



Estudio del consumo de ceviche en la ciudad de Manta y su contribución al turismo

Study of ceviche consumption in Manta city and its contribution to tourism

“Argenis de Jesús Montilla Pacheco”^{1*} “Allison Angelit Delgado Mera”²

“Víctor Hugo Rivadaneira Sabando”³

Resumen

La gastronomía basada en productos del mar es fundamental en todas las ciudades costeras del mundo, siendo esta un pilar de atracción turística. La ciudad de Manta no es ajena a esta situación, teniendo como ícono local su gusto único por los platos de origen marino, en especial el ceviche. El objetivo del presente trabajo fue estudiar la tendencia del consumo de ceviche en la ciudad de Manta y su aporte al turismo local. Metodológicamente el estudio fue descriptivo, se utilizó la técnica del censo, dirigido a los dueños de restaurantes de la playa Murciélagos y el Parque del Marisco de esa ciudad. Como resultado, se puede señalar que el ceviche es un producto gastronómico muy consumido por los turistas; quienes también refieren que tiene un alto valor nutricional, lo que se ha conjugado para que la oferta de este plato ayude a Manta a posicionarse mejor como destino turístico. En conclusión, se puede afirmar que la venta de platillos del mar en general, y de ceviche en particular, ha tenido un incremento significativo desde la apertura de los restaurantes estudiados gracias a la implementación de estrategias de preparación, lo que consecuentemente ha contribuido a la rentabilidad de estos negocios.

Abstract

Gastronomy based on products from the sea is fundamental in all the coastal cities of the world, this being a pillar of tourist attraction. The city of Manta is no stranger to this situation, having as a local icon its unique taste for dishes of marine origin, especially ceviche. The objective of this work was to study the trend of ceviche consumption in the city of Manta and its contribution to local tourism. Methodologically, the study was descriptive, the census technique was used, aimed at the owners of restaurants on Murciélagos beach and the Parque del Marisco of that city. As a result, it can be pointed out that ceviche is a gastronomic product highly consumed by tourists; who also refer that it has a high nutritional value, which has been combined so that the offer of this dish helps Manta to better position itself as a tourist destination. In conclusion, it can be stated that the sale of seafood dishes in general, and ceviche in particular, has had a significant increase since the opening of the restaurants studied thanks to the implementation of preparation strategies, which has consequently contributed to the profitability of these businesses.

Palabras clave/Keywords

Alimentos; nutrición; pescado; turismo/Foods; nutrition; fish; sightseeing

**Dirección para correspondencia: argenismontilla@hotmail.com*

Artículo recibido el 11 - 06 - 2021 Artículo aceptado el 14 - 06 - 2022. Artículo publicado el 31 - 08 - 2022

Conflicto de intereses no declarado.

Fundada 2016 Unidad de Cooperación Universitaria de la Universidad Técnica de Manabí, Ecuador.

¹ Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Docente investigador, Facultad de Hotelería y Turismo, Manta, Manabí, Ecuador, argenismontilla@hotmail.com, <https://orcid.org/0000-0001-9739-4971>

² Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Miembro de proyecto de investigación, Facultad de Hotelería y Turismo, Manta, Manabí, Ecuador, e1313740050@live@uleam.edu.ec, <https://orcid.org/0000-0001-6590-7605>

³ Ministerio de Educación, Docente e investigador, Unidad Educativa Fiscal 30 de Septiembre, Rocafuerte, Manabí, Ecuador, vrivadaneira1980@hotmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-3467-8111>

1. Introducción

La historia de la gastronomía mundial ofrece una visión multidisciplinaria de cómo el ser humano ha variado su manera de apreciar los alimentos a lo largo del tiempo, desde la prehistoria hasta hoy. De ser una acción netamente de supervivencia, se ha llegado a una época en la que la gastronomía es para muchos un arte que consiste en alimentarse (Rojas y Millán, 2018; Bahls *et al.*, 2019).

El Centro de Estudios Superiores Corbusé (2018) describe que la gastronomía es el estudio del nexo que tienen los seres humanos con su alimentación en relación con su medio ambiente o entorno. Explica que su nombre proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”. En otras palabras, la gastronomía se entiende como el arte de elaborar platos de comida para degustar en diversas preparaciones culinarias con todos los sentidos de la persona, de manera que se pueda comparar los platos de distintas partes del mundo, ver como se crearon, cuál es su aporte a la salud desde la rama nutricional, y sus posibles combinaciones con otros tipos de cocina.

