



GASTRONOMÍA

**DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE MAGISTER EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN
GESTIÓN E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA**

AUTOR: VERA LUCAS ANDREA MARGARITA

TUTOR: DAVID RODOLFO GUAMBI ESPINOSA

Título de la investigación

**Propuesta de una ruta agroturística como una alternativa de promoción de
desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales del cantón Chone**

QUITO 25 DE SEPTIEMBRE DEL 2023

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo Andrea Margarita Vera Lucas declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.



.....
Andrea Margarita Vera Lucas

1727585646

Autor del proyecto de investigación

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, David Rodolfo Guambi Espinosa certifico que conozco a la autora del presente trabajo siendo la responsable exclusiva tanto de su originalidad y autenticidad, como de su contenido.



.....

Mcs. David Rodolfo Guambi Espinosa

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

DEDICATORIA

Con inmensa gratitud dedico este trabajo investigativo a mis padres, José y Margarita, por siempre estar ahí para mí, y ser los pilares fundamentales en mi vida; a mi hermano Jesús Andrés, que está dispuesto a escucharme, apoyarme en todos los momentos cuando más lo necesito.

Gracias de corazón porque siempre han creído en mí y ser mi motivación diaria.

AGRADECIMIENTO

El presente trabajo investigativo, no se pudo haber realizado sin la bendición de Dios, quien ha sido mi fortaleza en el día a día.

Agradezco infinitamente a la Universidad UIDE, por acogerme en este proceso de estudios.

Al Chef. David Guambi Espinosa por ser el guía y orientador en este trabajo.

Gracias infinitas.

INDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD	i
DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
RESUMEN	5
ABSTRACT	6
INTRODUCCIÓN	7
CAPÍTULO I.....	8
Investigación Preliminar	8
Identificación del Problema.....	8
Exposición y Análisis de Conocimientos Teóricos Relacionados con el Tema.....	9
¿Qué es una Ruta?.....	9
¿Qué es una Ruta Turística?.....	9
Agroturismo.....	10
Promoción Turística.....	11
Desarrollo Rural	11
¿Qué es Turismo Gastronómico?.....	12
¿Qué es un Producto Local?.....	13
Gastronomía Manabita	14
Conceptualización del Producto Turístico.....	15
Producto Turístico.....	15
Los Componentes del Producto Turístico	15
Agroturismo Como Producto Turístico.....	16
Objetivos de la Propuesta del Producto	18
Objetivo General.....	18
Objetivos Específicos.....	18
Justificación del Producto.....	19
CAPÍTULO II.....	20
Investigación Situacional.....	20
Competencia Directa.....	20
Evaluación FODA	25
Evaluación PEST.....	27

CAPÍTULO III	29
Definición del Producto o Servicio	29
Tipo de Producto	29
Desarrollo de la Marca del Producto	29
Análisis Cruzado y Estrategias (FODA-pest)	30
Justificación y Viabilidad del Desarrollo del Producto	30
Segmentación Del Mercado	31
<i>Criterios de Segmentación</i>	31
Marketing Mix	34
Precio	34
CAPÍTULO IV	36
Diseño del Producto	36
Ejecución de los Procesos	36
<i>Itinerario de la Ruta Agroturística Los Raidistas</i>	38
<i>Distancia y Tiempos de la ruta Agroturística Los Raidista</i>	39
Identificación de Indicadores de Valoración	44
Mapeo de los Procesos	45
Estandarización de los Procesos	46
Capítulo V	47
Contrastación de la Viabilidad del Nuevo Producto	47
Viabilidad Técnica	47
Viabilidad Económica	49
Viabilidad de Gestión	51
Interpretación de resultados	58
Conclusiones	59
Recomendaciones	61
Bibliografía	62

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Principales cultivos del cantón Chone	13
Tabla 2. Principales cultivos a nivel nacional.....	20
Tabla 3. Competencia directa: Rutas Gastronómicas de la Provincia de Manabí.....	21
Tabla 4. Competencia Indirecta. Agencia de viajes y paquetes turísticos.....	23
Tabla 5. Rutas agroturísticas del Perú	24
Tabla 6. Rutas turísticas de Colombia.....	24
Tabla 7. Distancias referenciales entre los destinos de la Ruta Los Raidistas.....	39
Tabla 8. Actividades a realizarse en la ruta Los Raidistas.....	40
Tabla 9. Indicadores de valoración de ruta Agroturística Los Raidistas.....	44
Tabla 10. Perfil del turista para recorrer la ruta Los Raidistas.	46
Tabla 11. Recursos de la viabilidad técnica.....	47
Tabla 12. Presupuesto de la Ruta Agroturística Los Raidistas	49

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Componentes del producto turístico.....	16
Figura 2. Matriz Foda.....	26
Figura 3. Análisis Pest.	28
Figura 4. Lugares de la Ruta agroturística Los Raidistas.....	38
Figura 5. Mapa referencial de las vías principales de acceso a la ruta agroturística Los Raidistas.....	45

RESUMEN

En el presente proyecto de investigación se desarrolló una propuesta de una ruta agroturística para promocionar el desarrollo rural basado en productos locales del cantón Chone, para este propósito la investigación se desarrolló en tres fases. La primera etapa consistió en identificar los establecimientos potenciales agroturísticos del cantón con una infraestructura turística adecuada, confortable y cómoda al turista; en la segunda etapa se seleccionaron los platos tradicionales elaborados con los productos locales cosechados y cultivados por los campesinos de las diferentes lugares anfitriones que forman parte de la ruta, y en la tercera etapa se definieron los productos turísticos como lo son las actividades recreativas y tradicionales con las haciendas y fincas que involucren a las comunidades para conocer las características culturales del campesino montubio. Los hallazgos demostraron que el cantón Chone cuenta con potencial para desarrollar productos agroturísticos; sin embargo, existe escasa información acerca de los productos turísticos que puede ofrecer esta ciudad, no obstante, el recorrido en campo realizado permitió identificar lugares con bondades turísticas y así desarrollar una ruta agroturística con el aprovechamiento de los recursos agroproductivos de Chone.

PALABRAS CLAVES: agroturística, turismo rural, productos locales

ABSTRACT

This research project developed a proposal for an agro-tourism route to promote rural development based on local products in the canton of Chone, for this purpose the research was developed in three phases. The first stage consisted of identifying potential agricultural tourism establishments in the canton with adequate, comfortable and convenient tourist infrastructure; in the second stage, traditional dishes made with local products harvested and cultivated by the farmers of the different host sites that are part of the route were selected; and in the third stage, tourism products were defined, such as recreational and traditional activities with farms and ranches that involve the communities to learn about the cultural characteristics of the Montubio peasant. The findings showed that the canton of Chone has the potential to develop agro-tourism products; however, there is little information about the tourism products that this city can offer, however, the field trip made it possible to identify places with tourist attractions and thus develop an agro-tourism route with the use of Chone's agro-productive resources.

KEYWORDS: agro-tourism, rural tourism, local products, local products.

INTRODUCCIÓN

El turismo es una herramienta tanto de desarrollo económico y social sobre todo en las regiones rurales, el potencial de esta herramienta se convierte en foco de atención de los gobiernos, comunidades y emprendedores. En este contexto el cantón Chone ubicado en la provincia de Manabí – Ecuador, no es una excepción al contar con una tradición agrícola y sobre todo gastronómica única y diversa.

La investigación se centra en proponer una Ruta agroturística como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales del cantón Chone. El agroturismo como una modalidad del turismo rural el cual se enfoca en brindar experiencias auténticas y enriquecedoras a los visitantes al permitir que se participen en actividades relacionadas con la agricultura.

El cantón Chone, es conocido por su diversidad geográfica, agrícola y la hospitalidad de su gente, siendo un buen escenario para desarrollar una ruta agroturística y resaltar sus paisajes rurales , la riqueza de su gastronomía tradicional, esta propuesta busca identificar los establecimientos agroturísticos existentes en el cantón, seleccionar los platos más representativos elaborados con productos locales, generar ingresos económicos a la comunidad por la oferta de las actividades a realizarse en el sector.

CAPÍTULO I

Investigación Preliminar

Identificación del Problema

El cantón Chone de la provincia de Manabí, tiene una superficie de 3570 kilómetros cuadrados, ocupando así gran extensión territorial en el centro norte de la provincia manabita, la mayor parte de este cantón está conformada por zonas rurales, lo que permite que uno de las principales fuentes de ingreso sea la agricultura, el comercio y la ganadería. Chone también conocida como la ciudad de los naranjos en flor es mayormente agrícola cuenta con un gran número de campesinos que se dedican a esta actividad, ofreciendo así un lugar idóneo para el desarrollo del turismo rural y por ende el agroturismo.

Chone debido a su ubicación posee las condiciones climáticas ideales para el desarrollo del agroturismo; permitiendo el cultivo de productos con sabores y aromas únicos logrando así que su gastronomía sea especial, y a su vez conociendo las actividades culturales que nuestros ancestros dejaron como un legado desde cómo se cosechan, preparan y consumen los productos que la tierra madre iba ofreciendo.

De tal manera este tema de investigación aborda la importancia de la ruta agroturística en el desarrollo rural y la promoción de productos gastronómicos en el cantón Chone, donde se evidencian los beneficios económicos, sociales y culturales de este tipo de turismo, así como la diversidad de productos locales que pueden ser destacados en la oferta gastronómica.

Exposición y Análisis de Conocimientos Teóricos Relacionados con el Tema

¿Qué es una Ruta?

Ruta es la vía para seguir con un origen y un destino diferente, que sirve de base para la creación de los itinerarios. Lo que determina la ruta son una serie de valores paisajísticos, culturales, humanos y naturales, que realizan el centro lineal de atención (Luque, 2009, como se citó en Cardenas, 2015).

¿Qué es una Ruta Turística?

Como lo señala Hernández (2011) “las rutas turísticas se crean a partir de un proceso estándar que va desde la clasificación del recurso, el registro del recurso sea éste patrimonial o paisajísticos, lo que permite la selección de los bienes culturales y naturales que pueden ser idóneos en la implementación de un producto turístico, de manera, que se organiza y jerarquiza la oferta acorde a la temática de la ruta” (p.226).

Por lo tanto, se puede decir que las rutas turísticas son aquellas que cuentan con un itinerario en cual une varios puntos turísticos, la ruta se crea con la finalidad de facilitar el conocimiento de servicios ofertados (gastronomía, cultura y lugares turísticos) en un determinado lugar.

Entre los objetivos para crear una ruta turística que pueda cumplir con las expectativas de los turistas se mencionan los siguientes:

- Recorrido que conduce a algo,
- Actividades de ocio y placer,
- Lugares con atractivos valiosos,
- Instrucciones sobre cómo llegar y,
- Sugerencias y recomendaciones para cada uno de los lugares.

Las rutas turísticas más destacadas a nivel del país se encuentran las siguientes:

- Ruta del Cacao
- Ruta del Spondylus
- Ruta de los Volcanes
- Ruta de las Cascadas
- Ruta Yaku-Ñamby
- Ruta del Libertador
- Ruta de los Lagos
- Ruta del Tren Ecuador

Se conceptualiza que una ruta turística es una herramienta de planificación en la organización de una visita por parte del denominado turista, la cual debe ser orientada a lugares específicos, cada uno de ellos con sus características con tintes diferenciadores a los comunes (Guambi, 2022, p. 5).

Considerando lo citado el resultado de esta investigación es la presentación de una ruta agroturística para la promoción del desarrollo rural del cantón Chone, donde se incluyen propuestas e itinerario con diversas actividades en los lugares agroturísticos y que se vinculen con la gastronomía local y del entorno.

Agroturismo

El agroturismo es una de las modalidades del turismo en espacios rurales, en el que se incluye el turismo rural, el ecoturismo y el turismo de aventura.

Algunos autores como Barrera (2006) define el agroturismo como “aquel que se caracteriza porque el visitante participa activamente de las actividades productivas de las fincas dedicadas a cultivos o producción animal, ya sea con fines demostrativos o productivos” (p.43).

Según Blanco y Riveros (2010) define al agroturismo como “la actividad que se realiza en explotaciones agrarias (granjas, plantaciones), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, comida, oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios” (p.118)

Mencionado lo anterior podemos definir que el agroturismo se basa en la realización de las actividades agropecuarias que se desarrolla en un entorno rural, ofreciendo al turista la oportunidad de ser campesino por un día.

Promoción Turística

La promoción es un elemento integrador en el proceso de las comunicaciones integradas del marketing y según la definición de Castillo (2015) “la promoción se entiende como las actividades que comunican los atributos del producto y persuaden a los consumidores a su adquisición” (p.737).

Para Arboleda (2015) “la promoción turística plasma la función de proporcionar todos los medios posibles para dar a conocer, a nacionales y extranjeros, los atractivos turísticos de los más diversos lugares, la cultura y el espíritu de hospitalidad de los que en ellos habitan” (p.26).

