



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**ESCUELA DE POSGRADO
PROGRAMA ACADÉMICO DE DOCTORADO
EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD**

Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
Doctor en Gestión Pública y Gobernabilidad

AUTOR:

Quezada Tobar, Marco David (ORCID: 0000-0002-7854-8231)

ASESORA:

Dra. Lujan Johnson, Gladys Lola (ORCID: 0000-0002-4727-6931)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión de Política Públicas y del Territorio

PIURA - PERÚ

2022

Dedicatoria

Este trabajo lo dedico al gran esfuerzo que requirió hacer este programa doctoral por la constancia, sacrificio y al espíritu de aprendizaje, superación y que al final puedan ser recompensados en la vida profesional y personal para ser un aporte positivo para la sociedad.

M. David Quezada T.

Agradecimiento

Gracias sean dadas Dios por permitirme soñar con el progreso personal y académico , a mi hermana Estefanía por ayudarme en las actividades tecnológicas que no podía solucionar , a mis seres queridos que me daban ánimos para emprender mis viajes de estudio, a mi familia completa por el apoyo directo e indirecto por el ánimo impartido para superarme, a los habitantes del cantón Santa Elena y sus autoridades por la información concedida y por ser el tema de estudio, a mis amigos y compañeros del programa doctoral que nos hemos apoyado en esta gran aventura que nos ha llevado recorrer miles de kilómetros durante el doctorado que pueden ser entendidos con una distancia como darle la vuelta al mundo , lo aprendido sin duda le ha dado la vuelta a nuestro mundo al ver la realidades de la sociedad que requieren de la intervención en la generación de políticas públicas; y como no a mi tutor Dra. Gladys Luján Johnson por su ayuda inmensa, guía y paciencia.

¡Que lo que logres aprender despierte tus ganas de servir!

M. David Quezada T.

Índice de contenidos

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de figuras	v
Índice de tablas	v
Resumen	vi
Abstract	vii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	6
III. METODOLOGÍA	20
3.1. Tipo de investigación.....	20
3.2. Variables y Operacionalización	22
3.3. Población, muestra, muestreo	23
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	23
3.5. Procedimiento	26
3.6. Método de análisis de datos.....	26
3.7. Aspectos éticos	27
IV. RESULTADOS	28
V. DISCUSIÓN	41
VI. CONCLUSIONES	50
VII. RECOMENDACIONES	51
VIII. PROPUESTA	52
REFERENCIAS	64
ANEXOS	

Índice de figuras

Figura 1. Patrimonio gastronómico y dimensiones en base a la percepción de los pobladores del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena.	28
Figura 2. Patrimonio gastronómico por indicador	28
Figura 3. Caracterización del patrimonio gastronómico.....	30
Figura 4. Desarrollo sostenible por dimensión, a partir del patrimonio gastronómico en base a la percepción de los pobladores del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena.	31
Figura 5. Desarrollo sostenible según indicador.....	32
Figura 6. Caracterización del desarrollo sostenible centrado en el patrimonio gastronómico.	34
Figura 7. Síntesis gráfica de la ordenanza	63

Índice de tablas

Tabla 1. Prueba de normalidad Kolmogorov-Smirnov a la distribución de datos sobre la variable Desarrollo Sostenible, dimensiones e indicadores	35
Tabla 2. Prueba de normalidad Kolmogorov-Smirnov a la distribución de datos sobre patrimonio gastronómico	37
Tabla 3. Prueba de Ajuste global del modelo	37
Tabla 4. Prueba de bondad de Ajuste adecuado a los datos	37
Tabla 5. Porcentaje de explicación de la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible.....	38
Tabla 6. Estimación de parámetros	39

Resumen

Investigación cuyo objetivo fue diseñar una propuesta basada en patrimonio gastronómico como herramienta eficaz para el desarrollo sostenible en el Cantón Santa Elena de Ecuador. Investigación básica-proyectiva, diseño no experimental, transversal y niveles de conocimiento, descriptivo, explicativo, predictivo y prospectivo con análisis de regresión logística ordinal que validó el modelo funcional teórico de la propuesta; participaron 384 pobladores quienes desarrollaron dos cuestionarios. Un patrimonio gastronómico relativamente fuerte (60%), con menor alcance en conocimiento y organización. Desarrollo sostenible regular y débil (84%), con dificultades ambientales y económicos. Evidencia influencia del patrimonio gastronómico sobre el desarrollo sostenible (77.1%). Modelo: Desarrollo sostenible Regular = 3.503 – 2.534 Sociedad civil con interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón = En desacuerdo – 3.002 Conocimiento de patrimonio gastronómico local pasa de generación en generación = En desacuerdo + 2.879 Gestión de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras = En desacuerdo - 5.701 Conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras = En desacuerdo + 7.306 Gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico = En desacuerdo. Propuesta de una Ordenanza Local para mejorar la condición del desarrollo sostenible basado en el modelo funcional obtenido.

Palabras clave: Patrimonio Cultural inmaterial, Desarrollo sostenible, Política Pública, Costumbres alimenticias.

Abstract

Research whose objective was to design a proposal based on gastronomic heritage as an effective tool for sustainable development in the Santa Elena Canton of Ecuador. Basic-projective research, non-experimental, cross-sectional design and levels of knowledge, descriptive, explanatory, predictive and prospective with ordinal logistic regression analysis that validated the theoretical functional model of the proposal; 384 residents participated who developed two questionnaires. A relatively strong gastronomic heritage (60%), with less scope in knowledge and organization. Regular and weak sustainable development (84%), with environmental and economic difficulties. Evidence of the influence of gastronomic heritage on sustainable development (77.1%). Model: Regular sustainable development = 3,503 - 2,534 Civil society with sufficient interest in organizationally participating in gastronomic events in the canton = Disagree - 3,002 Knowledge of local gastronomic heritage passed from generation to generation = Disagree + 2,879 Gastronomic heritage conservation management is sufficient against factors such as the adoption of foreign gastronomic traditions = Disagree - 5,701 Knowledge of the local gastronomic heritage is being known outside its borders = Disagree + 7,306 Management by the canton authorities has made citizens appreciate their gastronomic heritage = Disagree. Proposal for a Local Ordinance to improve the condition of sustainable development based on the functional model obtained.

Keywords: Intangible cultural heritage, sustainable development, Public politics, Eating habits

I. INTRODUCCIÓN

El objeto de estudio es el cantón Santa Elena- Ecuador sus variables son el Desarrollo Sostenible con sus dimensiones social, económica, ambiental e institucional por otro lado la variable Patrimonio Gastronómico con sus dimensiones: materiales, organización, conocimiento, simbólico, emotivo.

El cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena –Ecuador cuenta con el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial para el periodo 2019-2023 donde figura la gastronomía como una de sus fortalezas como cantón, el tema de fomento al patrimonio gastronómico se encontraría como un tema a desarrollar o complementar ya que en sus programas y proyectos del plan local podrían ser considerados para conservar la identidad, cultura , tradiciones que son de gran valor para la sociedad de Santa Elena y evitar que se vea afectada por la globalización y migraciones causada por la condición política económica de países vecinos y ser una actividad que aporte en el desarrollo sostenible del territorio (GADSANTAELENA, 2019).

Sub-valorización de la identidad del patrimonio gastronómico entre la sociedad y la industrialización de los alimentos ha causado la pérdida de ciertas recetas ancestrales que demanda muchos procesos de la gastronomía tradicional (Waterreus, 2015) , además el gran éxodo rural que en el 2001 el 39% de ecuatorianos Vivian en la ruralidad para el 2015 bajó al 32% (RIMISP, 2017) la población rural es poseedora de esta identidad , patrimonio y que al migrar a las urbes adoptan otros hábitos de consumo y abandonan la propia, las nuevas generaciones pierden el interés en las raíces culinarias, ingredientes, técnicas, rituales, ya que lo ven como parte del pasado al que ellos no pertenecen así desperdiciando los bienes culturales inmateriales.

El patrimonio inmaterial es el más propenso a olvidarse a través del tiempo, por esto es importante la protección de los rituales, las fiestas y determinados conocimientos y saberes, principalmente si se habla desde el punto de vista alimenticio, pues, al día de hoy, al menos aquí en el Ecuador, existe un sin número de recetas con métodos y técnicas ancestrales que ya hemos perdido por no recurrir a la documentación mediante la investigación, registros audiovisuales, patentes, promoción de los mismos y entre otros medios que hubieran sido de mucha utilidad

para preservar ciertos puntos representativos de nuestra identidad culinaria ecuatoriana (Arévalo, 2004)

En el tema de satisfacción de la gastronomía local en la costa ecuatoriana se identifica problemas a fortalecer entre ellos la atención al cliente, la variedad de platillo y la rapidez de proveer los alimentos (Carvache, 2016); por estos motivos es necesario trabajar para mejorar los productos gastronómicos revalorizando la identidad de ingredientes con potencial para ser explotados como: el maní de trans kutukú , la pitajaya de Palora , el café de galápagos, Cacao fino de Aroma según lo afirma (Enriquez, 2019) que son los únicos cuatro productos comestibles con denominación de origen del Ecuador; además que se necesita la generación de certificaciones de Especialidades Gastronómicas Protegidas que permitan gozar de cartas de presentación ante el mundo culinario como lo poseen ciertos productos europeos (Maldonado, 2018)

Globalización y mezcla de las matrices culturales de los pueblos Hábitos exógenos han tomado parte del corpus gastronómico local desplazándolo poco a poco, esto causado por adoptar culturas a través del arte y los medios de comunicación que homogenizan a la sociedad. Las migraciones masivas de culturas como la colombiana (193.000) y venezolana 1.8 millones han ingresado al país, y se han quedado 500.000(Primicias, 2019) personas los cuales han agregado a la oferta culinaria sus hábitos culinarios, además de adopción de hábitos que han sido introducidos por los migrantes ecuatorianos retornados de lugares como Italia, España, USA.

Ejecución de una política pública eficaz dirigida al fortalecimiento de la cultura gastronómica. Pobre gestión en el tema de salvaguardias en temas gastronómicos, versus política de fomento en países como México y los que comparten la dieta mediterránea y que lo usan para el desarrollo de la actividad turística gastronómica con todos los réditos económicos y culturales implícitos. El Ecuador cuenta con una ley orgánica de cultura donde el artículo 80 refiere al reconocimiento de las manifestaciones culturales como parte del patrimonio inmaterial en el literal c) ;reconocer de importancia los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza referentes a la gastronomía y el literal e):referente a las técnicas artesanales tradicionales a las diferentes manifestaciones relacionadas al patrimonio

alimentario y gastronómico que la sociedad valore (República del Ecuador Asamblea Nacional, 2016)

Bajo crecimiento en materia de turismo, el turismo gastronómico con relación a destinos regionales por ejemplo en España el turismo gastronómico alcanza el 21% como motivo de viaje igualando al atractivo arquitectónico tal es el caso de España que es considerado como destino gastronómico por sus paellas, potajes, tapas, callos, gazpachos, totillas españolas, el turista destina el 40% de su presupuesto en alimentación de allí la importancia de fomentar el gastroturismo. En el Ecuador en el año 2019 han ingresado 1'472.000 turistas sin contar a los venezolanos, esta actividad representa el 2.2% del PIB.

La importancia del turismo cultural gastronómico es muy fundamental para el desarrollo económico local además que conserva y potencializa la identidad cultural del destino, en España según (Vizcaíno, 2015) es una de los rubros más importantes del PIB esta actividad económica se encuadra en el sector terciario estos servicios representaron para España en el 2014 una cifra de 63.000 millones de euros; desde la primera década del siglo XXI el turismo gastronómico lo indica (Millán, 2012) ha experimentado una demanda muy importante ya que ha emergido como una modalidad de turismo que dinamiza de manera fundamental la economía de los destinos; por otro lado (Carral et al., 2020) indican cuando un territorio no ha sabido fomentar la diversidad de su gastronomía no se tendrán resultados positivos en materia de sostenibilidad turística y la económica.

Según cifras del Ministerio de Turismo del Ecuador el sector del turismo aporta el 2% de PIB del país y que durante el 2018 se registran 2'427. 600 turistas generando un ingreso de divisas de 1.044 millones de dólares y dando una ocupación laboral a 134.774 personas en el sector de establecimientos turísticos según el catastro nacional (M. d. t. d. Ecuador, 2018) por otro lado en el país en lo que va del año 2019 presenta una tasa de desempleo del 4.4% esto a nivel nacional, en lo que refiere al sector urbano presenta el 5.6% mientras que en el sector rural es menor la tasa con un 2.3% (INEC, 2019); con este análisis de cifras se pretende atacar el problema del desempleo con la activación y potencialización del turismo gastronómico ecuatoriano tanto para el sector receptor internacional como para el turismo nacional en especial de la provincia de Santa Elena.

El turista promedio gasta entre \$ 41 a \$ 50 diarios cuando visita la provincia (Mendoza, Yumisaca, Rendón, & Ullauri, 2016). También se indica que 7 de cada diez turistas visitan el destino por recreación (Yumisaca, Mendoza, & Villón 2017), por otra parte para que esta actividad turística se de la provincia cuenta con 500 establecimientos de A&B indistintamente del tipo de gastronomía ofertada (Arce, Suárez, Solís, & Argudo 2020). Se registra que los emprendimientos del cantón el 80% son de aspecto gastronómico y de artesanías debido a la poca oferta laboral. (Rendón, Mendoza, & González, 2019)

Como formulación del problema la pregunta es ¿Cómo estaría diseñada una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022? La investigación se justifica ya que tiene como propósito fomentar, fortalecer el patrimonio gastronómico conservación de la identidad y la cultura de la provincia tienen como propósito promover la inclusión económica y social; combatir la pobreza en todas sus dimensiones, a fin de garantizar la equidad económica, social, cultural y territorial además de garantizar el acceso al trabajo digno y la seguridad social de todas las personas. Erradicar la incidencia de pobreza extrema por ingresos. Por otro lado promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales. (S. T. P. Ecuador, 2017).

Además, se desarrolló un modelo que permite predecir el desarrollo sostenible por medio del patrimonio gastronómico, además se explicará la relación teórica entre desarrollo sostenible y el patrimonio gastronómico. Sus objetivos de la investigación son el General: Diseñar una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022. Como objetivos específicos están: O₁: Describir el estado de atención del patrimonio gastronómico en el cantón Santa Elena, que permita detectar situaciones a ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022, O₂: Describir el estado de atención del desarrollo sostenible a raíz del patrimonio gastronómico que permita conocer deficiencias para ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022. O₃: Explicar la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible. O₄: Predecir el modelo funcional teórico

configurado con componentes del patrimonio que permita el diseño de una propuesta para asegurar el estado de desarrollo sostenible. O₅: Diseñar una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para asegurar el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022 Hipótesis, H_i: El planteamiento de un modelo teórico funcional predictivo configurado con componentes del patrimonio gastronómico permitiría explicar el diseño de una propuesta para asegurar el estado de atención del desarrollo sostenible en el cantón santa Elena. H₀: El planteamiento de un modelo teórico funcional predictivo configurado con componentes del patrimonio gastronómico no permitiría explicar el diseño de una propuesta para asegurar el estado de atención del desarrollo sostenible en el cantón santa Elena.

II. MARCO TEÓRICO

Leal (2013) En su estudio realizado en España la gastronomía es un fenómeno interesante del crecimiento del turismo tanto que ya es un tipo de turismo que por su naturaleza dinámica y creativa ha sido visto con una herramienta de desarrollo, el investigador analiza desde la geografía las relaciones, acciones e interacciones de los diferentes actores que componen el abasto y comercio de alimentos que son factores para el desarrollo de la gastronomía que permiten diseñar una estrategia para el desarrollo de las comunidades, el estudio de característica cualitativa fundamentando en la geografía económica relacional y analizadas en sus dimensiones de estudio, dicha investigación se realizó a través de 22 entrevista semiestructuradas realizada a gestores de interés del mundo gastronómico tanto privado como público que están inmersos en el sector de estudio además la información es complementada por datos cuantitativos obtenidos por medio de encuestas telefónicas a 320 personas del sector productivo, comercial y restauración a lo largo de las 41 comarcas de Cataluña. Por medio de esta metodología aplicada en este tema se comprobó después del análisis que el papel fundamental del turismo gastronómico es de gran validez por la influencia que tiene con del desarrollo sociocultural, institucional y económico

Santos, (2017) En su estudio sobre la actividad turística afirma que es una dinamizadora socio económico en destinos que han sido marginadas y excluidos tanto en Brasil como alrededor del mundo, las políticas públicas y privadas presente en el Estado de Sergipe con el enfoque de desarrollo local, dicho estudio y para alcanzar su objetivo abarca la revisión bibliográfica, pasando por el análisis de las leyes, planes e instrumentos de gestión en materia turística, además se emplea la técnica de entrevista a personajes del sector turístico local tanto del sector público, privado y gestores del área social para fundamentar su estudio y para facilitar dicho análisis desarrolla documentos cartográficos y estadísticos que durante la investigación fueron recolectados datos especializados, con lo que el investigador logra determinar la importancia del turismo y su gastronomía en la región de Sergipe para la propuesta de políticas públicas y proyectos especiales de intervención que promuevan cambios espaciales y urbanísticos motivados por los actores del sector turismo.

Castillo et al (2018), en su estudio sobre el patrimonio gastronómico y desarrollo en las localidades de Tepoztlán y Tlayacapan territorios pertenecientes al estado de Morelos en México en donde afirma que a pesar de ser considerados como pueblos mágicos y siendo estos destinos significativos para la visita de turistas ya que poseen un inventario de atractivos necesarios para su categoría de pueblo mágico por su gente, su infraestructura y materias primas de alta calidad y que se pueden materializar como un destino gastronómico y aun así no han sido tomadas en cuenta para una planificación estratégica integral en materia de turismo en general o como un destino gastronómico y poder conseguir el desarrollo de las localidades estudiadas, su investigación de carácter cualitativo etnográfico lo realizan por medio de revisión bibliográfica, observación directa – trabajo de campo observación participativa, múltiples recorridos por los territorios, entrevistas a doce actores claves; por lo investigado se concluye que el potencial gastronómico es significativo y debe ser gestionado a través de alianzas público privado y los sectores sociales para aprovechar cada uno de los esfuerzos en la búsqueda de fomentar una marca o destino gastronómico cultural de alta calidad y competitividad que despierte el deseo del turista por visitar estos destinos gastronómicos.

En base a la complejidad la gastronomía, el patrimonio gastronómico y el desarrollo sostenible se pueden entender por medio del estudio del conocimiento de cualquier área es decir la epistemología de los temas a intervenir en las diferentes investigaciones que puede ser abarcada desde muchos perfiles ya que hay múltiples interacciones que la competen y que siempre el aspecto de la incertidumbre en la construcción del saber es fundamental además, aspectos indeterminados, fenómenos aleatorios que son parte de la construcción del conocimiento es decir el comprender las partes que conforman el todo y entender también de la parte al todo. (Morin, 2020)

En materia de desarrollo económico y bajo el criterio de Schumpeter el patrimonio gastronómico encaja muy bien la actividad económica ya que plantea el desarrollo bajo aristas de innovación y cambios socioculturales radicados en la actividad de los empresarios y emprendedores del área gastronómica como génesis de desarrollo económico. (Quevedo, 2019); el desarrollo social sin duda se

ve ligado al desarrollo económico e influenciado por aristas como la tecnología, las instituciones, cultura y bienestar es aquí donde el patrimonio gastronómico es compatible en cada una de estas aristas del llamado modelo de consistencia que favorecen el desarrollo social y económico (Balatskiy, 2021).

El desarrollo económico debe ser considerado en referencia al desarrollo ambiental ya que se lo prioriza con el enfoque de economía ambiental que busca la generación de recursos con sus autorregulación de los ciclos de producción para satisfacer las demandas del mercado gastronómico con miras de un desarrollo económico sostenible plenamente productivista, por otro lado hay tendencias de políticas ambientales o ecología política que cuestionan la forma de producir, de consumir y como vincularse con la sociedad con sus necesidades en el caso de la producción de alimentos además del deterioro ambiental por producir o capturar alimentos a fomentando las crisis económicas y ecológicas, por lo que llega a cuestionarse la sostenibilidad del desarrollo productivista actual, dirigiendo la óptica hacia una buena práctica entre lo productivo, consumo y naturaleza.(Treacy, 2020)

La generación de políticas públicas en este caso sobre gastronomía y desarrollo sostenible se construyen en armonía de como la sociedad está avanzando en esta materia, si hay prosperidad, bienestar es decir las condiciones de vida de las personas son dignas en virtud a la gastronomía entonces quienes están en la función de gobierno tomará las decisiones sobre la permanencia de la política o ajuste de la misma, lo que indica que se deben evaluar los resultados de las decisiones en base a los indicadores que se formen a partir o relación de la gastronomía, si tal fuera la necesidad urgente se formulan nuevas directrices en virtud de los procesos de construcción de leyes necesarias para mejorar las condiciones de la sociedad.(Adler & Seligman, 2016)

La comprensión de la gastronomía se puede concebir como el estudio académico de los nexos que tiene el ser humano con sus alimentos, su entorno material y colectivo, segmentado en tres aristas; 1) ciencias de la salud, ya que se come para mantener la vida y la salud 2) ciencias de la producción primarias y procesos secundarios y 3) ciencias sociales, ya que alrededor del alimento surgen conductas sociales, códigos de conducta, símbolos, tradiciones entre otros(Cartay, 2019) Además la gastronomía es parte constitutiva de la cultura y que sería muy

difícil no considerarla, tal es esto, que los investigadores consideran que la domesticación del fuego para cocinar y el desarrollo de técnicas culinarias fueron el génesis para la cultura humana (Forleo & Benedetto, 2020), por otro lado el hombre al desarrollar la agricultura para la obtención de alimentos de forma más estacionaria sin necesidad de recorrer grandes distancias además del uso del agua combinada con el calor del fuego, fueron los factores que determinaron cambios para la evolución y relación con la comida, ya que, mejoraron los hábitos alimenticios del ser humano. (Varela, 2016)

Estos cambios de hábitos vistos como mejoras que el hombre ha recorrido un largo camino para poder abrazar el conocimiento con relación a sus alimentos, es decir ha ido evolucionando, conceptualizando de manera más clara y entendida a base de tantas experimentaciones a través de los años comienzan a describir de varias formas a la gastronomía como un arte fundamentado en la estética, tal es el caso de *Brilliant Savarín*, amante del buen comer y quien escribió el primer tratado de gastronomía, logró definir a esta como el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere, en todo lo que respecta a la alimentación, teniendo por objeto el velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos, en fin la gastronomía se puede comprender como un estudio transversal de los factores que inciden entre el hombre y el acto de comer. (Mejía, Hernandez, & Mejia, 2013)

La etimología de patrimonio deriva del latín "*patrimonium*" (bienes heredados de los padres), proviene de las voces "*patris*" –padre -y "*monium*"- recibido-. El patrimonio es un proceso que otorga a las sociedades una cantidad de recursos heredados del pasado, concibiéndose en el presente y transmitiéndose a las generaciones venideras para sus beneficios (Fernández 2017). Así también este patrimonio no sólo será material sino también inmaterial y ha sido confeccionado por un grupo de personas a través del tiempo, usando todo esto para comunicarse, mantener su crecimiento y compartir sus conocimientos (Santamarina, 2017) Así también el patrimonio es la coincidencia de las personas e instituciones en aspectos identitarios que consideran valiosos, que estiman que merecen trascender por medio de la transmisión generacional (Medina, 2017). El patrimonio cultural refiere a

símbolos, etnias y representaciones que traigan una memoria o marque favorecidamente la identidad de un pueblo o su forma de vida. (Rodríguez, 2018).

El patrimonio inmaterial refleja la cultura viva invisible, las costumbres y tradiciones (Villaseñor & Zolla, 2012); la identifica principalmente las que se basan en el consumo y preparación de los alimentos tales como: prácticas y hábitos sociales, prácticas relativas a la naturaleza, rituales y fiestas, las 9 expresiones verbales, todos los géneros de la tradición oral, la música, el baile y la danza, etc. De estas formas constituyen el medio por el cual se expresa la identidad de un pueblo o sus formas de vida. ("UNESCO," 2014)

El patrimonio inmaterial es el más propenso a olvidarse a través del tiempo, por esto es importante la protección de los rituales, las fiestas y determinados saberes, principalmente si se habla desde el punto de vista alimenticio, pues, al día de hoy, al menos en el Ecuador, existe un número de recetas con métodos y técnicas ancestrales que ya se han perdido por no recurrir a la documentación mediante la investigación, registros audiovisuales, patentes, promoción de los mismos y entre otros medios que hubieran sido de mucha utilidad para preservar ciertos puntos representativos de la identidad culinaria ecuatoriana (Villamil, Morrillo, & Ormaza, 2017); La gastronomía además de ser un bien inmaterial como patrimonio es evolutivo en el caso de los riojanos en España demuestran que este patrimonio alimentario está disminuyendo en el consumo de frutas y verduras conservando el consumo de aceite de oliva, en fin el patrimonio es susceptible (Jorcano, 2019)

Con relación al patrimonio gastronómico la teoría indica que sus dimensiones son:1) Materiales con sus indicadores; materias primas, tierra, herramientas y utensilios, productos manufacturados; 2) Organización con sus indicadores: fiestas tradicionales, producción colectiva en sí cualquier práctica comunal; 3) Conocimiento con sus indicadores: transmisión de conocimiento poder ser vía oral;4) Simbólico refiere al significado que pueda tener.5) Emotivo: que se refiere al sentido de la práctica que la sociedad considere de valor para ser conservada (López & Mayra, 2020)

La tierra es decir con sus fronteras, políticas, religiones, etnias, lingüística lo cual ha creado una identidad culinaria representativa y que ha combinado todos estos elementos en una gran variedad de recetas de alto valor gastronómico y nutricional

que guardan un patrón singular con referencia a técnicas culinarias estas constituyen a las dietas (Márquez, Bulló, Vizmanos, Casas, & Salas, 2008), La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura considera a la dieta mediterránea como un modelo alimentario de calidad y saludable; por otro lado la Organización Mundial de la Salud advierte que el reemplazo de la dieta mediterránea ha incurrido en problema de salud como la obesidad y otras enfermedades crónicas (Castells, 2020); Así también se puede observar cómo la localidad de Teotihuacán en México ha sabido aprovechar su ubicación geográfica, así como su contenido ancestral para exponer un producto de alta calidad y que el consumidor tenga una experiencia de alta calidad (Cuevas et al., 2018)

Las materias primas es el conjunto de alimentos que, además de satisfacer los requerimientos del paladar, debe aportar los nutrientes necesarios para el ser humano (Turrini et al., 2018) La dieta incide de manera significativamente en la persona por lo que es objeto de estudio para el desarrollo de las sociedades; si la dieta es ideal puede tener repercusión en el bienestar emocional y físico del sujeto (López, Mohatar, Fernández, & Mirón, 2020) El alimento logra cumplir con sus funciones fisiológicas de crecimiento, desarrollo y en el caso de dietas adecuadas como es el de la dieta mediterránea reduce la mortalidad y también la permanencia en los hospitales (Lampropoulos et al., 2020). La cuenca del mediterráneo es poseedora de un gran tesoro denominado dieta mediterránea con una tradición milenaria con productos nutritivos y saludables (Ayeche & Durá, 2010), que debido a que la base de la dieta mediterránea está conformada por leguminosas, verduras en cantidad considerable las cuales lo hace un estilo alimenticio ideal para España que junto con Portugal y Grecia son los mayores consumidores de estos productos. (Bartrina et al., 2016)

Los productos manufacturados son el resultado del procesamiento y necesidad del hombre según el estilo de vida de la población ha sido modificado debido al ritmo al que el hombre contemporáneo es sometido por las multiplicidad de labores que desarrolla por lo que sus hábitos alimenticios fueron intervenidos, por lo tanto ha surgido la tendencia de los alimentos prebióticos, probióticos y simbióticos (Mariño, Núñez, & Barreto, 2016) Estos alimentos, por sus propiedades, usos,

contenidos y preparaciones, son comprendidos como el medio de nutrición humana habiendo múltiples alimentos que cuidan la salud humana o en otras palabras son funcionales y previenen enfermedades como el cáncer (Zaragoza & García, 2020) Es tanta la importancia de los alimentos y sus preparaciones ya manufacturadas para el hombre que el mismo desarrolla festivales para mantener viva y altiva su costumbre alimentaria es así por ejemplo el festival del cangrejo rojo en Ecuador con sus motivaciones del comensal.(Carvache, Carvache, Carvache, Villagómez, & Arteaga, 2020)

El alimento es toda sustancia o producto de cualquier naturaleza, sea esta, animal, vegetal o mineral, de estado sólido, líquido, de manera natural o transformada que pueden ser percibidos por los humanos más rápido que otros objetos. (Sato, Rymarczyk, Minemoto, & Hyniewska, 2020). También los alimentos tienen un uso cultural; (Cohen, 2021). Los alimentos intervienen a diario en situaciones ritualizadas como por ejemplo : para los japoneses regalar dulces son parte de su costumbre arraigada en su identidad, ritos, creencias, ellos llevan dulce de los lugares visitados, las mujeres regalan chocolates a los hombres como parte de la exigencia social (Holtzman, 2015).

