2_I12=2]	-2,534	1,195	4,500	1	0,034	-4,876	-0,193
	[C_ID1_I13=1]	-5,499	2,249	5,979	1	0,014	-9,907	-1,091
	[C_ID1_I13=2]	-3,002	1,485	4,089	1	0,043	-5,912	-0,092
	[C_ID1_I14=1]	13,032	4,987	6,828	1	0,009	3,257	22,806
	[C_ID1_I14=2]	2,879	1,447	3,959	1	0,047	0,043	5,715
	[C_ID1_I15=2]	-5,701	2,339	5,942	1	0,015	-10,285	-1,117
	[SI_ID1_I18=1]	-8,016	3,764	4,536	1	0,033	-15,394	-0,639
	[EMO_ID1_I19=1]	-21,805	7,163	9,268	1	0,002	-35,843	-7,767
	[EMO_ID1_I20=1]	-17,694	5,749	9,471	1	0,002	-28,962	-6,425
	[EMO_ID1_I21=2]	7,306	2,776	6,925	1	0,008	1,865	12,748

Función de enlace: Logit.

Por consiguiente, con base en estos resultados se propone la “Ordenanza de fomento del patrimonio gastronómico para el fortalecimiento del desarrollo sostenible del cantón Santa Elena” con los siguientes articulados:

- Artículo 1.- Concepto. Se entiende por patrimonio gastronómico al bien inmaterial referente a la gastronomía local del cantón con sus elementos constitutivos que son: materiales, organización, conocimiento, simbólico, emotivo, con el propósito de fortalecer el desarrollo sostenible local.
- Artículo 2.- Objeto. La presente ordenanza tiene como objeto fomentar el patrimonio gastronómico del cantón para impulsar el desarrollo sostenible comprendido en las dimensiones: social, económica, ambiental e institucional.
- Artículo 3.- Ámbito. Las disposiciones de la presente ordenanza tendrán aplicabilidad en todo el cantón Santa Elena tanto en la parte urbana como rural del territorio.
- Artículo 4.- Producción colectiva. Impulsar la participación organizada de los pobladores en eventos gastronómicos del cantón por medio de la generación de festivales y demás eventos.
- Artículo 5.- Transmisión de conocimiento. Coordinar actividades interinstitucionales de carácter cultural con el fin de transmitir el conocimiento referente al patrimonio gastronómico donde se involucre a los pobladores del cantón con los portadores del patrimonio hacia las nuevas generaciones de ciudadanos.
- Artículo 6.- Conservación del patrimonio. Gestionar para que los elementos de importancia del patrimonio gastronómico local sean considerados para su inscripción en el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura como efecto de salvaguardia.
- Artículo 7.- Imagen. Impulsar la imagen del patrimonio gastronómico del cantón como una marca de destino gastronómico para los mercados turísticos nacionales e internacionales.
- Artículo 8.- Símbolos. Coordinar la identificación de los símbolos pertenecientes al patrimonio gastronómico local para poder ser empleados en la imagen, fomento y explotación del patrimonio gastronómico como un destino gastronómico original y competitivo.
- Artículo 9.- Costumbres. Impulsar el orgullo de los pobladores por las costumbres gastronómicas locales por medio de estrategias de generación, participación, difusión de la cultura gastronómica del cantón.
- Artículo 10.- Comunidad. Coordinar para que la comunidad impulse su patrimonio gastronómico como parte de su identidad para evitar su pérdida por medio de estrategias de conservación cultural.
- Artículo 11.- Gestión. Evaluar las acciones de las autoridades del cantón con respecto a la apropiación ciudadana por su patrimonio gastronómico mediante indicadores.

## 4. Discusión

La situación del patrimonio gastronómico en Santa Elena es percibido como fuerte por el 60 % de los pobladores, pero a pesar de esto no se encuentra contemplada en las planificaciones, aun siendo este territorio destino turístico e histórico que debe ser aprovechado para el desarrollo del territorio como es el caso de México (Reyes Uribe *et al.*, 2017, p. 10), donde el patrimonio gastronómico ha sido incluido en las políticas públicas de manera eficaz, y conseguir desarrollo local como un destino de alta competitividad. La dimensión conocimiento, referente al patrimonio, muestra el 49 % de debilidad, por lo que es una tarea a realizar por los gestores de la política local (Draskovic *et al.*, 2017, p. 318), también afirma que el desarrollar el conocimiento es importante ya que se liga con el desarrollo económico e impulsa el capital sociocultural.