Partiendo de las siguientes definiciones la promoción turística debe proporcionar a los consumidores el conocimiento de los atractivos y de la infraestructura existente diferenciando el destino de la competencia, inspirando confianza y credibilidad además de influir en la elección del destino, promoviendo acciones que beneficien a la comunidad receptora.

Desarrollo Rural

Según el informe de González (2009) se puede conocer que el desarrollo rural en la República del Ecuador:

“El Ecuador es uno de los países de la región andina con mayor índice de pobreza en las zonas rurales y se evidencia una gran desigualdad entre la zona urbana y la rural. Para el

año 2008 la pobreza nacional urbana registró el 23%, mientras que la pobreza nacional rural registró el 60% en el mismo año. Una de las causas principales de la pobreza en territorios rurales es la crisis por la que atraviesa la agricultura, sobre todo la de los medianos y pequeños agricultores. Hecho por el cual nace la necesidad de plantear oportunidades innovadoras de negocios en la zona rural, sin desfavorecer la actividad agrícola, que generen empleo e ingresos adicionales a las actividades cotidianas de las comunidades y productores. Dichas oportunidades deben lograr desarrollo en la familia y la inclusión de jóvenes y mujeres” (p. 1).

Actualmente las asociaciones agrícolas siguen generando los mismos ingresos, debido a que no han podido realizar otras actividades dentro de las fincas o haciendas, uno de los factores principales es el sector financiero para darle un valor agregado a los procesos y productos agrícolas mediante el involucramiento de los turistas en actividades vivenciales hasta la degustación del producto final, sin embargo otro de los factores que afecta al crecimiento rural es la poca iniciativa de ideas agroturísticas en el cantón de Chone donde la mayoría de sus pobladores se dedican a las labores agrícolas.

¿Qué es Turismo Gastronómico?

Vázquez de la torre y Agudo (2010) asegura “que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de la zona, una ruta alimentaria es un entorno rural que promueve nuevas actividades económicas para mantener y mejorar las condiciones de vida de la población rural” (p. 92).

Partiendo de esta definición el turismo gastronómico se puede considerar como un elemento importante para reactivar el turismo en el que abarca atracciones, lugares, comida típica culturas y tradiciones de un lugar en específico. Una ruta gastronómica no debe enfocarse solo en que un grupo de personas degustan platos típicos, sino también en el proceso que conlleva la preparación de un plato que sea representativo del lugar de destino.

Una ruta gastronómica es un itinerario que permite conocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo, agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional las rutas gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga el nombre (Franco, 2012, p. 12).

¿Qué es un Producto Local?

El producto local es aquel que se comercializa en el mismo territorio donde se produce, ya sea la localidad, la comarca o la región, con el objetivo de limitar las necesidades de transporte. Para comercializar el producto local es necesaria una identificación y asociación del producto con un determinado territorio, que es clave para su posicionamiento frente a la competencia (Barcelona Activa, 2011, p. 1).

“El cantón Chone tiene una superficie total de 305.389,11 hectáreas, está cubierta principalmente por pastos cultivados con 53.52% del total de la superficie cantonal. Las principales actividades agropecuarias están representadas por los cultivos de cacao 13.26%, pastos cultivados con presencia de árboles 8.38%, la asociación cacao mandarina 4.14%, maíz 2.36%. También se presentan cultivos misceláneos de frutales como son: mandarina, naranja, toronja, cacao, café, plátano, maracuyá y banano que representan el 0.07% de la superficie total” (Alcívar, 2019, p. 5).

Los principales productos agropecuarios del cantón Chone están representadas en la siguiente tabla

Tabla 1.

Principales cultivos del cantón Chone

Cultivo	Parroquias
Cacao	Santa Rita, Ricaurte y Convento
Maíz	San Antonio y Canuto
Mandarina, naranja	Santa Rita, Chone, Eloy Alfaro y Convento

Plátano, café, naranja y banano

Santa Rita, Chone, Eloy Alfaro.

Nota. Adaptado de “Aplicación de las Tecnologías de Información y Comunicación en las microempresas agropecuarias del cantón Chone” (p. 6), por K. Alcivar, 2029, Revista Sinapsis.

Gastronomía Manabita

El horno de tierra forma parte tradicional en la gastronomía de diferentes lugares del mundo, sin embargo, como lo menciona Cuvi (2005), en un determinado momento de la historia, alguien de nuestra Región Costa tuvo la idea de armar un cuadro de madera lleno de barro para elevar el fogón a la cómoda altura de la cintura, pequeño cambio, puesto que el hueco siguió funcionando como un horno cuyo interior precalentado se ponían las tortillas o los envueltos en hoja de plátano (p. 35).

En la provincia de Manabí, es característico el uso del pescado, plátano, maíz, además del infaltable maní. A partir de estos ingredientes, se preparan platos tradicionales como: la tonga, la salprietá, el ceviche de pescado, camarón y concha, el viche, el seco de pescado, el corviche, el bollo, la torta de verde, tortillas de maíz, el caldo y seco de gallina criolla, morcillas, longanizas, el hornado (con la cabeza de cerdo) y una variedad infinita de platos.

La comida tradicional se conjuga con aspectos culinarios de cada cultura, comunidad con la que se identifica no solamente es el conjunto de las técnicas o métodos de cocción sino también la relación que se establece entre individuos con el medio que los rodea obteniendo los recursos alimenticios y la forma en como los utilizan. (Borbor, 2017, p. 21).

Partiendo de este concepto se puede decir que la gastronomía tradicional se define como un rasgo perteneciente de las culturas permitiendo identificar qué tipo de productos se elaboran en un lugar, por lo tanto, los cantones y provincias tienen su propia identidad cultural la cual viene desde generaciones y ha evolucionado con nuevos platillos y métodos de preparación. En Manabí existen diferentes platos que definen cada cantón, por ejemplo, en Chone se prepara la tonga manabita, el chame frito, la cuajada, bollo de verde, torta de plátano,

caldo y seco de gallina criolla, hornado, morcilla; haciendo de esta manera una gastronomía variada y ancestral.

Conceptualización del Producto Turístico

Producto Turístico

El fundador de la compañía Thomas Cook, en 1841 organizó el primer viaje en tren para un grupo de personas, en el que cada viajero abonó una cantidad única por el desplazamiento y la comida. En ese momento había nacido la industria del turismo y con ella el primer producto turístico de la historia que daría lugar al extraordinario desarrollo que en la actualidad se conoce acerca del sector turístico (González, 2010, p. 1).

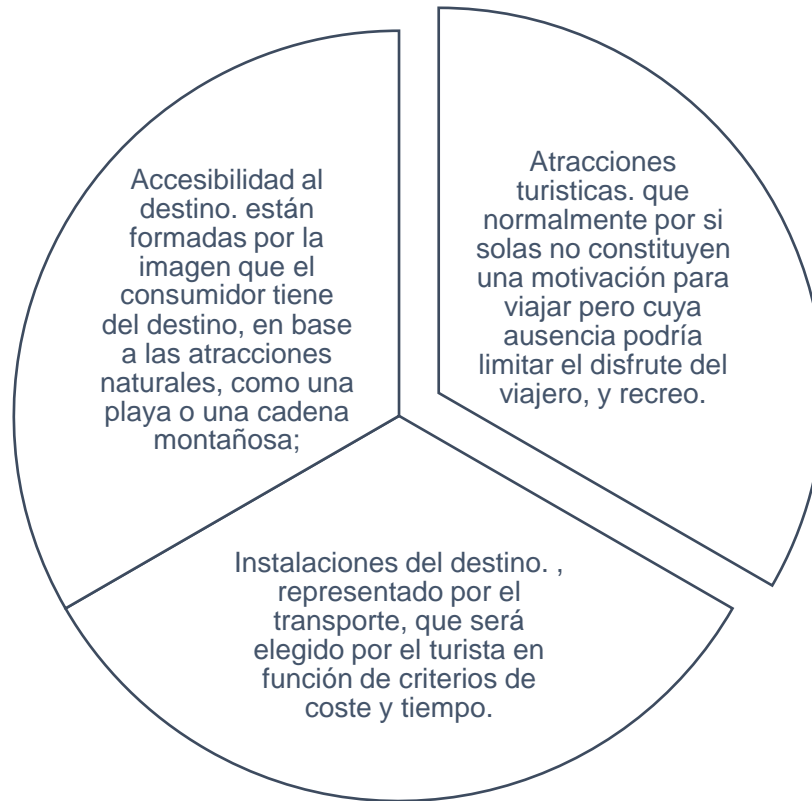
El autor Serra (2002), menciona a la existencia del paquete turístico como una referencia importante en la historia moderna del turismo, en especial en relación con los viajes vacacionales ofrecidos en su mayoría en las épocas festivas. Se define como una combinación de elementos individuales del producto turístico total, comercializado bajo una denominada marca y ofreciendo al consumidor un precio único que incluye todos los componentes (p. 1).

Los Componentes del Producto Turístico

Existen tres componentes principales que conforman el producto turístico: las atracciones del destino, las instalaciones del destino y la accesibilidad al destino. Como podemos ver, los componentes se encuentran directamente relacionados con el destino turístico y como veremos se encuentran presentes, en una u otra forma, en la mayor parte de los modelos que tratan de conceptualizar el producto turístico.

Figura 1.

Componentes del producto turístico



Nota. Adaptado de “Los componentes del producto turístico” (p. 3), por P. González, 2010.

Agroturismo Como Producto Turístico

La agricultura es vista por los turistas como un producto turístico, ya que se interesan por conocer el proceso de cada uno de los productos agrícolas cultivados en las diferentes zonas de un lugar, los agricultores y campesinos cuentan con grandes hectáreas en donde pueden aprovechar este recurso como fuente de ingresos económicos extras a sus actividades cotidianas.

Acurio (2016) establece que el agroturismo es:

“Una actividad que involucra el trabajo directo en la tierra, haciendo partícipe de las labores agrarias al turista ya que el suelo Ecuatoriano es muy fértil en la que se puede encontrar una gran diversidad de cultivos, este turismo puede realizarse en haciendas, fincas explicando el proceso de producción hasta la realización de conservas con los mismos alimentos ya existentes en el lugar, el agroturismo no viene a suplantar a la agricultura hay que resaltar que puede ser una nueva forma de generar ingresos económicos no dejando de realizar sus actividades cotidianas” (p. 8).

El producto agroturístico aprovecha el patrimonio agropecuario y agroindustrial de un lugar para ofrecer visitas que resulten de interés para un cierto segmento de turistas. Para su disfrute, se ofrecen también servicios de alojamiento, alimentación y venta de productos frescos y procesados en las fincas o en las comunidades aledañas y se crea la infraestructura necesaria para su acceso (Blanco y Riveros, 2010, p. 46).

Diferenciador del Producto

En el Ecuador existen diversas y variadas rutas gastronómicas, las mismas que han ayudado a reactivar el turismo y gastronomía en el país, dentro de las rutas más destacadas tenemos:

- Ruta Latitud Iche
- La ruta del Sol
- La ruta del Mar
- La ruta del Encanto
- La Ruta del Café
- El tren de la Mitad del Mundo
- La ruta Spondylus
- La Ruta del Qhapaq Ñan (Franco, 2012, p. 15).

El recorrido turístico del presente proyecto a diferencia de los que a existen a nivel provincial y cantonal, se basará en una propuesta de una ruta agroturística que permita fomentar el desarrollo de las zonas rurales, y a su vez conocer y explorar los productos gastronómicos autóctonos con la finalidad de que las personas que lo recorran puedan disfrutar de una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura y tradición de los pueblos y sitios del cantón Chone.

Objetivos de la Propuesta del Producto

Objetivo General

Proponer una Ruta agroturística como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales en el cantón Chone.

Objetivos Específicos

- Identificar los establecimientos agroturísticos del cantón Chone, para el diseño de la ruta agroturística.
- Seleccionar los platos tradicionales más representativos elaborados con productos locales de la gastronomía chonense.
- Desarrollar un producto turístico con destinos que involucren a las comunidades para exponer sus características culturales.

Justificación del Producto

En la actualidad ha disminuido la población que aún mantiene viva la tradición respecto a la cocina manabita, el desconocimiento de los sabores gastronómicos originarios de los pueblos ha provocado una falta de identidad y pérdida de raíces ancestrales que afecta directamente a las actuales generaciones, y a pesar de su gran valor histórico la gastronomía chonera, no se conoce muy a fondo a nivel nacional, por la falta de promoción de los sectores rurales de la ciudad.

La presente investigación se centra en la elaborar un servicio u oferta de una ruta agroturística que permita palpar el proceso de cultivo y cosecha de los productos hasta su preparación, aventurar la experiencia de la vida campestre, ser parte del talento culinario innato con las personas de la comunidad y la conservación de la identidad gastronómica y cultural de cada uno de los pueblos del cantón Chone.

El propósito del turismo gastronómico y cultural es conservar las tradiciones y experimentar una gran variedad de platos típicos y bebidas que forman parte de los pueblos, en donde se pueda dar a conocer y ofertar a los turistas tanto nacionales como extranjeros los platos típicos de las zonas rurales.