La gastronomía marinera a nivel mundial cobra relevancia inicialmente en Perú, indica Torres (2019), que, en primer lugar, se debe tener en cuenta que la cocina basada en productos de espacios acuícolas es propia de toda la costa peruana, pero también ha influido en la comida de la selva, porque allí se localizan cuerpos de agua, como lagunas y ríos en los que se encuentran diferentes especies de peces de un sabor único y de un gran valor nutricional. Quizás el plato más popular en todo el Perú y en el mundo, es el conocido ceviche, se trata de un pescado normalmente blanco cocinado con el jugo de limón.

La gastronomía marinera en el Ecuador resulta de una fusión propia de los platos locales con los platos extranjeros provenientes de los países vecinos y Europa. De esta manera los ecuatorianos han hecho propia y única su gastronomía; indica Figueroa (2014), que la gastronomía de la Costa es muy variada y saludable ya que se basa principalmente en pescados, como la albacora y la corvina. Se suman también los mariscos como camarones, conchas y cangrejos. Los plátanos hacen parte importante de la culinaria típica de la Costa ecuatoriana, pues se sirven como acompañante de la gran mayoría de los platos principales.

El Ecuador dispone de una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica; posee una comida auténtica y mestiza, todavía cocida tradicionalmente en cazuelas de barro y en otros utensilios rudimentarios y propios de la región (Vega *et al.*, 2018).

Es, en fin, una cocina con gran abolengo, en la que también se han mezclado diversos condimentos, tanto autóctonos como exóticos.

Uno de los platos por excelencia de la gastronomía marinera del Ecuador es el ceviche, buscado por propios y extraños debido a la particularidad e intensidad de su sabor, siendo este uno de los atractivos turísticos de mayor relevancia económica de Manta, así como de gran parte de la región costera de la nación (Carvajal, 2016). Y es que esta ciudad es uno de los destinos turísticos más grandes del país, destacando por sus playas, paisajes y su gastronomía.

Según Torres (2019), el ceviche tiene sus inicios en la esclavitud con una población desnutrida y desesperada, lo que les hizo ser ingeniosos e inventar uno de los platos más populares actualmente. La historia reseña que los esclavos en épocas pasadas se encargaban de la pesca, actividad que cumplían básicamente para su sustento familiar, de manera que paulatinamente se dio origen al ceviche (Cueva, 2014).

Con el presente trabajo de investigación se aspira a contribuir al

conocimiento del ceviche como producto gastronómico, así como el comportamiento que este ha tenido a nivel de consumo durante los últimos años, y por consiguiente, mostrar algunas estrategias que ayuden a mejorar su calidad, lo cual resulta particularmente importante porque sirve como atractivo para afianzar el turismo y ampliar la oferta de productos gastronómicos del destino.

Por otra parte, debe hacerse énfasis en que hay la necesidad de fortalecer las presentaciones de este platillo, pues actualmente los principales restaurantes que expenden alimentos a base de productos del mar no están haciendo innovaciones culinarias, sino que mantienen y ofrecen de manera repetitiva casi siempre los mismos productos, haciendo que entre ellos se refleje la poca competencia y creatividad al momento de ofertar sus productos al cliente. Siendo así, existe el riesgo de pérdida de interés en el consumo de este alimento por parte de los habitantes locales y turistas.

Finalmente, se espera que este trabajo sea una contribución respecto al conocimiento del ceviche, especialmente en cuanto al comportamiento de su comercialización y preparación en la ciudad de Manta, pues se conoce, a decir de Espinosa de los Monteros y Martínez (2017), que la falta de estandarización de procesos relacionados con recolección, almacenamiento, limpieza y preparación de este platillo es una de las principales problemáticas que afectan su calidad y su valor nutricional.

2. Materiales y Métodos

Desde el punto de vista metodológico se abordó como un estudio de tipo descriptivo que persigue explicar lo concerniente al consumo de ceviche en la ciudad de Manta y su contribución al turismo.

Los estudios descriptivos, como este, son aquellos en los que los datos o información se recolectan de forma directa en el contexto espacial donde ocurre el problema, sin hacer manipulación de datos. Muchas veces se vale de la observación directa y de la encuesta o entrevista como técnicas de investigación.