Con respecto a la transmisión del conocimiento del patrimonio es regular para el 52 %, siendo esto un problema si se quiere conservar el patrimonio gastronómico. Según Santofimio Díaz (2021, p. 140) las nuevas generaciones colombianas están perdiendo el interés por aprender y los portadores del conocimiento por transmitir, la dedicación para aprender es difícil y no compensa en lo económico. La conservación del patrimonio es regular, 60 % lo perciben como un causante potencial de la pérdida de identidad (Venegas, 2017, p. 14). Se confirma que las políticas públicas deben ser gestionadas para valorar y fomentar el patrimonio gastronómico, como es el caso de las indicaciones geográficas en los productos gastronómicos y denominaciones de origen (Molano Pineda *et al.*, 2017, p. 203). En el tema de organización como elemento del patrimonio, el 49 % lo ve como una debilidad, la sociedad y las autoridades deben coordinar acciones que impulsen la actividad gastronómica para impulsar el desarrollo local. Así lo indica la Organización Mundial del Turismo (2020, p. 23), la cual además señala que los destinos gastronómicos organizados por parte tanto del sector empresarial gastronómico como de la sociedad civil y el Estado, mediante la planificación de estrategias, verán resultados positivos –como es el caso de España– que es un destino gastronómico de excelencia.

Con referencia a la producción de alimentos o manifestaciones grupales gastronómicas, el 53 % indica como regular, a diferencia de Pavia *et al.* (2014, p. 283), quienes indican que en Croacia hay festividades como el Día de la oliva fresca, dicho evento es considerado de gran valor cultural y gastronómico. Al 96,7 % de personas le parece importante como dinamizador del desarrollo sostenible debido al interés de la sociedad civil por participar en eventos gastronómicos. El 46 % lo ve como una debilidad, es decir, no hay motivación; a diferencia de Oaxaca (Flores-Pacheco, 2019, p. 6) donde se indica que la ciudadanía se involucra para participar en el patrimonio gastronómico, ya que ven beneficios económicos, sociales y culturales. Lo mismo ocurre con el festival gastronómico en Abu Dhabi (Sandybayev, 2018, p. 28), donde los comensales experimentan satisfacción y emoción generando que los prestadores se vean motivados por la rentabilidad del evento.

Así también, los materiales son percibidos como débil en un 42 %, por lo que se debe motivar para trabajar en la mejora o innovación de propuestas. Fusté-Forné *et al.* (2020, p. 224) afirman que cuando los materiales, es decir, ingredientes o preparaciones son de alta calidad pueden trascender las fronteras. La dimensión tierra, en este caso Santa Elena como destino ancestral, no se ha posicionado en el mercado gastronómico. Esta apreciación es débil en un 48 %, mientras que el ejemplo de Teotihuacán en México (Cuevas Álvarez *et al.*, 2018, p. 186), con todo su contenido cultural ancestral, costumbres, festivales se expone como un destino gastronómico de alta calidad para el turista.

Por otra parte, el 80 % de los pobladores perciben el desarrollo sostenible de Santa Elena como débil, este criterio del poblador debe ser tomado en cuenta, y no es menos importante que el de los técnicos (Gajdošík *et al.*, 2018, p. 27) ya que indica su utilidad para la planificación de políticas como es el caso de Val Gardena en Italia y High Tatras en Eslovenia, donde los criterios de los pobladores fueron tomados en cuenta e incluidos en la gobernanza de sus localidades, para obtener mayor satisfacción en el sentido de la sostenibilidad como destinos turísticos. En Santa Elena el desarrollo económico es débil, el 79 % lo identifica así con base en el patrimonio gastronómico, es decir, no se logra engranar estos dos elementos, es el mismo caso que señalan Carral *et al.* (2020, p. 22) sobre la gastronomía de Santiago de Compostela-España donde se presenta una oferta generalizada y limitada en cantidad de productos, esta estandarización ha reducido la diversidad de la producción y su identidad.