La culinaria refiere a cocina, su etimología proviene del latín "*culinarius*", que se compone de "*culina*" (cocina) y de "*-arius*" (pertenencia).(Bahls, Krause, & da Silva, 2019) La definición de la palabra culinaria hasta ahora no ha logrado ser tan exacta, ya que se la define en la gastronomía con una misma conceptualización o por lo menos la sociedad lo relaciona como lo mismo (Jiménez, Arriscado, Dalmau., & Gargallo, 2020). La culinaria como un sistema alimentario la cual resulta del continuo progreso de la alimentación, arraigada a la cultura de los pueblos evidenciando así los hábitos locales, de los migrantes y sus efectos al adquirir esa cultura alimentaria por otro lado en cuanto a la aplicación de técnicas y métodos para la cocción y preparación de alimentos, es decir, cómo ellos transforman sus alimentos, acorde a sus costumbre y posibilidades (Castillo, Araujo, Chiavazza, & Prieto, 2018) , en la necesidad de facilitar sus labores desarrolla artículos físicos como resultado de su ingenio y necesidad denominados herramientas y utensilios que son usados para la producción y transformación de sus alimentos. (Rivas, 2018)

Los sistemas alimentarios como cocinas y a la gastronomía como símiles y ya entendiéndolo que dependen de la cultura, la cual es dinámica y que puede cambiar a veces de forma lenta o rápida dependiendo de factores determinantes, porque la sociedad se va reinventando de allí que se usan términos de gastronomía ancestral y no tradicional ya que la una indica una temporalidad mucho mayor es decir propia de los pueblos originarios del territorio para lo cual hay actores como en Ecuador los guardianes de la semilla que pretenden conservar el material biológico alimentario conmovidos por identidad nacional, por salud de la sociedad, entre otros que al final disminuyan la velocidad de la trans-culturización de sus cocinas destruyendo la identidad de los pueblos. (Unigarro, 2015).

Las fiestas tradicionales son festejos además son el reflejo de la sociedad y obedece a la necesidad de celebrar además que en ellas señala el hombre sus costumbres, conceptos, símbolos, sentimientos su motivación y han surgido como algo astronómico, agrarios entre otros aspectos (Dychkovskyy & Ivanov, 2020).

El conocimiento en fin en la acción auto motivada y pensada por adquirir saberes referentes entre el sujeto y el objeto es decir quién conoce sobre qué conoce y este aprendizaje se ha desarrollado según el hombre ha ido evolucionando (Ramírez, 2009) El conocimiento puede venir de diferentes fuentes y debe ser transmitido en algunas formas pero la transmisión verbal o testimonial va de persona a persona esta acción de transmisión de conocimiento verbal es muy válida así como la de fuentes epistémicas (Wright, 2018).

La alimentación no es solamente es un tema de conservación de la vida, es un acto social y cultural que vincula factores económicos, culturales, étnicos, ecológicos, históricos que a su vez encierran símbolos, rituales (Lacoste & Lacoste, 2017) El comer comprende un asunto social complejo que pone en escena aspectos de producción y consumo estos sean materiales como simbólicos algunos diferenciadores y diferenciados con todos estos elementos confluyen para constitución de identidades colectivas que son expresiones sociales y de poder (Ascorbe 2018) La mesa con sus rituales han convertido a la cocina en un patrimonio el cual ha recibido una reivindicación haciéndola visible aunque intangible, social, étnica y comunitaria enriquecida de memorias, identidad y cultura. (Fernández, Aguirregoitia, & Bringas 2019)

La valorización y revalorización surgen de la motivación social, reducir brechas, involucrar a los desfavorecidos, seguridad alimentaria y mejorar la salud de la comunidad (Champredonde & Cosiorovski, 2016) además es necesario trabajar para mejorar los productos gastronómicos valorizando la identidad de ingredientes con potencial para ser explotados como en el caso de Ecuador que tiene, el maní de trans kutukú, la pitajaya de Palora, el café de Galápagos, Cacao fino de Aroma que son los únicos cuatro productos alimenticios con denominación de origen (Enriquez, 2019) por ejemplo Alemania, Holanda tienen quesos de muy alta calidad y que les representa un potencial de desarrollo ya que son productos requeridos por el mundo. (Fusté, Medina, & Cerdan, 2020). Además, es necesario hablar de las denominaciones de origen para los productos o materias primas o procesados, para que puedan ser comercializados por todo el mundo ya que garantizan calidad la cual le permite ser competitivo y mejorar la calidad de vida de los productores (Molano et al., 2017)

La gastronomía moderna no solo es una experiencia sensorial, sino que su estimación es por la calidad nutricional que es de alto valor por sus ingredientes y técnicas además (Achón, González, & Varela, 2018) Las denominaciones de origen producen un valor social que dinamiza la asociatividad entre productores (Suárez, Castellanos, & Prieto, 2017) así además las denominaciones de origen junto a el comercio justo tiene condiciones similares que fomentan el desarrollo económico, social y cultural. (Montenegro & Cabrera, 2018)

Se presentan escenarios atractivos para el turista donde la producción agraria y el turismo se cohesionan para generar desarrollo local significativo (Troncoso & Arzeno, 2019); El turismo, especialmente el turismo gastronómico en Portugal ha crecido significativamente y la tendencia mundial es igual estimulando el desarrollo económico local, regional (Cunha, Barroco, & Antunes, 2019); en España visitan 50 millones de turistas de los cuales el 10% van por motivos netamente gastronómicos impulsando así el desarrollo rural debido a que visitan los lugares de producción de alimentos (Forné, 2015) En Catalunya –España existen 130 ferias y 264 eventos gastronómicos impulsando productos, tradiciones y oficios que sin duda suman al desarrollo local (Londoño & Palomeque, 2017) La zona de Cáceres – España zona patrimonial de la humanidad los turistas le dan el 60% de motivación

a la gastronomía y en escala de 5 una valoración de 3.9 su satisfacción .(Hernández, Di-Clemente, & López, 2015)

En el tema de satisfacción de la gastronomía local ecuatoriana indica que los comensales sienten un grado de satisfacción alto indicando que tiene potencial significativo para su consumo , pero con temas a fortalecer entre ellos la amabilidad en el servicio, la variedad de platillos y la rapidez de proveer los alimentos (Franco, Franco, & Torres, 2017); además se necesita la generación de certificaciones de Especialidades Gastronómicas Protegidas que permitan gozar de cartas de presentación ante el mundo culinario como lo poseen ciertos productos europeos (Maldonado, Casals, Such & Narváez, 2018). El turismo gastronómico presenta una gran oportunidad de recuperación de identidad, tradiciones y revalorización de sus características identitarias. (Sobrado, 2018)

La valorización de las cocinas tradicionales para el desarrollo de un patrimonio gastronómico es importante ya que, permitirá conservarlo ante efectos de la globalización, por lo que necesario al dicho patrimonio fomentarlo y transmitirlo ya que hoy por hoy es un fenómeno sociocultural ya que influye en el desarrollo y competitividad de las localidades como destino turístico. (Reyes, Guerra, & Quintero, 2017).

La teoría del desarrollo sostenible siempre será la mejor idea en fin todas las acciones viables que permitan mantener un enlace entre tres dimensiones: primero lo económico es decir su rentabilidad, segundo lo social satisfagan las necesidades de las personas y tercero lo ambiental que se conserve para el futuro los recursos. (Porter & Linde, 1995) El desarrollo sostenible entre las múltiples definiciones se entiende como la satisfacción de las demandas o necesidades actuales de la sociedad sin comprometer a las generaciones futuras es decir debe ser sustentable en el tiempo; y en referencia al desarrollo sostenible (Rodado, Ariza, & Campo, 2018) Además la teoría del desarrollo de triple resultado, se refiere a los aspectos del valor económico, ambiental y social de cualquier inversión , estos criterios son importantes para el verdadero desarrollo sustentable pero que en el campo del desarrollo aplicado a la sociedad se le está poniendo poco énfasis es decir se vuelve retórico. (Hammer & Pivo, 2016).

En consecuencia al desarrollo, así para entender el crecimiento económico es imposible sino se cuenta con cambio o mejoras institucionales, libertades civiles y democracia política en si el desarrollo económico es el resultado del crecimiento económico, visión a largo plazo, cambios estructurales, cambios institucionales y sostenibilidad ambiental.(Kuznets & Murphy, 1966).

El desarrollo sostenible es asunto de todos porque tiene que ver con nuestra permanencia y supervivencia como especie; por lo que todos debemos participar de alguna forma y ser responsable de ese equilibrio entre lo social, económico y ambiental (Mensah, 2019); el desarrollo ambiental en el caso de Italia ha sabido por medio del turismo gastronómico rural agroturístico ver como si está teniendo resultado de satisfacción y motivación al momento de elegir un destino turístico.(Testa et al., 2019) Así también el desarrollo institucional, desarrollo del conocimiento (inversión en conocimiento) está ligado al desarrollo económico de un país por lo que es importante el desarrollo del capital sociocultural (religión, moral, política, rituales, conocimiento) En virtud de este capital gestionado generar el desarrollo social y económico. (Draskovic et al., 2017) Así también la conducta humana es el resultado de los hechos sociales de igual forma las acciones económicas constituyen la conducta económica; y al fin las relaciones económicas forman el sistema económico. (Schumpeter, 2017).

Para que exista desarrollo social debe incluirse el concepto de equidad que se lo trató en el informe de *Brundland*, donde debe presentar equidad intergeneracional referente a las generaciones futuras, intrageneracional con relación a grupos desfavorecidos (mujeres, personas con capacidades diferentes) y por último equidad entre países evitando el abuso de los países desarrollados hacia los que están en vías de desarrollo los sub dimensiones son : Equidad, salud, educación, alojamiento, crimen y población.

El planeta y sus recursos son finitos y para que el coexistan los demás desarrollos, se debe imitar a la naturaleza que siempre cierra ciclos es decir se insta a una economía circular, con la propuesta de diseños que impulsen el uso de recursos y energías renovables, reducción, reutilización y optimización de residuos; en fin, el propósito es lograr la sostenibilidad global a largo plazo siendo esto que

represente la reducción de desigualdad e inequidad global. Sus subdimensiones: Atmósfera, tierra, océanos, mares y costas, agua dulce y biodiversidad.

El PIB por lo general se ha considerado como un indicador de desarrollo económico pero los sistemas de producción han demostrado que son ineficientes y poco sensatos la destrucción y sobreexplotación de los recursos finitos del planeta , estos sistemas han generado crisis y aunque alarma en ciertos sectores no han generado todavía una acción eficaz y radical de migrar o mejorar los sistemas de producción , por lo que no se puede decir que el PIB indique desarrollo solo indica producción y no desarrollo pero hablar de bienestar por lo cual existen los indicadores de desarrollo humano como la esperanza de vida, educación, ingreso per cápita , sub dimensiones: estructura económica y patrones de consumo y producción. (Artaraz, 2002)

La importancia del turismo cultural gastronómico es fundamental para el desarrollo económico local además que conserva y potencializa la identidad cultural del destino, en España según es una de los rubros más importantes del PIB esta actividad económica se encuadra en el sector terciario estos servicio representaron para España en el 2014 una cifra de 63.000 millones de euros siendo el 40% de esta cifra el gasto de alimentación de un turista(Ponferrada, 2015); En el contexto actual el covid-19 ha desacelerado y debilitado la economía del mundo, generando pérdidas de empleos en el sector alimentario y provocando además inseguridad alimentaria. (Flores, 2020).

En México viendo el fenómeno social que resultó su gastronomía fue incorporado en sus políticas públicas en su programa sectorial (PROSECTUR) con actividades para el aprovechamiento del recurso gastronómico y producir riqueza económica alineando de manera provechosa la gastronomía, turismo y educación dicha política tiene como propósito el fomento y promoción de la gastronomía local , la academia es actor fundamental para el diseño de las políticas públicas con relación al turismo, gastronomía y estudiar , valorar, salvaguardar el patrimonio gastronómico ante la globalización y se convierta en agente de desarrollo local y fuente de competitividad turística .(Reyes et al., 2017)

Las políticas públicas no armonizadas con las necesidades locales como es el caso de la localidad de Tomas Jofré en Argentina desnuda la disonancia de la

administración municipal y su comunidad debido a la falta de planificación presentando múltiples problemas para el aprovechamiento del destino además de presentar escenarios desagradables como el tema de inseguridad, contaminación ambiental, falta de servicios básicos (Navarro & Schlüter, 2010). Por otro lado, la cultura de la sostenibilidad debe integrarse en el proceso de planificación en el sector público promoviendo el desarrollo actual y futuro mejorando la calidad de vida de los ciudadanos y así construir valor público por medio de la política pública (Gazzola&Pellicelli, 2019); Esta política pública debe ser construida aún por las ideas de la población ya que ellos saben su realidad y también a donde quieren ir con sus metas como sociedad (Gajdošík et al., 2018); en Jämtland las autoridades y organizaciones internacionales han logrado por medio de actividades y estrategias para mejorar su calidad del producto gastronómico y ser usado como instrumento de desarrollo turístico sostenible (Bonow, 2012).

El desarrollo sostenible por medio del patrimonio gastronómico sin duda es un trabajo en conjunto entre los profesores investigadores – las autoridades del territorio, múltiples instituciones internacionales que de forma coordinada planifican proyectos que facilitarán la cohesión social, para estímulo eficaz del desarrollo económico, social, ambiental de los territorios (García & Donderis , 2021), así también el patrimonio gastronómico si se lo estudia para desarrollar investigación propositivas además de proteger por medio de salvaguardas, mejora en el caso de la infraestructura de prestación de servicios y proyectar la identidad gastronómica dentro de los programas de desarrollo local que es un eje fundamental para el desarrollo socio económico (Utrera & Real , 2020).

El patrimonio gastronómico es la instancia ideal para diversificar los destinos del consumidor, las zonas que han sido excluidas ser tomadas en cuenta y ser así desarrolladas, es fundamental la organización de la población, de los operadores del área gastronómico , el sector privado y el estado para potenciar esta actividad así es el caso de la experiencia de España y su marca Saborea España y así alinearse con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (UNWTO, 2020), así también, los pobladores se sienten incentivados a organizarse y participar en eventos gastronómicos por los beneficios que puede traer a la comunidad como son: culturales, sociales y económicos, tanto así que se apropian del discurso oficial en

materia de turismo gastronómico. (Flores, 2019) ; las manifestaciones grupales o producción de colectiva de alimentos son muy importantes como el caso del evento del aceite de oliva fresco en Croacia que sin duda es un evento asociativo que promueve el desarrollo social económico y que se alinea al desarrollo sostenible de los destinos donde es considerado que el evento estimula el desarrollo sostenible de la zona de Istria Croacia en un 96.7% (Pavia et al., 2014) , Así se evidencia que cuando la sociedad se organiza y saca provecho en las actividades o festivales gastronómicos fomentan la cultura, desarrollo sostenible de la economía como se observa en el festival de comida en Abu Dhabi en los Emiratos Árabes, y la gran cantidad de prestadores del servicio, produciendo emoción y satisfacción en el comensal (Sandybayev, 2018).

La transmisión del patrimonio gastronómico tiene un problema ya que por la falta de voluntad para transmitir conocimiento por parte del tenedor del conocimiento y la ausencia de receptores en recibirlo ya que consideran que es para gente vieja y lo subestiman además que lo perciben como una actividad que no va a dejar réditos sustanciales con relación al esfuerzo que se debe realizar, por lo que las técnicas, utensilios, recetas corren el riesgo de ser olvidadas.(Santofimio, 2019), al respecto de la gestión de conservación es importante la existencia de políticas públicas que valoricen, que agreguen valor, conseguir la Indicación geográfica para la conservación y fomento del patrimonio.(Venegas, 2017), por otro lado como en México- Estados de Morelos hay territorios con gran demanda de visitantes por sus grandes atractivos geográficos y su categoría de pueblo mágico ,que tienen un gran patrimonio gastronómico que no es aprovechado ya que es visto como un servicio complementario del turismo y no como la razón del turismo por lo que se requiere del desarrollo de estrategias multisectorial para aprovechar que este patrimonio fomente el desarrollo sostenible.(Castillo et al., 2018)

El simbolismo del patrimonio gastronómico es importante por ejemplo el tequila que representa un símbolo de identidad para México, porque implica conocimiento y esfuerzo, sentido de pertenencia, valor sentimental, tradición y costumbre y reconocimiento y estatus lo que les permite gozar de prestigio para poder ser de esta identidad y sin duda ser fuente de desarrollo y fomento de la cultura local.(Gómez et al., 2020).

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo de investigación

La investigación es básica ya que está enfocada al conocer de forma amplia por medio del entendimiento de los aspectos constitutivos del estudio del patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena -provincia de Santa Elena Ecuador 2022, para que por medio de la política pública se pueda satisfacer las necesidades de la sociedad y reducir las brechas sociales en su aplicación futura.(Concytec, 2018).

Además, la investigación es de tipo proyectiva ya que con la información recabada se presenta una forma de solucionar el problema en esta investigación se parte desde una descripción y explicación para proceder al diseño de una propuesta que no se lo aplicará por el momento, la propuesta es por medio el patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible del cantón Santa Elena-Ecuador. La fuente de la información es directa en contexto natural en fin es un diseño de campo, además el estudio tiene una denominación por su temporalidad al gestionar la información en el presente con un solo momento de recolección de información al fin teniendo un diseño contemporáneo transeccional.

El diseño de investigación se centra en el planteamiento del problema y formulación de los objetivos e hipótesis, y su alcance. Es no experimental porque no hay una manipulación deliberada de variables, es decir no hay una manipulación de variables los fenómenos se observan en su contexto natural para analizarlos.

Se trata de estudios en que no hacemos variar de forma intencional la variable independiente para ver su efecto en otras variables. Se trata de observar fenómenos tal como se da en el contexto natural para analizarlos, se observan situaciones ya existentes, no provocadas intencionalmente por quien la realiza. No es posible manipularlas, no se tiene control directo sobre dichas variables ni se puede influir en ellas porque ya sucedieron, al igual que sus efectos. Es un paraguas de estudios prospectivos

Como investigación predictiva confirma la influencia de la variable independiente es decir patrimonio gastronómico sobre desarrollo sostenible como variable dependiente a transformar.(Hernández, Baptista, & Fernández, 2014). y

prospectivo con análisis multivalente(dimensiones vi) pronosticar una propuesta configurada por el patrimonio gastronómico en base a los resultados y poder planificar de políticas públicas eficaces.(Padilla, Medina, & Ospina, 2020)

La investigación tiene como propósito: Diseñar una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022 para lo cual tiene acciones específicas y objetivos de investigación.

El primero es Describir el estado de atención del patrimonio gastronómico en el cantón Santa elena, que permita detectar situaciones a ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022, que obedece a la pregunta ¿Cuál es el estado de atención del patrimonio gastronómico en el cantón Santa elena, que permita detectar situaciones a ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022?, con un nivel de conocimiento descriptivo abarcando la variable de Patrimonio gastronómico es un estudio de campo transeccional los datos se recabará de los pobladores por medio de cuestionarios.

Segundo es Describir el estado de atención del desarrollo sostenible a raíz del patrimonio gastronómico que permita conocer deficiencias para ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022 con la intención de saber ¿Cuál es el diagnóstico sobre el desarrollo sostenible a raíz del patrimonio gastronómico que permita conocer deficiencias para ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022? Con un nivel de conocimiento descriptiva la variable es desarrollo sostenible el estudio es de campo transeccional a la fuente de información será la población por medio de encuestas y su respectivo cuestionario.

Tercero es explicar la influencia del patrimonio gastronómico sobre el desarrollo sostenible con la inquietud de ¿Cuál sería la explicación de la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible?, con un nivel de conocimiento explicativo causal confirmada las variables patrimonio gastronómico sobre el desarrollo sostenible, es un estudio de campo transeccional por medio de las encuestas anteriores.

Y cuarto predecir el desarrollo sostenible en función al patrimonio gastronómico con la pregunta ¿Cómo estaría planteado el modelo funcional teórico que incluya elementos del patrimonio gastronómico que explique la configuración de una

propuesta para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022? a un nivel de conocimiento predictivo interviniendo las variables patrimonio gastronómico y desarrollo sostenible es un estudio de campo transeccional prospectivo por medio de las encuestas anteriores. (ver anexo 1)

3.2. Variables y Operacionalización

Para medir las variables en sus respectivas dimensiones se usan los siguientes indicadores: para materiales los siguientes indicadores: materias primas, tierra, herramientas y utensilio, productos manufacturados; para Organización los indicadores: fiestas tradicionales, producción colectivas de alimentos o cualquier manifestación grupal; Para la dimensión Conocimiento están el indicador: transmisión de conocimiento puede ser vía oral; Para la dimensión Simbólico el indicador: significado; y para la dimensión Emotivo el indicador es :sentido de valor, el cual la sociedad crea del por qué? debe ser conservado. Cuestionario con escala de medición ordinal Likert de cinco puntas con los siguientes descriptores y su codificación numérica siguiente: 1) totalmente desacuerdo, 2) desacuerdo, 3) indiferente, 4) acuerdo y 5) totalmente de acuerdo donde el evaluado podrá seleccionar la opción que corresponda a la pregunta realizada. (Ver anexo 2)

El desarrollo sostenible es la variable dependiente debido a que es la variable que se va a explicar en si es el propósito de la investigación la cual se pretende explicar por medio de otros elementos.(Espinoza , 2018). En sí, el Desarrollo Sostenible es el uso de los recursos para satisfacer las necesidades de la generación sin comprometer las necesidades de generaciones futuras las dimensiones son: dimensión social, económica, ambiental y la institucional; Para la investigación la medición de la variable se lo hará con las dimensiones e indicadores que se relacionan el desarrollo sostenible causado o relacionado por el patrimonio gastronómico es decir se delimitaron los indicadores relacionados, para la dimensión social tiene dos sub dimensiones primero Equidad cuyos indicadores son: Desempleo e Igualdad salarial, segunda sub dimensión es Salud su indicador: Acceso al cuidado de salud; La segunda dimensión es Ambiental tiene tres Sub dimensiones la primera es Atmósfera con su indicador :Emisión de gases de invernaderos ,la segunda sub dimensión es Tierra con sus indicadores : Áreas de cultivo permanentes y Uso de pesticidas; Y la tercera sub dimensión es Océanos,

mares y costas con su indicador: Pesca anual de especies mayores; Para la dimensión Económica hay dos sub dimensiones la primera Estructura económica con su indicadores: PIB per cápita(gastronomía)y la segunda sub dimensión: Patrones de consumo con su indicador: Reciclaje; Y por último la dimensión Institucional con dos sub dimensiones la primera: Estructura institucional con su indicador: Estrategias nacionales de desarrollo sostenible y la segunda sub dimensión: Capacidad institucional con su indicador: Gasto en investigación todos estos indicadores en su relación al estudio será medido en un cuestionario con escala de medición ordinal tipo Likert de cinco puntos con los siguientes descriptores y su codificación numérica siguiente: 1) totalmente desacuerdo, 2) desacuerdo, 3) indiferente, 4) acuerdo y 5) totalmente de acuerdo. (Ver anexo 3)

3.3. Población, muestra, muestreo

La población está constituida por los habitantes del cantón Santa Elena- provincia de Santa Elena, los cuales tienen las características por ser poseedores del conocimiento sobre el patrimonio gastronómico local y el desarrollo sostenible, los participantes de la investigación tendrán como criterio de inclusión mayores de 18 años , residentes del cantón, criterios de exclusión será residentes extranjeros del cantón ya que sus respuestas pueden ser no representativas para el estudio en el cantón se encuentran según las cifras oficiales 144.076 habitantes.(INEC, 2020).

la selección de las unidades de estudio que dieron información se realizó aplicando el muestreo probabilístico aleatorio simple, para la investigación presente se calculó el tamaño de la muestra, esta muestra es representativa y aleatoria simple la que será generalizada a la población; una vez conocida el tamaño de la población del cantón aplicando la fórmula para poblaciones finitas; se calcula la muestra con un error de 5% y con un nivel de confianza del 95% lo que dio como resultado la cantidad de 384 personas a encuestar. (ver anexo 4).

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la recolección de la información empírica por parte de los sujetos involucrados en el estudio sobre Patrimonio Gastronómico y Desarrollo Sostenible se ha utilizado a la encuesta como técnica, por medio de los instrumentos desarrollados y que han sido validados por expertos para que los resultados sean significativos (González, & Licea, 2020).

Cuestionarios. - Se han desarrollado dos instrumentos para el recojo de datos que abarcan a la variable independiente y dependiente con sus respectivas dimensiones a medir por medio de una escala de Likert de cinco puntos con los siguientes descriptores: (1) totalmente desacuerdo, 2) desacuerdo, 3) indiferente, 4) acuerdo y 5) totalmente de acuerdo.

