

ESTRATEGIAS DE REACTIVACIÓN DE ECONOMÍAS DEPRIMIDAS CON BASE EN EL DESARROLLO DE COCINAS REGIONALES EN PORTOVIEJO (MANABÍ, ECUADOR), 2016-2020

Cartay, Rafael¹
Poveda, Eliana²
Buzetta, María Fernanda³

Recibido: 25-08-2021 Revisado: 07-09-2021 Aceptado: 05-11-2021

<https://doi.org/10.53766/Agroalim/2021.27.52.03>

RESUMEN

Los desastres naturales traen consigo graves consecuencias para el desarrollo de las comunidades locales afectadas, paralizando parcial o totalmente sus actividades económicas, sociales y culturales. Esto sucedió tras el fuerte terremoto del 16 de abril de 2016 en la provincia ecuatoriana de Manabí, que produjo una gran cantidad de fallecidos y heridos y dañó seriamente la infraestructura hotelera, con grave afectación de las actividades de turismo en la modalidad de sol y playa que se desarrollaban en la provincia, que recibe su impulso económico del sector turístico. Para reanimar la dinámica económica y social del cantón Portoviejo (capital de la provincia), el gobierno municipal realizó desde el 2016 hasta el 2020 una serie de actividades vinculadas a la cocina regional, tales como los festivales gastronómicos en las parroquias rurales y una competencia gastronómica (la Copa Culinaria), entre las cocineras populares de tales parroquias. Se hizo además, conjuntamente con estas actividades, la solicitud de reconocimiento como Ciudad Creativa Gastronómica de la UNESCO para la ciudad de Portoviejo, designación que fue aprobada por este organismo en 2019. En este artículo se evalúa la eficiencia de estas medidas como elementos reactivadores en una zona posdesastre. Con ese propósito se realizó una investigación de tipo cualitativa, aplicando una combinación de los métodos deductivo e inductivo, desde una perspectiva histórico-comparativa durante el período 2016-2020. La información necesaria para el análisis fue recopilada mediante técnicas de observación de campo, investigación documental, encuestas, entrevistas y grupos focales. La principal conclusión del estudio es que las medidas de intervención promovidas por

¹ Economista (Universidad Central de Venezuela-UCV, Caracas); M.Sc. en Economía Agrícola (Colegio de Postgraduados, Chapingo, México/IICA-OEA, Turrialba, Costa Rica); Doctor en Économie et Droit des Pays Etrangers (Université de Paris I-Panthéon-Sorbonne, Francia). Profesor jubilado Universidad de Los Andes (Mérida, Venezuela) e investigador emérito del Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO, FACES-ULA); Profesor-investigador de la Universidad Técnica de Manabí-UTM (Portoviejo, Manabí, Ecuador). *Dirección postal:* Universidad Técnica de Manabí. Av. Universitaria, Apdo. 82. Portoviejo, Manabí, Ecuador. *ORCID:* <https://orcid.org/0000-0002-5870-5658>. *Teléfono:* +593 0983348876; *e-mail:* rafaelcartay@hotmail.com

² Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí-ULEAM, Ecuador); Especialista en Turismo Sostenible (Instituto de Educación Superior Huancayo-IESH, Perú); M.Sc. en Administración de Empresas (Universidad de Especialidades Espíritu Santo-JEES, Ecuador); Chef en Cocina Nacional (Escuela Gastronómica de Manabí-EGM, Ecuador). Docente de la Universidad Técnica de Manabí-UTM, Carrera de Administración de Empresas. *Dirección postal:* Universidad Técnica de Manabí. Av. Universitaria, Apdo. 82. Portoviejo, Manabí, Ecuador. *ORCID:* <https://orcid.org/0000-0002-1134-8083>. *Teléfono:* +593 984661899; *e-mail:* eliana.poveda@utm.edu.ec; elianapc2205@gmail.com

³ Licenciada en Administración de Empresas Hoteleras (Universidad Tecnológica Equinoccial-UTE, Ecuador); Magister en Gerencia Turística (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí-ULEAM, Ecuador); Estudiante de la Maestría en Food City Design (Università degli Studi di Parma-UNIPR, Italia). Docente de la Universidad Técnica de Manabí-UTM. *Dirección postal:* Universidad Técnica de Manabí. Av. Universitaria, Apdo. 82. Portoviejo, Manabí, Ecuador. *ORCID:* <https://orcid.org/0000-0003-0937-9654>. *Teléfono:* +593 984527346; *e-mail:* maria.buzetta@utm.edu.ec; fernandabuzetta@hotmail.com

el gobierno municipal (entre ellas, los festivales gastronómicos liderados por el GAD Municipal de Portoviejo, basados en los platos tradicionales de cada localidad; la Copa Culinaria, la declaratoria de platos tradicionales como patrimonio nacional y la declaratoria por parte de la UNESCO como Ciudad Creativa categoría Gastronomía), con la participación activa de las comunidades locales cumplieron –en la escala de la experiencia y en la modalidad de turismo gastronómico nacional– los propósitos planteados para dinamizar las comunidades locales deprimidas por la acción del grave terremoto que las afectó severamente.

Palabras clave: reactivación económica y cultural, áreas rurales deprimidas, cocina regional, festivales gastronómicos, estrés social, desastres naturales, Ecuador

ABSTRACT

Natural disasters have serious consequences for the development of the affected local communities, partially or totally paralyzing their economic, social and cultural activities. This happened after the strong earthquake of April 16, 2016 in the Ecuadorian province of Manabí, which produced a large number of deaths and injuries and seriously damaged the hotel infrastructure, with serious affection of the activities of tourism in the sun and beach modality that were developed in the province, which receives its economic boost from the tourism sector. In order to reactivate the economic and social dynamics of the canton of Portoviejo (capital of the province), the Municipal Government carried out from 2016 to 2020 a series of activities related to regional cuisine, such as gastronomic festivals in rural parishes and a gastronomic competition (the Culinary Cup), among the popular women cooks of such parishes. In conjunction with these activities and for the recognition of Portoviejo as a Creative Gastronomic City, an application to this UNESCO initiative was also made, designation that was approved by this body in 2019. In this context, this article aims to evaluate the efficiency of these measures as reactivating elements in a post-disaster area. For this purpose, a qualitative type of research was conducted, applying a combination of deductive and inductive methods, from a historical-comparative perspective during the period 2016-2020. The information for the analysis was collected through field observation techniques, as well as documentary research, surveys, interviews and focus groups. The main conclusion of the study is that the intervention measures promoted by the Municipal Government (among them, the gastronomic festivals led by the GAD Municipal de Portoviejo, based on the traditional dishes of each locality; the Culinary Cup, the declaration of traditional dishes as national heritage and the declaration by UNESCO as a Creative City in the Gastronomy category), with the active participation of local communities, fulfilled (on the scale of the experience and in the modality of national gastronomic tourism) the purposes set out to revitalize local communities depressed by the action of the severe earthquake that severely affected them.

Key words: Economic and cultural reactivation, depressed rural areas, regional cuisine, gastronomic festivals, social stress, natural disasters, Ecuador

RÉSUMÉ

Cela s'est produit après le fort tremblement de terre du 16 avril 2016 dans la province équatorienne de Manabí, qui a fait un grand nombre de morts et de blessés, et a gravement endommagé les infrastructures hôtelières, affectant sérieusement les activités de tourisme de soleil et de plage dans la province, qui reçoit son impulsion économique du secteur touristique. Pour relancer la dynamique économique et sociale du canton de Portoviejo, capitale de la province, le gouvernement municipal a réalisé, de 2016 à 2020, une série d'activités liées à la cuisine régionale, comme des festivals gastronomiques dans les paroisses rurales et un concours gastronomique, « la Coupe culinaire » entre les cuisiniers populaires de ces paroisses. En outre, parallèlement à ces activités, une candidature a été déposée pour la création de la Cité créative de la gastronomie de l'UNESCO pour la ville de Portoviejo, et sa désignation a été approuvée en 2019. Dans cet article, nous évaluons l'efficacité de ces mesures comme éléments de réactivation après la catastrophe. À cette fin, nous avons mené une recherche qualitative, en appliquant une combinaison de méthodes déductives et inductives, dans une perspective historico-comparative au cours de la période 2016-2020, en recueillant les informations nécessaires à l'analyse, en utilisant des techniques d'observation sur le terrain, des recherches documentaires, des enquêtes, des entretiens et des groupes de discussion. La principale conclusion de cette étude est que les mesures d'intervention promues par le gouvernement municipal, avec la participation active des communautés locales, (parmi elles les festivals gastronomiques basés sur les plats traditionnels de chaque localité ; la Coupe Culinaria et la déclaration de l'UNESCO en tant que Ville créative dans la catégorie Gastronomie) ont permis d'atteindre les objectifs fixés pour

revigorer les communautés locales déprimées par l'action du grave tremblement de terre qui les a durement touchés.