CAPÍTULO II

Investigación Situacional

Competencia Directa

La competencia directa se da entre las empresas que ofrecen los mismos productos para satisfacer las mismas necesidades, por lo que tienen que luchar por ganar la atención y fidelidad de los clientes. Por lo regular, también comparten puntos de venta, oferta y demanda del mercado y área geográfica del público objetivo (Lenis, 2022).

En el Ecuador existen varias rutas agroturísticas, pero según la investigación realizada en la ciudad de Chone no existe una ruta agroturística que permita identificar a las diferentes haciendas con un gran potencial en los lugares turísticos como son los recursos naturales, cascadas, balnearios, ríos. A continuación, se presentan las principales rutas agroturísticas que existen a nivel nacional:

Tabla 2.

Principales cultivos a nivel nacional

Rutas	Cantones	Haciendas agroturísticas
Ruta del Cacao	Naranjal-Balao	Hacienda las Cañas-Naranjal, Recinto Puerto Inca. Hacienda Jambelí-Naranjal, recinto Balao Chico
Ruta del Arroz	Lomas de Sargentillo, Isidro Ayora, Pedro Carbo, Palestina, Colimes, Balzar, Salitre y Daule.	Hacienda las Habras-Colimes
Ruta del Azúcar	Jujan, Simón Bolívar, Milagro, Naranjito, Marcelino	Hacienda La Danesa-Naranjito Km 26 2. Rancho Vasija de Barro- Milagro recinto

	Maridueña, y Bucay.	El Recreo 3. Finca El Chaparral- Milagro, parroquia Roberto Astudillo
Ruta del Pescador	Playas, Guayaquil, Progreso, Posorja, Puente el Morro y Puná	Hacienda El Castillo- Guayaquil Km 8 vía a la costa 2. Finca La Gloria- Guayaquil Km 51, vía a la costa 3. Rancho Río Chico- Guayaquil, Km 51 vía a Playas

Nota. Fuente elaboración propia

Las ofertas en el mercado en su mayoría son productos o servicios muy similares, siendo el cliente el encargado de elegir con total libertad el producto agroturístico que sea mejor en precio, calidad, publicidad, presentación, ingredientes entre otros aspectos. Se puede mencionar que en Ecuador existen diferentes rutas gastronómicas, que permiten incentivar en turismo de cada lugar, sin embargo, en Manabí no se evidencia el desarrollo de rutas que contemplen todos los servicios turísticos gastronómicos, a continuación, la competencia directa de nuestro servicio:

Tabla 3.

Competencia directa: Rutas Gastronómicas de la Provincia de Manabí.

Nombre de la Ruta	Ubicación	Descripción
Ruta del Sol	La Provincia de Esmeraldas comienza en Mataje, Manabí, y termina en Salinas Santa Elena.	Un recorrido de 748 km, en esta ruta sobresalen los pueblos del perfil costanero destacando las gastronomías variadas de cada lugar.
Ruta del Mar	Portoviejo y sus pueblos	Ofrece un recorrido de lugares turísticos y gastronómicos dentro de la ciudad
Ruta del encanto	Portoviejo y sus parroquias rurales	Se disfruta de las zonas rurales,

	Chirijos, Calderón, Alajuela, San Plácido	donde se atesora la tranquilidad y la naturaleza y sus tradiciones gastronómicas.
Ruta del Spondylus	Provincia de esmeraldas descendiendo hasta Perú.	Guía gastronómica, arqueológica y turística.
Latitud Iche	Manabí, y 4 cantones Jama, Sucre, San Vicente y Pedernales	Su objetivo es revalorizar la gastronomía de esta provincia

Nota. Fuente elaboración propia.

Sin embargo, es importante mencionar que son muy escasas las rutas turísticas que brindan a los visitantes la experiencia de conocer haciendas o fincas agroturísticas donde puedan sentir la experiencia sensorial y productiva como lo realizan a diario las personas de la comunidad, la importancia de los productos que se cultivan, procesan y comercializan dentro y fuera del cantón, obteniendo beneficios económicos a la vez puedan ir conociendo los lugares y paisajes magníficos e ir degustando la oferta gastronómica del cantón.

Competencia Indirecta

La competencia indirecta se refiere a las empresas que ofrecen productos diferentes, pero que logran satisfacer las mismas necesidades de distinta forma y, por lo tanto, compiten en el mismo mercado. Aunque los productos no son iguales cumplen la misma función, así que los clientes sustituyen uno por otro fácilmente (Lenis, 2022).

En este caso, la decisión de compra del cliente se define más por el gusto, precio, la accesibilidad y facilidad que le ofrece un producto o servicio de otro, incluso existe la posibilidad que el servicio o producto pertenezcan a diferentes sectores y no estén disponibles en los mismos puntos de venta. Por lo tanto, la competencia indirecta del presente proyecto se

refleja en los tours o paquetes turísticos que brindan diferentes agencias de viajes nacionales, mencionamos los siguientes:

Tabla 4.

Competencia Indirecta. Agencia de viajes y paquetes turísticos.

Agencia de viaje	Dirección	Servicios
Porto Turist S.a	Portoviejo, Manabí. Ecuador	Paquetes, turismo, paseos, información turística y atracciones.
Manaviajes	Portoviejo	Agencia de viaje, turismo, paquetes turísticos, paseos.
Palo Santo Ecuador	Puerto López	Turismo, ballenas, Tour Isla de la Plata, agencia de viajes.
Middle earth	Quito Ecuador	Ofrecen paquetes turísticos a diferentes lugares de nuestro País, con precios accesibles
Sol caribe	Quito Ecuador	Tours, paquetes turísticos todo incluido desde Quito hacia Manta.

Nota. Fuente elaboración propia.

Ecuador al limitar con los países de Perú y Colombia, cuentan con una biodiversidad muy similar a la de nuestro País, por lo tanto, existen diferentes rutas turísticas, agroturísticas y gastronómicas que permitan fomentar el desarrollo de la industria turística en esos países, con la diferencia que en cada país se utiliza una moneda distinta variando los valores y precios en cada lugar, por esta razón se considera las rutas de estos países como una competencia indirecta. En la siguiente tabla mencionaremos algunas de ellas:

Tabla 5.*Rutas agroturísticas del Perú*

El parque de la Papa	Los visitantes conocerán los más de mil tipos de papas nativas que se cultivan en el país, así como el proceso de siembra y cosecha	Cusco-Perú
El Establo Lechero Los Pinos	Los visitantes descubrirán cómo se realiza la crianza de estos animales, el proceso de producción lechera y el uso de este nutritivo insumo en la producción de los derivados lácteos.	Tacna-Perú
Sibayo	Los turistas comparten la experiencia agrícola del día a día con la familia que los hospeda en su casa, disfrutan de la belleza natural del lugar y participan de las actividades cotidianas.	Arequipa-Perú

Nota. Adaptado de “Agroturismo: Tres experiencias resaltantes en el Perú”, F Kamt, 2022, <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/agroturismo-tres-experiencias-resaltantes-en-el-peru>

Tabla 6.*Rutas turísticas de Colombia*

Ruta de la expedición botánica	Diversidad de los ritmos, sabores y demás expresiones culturales de una de las regiones que fue escenario de la Expedición Botánica.	Tolima-Colombia
Ruta de la puerta de oro	Grandes espejos de agua, ciénagas, lagunas y embalses. También acoge diversas especies de	Atlántico-Colombia

	fauna y flora y un paisaje tropical único.	
Ruta de la herencia muisca	Reviva las tradiciones Muisca que integran diversos elementos socioculturales, ecológicos y geográficos.	Boyacá -Colombia

Nota. Adaptado de “Estas son las 5 nuevas rutas turísticas que MinComercio y Fontur tienen para ti”, Fontur, 2018.

Evaluación FODA

El análisis FODA, también conocido como DAFO, es una herramienta clave para hacer una evaluación pormenorizada de la situación actual de una organización o persona sobre la base de sus debilidades y fortalezas, y en las oportunidades y amenazas que ofrece su entorno. También es una herramienta que puede considerarse sencilla y que permite obtener una perspectiva general de la situación estratégica de una organización determinada (Sánchez, 2020, p. 15).

Para continuar con la presente investigación se realizó el análisis FODA, el cual busca definir los principales factores internos como externos, que contribuyen directa e indirectamente al desarrollo agroturístico. Esta herramienta permitió analizar las potencialidades de las comunidades rurales del cantón Chone con el fin de desarrollar nuevos productos turísticos considerando las diferentes fincas y haciendas agrarias del cantón Chone.

Figura 2.

Matriz FODA

FACTORES INTERNOS		FACTORES EXTERNOS	
FORTALEZAS	DEBILIDADES	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Importante producción agrícola y pecuaria apropiada para el desarrollo del agroturismo.	Poca capacitación de las ventajas turísticas en las parroquias rurales del cantón	Asignación de recursos para el desarrollo turístico en Presupuesto del Estado	Bajo aprovechamiento de los recursos asignados por el Gobierno.
Amabilidad y calidad humana por parte de las comunidades en las zonas rurales del cantón.	Poca adecuación en la infraestructura turística de las haciendas para los hospedajes de turistas.	Apoyo financiero para productos turísticos en la banca privada y pública a nivel nacional.	Poco interés de los entes gubernamentales locales para rescatar los saberes ancestrales de la tradición culinaria
Predisposición de las comunidades para el fortalecimiento de Turismo comunitario.	Deficiente infraestructura vial y cobertura de servicios básicos en la zona rural.	Interés por parte de los directivos parroquiales y comunidades en crear y desarrollar actividades turísticas.	Inseguridad (vandalismo, crimen organizado)
Parroquias rurales con alto potencial turístico, gastronómico, cultural y natural.	Escasa información turística para la promoción de productos turísticos del lugar.	Buena accesibilidad y afluencia de turistas nacionales y extranjeros al cantón Chone.	Pérdida de identidad cultural en la gastronomía tradicional por comercialización de nuevos productos gastronómicos.

Nota. Fuente elaboración propia.

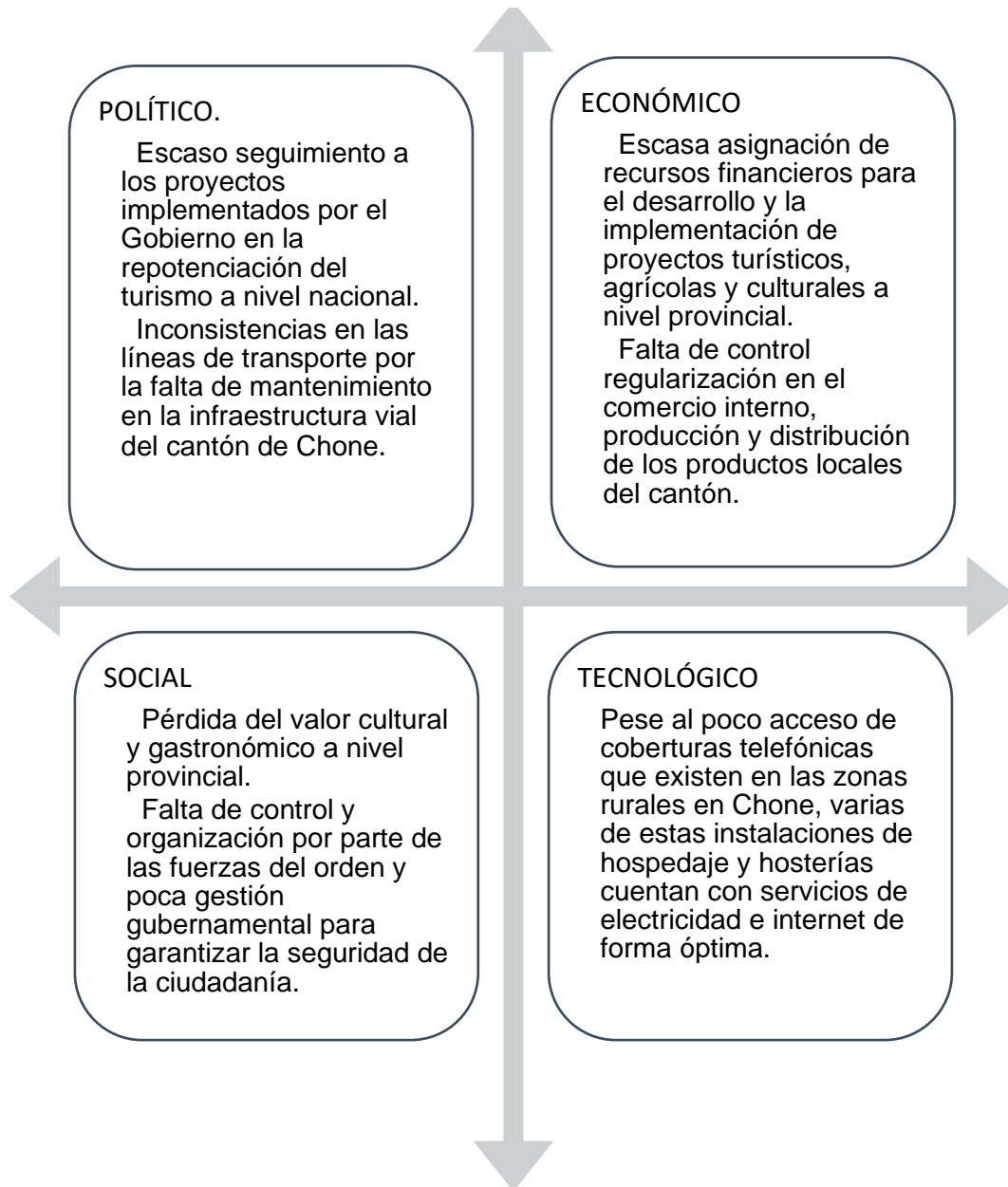
Evaluación PEST

Un análisis PESTEL es una herramienta que permite a las organizaciones descubrir y evaluar los factores que pueden afectar el negocio en el presente y en el futuro. PESTEL es un acrónimo de Político, Económico, Social, Tecnológico, Ecológico y Legal. Este análisis se utiliza para evaluar estos seis factores externos en relación con la situación comercial. El análisis consiste en examinar oportunidades y amenazas que surgen a partir de dichos factores. Con los resultados que ofrece el análisis PESTEL es posible tener una visión favorable al llevar a cabo una investigación de mercados, crear estrategias de marketing, desarrollar productos y tomar mejores decisiones para la organización (Mercado, 2022, p. 1).