Con respecto a La variable independiente, patrimonio gastronómico cuenta con un cuestionario para ser contestado por los pobladores (ver anexo 4); tiene 21 preguntas contenidas en cinco dimensiones la primera dimensión es materiales con ocho preguntas para el primer indicador llamado materias primas con dos ítems, segundo indicador es tierra con dos ítems, el tercer indicador es herramientas y utensilios con dos ítems, el cuarto indicador es Productos manufacturados con dos ítems; la segunda dimensión es organización con cuatro preguntas divididas en sus indicadores el primero es fiestas tradicionales con dos ítems, el segundo indicador es Producción colectivas de alimentos , cualquier manifestación grupal con dos ítems; La tercera dimensión es conocimiento con tres ítems el indicador es Transmisión de conocimiento puede ser vía oral con dos ítems; La cuarta dimensión es simbólico con tres ítems su indicador es significado; y la quinta dimensión es emotivo con tres ítems y el indicador es Sentido de valor que la sociedad crea que debe ser conservado con los tres ítems (Ver anexo 5)

La variable dependiente que es el desarrollo sostenible cuenta con un cuestionario para ser contestado por los pobladores del cantón; cuenta con 22 preguntas divididos en cuatros dimensiones la primera es la Social con seis preguntas que se han delimitado a las sub dimensiones e indicadores que tienen relación directa con el tema de investigación la primera sub dimensión es Equidad con cuatro preguntas, el primer indicador es desempleo con dos ítems, el segundo indicador es Igualdad salarial entre géneros con dos ítems; la segunda sub dimensión es salud con dos preguntas su indicador Acceso al cuidado de salud con dos ítems; la segunda dimensión tiene Ambiental con ocho preguntas, la primera sub dimensión es Atmósfera con dos ítems y su indicador Emisión de gases de invernaderos con dos ítems; la segunda sub dimensión es Tierra con cuatro ítems y sus indicadores primero : Áreas de cultivo permanentes con los dos ítems y segundo Uso de pesticidas con dos ítems; la tercera sub dimensión es Océanos

mares y costas con dos ítems su indicador es Pesca anual de especies mayores con los dos ítems; la tercera dimensión es Económica con cuatro preguntas las sub dimensiones son primero Estructura económica con dos ítems con su indicador PIB per cápita (gastronomía) con dos ítems , segunda sub dimensión es Patrones de consumo con dos ítems su indicador es reciclaje con los dos ítems. La cuarta dimensión es Institucional con cuatro preguntas en dos subdimensiones la primera es Estructura institucional con dos ítems su indicador Estrategias nacionales de desarrollo sostenible con los dos ítems; el segundo subdimensión es Capacidad Institucional con dos ítems su indicador es Gasto en investigación con los dos ítems. (ver anexo 5).

Escala de evaluación

Para la evaluación de los resultados del presente estudio y sus diferentes variables, dimensiones, indicadores e ítems puedan ser entendidos en la escala porcentual en tres niveles entre ellos débil, regular y fuerte en un rango de 1-50% débil, 51-75% regular y de 76-100% fuerte.

Sobre el procedimiento de validación de los instrumentos, se trabajó con el criterio de validez del contenido por juicio de expertos, los 2 instrumentos para el recojo de la información fueron revisado y validados por especialistas entre ellos Doctores en gestión pública los reportes se pueden ver el anexo 5 y 6, obteniéndose calificaciones promedio de 86 y 84.3 para medir patrimonio gastronómico y desarrollo sostenible respectivamente.

Validez de constructo a través de índices correlacionales de cada ítem con el total validando el grado en que cada uno mide lo mismo que la puntuación total reportados, para los dos instrumentos los valores de coeficientes de correlación ítem-total son superiores a ,300 y significancias (**) (*) Lo cual estima las teorías sobre Patrimonio gastronómico y Desarrollo sostenible (Kerlinger & Lee, 2002. p. 616 (ver anexo 5)

La confiabilidad de los instrumentos estima la proporción de varianza verdadera respecto a la varianza total se obtuvo a través del método de consistencia interna Alpha de Cronbach para cada uno de los instrumentos. (Ver anexo 5)

Para el cuestionario sobre Patrimonio gastronómico para pobladores con 21 ítems se obtuvo el valor de 0,964; para la dimensión materiales el valor de 0,937; para la dimensión organización el valor de 0,941; para la dimensión conocimiento el valor de 0,928; para la dimensión simbólico el valor de 0,755 y para la dimensión emotivo el valor de 0,898. Estos resultados indican que el cuestionario tiene un nivel aceptable por los valores α de cada dimensión con relación al instrumento (ver anexo 5).

Sobre, Desarrollo sostenible el cuestionario para pobladores cuenta con 22 ítems los valores fueron: para el instrumento total el valor de 0,926 y para sus dimensiones los siguientes valores, dimensión social el valor de 0,795, para la dimensión ambiental el valor de 0,810, para la dimensión económica el valor de 0,744 y para la dimensión institucional el valor 0,901. Estos resultados indican que el cuestionario tiene un nivel aceptable por los valores α de cada dimensión con relación al instrumento (ver anexo 5).

3.5. Procedimiento

La recolección de la información después del diseño del modelo de encuesta se procedió a la realizar la misma a los habitantes de la localidad de Santa Elena que cumplan con los criterios de inclusión y exclusión. A los pobladores se los encuestó en el cantón de forma física en los sectores principales donde la ciudadanía se aglomera por múltiples razones.

3.6. Método de análisis de datos

Los datos obtenidos serán procesados en el software SPSS para procesamiento de los datos y conseguir información relevante los datos se procesó a partir del registro de los datos de ambas variables en matrices de datos. De la aplicación de las técnicas de análisis descriptiva, se presentan tablas de distribución de frecuencia unidimensionales y del análisis ligado a la hipótesis se realizó el análisis de distribución de los datos por variable, dimensiones e indicadores. Del resultado de la prueba de Normalidad, se decidió aplicar regresión logística ordinal, prueba

chi cuadrado, wald y coeficiente Pseudo R cuadrado de Nagelkerke,.

3.7. Aspectos éticos

La investigación se basa en principios de la ética como la justicia al tratar la información con veracidad y certeza y no divulgar comprometiendo así la integridad de la zona de estudio , no discriminar a ningún miembro del estudio, además el respeto por las personas, lugares, animales, costumbres etc., por otro lado el estudio tiene como fin favorecer al lugar de estudio es decir con los resultados se pretende generar una propuesta que ayude a la comunidad así también por ningún motivo la investigación perjudicará en ninguna forma a la zona de estudio.

IV. RESULTADOS

4.1 Descripción de resultados

En la figura 1, el estado del patrimonio gastronómico según la opinión de un 60% de pobladores, es Fuerte. Sin embargo, el 40% etiqueta, la puesta del valor gastronómico como Débil o Regular.

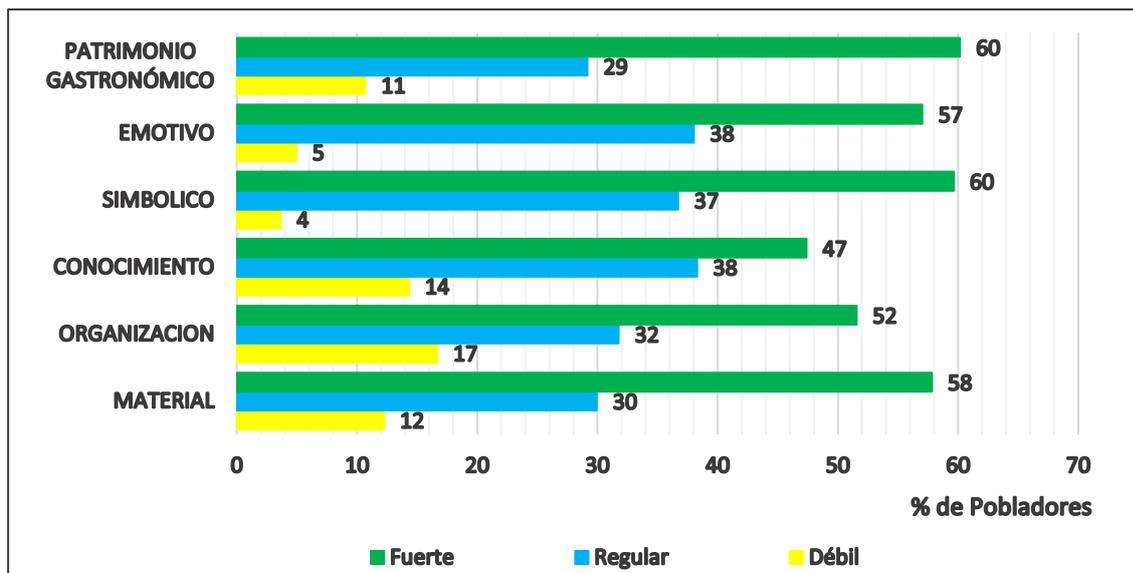
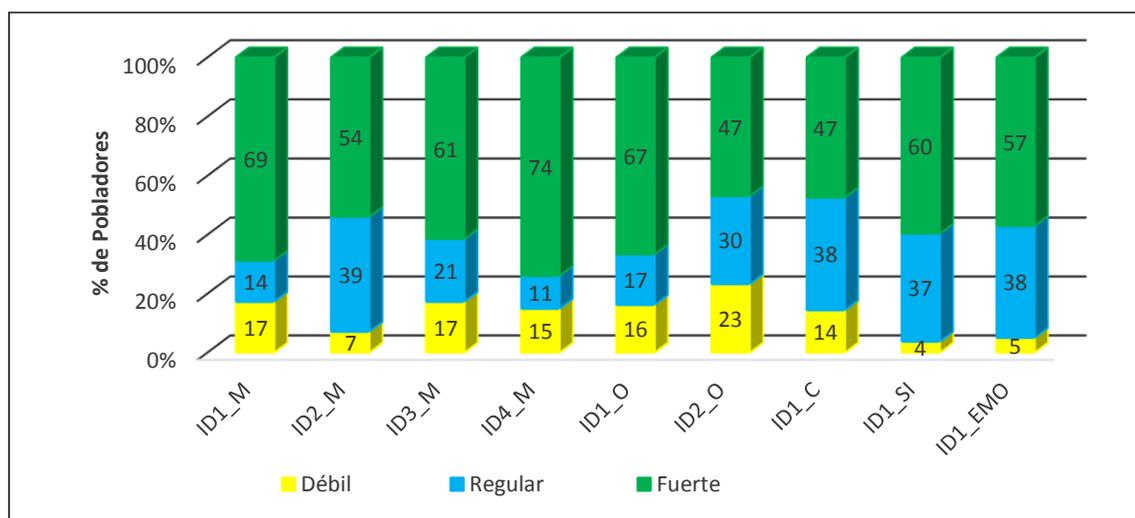


Figura 1. Patrimonio gastronómico y dimensiones en base a la percepción de los pobladores del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena.



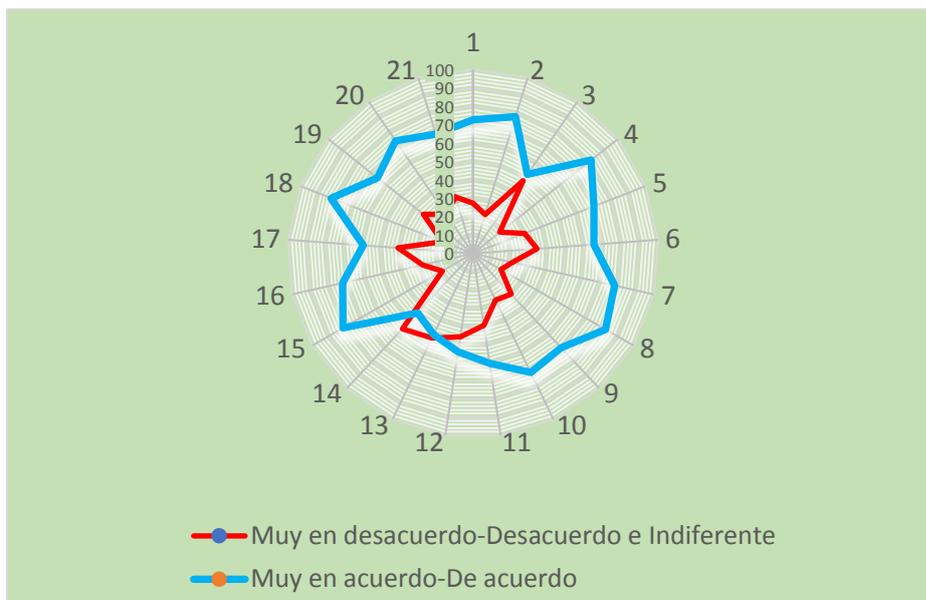
NOTA: ID1_M Materias primas. ID2_M Tierra. ID3_M Herramientas y utensilios. ID4_M Productos manufacturados. ID1_O Fiestas tradicionales. ID2_O Producción colectiva de alimentos, cualquier manifestación grupal. ID1_C Transmisión de conocimiento puede ser vía oral. ID1_SI Significados. ID1_EMO Emotivo.

Figura 2 Patrimonio gastronómico por indicador

De acuerdo con el comportamiento porcentual según dimensión e indicadores. El conocimiento, organización y materiales fueron las dimensiones con menor puntaje. El conocimiento del patrimonio gastronómico es Débil o regular (49%), un indicador de riesgo, lo determina la transmisión de conocimiento en forma oral (52%), cuando los pobladores responden, Muy en desacuerdo-en desacuerdo, o indiferente, a lo afirmado en los ítems 14 y 13: En el cantón Santa Elena, la gestión para la conservación del patrimonio gastronómico es lo suficiente para dar frente a factores de adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras (56%: ítem 14), y el conocimiento del patrimonio gastronómico o culinario tradicional se trasmite de generación en generación (51,04%: ítem 13).

Del mismo modo, etiquetaron como, débil o regular la Organización (49%), en su indicador, producción colectiva de alimentos, o en cualquier manifestación grupal de personas (53%), al declarar los ciudadanos, estar muy en desacuerdo-en desacuerdo o indiferente, a lo afirmado en el ítem 12: la sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón (46%).

También, la dimensión Materiales (42%), e indicador, Tierra (46%) rotulados como débil o regular, al estar muy en desacuerdo-en desacuerdo o indiferentes con lo afirmado en el ítem 3, la ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico (48%) (ver figura 3).



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

Figura 3. Caracterización del patrimonio gastronómico

Según los resultados mostrados en la figura 4, para el 83% de pobladores el nivel de desarrollo sostenible es Regular o débil. Sólo para el 16,7% es Fuerte. El desarrollo económico, ambiental, institucional y social son las dimensiones con menor puntuación, el 79%, 79%, 77% y 66% de pobladores lo rotulan Débil o regular, respectivamente (ver figura 4).

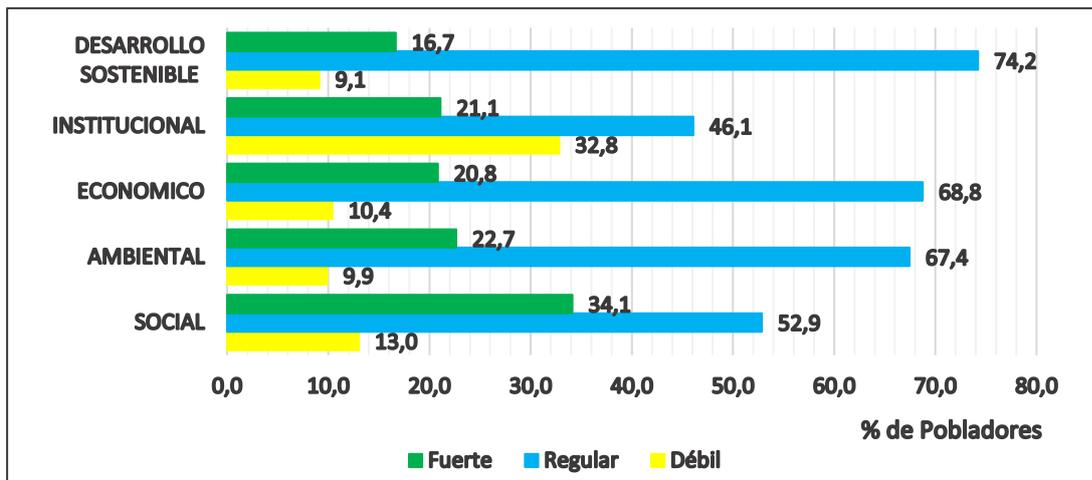


Figura 4 Desarrollo sostenible por dimensión, a partir del patrimonio gastronómico en base a la percepción de los pobladores del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena.

Con respecto a, sostenibilidad ambiental, un factor de riesgo, la emisión de gases de efecto invernaderos (82%) identifican como débil o regular, por el desconocimiento de la población, que las técnicas de cocción tradicional son causales significativas de la generación de los gases de efecto invernadero, al contaminar el aire (80%: ítem 8).

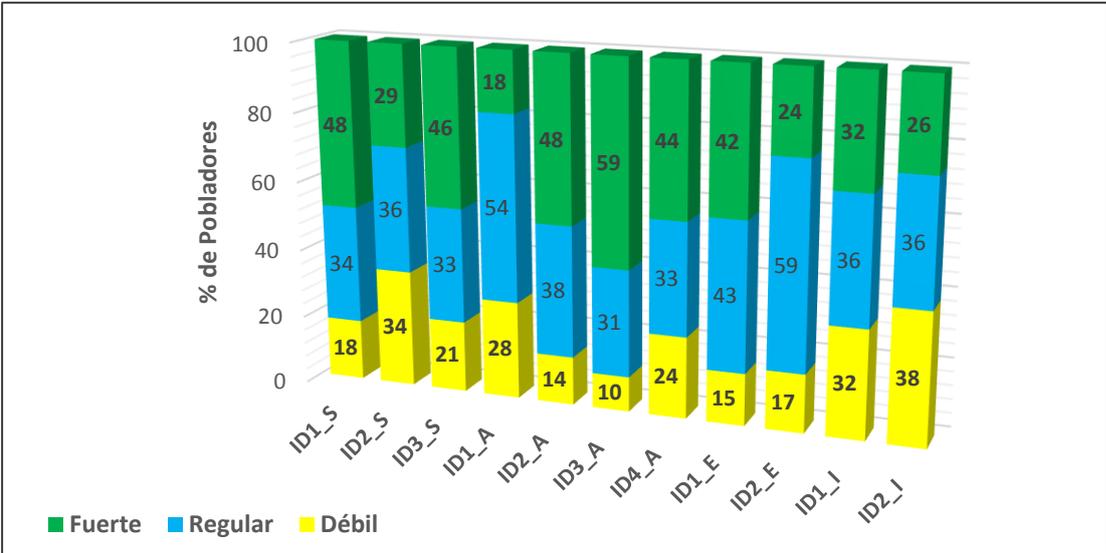
También, la pesca anual de especies mayores (57%) por no estar en acuerdo-ni muy en acuerdo, con la afirmación, la práctica de métodos tradicionales de captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado, además, fomenta los niveles de pesca dentro de lo aceptable (60%: ítem 15).

La sostenibilidad ambiental, un factor de riesgo, el reciclaje porque, la actividad del patrimonio gastronómico no es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso, porque las actividades gastronómicas desarrollan cantidades representativas de desperdicios de alimentos (63%: ítem 18). También, la cultura local de reducción de desperdicios alimentarios esté direccionado al cuidado de la naturaleza (45%: ítem 17).

Los factores de riesgo identificados con respecto a la sostenibilidad Institucional son el gasto débil-regular en investigación (74%), los pobladores no están en acuerdo-ni muy en acuerdo sobre el gasto en investigación en patrimonio

gastronómico local para su uso en la industria gastro turística y fomentar oportunidades locales para mejorar las condiciones de la sociedad (71%: ítem 21). Otro más, en el indicador planeación de estrategias nacionales de desarrollo sostenible a partir del patrimonio gastronómico (68%), los pobladores manifiestan su falta de acuerdo y muy en desacuerdo, el desarrollo de ordenanzas a nivel municipal se relacionan con el fomento del patrimonio gastronómico necesarias para fortalecer la identidad local (58%: ítem 19), también, la política no está centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales e incrementar el potencial de consumo del producto (56%: ítem 20).

En sostenibilidad social, un factor de riesgo determinante, la desigualdad salarial entre géneros (71%). (Ver figura 5).



NOTA: ID1_SDesempleo. ID2_SIgualdad salarial entre géneros. ID3_SAcceso al cuidado de la salud. ID1_AEmisiones de gases de efecto invernadero. ID2_AÁrea de cultivo permanentes. ID3_AUso de pesticidas. ID4_APesca anual de especies mayores. ID1_EPIB per cápita. ID2_EReciclaje. ID1_I Estrategias nacionales de desarrollo sostenible. ID2_I Gasto en Investigación.

Figura 5 Desarrollo sostenible según indicador

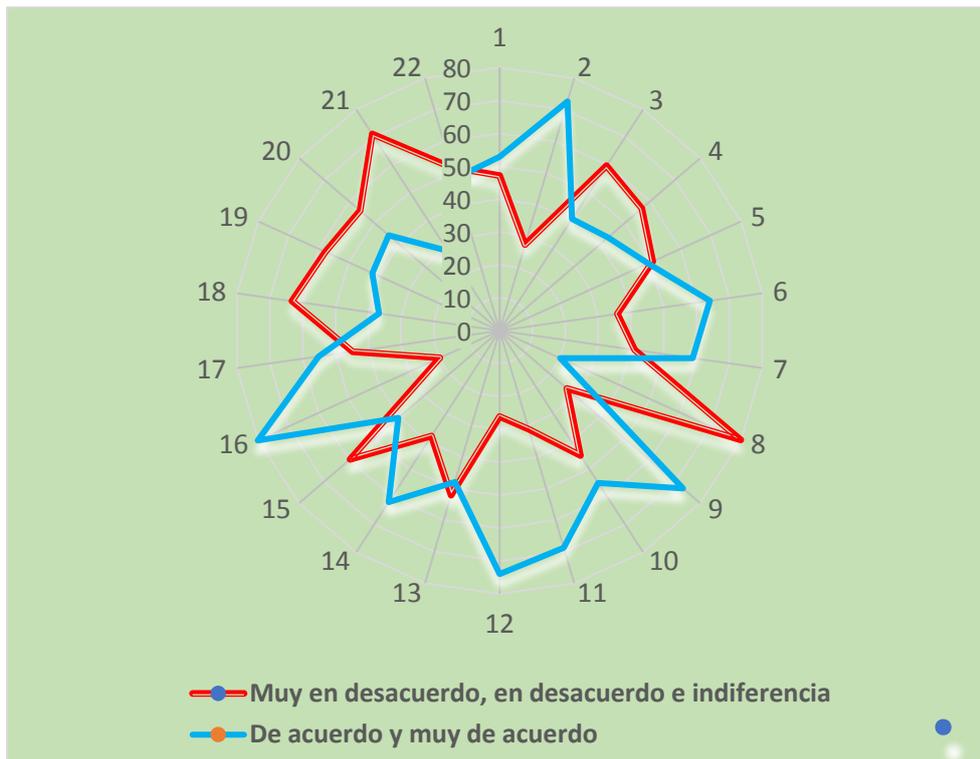
Con relación a los resultados del desarrollo sostenible en función del patrimonio gastronómico; el aspecto social , la gastronomía como fuente de empleo el 53% está de acuerdo y muy en acuerdo , además como idea una buena idea de negocio el 73%, que exista igualdad salarial sin importar el género en sector gastronómico el 60% están en desacuerdo, así también que los puestos superiores de trabajos tengan una preferencia por género el 57% están desacuerdo, que la dietas local

sea buena para una buena salud el 51% están desacuerdo, que el trabajar en la actividad gastronómica les permite tener acceso al cuidado de la salud el 64% está de acuerdo.

En el aspecto ambiental la generación de gases de efecto invernadero por la producción de alimentos para la actividad gastronómica piensa que es de alto impacto con el 59%, las técnicas de cocción de platillos son causantes de gases de efecto invernadero el 80% está en desacuerdo, la práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo permanente las personas están de acuerdo con un 73%, así también afirman que las políticas de cultivo sostenible han hecho que las personas decidan dedicarse a esta actividad con 55% de acuerdo, con referencia a la producción orgánica y su efecto en la mejora de la calidad de la tierra de cultivo el 69% está de acuerdo, los pluri cultivos pueden ayudar para reducir el uso de los pesticidas el 74% está de acuerdo, los métodos tradicionales de pesca ayudan a mantener los niveles de pesca en niveles aceptables el 52 está en desacuerdo, el manejo de las vedas puede ser una forma de conservación de la especies el 62% están de acuerdo.

Para la economía el 80% de la población ve como una propuesta de fomento para el patrimonio gastronómico puede ser buena para incrementar el PIB local, por otro lado, la cultura de reducción de residuos alimentarios puede cuidar la naturaleza el 55% está de acuerdo; y por último la actividad gastronómica patrimonial es compatible con la política de reducción de residuos plásticos de un solo uso, donde el 63% está en desacuerdo.

El desarrollo de ordenanza con relación al patrimonio gastronómico fomenta la identidad local el 58% están en desacuerdo, una política para mejorar la calidad de los productos gastronómicos incrementará el potencial de consumo del producto el 56% está en desacuerdo, El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad el 71% de la población está en desacuerdo, La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad la población están en desacuerdo en un 52% (ver figura 6)



NOTA: ¹La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón. ²Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable. ³Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres. ⁴Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género. ⁵La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud. ⁶El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud. ⁷La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero. ⁸Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero. ⁹La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes. ¹⁰Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad. ¹¹El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra. ¹²La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua. ¹³La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable. ¹⁴El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas. ¹⁵La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable. ¹⁶Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local. ¹⁷La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza. ¹⁸La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso. ¹⁹El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesarias para fortalecer la identidad local. ²⁰Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto. ²¹El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad. ²²La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad.

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

4.2 Análisis ligado a las hipótesis

Respecto al análisis ligado a las hipótesis, en las tablas 1 y 2, la distribución de los datos concernientes al patrimonio gastronómico y desarrollo sostenible global, dimensiones e indicadores, no siguen una distribución normal, al observar $p < .05$ para todos los grupos de datos, en tal sentido, la configuración del modelo de funcional fue confirmada con pruebas no paramétricas propias de un análisis de regresión logística ordinal, coeficiente Pseudo R de Nagelkerke, Chi cuadrado y wald.

Tabla 1

Prueba de normalidad Kolmogorov-Smirnov a la distribución de datos sobre la variable Desarrollo Sostenible, dimensiones e indicadores

	N	Parámetros normales ^{a,b}		Máximas diferencias extremas			Estadístico de prueba	Sig. asintótica (bilateral)
		Media	Desv. Desviación	Absoluto	Positivo	Negativo		
ID1_S	384	7.08	1.934	0.164	0.127	-0.164	0.164	,000 ^c
ID2_S	384	6.23	2.082	0.115	0.102	-0.115	0.115	,000 ^c
ID3_S	384	6.98	1.820	0.171	0.105	-0.171	0.171	,000 ^c
ID1_A	384	6.11	1.537	0.202	0.202	-0.186	0.202	,000 ^c
ID2_A	384	7.26	1.740	0.164	0.130	-0.164	0.164	,000 ^c
ID3_A	384	7.51	1.851	0.193	0.091	-0.193	0.193	,000 ^c
ID4_A	384	6.70	1.981	0.182	0.120	-0.182	0.182	,000 ^c
ID1_E	384	6.90	1.720	0.157	0.119	-0.157	0.157	,000 ^c
ID2_E	384	6.44	1.615	0.223	0.204	-0.223	0.223	,000 ^c
ID1_I	384	6.20	2.077	0.146	0.095	-0.146	0.146	,000 ^c
ID2_I	384	5.85	2.164	0.145	0.093	-0.145	0.145	,000 ^c
Social	384	20.24	4.699	0.093	0.058	-0.093	0.093	,000 ^c
Ambiental	384	27.37	5.793	0.146	0.099	-0.146	0.146	,000 ^c
Económico	384	13.46	2.674	0.160	0.139	-0.160	0.160	,000 ^c
Institucional	384	12.14	3.858	0.105	0.078	-0.105	0.105	,000 ^c
Desarrollo Sostenible	384	72.89	15.215	0.118	0.092	-0.118	0.118	,000 ^c

a. La distribución de prueba es normal.

b. Se calcula a partir de datos.

c. Corrección de significación de Lilliefors.