Mots-clés : réactivation économique et culturelle, zones rurales défavorisées, cuisine régionale, festivals gastronomiques, stress social, catastrophes naturelles, Équateur

RESUMO

As catástrofes naturais têm conseqüências graves para o desenvolvimento das comunidades locais afectadas, paralisando parcial ou totalmente as suas actividades económicas, sociais e culturais. Foi o caso do forte terremoto de 16 de Abril de 2016 na província equatoriana de Manabí, que causou um grande número de mortos e feridos, danificando gravemente as infra-estruturas hoteleiras e afetando, conseqüentemente, as actividades de turismo solar e de praia que são centrais para a economia regional. Para relançar a dinâmica económica e social do cantão do Portoviejo, capital da província, o governo municipal realizou, de 2016 a 2020, uma série de actividades ligadas à cozinha regional, tais como festivais gastronómicos em freguesias rurais, bem como um concurso gastronómico (a Taça da Culinária), entre os cozinheiros populares destas freguesias. Além disso, em conjunto com estas actividades, foi feito um pedido para a criação da Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO para a cidade de Portoviejo, uma designação que acabou sendo aprovada em 2019. Neste artigo avaliamos a eficácia destas medidas como elementos reactivadores a partir de uma investigação de natureza qualitativa, a qual combinamos métodos dedutivos e indutivos. Adotou-se, outrossim, uma perspectiva histórico-comparativa durante o período 2016-2020, recolhendo a informação obtida via técnicas de observação de campo, investigação documental, inquéritos, entrevistas e grupos focais. A principal conclusão deste estudo é que as medidas de intervenção promovidas pelo governo municipal, com a participação ativa das comunidades locais e baseadas nas festas gastronómicas e resgate de pratos tradicionais de cada localidade, cumpriram, de modo satisfatório, os objetivos que ensejaram a sua criação.

Palavras-chave: reativação económica e cultural, zonas rurais deprimidas, cozinha regional, festivais gastronómicos, stress social, catástrofes naturais, Equador

1. INTRODUCCIÓN

Una situación de estrés social en que una comunidad se ve detenida en su crecimiento económico y desarrollo social es el resultado de varias causas. La mayor y determinante es, por lo general, la ocurrencia de un conflicto bélico o de un desastre natural (*e.g.* sismo, inundación, sequía, huracán). Como hecho extraordinario, un desastre natural deja graves secuelas en las áreas afectadas: desestabiliza la vida ordinaria de una sociedad, sumiéndola en una profunda parálisis económica y en un alto grado de desesperanza y de desorden psicosocial. Esa situación afecta negativamente la vida cotidiana, creando condiciones para la producción de un gran estrés social, que resulta —en la práctica— paralizante y difícil de superar con las fuerzas y los recursos internos. La tragedia se supera muchas veces con la recepción de ayuda externa, así como con la

aplicación de un eficiente plan de emergencia con participación de las comunidades afectadas.

Cuando ocurre un desastre natural de alta intensidad que hace necesaria la asistencia externa, tal como ocurrió con el fuerte sismo del 16-A en la localidad de Portoviejo, cuyos efectos se concentraron, principalmente en la provincia de Manabí, se aplican planes especiales para contrarrestar los efectos negativos, y restituir las dinámicas económicas y sociales. Se trata de medidas de intervención del gobierno central, secundariamente de los gobiernos locales, con apoyo de los países que ayudan a la recuperación (Olcina y Ayala, 2002; Ojeda-Moncayo, Locat, Couture y Leroueil, 2004; Villanueva, 2018). El gobierno central —bajo la presión regional, nacional e incluso internacional— aplica en estos casos de desastre medidas de emergencia para intentar reestablecer la normalidad en las zonas

afectadas en el corto plazo, así como para post desastre natural y la reactivación económica de las comunidades más desfavorecidas económicamente. La revisión bibliográfica realizada comprueba que esos asuntos no han merecido toda la atención que debieran por parte de los investigadores, con muy pocas excepciones (Hidalgo, 2018; Intriago, 2016).

El caso de la intervención de los gobiernos locales para la reanimación económica y cultural de las áreas rurales deprimidas en las zonas de desastre natural tampoco ha sido muy estudiado. Ese es precisamente el objetivo de este artículo, que examina las medidas de intervención propuestas por los gobiernos locales. La investigación ha enfatizado en el análisis de las medidas aplicadas en las diferentes instancias, en especial del gobierno municipal; pero también en áreas de menor densidad demográfica, como las parroquias rurales, que tienen –por el reducido número de votantes– menor interés relativo para los procesos electorales.

El impacto económico y social de un desastre natural en áreas rurales –como un sismo de gran magnitud; o una fuerte inundación que destruye cultivos, viviendas campesinas y carreteras de penetración agrícola; o de una sequía prolongada, que reduce significativamente los rendimientos de la actividad agropecuaria y favorece el ataque de plagas– depende de varios factores. Uno de ellos es obviamente la intensidad y gravedad del desastre natural, pero también depende de la vulnerabilidad socioeconómica de la región afectada. En las zonas rurales se reside en viviendas improvisadas y hay carencias de servicios de agua potable, educación y salud. La población sufre un constante éxodo rural-urbano. Hay una elevada tasa de desempleo al tiempo que la proporción de habitantes de tercera edad es alta, porque los jóvenes tienden a emigrar a la ciudad. Las personas tienen –cuando están ocupados–, empleos temporales, de largos horarios, baja remuneración y sin prestaciones sociales, lo que no cumple las características de un «trabajo decente» (Berrocal, 2008; Campos-Vargas, Aparicio y Alanís, 2015; Cova y Rincón, 2015; Wilches-Chaux, 1993).

Si en esas áreas prevalecen –además– algunos indicadores de bienestar económico-social (IBES) precarios, mayor será el grado de vulnerabilidad económica y social que tendrán sus residentes para enfrentar, contrarrestar y superar los efectos de un desastre natural (Fleurbay y Blanchet, 2013; Herrero, 2018). Los indicadores de bienestar económico y social miden el nivel de las condiciones de vida de una población determinada, su calidad de vida (relaciones sociales y familia, seguridad), situación económica (distribución de la riqueza, situación laboral, condiciones de vivienda, salud, educación, alimentación, conectividad) (Herrero, 2018), lo que en cierta manera mide su capacidad de resiliencia. El desastre agrava aún más el acceso a los alimentos de las poblaciones pobres y con su salud física y psicológica comprometida (Cova y Rincón, 2015). Una comunidad social vulnerable se resiente más del impacto ocasionado por un desastre natural y más le cuesta recuperarse. Por esa razón la intervención a nivel micro, dirigida por los gobiernos locales y con la participación activa de las comunidades locales, puede ser clave en el éxito de las actividades de reanimación de las áreas deprimidas.

Hay diversas maneras de intervenir para reanimar las áreas rurales deprimidas (Borja, 1993; d'Ercole, 1989; García, 2016; Nieto y Moreno, 1993). De lo que se trata es, a fin de cuentas, de aumentar los niveles de empleo, directos e indirectos, elevar los ingresos de la población (por los efectos multiplicadores del ingreso local), atraer inversiones y agregar valor a la producción. Pero, al mismo tiempo, se trata de promover el desarrollo de la cocina regional. Esto se consigue por la vía de la creación de oportunidades de emprendimiento, a bajo costo, para los sectores de población más vulnerables o con menos oportunidades de superación: segmentos de madres solteras, población analfabeta o con escaso nivel de instrucción y bajos ingresos.

Una de las medidas más frecuentemente empleadas para contribuir a reactivar poblaciones tras sufrir desastres naturales es apelar a sus fuerzas internas. Se busca, así, desarrollar la capacidad de resiliencia de sus habitantes, reforzar sus vínculos de solidaridad y los elementos relacionados con su ser

colectivo o identidad cultural. Se sabe que la manera de alimentarse de los grupos sociales – es decir, su cocina–, es uno de los principales rasgos marcadores de su personalidad colectiva. Muchos programas de recuperación y dinamización de las comunidades rurales se han enfocado en unir a las poblaciones en función de un ingrediente, que busca diferenciarse con una denominación geográfica de protección. O se intenta estimular el desarrollo turístico creando rutas gastronómicas, o que busca posicionar a la cocina local con ferias agropecuarias o con festivales gastronómicos (Lyck, Long y Grige, 2012; Mina, 2019).