Mediante esta herramienta se evaluará los factores que permitirán tener una idea favorable o desfavorable en la Ruta agroturística que permitirá promocionar el desarrollo de las diferentes parroquias rurales que tiene el cantón Chone, a través de los productos que son cosechados por los campesinos de las comunidades y en donde se pueda conocer y experimentar las preparaciones culinarias ancestrales de los platos típicos de este cantón.

Figura 3.

Análisis Pest.



Nota. Fuente elaboración propia.

CAPÍTULO III

Definición del Producto o Servicio

Tipo de Producto

El presente proyecto de investigación consiste en una ruta agroturística como alternativa de promoción en las zonas rurales, se denomina agroturística porque la ruta que se pretende hacer tiene enfoques con métodos de cultivos tradicionales del lugar, y en la promoción de productos locales, adicionalmente esta ruta busca ofrecer el servicio de calidad y calidez que brinda experiencias motivadoras en la gastronomía, recorriendo la mayor parte de las haciendas agrícolas de la ciudad de Chone, donde se elaboren y preparen platos típicos y tradicionales a base de los productos cosechados en las comunidades, permitiendo así conocer diferentes lugares turísticos a medida que se vaya ejecutando esta ruta.

La propuesta de esta ruta se la denominará Ruta Agroturística” Los Raidistas” haciendo referencia a los cinco valientes pioneros que realizaron la travesía de unir la región Costa con la Sierra, venciendo la jungla manabita, atravesando los andes ecuatorianos con el objetivo de conectar Chone y Quito, con la finalidad de que exista el comercio e intercambio de productos entre estas dos ciudades. Actualmente esta vía es la más transitada y utilizada para llegar a este destino.

Desarrollo de la Marca del Producto

Nombre: Ruta agroturística Los Raidistas

Slogan: Para ti, con amor Manaba

La imagen, el nombre, logo y diseño de esta ruta gastronómica, comprende la definición de la marca, la cual permitirá la diferenciación y la identificación de la ruta en relación con otros productos turísticos locales y nacionales.

La ruta ofrece experiencias de calidad, con una sensación de seguridad integral, con la emoción de trasladarse al pasado, compartiendo experiencias e interrelacionándose con pueblos locales, valorando lo nuestro en un ambiente acogedor y en su cultura sobre todo el arte culinario de cada localidad.

Análisis Cruzado y Estrategias (FODA-pest)

Los resultados del análisis FODA, evidencian que la principal fortaleza del cantón Chone está enfocada en la actividades agrícolas y ganaderas como importante fuente de ingresos para los pobladores de las zonas rurales, porque posee una amplia extensión rural, permitiendo así el desarrollo del agroturismo.

Además, se determinó como un factor externo que en la mayoría de las comunidades rurales el acceso a las conexiones telefónicas es escasa sin embargo existen hosterías que contratan servicios de internet inalámbricos privados con mayor alcance brindando un servicio más estratégico, es importante mencionar que estas fincas agroturísticas tienen como finalidad que los visitantes se conecten con la naturaleza y vivan la experiencia de estar en contacto con la madre tierra.

La agricultura ha sido una de las actividades más perjudicadas en cuanto al pago justo por la gran labor que realizan, la desvalorización del campesino agricultor al salir a vender su producto se ha visto afectado por el comercio intermediario que no retribuyen el valor de forma equitativa por los productos es por eso que en la actualidad la mayoría de las personas toman la decisión de emigrar a las grandes ciudades.

Justificación y Viabilidad del Desarrollo del Producto

La presente propuesta es una ruta agroturística que servirá como guía y permitirá fortalecer la atracción rural del cantón Chone con sus paisajes, actividades turísticas y gastronomía a los turistas nacionales y extranjeros, una de las razones por la que se propone

esta ruta agroturística es promover los destinos y con ello el desarrollo económico siendo las condiciones sociales y económicas de los lugares anfitriones sean las más beneficiadas.

Incentivar en el mantenimiento y mejoras en la infraestructura vial y turística existente por parte la administración del GAD, de los alrededores de las haciendas y fincas citadas en esta ruta agroturística.

Mediante esta ruta agroturística se pretende fortalecer la identidad cultural y gastronómica de las zonas rurales del cantón de Chone, mediante puntos estratégicos dentro la ruta donde los turistas puedan realizar las actividades cotidianas que realizan los campesinos y al mismo tiempo puedan aprender a conservar al producto de la forma más tradicional posible. Esto permitirá que las comunidades sean reconocidas a nivel de provincia, país e internacionalmente y tengan una promoción turística más rentable.

Segmentación Del Mercado

Para Thompson (2005) La segmentación del mercado se define como:

“El proceso por medio del cual se divide el mercado en porciones menores de acuerdo con una determinada característica, que le sea de utilidad a la empresa para cumplir con sus planes. Al segmentar el mercado se pueden maximizar los esfuerzos de marketing en el segmento elegido y se facilita su conocimiento” (p. 2).

Criterios de Segmentación

La segmentación en el turismo se basa en los siguientes criterios:

- Geográfico. Este es el tipo más básico de segmentación. Se hace teniendo en cuenta factores tales como el lugar de residencia de los turistas, el propósito geográfico del viaje, la definición de las zonas de recreo.

- Demográfico. Esa segmentación se realiza teniendo en cuenta el sexo, la edad, el estado civil, la etnia, la profesión, la religión, el nivel de ingresos, la educación y la familia del turista.
- Psicográfico. La segmentación incluye información sobre los intereses, las actitudes, el estilo de vida, las opiniones y la personalidad del turista en general. El motivo del viaje forma el perfil del turista; el propósito del viaje depende de la motivación del turista (Ceupe, 2010).

En resumen, la segmentación del mercado se puede definir como, el proceso mediante el cual, una empresa subdivide un mercado en subconjuntos de clientes de acuerdo con ciertas características que le son de utilidad. El propósito de la segmentación del mercado es la de alcanzar a cada subconjunto con actividades específicas de mercadotecnia para lograr una ventaja competitiva.

Para la ruta agroturística propuesta, se tomarán en cuenta diferentes criterios de segmentación como lo es el demográfico y psicográfico.

Se recomienda que la ruta esté abierta a personas de diferentes edades, ya que abarca actividades agroturísticas y recreativas adecuadas para niños y adultos mayores. No obstante, la propuesta de la ruta agroturística Los Raidistas estará específicamente dirigida a un público de 25 años en adelante, compuesto por profesionales especializados, aventureros apasionados por la gastronomía y la agronomía. El enfoque de esta ruta va más allá de ofrecer simplemente experiencias culinarias, agrícolas y ecoturísticas; busca servir como una guía para enriquecer culturalmente a jóvenes y adultos sobre los productos locales que se cosechan y preparan ancestralmente en el cantón.

Mercado Meta

Thompson (2005) define al mercado objetivo (Target Market) o mercado meta, como:

"El segmento particular de una población total en el que el detallista enfoca su pericia de comercialización para satisfacer ese submercado, con la finalidad de lograr una determinada utilidad" (p. 2)

Este concepto hace referencia al consumidor ideal de un servicio o producto. Por lo tanto, se trata de la población a la que esta ruta agroturística se enfoca, y el mercado ideal estaría dirigido a:

- Turistas profesionales en gastronomía y agronomía. - Existen muchos turistas amantes y especializados en estas dos actividades, por lo que es importante que la ruta Los Raidistas vaya enfocada en este grupo de personas, con la finalidad de enriquecer más sus conocimientos acerca de los productos locales y las actividades agrícolas que se realizan en el cantón.
- Grupo de turistas atraídos por la cultura local, el entorno y las actividades recreacionales-deportivas, que puedan llegar a la ciudad de Manta, por vía aérea o vía marítima cabe destacar que la ciudad de Manta tiene un Terminal de Cruceros y un Aeropuerto habilitado y activo, este mercado está dirigido a los grupos de personas conocedores en el ámbito y deseen experimentar actividades agrícolas propias del lugar, conocer lugares y rincones turísticos junto a la gastronomía tradicional del cantón.

Marketing Mix

El plan de marketing en destinos turísticos es el documento que recoge las decisiones adoptadas en relación con los mercados, productos y servicios. Fija objetivos y metas, estructura las acciones a desarrollar y su temporalización, con la finalidad de comunicar y comercializar la oferta turística del territorio, permitiendo un seguimiento y valoración continua de las acciones realizadas (Sánchez, 2014, p. 5).

Los recursos de promoción y publicidad para esta ruta, se va a afianzar con la empresa pública y privada, buscando de diferentes formas auspicios y promocionando los productos locales manabitas los cuales permitirán que se pueda pagar la publicidad en redes sociales que hoy en día es el método más efectivo para llegar a potenciales consumidores del producto turístico.

La puesta en marcha de las estrategias a utilizar en la propuesta de una Ruta agroturística en el cantón Chone, son las siguientes:

- Participación en ferias de exposición turística local y nacional, para lograr posicionar el producto “Ruta Agroturística los Raidistas” del cantón Chone en un mercado turístico, dándose a conocer o a su vez con intermediarios que logren captar mayor demanda
- Realizar publicidad continua mediante las tecnologías de información y comunicación digital como: redes sociales y páginas web
- Informar a través del Ministerio del Turismo, que la ruta agroturística los Raidistas será una herramienta de desarrollo integral ya que va a permitir promocionar las zonas rurales del cantón Chone y a su vez de todos los involucrados especialmente de las comunidades participativas

Precio

La ruta agroturística Los Raidistas, es una propuesta que va hacer una guía para los turistas que deseen conocer y experimentar la vida del campesino montubio desde su

gastronomía tradicional hasta las actividades campesinas que se realicen. Por lo tanto, es importante mencionar que no se podrá definir un precio exacto, esto dependerá de las actividades turísticas, hospedaje, y gastronomía en el que esté interesado el turista se tendrá un precio diferente; sin embargo, en el punto cinco sobre la viabilidad económica se mencionan costos aproximados de los lugares anfitriones.

Esta ruta pretende ser una opción que potencie la economía y promocióne los emprendimientos de las comunidades rurales del cantón Chone, donde se diferencien por ser procesos artesanales como son: los sombreros de paja mocora elaborados en la Parroquia de Canuto, o también en la gastronomía que sobresale en el cantón, como la elaboración con ya con productos de la localidad donde ofertan la natilla y la mantequilla envasada en canuto de caña.

CAPÍTULO IV

Diseño del Producto

Ejecución de los Procesos

El cantón Chone, ubicado en la Provincia de Manabí es uno de los cantones con mayor extensión territorial de la Provincia, limita al norte con el cantón de Pedernales, al sur con Tosagua, Bolívar y Pichincha, al este Flavio Alfaro y El Carmen, y al oeste con los cantones de Jama, San Vicente y Sucre.

Está conformada políticamente por nueve parroquias, de las cuales dos son parroquias rurales: Chone y Santa Rita, y siete parroquias rurales: Boyacá, Canuto, Chibunga, Convento, Eloy Alfaro, Ricaurte y San Antonio.

La ruta Los Raidistas, pretende ofrecer un servicio turístico integral donde se fusionen en una experiencia armónica los recursos naturales (ríos, balnearios y cascadas), y por otro lado aprovechar de manera eficiente los recursos agropecuarios que posee el cantón Chone, por lo cual se propone unificar a esta ruta con las siguientes actividades que permita comprender de la forma más organizada y práctica y de esta manera dar a conocer las diferentes zonas agro productivas del cantón, y a su vez los emprendimientos gastronómicos y turísticos de las zonas rurales.