Este trabajo también se apoyó en revisión bibliográfica y de campo, consistió en recopilar la información necesaria y precisa para alcanzar los objetivos planteados. Su fundamentación teórica se hizo a partir de la consulta de diversas fuentes, tales como libros, artículos científicos, revistas y otros; tomando en cuenta, como señalan Rodríguez y Pérez (2017) y Carhuanchu *et al.* (2019), que esta sirve como pilar fundamental para la investigación, pues la teoría constituye la base que sustenta el análisis, experimento o propuesta de desarrollo de un trabajo investigativo, bien sea de grado o de cualquier otro escrito de corte académico y científico.

La investigación fue de corte transversal, por cuanto se ocupó de recopilar datos en un determinado momento para estudiar el comportamiento del consumo del mencionado platillo y su influencia en el turismo.

Para efectos de conocer la tendencia del consumo de ceviche se consideró como base teórica de observación el criterio de diseños metodológicos de algunos autores (Villegas y Martínez, 2017; Salas *et al.*, 2018), para de esta manera fundamentar y justificar los datos que se recopilaban en la investigación.

La técnica que se utilizó para la recolección de datos fue el censo, tomando en cuenta que la población de investigación no era muy numerosa, pues la misma estuvo constituida por los restaurantes que

Estudio del consumo de ceviche en la ciudad de Manta y su contribución al turismo

Argenis de Jesús Montilla Pacheco, Allison Angelit Delgado Mera, Víctor Hugo Rivadaneira Sabando



venden platillos de ceviche, de los cuales, unos están localizados en la playa El Murciélago y otros en el Parque del Marisco, ambos en la ciudad de Manta.

El censo se apoyó en un instrumento tipo cuestionario que fue validado mediante un juicio de expertos, compuesto por un panel de dos especialistas en metodología de la investigación y uno en gastronomía. Todas las preguntas del mencionado cuestionario fueron cerradas, de tal forma que se hiciera más viable tabular los datos, organizarlos e interpretarlos.

El cuestionario fue aplicado a la totalidad de la población de investigación, en este caso, a todos los propietarios o administradores de los restaurantes con ventas de ceviche, 16 localizados en la playa El Murciélago y 20 en el Parque del Marisco. Estuvo compuesto por preguntas cerradas, de múltiples opciones de respuesta: así los censados pudieron seleccionar una de entre las opciones existentes. Los datos obtenidos fueron tabulados y en base a los mismos se emitió un criterio frente a los resultados, vinculados con los objetivos del trabajo, es decir, conocer lo relacionado con el comportamiento del consumo del ceviche.

3. Resultados

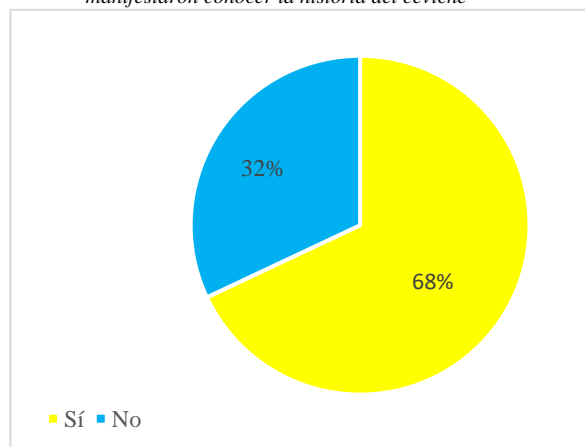
En el presente apartado se presentan de forma detallada los hallazgos producto de la metodología aplicada en la investigación. Las respuestas dadas a cada una de las interrogantes del cuestionario permiten exponer los resultados y realizar su respectivo análisis.

La primera pregunta del cuestionario se orientaba a saber si los administradores o propietarios de los restaurantes estudiados conocían la historia del ceviche y las bases y protocolos para su preparación. Al respecto se encontró que el 68 % de los propietarios/administradores si conocen del tema, en contra de 32 % que opinaron distinto (figura 1). Esto resulta muy favorable porque muestra que una buena cantidad de quienes trabajan o administran sus locales, manejan información sobre uno de sus productos gastronómicos de mayor venta, es decir, el ceviche.

No obstante, a lo anterior, el hecho de que un 32 % haya respondido lo contrario, es desfavorable, ya que la gastronomía no es solo la presentación y oferta del platillo, va mucho más allá, e involucra toda la parte histórica y cultural.