NOTA: ID1_S Desempleo. ID2_S Igualdad salarial entre géneros. ID3_S Acceso al cuidado de la salud. ID1_A Emisiones de gases de efecto invernadero. ID2_A Área de cultivo permanentes. ID3_A Uso de pesticidas. ID4_A Pesca anual de especies mayores. ID1_E PIB per cápita. ID2_E Reciclaje. ID1_I Estrategias nacionales de desarrollo sostenible. ID2_I Gasto en Investigación.

Tabla 2

Prueba de normalidad Kolmogorov-Smirnov a la distribución de datos sobre patrimonio gastronómico

	N	Parámetros normales ^{a,b}		Máximas diferencias extremas			Estadístico de prueba	Sig. asintótica (bilateral)
		Media	Desv. Desviación	Absoluto	Positivo	Negativo		
ID1_M	384	7.53	2.442	0.264	0.155	-0.264	0.264	,000 ^c
ID2_M	384	7.54	1.691	0.147	0.111	-0.147	0.147	,000 ^c
ID3_M	384	7.32	2.199	0.237	0.111	-0.237	0.237	,000 ^c
ID4_M	384	7.93	1.791	0.255	0.124	-0.255	0.255	,000 ^c
ID1_O	384	7.52	2.505	0.243	0.161	-0.243	0.243	,000 ^c
ID2_O	384	6.82	2.348	0.161	0.089	-0.161	0.161	,000 ^c
ID1_C	384	10.62	2.947	0.154	0.083	-0.154	0.154	,000 ^c
ID1_SI	384	11.64	2.604	0.151	0.098	-0.151	0.151	,000 ^c
ID1_EMO	384	11.32	2.537	0.176	0.098	-0.176	0.176	,000 ^c
Material	384	30.31	7.095	0.198	0.086	-0.198	0.198	,000 ^c
Organización	384	14.33	4.583	0.158	0.108	-0.158	0.158	,000 ^c
Conocimiento	384	10.62	2.947	0.154	0.083	-0.154	0.154	,000 ^c
simbólico	384	11.64	2.604	0.151	0.098	-0.151	0.151	,000 ^c
Emotivo	384	11.32	2.537	0.176	0.098	-0.176	0.176	,000 ^c
Patrimonio gastronómico	384	78.23	18.075	0.161	0.082	-0.161	0.161	,000 ^c

a. La distribución de prueba es normal.

b. Se calcula a partir de datos.

c. Corrección de significación de Lilliefors.

Prueba de hipótesis:

H_i: El planteamiento de un modelo funcional teórico de características propias del patrimonio gastronómico explica la configuración de una propuesta para potenciar el desarrollo sostenible en el cantón Santa Elena.

H₀: El planteamiento de un modelo funcional teórico con características propias de patrimonio gastronómico no explica la configuración de una propuesta para potenciar el desarrollo sostenible en el cantón Santa Elena.

Tabla 3*Prueba de Ajuste global del modelo*

Información de ajuste de los modelos				
Modelo	Logaritmo de la verosimilitud -2	Chi-cuadrado	gl	Sig.
Sólo intersección	509.669			
Final	162.871	346.798	84	0.000

Función de enlace: Logit.

La tabla 3, presenta el análisis del ajuste global del modelo a construir. Con una χ^2 de 346.798 y un $p < .05$ se confirma, el ajuste global del modelo no es adecuado tan solo con la constante. Por lo que, características propias de un conjunto de indicadores del patrimonio gastronómico generó el ajuste global de dos modelos predictores de manera significativa, respecto a un modelo con una sola constante.

Ingresaron variables regresores para la configuración de estos modelos explicativos del desarrollo sostenible, confirmando, además, la dependencia del desarrollo sostenible, del patrimonio gastronómico.

Tabla 4*Prueba de bondad de Ajuste adecuado a los datos*

Bondad de ajuste			
	Chi-cuadrado	gl	Sig.
Pearson	199.691	234	0.949
Desviación	147.712	234	1.000

Función de enlace: Logit.

Una segunda prueba de bondad de ajuste, si el modelo se ajusta adecuadamente a los datos (hipótesis nula). Según los resultados, existe evidencia estadística para aceptar la hipótesis nula, el modelo se ajusta adecuadamente a los datos, con niveles críticos $p\text{-valor} = 0,949 > 0.05$ y $p = 1,000 > 0.05$. Los datos de características propias de un conjunto de indicadores del patrimonio gastronómico se ajustaron adecuadamente al modelo.

Tabla 5

Porcentaje de explicación de la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible.

Pseudo R cuadrado	
Cox y Snell	0.595
Nagelkerke	0.771
McFadden	0.612

Función de enlace: Logit.

La prueba Pseudo R cuadrado mostrado en la tabla 5, confirma la capacidad predictiva del modelo al incluir características propias de cuatro indicadores (organización, conocimiento, simbolismo y emotivo) del patrimonio gastronómico. A través de Nagelkerke, la variación de ocho características (ver tabla 6) determina el porcentaje explicado de la variabilidad del desarrollo sostenible, con una dependencia en un 77,1%. tales como:

- ✓ Organización: Indicador, Producción colectiva de alimentos, cualquier manifestación grupal:
 1. La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón=2: En desacuerdo
- ✓ Conocimiento: Indicador, Transmisión de conocimiento puede ser vía oral
 2. El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación=1: Muy en desacuerdo; 2: En desacuerdo]
 3. La gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras=1: Muy en desacuerdo; 2: En desacuerdo
 4. El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras=2: En desacuerdo]
- ✓ Simbólico, Indicador significado
 5. Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones=1: Muy en desacuerdo
- ✓ Emotivo, Indicador emotivo
 6. En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales=1 Muy en desacuerdo

7. La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida=1 Muy en desacuerdo
8. Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico = 2: En desacuerdo

Tabla 6

Estimación de parámetros

		Estimación	Desv. Error	Wald	gl	Sig.	Intervalo de confianza al 95%	
							Límite inferior	Límite superior
Umbral	[Desarrollo sostenible = 1: Débil]	-3.870	0.796	23.627	1	0.000	-5.430	-2.309
	[Desarrollo sostenible = 2: Regular]	3.503	0.767	20.836	1	0.000	1.999	5.007
Ubicación	[O_ID2_I12=2]	-2.534	1.195	4.500	1	0.034	-4.876	-0.193
	[C_ID1_I13=1]	-5.499	2.249	5.979	1	0.014	-9.907	-1.091
	[C_ID1_I13=2]	-3.002	1.485	4.089	1	0.043	-5.912	-0.092
	[C_ID1_I14=1]	13.032	4.987	6.828	1	0.009	3.257	22.806
	[C_ID1_I14=2]	2.879	1.447	3.959	1	0.047	0.043	5.715
	[C_ID1_I15=2]	-5.701	2.339	5.942	1	0.015	-10.285	-1.117
	[SI_ID1_I18=1]	-8.016	3.764	4.536	1	0.033	-15.394	-0.639
	[EMO_ID1_I19=1]	-21.805	7.163	9.268	1	0.002	-35.843	-7.767
	[EMO_ID1_I20=1]	-17.694	5.749	9.471	1	0.002	-28.962	-6.425
[EMO_ID1_I21=2]	7.306	2.776	6.925	1	0.008	1.865	12.748	

Función de enlace: Logit.

NOTA: [O_ID2_I12=2]La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón=2. [C_ID1_I13=1; 2]El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación=1; 2. [C_ID1_I14=1;2]La gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras=1; 2. [C_ID1_I15=2]El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras=2. [SI_ID1_I18=1] Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones=1. [EMO_ID1_I19=1]En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales=1. [EMO_ID1_I20=1] La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida=1. [EMO_ID1_I21=2] Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico= 2.

De los resultados expuestos en la tabla 6 presenta los parámetros de características regresores que configuran los modelos explicativos de un desarrollo sostenible Débil o Regular:

Con un valor wald de 5.979 y con $p < .05$, es significativo, por lo que la característica [C_ID1_I13=1] ingresó al modelo; con un valor wald de 6,828 y un $p < .05$ es significativa, la [C_ID1_I14=1] ingresó al modelo; con un valor wald 4,536 y $p < .05$,

la [SI_ID1_I18=1] es también significativa e ingresó al modelo; con un valor wald de 9,268 y $p < .05$ es significativa, la [EMO_ID1_I19=1] ingresó al modelo; con un valor wald de 9.471 y $p < .05$, la [EMO_ID1_I20=1] es significativa, ingresó también al modelo funcional teórico de patrimonio gastronómico, determinante de un desarrollo sostenible Débil.

Desarrollo sostenible Débil = - 3.870 – 5.499 El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación = Muy desacuerdo + 13.032 La gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras = Muy desacuerdo – 8.016 Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones = Muy desacuerdo – 21.805 En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales = Muy desacuerdo – 17.694 La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida = Muy desacuerdo

Por otro lado, el valor wald de 4.500 y con $p < .05$, es significativo, por lo que la característica [O_ID2_I12=2] ingresa al modelo; con un valor wald de 4,089 y un $p < .05$ es significativa, la [C_ID1_I13=2] ingresó al modelo; con un valor wald 3,959 y $p < .05$, la [C_ID1_I14=2] es también significativa e ingresa al modelo; con un valor wald de 5,942 y $p < .05$ es significativa, la [C_ID1_I15=2] ingresó al modelo; con un valor wald de 6.925 y $p < .05$, la [EMO_ID1_I21=2] es significativa, ingresó también al modelo funcional teórico de patrimonio gastronómico, determinante de un desarrollo sostenible Regular.

Desarrollo sostenible Regular = 3.503 – 2.534 La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón = En desacuerdo – 3.002 El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación = En desacuerdo + 2.879 La gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras = En desacuerdo - 5.701 El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras = En desacuerdo + 7.306 Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico = En desacuerdo

V. DISCUSIÓN

El desarrollo sostenible es la meta ideal que hoy toda sociedad apunta con el fin de satisfacer sus necesidades actuales evitando comprometer las necesidades futuras, la sociedad mundial en sus organizaciones como es el caso de la las Naciones Unidas y cada país firmante o participante de este grupo comparten metas en los diferentes objetivos y ejes de desarrollo sean estos en materia de lo económico, social y ambiental, siempre con la premisa que los recursos que tenemos como planeta son finitos y requieren una atención prioritaria para no comprometer las condiciones de vida para la generaciones que viene atrás al quedarse sin recursos o vivir las condiciones que pueden ser resultantes de no tener y ejecutar políticas públicas con miras al desarrollo sostenible.(Bali & Yang-, 2020).

La necesidad de un cambio de gestión hacia lo sostenible es urgente, todas las naciones, instituciones , empresas, y las personas deben apostarle a lo prioritario de implantar el desarrollo sostenible en sus políticas se puede observar que se anteponen los intereses de ciertos grupos de poder que no están dispuestos a sacrificar sus ganancias a cambio bien común , por lo que el desarrollo sostenible es un discurso interesante que resuena mucho pero que en la práctica no interesa trabajar plenamente en ello.(Hammer & Pivo, 2017)

En el cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena-Ecuador se analizó la percepción de cómo los pobladores perciben el estado del patrimonio gastronómico de donde cuatro de cada diez pobladores ven a su patrimonio gastronómico como débil o regular y en cambio seis de cada diez pobladores consideran como fuerte el estado del patrimonio gastronómico en si esto es importante ya que Santa Elena por su ubicación geográfica costera es un destino turístico nacional e internacional aún es un destino de residencia permanente para extranjeros dicho patrimonio no ha sido todavía aplicado de manera eficaz en políticas locales para del desarrollo sostenible como en otros lugares del mundo han sabido aprovecha esta fortaleza, contando con un patrimonio gastronómico fuerte como es el caso de Santa Elena puede ser valioso como lo dice (Reyes et al., 2017) a la experiencia que México que logró agregar su patrimonio gastronómico a las políticas públicas aprovechando su gran valor para el desarrollo económico y generación de recursos

para la nación y ellos han trabajado en conjunto con las autoridades y demás instituciones público privadas para fomentar y salvaguardar el patrimonio frente al gran fenómeno de la globalización y ser hoy por hoy un destino gastronómico de alta competitividad.

Con respecto al patrimonio y su dimensión Conocimiento la población lo identifica como débil con un 49% siendo esto aspecto a mejorar por medio de los gestores de la política pública, se observa que no lo consideran importante ni la sociedad ni las autoridades, al respecto de la importancia del conocimiento (Draskovic et al., 2017) expone el conocimiento es muy importante ya que está ligado al desarrollo económico y que debe impulsar ese capital socio cultural entre ellos el patrimonio gastronómico, si las autoridades y población local pudieran entender que esta dimensión del patrimonio tiene un gran potencial que puede ser usado para el desarrollo y mejora de las condiciones sociales locales.

Por otro lado y con respecto a la transmisión del conocimiento en forma oral del patrimonio gastronómico las personas en un porcentaje del 52% lo aprecian como regular de aquí la necesidad de mejorar este aspecto ; de la misma forma se puede ver que (Santofimio Díaz, 2019) en Colombia también hay el problema de la transmisión del conocimiento en este territorio especialmente por la falta de interés en las nuevas generaciones en aprender y de los antiguos por enseñar y mantener el conocimiento del patrimonio gastronómico, ya que dedicarse a esta actividad gastronómica no es atractiva desde el punto de vista económico y lo sacrificado de este oficio, a pesar de que se ve esta falta de transmisión por parte de la comunidad , el estado es el responsable de la conservación y transmisión del conocimiento en forma de identidad cultural sean estas del patrimonio gastronómico como sus técnicas culinarias , celebraciones, usos de materia primas, técnicas de elaboración y uso de utensilios, técnicas agrícolas entre otras que a futuro pueden ser atractivas para el mercado turístico gastronómico.

Así también en Santa Elena con respecto a la gestión para la conservación del patrimonio gastronómico frente a la adquisición de costumbres gastronómicas extranjeras donde seis de cada diez personas la identifican como regular pudiendo ser un factor para la pérdida de la identidad gastronómico local; por lo que (Venegas, 2017) hace ver que es importante la gestión de políticas públicas en

temas de indicación geográfica entre otras con el fin de valorar y fomentar el patrimonio gastronómico es decir no puede tener un nivel regular en este tema de gestión de conservación, en fin un pueblo sin identidad es un pueblo sin esencia y poco atractivo para los mercados internacionales turísticos que cada vez se vuelven más exigentes y que están en búsqueda de experiencias de alto contenido, hay que considerar los efectos de la globalización como cada vez a través de la tecnología y el arte se transculturiza, así de igual forma los movimientos migratorios regionales que por problemas locales han convertido al Ecuador en un lugar para migrar junto con sus costumbres gastronómicas

La dimensión Organización tiene una percepción de la población del cantón como débil ya que el 49% los ve así, siendo una debilidad considerable para ser corregida, a diferencia de lo que (UNWTO, 2020) indica la gran importancia que los destinos gastronómicos deban reunirse y planificar en conjunto entre emprendedores gastronómicos, autoridades locales y regionales, empresa privada para planificar las estrategias que puedan dar resultados positivos como es el caso de España como destino gastronómico de excelencia, por lo expuesto debemos entender que sin organización será difícil avanzar en cualquier tema ningún esfuerzo por separado darás logros significativos, por lo que la sociedad que desee progresar y la clase política que gobierna quiere el progreso de su localidad buscarán el bien común que ocurre si se organizan a planificar entre los diferentes sectores como los productivos, academia, Estado , ya como sociedad es importante que asociarse alrededor de este tema gastronómico generar prácticas con símbolos y emociones que puedan ser visualizadas en festividades que coordinadas con los gestores de la política y producción generar ese capital sociocultural.

Al respecto del indicador la producción de alimentos, o cualquier manifestación grupal se expresa un valor de 53% que indica que la población la considera regular en comparación al criterio de (Pavia et al., 2014) sobre la apreciación que le dan a la manifestación del día de la oliva fresca en Croacia donde los asistentes lo valoran con un 96.7 % indicando su importancia como elemento para el desarrollo sostenible en el turismo gastronómico, es una gran diferencia lo que se ve entre estos dos ejemplos se puede ver el trabajo atrás de esta manifestación grupal tanto en los grupos de productores de materias primas alimentos procesados , gestores

turísticos y autoridades que le apuestan a este tipo de manifestación gastronómica que ya constituye en parte de su tradición, costumbre e identidad que al fin al cabo es tan atractivo que los ojos del mercado turístico se posan sobre ellos, sin duda dinamizará el desarrollo de la localidad

Con referencia al interés de la sociedad civil por participar en los eventos gastronómicos del cantón fue identificada por la población como débil con un 46% siendo este un tema a trabajar como política local; no así como en México Oaxaca (Flores, 2019) donde la ciudadanía están super incentivados en su participación porque realmente ven que serán beneficiados por su participación en lo social, cultural y económico, así también se pudo evidenciar en el festival gastronómico de Abu Dhabi (Sandybayev, 2018) donde los prestadores de servicios gastronómicos son motivados por el rédito económico y la satisfacción y emoción de los comensales, de aquí que se debe trabajar para despertar el interés y como es el caso de los mexicanos ese orgullo de su identidad cultural que en el caso de Santa Elena tiene un contenido cultural muy importante, el ciudadano debe empoderarse de este concepto y ver que puede ser una alternativa para el desarrollo de la localidad en tema de mejoramiento de sus condiciones económicas además no solo por conservar su identidad.

Con relación a la dimensión de materiales en referencia al patrimonio gastronómico la población percibe en un nivel débil con un 42% de apreciación siendo este un problema que se debe poner cuidado para ser trabajada en nuevas propuestas sintiendo que hay mucha tarea por realizar sobre los materiales del patrimonio gastronómico la ciudad de Santa Elena para poder mejorar las condiciones del territorio como se puede contrastar con (Fusté et al., 2020) donde se aborda el tema de los materiales como los ingredientes que se utilizan para la elaboración de preparaciones gastronómicas y también de materiales que trascienden las fronteras Y se pueden encontrar en los mercados, así también identifican como en los mercados se presencian productos de diferentes latitudes haciendo de los mercados en destinos gastronómicos y la importancia de los productos de proximidad para el desarrollo de la economía local de los productores. si el producto tiene alta calidad es fundamental el desarrollo de las denominaciones de origen (Molano et al., 2017) que expresa la importancia del desarrollo de estas

certificaciones mundiales que le permiten a las materias tener una imagen competitiva alrededor del mundo permitiendo ser apreciado por los diferentes mercados consumidores y brindando a los productores mejores condiciones siendo más atractivo su actividad en material económica.

En la dimensión tierra es percibida por la comunidad como problema y su indicador de ubicación de la península de Santa Elena como un destino ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico con un valor de (48%) lo que indica su valoración débil y que a pesar del contenido cultural que representa la localidad de Santa Elena con respecto a su ancestralidad no ha sido aprovechada de manera efectiva por los gestores en materia de productividad los destinos que cuentan o poseen un valor cultural ancestral significativos deben aprovechar como es el caso de Teotihuacán en México (Cuevas et al., 2018) siendo una localidad histórica llena de cultura entre ella la gastronómica pero que ha sabido aprovechar sus tradiciones, misticismo, festivales para presentarse como una opción muy interesante para los turistas y que puedan vivenciar una experiencia de gran calidad siendo el producto Tour Teotihuacán una mezcla de cultura y gastronomía en el parque arqueológico. Sin duda Santa Elena como cuna de la cultura Valdivia Una de las culturas más antiguas de América no ha sabido usar este factor geográfico de manera eficaz es momento de ver las experiencias de diferentes destinos alrededor del mundo y adaptar a Santa Elena.

En el aspecto de desarrollo sostenible en el cantón santa Elena los pobladores lo identifican como un aspecto que se debe tener en cuenta para la planificación de la localidad para mejorar las condiciones de los habitantes del territorio ya que ocho de cada diez personas lo ven como bajo o regular, se puede decir que la percepción de la población no es importante pero no es así según (Gajdošík et al., 2018) ya que la apreciación de la sociedad puede ser muy útil como es el caso de Val Gardena en Italia y High Tatras en Eslovenia donde los criterios de los pobladores fueron tomados en cuenta para ser aplicado en la gobernanza de sus localidades para obtener mayor satisfacción en sentido de la sostenibilidad como destinos turísticos, se puede asumir que en Santa Elena hay un desinterés por participar en el cambio de las condiciones de desarrollo ya sea por la idiosincrasia de la sociedad

que no aspira plenamente a otras condiciones mejores o la voluntad y capacidad política para visualizar una Santa Elena próspera como sociedad.

En la particularidad del desarrollo económico del cantón la población lo percibe como débil o regular, el 79% de los habitantes lo considera así con relación a las actividades relacionadas con el patrimonio gastronómico local considerando que es un destino turístico Santa Elena por que denota un problema en desarrollo económico pero de igual forma (Carral et al., 2020) afirma que la actividad gastronómica no siempre logra desarrollar los destinos turísticos en lo social, económico, ambiental así es el caso de la gastronomía de Santiago de Compostela España donde se presenta una oferta estandarizada y limitada en cantidad de productos reduciéndolo al arroz y pulpo, esta estandarización ha reducido la diversidad de la producción y su identidad por lo que en el caso de Santiago la gastronomía no está contribuyendo al desarrollo del destino ni a la sostenibilidad de su turismo, si en Santa Elena la población no ve que las actividades alrededor del patrimonio gastronómico inciden en el desarrollo económico como en otros destino hay que evaluar cuáles son sus debilidades para corregir no podemos olvidar que es destino turístico.

En desarrollo ambiental el 79% de la población ve débil y regular en la localidad; a lo que (Testa et al., 2019) informa que hay un mercado que gusta destinos rurales como es conocido Italia tiene una riqueza gastronómica y paisajista, y han encontrado que la sostenibilidad ambiental ha sido una motivación para que los italianos prefieran la comida y bebida local en destinos agroturísticos, Santa Elena no se puede describir como un destino moderno ni tecnológico, es zona pesquera, turística y últimamente por medio de programas de riego se está empezando a potencializar la producción agrícola ya que la zona tiende a ser seca todo el año, hay mucho trabajo por hacerse en este tema para que la actividad gastronómica se un impacto positivo para desarrollo ambiental reduciendo sus impactos negativos y mejor sumar al mismo.

En referencia al desarrollo institucional la sociedad de Santa Elena lo evalúa con 77% como débil o regular como también es el caso de (Navarro & Schuter, 2010) en la argentina en la comunidad de Tomás Jofré se manifiesta un grado muy bajo de gestión por parte de las autoridades, en otras palabras, la gestión de las

autoridades tiene mucho por hacer en esta materia, se debe trabajar para que los departamentos de gestión productiva, turismo, planificación, etc. tengan una visión de los resultados que pueden llegar a tener si logran armonizar programas, estrategias, ordenanzas locales que fomenten la actividad del patrimonio gastronómico en beneficio de la población y mejorar sus condiciones de desarrollo, y por último el desarrollo social con un 66% como débil o regular con este nivel de desarrollo social débil según (Draskovic et al., 2017) influirá en el desarrollo económico por lo que se lo debe considerar en las planificaciones si es que se quiere tener mejores resultados. Sin duda se puede expresar que con una mejor condición social (salud, educación) se tiene mejor desarrollo económico.

La emisión de gases de efecto invernadero por medio de las técnicas de cocción es baja o débil según el criterio de 8 de cada diez pobladores, según (Hocquette et al., 2018) la Unión Europea en tema de producción ganadera demuestra que tiene un efecto relativamente bajo de producción de gases de efecto invernadero por sus características de sus sistemas de agrícolas; Con relación a la pesca de especies mayores y a la práctica de métodos tradicionales de captura 6 de cada diez pobladores la percibe como aceptable como es caso de (Cooke et al., 2019) en Uttarakhand- India donde se pretende que con acciones responsables puedan ser una voz clave para la conservación, con el fin de reducir la emisión de los gases de efecto invernadero la actividad gastronómica es baja no es una amenaza aun así hay que optimizar los procesos de cocción con el manejo eficaz de la tecnología y el uso racional de los recursos naturales para la combustión.

Las actividades del patrimonio gastronómico y el manejo de reducción de residuos por el momento no son compatibles con la política ambiental y además con un nivel cultura de manejo de desperdicios con una apreciación de 45% por lo que (D'Souza & Unnikrishnan, 2018) se propone como idea innovadora el uso de bioplásticos para que la actividad gastronómica sea más amigable con el ambiente, es indiscutible que en la producción gastronómica al procesar los alimentos se van generando cantidades muy importantes de plásticos contaminantes que terminan en la basura contaminando el ambiente, por lo que es hora de generar prácticas más responsables para la reducción del consumo de plásticos de un solo uso u otra opción el uso de bioplásticos al igual a la sociedad común educar para reducción

de plásticos , en fin entre educar, concienciar y desincentivar el uso del plástico de un solo uso.

Al respecto a lo institucional tanto el gasto en investigación del patrimonio gastronómico para su uso en la industria turística para fomentar oportunidades locales y así mejorar las condiciones de la sociedad donde siete de diez pobladores no está de acuerdo ni muy en acuerdo con que se ha realizado esta gestión, de esta importancia según (Sahoo, 2020) la investigación y el haber analizado e identificado elementos eno-gastronómicos del templo de Jagannath con su potencial y alcance como destino gastronómico religioso que mejora las condiciones de la sociedad.

La acción de planificación de estrategias para el desarrollo sostenible a partir del patrimonio gastronómico siete de cada diez pobladores están en desacuerdo y muy desacuerdo siendo parecido con (Navarro & Schuter, 2010) y lo que la localidad de Tomás Jofré sucede por la falta de intervención de las autoridades locales; y también (Gajdošík et al., 2018) afirma que la sociedad debe participar en la construcción del ordenamiento de las políticas por ser los sujetos que conocen las necesidades. Y así (Gazzola & Pellicelli, 2019) afirma que se puede mejorar la calidad de vida y valor público a través de la política pública; así también la población identifica que no percibe que la política busque incrementar la calidad de los productos gastronómicos para potencializarlo con un 56% de desacuerdo al contrario (Bonow, 2012) en Jämtland-Suecia ven como las autoridades y otros organismos han logrado generar por medio de estrategias la mejora en la calidad de los productos locales y usarlos para impulsar la gastronomía y el desarrollo sostenible de su turismo.