La ubicación del cantón es favorable debido a la cercanía con la Ciudad de Manta donde se localiza el Aeropuerto Internacional “Eloy Alfaro” el Terminal de Cruceros, y el terminal terrestre “Luis Valdiviezo Moran” en un promedio de 90 km o aproximadamente se encuentra a una hora y media de distancia con conexiones de vía en primer orden ruta estatal número E15, y ruta numero 38 vía de segundo orden.

Siendo esta una ventaja favorable permitiendo a los turistas que deseen seguir la ruta Los Raidistas, puedan tener como punto de partida la ciudad de Manta, luego de arribar en los

diferentes terminales, se dirigirán al cantón Chone por vía terrestre al Terminal Terrestre Sixto Duran Ballén si lo realizan en transporte público.

La propuesta de esta ruta agroturística Los Raidistas, se desarrolla en las parroquias de San Antonio y Santa Rita durante un itinerario que durará dos días, donde se integrarán diferentes actividades agropecuarias autóctonas del campesino chonense y en la recuperación de la identidad cultural y gastronómica, en conjunto con las actividades turísticas de las haciendas y quintas de las comunidades rurales.

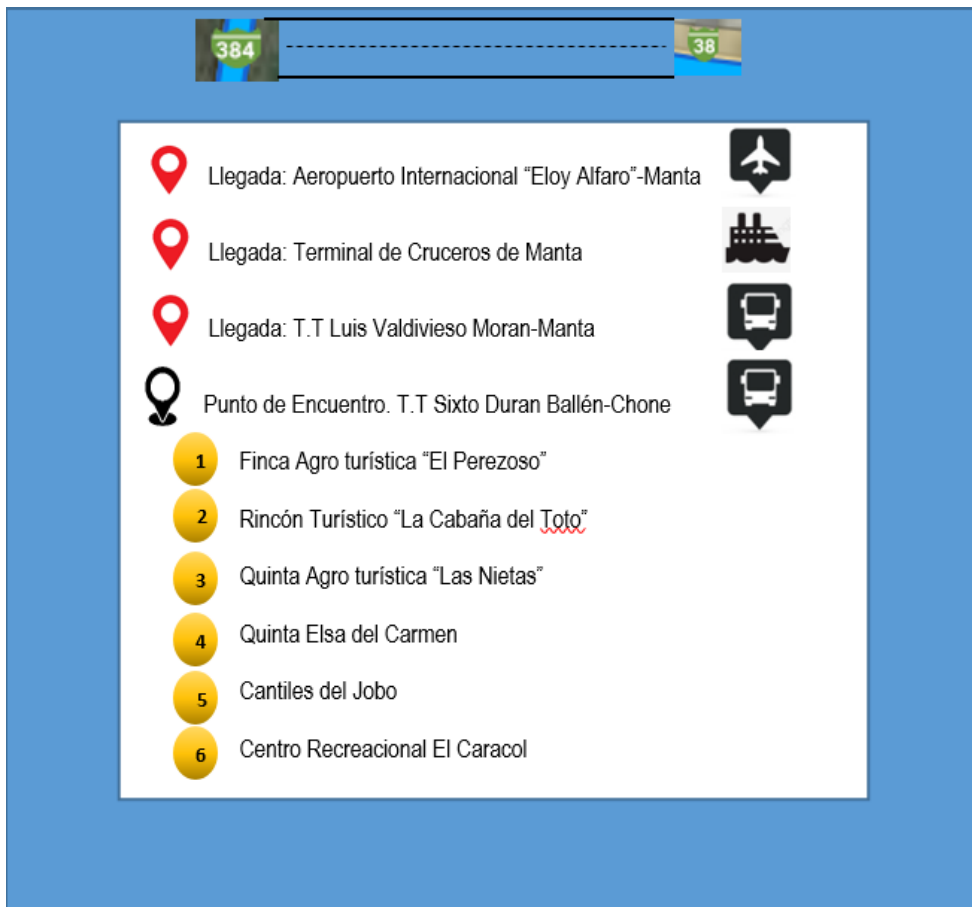
Actualmente los lugares turísticos del cantón tienen bastante afluencia de visitantes, sin embargo, estas visitas no tienen un itinerario o agenda planeada, sino más bien es el interés por conocer y recorrer estos atractivos turísticos. Sin embargo, la conservación de las tradiciones y gastronomía ancestral de los pueblos chonenses, pueden fomentar de manera significativa la atracción de los turistas, especialmente en las comunidades rurales de la zona, como lo realiza el campesino que día a día ejecuta actividades características del trabajo en el campo y diferenciadores al resto del país y la tradicional preparación de la comida en horno de leña.

Se mostrarán a continuación las diversas actividades que se encuentran directamente vinculadas al turismo y sus modalidades dentro de los sitios previamente seleccionados para la ruta Los Raidistas, tales como la degustación de la gastronomía local, senderismo y actividades agropecuarias como se muestra en la siguiente ilustración:

Itinerario de la Ruta Agroturística Los Raidistas

Figura 4.

Lugares de la Ruta agroturística Los Raidistas.



Nota. Fuente elaboración propia

Distancia y Tiempos de la ruta Agroturística Los Raidistas

Tabla 7.

Distancias referenciales entre los destinos de la Ruta Los Raidistas

Punto de Llegada	Punto de Salida	Tiempo estimado	Distancia	Observación
Aeropuerto Internacional "Eloy Alfaro" - Manta	T.T Sixto Duran Ballén- Chone	1h:27 min	85.5 km	Ruta E15- E38
T.T Sixto Duran Ballén- Chone	Finca Agroturística "El Perezoso"	38 min	30.5 km	Ruta E 384
Finca Agroturística "El Perezoso"	Rincón Turístico "La Cabaña del Toto	29 min	19.4 km	Ruta E 384
Rincón Turístico "La Cabaña del Toto"	Quinta Agroturística "Las Nietas"	34 min	16.6 km	Ruta E38 (principal)
Quinta Agroturística "Las Nietas"	Quinta Elsa del Carmen	15 min	6.3 km	Comunidad el Pueblito hasta Comunidad La López (carretera de segundo orden asfaltada sin nombre)
Quinta Elsa del Carmen	Centro Recreacional El Caracol	8 min	4 km	Carretera asfaltada sin nombre se pasa por Comunidad La López hasta La Alianza
Centro Recreacional El Caracol	Cantiles del Jobo	3 min 1h:20 minutos entrada a cantiles del Jobo	4 km	3 min desde el Caracol hasta la Comunidad la Alianza del Rio Mosquito, de ahí solo se puede llegar caminando a los Cantiles del Jobo aprox. 40 minutos

Nota. Fuente elaboración Propia.

Tabla 8.

Actividades a realizarse en la ruta Los Raidistas

Propuesta de la Ruta AgroTurística Los Raidistas			
Destino	Parroquia	Actividades	Gastronomía
Finca Agroturística “El Perezoso”	Canuto-Comunidad San Miguel de Sarampión	<ul style="list-style-type: none"> ● Práctica de permacultura. ● Procesos de post cosecha de café ● Cacaos frutales e información de dicha producción ● Talleres puntuales de permacultura ● Catación de cacao, café. ● Elaboración de artesanías en barro, mate, tagua, caña guadua, palma real. ● Trabajos en huertos agrícolas ● Cosecha de cacao y frutas ● Elaboración de chocolate de forma artesanal utilizando un molino manual. ● Elaboración de café ● Siembra de plantas en viveros ● Elaboración de compostaje ● Recorrido por el interior de la Finca, donde se puede oler plantas como menta, orégano, manzanilla y café y probar ciertas frutas sembradas de forma natural sin ningún tipo de químico como la pitahaya, jackfruit y piel de serpiente. ● Adicionalmente si el turista desea hospedarse, la Finca cuenta con varias habitaciones rústicas arriba en los árboles con duchas y un baño seco catalogado como el Trono 	<p>Oferta gastronómica: La Finca tiene un espacio para que los visitantes puedan disfrutar de platos típicos preparados por las personas de la comunidad en el tradicional horno de leña, donde se tendrá la oportunidad de observar la preparación de diferentes platos.</p> <p>Al llegar al salón o área social los reciben con un tazón de frutas con cacao derretido y chocolate 100% de cacao fino de aroma que se cosecha en la Finca.</p> <p>También se podrá deleitar de un café orgánico, cosechado en la finca y producido como esencia, se acompaña con unos deliciosos panes de almidón hechos en el horno.</p>

		<p>Elementos locales a destacar aledañas a la finca: observación de aves, comunidades montubias, cascadas, lagos, lagunas y bosques húmedos y la elaboración de sombreros de paja mocora.</p>	
<p>Rincón Turístico La Cabaña del Toto</p>	<p>Kilómetro 2 vía La Chorrera. Comunidad San Pablo de Tarugo. La Poza., Canuto, Ecuador</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lugar para disfrutar de un ambiente rústico, ecológico, tradicional de la gastronomía rural con sabor montubio. ● Diferentes Festivales para fortalecer el turismo en la zona. ● Festival de la catanga y el camarón de río. ● Festival Canuto turístico gastronómico ● Festival El natilla más grande del mundo ● Primer festival de Horno de Leña. ● Festival tilapia frita y la mantequilla en canuto de caña ● Talleres puntuales de la elaboración del tradicional natilla en horno de leña. ● Los turistas pueden observar cómo se prepara un chame en canuto de caña verde, plato típico y tradicional de la gastronomía chonera ● Momentos culturales alrededor de una fogata donde se compartirá con la comunidad en un lugar ameno y alegre lleno de amorfinos, bailes y canto. <p>Actualmente el lugar no ofrece hospedaje, sin embargo, están realizando gestiones para poder construir cabañas separadas para brindar un mejor y completo servicio por ello recomiendan que los turistas realicen camping.</p>	<p>Elaboración de platos típicos que identifica a lo tradicional de los pueblos rurales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● mantequilla en canuto de caña, ● rompopo y dulces ● suero blanco con maduro y plátano asado, ● cuajada ● tongas, ● El tradicional natilla, ● Chame frito, ● Chame sudado en su propio jugo ● Seco y caldo de gallina criolla. ● Carne punzada ● Viche de camarón de río. <p>Lo mejor en dulces rompopo es el manjar de alfajores.</p>

		Apoyando a la comunidad en sus emprendimientos al comprar los productos que aquí mismo se elaboran.	
Quinta Agroturística las Nietas	Parroquia Santa Rita Comunidad Pueblito Río Grande	<ul style="list-style-type: none"> ● Ofrece servicio de alojamiento en confortables cabañas, con todos los servicios básicos. ● Actividades turísticas como la pesca de la tilapia de río dulce en la zona de la Represa Río Grande, con una gran diversidad de paisajes y siendo conocedores de la alegría de su gente. ● Cocina abierta y accesible para disfrutar de la gastronomía tradicional manabita, preparada por las personas de la comunidad, ● Recorrido por la Finca, se puede ir caminando o en burro, donde se puede participar en la recolección de frutas como la fruta china, fruta de pan y guanábana. ● Durante el recorrido se aprenderá a recolectar y a procesar el maní (como la cosecha, el tostado y la molienda del maní en un molino tradicional manual). 	<p>Se podrán preparar diferentes platos propios de la gastronomía chonense, con las actividades realizadas en la Finca tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bollos en horno de leña acompañados con una taza de café producido en la misma finca. ● Torta de verde en horno de leña ● Maní tierno hervido con sal ● Tilapia envuelta en hojas de plátano cocida al filo del horno de leña
Quinta Elsa del Carmen	Parroquia Santa Rita- Comunidad La López de Mosquito	<ul style="list-style-type: none"> ● Ofrece 6 cabañas cómodas y con servicios básicos para alojamiento individuales, dobles y familiares, según lo requiera, también se puede realizar camping. ● Por la ubicación se puede realizar turismo en las zonas aledañas tales como la cascada la Guabina y Café Color Tierra. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Se podrá disfrutar de la gastronomía manabita, una de las principales de esta Quinta es la tradicional tonga de gallina criolla preparada en horno de leña.

		<ul style="list-style-type: none"> • Además, se pueden realizar diferentes deportes como senderismo o ciclismo recorriendo la Finca y también disfrutar de la aventura a través de un parapente donde se podrá vivir la experiencia de volar y conocer Chone desde las alturas. • También podrán compartir la experiencia del campesino montubio en la preparación y elaboración del mejor queso que existe en el País (el proceso de elaboración es único y autóctono de las zonas rurales de Chone), la mantequilla de nata envasada en canuto de caña de forma tradicional. • El lugar tiene un área social y está adecuado para las necesidades de adultos mayores para que puedan tener un momento de relajación y conexión con la naturaleza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para el desayuno recién elaborado se podrá disfrutar del queso fresco acompañado con plátano asado. • El suero blanco con maduro asado es un manjar para el campesino por las mañanas e infaltable el plátano asado en horno de leña.
Cantiles del Jobo y Bañerío el Caracol	Parroquia Santa Rita Sitio la Alianza del Río Mosquito	<p>Lugar gratuito para poder disfrutar y compartir con un grupo de personas.</p> <p>El acceso para llegar a este maravilloso lugar es caminando se encuentra a cuarenta minutos de la calle principal.</p> <p>El recorrido consistirá en atravesar esteros, ríos, cascadas y caminos con grandes piedras que tienen muchos años en esas zonas, después encontramos árboles de cacao y frutales naranjas, mandarinas. Donde además se podrá escuchar a los monos aulladores propios de la zona y diferentes sonidos de aves.</p> <p>Es importante que para visitar este atractivo turístico sea durante la mañana y retornar antes del atardecer ya que puede ser peligroso.</p>	<p>Se recomienda llevar una botella con agua y utilizar repelente, ir con ropa cómoda.</p> <p>Al ser un lugar alejado de la comunidad se recomienda llevar su tonga manabita para que la pueda comprar en la comunidad la Alianza del Río Mosquito.</p>

Nota. Fuente Elaboración propia

Identificación de Indicadores de Valoración

Tabla 9.