Figura 1

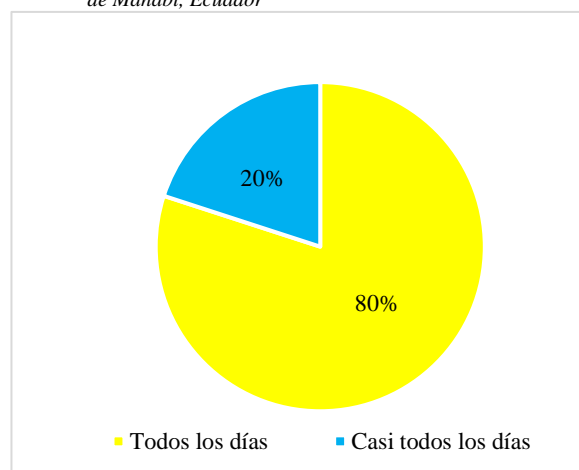
Porcentaje de restaurantes del Parque del Marisco y la playa El Murciélago en los que los administradores o propietarios manifestaron conocer la historia del ceviche



En relación a las ventas del ceviche, los restaurantes objeto de estudio demostraron tener una comercialización sostenible, por ejemplo, se observó que el 80 % de los establecimientos censados efectúan ventas de ceviche todos los días, mientras que el 20 % lo hace casi todos los días (figura 2). De allí se entiende que este producto gastronómico tiene una amplia aceptación, no solo de las personas que residen en el destino, sino también de turistas procedentes de otras regiones del país, así como del exterior.

Figura 2

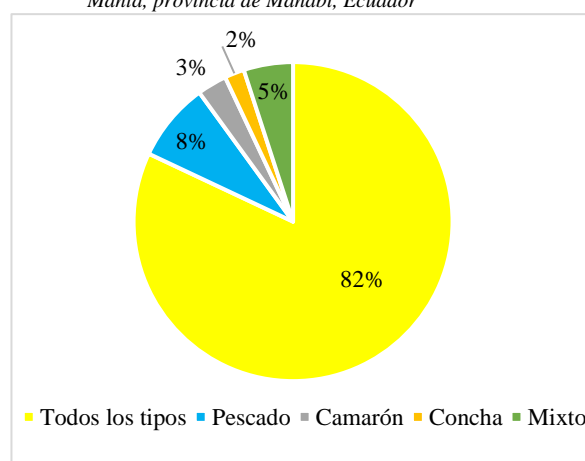
Frecuencia de venta de ceviche en restaurantes del Parque del Marisco y playa El Murciélago de la ciudad de Manta, provincia de Manabí, Ecuador



De acuerdo a los datos de la investigación, el 82 % de los restaurantes ofrecen todos los tipos de ceviche ya mencionados, mientras que el 8 % solo ofrece ceviche de pescado, 5 % solo ceviche mixto, 3 % únicamente ceviche de camarón, y 2 % ceviche de concha (figura 3).

Figura 3

Tipos de ceviche que ofertan los restaurantes localizados en el Parque del Marisco y playa El Murciélago de la ciudad de Manta, provincia de Manabí, Ecuador



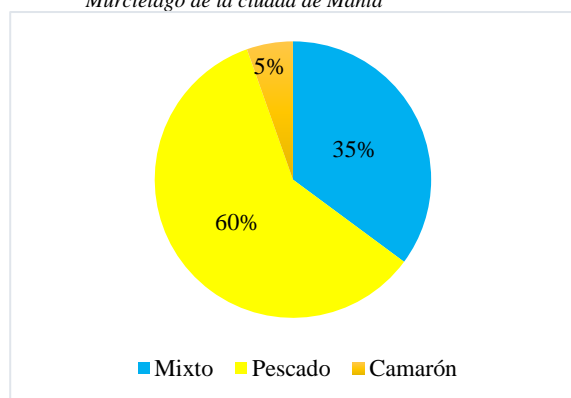
Los resultados señalados indican que hace falta ofertar en la totalidad de los restaurantes en referencia todos los tipos de ceviche que se conocen en Manta, además sería oportuno intentar innovar en la creación de

platillos de ceviche con distintas presentaciones, tomando en cuenta que la diversidad es muy importante como estrategia para ampliar la gama gastronómica y consecuentemente atraer más clientes cada día, pero también porque Manta posee una diversidad de alimentos de origen marino que posibilitan la creación de nuevas presentaciones del ceviche, rompiendo con la exclusividad de los platos tradicionales de este producto, y ampliando al mismo tiempo su oferta en un número mayor de presentaciones.