En lo que respecta al desarrollo social siete de cada diez pobladores del cantón perciben como débil o regular la igualdad salarial entre hombre o mujeres por lo que se puede discutir que dependiendo del género en algunos lugares pueden pagar por ser hombres y su habilidad, fuerza así también a las mujeres pueden ser mejor remuneradas por su habilidad y dedicación. De forma parecida (Fernández et al., 2009) expone que en España el sector de servicios específicamente en hotelería y restauración en destinos turísticos no desarrollados aquí este sector empresarial es de los que menos se paga a sus empleados ya que contrata a

personal no calificado y bastantes mujeres por lo que permite que surjan características de riesgo y discriminación de género, indicando también que dicha discriminación no es exclusiva de los destinos turístico no desarrollados.

Se desarrolló un modelo predictivo en base a cuatro indicadores que mostraban valores Wald adecuados y con valores $p < 0.05$ lo que lo cuales son significativos que permitieron ingresar al modelo las siguientes dimensiones: 1 organización: con su indicador Producción colectiva de alimentos, cualquier manifestación grupal y su Ítem La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón; 2: Conocimiento: Indicador, Transmisión de conocimiento puede ser vía oral con tres Ítems a) El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación b) La gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras c) El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras; 3: Símbolo y su Indicador significado y su Ítem Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones 4) emotivo y su Indicador emotivo y sus tres Ítems a) En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales, b) La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida, c) Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico, todos estos que son parte de la variable patrimonio gastronómico y por medio de prueba de Pseudo R cuadrado en el cual el patrimonio gastronómico puede explicar en un 77.1% su variabilidad del desarrollo sostenible.

VI. CONCLUSIONES

La percepción del estado del patrimonio gastronómico en la ciudad de Santa Elena por parte de la población es descrita como relativamente fuerte (60%) y sus dimensiones: emotivo simbólico, conocimiento, organización y materiales los elementos del patrimonio con percepción más baja percepción son: el conocimiento además también la organización como los más prioritarios para poder mejorar.

En Santa Elena la población percibe al desarrollo sostenible en virtud del patrimonio gastronómico como principalmente regular y débil entre las dos percepciones con un 84% de evaluados siendo muy baja esta percepción de un desarrollo sostenible deseado, con sus dimensiones: social, económico, ambiental e institucional de estas los que menos desarrollados están son el económico y el ambiental no indicando que las otras dimensiones igual necesitan atención.

El modelo construido a partir de los resultados del estudio está basado en las dimensiones que mostraron valores estadísticos significativos por medio de la prueba de Nagelkerke con un valor de 77,1% en ese porcentaje explica la influencia del patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible de la localidad y que les permitieron ingresar como parte del modelo a las dimensiones: organización, conocimiento, símbolo, emotivo los cuales son tomados en cuenta para el desarrollo de la propuesta del estudio.

VII. RECOMENDACIONES

Se puede ampliar el estudio del estado del patrimonio gastronómico con instrumentos que pueden estar dirigidos a actores especiales como pueden ser antropólogos, historiadores, empresarios y las autoridades de la administración pública con el fin de completar o ampliar el conocimiento sobre el patrimonio gastronómico de la localidad.

Con referencia al desarrollo sostenible también se puede extender el alcance de la investigación no solo a pobladores sino a economistas, ambientalistas y demás actores importantes del tema con el fin de tener información más especializada también se puede ampliar los indicadores relacionados al desarrollo que fueron limitados en este estudio.

Realizar estudios paralelos en las localidades vecinas para poder observar la conducta del desarrollo sostenible en virtud del patrimonio gastronómico y desarrollar conclusiones que puedan plantear ideas del panorama provincial por el momento.

Ejecutar la propuesta para poder observar si el desarrollo sostenible basado en el modelo sugerido presenta mejoras en la realidad de la sociedad de Santa Elena con las problemáticas actuales.

VIII. PROPUESTA

Propuesta basada en el fomento del patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena –Ecuador 2022.

8.1 Descripción de la propuesta

Después de ver el estado del patrimonio gastronómico y del desarrollo sostenible partir del patrimonio gastronómico en el cantón Santa Elena se propone una ordenanza local para Santa Elena para mejorar la condición del desarrollo sostenible basado en el modelo funcional obtenido como resultado del estudio basado en dimensiones como la organización, el conocimiento, símbolo y emotivo; se propone una herramienta para mejorar este estado de desarrollo sostenible con la siguiente ordenanza denominada “Fomento del patrimonio gastronómico para el fortalecimiento del desarrollo sostenible del cantón Santa Elena 2022”.

8.2 Fundamento de la propuesta

La propuesta está fundamentada en el fortalecimiento del patrimonio gastronómico para mejorar el desarrollo sostenible local después de analizar que el estado del patrimonio gastronómico según la población es percibida con un 60% como bueno pero no está haciendo aprovechado en temas que incidan directamente para el beneficio de la sociedad de Santa Elena ; así también que el desarrollo sostenible a partir del patrimonio gastronómico es muy baja según la percepción de los pobladores 84% lo consideran así, como resultado del estudio hay aspectos del patrimonio gastronómico que tienen valores significativos como un problema que se deben atender para mejorar el estado del patrimonio y mejor el desarrollo.

La propuesta se basa en dimensiones tales como: Organización donde se pretende fomentar la producción colectiva de alimentos en la localidad y cualquier manifestación grupal relacionada con el patrimonio gastronómico además de aumentar el interés de la sociedad civil en participar organizativamente en los eventos gastronómicos de la localidad al trabajar en el tema organización las personas al reunirse y participar en producciones de alimentos podrán ser actores directos en los eventos y además de verse beneficiados y entender que el tema de patrimonio gastronómico no es acción que solo compete a las autoridades sino que

desde la sociedad civil debe nacer el interés por participar e impulsar cualquier manifestación sobre el patrimonio gastronómica.

También se basa en la dimensión conocimiento en la cual se pretende impulsar la transmisión del conocimiento del patrimonio gastronómico motivando que el conocimiento de este patrimonio sea traspasado de forma generacional así también la gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico sea lo suficiente efectiva frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras y por último que el conocimiento del patrimonio gastronómico local trascienda las fronteras, con estas acciones se logrará que el conocimiento se preserve frente a la pérdida del interés por aprender y mantener las tradición gastronómica , así también por fenómenos que transculturizan a la sociedad como migraciones masivas de personas de otros países transmitiéndolo a las nuevas generaciones y salvaguardarlos pueden ser por medio de gestiones de declaratorias de patrimonio inmaterial , la conservación del conocimiento es importante por mantener la identidad la esencia de la localidad y presentarle como un destino auténtico.

La propuesta cuenta con la dimensión símbolos y sus significados, los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones, hay que identificar y fomentar los símbolos y sus significados para poder ser empleados en las decisiones en planificados es importante ya que los símbolos son importantes que pueden despertar un gran interés por parte de los consumidores de productos gastronómicos haciéndolos únicos , auténticos para un producto gastronómico competitivo.

Y por último la dimensión emotivo y su Indicador emotivo Hay que fomentar en la sociedad de Santa Elena el orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales, además de fomentar el patrimonio gastronómico para la conservación de la identidad con motivos de conservación, gestión por parte de las autoridades del cantón para que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico estas herramientas pueden aumentar en la sociedad el aprecio, orgullo y el deseo para la conservación de su patrimonio , el cual es importante ya que la sociedad podrá contar con una identidad gastronómica fuerte la cual puede ser gestionada

por las autoridades en beneficio a través del turismo gastronómico ya que Santa Elena es un destino de turismo de playa.

8.3 Justificación

El proponer la ordenanza denominada “Fomento del patrimonio gastronómico para el fortalecimiento del desarrollo sostenible del cantón Santa Elena 2022” surge de la necesidad real del territorio por mejorar el estado del patrimonio gastronómico con el propósito de mejorar el desarrollo social, económico, ambiental e institucional del cantón en virtud de patrimonio ya que no está teniendo el impacto necesario para mejorar las condiciones de los habitantes , al implementar la propuesta se pretende mejorar la condiciones de los habitantes que desde antes de la pandemia no se había aprovechado y que en post pandemia se ha visto disminuida sin duda alguna hay que recordar que este territorio es destino de turismo de playa y que el tema de patrimonio gastronómico debe ser potencializado para que sea realmente significativo en solucionar las necesidades de la población en su proporción que enmarca el sector de producción en que se desarrolla.

Con la propuesta aplicada se espera que la sociedad sea capaz de tener interés suficiente de organizarse en participar atrás el patrimonio gastronómico para la producción de alimentos de forma grupal o cualquier manifestación grupal relacionada con el patrimonio con el fin de fortalecerlo, ya con la población organizada y apropiada de su patrimonio después se espera poder potencializar el conocimiento del patrimonio para la eficaz transmisión generacional, y en consecuencia fomentar la gestión de conservación del patrimonio para la salvaguarda del conocimiento a través de los diferentes organizamos pertinentes y finalmente con un patrimonio gastronómico fuerte poder difundirlo para crear una marca de destino turístico gastronómico en los mercados nacionales e internacionales.

Con referencia a los símbolos es necesario identificar dichos símbolos y significados por su falta de presencia en el imaginario de la sociedad local para potenciarlos como parte del patrimonio en beneficio cultural como parte de su identidad y empleo en la actividad productiva local en fin se espera que Santa Elena tenga símbolo claros, fuertes, representativos y competitivos en el mercado gastronómico, y con respecto a lo Emotivo hay que impulsar el sentido de

pertenencia y orgullo por su identidad gastronómica por parte de la población y la gestión por parte de las autoridades para que la población sienta la necesidad de apropiarse y valorar el patrimonio.

8.4 Propósito

Objetivo general

Fomentar el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena por medio de patrimonio gastronómico con las dimensiones Organización, Conocimiento, Símbolo, Emotivo.

Específicos

Estimular la organización de la sociedad alrededor de la participación en la producción de alimentos o cualquier manifestación grupal con referencia al patrimonio gastronómico en pro del desarrollo sostenible.

Impulsar el conocimiento del patrimonio por medio de la trasmisión generacional, la gestión de la conservación del patrimonio y difusión en pro del desarrollo sostenible.

Gestionar los símbolos y significados del patrimonio gastronómico para su aplicación en materia productiva.

Incitar el sentido de orgullo, pertenencia de la población y la gestión por parte de la autoridad local con relación al patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible local.

Misión

La ordenanza pretende mejorar el estado del desarrollo sostenible por medio del patrimonio gastronómico el cantón Santa Elena.

Visión

La ordenanza tiene como propósito estimular los elementos constitutivos del patrimonio para que las condiciones de la sociedad en el área social, económico, ambiental e institucional además que la localidad mejore su calidad de vida y que Santa Elena sea una marca de destino gastronómico de excelencia.

Metas por cada etapa

Etapa organización

Lograr organizar a la comunidad en referencia a la preparación de alimentos de forma colectiva

Etapa conocimiento

Generar transmisión del conocimiento del patrimonio gastronómico y la gestión de conservación

Etapa símbolo

Describir los símbolos y significados del patrimonio gastronómico para poder ser incluidos en la actividad productiva gastro turística.

Etapa emotiva

Generar orgullo en la población alrededor de las costumbres gastronómicas de la localidad y que las autoridades promuevan este sentido de pertenencia y amor por sus identidad y patrimonio cultural.

Resultados que se espera obtener

Como resultados de la propuesta se espera que en las dimensiones del patrimonio gastronómico en el aspecto de organización se puedan generar mensualmente eventos colectivos alrededor de las preparaciones gastronómicas significativas de la localidad impulsados por la gestión política y de las bases sociales, en relación a la dimensión conocimiento y junto con la organización se espera que los eventos generen transmisión de este conocimiento además se realicen eventos mensuales educativos en conjunto con las direcciones de educación y cultura; además de procurar investigar sobre las preparaciones que tengan el potencial para salvaguardar como patrimonio, ya con estos recursos proceder a participar en diferentes actividades de difusión del patrimonio en los diferentes en festivales, eventos, difusión científica y en medios de comunicación para hacer visible esta identidad local y que perciban el gran atractivo de este destino; también identificar y fortalecer los símbolos de las principales preparaciones de la localidad, y por último que la autoridad impulse y logre que sociedad civil eleve su nivel de orgullo al ser identificado como un Santa Elenense por medio de sus patrimonio gastronómico.

8.5 Desarrollo de la propuesta

Tema central del proyecto

Se trata de una política pública local a nivel de ordenanza que tiene el enfoque a la dirección eficaz, al cambio por las políticas innovadoras para poder conseguir el desarrollo sostenible de la sociedad (Tödting & Tripl, 2018) se busca fomentar el patrimonio gastronómico de la localidad que se entiende como el conjunto de bienes inmateriales que tiene una sociedad con sus dimensiones pertinentes (López & Mayra, 2020) los describen como materiales, organización, conocimiento, símbolos y emotivo sin duda alguna la gastronomía es un agente desarrollo sostenible de los destinos (Rinaldi, 2017) y la importancia o incidencia de sus dimensiones como es el caso de los materiales como es el caso de la materia prima que tiene gran valor por sus capacidades de originalidad, calidad denominación de origen que lo hacen trascender las fronteras (Fusté et al., 2020) además de la importancia de la organización dentro de las comunidades para participar alrededor del contenido gastronómico (Cuevas et al., 2018) este patrimonio es contenido en un conocimiento que deben trascender en el tiempo de generación en generación el cual es usado como elemento cultural y atractivo de un destino original y competitivo (Gómez et al., 2020) ; los símbolos son el resultado macro de las tradiciones, costumbres, rituales atrás de un alimento (Lacoste & Lacoste, 2017) y como dimensión final del patrimonio lo emotivo es decir que es lo que las personas ven de valor y que hacen desarrollar un valor de pertenencia que puedan despertar orgullo de sus costumbres gastronómicas (Sandybayev, 2018)

El desarrollo sostenible con dimensiones sociales, económicas, ambientales, e institucionales que en fin busca satisfacer las necesidades de la población actual, pero con la perspectiva de no comprometer los recursos para las generaciones futuras (Porter & Linde, 1995) la ordenanza está dirigida a mejorar el desarrollo sostenible por medio del patrimonio sostenible , y al respecto del desarrollo social el patrimonio gastronómico estimula de manera significativa este desarrollo a través de la actividad turística gastronómica (Pavia et al., 2014) ; para el desarrollo económico el patrimonio gastronómico en gran parte de los destinos que han sabido aprovecharlo, ha sido clave para el crecimiento y cumplimiento de las demandas o

necesidades de la población (Vizcaíno, 2015) ; ya con la dimensión más delicada del desarrollo sostenible es decir la ambiental el patrimonio gastronómico los destino de turismo gastronómico rural logran tener una armonía entre lo ambiental ,económico y sin duda lo social (Testa et al., 2019) y por último y para coordinar las dimensiones social, económica, ambiental es necesario del Estado para coordinar las políticas públicas referente al desarrollo sostenible (Draskovic et al., 2017)

Para el desarrollo de la propuesta se requiere la identificación del problema por medio del levantamiento de la línea base en el cantón, contactar a los personajes involucrados en la política pública local, los gestores de cultura, los productores de alimentos, empresarios del sector relacionados con la actividad para el desarrollo de mesas de diálogos previos, para proponer al consejo de la ciudadana sea por medio de una propuesta ciudadana o a través de un concejal de la alcaldía.

Diseño de la propuesta

La propuesta se diseña en virtud el modelo funcional desarrollado en la presente investigación y en concordancia a al código orgánico de organización territorial autonomía y descentralización COOTAD con el fin de fomentar el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena por medio del patrimonio gastronómico del cantón.

El concejo cantonal del gobierno autónomo descentralizado Municipal del cantón Santa Elena

Exposición de motivos

El cantón Santa Elena de la Provincia de Santa Elena -Ecuador es una localidad de una historia ancestral muy importante que además por su ubicación geográfica estratégica costanera le ha dado característica de un destino turístico de playa siendo parte de la ruta del Spondylus que es muy apetecida por los turistas nacionales e internacionales, por lo que, la actividad turística de temporada es muy importante para la actividad comercial local, y que si se pudiera mantener una afluencia continua de turistas ya no únicamente por fechas importantes sean estos los feriados , se presentaría un escenario muy alentador alrededor del turismo.

Con referencia al tema patrimonio gastronómico local no se le ha dado la suficiente importancia perdiendo así una gran oportunidad como un destino gastronómico

para el desarrollo local como lo hacen otros destinos internacionales con los resultados fabulosos, al trabajar en el patrimonio gastronómico se podrá impulsar la cultura, la identidad, el orgullo de la localidad, el conocimiento, los sectores productivos, se pretende mejorar la calidad de vida de los pobladores, potenciar la imagen de la localidad, desarrollar una marca que le permita presentarse en mercados nacionales e internacionales, cumpliendo con la normativa nacional se plantean las disposiciones para el fomento del patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible.

Considerando

QUE, el Art.53 en el marco de la Constitución de la República y del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, COOTAD, los gobiernos autónomos descentralizados municipales están dotados de autonomía administrativa, política y financiera

QUE, Art. 54.- Funciones. - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal las siguientes:

a) Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción territorial cantonal, para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas cantonales, en el marco de sus competencias constitucionales y legales;

b) Diseñar e implementar políticas de promoción y construcción de equidad e inclusión en su territorio, en el marco de sus competencias constitucionales y legales;

e) Elaborar y ejecutar el plan cantonal de desarrollo, el de ordenamiento territorial y las políticas públicas en el ámbito de sus competencias y en su circunscripción territorial, de manera coordinada con la planificación nacional, regional, provincial y parroquia, y realizar en forma permanente, el seguimiento y rendición de cuentas sobre el cumplimiento de las metas establecidas;

g) Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística cantonal en coordinación con los demás gobiernos autónomos

descentralizados, promoviendo especialmente la creación y funcionamiento de organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo;

h) Promover los procesos de desarrollo económico local en su jurisdicción, poniendo una atención especial en el sector de la economía social y solidaria, para lo cual coordinará con los otros niveles de gobierno;

q) Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad del cantón;

s) Fomentar actividades orientadas a cuidar, proteger y conservar el patrimonio cultural y memoria social en el campo de la interculturalidad y diversidad del cantón; y,

t) Las demás establecidas en la ley.

Art. 322.- Decisiones legislativas. - Los consejos regionales y provinciales y los concejos metropolitanos y municipales aprobarán ordenanzas regionales, provinciales, metropolitanas y municipales, respectivamente, con el voto conforme de la mayoría de sus miembros.

Los proyectos de ordenanzas, según corresponda a cada nivel de gobierno, deberán referirse a una sola materia y serán presentados con la exposición de motivos, el articulado que se proponga y la expresión clara de los artículos que se deroguen o reformen con la nueva ordenanza.

Los proyectos que no reúnan estos requisitos no serán tramitados. El proyecto de ordenanza será sometido a dos debates para su aprobación, realizados en días distintos. Una vez aprobada la norma, por secretaría se la remitirá al ejecutivo del gobierno autónomo descentralizado correspondiente para que en el plazo de ocho días la sancione o la observe en los casos en que se haya violentado el trámite legal o que dicha normativa no esté acorde con la Constitución o las leyes.

El legislativo podrá allanarse a las observaciones o insistir en el texto aprobado. En el caso de insistencia, se requerirá el voto favorable de las dos terceras partes de sus integrantes para su aprobación. Si dentro del plazo de ocho días no se observa o se manda a ejecutar la ordenanza, se considerará sancionada por el ministerio de la ley.

Expide

La “Ordenanza de fomento del patrimonio gastronómico para el fortalecimiento del desarrollo sostenible del cantón Santa Elena”.

Artículo 1.- Concepto. Se entiende por patrimonio gastronómico al bien inmaterial referente a la gastronomía local del cantón con sus elementos constitutivos que so: materiales, organización, conocimiento, símbolo, emotivo con el propósito de fortalecer el desarrollo sostenible local.

Artículo 2.- Objeto. La presente ordenanza tiene como objeto fomentar el patrimonio gastronómico del cantón para impulsar el desarrollo sostenible comprendido en las dimensiones: Social, Económica, Ambiental e institucional.

Artículo 3.- Ámbito. Las disposiciones de la presente ordenanzas tendrán aplicabilidad en todo el cantón Santa Elena; es decir la parte urbana como rural del territorio.

Artículo 4.-Producción colectiva. Impulsar la participación organizada de los pobladores en eventos gastronómicos del cantón por medio de la generación de festivales y demás eventos.

Artículo 5.- Transmisión de conocimiento. Coordinar actividades interinstitucionales de carácter culturales con el fin de transmitir el conocimiento referente al patrimonio gastronómico donde se involucren a los pobladores del cantón con los portadores del patrimonio hacia las nuevas generaciones de ciudadanos.

Artículo 6.- Conservación del patrimonio. Gestionar para que los elementos de importancia del patrimonio gastronómico local sean considerados para su inscripción en el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura como efecto de salvaguardia.

Artículo 7.- Imagen. Impulsar la imagen del patrimonio gastronómico del cantón como una marca de destino gastronómico para los mercados turísticos nacionales e internacionales.

Artículo 8.- Símbolos. Coordinar la identificación de los símbolos pertenecientes al patrimonio gastronómico local para poder ser empelados en la imagen, fomento y

explotación del patrimonio gastronómico como un destino gastronómico original y competitivo.

Artículo 9.- Costumbres. Impulsar el orgullo de los pobladores por las costumbres gastronómicas locales por medio de estrategias de generación, participación, difusión, de la cultura gastronómica del cantón.

Artículo 10.- Comunidad. Coordinar para que la comunidad impulse su patrimonio gastronómico como parte de su identidad para evitar su pérdida por medio de estrategias de conservación cultural.

Artículo 11.- Gestión. Evaluar las acciones de las autoridades del Cantón con respecto a la apropiación ciudadana por su patrimonio gastronómico mediante indicadores.

Disposición general

Única: Encárguese del cumplimiento de la presente Ordenanza a la Dirección de Planificación y Ordenamiento Territorial.

Este es el cuerpo de la ordenanza basada en el modelo funcional que debe ser socializada y tratada en dos sesiones diferentes para ser observada, corregida y aceptada para tener la resolución del concejo municipal, su informe jurídico de viabilidad y registro oficial para su aplicación inmediata.

Los involucrados para la construcción de la ordenanza son los pobladores del cantón por medio de los cuales se pudo hacer la identificación de las necesidades con referencia al estado del patrimonio y el desarrollo sostenible, el investigador proponente y el concejo municipal del cantón Santa Elena; la evaluación como es una política nueva para ser aplicada a futuro se deben realizar con las metas que se planteen como programas a futuro dicha ejecución de la ordenanza debe evaluarse anualmente con los indicadores referentes al patrimonio gastronómico y desarrollo sostenible en una escala de logro de bajo , regular o alto.

Para la implantación de esta ordenanza ya diseñada como una propuesta debe pasar la etapa de discusión, observación y aprobación lo que según la voluntad política y prioridades presupuestales del municipio lo permitan, este proceso puede llevar entre 1-6 meses, después la ordenanza entra en vigor para su ejecución; por ser la propuesta una ordenanza es decir una disposición teórica debe entrar en

planificación del municipio las futuras gestiones para el cumplimiento del articulado de la ordenanza.

Síntesis gráfica de la propuesta



Figura 7 Síntesis gráfica de la ordenanza

REFERENCIAS

- Achón, M., González, M. P., & Varela, G. (2018). Functional harmony criteria between gastronomy and health: the scientific community vision. *Nutricion Hospitalaria*, 35(4), 75-84. doi: 10.20960/nh.2131
- Adler, A., & Seligman, M. E. P. (2016). Using wellbeing for public policy: Theory, measurement, and recommendations. *International Journal of Wellbeing*, 6(1). <https://doi.org/10.5502/ijw.v6i1.429>
- Arce , R. F., Suárez , E., Solís , E. V., & Argudo , N. (2020). Análisis de los productos turísticos: caso Península de Santa Elena, Ecuador. *Podium*, 139-158.
- Arévalo, J. (Producer). (2004). GEOPATRIMONIO.
- Artaraz, M. (2002). Teoría de las tres dimensiones de desarrollo sostenible. *Ecosistemas*, 11(2).
- Ascorbe , C. (2018). Nearby food and gastronomy: a rising value? *Nutricion Hospitalaria*, 35(4), 44-48. doi: 10.20960/nh.2124
- Avila, H. F., González, M. M., & Licea, S. M. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿ métodos o técnicas de indagación empírica? *Didasc@ lia: didáctica y educación ISSN 2224-2643*, 11(3), 62-79.
- Ayechu, A., & Durá, T. (2010). Calidad de los hábitos alimentarios (adherencia a la dieta mediterránea) en los alumnos de educación secundaria obligatoria. *Anales del Sistema Sanitario de Navarra*, 33, 35-42.
- Bahls, Á., Krause, R. W., & da Silva, E. (2019). COMPRENSION DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMIA: Una revision y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(2), 312-331.
- Balatskiy, E. v. (2021). The Principle Of Consistency In Social Development Theory. *Terra Economicus*, 19(1). <https://doi.org/10.18522/2073-6606-2021-19-1-36-52>
- Bali Swain, R., & Yang-Wallentin, F. (2020). Achieving sustainable development goals: predicaments and strategies. *International Journal of Sustainable Development and World Ecology*, 27(2). <https://doi.org/10.1080/13504509.2019.1692316>
- Bartrina, J. A., Val, M. V. A., Aldalur, E. M., de Victoria Muñoz, E. M., Anta, R. M. O., Rodrigo, C. P., . . . Castell, G. S. (2016). Guías alimentarias para la población española (SENC, diciembre 2016): la nueva pirámide de la

- alimentación saludable. *Nutrición hospitalaria: Órgano oficial de la Sociedad española de nutrición parenteral y enteral*, 33(8), 1-48.
- Bonow, M. (2012). Gastronomy and tourism as a regional development tool - the case of Jämtland. *Advances in Food, Hospitality and Tourism*, 2.
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Revista Agroalimentaria*, 25(49), 21-44.
- Carral, E. v., del Río, M., & López, Z. (2020). Gastronomy and tourism: Socioeconomic and territorial implications in santiago de compostela-galiza (NW Spain). *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(17). <https://doi.org/10.3390/ijerph17176173>
- Carvache, m. (2016). Analisis de la satisfacción de la gastronomía de Sanborondon- Ecuador.
- Carvache, M., Carvache, O., Carvache, W., Villagómez, C., & Arteaga, M. (2020). Motivation and segmentation of gastronomic events: festival of the Red Crab in Ecuador. *Annals of Leisure Research*, 1-17.
- Castells, M. (2020). El reconocimiento internacional de la Dieta Mediterránea como Patrimonio inmaterial: oportunidades para el turismo gastronómico balear. *Boletín Gestión Cultural*, 2008, num. 17, p. 2-16.
- Castillo, L., Araujo, E., Chiavazza, H., & Prieto, C. (2018). Cooking and eating in times of conquest. Rebuilding culinary packages from ceramic and archaeofaunal analysis (mendoza, xv xvii centuries). *Arqueología*, 24(2), 109-132. doi: 10.34096/arqueologia.t24.n2.5003
- Castillo Linares, E., Santoyo Cortés, V., Muñoz Rodríguez, M., & Rodríguez Padrón, B. (2018a). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México * Gastronomic Heritage and Local Development in Two Magical Towns of Mexico. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(15).
- Cauas, D. (2015). Definición de las variables, enfoque y tipo de investigación. *Bogotá: biblioteca electrónica de la universidad Nacional de Colombia*, 2, 1-11.
- Champredonde, M., & Cosiorovski, J. G. (2016). ¿ Agregado de valor o valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América

- Latina. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 3(9), 147-172.
- Cohen, A. B. (2021). You can learn a lot about religion from food. *Current Opinion in Psychology*, 40, 1-5. doi: 10.1016/j.copsy.2020.07.032
- Concytec. (2018). REGLAMENTO DE CALIFICACIÓN, CLASIFICACIÓN Y REGISTRO DE LOS INVESTIGADORES DEL SISTEMA NACIONAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - REGLAMENTO RENACYT. file:///C:/Users/PERSONAL/Downloads/reglamento_renacyt_version_final.pdf
- Cooke, S. J., Twardek, W. M., Reid, A. J., Lennox, R. J., Danylchuk, S. C., Brownscombe, J. W., Bower, S. D., Arlinghaus, R., Hyder, K., & Danylchuk, A. J. (2019). Searching for responsible and sustainable recreational fisheries in the Anthropocene. In *Journal of Fish Biology* (Vol. 94, Issue 6). <https://doi.org/10.1111/jfb.13935>
- Critiane Alcántara de Jesus Santos. (2017). El turismo como factor de desarrollo: el caso de Sergipe – Brasil. *Tesis Doctoral*.
- Cuevas Álvarez, M. C., Pérez Mendoza, M., & Pecero Covarrubias, E. (2018). PRESERVACIÓN DE LA HERENCIA CULTURAL A TRAVÉS DEL TURISMO GASTRONÓMICO. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68). <https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.2520>
- Cunha, S., Barroco, C., & Antunes, J. (2019). Food tourism as a differentiating factor of the destinations: The case of Portugal. *RISTI - Revista Iberica de Sistemas e Tecnologias de Informacao*, 2019(E24), 409-422.
- Draskovic, M., Milica, D., Mladen, I., & Chigisheva, O. (2017). Preference of institutional changes in social and economic development. *Journal of International Studies*, 10(2).
- D'Souza, R. L., & Unnikrishnan, G. (2018). Bioplastic a step towards sustainability. *International Journal of Current Trends in Science and Technology*, 8(05).
- Dychkovskyy, S., & Ivanov, S. (2020). Festival Tourism as Part of International Tourism and a Factor in the Development of Cultural Tourism.