Así ha sucedido en comunidades de España, Portugal y –en general– en casi todas las pequeñas poblaciones de la cuenca del Mediterráneo, en especial desde la década de 1980 (Alonso y Krajsic, 2013; Oliveira, 2011; Feo, 2005). Pero también en América Latina, tal como se ha hecho en México, Argentina, Perú, Chile, Colombia y Ecuador, entre otros (Courtney y Hennessey, 2016; Guardiola, 2018; Hernández, 2020; Kivela y Crotts, 2006; López-Guzmán, Lotero, Muñoz-Fernández y Rivera, 2016; Matta, 2011; Méndez, 2020). No obstante, a veces no se logran los propósitos perseguidos y se reportan algunos efectos negativos en la aplicación de estas medidas. En algunos casos se han alterado comportamientos socioculturales de las poblaciones en las áreas intervenidas. Además, se crean desequilibrios sociales, con efectos indeseables desde el punto de vista sociocultural, alterando valores familiares y resquebrajando la identidad cultural de las comunidades (Intriago, 2016; McCartney y Osti, 2007; Pérez-Aradros, 2018). Esas alteraciones afectan la vida cotidiana, por la elevación de los precios de los alimentos y de los servicios en el mercado local, el congestionamiento de tránsito vehicular que perturba la movilidad de los residentes locales (Delamere, Wankel y Hinck, 2001) y por los efectos dañinos de varias formas de contaminación ambiental (Pereira y De Conto, 2009).

Algo similar ocurrió en Portoviejo, situado en la provincia de Manabí, en la costa pacífica del Ecuador –una zona ubicada en el llamado Cinturón de Fuego del Pacífico–. Se trata de una extensa región sometida a periódicos

eventos sísmicos de gran magnitud, que dejan tras su paso una secuela de efectos negativos que afecta la continuidad normal de las actividades económicas y sociales, a veces con grandes costos en vidas humanas y considerables pérdidas materiales, destrucción de infraestructura de bienes, sedes de servicios públicos, e interrupción de la conectividad y de vías de comunicación.

En este artículo se examinan los efectos perturbadores del terremoto del 16-A en la provincia de Manabí y, en particular, en el cantón de Portoviejo –capital de la provincia y su principal cantón–. La división político-administrativa en el Ecuador comprende, en orden de importancia, las provincias, en un número de 24. Estas a su vez están compuestas por cantones; los cantones abarcan a las parroquias, que se dividen –a su vez–, en urbanas y rurales.

El 16 de abril de 2016 se produjo un sismo de magnitud 7,8 grados en la escala de Richter, que constituyó el evento sísmico más mortífero en la historia de la provincia de Manabí. A consecuencia de ese sismo hubo más de 700 personas fallecidas, sin contar las desaparecidas y no identificadas y reportadas, al igual que los más de 6.000 heridos. El daño psicológico causado por el evento a la población dejó una secuela de desesperanza en todos los órdenes de la vida social, aunque la población provincial demostró luego una alta capacidad de resiliencia social. La provincia, que tiene como una de sus principales fuentes de dinamismo económico a la actividad turística, se vio prácticamente paralizada con la ocurrencia del sismo. Las playas, los balnearios marítimos y la infraestructura de hospedaje relativamente desarrollada de la provincia la habían convertido antes del terremoto en un destino turístico regional, nacional y –en cierta medida– internacional. Se trataba de un destino turístico que atraía mayormente a los flujos de turismo de origen nacional, que constituían una de sus fuentes principales de dinamismo económico, para la creación de empleos y de ingresos.

El sismo del 16-A destruyó o inhabilitó cerca del 50% de la infraestructura turística provincial disponible. Afectó también la infraestructura de prestación de los servicios públicos, las vías de comunicación, al tiempo

que incrementó los niveles de desempleo provincial (GAD Portoviejo DT, 2016; Hidalgo, 2018; Intriago, 2016; Poveda y Vélez, 2017). Una de las medidas aplicadas en el cantón Portoviejo, en especial en las parroquias rurales, fue la realización de festivales gastronómicos. Desde entonces se desarrolló una actividad que, desde mayo del 2016, se ha venido aplicando sistemáticamente en los meses inmediatamente posteriores a la ocurrencia del gran sismo. No obstante, hay que evaluar los resultados de la actividad para probar o no la validez de este procedimiento para convertirse en una alternativa idónea para estimular la economía local y potenciar sus efectos positivos (Cole y Scott, 2004). Algunos investigadores, como Hijo y Lee (2011) consideran que hay tres factores clave para asegurar el éxito de un festival gastronómico como elemento reactivador: i) una socialización adecuada del evento; ii) una oferta diversa y atractiva de manifestaciones culturales, y, iii) un conjunto de facilidades que convenza al visitante que vale la pena su asistencia al festival, optimizando su visita, procurándole un alto grado de satisfacción por encima de la probable incomodidad que se les provoque. Además, los organizadores del festival deben procurar la creación de una atmósfera festiva que dé al asistente la impresión de contar con un atractivo programa que les brindará un alto nivel de satisfacción (Kitterlin y Yoo, 2014) y que garantice la participación directa, activa y comprometida de las comunidades locales receptoras y de sus dirigentes (Ariza, 2018; Poveda, Buzetta y Cartay, 2020).

Algo similar ocurrió en Portoviejo, situado en la provincia de Manabí, en la costa pacífica del Ecuador –una zona ubicada en el llamado Cinturón de Fuego del Pacífico–. Se trata de una extensa región sometida a periódicos eventos sísmicos de gran magnitud, que dejan tras su paso una secuela de efectos negativos que afecta la continuidad normal de las actividades económicas y sociales, a veces con grandes costos en vidas humanas y considerables pérdidas materiales, destrucción de infraestructura de bienes, sedes de servicios públicos, e interrupción de la conectividad y de vías de comunicación.

En este artículo se examinan los efectos perturbadores del terremoto del 16-A en la provincia de Manabí y, en particular, en el cantón de Portoviejo –capital de la provincia y su principal cantón–. La división político-administrativa en el Ecuador comprende, en orden de importancia, las provincias, en un número de 24. Estas a su vez están compuestas por cantones; los cantones abarcan a las parroquias, que se dividen –a su vez–, en urbanas y rurales.

El 16 de abril de 2016 se produjo un sismo de magnitud 7,8 grados en la escala de Richter, que constituyó el evento sísmico más mortífero en la historia de la provincia de Manabí. A consecuencia de ese sismo hubo más de 700 personas fallecidas, sin contar las desaparecidas y no identificadas y reportadas, al igual que los más de 6.000 heridos. El daño psicológico causado por el evento a la población dejó una secuela de desesperanza en todos los órdenes de la vida social, aunque la población provincial demostró luego una alta capacidad de resiliencia social. La provincia, que tiene como una de sus principales fuentes de dinamismo económico a la actividad turística, se vio prácticamente paralizada con la ocurrencia del sismo. Las playas, los balnearios marítimos y la infraestructura de hospedaje relativamente desarrollada de la provincia la habían convertido antes del terremoto en un destino turístico regional, nacional y –en cierta medida– internacional. Se trataba de un destino turístico que atraía mayormente a los flujos de turismo de origen nacional, que constituían una de sus fuentes principales de dinamismo económico, para la creación de empleos y de ingresos.

El sismo del 16-A destruyó o inhabilitó cerca del 50% de la infraestructura turística provincial disponible. Afectó también la infraestructura de prestación de los servicios públicos, las vías de comunicación, al tiempo que incrementó los niveles de desempleo provincial (GAD Portoviejo DT, 2016; Hidalgo, 2018; Intriago, 2016; Poveda y Vélez, 2017). Una de las medidas aplicadas en el cantón Portoviejo, en especial en las parroquias rurales, fue la realización de festivales gastronómicos. Desde entonces se desarrolló una actividad que, desde mayo del 2016, se ha venido aplicando sistemáticamente en los

meses inmediatamente posteriores a la ocurrencia del gran sismo. No obstante, hay que evaluar los resultados de la actividad para probar o no la validez de este procedimiento para convertirse en una alternativa idónea para estimular la economía local y potenciar sus efectos positivos (Cole y Scott, 2004). Algunos investigadores, como Hijo y Lee (2011) consideran que hay tres factores clave para asegurar el éxito de un festival gastronómico como elemento reactivador: i) una socialización adecuada del evento; ii) una oferta diversa y atractiva de manifestaciones culturales, y, iii) un conjunto de facilidades que convenza al visitante que vale la pena su asistencia al festival, optimizando su visita, procurándole un alto grado de satisfacción por encima de la probable incomodidad que se les provoque. Además, los organizadores del festival deben procurar la creación de una atmósfera festiva que dé al asistente la impresión de contar con un atractivo programa que les brindará un alto nivel de satisfacción (Kitterlin y Yoo, 2014) y que garantice la participación directa, activa y comprometida de las comunidades locales receptoras y de sus dirigentes (Ariza, 2018; Poveda, Buzetta y Cartay, 2020).