Con relación al desarrollo ambiental el 79 % de la población lo ve débil y regular en la localidad, se debe planificar políticas que logren que el territorio conserve y mejore su ambiente en función de la gastronomía; a diferencia de Italia (Testa *et al.*, 2019, p. 3) donde los destinos rurales tienen una gran riqueza paisajística y gastronómica y el comensal es motivado a visitar estos destinos y su conservación para reducir los impactos.

Con respecto al desarrollo social y el patrimonio gastronómico el 66 % de la población lo identifican como débil. Los indicadores deben ser trabajados para mejorar ya que tienen conexión con el desarrollo económico. Según Draskovic *et al.* (2017, p. 326) es muy importante la relación entre el desarrollo económico y social; así también esta debilidad es registrada por Fernández *et al.* (2009, p. 299) quienes afirman que en España se presentan destinos turísticos no desarrollados, especialmente en el sector turístico hotelero. Los indicadores tratados igual son una debilidad en relación con otros sectores de producción. Y, por último, el desarrollo institucional local es percibido por el 77 % como débil por la falta de gestión del patrimonio gastronómico, como es también el caso de la Argentina (Navarro y Schlüter, 2010, p. 925) donde la comunidad de Tomás Jofré manifiesta un grado muy bajo de gestión por parte de las autoridades creando descontento, desorden y limitando el progreso local.

Finalmente, se desarrolló un modelo predictivo basado en cuatro indicadores (organización, conocimiento, simbólico, emotivo), que mostraban valores Wald, adecuados y con valores  $p < 0,05$ , los cuales son significativos (Tabla 6) y a partir de éstos se pretende desarrollar el modelo de ordenanza municipal. Esta ordenanza se formuló en virtud de los resultados del modelo para ser considerada por las autoridades del cantón para ser presentada en el Concejo Municipal y ser debatida y aprobada en segunda instancia para su ejecución, esperando coordinar los múltiples departamentos y actores del patrimonio gastronómico y el desarrollo sostenible que intervienen.

## 5. Conclusión

Se observa que en 60 % la población de Santa Elena percibe a su patrimonio gastronómico como fuerte, que se lo puede ver relativamente bien, pero tiene elementos o dimensiones con sus indicadores que deben ser considerados para mejorar este estado, ellos son la dimensión conocimiento y organización, y que deben proponer políticas para su fomento y conservación, que al mismo tiempo pueda ser beneficioso para la identidad gastronómica de Santa Elena.

Se explica que el desarrollo sostenible con sus dimensiones: ambiental, social, económica e institucional en el cantón Santa Elena es percibido por el 84 % de los pobladores como muy baja. Es decir, en niveles de débil y regular, indicando que el patrimonio gastronómico no está teniendo un aporte importante en este desarrollo sostenible de la localidad. Las dimensiones más significativas para ser atendidas son el desarrollo económico y el ambiental, sin embargo, esto no indica que los desarrollos social e institucional no necesitan atención, sino que es necesario apuntar la visión de los gestores de la política pública a temas de sostenibilidad.

Para finalizar, los datos del estudio permitieron construir un modelo basado en las dimensiones que experimentaron valores estadísticos significativos que validan el ingreso al modelo de las dimensiones organización, conocimiento, simbólico y emotivo, con sus indicadores respectivos para ser aplicados en el desarrollo de la política pública para el desarrollo sostenible por efecto del patrimonio gastronómico. La prueba de Nagelkerke permite explicar la variabilidad del desarrollo sostenible en virtud del patrimonio gastronómico en una relación del 77,1 %.

## Agradecimientos

A la ciudadanía del cantón Santa Elena, a Charly Reyes Panchana y familia, a las autoridades municipales del cantón Santa Elena.

## Contribuciones de los autores

- Marco David Quezada Tobar: Administración del proyecto, conceptualización, investigación, metodología, curación de datos, recursos, supervisión, validación, redacción – revisión y edición.
- Gladys Lola Luján Johnson: Análisis formal, metodología, software, visualización, software, validación, redacción – revisión y edición.
- Gerardo Javier Segovia Chiliquinga: conceptualización, investigación, validación, redacción – revisión y edición.