- Ecuador, M. d. t. d. (Producer). (2018). Geo portal. Retrieved from <https://servicios.turismo.gob.ec/turismo-cifras>
- Ecuador, S. T. P. (2017). *PLAN NACIONAL DE DESARROLLO*. QUITO ;ECUADOR: Retrieved from https://www.google.com/search?q=plan+nacional+de+desarrollo&rlz=1C1CHBH_esEC692EC693&oq=plan+nacional&aqs=chrome.1.0l2j69i57j0i20i263j0l6.6893j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8.
- Enriquez, C. (2019, MARZO 12). ECUADOR OFERTA CINCO PRODUCTOS CON DENOMINACION DE ORIGEN. *LÍDERES*.
- Espinoza Freire, E. E. (2018). Las variables y su operacionalización en la investigación educativa. Parte I. *Conrado*, 14, 39-49.
- Fernández, Aguirregoitia, A., & Bringas , N. L. (2019). The cuisine of product: Hallmark and communication resource in the haute cuisine in Spain. *Revista Latina de Comunicacion Social*, 74, 873-896. doi: 10.4185/RLCS-2019-1362
- Fernández , M. I. T. (2017). Entre signo y símbolo: una diferencia que afecta la axiología del patrimonio cultural inmueble. *Gremium*, 4(8), 81-96.
- Fernández, M., Pena-Boquete, Y., & Pereira†, X. (2009). Labor conditions in the Spanish hotels and restaurants industry. *Tourism Analysis*, 14(3). <https://doi.org/10.3727/108354209789705039>
- Flores, M. (2020). Covid-19: alimentación, salud y desarrollo sostenible. *Descarga de responsabilidad*, 195.
- Flores-Pacheco, N. A. (2019). Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(53). <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.685>
- Forleo, M. B., & Benedetto, G. (2020). Creative Cities of Gastronomy: Towards relationship between city and countryside. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100247. doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100247>
- Forné, F. F. (2015). Food tourism: Authenticity and local development in rural areas. *Documents d'Analisi Geografica*, 61(2), 289-304. doi: 10.5565/rev/dag.218

- Franco, M. C., Franco, W. C., & Torres, M. (2017). Análisis de satisfacción. La gastronomía de Samborondón-Ecuador. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 26(3), 731-745.
- Fusté, F., Medina, F. X., & Cerdan, L. M. I. (2020). The proximity of food: Gastronomy tourism and local markets in costa daurada (catalonia, Spain). *Revista de Geografia Norte Grande*, 2020(76), 213-231. doi: 10.4067/S0718-34022020000200213
- GADSANTAELENA. (2019). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. Retrieved 14 julio 2021, 2021, from http://www.gadse.gob.ec/gadse/wp-content/uploads/2020/05/Plan-de-Desarrollo-y-Ordenamiento-Territorial-Santa-Elena-20192023_compressed.pdf
- Gajdošík, T., Gajdošíková, Z., & Stražanová, R. (2018). Residents' perception of sustainable tourism destination development - A destination governance issue. *Global Business and Finance Review*, 23(1). <https://doi.org/10.17549/gbfr.2018.23.1.24>
- García Giner, M. J., & Donderis Sala, R. (2021). El proyecto T'Avalem Marina Alta I: ejemplo de recuperación del patrimonio inmaterial gastronómico de la Marina Alta (España). *TERRA: Revista de Desarrollo Local*, 8. <https://doi.org/10.7203/terra.8.21048>
- Gazzola, P., & Pellicelli, M. (2019). Sustainable development and quality of life: the role of public sector. *Economia Aziendale Online-*, 10(2), 345-355.
- Gómez-Cuevas, K., Delgado-Cruz, A., & Palmas-Castrejón, D. (2020). Originalidad del tequila como símbolo de identidad mexicana. Percepción del turista-consumidor a partir de su exportación. *Revista RIVAR*, 7(21). <https://doi.org/10.35588/rivar.v7i21.4638>
- Hammer, J., & Pivo, G. (2016). The Triple Bottom Line and Sustainable Economic Development Theory and Practice. *Economic Development Quarterly*, 31(1), 25-36. doi: 10.1177/0891242416674808
- Hernández, J. M., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). Culinary tourism as a cultural experience. The case study of the city of Cáceres (Spain). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*(68), 407-427 and 549-553. doi: 10.21138/bage.1868

- Hernández, R., Baptista, P., & Fernández, C. (2014). *Metodología de la Investigación* (M. Graw-Hill Ed. 6 ta ed.). México.
- Hocquette, J. F., Ellies-Oury, M. P., Lherm, M., Pineau, C., Deblitz, C., & Farmer, L. (2018). Current situation and future prospects for beef production in Europe - A review. In *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences* (Vol. 31, Issue 7). <https://doi.org/10.5713/ajas.18.0196>
- Holtzman, J. (2015). Sweetness, gender, and identity in Japanese culinary culture. *Estudios de Asia y Africa*, 50(3), 701-719. doi: 10.24201/eea.v50i3.2045
- Hurtado, J. (2005). *Cómo formular objetivos de investigación*: Neisa.
- INEC (Producer). (2019). INEC. INEC. Retrieved from https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2019/Junio/Boletin_tecnico_de_empleo_jun19.pdf
- INEC. (2020). Información Censal. 2021, from <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/search/POBLACION+POR+SEXO,+SEGUN+PROVINCIA,+PARROQUIA+Y+CANTON+DE+EMPADRONAMIENTO/#>
- Jiménez, Arriscado, Dalmau., & Gargallo. (2020). Health-related quality of life and lifestyle habits: differences between migrant and native adolescents. *Revista española de salud pública*, 94.
- Jorcano, M. Q. (2019). Nutrition and gastronomy in the community of la rioja. Evolution of the food model, gastronomic identity and nutritional evaluation of the diet. *Nutricion Hospitalaria*, 36(Ext1), 47-55. doi: 10.20960/nh.02692
- Kuznets, S., & Murphy, J. T. (1966). *Modern economic growth: Rate, structure, and spread* (Vol. 2): Yale University Press New Haven.
- Lacoste , M., & Lacoste, P. (2017). Cahuil Salt, Secano Lamb and Chanco cheese: Contributions for the study of Chile 's gastronomic and cultural heritage. *Idesia*, 35(2). doi: 10.4067/S0718-34292017005000027
- Lampropoulos, C. E., Konsta, M., Dradaki, V., Roumpou, A., Dri, I., & Papaioannou, I. (2020). Effects of Mediterranean diet on hospital length of stay, medical expenses, and mortality in elderly, hospitalized patients: A 2-year observational study. *Nutrition*, 79-80. doi: 10.1016/j.nut.2020.110868

- Leal Londoño, M. d. P. (2013). *Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: el abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios*. Universitat de Barcelona.
- Londoño, M. D. P. L., & Palomeque, F. L. (2017). The territorial dimension of food tourism in Catalonia (Spain). an interpretation from a relational economic geography perspective. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 2017(74), 533-537 and 593-116. doi: 10.21138/bage.2446
- López , M., Mohatar, M., Fernández, E., & Mirón, C. (2020). Mediterranean diet and the emotional well-being of students of the campus of melilla (University of granada). *Nutrients*, 12(6), 1-12. doi: 10.3390/nu12061826
- López, P. P., & Mayra, C. A. Y. (2020). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Revista Diversidad*, X(18).
- Maldonado, M. E. (2018). OBTENCIÓN DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO. *LA GRANJA*.
- Maldonado , M. E., Casals , R., Such , X., & Narvárez , M. C. (2018). Obtención de una Denominación de Origen Protegido de origen animal en Ecuador en base a la normativa europea. *LA GRANJA. Revista de Ciencias de la Vida*, 27(1), 6-20.
- Mariño, A., Núñez, M., & Barreto, J. (2016). Microbiota, probióticos, prebióticos y simbióticos. *Acta Médica de Cuba*, 17(1).
- Márquez, F., Bulló, M., Vizmanos, B., Casas, P., & Salas, J. (2008). Un patrón de alimentación saludable: la dieta mediterránea tradicional. *Antropo*, 16, 11-22.
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113. doi: <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>
- Mejía, L., Hernandez, R., & Mejia, S. E. (2013). Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, 9.
- Mendoza, E., Yumisaca, J., Rendón, M. F., & Ullauri, N. (2016). Observatorio turístico: Una herramienta de gestión para el turismo de sol y playa en la provincia de Santa Elena. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 3(3), 172-185.

- Mensah, J. (2019). Sustainable development: Meaning, history, principles, pillars, and implications for human action: Literature review. *Cogent Social Sciences*, 5(1), 1653531. doi: 10.1080/23311886.2019.1653531
- Millán, M. (2012). Denominaciones de Origen protegidas y turismo gastronómico una relación simbiótica en Andalucía.
- Montenegro, Y. A., & Cabrera, K. I. (2018). El mercado de los productos con denominación de origen a través del comercio justo. Perspectivas y retos. *Boletín mexicano de derecho comparado*, 51(152), 655-677.
- Molano Pineda, E., Rico López, J., Tobón Palacio, A. M., Arbeláez Arango, T., Rendón Rincón, E., Correa Cadavid, C., Jiménez Osorio, A., & González, S. (2017). Significado y Utilidad de La Denominación de Origen Protegida–DOP- Para Los Productores de la Loza del Carmen De Viboral. *Science of Human Action*, 2(2). <https://doi.org/10.21501/2500-669x.2471>
- Morin, E. (2020). La epistemología de la complejidad. *Gazeta de Antropología*. <https://doi.org/10.30827/digibug.7253>
- Navarro, F., & Schlüter, R. G. (2010). El turismo en los pueblos rurales de argentina: ¿ Es la gastronomía una opción de desarrollo? *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6), 909-929.
- Padilla, A. M., Medina, J. E., & Ospina, J. H. (2020). Métodos de aprendizaje automático en los estudios prospectivos desde un ejemplo de la financiación de la innovación en Colombia. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11(1), 9-21.
- Pavia, N., Gržinić, J., & Floričić, T. (2014). The perception of gastronomic events within the framework of sustainable tourism development. *WIT Transactions on Ecology and the Environment*, 187. <https://doi.org/10.2495/ST140221>
- Ponferrada, M. L. V. (2015). Evolución del turismo en España: el turismo cultural. *International journal of scientific management and tourism*, 1(4), 75-95.
- Porter, M. E., & Van der Linde, C. (1995). Toward a new conception of the environment-competitiveness relationship. *Journal of economic perspectives*, 9(4), 97-118.
- Primicias (Producer). (2019, agosto 26). Primicias. *Primicias*. Retrieved from <https://www.primicias.ec/noticias/sociedad/migracion-venezuela-crisis-visas/>

- Quevedo, L. F. (2019). Aproximación crítica a la teoría económica propuesta por Schumpeter. *Investigación y Negocios*, 12(25212737).
- Ramírez, A. (2009). *La teoría del conocimiento en investigación científica: una visión actual*. Paper presented at the Anales de la Facultad de Medicina.
- Rendón, M. F., Mendoza, P. P., & González, F. T. (2019). Emprendimiento rural e impacto en el desarrollo económico y sociocultural: comunas Libertador Bolívar, Cadeate y San Pablo, cantón Santa Elena, Ecuador. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 6(1), 73-78.
- República del Ecuador Asamblea Nacional. (2016). *Ley Orgánica de Cultura*. Quito-Ecuador: Registro oficial Retrieved from <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/01/Ley-Orga%CC%81nica-de-Cultura-APROBADA-Y-PUBLICADA.pdf>.
- Reyes Uribe, A., Guerra Avalos, E., & Quintero Villa, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *Educación En Gastronomía: Su Vínculo Con La Identidad Cultural y El Turismo*, 32. <https://doi.org/10.21854/eps.v0i32.3638>
- RIMISP (Producer). (2017, 08 31). RIMISP. Retrieved from <https://rimisp.org/noticia/ecuador-migracion-de-los-jovenes-impacta-en-el-crecimiento-de-la-poblacion-rural/#:~:text=La%20migraci%C3%B3n%20rural%20en%20el,un%207%25%20viaja%20al%20extranjero>.
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 9, Issue 10). MDPI. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Rivas, R. D. (2018). Crafts: heritage and cultural identity. *Koot-Revista de Museología*, 8(9), 80-96.
- Rodado, Ariza, & Campo. (2018). An approach to the theoretical explanation of sustainable development. Corporate Social Responsibility. *ESPACIOS*, 39(44).
- Rodríguez, M. (2018). El patrimonio cultural en la transmodernidad como símbolo de la identidad: visiones transcomplejizadas. *Revista Digital de Gestión Cultural*, 13, 1-26.

- Sahoo, D. (2020). Promoting culinary heritages as a destination attraction: A case study of ancient temple food “Mahaaprasada.” *International Journal of Religious Tourism and Pilgrimage*, 8(3). <https://doi.org/10.21427/t3g3-r311>
- Sandybayev. (2018). The Impact of Street and Food Festivals in Gastronomic Tourism through Visitor’s Emotions and Satisfaction. A Case of Abu Dhabi Food Festival. *International Journal of Research in Tourism and Hospitality*, 4(1). <https://doi.org/10.20431/2455-0043.0401004>
- Santamarina, B. (2017). El patrimonio inmaterial en el País Valenciano: una explosión muy tangible. *Revista Andaluza de Antropología*, 12, 117-143.
- Santofimio Díaz, J. F. (2019). Estudio y análisis de manjar blanco en Palmira. Diagnóstico, técnica y hacedor. *ACTIO Journal of Technology in Design, Film Arts and Visual Communication*, 3. <https://doi.org/10.15446/actio.n3.96126>
- Santos, C. A. d. J. (2017). *El turismo como factor de desarrollo: el caso de Sergipe–Brasil*. Universitat de Barcelona.
- Sato, W., Rymarczyk, K., Minemoto, K., & Hyniewska, S. (2020). Cultural differences in food detection. *Scientific Reports*, 10(1). doi: 10.1038/s41598-020-74388-z
- Schumpeter, J. A. (2017). *The Theory of Economic Development: An Inquiry into Profits, Capita I, Credit, Interest, and the Business Cycle*: Routledge.
- Sobrado, D. A. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *International journal of scientific management and tourism*, 4(2), 51-71.
- Suárez, A. J. M., Castellanos, Y. Y. P., & Prieto, A. V. (2017). El rol de la asociatividad en la denominación de origen del bocadillo veleño colombiano como estrategia de competitividad. *I+ D Revista de Investigaciones*, 9(1), 27-37.
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., di Trapani, A. M., & Migliore, G. (2019). Culinary tourism experiences in agri-tourism destinations and sustainable consumption- Understanding Italian tourists’ motivations. *Sustainability (Switzerland)*, 11(17). <https://doi.org/10.3390/su11174588>
- Tödting, F., & Tripl, M. (2018). Regional innovation policies for new path development– beyond neo-liberal and traditional systemic views. *European Planning Studies*, 26(9). <https://doi.org/10.1080/09654313.2018.1457140>

- Treacy, M. I. (2020). La ecología política y el marxismo ecológico como enfoques críticos a la relación entre desarrollo económico y medio ambiente. *Revista Colombiana de Sociología*, 43(2). <https://doi.org/10.15446/rcs.v43n2.77548>
- Troncoso, C. A., & Arzeno, M. B. (2019). Tourism, gastronomy and agrarian production in Jujuy (Argentina): Actors, dynamics and transformations associated to traditional agrarian food. *Investigaciones Turísticas*(18), 169-192. doi: 10.14198/INTURI2019.18.08
- Turrini, A., Lombardi-Boccia, G., Aureli, F., Cubadda, F., D'Addezio, L., D'Amato, M., . . . Nugent, A. (2018). A conceptual framework for the collection of food products in a Total Diet Study. *Food Additives & Contaminants. Part A: Chemistry, Analysis, Control, Exposure & Risk Assessment*, 35(2), 171-190. doi: 10.1080/19440049.2017.1384577
- UNESCO. (2014). Retrieved from <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- UNWTO. (2020). Turismo en Iberoamérica – Creando oportunidades para todos. In *Turismo en Iberoamérica – Creando oportunidades para todos*. <https://doi.org/10.18111/9789284421497>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano*. *Antropología Cuadernos de investigación*, 21-34%N 15. doi: 10.26807/ant.v0i15.38
- Utrera Velázquez, A. I., & Real Garlobo, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2142>
- Valencia, F. J. M. (2020). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Diversidad*(18), 26-39.
- VÁRELA. (2016). Gastronomía, comunicación y salud. Influencia de la gastronomía en los hábitos alimentarios de la población. *Revista Española de Comunicación en Salud*, 7.
- Venegas, A. (2017). Las Políticas Públicas en el desarrollo del Patrimonio Gastronómico: el caso de la cadena de valor de la carne de cabrito en la Región de Coquimbo, Chile. *Revista Iberoamericana de Vitivinicultura, Agroindustria y Ruralidad*, 4(12).

- Villamil, K. V. S., Morrillo, O. E. P., & Ormaza, M. (2017). Las tradiciones de las fiestas de San Pedro y San Pablo en Portoviejo â€“ManabÃ. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*(2017-12).
- Villaseñor , I., & Zolla, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), 75-101.
- Vizcaíno Ponferrada, M. (2015). Evolución del turismo en España: el turismo cultural. *Evolution of Spanish Tourism Cultural Tourism*, 1(4).
- Waterreus, S. e. a. (2015). *VIII Jornadas Académicas Turismo y Patrimonio, Compartiendo lo nuestro con el mundo. Memorias Contribuciones Científicas.* . Paper presented at the Gastronomía manabita: Problemáticas que ocasionan la pérdida de la identidad y el valor, Calceta-Manabí.
- Wright, S. (2018). *Knowledge transmission*: Routledge.
- Yumisaca , J. E., Mendoza , A. E., & Villón , S. G. (2017). perfil sociodemográfico del turista de la provincia de Santa Elena en Ecuador.: referencias para nuevas propuestas de desarrollo. *Revista Universidad y Sociedad*, 9(3), 52-59.
- Zaragoza, A., & García, E. C. (2020). Influence of food or food groups intake on the occurrence and/or protection of different types of cancer: Systematic review. *Nutricion Hospitalaria*, 37(1), 169-192. doi: 10.20960/nh.02588

ANEXOS

Anexo 1. MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO: DISEÑO DE UNA PROPUESTA BASADA EN EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL CANTÓN SANTA ELENA. ECUADOR, 2022

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	Objetivo general	Hipótesis General	Variables	Marco teórico	Dimensiones	Métodos
<p>PG: ¿Cómo estaría diseñada una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022?</p> <p>Problemas Específicos</p> <p>P₁: ¿Cuál es el estado de atención del patrimonio gastronómico en el cantón Santa Elena, que permita detectar situaciones a ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022?</p> <p>P₂: ¿Cuál es el diagnóstico sobre el desarrollo sostenible a raíz del patrimonio gastronómico que permita conocer deficiencias para ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022?</p>	<p>PG: Diseñar una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022</p> <p>Objetivos Específicos</p> <p>O₁: Describir el estado de atención del patrimonio gastronómico en el cantón Santa Elena, que permita detectar situaciones a ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022</p> <p>O₂: Describir el estado de atención del desarrollo sostenible a raíz del patrimonio gastronómico que permita conocer deficiencias para ser atendidas en la</p>	<p>Hi: El planteamiento de un modelo teórico funcional predictivo configurado con componentes del patrimonio gastronómico permitiría explicar el diseño de una propuesta para asegurar el estado de atención del desarrollo sostenible en el cantón Santa Elena.</p> <p>H₀: El planteamiento de un modelo teórico funcional predictivo configurado con componentes del</p>	<p>Variable independiente:</p> <p>Patrimonio Gastronómico</p> <p>Variable Dependiente:</p> <p>Desarrollo Sostenible</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Teoría del Desarrollo sostenible ✓ Teoría del desarrollo triple resultado ✓ Desarrollo económico ✓ Complejidad ✓ Modelo de consistencia ✓ Identidad culinaria ✓ Desarrollo social ✓ Desarrollo cultural ✓ Turismo gastronómico 	<p>D1.-Materiales</p> <p>D2.Organización</p> <p>D3.- Conocimiento</p> <p>D4.-Simbólico.</p> <p>D5.-Emotivo.</p> <p>D1.- Social.</p> <p>D2.-Ambiental.</p> <p>D3.-Económico.</p> <p>D4.-Institucional.</p>	<p>Tipo: Básico y Proyectivo</p> <p>Diseño: Transversal. No experimental. Explicativo. Predictivo Prospectivo</p> <p>Muestra: 384</p> <p>Técnicas: Encuesta</p> <p>Instrumentos: cuestionarios</p> <p>Métodos de Análisis de datos: Tablas y gráficos.</p>

<p>P₃: ¿Cuál sería la explicación de la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible?</p> <p>P₄: ¿Cómo estaría planteado el modelo funcional teórico que incluya elementos del patrimonio gastronómico que explique la configuración de una propuesta para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena-Provincia de Santa Elena, 2022?</p> <p>P₅: ¿Cómo estaría formulado una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena-Provincia de Santa Elena, 2022?</p>	<p>configuración de la propuesta, al 2022</p> <p>O₃: Explicar la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible</p> <p>O₄: Predecir el modelo funcional teórico que incluya elementos del patrimonio gastronómico que explique la configuración de una propuesta para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022</p> <p>O₅: Formular una propuesta basado en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022</p>	<p>patrimonio gastronómico no permitiría explicar el diseño de una propuesta para asegurar el estado de atención del desarrollo sostenible en el cantón santa Elena</p>		<p>✓ Políticas públicas</p>		<p>Prueba Kolmogorov-Smirnov, Prueba para análisis de regresión logística ordinal (Chi cuadrado, Pseudo R cuadrado Nagelkerke, Wald).</p>
--	--	---	--	-----------------------------	--	---

Anexo 2. MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variables	definición conceptual	definición operacional	Dimensiones Generales	Subdimensión	Indicadores	Escala de medición
Variables Independiente Patrimonio Gastronómico	El patrimonio es el conjunto de bienes inmateriales en el caso del patrimonio gastronómico o abarca los materiales, organización, conocimiento, simbolismo y emociones. (Valencia, 2020)	Para la investigación la medición de la variable se lo hará con las dimensiones e indicadores que se relacionan entre el patrimonio gastronómico: materiales, organización, conocimiento, simbólico y emotivo (Valencia, 2020)	Materiales	Materiales	Materias primas	Ordinal
					Tierra	
					Herramientas y utensilios	
			Organización	Organización	Productos manufacturados	
					Fiestas tradicionales	
			Conocimiento	Conocimiento	Producciones colectivas de alimentos, cualquier manifestación grupal,	
					Transmisión de conocimiento puede ser vía oral	
Simbólico	Simbólico	Significados.				
Emotivo	Emotivo	Sentido de valor que la sociedad crea que debe ser conservado				

Variables	definición conceptual	definición operacional	Dimensiones Generales	Subdimensión	Indicadores	Escala de medición
Variable Dependiente Desarrollo Sostenible	El desarrollo sostenible consiste satisfacer las necesidades actuales sin comprometer las necesidades futuras en las dimensiones : sociales, económico y ambiental (Porter & Van der Linde, 1995)	La variable dependiente y el desarrollo sostenible como lo son: dimensión social, económica, ambiental y el institucional.(Porter & Van der Linde, 1995)	Sociales	Equidad	Desempleo	Ordinal
					Igualdad salarial entre géneros	
				Salud	Acceso al cuidado de salud	
			Ambientales	Atmósfera	Emisión de gases de invernaderos	
				Tierra	Áreas de cultivo permanentes	
					Uso de pesticidas	
			Océanos, mares y costas	pesca anual de especies mayores		
				Económicas	Estructura económica	
			patrones de consumo		Reciclaje	
			Institucionales	Estructura institucional	Estrategias nacionales de desarrollo sostenible	
				Capacidad institucional	Gasto en investigación	

Anexo 3 ESQUEMA DE DISEÑO

TÍTULO: DISEÑO DE UNA PROPUESTA BASADA EN EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL CANTÓN SANTA ELENA. ECUADOR, 2022

Objetivo general: Diseñar una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022.