Dentro de la tipología de ceviches que se expenden en los restaurantes estudiados, el de mayor consumo es el ceviche de pescado en 60 % de los casos, seguido del ceviche mixto con 35 %, y por último, el ceviche de camarón con apenas 5 % (figura 4). Curiosamente, tal como se aprecia en la figura, el ceviche de camarón es el que menos se consume de todos.

Figura 4

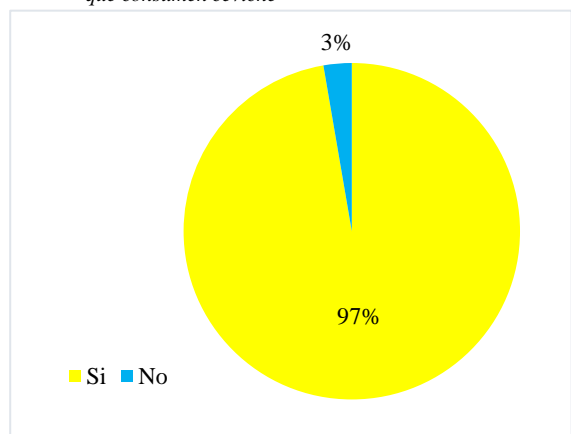
Tipos de ceviche que más consumen los comensales en los establecimientos del Parque del Marisco y playa El Murciélagos de la ciudad de Manta



El ceviche constituye uno de los atractivos gastronómicos para los turistas que llegan en distintos momentos a la ciudad de Manta, así queda corroborado cuando el 97 % de los establecimientos reporta que tiene asistencia de comensales locales, nacionales y extranjeros (figura 5).

Figura 5

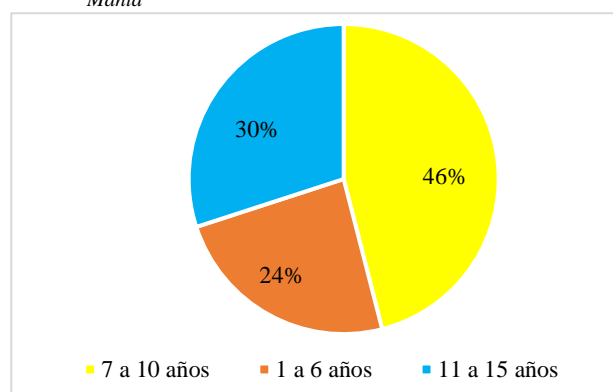
Porcentaje de restaurantes del Parque del Marisco y playa El Murciélagos de la ciudad de Manta, que señalan atender clientes que consumen ceviche



Sobre el tiempo de operatividad de los restaurantes en referencia, los resultados muestran que el 46 % de ellos fueron abiertos o inaugurados desde hace aproximadamente entre 7 y 10 años, en tanto que el 30 % entre 11 y 15 años, dando a entender que este sector comercial y turístico está en alza, llevando esta tradición a más clientes locales o extranjeros cada día. Hay un 24 % de restaurantes que tienen menos tiempo de apertura, es decir, entre 1 y 6 años (figura 6).

Figura 6

Tiempo de operatividad o funcionamiento de los restaurantes del Parque del Marisco y playa El Murciélagos de la ciudad de Manta

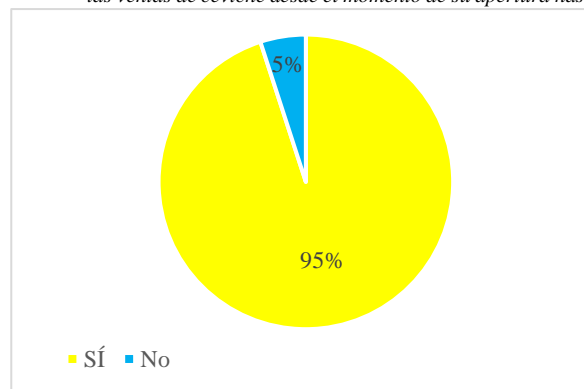


En el mismo orden de ideas, los dueños o administradores de estos establecimientos refieren que ha existido un aumento en la venta del ceviche y que, durante las temporadas de vacaciones también aumenta el número de clientes o turistas nacionales y extranjeros, quienes, en la mayoría, prefieren consumir ceviche en sus diferentes presentaciones.