En este artículo se examina la aplicación de las medidas de reactivación promovidas por el poder municipal, con la asistencia de la junta parroquial, para promover la realización de festivales gastronómicos en cada una de las parroquias rurales del cantón Portoviejo. El fin perseguido con estas medidas era el de crear oportunidades económicas centradas en el desarrollo de la cocina local y, en particular, en la identificación y posicionamiento de algún plato tradicional del lugar. Con esa estrategia buscaban promover el turismo nacional, canalizando los flujos de turismo nacional y regional, visibilizando la oferta alimentaria tradicional de cada parroquia, basada en los ingredientes y en los recursos humanos locales.

Estas acciones de intervención se inscriben en lo que se ha llamado la modalidad de turismo gastronómico. Esta modalidad se define según Hall, Sharples, Mitchell, Macionis y Cambourne (2003, p. 10) como «la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos de degustación de platos y bebidas,

y/o la experimentación de los atributos de una región especial de la producción de alimentos, es la razón principal para la realización de un viaje».

La ciudad de Portoviejo –fundada en 1535– contaba en 2010 según el último censo de población (INEC, 2010) con 280.029 habitantes. Entonces era la séptima ciudad más poblada del Ecuador. El cantón Portoviejo, capital además de la provincia, está dividido en dieciséis parroquias: nueve urbanas y siete rurales. Estas siete parroquias rurales fueron las escogidas para llevar a cabo festivales gastronómicos, con el objetivo de reactivar la economía local devastada por el sismo.

Desde entonces, se han desarrollado en la ciudad una serie de acciones para consolidar la gastronomía regional, que se conoce como cocina manabita. Así: i) se realizó la salvaguarda de tres preparaciones tradicionales, por parte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2018), elaborados con ingredientes de la cuenca del río Portoviejo tales como, viche, morcilla y chicha, elevándolas a la categoría de patrimonio culinario provincial; ii) se llevó a cabo el concurso denominado «Portoviejo culinario», con la participación de cocineros locales; y, iii) se logró la declaratoria de Portoviejo como Ciudad Creativa por parte de la UNESCO, en el año 2019 (DAGP, 2019).

2. METODOLOGÍA

La investigación fue de tipo cualitativa, que presenta los aspectos fundamentales del método fenomenológico hermenéutico. Este proceso de conocimiento permitió describir las experiencias de las siete parroquias rurales de Portoviejo, en torno a los festivales gastronómicos. Se levantaron datos de detallada información, mediante la técnica de la encuesta aplicada a 210 mujeres cocineras rurales, jefas de hogar y dedicadas principalmente al quehacer doméstico.

El estudio exhaustivo identificó los platos preparados y vendidos en cada evento, así como la participación de los siete presidentes de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) parroquiales rurales, el asesoramiento y capacitación de una institución educativa vinculada a la gastronomía y el liderazgo de un municipio cantonal, a través de la Dirección

de Turismo de Portoviejo, para dirigir el proceso de los festivales gastronómicos.

Así mismo, se realizaron siete entrevistas estructuradas al presidente de la Junta Parroquial, una por cada parroquia. El propósito en este caso fue corroborar la pertenencia de las participantes a la parroquia respectiva, así como verificar si cumplían las condiciones establecidas para la participación: ser cocineras populares, amas de casa y jefes de familia.

La información recopilada correspondió al período 2016-2019, justo antes de la declaración de emergencia por la pandemia de la COVID-19. Teniendo en cuenta la relevancia de los resultados obtenidos hasta entonces, se espera que los festivales gastronómicos parroquiales se reanuden cuando existan condiciones seguras para hacerlo.

Los preparativos para la investigación exigieron a los investigadores realizar varias visitas de campo a las parroquias rurales del cantón Portoviejo antes de evento, es decir, para la coordinación y organización con los actores involucrados. Estas también debían aplicarse luego durante el desarrollo de los festivales, para tener conciencia del trabajo que realizan las mujeres cocineras rurales; y una vez finalizados los eventos, para evaluar las actividades realizadas por los gobiernos locales y el impacto socioeconómico generado en el cantón.

En esta última sección de evaluación se aplicó la técnica del *focus group*. Los autores de la investigación reunieron a las mujeres cocineras rurales que lideraban el grupo en cada parroquia, a los siete representantes de los GAD parroquiales, a la directora de la escuela gastronómica y la directora de turismo del GAD Municipal de Portoviejo. Con esto actores se discutieron las ventajas y desventajas de la actividad, se valoraron los logros obtenidos, se discutieron sus limitaciones e inconvenientes en la práctica y se establecieron correctivos para las próximas ediciones de los próximos festivales. Esta actividad permitió identificar las peculiaridades de la experiencia suscitada en cada uno de los eventos gastronómicos. Este proceso demandó de la interpretación analítica de la esencia de los festivales gastronómicos en Portoviejo desde un enfoque económico, social y político.

3. RESULTADOS

3.1. ANÁLISIS SOCIOECONÓMICO DE LAS VENTAS POR FESTIVAL GASTRONÓMICO EN PORTOVIEJO 2017-2019

El primer evento gastronómico se realizó en mayo del 2016, en la parroquia rural Abdón Calderón, ubicada al sureste del cantón. Allí se realizó el Festival de la Morcilla, plato estrella parroquial, que se elabora con el entrijo del cerdo (mezcla de vísceras y sangre) y varios condimentos, como hierbas y especias. El resultado son las tripas embutidas, conocidas como morcillas, un plato tradicional en la parroquia. La parroquia Calderón es la más poblada y cercana a Portoviejo, la ciudad capital de la provincia y cabecera cantonal (Poveda *et al.*, 2020). Dicha población perdió su mercado público en el terremoto de 2016. En 2018 el mercado fue reconstruido con una inversión de siete millones de US dólares, que permitió la creación de más de 15 mil plazas de trabajo (Ayón-Ponce *et al.*, 2019). Ese primer evento constituyó una prueba piloto que fue replicada, al año siguiente, en las otras parroquias rurales del cantón.

A partir del año 2017 y hasta el 2019 –en el período previo a la pandemia– se desarrollaron los festivales gastronómicos de forma organizada, regular y sincronizada en las siete parroquias rurales de Portoviejo. En cada parroquia se identificó un plato estelar, consultando a las cocineras locales. De esta manera se creó una oferta de emprendimiento local que involucraba a toda la familia de la cocinera participante.

En cada evento los principales actores han sido las cocineras populares organizadas, el GAD municipal de Portoviejo, los GAD parroquiales rurales y la Escuela Gastronómica de Manabí, a la que se vinculan los autores de la investigación. El aporte de los funcionarios de los GAD a nivel municipal y parroquial estaba relacionado con la logística del evento (mesas, sillas, carpas, escenario, indumentaria a expositores, pancartas alusivas al evento, y otros), así como la parte artística (show de danza, baile y animación). Pero también fueron responsables de la asesoría y asistencia técnica en la preparación de platos y seguridad alimentaria, en la cual también se involucraron los autores de la investigación.