Objetivo específico	Pregunta de investigación	Nivel de conocimiento	Variables	Diseño	Fuente	Técnica de recolección de datos	Instrumentos	Técnica de análisis de datos
Describir el estado de atención del patrimonio gastronómico en el cantón Santa Elena, que permita detectar situaciones a ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022	¿Cuál es el estado de atención del patrimonio gastronómico en el cantón Santa Elena, que permita detectar situaciones a ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022?	descriptivo	VI. Patrimonio gastronómico	Diseño de campo, no experimental, transeccional (Hernández, Fernández y Baptista, 2014)	Pobladores del cantón.	Encuesta	Cuestionario (Formulario Google)	Tablas de distribución de frecuencias y gráficos.
Describir el estado de atención del desarrollo sostenible a raíz del patrimonio gastronómico que permita conocer deficiencias para ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022.	¿Cuál es el diagnóstico sobre el desarrollo sostenible a raíz del patrimonio gastronómico que permita conocer deficiencias para ser atendidas en la configuración de la propuesta, al 2022?	descriptivo	VD. Desarrollo sostenible	Ídem	Pobladores del cantón.	Encuesta	Cuestionario (Formulario Google)	Ídem

Explicar la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible.	¿Cuál sería la explicación de la influencia del patrimonio gastronómico en el desarrollo sostenible?	explicativo	Patrimonio gastronómico y Desarrollo sostenible	No experimental, transeccional, explicativo, predictivo y prospectivo (Hernández, Fernández y Baptista, 2014; Padilla-Ospina, Medina-Vásquez & Ospina-Holguín, 2020)	Ídem	Encuestas anteriores	Cuestionario de los anteriores objetivos	Pseudo R cuadrado Nagelkerke
Predecir el modelo funcional teórico que incluya elementos del patrimonio gastronómico que explique la configuración de una propuesta para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022	¿Cómo estaría planteado el modelo funcional teórico que incluya elementos del patrimonio gastronómico que explique la configuración de una propuesta para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022?	predictivo	Patrimonio gastronómico (elementos propios) Desarrollo sostenible	No experimental, transeccional, explicativo, predictivo y prospectivo (Hernández, Fernández y Baptista, 2014; Padilla-Ospina, Medina-Vásquez & Ospina-Holguín, 2020)	Ídem	Encuestas anteriores	Cuestionario de los anteriores objetivos	Prueba Chi cuadrado y prueba Wald
Formular una propuesta basado en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022	¿Cómo estaría formulado una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena - Provincia de Santa Elena, 2022?	Proyectivo	Modelo explicativo predictivo	Propuesta	Ídem	Ídem	Ídem	Redacción de propuesta

Anexo 4. CÁLCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

FÓRMULA

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot q}{E^2(N - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Nomenclatura:

n= Tamaño de la muestra

N=Población

p=Probabilidad de éxito: 0.50

q=Probabilidad que no ocurra el evento: 0.50

e=error de estimación máximo aceptado: 0.05 (5%)

Z=Nivel de confianza- 95%_ coeficiente 1,96

Reemplazo de datos en fórmula

$(1,96^2$	$\times 144076$	$\times 0,5 \times 0,5)$	
$(144076-1)$	$\times 0,05^2$	$+ (1,96^2$	$\times 0,5 \times 0,5)$

n= 383,14

n=384.

Anexo 5 Instrumentos de Recolección de datos

Cuestionario sobre Patrimonio gastronómico

Marco David Quezada Tobar (2022)

Estimado ciudadano (a):

El presente cuestionario es parte de la tesis de investigación que tiene por finalidad la obtención de información acerca del Patrimonio gastronómico en el cantón Santa Elena. La presente encuesta es anónima. Para ello debe responder con la mayor sinceridad posible cada una de las preguntas según sea el caso.

La información que nos brinda tiene un carácter válido y confidencial.

ÍTEM	TOTALMEN TE EN DESACUER DO	EN DESAC UERDO	INDIFE RENTE	ACUER DO	TOTALMEN TE DE ACUERDO
1 ¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?					
2 ¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?					
3 ¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?					
4 ¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?					
5 ¿Las herramientas y utensilios culinarias locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?					
6 ¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?					
7 ¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?					
8 ¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?					
9 ¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?					
10 ¿Considera que el cantón cuenta con suficientes fiestas tradicionales referentes a gastronomía patrimonial (producción de materias primas, platos procesados, técnicas, etc.)?					
11 ¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?					
12 ¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?					

13 ¿El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación?					
14 ¿Considera que la gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras?					
15 ¿El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras?					
16 ¿Considera que la sociedad entiende los significados que tienen los patrimonios gastronómicos?					
17 ¿Considera que los significados del patrimonio gastronómicos son atractivos para la demanda de este tipo producto?					
18 ¿Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones?					
19 ¿En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales?					
20 ¿La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida?					
21 ¿Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico?					

Ficha técnica de Cuestionario sobre Patrimonio gastronómico

1. **Nombre del instrumento:** Cuestionario sobre Patrimonio gastronómico
2. **Autor:** Marco David Quezada Tobar.
3. **Objetivo:** Diagnosticar el nivel de valoración del alcance sobre patrimonio gastronómico
4. **Normas:** Se debe comunicar a los docentes la no existencia de ítems buenos ni malos.
5. **Usuarios:** 384 pobladores
6. **Unidades de análisis:** Pobladores
7. **Modo de aplicación:** Auto aplicable (Formulario Google)
8. **Codificación de ítems:** Escala tipo Likert, afirmaciones o ítems con dirección positiva, de: 1, Totalmente en desacuerdo (TD), 2. En Desacuerdo (ED), 3. indiferente (I), 4. En acuerdo (EA) y 5. Totalmente en acuerdo (TA)
9. **Estructura del instrumento**

Dimensión	Indicadores	Ítem	TD	ED	I	EA	TA	
Materiales	Materias primas	¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?						
		¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?						
	Tierra	¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?						
		¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?						
	Herramientas y utensilios	¿Las herramientas y utensilios culinarias locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?						
		¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?						
	Productos manufacturados	¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?						
		¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?						
	Organización	Fiestas tradicionales	¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?					

		¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?					
	Producción colectiva de alimentos, cualquier manifestación grupal	¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?					
		¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?					
Conocimiento	Transmisión de conocimiento puede ser vía oral	¿El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación?					
		¿Considera que la gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras?					
		¿El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras?					
Simbolismo	Significados.	¿Considera que la sociedad entiende los significados que tienen los patrimonios gastronómicos?					
		¿Considera que los significados del patrimonio gastronómicos son atractivos para la demanda de este tipo producto?					
		¿Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones?					
Emotivo	Emotivo	¿En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales?					
		¿La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida?					
		¿Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico?					

10. Validez del instrumento

10.1. Validez de contenido

La validez de contenido de la escala otorgado por cinco expertos confirma la aplicación de este para obtener resultados sobre el estado resiliente de los docentes con un total de 21 ítems distribuidos en cinco dimensiones y nueve indicadores. La valoración promedio otorgado fue de 86 situándolo en un nivel excelente.

Entre los expertos, cuatro de ellos son Doctores en Gestión Pública y Gobernabilidad y un Doctor en Planificación en Salud Pública. (Ver anexo 7).

1. Dra. María Peregrina Cruzado Vallejos, 84 puntos, Excelente
2. Dr. Castañeda Díaz Juan Carlos, 58.11 puntos, Buena

3. Dra. Durán LLaro, Kony Luby, 100 puntos, Excelente
4. Dr. Rolando, Fuentes Llave, 100 puntos, Excelente
5. Dra. Purizaga Chuyes Jone Teresa, 88 puntos, Excelente.

10.2. Validez de constructo

Los resultados de índices correlacionales de cada ítem con el total son validados por el grado en que cada uno mide lo mismo que la puntuación total reportados, es decir el patrón de respuestas dado por el conjunto de ítems (21) estiman la teoría sobre Patrimonio gastronómico (Kerlinger & Lee, 2002. p. 616) con valores $r > ,300$ (**) (*) significativos. (Ver tabla 7).

Tabla 7 Validez de constructo, índices correlacionales Ítem Total sobre Patrimonio gastronómico

ÍTEM	r	Sig.
1 ¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?	,797**	0,000
2 ¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?	,509*	0,022
3 ¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?	,882**	0,000
4 ¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?	,665**	0,001
5 ¿Las herramientas y utensilios culinarias locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?	,902**	0,000
6 ¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?	,865**	0,000
7 ¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?	,796**	0,000
8 ¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?	,882**	0,000
9 ¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?	,891**	0,000
10 ¿Considera que el cantón cuenta con suficientes fiestas tradicionales referentes a gastronomía patrimonial (producción de materias primas, platos procesados, técnicas, etc.)?	,806**	0,000
11 ¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?	,872**	0,000
12 ¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?	,918**	0,000
13 ¿El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación?	,940**	0,000

14 ¿Considera que la gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras?	,547*	0,013
15 ¿El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras?	,856**	0,000
16 ¿Considera que la sociedad entiende los significados que tienen los patrimonios gastronómicos?	,669**	0,001
17 ¿Considera que los significados del patrimonio gastronómicos son atractivos para la demanda de este tipo producto?	,868**	0,000
18 ¿Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones?	,506*	0,023
19 ¿En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales?	,832**	0,000
20 ¿La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida?	,563**	0,010
21 ¿Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico?	,859**	0,000

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

11. Confiabilidad de instrumento

La estimación de la proporción de varianza verdadera respecto a la varianza total fue obtenida a través del método de consistencia interna Alpha de Cronbach, para el cuestionario con 21 ítems fue de 0,964; Materiales: 0.937; Organización: 0.941; Conocimiento: 0.928; Simbolismo: 0.755; Emotivo: 0.898; y los valores Alpha producto de la eliminación por ítem, que osciló de 0.496 hasta 0.939. Ello implicó, la aplicabilidad del cuestionario con un nivel aceptable por ser los valores Alpha (α) obtenido por cada dimensión e ítem, igual o inferior al valor del instrumento (Kerlinger & Lee, 2002. p. 601). (Ver tabla 8).

Tabla 8 Estimación de la confiabilidad del cuestionario sobre patrimonio gastronómico. Método de consistencia interna Alpha de Cronbach eliminado ítems por dimensión

ÍTEM	$r < ,300$	α
1 ¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?	0,778	0,913
2 ¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?	0,493	0,932
3 ¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?	0,858	0,907
4 ¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?	0,589	0,929

5 ¿Las herramientas y utensilios culinarios locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?	0,893	0,902
6 ¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?	0,801	0,912
7 ¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?	0,800	0,909
8 ¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?	0,884	0,904
MATERIALES		0,937
9 ¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?	0,858	0,923
10 ¿Considera que el cantón cuenta con suficientes fiestas tradicionales referentes a gastronomía patrimonial (producción de materias primas, platos procesados, técnicas, etc.)?	0,807	0,939
11 ¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?	0,850	0,925
12 ¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?	0,929	0,900
ORGANIZACIÓN		0,941
13 ¿El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación?	0,719	0,496
14 ¿Considera que la gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras?	0,424	0,899
15 ¿El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras?	0,637	0,595
CONOCIMIENTO		0,928
16 ¿Considera que la sociedad entiende los significados que tienen los patrimonios gastronómicos?	0,693	0,583
17 ¿Considera que los significados del patrimonio gastronómicos son atractivos para la demanda de este tipo producto?	0,545	0,715
18 ¿Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones?	0,560	0,731
SIMBÓLICO		0,755
19 ¿En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales?	0,766	0,739
20 ¿La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida?	0,598	0,896
21 ¿Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico?	0,798	0,712
EMOTIVO		0,898
PATRIMONIO GASTRONÓMICO		0,964

Cuestionario sobre Desarrollo Sostenible a partir del Patrimonio Gastronómico

Marco David Quezada Tobar (2022)

Estimado ciudadano (a):

El presente cuestionario es parte de la tesis de investigación que tiene por finalidad la obtención de información acerca del Desarrollo Sostenible en el cantón Santa Elena a partir de su patrimonio gastronómico. La presente encuesta es anónima. Para ello debe responder con la mayor sinceridad posible cada una de las preguntas según sea el caso.

La información que nos brinda tiene un carácter válido y confidencial.

Ítems	TOTALMENTE EN DESACUERDO	EN DESACUERDO	INDIFERENTE	ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO
1. La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.					
2. Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable					
3. Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres					
4. Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género					
5. La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud					
6. El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud					
7. La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero					
8. Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero					
9. La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes					
10. Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad					
11. El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra					
12. La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua					
13. La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable					

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

Ficha Técnica: Cuestionario Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio

Gastronómico

- Nombre del instrumento: Cuestionario sobre Desarrollo Sostenible a raíz del patrimonio Gastronómico.
- Autor: Marco David Quezada Tobar
- Objetivo: Describir la percepción del desarrollo sostenible a raíz del patrimonio gastronómico del cantón Santa Elena- provincia de Santa Elena.
- Normas: Encuestar a los pobladores para recabar la información de forma ética
- Usuarios:
384 pobladores
- Unidades de análisis
Pobladores del cantón Santa Elena
- Modo de aplicación
Auto aplicado
- Codificación de ítems
Proposiciones con dirección positiva, 1) Totalmente desacuerdo; 2) Desacuerdo, 3) Indiferente, 4) De acuerdo, 5) Totalmente de Acuerdo Siempre.
- Estructura del instrumento.

Dimensión	Indicador	Ítem	Opciones de respuesta				
			TA	A	I	D	TD
Social	Desempleo	La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.					
		Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable					
	Igualdad salarial entre géneros	Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres					
		Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género					
	Acceso al cuidado de la salud	La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud					
		El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud					
Ambiental	emisiones de gases de efecto invernaderos	La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero					
		Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero					
	Áreas de cultivo permanentes	La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes					
		Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad					
	Uso de pesticidas	El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra					

		La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua					
	pesca anual de especies mayores	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable					
		El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas					
Económicas	PIB per cápita	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable					
		Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local					
	Reciclaje	La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza					
		La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso					
Institucional	Estrategias Nacionales de Desarrollo sostenible	El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local					
		Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto					
	Gasto en Investigación	El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad					
		La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad					

11. Validez del instrumento

10.1. Validez de contenido

La validez de contenido de la escala otorgado por cinco expertos confirma la aplicación de este para obtener resultados sobre el estado resiliente de los docentes con un total de 22 ítems distribuidos en cuatro dimensiones y once indicadores. La valoración promedio otorgado fue de 84.3 situándolo en un nivel excelente.

Entre los expertos, cuatro de ellos son Doctores en Gestión Pública y Gobernabilidad y un Doctor en Planificación en Salud Pública. (Ver anexo 7).

1. Dra. María Peregrina Cruzado Vallejos, 85 puntos, Excelente
2. Dr. Castañeda Díaz Juan Carlos, 54.6 puntos, Buena
3. Dra. Durán LLaro, Kony Luby, 100 puntos, Excelente
4. Dr. Rolando, Fuentes Llave, 100 puntos, Excelente
5. Dra. Purizaga Chuyes Jone Teresa, 82 puntos, Excelente

10.2. Validez de constructo

Los resultados de índices correlacionales de cada ítem con el total son validados por el grado en que cada uno mide lo mismo que la puntuación total reportados, es decir el patrón de respuestas dado por el conjunto de ítems (22) estiman la teoría sobre Desarrollo sostenible (Kerlinger & Lee, 2002. p. 616) con valores $r > ,300$ (**) (*) significativos. (Ver tabla 9).

Tabla 9 Validez de constructo, índices correlacionales Ítem Total sobre Desarrollo sostenible a partir del Patrimonio gastronómico

La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.	,572**	0,008
Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable	,691**	0,001
Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres	,565**	0,009
Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género	,504*	0,024
La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud	,741**	0,000
El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud	,651**	0,002
La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero	,554*	0,011
Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero	,532*	0,016
La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes	,545*	0,013
Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad	,534*	0,013
El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra	,509*	0,022
La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua	,752**	0,000
La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable	,594**	0,006
El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas	,636**	0,003
La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable	,794**	0,000
Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local	,671**	0,001
La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza	,681**	0,001
La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso	,601**	0,005
El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local	,750**	0,000

Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto	,709**	0,000
El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad	,726**	0,000
La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad	,706**	0,001

11. Confiabilidad de instrumento

La estimación de la proporción de varianza verdadera respecto a la varianza total fue obtenida a través del método de consistencia interna Alpha de Cronbach, para el cuestionario con 22 ítems fue de 0,926; Social: 0.795; Ambiental: 0.810; Económico: 0.744; Institucional:0.901 y los valores Alpha producto de la eliminación por ítem, que osciló de 0.535 hasta 0.898. Ello implicó, la aplicabilidad del cuestionario con un nivel aceptable por ser los valores Alpha (α) obtenido por cada dimensión e ítem, igual o inferior al valor del instrumento (Kerlinger & Lee, 2002. p. 601). (Ver tabla 10).

Tabla 10 Estimación de la confiabilidad del cuestionario sobre labor directiva. Método de consistencia interna Alpha de Cronbach eliminando ítems por dimensión.

Nº	ÍTEM	$r < ,300$	α
1	La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.	0,653	0,702
2	Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable	0,321	0,795
3	Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres	0,530	0,736
4	Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género	0,387	0,769
5	La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud	0,587	0,722
6	El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud	0,687	0,701
Social			0,795
7	La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero	0,546	0,788
8	Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero	0,520	0,804
9	La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes	0,535	0,791

10	Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad	0,892	0,535
11	El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra	0,531	0,794
12	La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua	0,890	0,693
13	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable	0,491	0,810
14	El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas	0,879	0,786
Ambiental			0,810
15	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable	0,553	0,677
16	Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local	0,567	0,677
17	La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza	0,586	0,665
18	La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso	0,474	0,718
Económico			0,744
19	El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local.	0,829	0,853
20	Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto.	0,823	0,856
21	El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad	0,706	0,898
22	La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad	0,764	0,878
Institucional			0,901
Desarrollo sostenible			0,926

ANEXO 6 VALIDACIÓN EXPERTOS

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Diagnosticar el estado de atención del Patrimonio Gastronómico del Cantón.	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Cruzado Vallejos María Peregrina	
Documento de Identidad:	17975557	
Grado Académico	Doctor	
Especialidad:	Salud Pública	
Experiencia Profesional (años):	21 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	Opción de respuesta				Criterios de evaluación Relación entre:				OBSERVACIONES			
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Variable y la dimensión		Indicador y el ítem.		Ítem y la respuesta		
									SI	NO	SI		NO	SI	NO
Patrimonio Gastronómico	Materiales	Materias primas	¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?						X	X	X	X			
			¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?						X	X	X	X			
		Tierra	¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?						X	X	X	X			
			¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?						X	X	X	X			
		Herramientas y utensilios	¿Las herramientas y utensilios culinarios locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?						X	X	X	X			
			¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?						X	X	X	X			
	Productos manufacturados	¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?						X	X	X	X				
		¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?						X	X	X	X				
	Organización	Fiestas tradicionales	¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X	X	X	X			
			¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X	X	X	X			
		Producción colectiva de alimentos, cualquier manifest	¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?						X	X	X	X			
			¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?						X	X	X	X			

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100				
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
Aspectos de Validación		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																	82				
2. Objetividad	Expresa conductas observables																		86			
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																	81				
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																	84				
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios																	83				
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																		86			
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																	83				
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																		87			
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																	82				

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

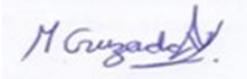
Promedio: 84, Excelente

Dr. María Peregrina Cruzado Vallejos

DNI: 17975557

Teléfono: 992613011

Email: mcruzadov@yahoo.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Diagnosticar el estado de atención del Patrimonio Gastronómico del Cantón.	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Castañeda Díaz Juan Carlos	
Documento de Identidad:	17810218	
Grado Académico	Doctor	
Especialidad:	Gestión Pública y Gobernabilidad	
Experiencia Profesional (años):	27 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	Opción de respuesta				Criterios de evaluación Relación entre:				OBSERVACIONES			
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Ítem y la respuesta		
									SI	NO	SI		NO	SI	NO
Patrimonio Gastronómico	Materiales	Materias primas	¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?						X	X	X	X			
			¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?						X	X	X	X			
		Tierra	¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?						X	X	X	X			
			¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?						X	X	X	X			
		Herramientas y utensilios	¿Las herramientas y utensilios culinarios locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?						X	X	X	X			
			¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?						X	X	X	X			
	Productos manufacturados	¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?						X	X	X	X				
		¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?						X	X	X	X				
	Organización	Fiestas tradicionales	¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X	X	X	X			
			¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X	X	X	X			
		Producción colectiva de alimentos, cualquier manifest	¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?						X	X	X	X			
			¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?						X	X	X	X			

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100				
Aspectos de Validación		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado											56										
2. Objetividad	Expresa conductas observables											56										
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico												61									
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems												61									
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios											56										
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema											60										
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos											56										
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores												61									
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación											56										

INSTRUCCIONES: EL EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 58.11, Bueno

Dr. Juan Carlos Castañeda Diaz

DNI: 17810218

Teléfono: 992613011

Email: jcarloscdiaz@gmail.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Diagnosticar el estado de atención del Patrimonio Gastronómico del Cantón.	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	DURAN LLARO KONY LUBY	
Documento de Identidad:	18227474	
Grado Académico	Doctor	
Especialidad:	Educación, y Gestión Pública y Gobernabilidad	
Experiencia Profesional (años):	27 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	Opción de respuesta				Criterios de evaluación Relación entre:				OBSERVACIONES			
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Ítem y la respuesta		
									SI	NO	SI		NO	SI	NO
Patrimonio Gastronómico	Materiales	Materias primas	¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?						X	X	X	X			
			¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?						X	X	X	X			
		Tierra	¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?						X	X	X	X			
			¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?						X	X	X	X			
		Herramientas y utensilios	¿Las herramientas y utensilios culinarios locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?						X	X	X	X			
			¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?						X	X	X	X			
	Productos manufacturados	¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?						X	X	X	X				
		¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?						X	X	X	X				
	Organización	Fiestas tradicionales	¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X	X	X	X			
			¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X	X	X	X			
		Producción colectiva de alimentos, cualquier manifest	¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?						X	X	X	X			
			¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?						X	X	X	X			

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100				
Aspectos de Validación		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																					100
2. Objetividad	Expresa conductas observables																					100
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																					100
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																					100
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios																					100
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																					100
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																					100
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																					100
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																					100

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 100, Excelente

Dr. Kony Luby Durán Llaro

DNI: 18227474

Teléfono: 998009790

Email: lubifernanda@gmail.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Diagnosticar el estado de atención del Patrimonio Gastronómico del Cantón.	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Fuentes Llave, Rolando	
Documento de Identidad:	18130110	
Grado Académico	Doctor	
Especialidad:	Gestión Pública y Gobernabilidad	
Experiencia Profesional (años):	21	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	Opción de respuesta				Criterios de evaluación Relación entre:				OBSERVACIONES			
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Variable y la dimensión		Indicador y el ítem.		Ítem y la respuesta		
									SI	NO	SI		NO	SI	NO
Patrimonio Gastronómico	Materiales	Materias primas	¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?						X	X	X	X			
			¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?						X	X	X	X			
		Tierra	¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?						X	X	X	X			
			¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?						X	X	X	X			
		Herramientas y utensilios	¿Las herramientas y utensilios culinarios locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?						X	X	X	X			
			¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?						X	X	X	X			
	Productos manufacturados	¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?						X	X	X	X				
		¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?						X	X	X	X				
	Organización	Fiestas tradicionales	¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X	X	X	X			
			¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X	X	X	X			
		Producción colectiva de alimentos, cualquier manifest	¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?						X	X	X	X			
			¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?						X	X	X	X			

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100				
Aspectos de Validación		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																					
2. Objetividad	Expresa conductas observables																					100
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																					100
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																					100
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios																					100
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																					100
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																					100
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																					100
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																					100

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 100, Excelente

Dr. Rolando Fuentes Llave

DNI: 18130110

Teléfono: 950677540

Email: r14fuentes@gmail.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Diagnosticar el estado de atención del Patrimonio Gastronómico del Cantón.	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	PURIZAGA CHUYES JONE TERESA	
Documento de Identidad:	17894564	
Grado Académico	DOCTORA	
Especialidad:	GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD	
Experiencia Profesional (años):	20 AÑOS	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		

Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	Opción de respuesta					Criterios de evaluación								OBSERVACIONES
				Totalmente	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de	Relación entre:								
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem.		Ítem y la respuesta		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO								
Patrimonio Gastronómico	Materiales	Materias primas	¿La generación de denominaciones de origen de ciertos productos alimenticios (materias primas) de la región ha sido fomentada como parte del patrimonio gastronómico?						X		X		X		X		
			¿La conservación de las semillas nativas ha sido considerada un elemento de identidad local importante?						X		X		X		X		
		Tierra	¿La ubicación de la península de Santa Elena como un territorio ancestral importante ha sido aprovechada su contenido cultural como elemento de promoción para posesionarse en el mercado gastronómico?						X		X		X		X		
			¿Considera que la producción agrícola local ha sido apoyada por medio de programas (ejemplo riego, etc.)?						X		X		X		X		
		Herramientas y utensilios	¿Las herramientas y utensilios culinarios locales tradicionales han sido promovidas como parte de la identidad de manera significativa?						X		X		X		X		
			¿Considera que las herramientas y utensilios culinarios se encuentran en peligro de ser reemplazados por la tecnología moderna?						X		X		X		X		
	Productos manufacturados	¿Considera que los ocho platillos que se encuentran reconocidos como patrimoniales por el Instituto de Patrimonio y Cultura son suficientes para representar la identidad local?						X		X		X		X			
		¿Considera que los platos considerados patrimonio gastronómico del Cantón cuentan con la calidad para ser competitivos con la oferta nacional e internacional?						X		X		X		X			
	Organización	Fiestas tradicionales	¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X		X		X		X		
			¿El desarrollo de las fiestas tradicionales con contenido gastronómico está generando el sentido de identidad de las nuevas generaciones?						X		X		X		X		

	Producción colectiva de alimentos, cualquier manifestación grupal	¿Percibe usted que la generación de eventos gastronómicos como manifestación de organización de la sociedad ha fomentado el patrimonio gastronómico?						X		X		X		X			
		¿La sociedad civil tiene interés suficiente en participar organizativamente en los eventos gastronómicos del cantón?						X		X		X		X			
Conocimiento	Transmisión de conocimiento puede ser vía oral	¿El patrimonio gastronómico local está pasando de generación en generación?						X		X		X		X			
		¿Considera que la gestión realizada de conservación del patrimonio gastronómico es suficiente frente a factores como la adopción de tradiciones gastronómicas extranjeras?						X		X		X		X			
		¿El conocimiento del patrimonio gastronómico local está siendo conocido fuera de sus fronteras?							X		X		X		X		
Simbolismo	Significados	¿Considera que la sociedad entiende los significados que tienen los patrimonios gastronómicos?						X		X		X		X			
		¿Considera que los significados del patrimonio gastronómicos son atractivos para la demanda de este tipo producto?							X		X		X		X		
		¿Los símbolos del patrimonio gastronómico han sido considerados por las autoridades en sus planificaciones?							X		X		X		X		
Emotivo	Emotivo	¿En la sociedad de Santa Elena hay orgullo por sus costumbres gastronómicas patrimoniales?						X		X		X		X			
		¿La comunidad impulsa el patrimonio gastronómico local como parte de su identidad para evitar su pérdida?							X		X		X		X		
		¿Percibe que la gestión por parte de las autoridades del cantón ha hecho que la ciudadanía aprecie su patrimonio gastronómico?							X		X		X		X		

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones			
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100							
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96				
Aspectos de Validación		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100				
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																					85			
2. Objetividad	Expresa conductas observables																						85		
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																							90	
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																							90	
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios																							90	
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																							90	
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																							90	
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																							90	
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																							85	

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 88, Excelente

Dr. PURIZAGA CHUYES JONE TERESA

DNI: 17894564

Teléfono: 949365829

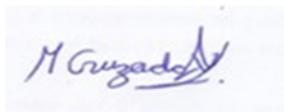
Email: joneterepurizaga@gmail.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre el Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Describir el estado de atención del Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico del Cantón	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Cruzado Vallejos María Peregrina	
Documento de Identidad:	17975557	
Grado Académico	Doctor	
Especialidad:	Salud Pública	
Experiencia Profesional (años):	21 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el Patrimonio Gastronómico para el Desarrollo Sostenible del cantón Santa Elena, Ecuador 2022.