Los resultados reflejan un elevado porcentaje (95 %) en el incremento progresivo de la venta de ceviche. Este incremento acusado por los administradores o dueños de los establecimientos pudiera tener relación con el aumento del turismo, pues como se sabe, la ciudad de Manta, y todo el Ecuador muestra mayores estadísticas en los últimos quince años. Solo un 5 % manifestó no tener incremento en la venta de dicho producto (figura 7).

Figura 7

Porcentaje de restaurantes del Parque del Marisco y playa El Murciélagos de la ciudad de Manta que han tenido incremento en las ventas de ceviche desde el momento de su apertura hasta hoy



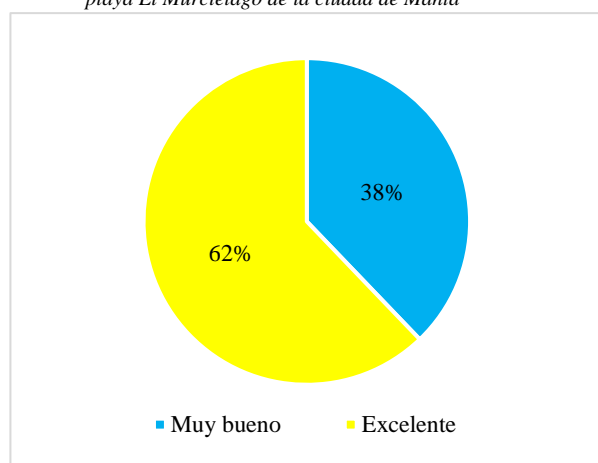
Estudio del consumo de ceviche en la ciudad de Manta y su contribución al turismo

Argenis de Jesús Montilla Pacheco, Allison Angelit Delgado Mera, Víctor Hugo Rivadaneira Sabando

Con el cuestionario también se pretendía buscar información relacionada con la apreciación que tienen los administradores de los restaurantes incluidos en este estudio acerca de la calidad del ceviche que preparan; sobre ello se encontró que el 62 % manifestó que en su establecimiento, este producto es de excelente calidad, mientras que 38 % lo describen como muy bueno (figura 8), haciendo la consideración que puede incluso, ser mejor. Este hallazgo probablemente guarde relación con el hecho de que algunos propietarios no son oriundos de la costa ecuatoriana, y por tanto, es posible que desconozcan la forma adecuada de preparar el ceviche.

Figura 8

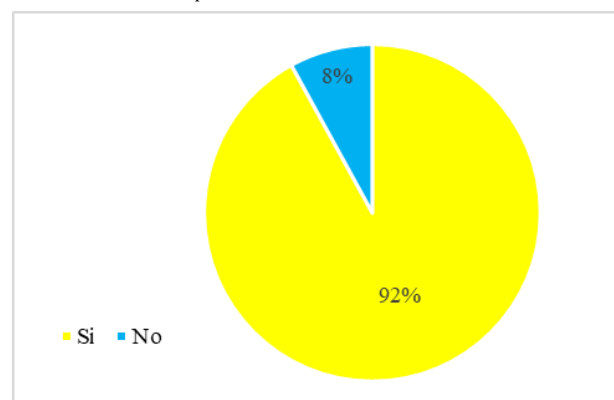
Criterios de calificación de calidad del ceviche de acuerdo a los administradores de los restaurantes del Parque del Marisco y playa El Murciélago de la ciudad de Manta



Al responder sobre la rentabilidad de los establecimientos, el 92 % aseguró tener rentabilidad, especialmente los fines de semana, días feriados y vacaciones, siendo esto un indicativo que la visita de los turistas aumenta la demanda de este importante producto alimenticio. Por otra parte, se observó que solo el 8 % acusó no obtener buenos ingresos económicos por la venta de este platillo (figura 9).

Figura 9

Porcentaje de restaurantes del Parque del Marisco y playa El Murciélago de la ciudad de Manta que manifiestan tener o no rentabilidad por la venta del ceviche



4. Discusión

Coque (2013) manifiesta que dentro del patrimonio de una población son importantes las manifestaciones culinarias asociadas a las comidas, tales como leyendas, refranes, música y expresiones artísticas; de igual manera, afirma Sobrado (2018) que todo cuanto está inmerso en el campo del turismo guarda estrecha relación con la cultura y la tradición de territorio, lo que permite divulgarla, darla a conocer, y desde luego, preservarla y defenderla.