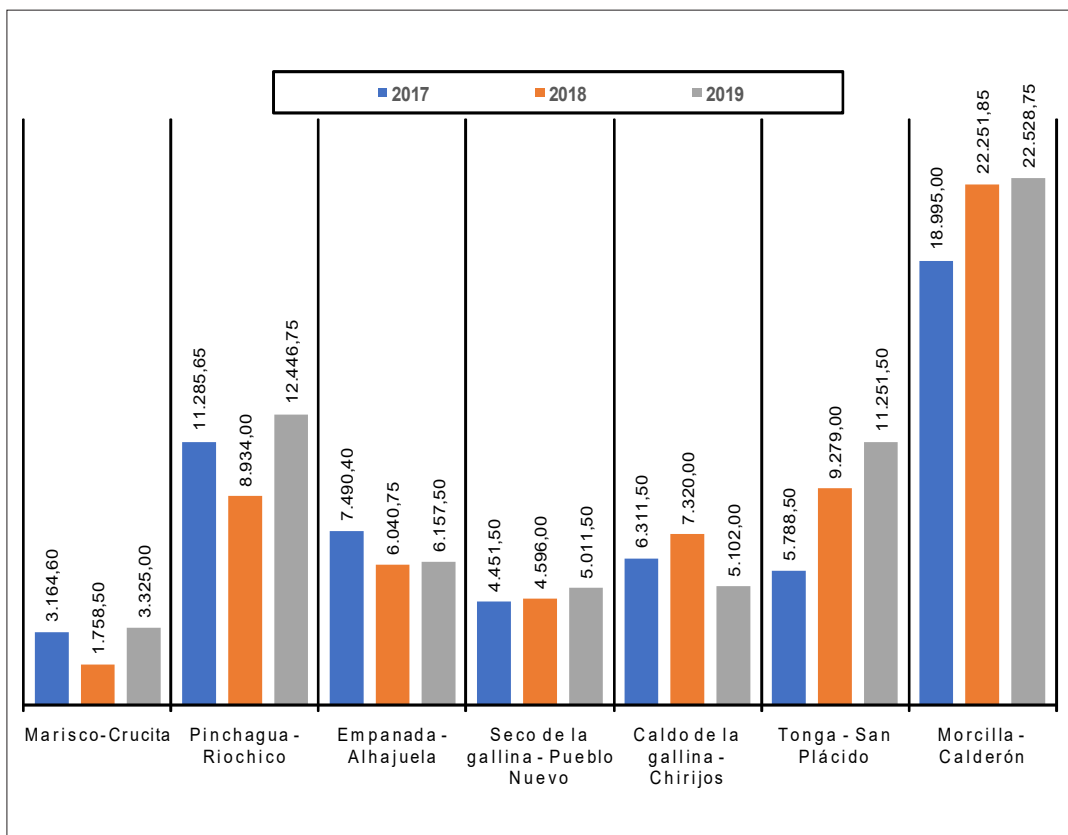


Figura 1. Análisis de las ganancias reportadas en los festivales gastronómicos en Portoviejo, 2017-2019. Fuente: elaboración propia, con base en GAD Portoviejo DT (2016)

La realización de cada festival gastronómico parroquial coincidía con la fecha de las fiestas patronales o cívicas de cada localidad, salvo en el caso de Crucita, donde se iniciaba la temporada alta de turismo en épocas de Carnaval o Semana Santa (Cárdenas, comunicación personal, 2 de diciembre de 2020). Esa parroquia de la zona costera, ubicada a veinte minutos de Portoviejo, centra su economía en torno a la agricultura, la pesca marítima y el turismo de sol y playa. Su principal atractivo son los trece kilómetros de playa con los que cuenta. Se desarrolla así una actividad turística principalmente de turistas regionales y nacionales que la visitan durante todo el año, en especial en la época vacacional. Acuden también, aunque en menor cuantía, turistas extranjeros (Milanés e Hidalgo, 2018).

El Festival del Marisco es un evento que se inició con un bajo volumen de ventas durante

los tres primeros años, en relación con los otros festivales. Esa reducida recaudación se explica por el poco interés de los expositores gastronómicos, que perciben sus mayores ingresos de la demanda turística derivada de otras épocas del año, como los largos feriados. Además, tampoco resulta muy novedoso visitar Crucita durante el Festival del Marisco, debido a que normalmente degustan esos platos en sus establecimientos preferidos (Poveda *et al.*, 2020) en cualquier época del año. La mayor venta de este festival se produjo en el año 2019, el último año de la serie, alcanzando US\$ 3.325, lo que representó un aumento del 89% con respecto al año anterior (Figura N° 1).

Las seis parroquias rurales restantes se localizan en la proximidad del área urbana de Portoviejo y se encuentran bañadas por aguas de los ríos Calderón, Portoviejo y Río Chico, una zona que se conoce con el nombre de la

Ruta del Encanto. Antes era llamada la «Ruta de la Aventura y el Encanto Natural». Se trata de un área extendida en 35 kilómetros de largo, que llega hasta el cerro Mancha Grande y que posee un exuberante paisaje (Cedeño, Bravo y Ruiz, 2020). Esta ruta tiene un potencial turístico natural y cultural que, si es considerada en los objetivos estratégicos de nivel económico productivo establecidos en el Plan de Ordenamiento Territorial de Portoviejo (PDOT) 2015-2019, podría ser aprovechada para fomentar emprendimientos productivos (GAD Portoviejo DT, 2016).

El instrumento de planificación cantonal mencionado apoya procesos orientados a la consolidación de la soberanía alimentaria. El Plan Estratégico de Desarrollo Turístico de

Portoviejo 2017-2022, por su parte, prioriza el desarrollo de productos turísticos gastronómicos, con el fin de aprovechar sus recursos naturales y culturales (ESPOL, 2017) (Figura Nº 2).

El desarrollo de los festivales gastronómicos en Portoviejo ha permitido que se promuevan proyectos de identidad y rescate patrimonial. En el año 2018 el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2018) reconoció al viche, una sustanciosa sopa de pescado y camarón y diversas verduras (yuca, choclo, maní, frijol, plátano, etc.) que elaboran en la comunidad de Las Gilces de la parroquia Crucita, junto con la morcilla y la chicha de la parroquia Abdón Calderón, como patrimonio inmaterial del país, por el conocimiento y

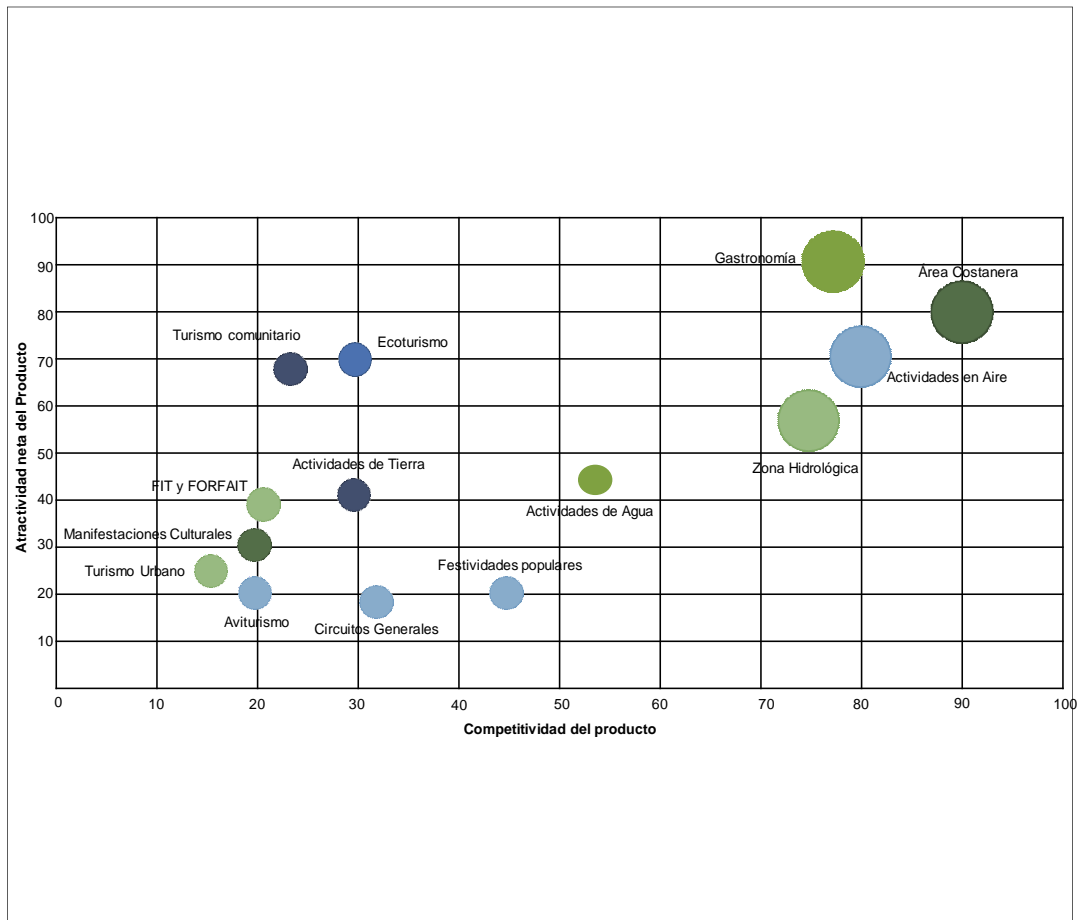


Figura 2. Análisis de la vocación turística de Portoviejo según el Plan de desarrollo turístico del cantón, 2017-2022. Fuente: ESPOL (2017)

prácticas alimenticias tradicionales (El Comercio, 2018). Este reconocimiento se logró a través de un proceso de participación comunitaria y de apoyo por parte de la Municipalidad, para salvaguardar los saberes y sabores que son parte de la identidad nacional.