Indicadores de valoración de ruta Agroturística Los Raidistas

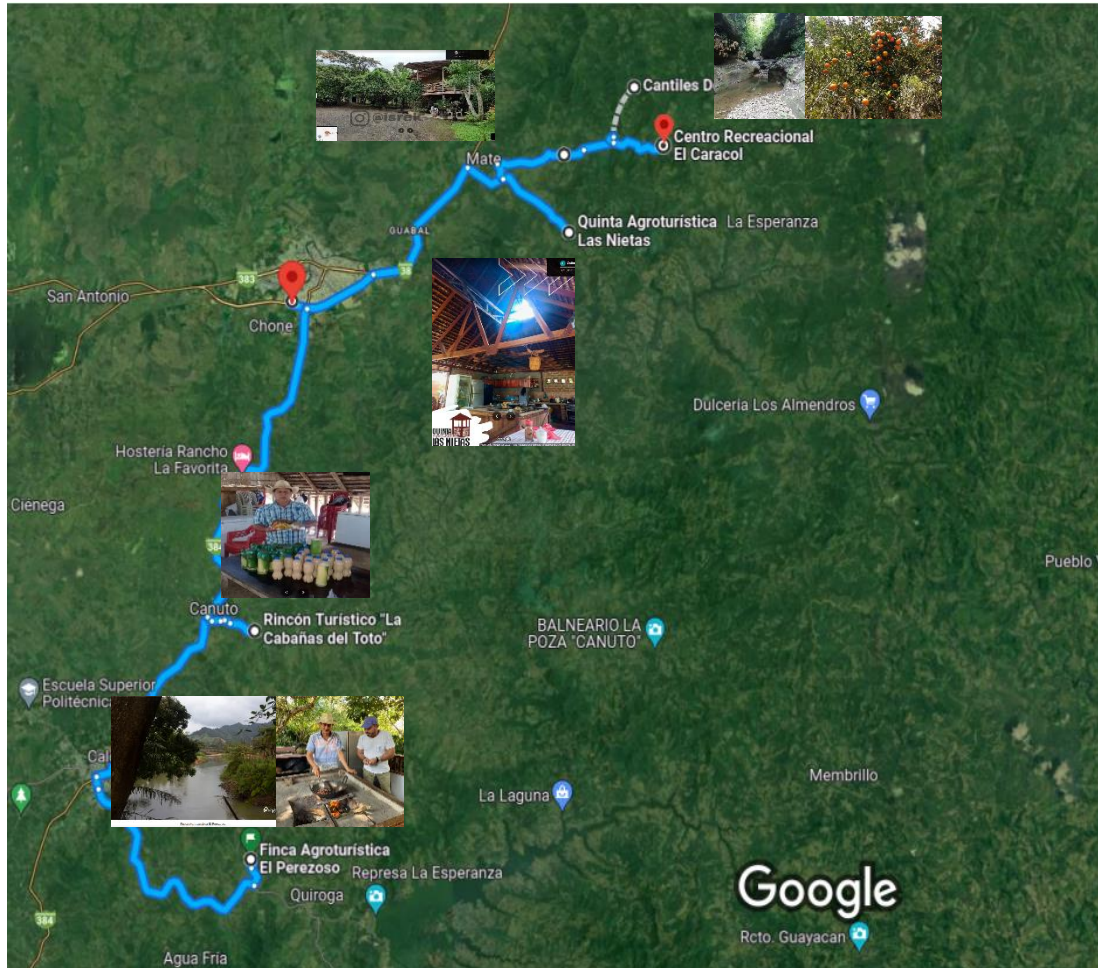
Fundamento	Variable Evaluada	Indicador Formador
Cantidad de turistas que cuenten con seguro de vida	Que al menos el 60% de los turistas que realizan la ruta cuenten con un seguro de vida	% de turistas que tengan seguro de vida
Los turistas no tengan enfermedades o alergias que puedan verse afectadas al realizar la ruta. La gastronomía ofertada contiene maní, maíz y los derivados de lácteos	Se recomienda llevar la medicina necesaria en caso de alguna reacción alérgica, o por las personas que sufren de alguna enfermedad.	Certificados médicos con enfermedades o alergias de los turistas.
El turista deberá estar equipado con los implementos necesarios tales como: ropa cómoda de verano, llevar repelente para mosquitos, medicina si así lo requiera, cosas de aseo personal, efectivo, documentos personales, un equipaje cómodo preferible mochila para poder realizar la Ruta	Que al menos el 80% de los turistas tenga su equipamiento completo de acuerdo con sus necesidades.	% de turistas con equipamiento completo.

Nota. Fuente elaboración propia.

Mapeo de los Procesos

Figura 5.

Mapa referencial de las vías principales de acceso a la ruta agroturística Los Raidistas.



Imágenes ©2023 TerraMetrics, Datos del mapa ©2023 2 km

Nota. Fuente Google Maps.

Estandarización de los Procesos

Tabla 10.

Perfil del turista para recorrer la ruta Los Raidistas.

Destino	Actividad	Requerimiento Físico sugerencia	Edad Sugerida
<i>Finca Agroturística “El Perezoso”</i>	Recorrido y caminata por la Finca y participación en talleres gastronómicas	No limitante	7 años en adelante 70 años máximo (lugar plano, con fácil acceso) Para el recorrido se recomienda personas con buen estado físico.
<i>Rincón Turístico La Cabaña del Toto</i>	Participar de las festividades realizadas en la Finca.	No limitante	Niños, adultos y tercera edad. 5 años en adelante 70 años máximo (actividades usualmente nocturnas temperatura cálida de 18° a 20°C aproximadamente)
<i>Quinta Agroturística las Nietas</i>	Participación en talleres y actividades gastronómicas	No limitante	Niños, adultos y tercera edad 7 años hasta 60 años máximo Talleres gastronómicos Vías accesibles hasta los lugares de destinos
<i>Quinta Elsa del Carmen</i>	Participación en actividades de interacción	Actividad Física buena	5 años en adelante 70 años máximo Algunas actividades opcionales son de aventura como ciclismo o parapente.
<i>Cantiles del Jobo</i>	Acceso a los recursos naturales	Actividad Física y estado de salud estable.	Mínimo 18 años en adelante Máximo 60 años. Es importante que el senderismo se realice en la mañana, máximo hasta las 3 de la tarde.

Nota. Fuente Elaboración propia.

Capítulo V

Contrastación de la Viabilidad del Nuevo Producto

Viabilidad Técnica

Tabla 11.

Recursos de la viabilidad técnica.

 Duración de la ruta 2 días.	 Altitud de Chone 500 msnm aprox.	 Alojamiento	 Infraestructura Vial	 Actividades	 Servicios básicos
 Distancia Recorrido por la Ruta desde punto de encuentro 90 km aprox.	 Temperatura Varía en Invierno 23° y 34° Verano 18° y 28° Clima Subtropical	Excelente ✓ Comodidad rustica completa Buena Mala Regular	 Transporte Público ✓ Las carreteras de primer, segundo orden, así como las vías rurales, están en buen estado y condiciones transitables para transporte público y vehículos particulares.	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía Tradicional • Talleres gastronómicos • Senderismo • Balnearios • Camping • Ferias 	 ✓  ✓  ✓ La estancia de las Finca, cuentan con todos los servicios básicos, para la comodidad de los turistas.

Nota. Fuente Elaboración propia

Para el desarrollo de la viabilidad técnica, de la presente ruta agroturística Los Raidistas, se consideraron los diferentes recursos de infraestructura turística como lo son: vías de primer y segundo orden, alojamiento, estadía, condiciones climáticas, servicios básicos, entre otros.

Lo cual una vez realizada la investigación como se muestra en la tabla anterior, se determinó que la propuesta de la ruta Los Raidistas es accesible en cuanto a recursos se refiere, ya que cuenta con carreteras en buen estado tanto las vías de asfalto, hormigón, lastre, y es importante señalar que el transporte público está en óptimas condiciones y llegan a los diferentes lugares que propone esta ruta.

Los hospedajes de las fincas anfitrionas cuentan con servicios de primera necesidad, para la comodidad y confort del turista, además brindan diferentes actividades gastronómicas, culturales y de aventuras propias de las comunidades donde se encuentran ubicadas las fincas. También en la mayoría de estos lugares se cuenta con adecuaciones y equipamiento en la infraestructura para personas con capacidades especiales y personas de la tercera edad.

Viabilidad Económica

Tabla 12.

Presupuesto de la Ruta Agroturística Los Raidistas

Rubros	Costos promedio s	Observación
Promoción y Publicidad	\$30.00	Promocionar en redes sociales alcance para 5000 personas. (Facebook, Instagram). Participación en ferias realizadas por el Ministerio de Turismo.
Transporte público	\$15,00	Tarifa por pasajero promedio \$1,00 en las Cooperativas de bus, dentro de la ciudad de Chone.
Vehículo particular (turistas en grupo)	\$200.00	Alquiler de furgoneta para 10 personas mínimo, para 2 días. \$20 c/pasajero.
Chofer profesional	\$80.00	Acompañamiento a todas partes por dos días cobra \$30 por día, incluye hospedaje y alimentación.
Hospedaje rural	\$45,00	Incluye cabañas, actividades, talleres, estacionamiento. Valor por persona \$20.00 si ya vienen en grupo se realiza un descuento.
Alimentación	\$40.00	Desayuno, almuerzo, merienda, gastronomía chonense, degustación de platos típicos elaborados tradicionalmente con productos locales.
Actividades turísticas y alimentación adicional.	\$75.00	Parapente opcional \$40 Camping opcional \$12.00 Ciclismo opcional \$2,00 Cantiles del Jobo entrada gratuita, pueda comprar en la tienda de la comunidad almuerzo o piqueos para llevar en la caminata (tonga manabita, fritada de chancho etc) \$8.00
Compra artesanías o comida típica.	\$20.00	Souvenir, artesanías y productos locales elaborados por las comunidades aledañas. (se detalla en la propuesta)

Nota. Fuente elaboración propia

De acuerdo con el análisis de precios detallados en la tabla anterior para realizar la ruta tendría un valor de 230 dólares americanos por turista si accede a todas las actividades relacionadas con la ruta, cabe mencionar que el valor dependerá del número de actividades que el turista decida realizar, ya sean gastronómicas, turísticas, culturales o agroturísticas.

De acuerdo a los valores presentados, se puede evidenciar que realizar la ruta agroturística Los Raidistas, si es factible financieramente porque el mercado al cual está direccionado la presente ruta tienen la capacidad económica de vivir la experiencia agroturística, el turista interesado se puede adaptar de acuerdo a su presupuesto y disfrutar de las actividades programadas.

Una de las ventajas es el fácil acceso a la ruta agroturística Los Raidistas, es la facilidad de llegar ya sea utilizando el transporte público de la ciudad o también vehículos propios.

Otras de las ventajas, es que el turista de forma opcional podrá elegir realizar las actividades adicionales que se pueden practicar dentro de la ruta, eligiéndolas a su llegada.

Cada uno de los sitios propuestos en la ruta cuenta con la entrada completamente gratis, el turista solamente pagará por el servicio solicitado, ya sea este hospedaje, camping, senderismo, alimentación o talleres culturales y gastronómicos.