Con lo anterior también concuerda Valencia (2020), así como La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Perichi, 2011), cuando aseguran que el patrimonio gastronómico proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad, por cuanto favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos, y porque la gastronomía tradicional es un modelo cultural que abarca actividades agrarias, ceremonias y ritos, saberes populares antiguos, costumbres, tradiciones y estilos de comportamiento de carácter ancestral.

El ceviche de camarón es el que menos se consume de todos, aun cuando se conoce que el camarón tiene un altísimo valor nutricional (Méndez-Martínez *et al.*, 2018), y que además se produce en grandes cantidades en distintos sectores de la zona costera de Manabí.

No queda duda entonces, que la contribución de la gastronomía, y en particular el ceviche, ayuda a fortalecer el turismo local, pues es una de las razones por las que los turistas locales, nacionales y extranjeros visitan al destino objeto de este estudio.

Por lo demás, se entiende que el ceviche se cuenta entre los platos tradicionales de la ciudad de Manta (Vera, M. y Vera, V., 2017; Azua, 2018), por tanto, constituye uno de los atractivos gastronómicos para los turistas que llegan en distintos momentos.

Según el censo aplicado ha existido un aumento de los ingresos económicos en los restaurantes analizados, la investigación reporta que la mayoría de ellos obtienen buenas ganancias por la venta del ceviche, la cual se ha visto fortalecida también por planes de marketing y promoción elaborados por ellos.

El ceviche, es un platillo que ha aumentado su venta de manera significativa en la ciudad de Manta, gracias a la promoción publicitaria por la internet, pero además por los servicios de entrega a domicilio, especialmente durante la pandemia, sin embargo, en específico, en algunos restaurantes el volumen de ventas, aunque no ha aumentado, se ha mantenido.

Esta particularidad pone de relieve que el producto gastronómico del cual se ha venido hablando a lo largo de este trabajo, se ha constituido en un elemento de interés turístico, especialmente para atraer personas que tienen predilección por el consumo de alimentos de origen marino, tal cual es el ceviche. Obviamente, durante el tiempo en el que se ha presentado la pandemia del COVID-19 la situación ha sido distinta, ya que las consecuencias de ella han sido evidentes, no solo en este país, sino a escala mundial (Casco, 2020; Sandín *et al.*, 2020).

El ceviche tradicional y sus variantes tienen gran aceptación en el público local e internacional, según el censo este es el que más beneficios económicos genera a estos establecimientos de servicios de alimentos.

El análisis de la información obtenida permite concluir que el aumento registrado en las estadísticas del turismo ha impactado positivamente en el consumo del ceviche en la ciudad de Manta. Este hecho pone de manifiesto la necesidad de aprovechar al máximo las

potencialidades gastronómicas de dicha ciudad, debido a la disponibilidad y fácil acceso a los productos del mar.

La relación de la gastronomía y el turismo se pone en evidencia y es un hecho que permite reafirmar como en algunos otros destinos, la gastronomía ha sido el elemento clave para aumentar el número de turistas y visitantes.

Debido a lo manifestado en el censo, se considera necesario elaborar manuales culinarios y ponerlos a la disposición de los restaurantes como una buena estrategia; para de esta forma los locales que expenden alimentos de origen marino mejoren su calidad y potencien significativamente su economía.

Capacitar a los cocineros de los restaurantes de comida marinera para el tratamiento de los alimentos y la elaboración de nuevos platos, fusiones con otras cocinas también sería una estrategia valiosa.