El Festival del Ceviche de Pinchagua – realizado en la parroquia Riochico– se posicionó como el segundo más importante en ventas obtenidas, durante los tres años considerados, obteniéndose US\$ 32.666,40. La materia prima principal es la sardina, también conocida como pinchagua en las costas de Ecuador. El producto es traído desde del recinto Los Arenales de Crucita y su elaboración tiene un proceso de curtido (maceración) del pescado crudo con limón y sal, acompañado con una salsa de verduras que lleva cebolla paiteña, tomate y cilantro. Es uno de los festivales más concurridos, debido a que el ceviche es uno de los platos más destacados a nivel provincial.

La empanada de plátano verde es un aperitivo manabita que se rellena generalmente con queso, pollo o carne. Se trata de una empanada de masa de plátano verde que se rellena. Constituye el plato estelar para promocionar el Festival de la Empanada de Verde que se realiza en la parroquia Alhajuela. Quizás sus ventas no sean muy cuantiosas, pues representaron US\$ 19.688,65 en los tres periodos analizados. En el día del Festival de 2019 se vendieron 4.900 empanadas. Una de las cocineras participantes fue la ganadora de la Primera Copa Culinaria de Portoviejo, presentando una versión novedosa preparada con un relleno de un embutido llamado longaniza (tripa de cerdo rellena de carne picada de cerdo, arroz, hierbas y especias).

El cuarto festival gastronómico es el del Seco de Gallina Criolla, elaborado con gallina criada libremente en el campo, a diferencia de la criada en granja, en grandes polleras. Este plato constituye uno de los platos más tradicionales de la campiña manabita. Se desarrolla en Pueblo Nuevo, una parroquia de rica producción agrícola como el cacao, café, algodón, maní, yuca y otros. Las ventas de este Festival ascendieron a US\$ 14.059,00 en los tres años. Es el Festival que presenta menores ventas, situándose por debajo del Festival del

Marisco. Esto tal vez se debe a que se utiliza como materia prima principal la gallina criolla. Del ave se obtienen diez porciones. El precio del plato servido en el Festival es de US\$ 4,00 y la ganancia es del 50%; es decir, de US\$ 2,00 por porción. Deja, pues, poco margen rentable, por el alto precio de cada ejemplar de gallina criolla (Poveda *et al.*, 2020). Situación similar sucede con los festivales del Caldo de la Gallina Criolla y La Tonga por los ingredientes utilizados y su costo, que son realizados en las parroquias de Chirijo y San Plácido, respectivamente (Espinoza, 2019).

En el año 2019 el Festival del Caldo de Gallina Criolla tuvo un descenso del 30% en sus ventas. Lo contrario sucedió con la venta de tonga (preparación con gallina, arroz, maní, yuca, plátano maduro, envuelta en hoja de plátano), cuyas ventas aumentaron en un 21% en relación con el año anterior. La peculiaridad de este último plato radica en dos aspectos. El primero es que se envuelve con hojas de plátano, un elemento utilizado para cubrir las comidas que se hornean y que es utilizado por el campesino manabita (montubio) para llevar su almuerzo al campo (Regalado, 2019). El segundo aspecto es que su relleno puede ser gallina, carne, pescado, marisco, morcilla, o cualquier otra clase de proteína que se acompañe con una salsa de maní y arroz.

El Festival de la Morcilla, celebrado en la parroquia Abdón Calderón, es el último del año calendario. Es también el que cuenta con mayor clientela, porque dicha preparación culinaria es muy reconocida a nivel nacional. Las ventas en dicho Festival han ido en aumento cada año, hasta sumar de US\$ 63.775,60 durante el período 2017-2019, lo que representó el 35% del total de las ventas conjuntas de los siete festivales desarrollados en los tres años estudiados (Figura Nº 3).

3.2. OTRAS INICIATIVAS PARA LA COCINA REGIONAL

3.2.1. COPA CULINARIA 2019

Con el propósito de promocionar los sabores y platos emblemáticos de las parroquias rurales del cantón Portoviejo, e incentivar la innovación en el uso de ingredientes de producción local, se realizó la Copa Culinaria, en el 2019. Se hizo en paralelo con los festivales gastronómicos en

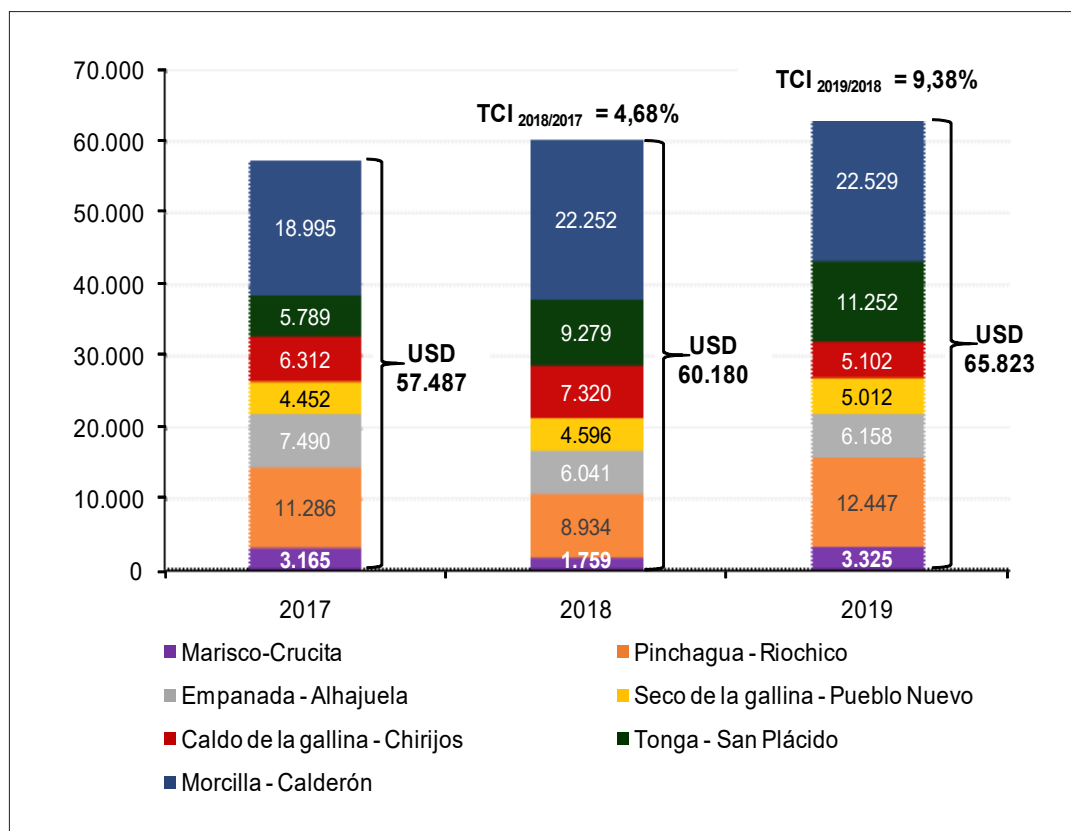


Figura 3. Análisis de las ventas anuales de los festivales gastronómicos de Portoviejo, 2017-2019: volumen (en USD) y tasas de crecimiento interanual (TCI, en %). Fuente: elaboración propia, con base en GAD Portoviejo DT (2020)

las parroquias rurales. Ese año, al final de cada festival parroquial, se hacía una eliminatoria para seleccionar el participante en la Copa Culinaria. Este evento consistió en lo siguiente: simultáneamente con el evento del festival gastronómico, en ese certamen participaron todos los cocineros que habían sido seleccionados en el evento de su parroquia, mayoritariamente mujeres, con habilidades para preparar el plato más representativo de cada lugar (El Diario, 2019).