## Referencias

- Bali Swain, R., y Yang-Wallentin, F. (2020). Achieving sustainable development goals: predicaments and strategies. *International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, 27(2), 96-106. <https://doi.org/10.1080/13504509.2019.1692316>
- Carral, E. V., del Río, M., y López, Z. (2020). Gastronomy and tourism: socioeconomic and territorial implications in santiago de compostela-galiza (NW Spain). *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(17), 6173. <https://doi.org/10.3390/ijerph17176173>
- Cartay Angulo, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Revista Agroalimentaria*, 25(49), 21-44. <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria/article/view/16092>
- Castillo Linares, E., Santoyo Cortés, V., Muñoz Rodríguez, M., y Rodríguez Padrón, B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos pueblos mágicos de México. *RIVAR, Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(15), 22-38. <https://www.revistas.usach.cl/ojs/index.php/rivar/article/view/3941>
- Cuevas Álvarez, M. C., Pérez Mendoza, M., y Pecero Covarrubias, E. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), 117-189. <https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.2520>
- Draskovic, M., Milica, D., Mladen, I., y Chigisheva, O. (2017). Preference of institutional changes in social and economic development. *Journal of International Studies*, 10(2), 318-328. <https://doi.org/10.14254/2071-8330.2017/10-2/22>
- Fábregas Rodado, C. J., Ariza, Y. A., y Carmona Campo, C. (2018). Un acercamiento a la explicación teórica del desarrollo sostenible: Responsabilidad Social Empresarial. *Espacios*, 39(44), 20. <http://www.revistaespacios.com/a18v39n44/a18v39n44p20.pdf>
- Fernández, M., Pena-Boquete, Y., y Pereira, X. (2009). Labor conditions in the Spanish hotels and restaurants industry. *Tourism Analysis*, 14(3), 293-312. <https://doi.org/10.3727/108354209789705039>
- Flores-Pacheco, N. A. (2019). Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(53), e19685. <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.685>
- Freire Rendón, M., Peralta Mendoza, P., y Tigrero González, F. (2019). Emprendimiento rural e impacto en el desarrollo económico y sociocultural: Comunas Libertador Bolívar, Cadeate y San Pablo, Cantón Santa Elena, Ecuador. *Revista Científica y Tecnológica, UPSE*, 6(1), 73-78. <https://doi.org/10.26423/rctu.v6i1.447>
- Fusté-Forné, F., Medina, F. X., y Mundet i Cerdan, L. (2020). The proximity of food: gastronomy tourism and local markets in costa daurada (Catalonia, Spain). *Revista de Geografia Norte Grande*, (76), 213-231. <https://doi.org/10.4067/S0718-34022020000200213>
- Gajdošík, T., Gajdošíková, Z., y Stražanová, R. (2018). Residents' perception of sustainable tourism destination development - A destination governance issue. *Global Business and Finance Review*, 23(1), 24-35. <https://doi.org/10.17549/gbfr.2018.23.1.24>
- Hammer, J., y Pivo, G. (2017). The triple bottom line and sustainable economic development theory and practice. *Economic Development Quarterly*, 31(1), 25-36. <https://doi.org/10.1177/0891242416674808>
- Herrera Franco, G., Carrión Mero, P., y Briones Bitar, J. (2019). *Prácticas de gestión para una comunidad sostenible y su incidencia en el desarrollo, Manglaralto-Santa Elena, Ecuador*. Industry, Innovation, and Infrastructure for Sustainable Cities and Communities: Proceedings of the 17th LACCEI International Multi-Conference for Engineering, Education and Technology. Jamaica. <https://doi.org/10.18687/laccei2019.1.1.130>
- Leal Londoño, M. D. (2013). *Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: el abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios*. Universitat de Barcelona. <https://www.tdx.cat/handle/10803/123550>
- Mancera-Valencia, F. J. (2020). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Diversidad*, (18), 26-39. <https://www.idesmac.org/revistas/index.php/diversidad/article/view/30>
- Mendoza, E., Yumisaca, J., Freire Rendón, M., y Ullauri, N. (2016). Observatorio turístico: una herramienta de gestión para el turismo de sol y playa en la provincia de Santa Elena. *Revista Científica y Tecnológica, UPSE*, 3(3), 172-185. <https://doi.org/10.26423/rctu.v3i3.210>
- Molano Pineda, E., Rico López, J., Tobón Palacio, A. M., Arbeláez Arango, T., Rendón Rincón, E., Correa