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	OPCIÓN DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACIÓN								OBSERVACIONES		
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Relación entre:										
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem.		Ítem y la relación de respuesta				
									SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO			
Desarrollo Sostenible	Social	Desempleo	La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.						X		X		X		X				
			Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable						X		X		X		X				
		Igualdad salarial entre géneros	Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres						X		X		X		X				
			Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género						X		X		X		X				
		Acceso al cuidado de la salud	La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud						X		X		X		X				
			El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud						X		X		X		X				
	Ambiental	emisiones de gases de efecto invernaderos	La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero						X		X		X		X				
			Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero						X		X		X		X				
		Áreas de cultivo permanentes	La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes						X		X		X		X				
			Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad						X		X		X		X				

	Económicas	Uso de pesticidas	El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra						X		X		X								
			La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua							X		X		X		X					
		pesca anual de especies mayores	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							X		X		X		X					
			El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas							X		X		X		X					
	Económicas	PIB per cápita	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							X		X		X		X					
			Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local							X		X		X		X					
		Reciclaje	La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza							X		X		X		X					
			La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso							X		X		X		X					
	Institucional	Estrategias Nacionales de Desarrollo sostenible	El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local							X		X		X		X					
			Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto							X		X		X		X					
		Gasto en Investigación	El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad							X		X		X		X					
			La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad							X		X		X		X					

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100				
Aspectos de Validación		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																		86			
2. Objetividad	Expresa conductas observables																	85				
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																	85				
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																		86			
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios																		87			
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																	84				
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																		86			
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																	85				
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																	85				

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

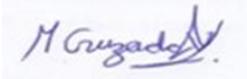
Promedio: 85

Dr. María Peregrina Cruzado Vallejos

DNI: 17975557

Teléfono: 992613011

Email: mcruzadov@yahoo.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre el Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Describir el estado de atención del Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico del Cantón	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Castañeda Díaz Juan Carlos	
Documento de Identidad:	17810218	
Grado Académico	Doctor	
Especialidad:	Gestión Pública y Gobernabilidad	
Experiencia Profesional (años):	27 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el Patrimonio Gastronómico para el Desarrollo Sostenible del cantón Santa Elena, Ecuador 2022.

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	OPCIÓN DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACIÓN								OBSERVACIONES		
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Relación entre:										
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem.		Ítem y la relación de respuesta				
									SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO			
Desarrollo Sostenible	Social	Desempleo	La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.						X		X		X		X				
			Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable						X		X		X		X				
		Igualdad salarial entre géneros	Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres						X		X		X		X				
			Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género						X		X		X		X				
		Acceso al cuidado de la salud	La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud						X		X		X		X				
			El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud						X		X		X		X				
	Ambiental	emisiones de gases de efecto invernaderos	La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero						X		X		X		X				
			Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero						X		X		X		X				
		Áreas de cultivo permanentes	La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes						X		X		X		X				
			Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad						X		X		X		X				

	Económicas	Uso de pesticidas	El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra						X		X		X								
			La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua							X		X		X		X					
		pesca anual de especies mayores	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							X		X		X		X					
			El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas							X		X		X		X					
	Económicas	PIB per cápita	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							X		X		X		X					
			Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local							X		X		X		X					
		Reciclaje	La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza							X		X		X		X					
			La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso							X		X		X		X					
	Institucional	Estrategias Nacionales de Desarrollo sostenible	El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local							X		X		X		X					
			Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto							X		X		X		X					
		Gasto en Investigación	El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad							X		X		X		X					
			La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad							X		X		X		X					

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100				
Aspectos de Validación		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado													61								
2. Objetividad	Expresa conductas observables													61								
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico											51										
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems											51										
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios											51										
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema											51										
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos												56									
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores												56									
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación											55										

INSTRUCCIONES: EL EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 54.6

Dr. Juan Carlos Castañeda Díaz

DNI: 17810218

Teléfono: 992613011

Email: jcarloscdiaz@gmail.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre el Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Describir el estado de atención del Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico del Cantón	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	DURAN LLARO KONY LUBY	
Documento de Identidad:	18227474	
Grado Académico	Doctor	
Especialidad:	Educación, y Gestión Pública y Gobernabilidad	
Experiencia Profesional (años):	27 años	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el Patrimonio Gastronómico para el Desarrollo Sostenible del cantón Santa Elena, Ecuador 2022.

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	OPCIÓN DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACIÓN								OBSERVACIONES			
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Relación entre:											
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem.		Ítem y la relación de respuesta					
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Desarrollo Sostenible	Social	Desempleo	La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.						X		X		X							
			Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable						X		X		X		X					
		Igualdad salarial entre géneros	Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres							X		X		X		X				
			Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género							X		X		X		X				
		Acceso al cuidado de la salud	La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud							X		X		X		X				
			El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud							X		X		X		X				
	Ambiental	emisiones de gases de efecto invernaderos	La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero							X		X		X		X				
			Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero							X		X		X		X				
		Áreas de cultivo permanentes	La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes							X		X		X		X				
			Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad							X		X		X		X				

	Uso de pesticidas	El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra							X		X		X						
		La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua								X		X		X					
	pesca anual de especies mayores	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							X		X		X						
		El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas							X		X		X						
Económicas	PIB per cápita	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							X		X		X						
		Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local							X		X		X						
	Reciclaje	La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza							X		X		X						
		La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso							X		X		X						
Institucional	Estrategias Nacionales de Desarrollo sostenible	El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local							X		X		X						
		Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto							X		X		X						
	Gasto en Investigación	El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad							X		X		X						
		La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad							X		X		X						

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones	
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100					
Aspectos de Validación		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96		
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100		
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																				100		
2. Objetividad	Expresa conductas observables																					100	
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																					100	
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																					100	
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios																					100	
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																					100	
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																					100	
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																					100	
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																					100	

INSTRUCCIONES: El EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 100

Dr. Kony Luby Durán Llaro

DNI: 18227474

Teléfono: 998009790

Email: lubifernanda@gmail.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre el Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Describir el estado de atención del Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico del Cantón	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	Fuentes Llave, Rolando	
Documento de Identidad:	18130110	
Grado Académico	Doctor	
Especialidad:	Gestión Pública y Gobernabilidad	
Experiencia Profesional (años):	21	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		



Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el Patrimonio Gastronómico para el Desarrollo Sostenible del cantón Santa Elena, Ecuador 2022.

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	OPCIÓN DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACIÓN								OBSERVACIONES			
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Relación entre:											
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem.		Ítem y la relación de respuesta					
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO											
Desarrollo Sostenible	Social	Desempleo	La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.						X		X		X							
			Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable						X		X		X		X					
		Igualdad salarial entre géneros	Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres						X		X		X		X					
			Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género						X		X		X		X					
		Acceso al cuidado de la salud	La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud						X		X		X		X					
			El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud						X		X		X		X					
	Ambiental	emisiones de gases de efecto invernaderos	La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero						X		X		X		X					
			Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero						X		X		X		X					
		Áreas de cultivo permanentes	La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes						X		X		X		X					
			Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad						X		X		X		X					

	Económicas	Uso de pesticidas	El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra						X		X		X								
			La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua							X		X		X		X					
		pesca anual de especies mayores	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							X		X		X		X					
			El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas							X		X		X		X					
	Económicas	PIB per cápita	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							X		X		X		X					
			Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local							X		X		X		X					
		Reciclaje	La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza							X		X		X		X					
			La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso							X		X		X		X					
	Institucional	Estrategias Nacionales de Desarrollo sostenible	El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local							X		X		X		X					
			Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto							X		X		X		X					
		Gasto en Investigación	El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad							X		X		X		X					
			La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad							X		X		X		X					

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100				
Aspectos de Validación		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																					
2. Objetividad	Expresa conductas observables																					100
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																					100
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																					100
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios																					100
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																					100
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																					100
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																					100
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																					100

INSTRUCCIONES: EL EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 100

Dr. Rolando Fuentes Llave

DNI: 18130110

Teléfono: 950677540

Email: r14fuentes@gmail.com



Firma:

VALIDEZ DE CONTENIDO

DATOS DEL DOCTORANTE		
Apellidos y Nombres	MARCO DAVID QUEZADA TOBAR	
TÍTULO DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN		
Diseño de una propuesta basada en el patrimonio gastronómico para el desarrollo sostenible del cantón Santa Elena. Ecuador, 2022		
DATOS DEL INSTRUMENTO		
Nombre del instrumento	Cuestionario de opinión sobre el Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico a pobladores	
Objetivo:	Describir el estado de atención del Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio Gastronómico del Cantón	
Dirigido a:	Pobladores del cantón Santa Elena	
JUEZ EXPERTO		
Apellidos y Nombres	PURIZAGA CHUYES JONE TERESA	
Documento de Identidad:	17894564	
Grado Académico	DOCTORA	
Especialidad:	GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD	
Experiencia Profesional (años):	20 AÑOS	
JUICIO DE APLICABILIDAD		
Aplicable	Aplicable después de corregir	No Aplicable
X		

Juez de Experto

MATRIZ DE VALIDACIÓN

TÍTULO DE LA TESIS: Diseño de una propuesta basada en el Patrimonio Gastronómico para el Desarrollo Sostenible del cantón Santa Elena, Ecuador 2022.

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	OPCIÓN DE RESPUESTA					CRITERIOS DE EVALUACIÓN								OBSERVACIONES				
				Totalmente desacuerdo	Desacuerdo	indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Relación entre:												
									Variable y la dimensión		Variable y el indicador		Indicador y el ítem.		Ítem y la relación de respuesta						
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO												
Desarrollo Sostenible	Social	Desempleo	La actividad comercial del patrimonio gastronómico local tiene el potencial como plaza de empleo en el cantón.						x		x		x								
			Considera que el invertir en un proyecto gastronómico patrimonial es una idea rentable						x		x		x		x						
		Igualdad salarial entre géneros	Las personas que trabajan en el área de la gastronomía (patrimonio gastronómico) experimentan igualdad salarial entre hombres y mujeres								x										
			Piensa que las personas que laboran en el ámbito gastronómico patrimonial tiene las mismas oportunidades para ocupar puestos de jerarquía superior sin importar el género								x		x		x						
		Acceso al cuidado de la salud	La dieta con respecto al patrimonio gastronómico incide para tener una buena salud								x		x		x						
			El ocuparse en las actividades del patrimonio gastronómico brinda los recursos para acceder al cuidado de la salud								x		x		x						
	Ambiental	emisiones de gases de efecto invernaderos	La producción de alimentos para las preparaciones gastronómicas patrimoniales es de alto impacto en la generación de gases de efecto invernadero							x		x		x							
			Las técnicas de cocción tradicional podríamos decir que son causantes significativos de los gases de efecto invernadero							x		x		x							
		Áreas de cultivo permanentes	La práctica del cultivo tipo chacra fomenta el cultivo de las tierras de manera permanentes								x		x		x						
			Las políticas para el fomento de la agricultura sostenibles han incentivado a los pobladores a dedicarse a esta actividad								x		x		x						

		Uso de pesticidas	El fomento de producción orgánica de alimentos usados en la gastronomía local patrimonial mejorará la condición de la calidad de la tierra							x		x		x							
			La utilización de técnicas de pluri-cultivos puede ayudar a la reducción de usos de pesticidas peligrosos para el ser humano, tierra y agua									x		x		x					
		pesca anual de especies mayores	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							x		x		x							
			El manejo de las vedas puede ser una política para la conservación de las especies marinas								x		x		x						
Económicas	PIB per cápita	Reciclaje	La práctica de métodos tradicionales captura de alimentos marinos además de ser un plus en aspecto tradicional como valor agregado fomenta mantener los niveles de pesca dentro de lo aceptable							x		x		x							
			Una propuesta de fomento del patrimonio gastronómico del cantón puede ser eficaz para incrementar el PIB local								x		x		x						
	Reciclaje	La cultura de reducción de desperdicios alimentarios fomenta el cuidado de la naturaleza									x		x		x						
		La actividad del patrimonio gastronómico es compatible con la política de reducción de plásticos de un solo uso									x		x		x						
Institucional	Estrategias Nacionales de Desarrollo sostenible	Gasto en Investigación	El desarrollo de ordenanzas a nivel de municipio con relación al fomento del patrimonio gastronómico es necesario para fortalecer la identidad local							x		x		x							
			Una política centrada en mejorar la calidad de los productos gastronómicos patrimoniales incrementará el potencial de consumo del producto								x		x		x						
	Gasto en Investigación	El gasto en investigación del patrimonio gastronómico local para su uso en la industria gastro turística puede ser un insumo para mejorar las condiciones de la sociedad									x		x		x						
		La vinculación con la comunidad actividad que llevan las universidades al ser ejecutadas dentro de la política local pueden dar resultados beneficiosos para la comunidad									x		x		x						

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO

Indicadores	Criterios	Deficiente				Regular				Buena				Muy Buena				Excelente				Observaciones
		0-20				21-40				41-60				61-80				81-100				
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
Aspectos de Validación		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Está formulado con el lenguaje apropiado																80					
2. Objetividad	Expresa conductas observables																80					
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico																	85				
4. Organización	Organización lógica entre sus ítems																	85				
5. Suficiencia.	Comprende los aspectos necesarios																	85				
6. Intencionalidad	Valorar las dimensiones del tema																	85				
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																	85				
8. Coherencia	Relación entre variables e indicadores																	85				
9. Metodología	Adecuada y responde a la investigación																	85				

INSTRUCCIONES: EL EXPERTO EVALUADOR deberá colocar la puntuación promedio en atención a los diferentes enunciados anteriores.

Promedio: 82

Dr. PURIZAGA CHUYES JONE TERESA

DNI: 17894564

Teléfono: 949365829

Email: joneterepurizaga@gmail.com



Firma:

De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Fuerte
En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Regular
De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Regular
Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Débil
De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Fuerte
De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Fuerte	
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Fuerte
Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular

De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Regular
En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Regular
Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Débil
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Fuerte
De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Regular
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Fuerte
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Fuerte
Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	de acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Regular
Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Fuerte
Totalmente de	Totalmente de	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Totalmente de	Totalmente de	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Fuerte

Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Fuente
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Fuente
De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Fuente
Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Fuente

FUENTE: Cuestionario sobre Patrimonio Gastronómico.

Tabla 12 Registro de datos sobre Desarrollo sostenible a raíz del Patrimonio gastronómico

N_S_I D1_I1	N_S_I D1_I2	N_S_I D2_I3	N_S_I D2_I4	N_S_I D3_I5	N_S_I D3_I6	N_A_I D1_I7	N_A_I D1_I8	N_A_I D2_I9	N_A_ID 2_I10	N_A_ID 3_I11	N_A_ID 3_I12	N_A_ID 4_I13	N_A_ID 4_I14	N_E_ID 1_I15	N_E_ID 1_I16	N_E_ID 2_I17	N_E_ID 2_I18	N_I_ID 1_I19	N_I_ID 1_I20	N_I_ID 2_I21	N_I_ID 2_I22	D.S.	
Total mente en desac uerdo	De acuerd o	Total mente en desac uerdo	Total mente en desac uerdo	Indifer ente	Indifer ente	De acuerd o	En desacu erdo	De acuerd o	Indifere nte	De acuerd o	De acuerd o	En desacu erdo	Indifere nte	En desacu erdo	De acuerd o	Indifer ente	Indifer ente	De acuerd o	Indifer ente	desacu erdo	De acuerd o	Reg ular	
De acuerd o	En desac uerdo	Indifer ente	En desac uerdo	De acuerd o	De acuerd o	Indifer ente	En desacu erdo	De acuerd o	Totalm ente en desacu erdo	De acuerd o	De acuerd o	Totalm ente en desacu erdo	De acuerd o	En desacu erdo	De acuerd o	De acuerd o	En desacu erdo	De acuerd o	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	Reg ular
Indifer ente	acuerd o	desac uerdo	Indifer ente	Indifer ente	Indifer ente	Indifer ente	desacu erdo	Indifer ente	acuerd o	acuerd o	acuerd o	acuerd o	acuerd o	acuerd o	Indifer ente	Indifer ente	Indifer ente	acuerd o	acuerd o	Indifer ente	Indifer ente	Reg ular	
En desac uerdo	desac uerdo	desac uerdo	desac uerdo	En desac uerdo	desac uerdo	Indifer ente	desacu erdo	desacu erdo	Indifere nte	En desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	Déb il
Indifer ente	acuerd o	desac uerdo	Indifer ente	desac uerdo	De acuerd o	desacu erdo	desacu erdo	Indifer ente	Indifere nte	En desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	Indifer ente	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	desacu erdo	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	Reg ular
Indifer ente	En desac uerdo	De acuerd o	Indifer ente	En desac uerdo	Indifer ente	acuerd o	desacu erdo	acuerd o	Indifere nte	De acuerd o	Indifere nte	desacu erdo	Indifere nte	Indifer ente	De acuerd o	Indifer ente	Indifer ente	Indifer ente	Indifer ente	acuerd o	Indifer ente	Indifer ente	Reg ular
Total mente de acuerd o	de acuerd o	De acuerd o	en desac uerdo	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	En desacu erdo	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	Totalm ente de acuerd o	En desacu erdo	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	En desacu erdo	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	Reg ular
En desac uerdo	De acuerd o	Indifer ente	En desac uerdo	De acuerd o	Indifer ente	De acuerd o	En desacu erdo	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	De acuerd o	En desacu erdo	En desacu erdo	En desacu erdo	De acuerd o	Totalm ente de acuerd o	De acuerd o	Indifer ente	En desacu erdo	De acuerd o	Reg ular

Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Total mente en desacuerdo	Débil
En desacuerdo	de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Total mente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Total mente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Total mente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Total mente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Total mente de acuerdo	Fuerte
De acuerdo	en desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	en desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Regular
Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Regular
En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Total mente de acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Total mente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Regular
De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Total mente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Total mente en	De acuerdo	Total mente de	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Regular

						acuerdo							desacuerdo		acuerdo							
Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Regular
Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Débil
En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	desacuerdo	Regular
De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Regular
De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Regular
En desacuerdo	De acuerdo	Desacuerdo	Desacuerdo	En desacuerdo	Desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Débil
De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
Indiferente	De acuerdo	Desacuerdo	Desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Desacuerdo	Desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Regular

										acuerd	acuerd	acuerd											
										o	o	o											
Total	Total	En	De	Total	Indifer	Totalm	Totalm	Totalm	Totalm	Indifere	Indifere	Indifere	Indifere	Indifer	Indifer	Indifer	Indifer	Indifer	Indifer	Indifer	Indifer	Reg	
mente	mente	desac	acuerd	mente	ente	ente	ente	ente	ente	nte	nte	nte	nte	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ular	
de	de	uerdo	o	de	Indifer	ente	ente	ente	ente	nte	nte	nte	nte	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ular	
acuerd	acuerd	o		acuerd	ente	ente	ente	ente	ente														
o	o			o																			
	De	En		En	Indifer	Indifer	De	De	Indifere	Indifere	De	De	De	De	De	De	De	En	En	En	Indifer	Reg	
Indifer	acuerd	desac	Indifer	desac	ente	ente	acuerd	acuerd	nte	nte	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	desacu	desacu	desacu	ente	ular	
ente	o	uerdo	ente	uerdo			o	o			o	o	o	o	o	o	o	erdo	erdo	erdo			
Total	Total																						
mente	mente	Indifer	De	De	De	En	En	Indifer	De	En	En	De	De	De	De	De	Totalm						
de	de	ente	acuerd	acuerd	acuerd	desacu	desacu	ente	acuerd	desacu	desacu	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	ente	De	De	De	Indifer	Reg	
acuerd	acuerd		o	o	o	erdo	erdo	o	o	erdo	erdo	o	o	o	o	o	o	o	erdo	erdo	erdo	ular	
o	o																						
	En	En	En	En	En	En	En	De	De	De	De	En	De	En	De	De	De	De	De	en	en	en	
En	desac	desac	desac	desac	desac	desacu	desacu	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	desacu	acuerd	desacu	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	desacu	desacu	desacu	
desac	uerdo	uerdo	uerdo	uerdo	uerdo	erdo	erdo	o	o	o	o	erdo	o	erdo	o	o	o	o	o	erdo	erdo	erdo	
uerdo	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
o	o	o	Indifer	desac	desac	o	desacu	desacu	o	desacu	desacu	o	desacu	desacu	desacu	desacu	desacu	desacu	Indifer	Indifer	desacu	Reg	
o	o	o	ente	uerdo	uerdo	Total	Totalm	Totalm	Totalm										ente	ente	erdo	ular	
	De	De	Indifer	Indifer	De	ente	ente	ente	De	Totalm	Totalm	Totalm	En	De	Totalm	Totalm	Totalm	Totalm	ente	ente	ente	Indifer	
De	acuerd	acuerd	ente	ente	acuerd	en	en	en	acuerd	ente	ente	ente	desacu	desacu	ente	ente	ente	ente	en	en	en	ente	
acuerd	o	o			o	desacu	desacu	desacu	o	desacu	desacu	desacu	erdo	erdo	desacu	desacu	desacu	desacu	desacu	desacu	desacu	ular	
o	o	o			o	erdo	erdo	erdo	o	erdo	erdo	erdo	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	Indifer	Indifer	desac	desac	desac	desacu	desacu	acuerd	desacu	Totalm	Totalm	Totalm	De	Totalm	Totalm	Totalm	Totalm	Totalm	ente	ente	ente	Déb	
ente	ente	uerdo	uerdo	uerdo	uerdo	erdo	erdo	o	erdo	ente	ente	ente	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	desacu	desacu	desacu	il	
Total	Total	De	en	de	De	De	En	de	Indifere	De	De	De	De	De	De	De	De	Totalm					
mente	mente	acuerd	ente	ente	ente	ente	desacu	acuerd	nte	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	ente	De	De	De		
de	de	o	desac	acuerd	acuerd	acuerd	erdo	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o		
acuerd	acuerd	o	uerdo	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o		
o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o		
	Total	Total	Total	Total	Total	Totalm	Totalm	Totalm	Totalm	De	De	De	De	De	De	De	Totalm	Totalm	Totalm	Totalm	Totalm	Reg	
mente	mente	mente	mente	mente	mente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ente	ular	
de	en	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de	de		
acuerd	desac	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	desacu	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	acuerd	desacu	acuerd	Indifer	desacu	desacu	desacu	desacu	Reg	
o	uerdo	o	o	o	o	o	o	o	erdo	o	o	o	o	o	o	ente	erdo	erdo	erdo	erdo	erdo	ular	

Total mente en desacuerdo	Total mente de acuerdo	Total mente de acuerdo	Total mente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Regular
Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo
Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Fuerte
Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo
Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Regular
Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
Total mente en desacuerdo	Total mente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
Total mente en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Regular

De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Regular	
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Fuerte
Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Regular	
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	desacuerdo	Regular
En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	en desacuerdo	en desacuerdo	En desacuerdo	en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Regular
Indiferente	desacuerdo	De acuerdo	en desacuerdo	en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Débil
De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	desacuerdo	desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	desacuerdo	desacuerdo	Regular
Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Regular
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
Totalmente de	De acuerdo	Indiferente	Totalmente de	De acuerdo	Totalmente de	Totalmente de	En desacuerdo	Totalmente de	Totalmente de	De acuerdo	Totalmente de	En desacuerdo	Indiferente	Totalmente de	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente de	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Regular

acuerdo	acuerdo		desacuerdo								acuerdo											
				Totalmente													Totalmente					
En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Regular
Totalmente	Totalmente			Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente					Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente
en desacuerdo	desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	en desacuerdo	en desacuerdo	en desacuerdo	en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo			Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Débil
												Totalmente										
En desacuerdo	de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
		Totalmente	Totalmente					Totalmente			Totalmente									Totalmente	Totalmente	Regular
De acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Fuerte
	Totalmente				Totalmente		Totalmente															
De acuerdo	en desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	en desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Regular
										Totalmente												
Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Regular
										Totalmente					Totalmente							
En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
										Totalmente												
De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
								Totalmente		Totalmente												
Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular

De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Regular
Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Regular
Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Regular
En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Regular
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Fuerte
De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Regular
En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Débil
Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Regular

			Totalmente de acuerdo					Totalmente de acuerdo														
Indiferente	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Regular
			Totalmente de acuerdo					Totalmente de acuerdo														
Indiferente	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Regular
Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo
De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Fuerte
De acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	de acuerdo	Indiferente	Indiferente	de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	de acuerdo	de acuerdo	de acuerdo
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	de acuerdo	de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Regular
En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Regular
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo

En desacuerdo Totalmente	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Regular	
de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente Totalmente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo Totalmente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Regular	
Indiferente	desacuerdo	De acuerdo	desacuerdo	desacuerdo	Indiferente Totalmente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	desacuerdo Totalmente	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	Indiferente	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	Débil	
De acuerdo	De acuerdo	Indiferente Totalmente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular	
En desacuerdo	En desacuerdo	desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente Totalmente	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
En desacuerdo Totalmente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Regular
en desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	Débil
De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	en desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	desacuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Regular	

acuerdo					desacuerdo	acuerdo																
		Totalmente				Totalmente									Totalmente							
De acuerdo	De acuerdo	desacuerdo	Indiferente	Indiferente	acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Regular
		Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente									Totalmente							
De acuerdo	De acuerdo	desacuerdo	acuerdo	acuerdo	acuerdo	acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
	En						En	En														
Indiferente	desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Débil
			Totalmente		Totalmente			Totalmente		Totalmente	Totalmente			Totalmente							Totalmente	Totalmente
En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	acuerdo	En desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Totalmente	Totalmente	De acuerdo	De acuerdo	Totalmente	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Regular
	Totalmente																					
Indiferente	acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	Regular
			Totalmente		Totalmente					Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente			Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente
De acuerdo	Indiferente	Indiferente	desacuerdo	acuerdo	desacuerdo	desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	Indiferente	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	desacuerdo	Débil
De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	acuerdo	En desacuerdo	acuerdo	acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	acuerdo	acuerdo	acuerdo	acuerdo	acuerdo	acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Regular
Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente						De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo		En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Regular
				Totalmente						Totalmente	Totalmente	Totalmente		Totalmente	Totalmente			Totalmente				
Indiferente	Indiferente	desacuerdo	desacuerdo	Indiferente	desacuerdo	acuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	acuerdo	acuerdo	desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	desacuerdo	Indiferente	desacuerdo	Indiferente	Regular
		En	En		De acuerdo	acuerdo														En	Indiferente	Regular
Indiferente	Indiferente	desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	desacuerdo	acuerdo	acuerdo	Indiferente	Totalmente	Indiferente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Indiferente	desacuerdo	Totalmente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	desacuerdo	Regular

Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	De acuerdo	Indiferente	Indiferente	De acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Regular
De acuerdo	Indiferente	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	Débil

FUENTE: Cuestionario sobre desarrollo sostenible.