El proceso para esta eliminatoria se llevó a cabo en días previos a los festivales en cada parroquia rural. Con ese fin se hicieron reuniones para capacitar a los interesados en elaborar platos creativos fundamentados en la cocina manabita, mientras se les informaba sobre las bases del concurso. Una vez finalizada

esta etapa, se analizaron los siete festivales realizados, para seleccionar los tres finalistas en cada uno de los grupos de participantes. Entre ellos se efectuó la gran eliminatoria, en la que el primer lugar o ganador obtuvo la mejor calificación tomando en consideración varios criterios: sazón, emplatado o decorado, innovación, mejor uso y variedad de ingredientes, técnicas, frescura y buenas prácticas de higiene, de acuerdo con las bases propuestas en el concurso.

La final del concurso se celebró en la ciudad de Portoviejo, cabecera cantonal, capital de la provincia y sede de la ciudad creativa gastronómica desde el 2019. A partir de esa fecha se inició una serie de actividades relacionadas con el desarrollo de la cocina manabita, enmarcado dentro del programa de

la UNESCO y atendiendo a un plan regional y un programa de fortalecimiento de la identidad cultural regional. Dentro de ese contexto se desarrolló un proceso más exhaustivo de preparación para las siete cocineras finalistas. Se llevó a cabo un proceso de aprendizaje de técnicas de vanguardia adaptadas a las particularidades de la cocina tradicional manabita. En ese proceso las participantes presentaron diversas versiones adaptadas a la esencia de la cocina manabita. Se logró así la reafirmación del saber tradicional y el aprendizaje de nuevos procedimientos relacionados con la nueva cocina manabita. También dentro de esa perspectiva se presentaron algunas innovaciones culinarias. Una de ellas fue la de las empanadas de verde con relleno de longaniza, que integró productos representativos del cantón, y que resultó ganadora de la primera edición de la Copa Culinaria (El Diario, 2019).

3.2.2. FESTIVAL DEL VICHE

La cocina tradicional manabita obtuvo su certificación como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador en el año 2018, como resultado del levantamiento de la información relacionada con la identificación de platos, utensilios y técnicas tradicionales del cantón Portoviejo, vinculándolos con los usos sociales que se desarrollan en estos lugares (INPC, 2018). Por su parte, en la Copa Culinaria se tomaron en cuenta las actividades y prácticas realizadas de manera tradicional aplicadas a la elaboración de platos y preparaciones culinarias ancestrales. Estas iban desde el cuidado de los animales y de las huertas familiares hasta la pesca artesanal, la elaboración de objetos y cuando es costumbre consumir el plato. En él se destacan las técnicas y usos culinarios relacionados, en especial en la comunidad de las Gilces, de la parroquia Crucita.

3.1.2. CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA POR LA UNESCO

Con el propósito de incentivar el turismo gastronómico regional y fortalecer los vínculos identitarios manabitas, se gestionó –a instancias del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Portoviejo– la designación de Ciudad Creativa en la categoría Gastronomía de la UNESCO. Como resultado

de tal gestión, se logró tal declaratoria en el año 2019, gracias a los esfuerzos que se han realizado localmente. Con tal fin se crearon espacios urbanos sostenibles, nuevos mercados y camales o mataderos públicos. Y se incentivó a los productores locales a generar una mayor cadena de valor de sus productos, con el propósito de estrechar las relaciones del campo-ciudad. El propósito perseguido era que los centros rurales se volvieran sustentables y ecológicos, haciendo que el turismo cultural y sus atractivos naturales interactuaran con la academia y otros actores públicos en beneficio de la gastronomía local (DAGP, 2019).

4. CONCLUSIONES

Los festivales gastronómicos liderados por el GAD Municipal del cantón Portoviejo en tanto estrategia conveniente de reanimación local alcanzaron los resultados propuestos. La socialización cumplida con actores de distintas áreas –cocineras, emprendedores del sector productivo y artesanal, autoridades e institutos de capacitación–, estimuló el desarrollo de nuevas ofertas culturales, al tiempo que se constituyó en una fuente de emprendimientos locales. De esta manera se propiciaba un conjunto de facilidades turísticas, que permitió al visitante disfrutar de actividades de ocio en un entorno rural.

A partir del desarrollo de esta manifestación cultural, que generó ingresos económicos a pequeñas familias y fomentó pequeños emprendimientos económicos –después de un hecho disruptivo, como fue el terremoto del 16-A–, se convirtió en un antecedente importante en el desarrollo de nuevas iniciativas para consolidar la vocación turística del cantón Portoviejo.

La Copa Culinaria, la declaratoria de platos tradicionales como patrimonio nacional y –principalmente– la obtención de la declaratoria por parte de la UNESCO como Ciudad Creativa categoría Gastronomía, han posicionado a Portoviejo como un destino atractivo para el disfrute del turismo gastronómico. Estas evidencias dan cuenta que la planificación desde la resiliencia turística ha contribuido a promover la creatividad y la identidad de los portovejenses, sus tradiciones culturales, empoderándolos en prácticas

amigables en la agricultura y fomentando emprendimientos gastronómicos, en un marco de desarrollo sostenible.

REFERENCIAS

- Alonso, A. D. y Krajsic, V. (2013). Food heritage down under: Olive growers as Mediterranean 'food ambassadors'. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 158-171.
- Ariza Jiménez, M. A. (2018). *Escenario de revitalización identitaria para los jóvenes de la población basado en una práctica ancestral*. (Trabajo de grado inédito). Diseño de Espacios y Escenarios, Universidad Piloto de Colombia. Recuperado de <http://repository.unipiloto.edu.co/handle/20.500.12277/5260>
- Ayón-Ponce, G. I., Zea-Barahona, C. A., Muñiz-Jaime, L. P., Álvarez-Indacochea, A. A., Salazar-Pin, G. E. y Celorio-Reyes, M. S. (2019). La inversión pública del GAD y su incidencia en la reactivación económica de la parroquia Abdón Calderón del cantón Portoviejo. *Dominio de las Ciencias*, 5(2), 252-274. <https://doi.org/10.23857/dc.v5i2.901>
- Berrocal Vargas, M. (2008). *Análisis y evaluación de la vulnerabilidad de la población de La Fortuna de San Carlos a la actividad volcánica del Volcán Arenal, Costa Rica*. (Tesis de doctorado inédita). Universitat de Girona, Cataluña, España. Recuperado de <https://www.tdx.cat/handle/10803/7918#page=1>
- Borja Núñez, R. (1993). *La Josefina: ¿Por qué se vino el cerro abajo?* Quito, Ecuador: Centro para el Desarrollo Social-CDS.
- Campos-Vargas, M., Aparicio, A. T. y Alanís, J. C. (2015). Riesgos siconaturales: vulnerabilidad socioeconómica, justicia ambiental y justicia espacial. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 24(2), 53-69. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rcdg/v24n2/v24n2a4.pdf>
- Cárdenas, C. (2 de diciembre de 2020). *Festivales gastronómicos Portoviejo* [Comunicación personal].
- Cedeño, C., Bravo, L. y Ruiz, A. (2020). Estrategias para la gestión sostenible del turismo rural alternativo en la Ruta del Encanto del cantón de Portoviejo. *RECUS. Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad*, 5(1), 77-89. Recuperado de <https://revistas.utm.edu.ec/index.php/Recus/article/view/2257>
- Cole, S. T., y Scott, D. (2004). Examining the mediating role of experience quality in a model of tourist experiences. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 16(1), 79-90. https://doi.org/10.1300/J073v16n01_08
- Courtney, S. A. y Hennessey, S. M. (2016). Appealing to different appetites? A comparative analysis of visitors and residents to a culinary festival. Boston, Massachusetts: University of Massachusetts (Travel and Tourism Research Association: Advancing Tourism Research. Globally I). Recuperado de <https://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1651&context=ttra>
- Cova, F. y Rincón, P. (2015). El terremoto y tsunami del 27-F y sus efectos en la salud mental. *Terapia Psicológica*, 28(2), 179-185. Recuperado de http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-48082010000200006
- D'Ercole, R. (1989). La catástrofe del Nevado del Ruiz ¿Una enseñanza para el Ecuador? El caso del Cotopaxi. *Estudios de Geografía*, 2, 5-32. Recuperado de <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01184809/document>
- Decentralized Autonomous Government Portoviejo, DAGP. (2019). *UNESCO Creative Cities Network. 2019 Call for applications*. Portoviejo, Ecuador: DAGP.
- Delamere, T. A., Wankel, L. M. y Hinck, T. D. (2001). Development of a scale to measure resident attitudes toward the social impacts of community festivals, Part I: Item generation and purification of the measure. *Event Management*, 7(1), 11-24.