- Cadavid, C., Jiménez Osorio, A., González, S., y Ceballos Ramírez, S. L. (2017). Significado y utilidad de la denominación de origen protegida –DOP– para los productores de la loza del Carmen de Viboral. *Science Of Human Action*, 2(2), 191-206. <https://doi.org/10.21501/2500-669x.2471>
- Navarro, F., y Schlüter, R. (2010). El turismo en los pueblos rurales de Argentina: ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo?. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6), 909-929. <https://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V19/v19n6a03.pdf>
- Organización Mundial del Turismo. (2020). *Turismo en Iberoamérica – Creando oportunidades para todos*. OMT. <https://doi.org/10.18111/9789284421497>
- Pavia, N., Gržinić, J., y Floričić, T. (2014). The perception of gastronomic events within the framework of sustainable tourism development. *WIT Transactions on Ecology and the Environment*, 187, 277-289. <https://doi.org/10.2495/ST140221>
- Porter, M. E., y Van der Linde, C. (1995). Toward a new conception of the environment-competitiveness relationship. *Journal of Economic Perspectives*, 9(4), 97-118. <https://doi.org/10.1257/jep.9.4.97>
- Quemada Jorcano, M. (2019). Nutrición y gastronomía en la comunidad autónoma de La Rioja. Evolución del modelo alimentario, de la identidad gastronómica y de la valoración nutricional de la dieta. *Nutrición Hospitalaria*, 36(Extra. 1), 47-55. <https://doi.org/10.20960/nh.02692>
- Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., y Quintero Villa, J. M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, 32. <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/4880>
- Sánchez Valdés, A., Delgado-Cruz, A., y González Acosta, B. (2020). Patrimonio gastronómico y mujeres otomíes en el Estado de México, México: un problema de roles de género. *Ciencia y Sociedad*, 45(3), 85-96. <https://doi.org/10.22206/cys.2020.v45i3.pp85-96>
- Sandybayev, A. (2018). The impact of street and food festivals in gastronomic tourism through visitor's emotions and satisfaction. A case of Abu Dhabi Food Festival. *International Journal of Research in Tourism and Hospitality (IJRTH)*, 4(1), 27-32. <https://doi.org/10.20431/2455-0043.0401004>
- Santofimio Díaz, J. F. (2021). Estudio y análisis de manjar blanco en Palmira. Diagnóstico, técnica y hacedor. *ACTIO Journal of Technology in Design, Film Arts and Visual Communication*, (3), 130-141. <https://doi.org/10.15446/actio.n3.96126>
- Santos, C. A. J. (2017). *El turismo como factor de desarrollo: el caso de Sergipe – Brasil*. Universitat de Barcelona. <https://www.tdx.cat/handle/10803/462801#page=1>
- Tello Fernández, M. I. (2017). Entre signo y símbolo: una diferencia que afecta la axiología del patrimonio cultural inmueble. *Revista Gremium*, 4(8), 81-96. <https://editorialrestauro.com.mx/gremium/index.php/gremium/article/view/242>
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Di Trapani, A. M., y Migliore, G. (2019). Culinary tourism experiences in agri-tourism destinations and sustainable consumption-Understanding Italian tourists' motivations. *Sustainability*, 11(17), 4588. <https://doi.org/10.3390/su11174588>
- Trueba Macías, B. A., Avalos Zambrano, M. K., Hormaza Villafuerte, S. L., y Rodríguez Zambrano, A. D. (2020). Análisis de la oferta y demanda del atractivo turístico: playa de San Lorenzo. *Universidad Ciencia y Tecnología*, 24(104), 88-94. <https://doi.org/10.47460/uct.v24i104.370>
- Utrera Velázquez, A. I., y Real Garlobo, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Revista Dilemas contemporáneos: educación, política y valores*, VII(Edición Especial), 49. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2142>
- Venegas, A. (2017). Las políticas públicas en el desarrollo del patrimonio gastronómico: el caso de la cadena de valor de la carne de cabrito en la región de Coquimbo, Chile. *RIVAR, Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 4(12), 93-110. <https://revistarivar.cl/images/html/rivar12/art05.html>
- Villón Perero, S., Vásquez Farfán, B., y Aguirre Suárez, T. (2017). Evolución del sector servicios de alojamiento y restauración y su contribución al desarrollo económico de Ayangue, provincia de Santa Elena. *Revista Científica y Tecnológica, UPSE*, 4(1), 79-85. <https://doi.org/10.26423/rctu.v4i1.253>