Viabilidad de Gestión

ENTREVISTA A ESPECIALISTAS	
Característica del entrevistado	Profesional en agricultura-gastronomía-turismo. Docente o Propietario, Institución Pública o Privada
Entrevistado:	Jimmy Giler
Cargo o puesto actual	Coordinador de turismo
Tema: Propuesta de una Ruta Agroturística Los Raidistas, como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales en el cantón Chone	
Pregunta 1: ¿Cuáles son las ofertas de las rutas agroturísticas vinculadas con los productos locales gastronómicos del cantón Chone?	
<p>La vinculación de los productos con las rutas agroturísticas, se destacan por permitir conocer los recursos como la ruta del cacao, ruta del chame, festivales de productos locales como el queso y la mandarina.</p>	
Pregunta 2: ¿Cuáles serían las alternativas para fomentar la realización de una ruta agroturística, tomando en cuenta que en los próximos meses está previsto la llegada del Fenómeno del Niño?	
<p>Primero definir zonas seguras para desarrollar la actividad turística, Segundo, capacitar a los prestadores de servicio turístico de primeros auxilios. visitar zonas seguras, previamente estar informados mediante el COE nacional y entidades encargadas. Así también hay que destacar al cantón en las diferentes ferias y ponencias turísticas que se exponen en el país, para que así tenga mayor acogida y sea reconocida.</p>	
Pregunta 3: ¿Cómo cree usted que se benefician las comunidades del cantón Chone, con la propuesta de una ruta agroturística, gastronómica y cultural?	
<p>La creación de una ruta da la oportunidad a las comunidades de mejorar las condiciones económicas y sociales, además de crear fuentes de empleo y emprendimientos, se fortalece la productividad del campo. Las comunidades se benefician económicamente debido a la proporción de servicios, actividades que se realizan dentro de la ruta agroturística, así también se muestran las tradiciones en lo que a producción de productos locales se refiere y su relevancia cultural dentro de la comunidad.</p>	
Pregunta 4: Actualmente debido a la inseguridad que está atravesando el país, ¿Cómo considera usted que se está desarrollando el agroturismo en las zonas rurales de Manabí?	
<p>El agroturismo en las zonas rurales de Manabí se desarrolla de manera regular y en feriados con mayor frecuencia debido a que los turistas nacionales buscan zonas más alejadas de la ciudad en busca de conexión con la naturaleza, hace un tiempo se pudo considerar que el desarrollo del agroturismo era bajo ya que la inseguridad generaba cierta incertidumbre en la ciudadanía y optaban por quedarse en casa.</p>	

ENTREVISTA A ESPECIALISTAS	
Característica del entrevistado	Profesional en agricultura-gastronomía-turismo. Docente o Propietario. Institución Pública o Privada
Entrevistado:	Hernán Salcedo Loor
Cargo o puesto actual	Director de turismo de Manta/Docente universitario.
Tema: Propuesta de una Ruta Agroturística Los Raidistas, como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales en el cantón Chone	
<p>Pregunta 1: ¿Cuáles son las ofertas de las rutas agroturísticas vinculadas con los productos locales gastronómicos del cantón Chone?</p> <p>Respondiendo la pregunta el cantón Chone es reconocido por ser uno de los principales centros de actividades agrícolas, culturales que ofertan variedad de productos de alta demanda en la provincia y el país, estas fincas agroturísticas cuentan con árboles frutales, plantas medicinales, producción de maní, cacao y café con los cuales se elaboran productos derivados como la sal prieta, tortillas de maíz, chocolate artesanal entre otros.</p>	
<p>Pregunta 2: ¿Cuáles serían las alternativas para fomentar la realización de una ruta agroturística, tomando en cuenta que en los próximos meses está previsto la llegada del Fenómeno del Niño?</p> <p>Una de las alternativas que podría considerar son las visitas seguras a zonas donde se fomenten estos espacios de agroturismo. Las alternativas para fomentar el agroturismo se pueden desarrollar creando campañas en redes sociales y ferias de turismo, afirmando que hay zonas seguras para poder visitar dentro del cantón chone, cumpliendo con planes de prevención de riesgos, teniendo en cuenta que la naturaleza es impredecible y puede este fenómeno tener un riesgo medio o alto.</p>	
<p>Pregunta 3: ¿Cómo cree usted que se benefician las comunidades del cantón Chone, con la propuesta de una ruta agroturística, gastronómica y cultural?</p> <p>Sin duda alguna puedo mencionar que existiría mejora en la economía local, dinamiza flujos de ingresos corrientes en las familias del cantón Chone, con la propuesta de una ruta de este tipo se fortalecería, protegerá y promoverá el patrimonio natural y cultural, generando así ingresos y proporcionando viabilidad económica a actividades que generalmente no se aprovechan.</p>	
<p>Pregunta 4: Actualmente debido a la inseguridad que está atravesando el país, ¿Cómo considera usted que se está desarrollando el agroturismo en las zonas rurales de Manabí?</p> <p>Como director de turismo de un cantón vecino se debería planificar un rubro para contar con seguridad y tecnología para que no lleguen las opciones de extorsionadores, o robos a los locales, negocios o emprendimientos. Las zonas rurales de Manabí cuentan con diferentes atractivos de agroturismo y la amplia propuesta de fincas y establecimientos locales, es así que en la actualidad se promociona el agroturismo como una alternativa de escape de la rutina diaria en la ciudad, lo que nos permite sentirnos conectados con la naturaleza, costumbres y tradiciones locales, es lo que hasta el momento ha permitido que turistas visiten y realicen las diferentes actividades.</p>	

ENTREVISTA A ESPECIALISTAS	
Característica del entrevistado	Profesional en agricultura-gastronomía-turismo. Docente o Propietario, Institución Pública o Privada.
Entrevistado:	Pablo Zambrano
Cargo o puesto actual	Agricultor de la zona
Tema: Propuesta de una Ruta Agroturística Los Raidistas, como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales en el cantón Chone	
Pregunta 1: ¿Cuáles son las ofertas de las rutas agroturísticas vinculadas con los productos locales gastronómicos del cantón Chone?	
<p>En Chone existen muchas fincas y haciendas agrícolas donde muchas de ellas brindan diferentes experiencias ya sea con servicio de alojamiento, o dónde se puedan realizar diferentes actividades turísticas y lo que tienen en común estos lugares es su gastronomía ya que cada una de ellas brindarán platos típicos elaborados con los productos locales que se cosechen en las fincas y comunidades aledañas como el maní, el cacao ya que son productos emblemáticos la provincia para crear diferentes platos típicos y propios de la gastronomía manabita. .</p>	
Pregunta 2: ¿Cuáles serían las alternativas para fomentar la realización de una ruta agroturística, tomando en cuenta que en los próximos meses está previsto la llegada del Fenómeno del Niño?	
<p>Soy agricultor desde 50 años, he cosechado en estas tierras desde que tengo memoria, presencié hace unos 25 años atrás un desastre natural con consecuencias devastadoras donde no solo se perdió nuestra cosecha y nuestros animalitos como las vacas, cerdos y gallinas, también hubieron pérdidas humanas, para este año que alertaron sobre la llegada de este fenómeno si generó mucha incertidumbre ya que solo los que lo vivieron conocemos todo lo que puede afectar, es por esa razón que no recomiendo que se realicen rutas agroturísticas, sin embargo una alternativa sería solicitar al municipio del cantón se elabore un estudio técnico, donde se puedan identificar las zonas o puntos seguros más cercanos a las fincas turísticas para así brindar tranquilidad al turista.</p>	
Pregunta 3: ¿Cómo cree usted que se benefician las comunidades del cantón Chone, con la propuesta de una ruta agroturística, gastronómica y cultural?	
<p>El que se implemente una propuesta de una ruta agroturística constituye una opción de diversificación de las actividades agrícolas y turísticas con lo cual se benefician no solo los propietarios de esos emprendimientos, sino también otros pobladores rurales que, por este medio tienen nuevas fuentes de empleo e ingresos.</p>	
Pregunta 4: Actualmente debido a la inseguridad que está atravesando el país, ¿Cómo considera usted que se está desarrollando el agroturismo en las zonas rurales de Manabí?	
<p>Respecto a la pregunta considero que el desarrollo es bajo, no existe apoyo por parte de los entes competentes para reforzar la seguridad en las zonas rurales, muchas veces debemos estar preparados por nuestros medios para precautelar la seguridad de la familia y de nuestros hogares.</p>	

ENTREVISTA A ESPECIALISTAS	
Característica del entrevistado	Profesional en agricultura-gastronomía-turismo. Docente o Propietario, Institución Pública o Privada
Entrevistado:	Jessie Santos
Cargo o puesto actual	Docente universitario ULEAM extensión Chone, carrera de turismo.
Tema: Propuesta de una Ruta Agroturística Los Raidistas, como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales en el cantón Chone	
Pregunta 1: ¿Cuáles son las ofertas de las rutas agroturísticas vinculadas con los productos locales gastronómicos del cantón Chone?	
<p>Es importante mencionar que en la ciudad no hay rutas agroturísticas como tal, pero se puede realizar el agroturismo y diferentes actividades turísticas, dicho esto existen varias ofertas al turista una de ellas es la gran variedad de platos tradicionales elaborados con los productos cosechados en el mismo lugar y preparados en horno de leña, brindando así experiencias únicas.</p>	
Pregunta 2: ¿Cuáles serían las alternativas para fomentar la realización de una ruta agroturística, tomando en cuenta que en los próximos meses está previsto la llegada del Fenómeno del Niño?	
<p>Es importante precautelar la vida ante este tipo de fenómenos naturales, pero se podría considerar como una alternativa que mediante el GAD Municipal se realicen gestiones para que con máquinas puedan hacer limpiezas en los principales ríos, adicionalmente adecuar a los animales en corrales donde no corren mucho peligro y tener un plan de contingencia de acuerdo con el terreno y actividades principales de turismo que se ofrezcan en el lugar.</p>	
Pregunta 3: ¿Cómo cree usted que se benefician las comunidades del cantón Chone, con la propuesta de una ruta agroturística, gastronómica y cultural?	
<p>Habría un crecimiento exponencial en la economía del cantón, se generarían más empleos y el cantón gozaría de más proyectos de acuerdo con sus necesidades, por ejemplo, mantenimiento de carreteras y alumbrado.</p>	
Pregunta 4: Actualmente debido a la inseguridad que está atravesando el país, ¿Cómo considera usted que se está desarrollando el agroturismo en las zonas rurales de Manabí?	
<p>Ha sido bajo, no solo en el agroturismo, sino en todo negocio. Actualmente, nadie quiere arriesgarse con una deuda debido a la delincuencia porque es casi seguro que el negocio fracase debido a la extorsión que se está viviendo en la actualidad.</p>	

ENTREVISTA A ESPECIALISTAS	
Característica del entrevistado	Profesional en agricultura-gastronomía-turismo, docente, Institución Pública o Privada
Entrevistado:	Jesús Vera
Cargo o puesto actual	Experto en gastronomía manabita
Tema: Propuesta de una Ruta Agroturística Los Raidistas, como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales en el cantón Chone	
<p>Pregunta 1: ¿Cuáles son las ofertas de las rutas agroturísticas vinculadas con los productos locales gastronómicos del cantón Chone?</p> <p>Diferentes fincas agroturísticas del cantón que ofrecen servicio de alojamiento también han optado por brindar al turista recorridos por sus haciendas donde se pueden observar los diferentes productos locales como el plátano, maní, cacao, café, frutas tropicales, e inclusive en la pesca de ríos permitiendo así que el turista pueda vivir la experiencia de todo el proceso desde la recolección hasta la preparación.</p>	
<p>Pregunta 2: ¿Cuáles serían las alternativas para fomentar la realización de una ruta agroturística, tomando en cuenta que en los próximos meses está previsto la llegada del Fenómeno del Niño?</p> <p>Personalmente creo que deberían existir un plan de contingencia ya por los GAD municipales y por la prefectura de Manabí, para estar preparados ante la llegada de este fenómeno, brindando seguridad a las personas que deseen realizar la ruta y ofrecer la confianza al turista de que se encuentran los lugares anfitriones preparados ante cualquier evento.</p>	
<p>Pregunta 3: ¿Cómo cree usted que se benefician las comunidades del cantón Chone, con la propuesta de una ruta agroturística, gastronómica y cultural?</p> <p>Considero que serían en dos aspectos, cultural y económicamente, la primera porque permitirá rescatar las tradiciones que tiene esta ciudad manabita, la segunda es porque se crean emprendimientos que fomentarán un mejor ingreso para las comunidades y pueblos de la ciudad de Chone.</p>	
<p>Pregunta 4: Actualmente debido a la inseguridad que está atravesando el país, ¿Cómo considera usted que se está desarrollando el agroturismo en las zonas rurales de Manabí?</p> <p>Considero que no se están desarrollando de forma positiva , ya que por la incertidumbre y la ola de delincuencia en la que está atravesando el país, la mayoría de turistas optan por no salir de sus ciudades para evitar cualquier acto de delincuencia, eso genera de manera directa un impacto negativo en todos los sectores comerciales del País.</p>	

ENTREVISTA A ESPECIALISTAS	
Característica del entrevistado	Profesional en agricultura-gastronomía-turismo. Docente o Propietario, Institución Pública o Privada
Entrevistado:	Jorge Prado
Cargo o puesto actual	Docente de la carrera de agroindustria
Tema: Propuesta de una Ruta Agroturística Los Raidistas, como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales en el cantón Chone	
Pregunta 1: Pregunta 1: ¿Cuáles son las ofertas de las rutas agroturísticas vinculadas con los productos locales gastronómicos del cantón Chone?	
De acuerdo a la pregunta las ofertas que realizan las fincas agroturísticas se vinculan desde la cosecha de productos cítricos como naranja, mandarina, limón, toronja, productos como el café, maní y cacao los cuales son la base de producción para productos de consumo local, nacional e incluso de exportación.	
Pregunta 2: ¿Cuáles serían las alternativas para fomentar la realización de una ruta agroturística, tomando en cuenta que en los próximos meses está previsto la llegada del Fenómeno del Niño?	
El agroturismo se puede fomentar mediante la alianza con empresas turísticas de la provincia, entidades de turismo y gastronomía local y del país cumpliendo con un personal capacitado, con el poder demostrar el agroturismo con el uso de la tecnología, creando videos interactivos, app donde se muestran los beneficios, ofertas agroturísticas y así mientras pueda estar el fenómeno del niño, contar con visitas y experiencias virtuales, lo cual permitiría que las personas estén interesadas en visitar la ruta cuando el fenómeno del niño se disminuya.	
Pregunta 3: ¿Cómo cree usted que se benefician las comunidades del cantón Chone, con la propuesta de una ruta agroturística, gastronómica y cultural?	
Chone al ser un cantón agrícola, aportaría de forma positiva a darle un valor agregado a los diferentes productos que se cultivan y así apoyar en el desarrollo del sector agrícola.	
Pregunta 4: Actualmente debido a la inseguridad que está atravesando el país, ¿Cómo considera usted que se está desarrollando el agroturismo en las zonas rurales de Manabí?	
Actualmente la inseguridad está abarcando diferentes problemas a establecimientos y a los ciudadanos el miedo a salir, el turismo en las zonas rurales está siendo una alternativa más frecuente para las personas debido a que buscan salir de la ciudad, de tal forma que las fincas agroturísticas igual deberían contar con seguridad y tecnología actualizada para que los visitantes se sientan seguros de su visita.	