- El Diario [de Ecuador]. (1 de noviembre de 2019). Las empanadas de verde con longaniza, ganadoras de la Copa Culinaria. *El Diario* [edición digital]. Recuperado de <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/512367-las-empanadas-de-verde-con-longaniza-ganadoras-de-la-copa-culinaria/>
- El Comercio. (2018). Cocina tradicional manabita declarada Patrimonio Cultural Inmaterial. *El Comercio* [edición digital]. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/actualidad/cultura/cocina-manabita-patrimonio-cultural-inmaterial.html>
- Escuela Superior Politécnica del Litoral, ESPOL. (2017). *Elaboración del Plan estratégico de desarrollo turístico del cantón Portoviejo 2017-2022*. Portoviejo, Ecuador: ESPOL, FIMCBOR-Turismo.
- Espinoza, M. V. (22 de agosto de 2019). Manabí se reactiva con festivales típicos. *Revista Líderes* [edición digital]. <http://www.revistalideres.ec/lideres/manabi-gastronomia-festivales-economia-intercultural.html>
- Feo Parrondo, F. (2005). Turismo gastronómico en Asturias. *Cuadernos de Turismo*, (15), 77-96.
- Fleurbaey, M. y Blanchet, D. (2013). *Beyond GDP: Measuring welfare and assessing sustainability*. Oxford, Reino Unido: Oxford University Press.
- García Palacios, C. (2016). Turismo comunitario en Ecuador: ¿Quo vadis? *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 25(4), 597-614. Recuperado de <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V25/N04/v25n4a11.pdf>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Portoviejo-Dirección del Turismo, GAD Portoviejo DT. (2016). *Diagnóstico de la planta turística de Portoviejo después del terremoto del 16.A*. Portoviejo, Ecuador: GAD Portoviejo DT.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Portoviejo-Dirección del Turismo, GAD Portoviejo DT. (2020). *Festivales GAD Portoviejo*. Recuperado de <https://www.portoviejo.gob.ec/category/festivales-gastronomicos/>
- Guardiola Wiscovitch, J. (2018). *La sostenibilidad del turismo gastronómico y la implementación de un plan acertado para los pueblos de Cabo Rojo y Lajas, Puerto Rico*. (Tesis de maestría inédita). Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. y Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford, Reino Unido: Butterworth-Heinemann.
- Hernández, S. (2020). *Festival Oaxaca Barroca*. Guadalajara, Jalisco, México: Observatorio Latinoamericano de Gestión Cultural. Recuperado de <https://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/handle/123456789/1012>
- Herrero, C. (2018). *La medición del bienestar y el bien vivir*. Alicante, España: Universidad de Alicante e IVIE. Recuperado de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estudios%20e%20Investigaciones/Medias_buen_vivir/8.%20Buen_vivir-La_medicion_del_Bienestar.pdf
- Hidalgo Mendoza, C. A. (2018). *Transformación urbana del espacio público en la zona cero de Portoviejo. 1970—2016*. (Tesis de grado inédita). Facultad de Arquitectura, Diseño y Artes, Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/15021>
- Hijo, S. y Lee, K. (2011). Evaluar las influencias de la calidad y satisfacción del festival en las intenciones de comportamiento de los visitantes. *Gestión de Eventos*, 15(3), 293-303.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos, INEC. (2010). *Base de datos – Censo de población y vivienda*. Quito, Ecuador: INEC. Recuperado de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda-2010/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, INPC. (2018). *El Viche. Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador*. Quito, Ecuador:

- INPC.
- Intriago, R. (2016). *Incidencia del terremoto del 16 de abril de 2016 en la actividad turística de sol y playa del balneario de Canoa, provincia de Manabí, del noroccidente del Ecuador y diseño de una política de intervención turística para reactivar la dinámica socioeconómica y ambiental regional*. (Tesis de maestría inédita). Universidad Internacional Iberoamericana-UNINI, sede Ecuador.
- Kitterlin, M. y Yoo, M. (2014). Festival motivation and loyalty factors. *Tourism & Management Studies*, 10(1), 119-126.
- Kivela, J. y Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- López-Guzmán, T., Lotero, C. P. U., Muñoz-Fernández, G. y Rivera, I. R. (2016). Perfil sociodemográfico, valoración de atributos y nivel de satisfacción. Estudio de Festivales gastronómicos, Guayaquil-Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, 21(76), 674-692.
- Lyck, L., Long, P. y Grige, A. X. (Eds.). (2012). *Tourism, festivals and cultural events in times of crisis*. Copenhage, Dinamarca: Copenhagen Business School Publication.
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207.
- McCartney, G. y Osti, L. (2007). From cultural events to sport events: A case study of cultural authenticity in the Dragon Boat Races. *Journal of Sport & Tourism*, 12, 25-40. <https://doi.org/10.1080/14775080701496750>
- Méndez Recalde, D. I. (2020). *Implementación de Festival de la Cultura Otavalo en la ciudad de Quito*. (Tesis de grado inédita). Universidad de Los Hemisferios 2020, Quito, Ecuador. Recuperado de <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/xmlui/handle/123456789/1169>
- Milanés Batista, C. M. E Hidalgo Zambrano, R. V. (2018). Ciudades bajo riesgo costero: Los casos de Santiago de Cuba y Portoviejo. *Arquitectura y Urbanismo*, XXXIX(2), 31-44. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/3768/376858946004/html/>
- Mina Gallón, G. G. (2019). *Análisis del destino turístico Súa para la reactivación post-terremoto del 16 de abril del 2016*. (Tesis de grado inédita). Escuela de Hotelería y Turismo, Pontificia Universidad Católica del Ecuador PUCESE-Sede Esmeraldas. Recuperado de <https://repositorio.pucese.edu.ec/handle/123456789/1789>
- Nieto, G. P. y Moreno, O. Z. (1993). La Josefina: lecciones aprendidas en Ecuador. *Desastres y Sociedades*, 2(3 Especial: Desbordes, Inundaciones, Diluvios), 22-38. Recuperado de <https://www.eird.org/deslizamientos/pdf/spa/doc6572/doc6572.pdf>
- Ojeda-Moncayo, J., Locat, J., Couture, R. y Leroueil, S. (2004). The magnitude of landslides: An overview. En W. A. Lacerda, M. Ehrlich, S. A. B. Fontoura y A. S. F. Sayao (Eds.), *Landslides: Evaluation and stabilization* (pp. 379-384). Abingdon, Reino Unido: Balkema, Taylor & Francis Group.
- Oliveira, de S. P. R. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3), 738-752.
- Olcina Cantos, J. y Ayala Carcedo, F. J. (2002). Riesgos naturales. Conceptos fundamentales y clasificación. En J. Ayala Carcedo y J. Olcina Cantos (Coords.), *Riesgos naturales* (pp. 41-74). Barcelona, España: Ariel.
- Pereira, G., y De Conto, S. M. (2009). Educación ambiental y planificación de un evento turístico: Los desfiles y las Olimpiadas Coloniales de la Fiesta Nacional de la Uva-RS. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18(5), 511-529.
- Pérez-Aradros, C. G. de G. (2018). Las políticas públicas en materia de igualdad en España en el contexto laboral. *Cuaderno Jurídico y Político*, 4(11), 47-59.
- Poveda, E., Buzetta, F. y Cartay, R. (2020). Reactivación económica tras sismo 16A. Festival gastronómico en parroquias rurales Portoviejo (Ecuador) 2016-2019. *Revista Espacios*, 41(27), Art. 5. Recuperado de <https://www.revistaespacios.com/a20v41n27/20412707.html>

Poveda Cedeño, E. L. y Vélez del Hierro, C. (2017). *El sector hotelero portovejense después del terremoto del 16.A*. Portoviejo, Ecuador: Universidad de Especialidades Espíritu Santo. Recuperado de <https://isbn.cloud/9789978251003/el-sector-hotelero-portovejense-despues-del-terremoto-del-16a/>

Regalado, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria*. (2a. ed.). Manta, Ecuador: Ediciones ULAM.

Villanueva Chavarry, C. (2018). Competencia Administrativa para la aplicación de Estrategias de Prevención de Riesgos y Desastres Naturales en la Municipalidad Distrital de Carabayillo, 2014 – 2017. Recuperado de <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/20012>

Wilches-Chaux, G. (1993). La vulnerabilidad global. En A. Maskrey (Comp.), *Los desastres no son naturales* (pp. 11-44). Ciudad de Panamá, Panamá: La Red-Red de Estudios Sociales en Prevención de Desastres en América Latina. Recuperado de <http://www.desenredando.org>