Referencias bibliográficas

- Azua, L. J. E. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica: el camino del biche ceviche y corviche ecuatoriano a través de las provincias de Manabí y Guayas*. (Tesis de Grado. Universidad de Los Andes, Quito, Ecuador). <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/9049>
- Bahls, Á. A., Krause, R. W. y da Silva, A. E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6871851>
- Carhuanchu, M. I. M., Sicheri, M. L., Nolasco, L. F. A., Guerrero, B. M. A. y Casana, J. K. M. (2019). *Metodología de la investigación holística*. <https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/3893>
- Carvajal, R. G. D. (2016). "Ecuador ancestral" menú ecuatoriano (Tesis de Grado. Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador). <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5407>
- Casco, A. R. (2020). Efectos de la pandemia de COVID-19 en el comportamiento del consumidor. *Innovare: Revista de ciencia y tecnología*, 9(2), 98-105. <https://camjol.info/index.php/INNOVARE/article/view/10208>
- Coque, A. M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua* (Tesis de grado. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador). <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/5177>
- Cueva, F. E. G. W. (2014). *Participación turística de las comunidades vinculadas a los sitios arqueológicos que actualmente se operan en la Ruta Moche*. (Tesis de grado. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador). <https://dspace.unitrutru.edu.pe/handle/UNITRU/5173>
- Centro de Estudios Superiores Corbusé (2018). *¿Qué es la gastronomía?* <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>
- Espinosa de los Monteros, M. M. J. y Martínez, C. L. A. (2017). *Análisis Gastronómico del Ceviche de Michulla elaborado en la parroquia rural Chanduy, en el cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena*. (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química.). <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/30668>
- Figueroa, V. (2014). *Gastronomía de la Costa Ecuatoriana*. <https://verofigueroa84.wordpress.com/2014/01/23/gastronomia-de-la-costa-ecuatoriana/>
- Méndez-Martínez, Y., Pérez-Tamames, Y., Pérez, J. J. R., y Jiménez, V. D. P. (2018). Azolla sp., un alimento de alto valor nutricional para la acuicultura. *Biocencia*, 20(1), 32-40. <https://biocencia.unison.mx/index.php/biocencia/article/view/527>
- Perichi, C. (2011). *Patrimonio Cultural, un enfoque diverso y comprometido*. México, DF: Primera edición, impreso en México, UNESCO.
- Rodríguez, J. A. y Pérez, J. A. O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Ean*, (82), 179-200. R http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0120-81602017000100179&script=sci_abstract&tlng=pt
- Rojas, R. H., y Millán, M. G. D. (2018). Turismo Gastronómico: la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6353751>
- Salas, G., Mardones, R. E. y Ulloa, M. J. B. (2018). Usos del diseño metodológico cualitativo en artículos de acceso abierto de alto impacto en ciencias sociales. In *Forum Qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative Social Research*, 19(1), 18. DEU. <https://www.ssoar.info/ssoar/handle/document/57965>
- Sandín, B., Valiente, R. M., García-Escalera, J. y Chorot, P. (2020). Impacto psicológico de la pandemia de COVID-19: Efectos negativos y positivos en población española asociados al periodo de confinamiento nacional. *Revista de Psicopatología y Psicología Clínica*, 25(1). <https://bit.ly/3OPjhAt>
- Sobrado, D. A. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *International journal of scientific management and tourism*, 4(2), 51-71. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6640381>
- Torres, L. (2019). *La gastronomía marinera de Perú*. <https://plateselector.com/gastronomia-marinera-de-peru/>
- Valencia, F. J. M. (2020). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Diversidad*, (18), 26-39. <https://www.idesmac.org/revistas/index.php/diversidad/article/view/30>
- Vega, F. V., Freire, M. D. A., Guananga, D. N. I., Garlobo, E. R., del Rocío, A. Q. M. y Aguilera, M. P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 6(1). <https://bit.ly/39x7TL0>
- Vera, M. J. A. y Vera, V. F. A. (2017). *Circuito gastronómico para la preservación y fortalecimiento de la identidad cultural en la provincia de Manabí* (Tesis de Grado. Escuela Politécnica Superior de Manabí, Calceta, Ecuador). <http://repositorio.espm.edu.ec/handle/42000/481>
- Villegas, S. K. A., y Martínez, O. F. (2017). Tendencias en el diseño metodológico de investigación sobre la evaluación de competencias en la educación superior. *REIRE. Revista d'Innovació i Recerca en Educació*, 10(1), 1-13. <https://core.ac.uk/download/pdf/78634608.pdf>

Agradecimientos

Los autores expresan agradecimientos a la Facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por brindar el tiempo necesario para la realización de este trabajo, el cual forma parte de

Estudio del consumo de ceviche en la ciudad de Manta y su contribución al turismo

Argenis de Jesús Montilla Pacheco, Allison Angelit Delgado Mera, Víctor Hugo Rivadaneira Sabando



los resultados del proyecto de investigación: Gastronomía Ancestral de Manabí, implicaciones antropológicas, económicas, sociales y ambientales.

Distribución

Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

Conflicto de intereses

Los autores declaran la inexistencia de conflicto de interés con institución o asociación comercial de cualquier índole.

Estudio del consumo de ceviche en la ciudad de Manta y su contribución al turismo

Argenis de Jesús Montilla Pacheco, Allison Angelit Delgado Mera, Víctor Hugo Rivadaneira Sabando