Interpretación de resultados

La viabilidad de gestión se realizó mediante entrevistas a especialistas con un perfil profesional relacionado al turismo, agroturismo, gastronomía y en agricultura a una persona autóctona de la zona rural con experiencia de 50 años en esta actividad.

Los resultados obtenidos en la pregunta número dos se puede constatar que pese a la alerta de la Organización Mundial Meteorológica referente al fenómeno del niño, existen diferentes alternativas de prevención, seguridad y desarrollo para seguir fomentando el agroturismo lo que significa una respuesta favorable para el crecimiento económico y cultural de las comunidades del cantón Chone.

De acuerdo con las respuestas de los entrevistados, en la pregunta número tres se evidenció que la mayoría está de acuerdo con la propuesta de una ruta agroturística para promocionar las zonas rurales del cantón Chone, porque beneficiará a las comunidades de forma económica, además se generarían ofertas de empleo y la creación de nuevos emprendimientos alrededor de los lugares turísticos y de las comunidades aledañas.

Otro de los resultados que se pudo evidenciar en la pregunta número cuatro, es que el turismo se puede ver afectado, esto se debe a la inseguridad que actualmente está atravesando el país, en los últimos meses la generación de ferias, festivales en las zonas rurales del país ha influenciado que los ciudadanos se interesen por visitar y realizar actividades fuera de la ciudad. Los encargados de los establecimientos y fincas agroturísticas trabajan particularmente y en conjunto por la seguridad. La provincia carece del apoyo por parte de las autoridades gubernamentales para disminuir la inseguridad, extorsión o robos a locales, negocios o emprendimientos, sin embargo, la municipalidad en la medida que se lo permiten brinda apoyo de protección a los sectores y comunidad para reforzar la seguridad de los ciudadanos, siendo esto responsabilidad de todos.

Conclusiones

El cantón chone es conocido como la ciudad de los naranjos en flor, lleno de historia, cultura y tradición, se lo destaca por tener las condiciones ideales para el desarrollo del agroturismo, su ubicación privilegiada en el centro norte de la provincia de Manabí, su cultura, gastronomía y hospitalidad de sus habitantes, convierten al cantón en potencia para el desarrollo continuo del turismo.

La ruta agroturística Los Raidistas, se presenta como una guía para hacer del cantón un destino que ofrezca la experiencia única que se puede realizar a lo largo de un recorrido por fincas agroturísticas donde se exponen la importancia de la cosecha, producción y comercialización de los productos de la zona experimentado la conexión con la naturaleza, siendo participes de los atributos naturales como las exuberantes cascadas, bosques y observación de la fauna y flora.

- Los lugares propuestos e identificados dentro de esta ruta tienen potencial para ser destinos agroturísticos sin embargo existe poca información en internet sobre estos lugares, por lo que fue necesario recorrer y conocer estos sitios, se ha identificado una amplia variedad de establecimientos agroturísticos en el cantón Chone, desde haciendas que cumplen con una variedad de actividades, producción, hospedaje, gastronomía y hasta bodegas de productos locales. Esta diversidad proporciona una base sólida para el diseño de una ruta agroturística atractiva y única.

- La participación de las comunidades locales en el desarrollo de destinos turísticos ha demostrado ser un factor crucial para exponer sus características culturales y fomentar el desarrollo rural. La colaboración activa de las comunidades locales en la propuesta de rutas agroturísticas enriquecerá la experiencia turística y fortalecerá los lazos entre los visitantes y los residentes.

- Implementar la ruta agroturística en el cantón Chone tiene el potencial de promover el desarrollo rural sostenible al proporcionar una fuente adicional de ingresos para los agricultores y productores locales. Además, puede contribuir a la conservación de la cultura y tradiciones locales.

Recomendaciones

- Trabajar en el diseño y desarrollo de la ruta agroturística, identificando los puntos de interés y estableciendo conexiones efectivas con los establecimientos agroturísticos. Esto incluye la señalización adecuada y la creación de un itinerario atractivo para que los visitantes y comunidad conozcan los puntos de los encantos turísticos y permitir una guía rápida.
- Es esencial elaborar una estrategia de promoción sólida que incluya la creación de un sitio web, el uso de redes sociales y la colaboración con agencias de viajes y operadores turísticos locales e internacionales. La promoción debe destacar la singularidad de la oferta agroturística y gastronómica del cantón Chone.
- Es importante tomar en cuenta la sostenibilidad ambiental al desarrollar la ruta agroturística. Esto incluye la gestión adecuada de residuos, la conservación de recursos naturales y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles y se debe llevar a cabo un seguimiento constante de la ruta, recopilando comentarios de los visitantes y ajustando el producto turístico según sea necesario para mantener su atractivo y calidad.

Bibliografía

- Acurio, R. (2016). *El agroturismo en la Hacienda Clementina, su incidencia en el desarrollo económico de la Parraquia la Unión*. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/1863>
- Agudo, V. d. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España. *Oleo Turismo*, 92.
- Alcívar, Z. K. (2019). Aplicación de las Tecnologías de Información y Comunicación en las microempresas agropecuarias del cantón Chone. *Revista Científica Sinapsis*, 2(13), 5. Obtenido de <https://doi.org/10.37117/s.v2i13.161>
- Arboleda, P. (2015). "LA PROMOCIÓN TURÍSTICA Y LA REVALORIZACIÓN DEL PENSAMIENTO MONTALVINO EN LA CASA Y MAUSOLEO DE JUAN MONTALVO DE LA CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA". Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Barcelona Activa. (Diciembre de 2011). *Capital Humano*. Obtenido de El producto local: chrome-extension://efaidnbnmnibpcjpcglclefindmkaj/https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/images/es/Barcelona_treball_Porta22_Capsula_sectorial_ALIMENTACION_diciembre2011_CAST_tcm24-19686.pdf
- Barrera, E. (2006). Turismo rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola.
- Barrera, E. (2006). TURISMO RURAL1. Un agronegocio para el desarrollo de los territorios rurales. Recuperado el 25 de September de 2023, de <https://docplayer.es/12403502-Turismo-rural1-un-agronegocio-para-el-desarrollo-de-los-territorios-rurales-ernesto-barrera-2-junio-200>

Blanco y Riveros, H. (2010). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. Obtenido de <https://biblat.unam.mx/es/revista/estudios-agrarios/articulo/el-agroturismo-como-diversificacion-de-la-actividad-agropecuaria-y-agroindustrial>

Borbor, S. (2017). *“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO DEL CANTÓN SALINAS”*. La Libertad: UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS.

Cardena, E. (2015). DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN RIOBAMBA PARA LA VALORACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO. *Escuela Superior Politécnica de Chimborazo*, 7. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/4227>

Castillo-Palacio, M. &.M. (2015). *LA PROMOCIÓN TURÍSTICA A TRAVÉS DE TÉCNICAS TRADICIONALES Y NUEVAS*. (Vol. 24). Buenos Aires: Estudios y Perspectivas en Turismo. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180739769017>

Ceupe. (2010). *¿Cómo realizar la segmentación del mercado turístico?* Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/como-realizar-la-segmentacion-del-mercado-turistico.html#:~:text=La%20segmentaci%C3%B3n%20incluye%20informaci%C3%B3n%20sobre,de%20la%20motivaci%C3%B3n%20del%20turista>.

Cuvi, P. (2005). *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Quito: Imprenta Mariscal.

Franco, F. A. (2012). *“CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, PROVINCIA DE MANABI”*. Quito, Ecuador: Universidad Tecnológica Equinoccial.

González Santamaría, P. (2010). El producto turístico. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/guianza/contenido_u4.pdf

González, M. (2009). Misión de Identificación de Oportunidades de Cooperación Técnica en Turismo Rural en Ecuador: Desarrollo Rural. Obtenido de <http://www.iica.int/Esp/organizacion/LTGC/agroturismo/Estudios%20Andina/Identificaci%C3%B3n%20de%20op>

Guambi, D. (2 de October de 2022). Gestion Sostenible en gastronomía, rutas turísticas patrimoniales. 338. Recuperado el 25 de September de 2023, de Revista de Psicología Escolar Positiva: <https://www.journalppw.com/index.php/jpsp/article/view/10505/6778>

Hernandez, J. (2011). *Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales*. Recuperado el 25 de September de 2023, de Revista Pasos: https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/15974/PS_9_2%20_%282011%29_01.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Kamt, F. (29 de August de 2022). Recuperado el 25 de September de 2023, de Agroturismo: Tres experiencias resaltantes en el Perú | Conexión ESAN: <http://www.esan.edu.pe/conexion-esan/agroturismo-tres-experiencias-resaltantes-en-el-peru>

Lenis, A. (9 de March de 2022). *Competencia directa e indirecta: definición, diferencias y ejemplos*. Recuperado el 25 de September de 2023, de Blog de HubSpot: <https://blog.hubspot.es/marketing/competencia-directa-indirecta>

Mercado, A. (2022). *El análisis PESTEL*. UNO Sapiens Boletín Científico de la Escuela Preparatoria No. 1. Obtenido de <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/prepa1/article/view/8263/8494>

Sánchez Huerta, D. (2020). *ANÁLISIS FODA O DAFO*. Bubok.

Sánchez, M. (2014). PLAN DE MARKETING DE DESTINOS TURISTICOS. *Universidad de*

Valladolid. Obtenido de chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/5515/TFG-N.21.pdf?sequence=1

Serra, A. (2002). Marketing Turístico. Madrid: Piramide. Obtenido de chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/guianza/contenido_u4.pdf

Thompson, I. (Agosto de 2005). La segmentación del mercado. Obtenido de Promonegocios:

chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/http://accioneduca.org/admin/archivos/clases/material/segmentaciondelmercado_1563557817.pdf

ANEXOS

Formato para realizar entrevistas

ENTREVISTA A ESPECIALISTAS	
Característica del entrevistado	
Entrevistado:	
Cargo o puesto actual	
Tema: Propuesta de una Ruta Agroturística Los Raidistas, como una alternativa de promoción de desarrollo rural basado en productos gastronómicos locales en el cantón Chone	
Pregunta 1: ¿Cuáles son las ofertas de las rutas agroturísticas vinculadas con los productos locales gastronómicos del cantón Chone?	
Pregunta 2: ¿Cuáles serían las alternativas para fomentar la realización de una ruta agroturística, tomando en cuenta que en los próximos meses está previsto la llegada del Fenómeno del Niño?	
Pregunta 3: ¿Cómo cree usted que se benefician las comunidades del cantón Chone, con la propuesta de una ruta agroturística, gastronómica y cultural?	
Pregunta 4: Actualmente debido a la inseguridad que está atravesando el país, ¿Cómo considera usted que se está desarrollando el agroturismo en las zonas rurales de Manabí?	

Logo y slogan de la ruta agroturística Los Raidistas



Lugares Anfitriones



Quinta Agroturísticas las Nietas



Recorrido en mular Quinta Agroturísticas las Nietas



Tradicional Horno Manabita



Cabañas del TOTO



Elaboración de Natilla



Torta de plátano cocinado en sus hojas



Caldo de Gallina Criolla



Seco de Gallina criolla



Tonga Manabita



Maduro asado y salpieta



Mantequilla en Canuto de caña



Festival de la Natilla mas grande



Quinta Elsa del Carmen



Senderismo en Quinta Elsa del Carmen



Aventura-Parapente Quinta Elsa del Carmen



Finca Agroturística el Perezoso



Variedades de cacao ecuatoriano



Área de fermentación de semillas de cacao.



Tostando el cacao



Moliendo el cacao de forma artesanal