

Gastronomic festivals and their socioeconomic impact in the rural parishes of Portoviejo - Ecuador.

Los festivales gastronómicos y su incidencia socioeconómica en las parroquias rurales de Portoviejo – Ecuador.

Autores:

Rodríguez-Mendoza, María Kassandra
Universidad Técnica de Manabí
Estudiante de la Maestría de Economía, Facultad de Posgrado
Economista
Portoviejo –Ecuador



mrodriguez7336@utm.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0002-5458-1870>

Palacios-Cedeño, Nohemí Monserrate
Universidad Técnica de Manabí
Docente del Departamento de Economía.
Magister en Dirección y Asesoramiento Financiero
Portoviejo – Ecuador



nohemi.palacios@utm.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0002-0666-5164>

Citación/como citar este artículo: Rodríguez-Mendoza, María Kassandra., y Palacios-Cedeño, Nohemí Monserrate. (2023). Los festivales gastronómicos y su incidencia socioeconómica en las parroquias rurales de Portoviejo – Ecuador. MQRInvestigar, 7(4), 188-207.

<https://doi.org/10.56048/MQR20225.7.4.2023.188-207>

Fechas de recepción: 25-AGO-2023 aceptación: 25-SEP-2023 publicación: 15-DIC-2023



<https://orcid.org/0000-0002-8695-5005>

<http://mqrinvestigiar.com/>



Resumen

Los festivales gastronómicos son considerados como estrategias de reactivación económica para las parroquias rurales de Portoviejo, dado que el cantón destaca a nivel nacional por su gastronomía, estas zonas requieren de tales actividades que impulsan y contribuyen a la economía local, apoyando al turismo, al comercio y generando empleo para las comunidades. Por ello, el presente artículo de investigación tiene como objetivo general analizar la incidencia socioeconómica de los festivales gastronómicos en las parroquias rurales de Portoviejo – Ecuador. La metodología aplicada tiene un enfoque mixto por la recopilación de datos cualitativos y cuantitativos, es de tipo cualitativa y descriptiva, permitiendo describir las experiencias de las dos parroquias investigadas, por tanto, el método aplicado fue el fenomenológico hermenéutico, y los instrumentos de recolección de datos fueron la encuesta para los participantes que son habitantes de las dos parroquias rurales, y entrevistas para los presidentes de las juntas parroquiales de Riochico y Calderón. Como resultado se obtuvo que, por la realización de los festivales gastronómicos, las ventas y el reconocimiento gastronómico de las parroquias tuvo un incremento aportando así al ingreso de las familias que participan del festival, sin embargo, se determinó que el aporte no es significativo en relación a la calidad de vida de los habitantes, por ello se recomienda que se deben realizar más actividades que promuevan el desarrollo socioeconómico de las parroquias.

Palabras clave: Festivales gastronómicos, Desarrollo socioeconómico, estrategias, reactivación económica.

Abstract

Gastronomic festivals are considered as economic reactivation strategies for the rural parishes of Portoviejo, given that the canton stands out nationally for its gastronomy, these areas require such activities that boost and contribute to the local economy, supporting tourism, trade and generating employment for the communities. Therefore, the general objective of this research article is to analyze the socioeconomic impact of gastronomic festivals in the rural parishes of Portoviejo - Ecuador. The methodology applied has a mixed approach for the collection of qualitative and quantitative data, it is of qualitative and descriptive type, allowing to describe the experiences of the two parishes investigated, therefore, the method applied was the hermeneutic phenomenological, and the data collection instruments were the survey for the participants who are inhabitants of the two rural parishes, and interviews for the presidents of the parish councils of Riochico and Calderon. As a result of the gastronomic festivals, sales and gastronomic recognition of the parishes increased, thus contributing to the income of the families that participate in the festival; however, it was determined that the contribution is not significant in relation to the quality of life of the inhabitants; therefore, it is recommended that more activities should be carried out to promote social development in the parishes.

Keywords: Gastronomic festivals, socioeconomic development, strategies, economic reactivation.

Introducción

La gastronomía con el paso de los años ha pasado a tener un valor cultural y ser un recurso turístico, volviéndose patrimonio cultural e inmaterial. De acuerdo con la Real Academia Española se denominan tres definiciones de gastronomía, el arte de preparar una buena comida, la afición al buen comer, y el conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar (RAE, s.f).

De igual manera, López et al (2016) mencionan que la gastronomía compone parte de la historia de pueblos y sus comunidades en los aspectos culturales, ambientales, económicos y sociales, a través de esta, se puede observar la manera en la que se vive en distintos lugares enfatizando las tradiciones de las zonas rurales y lo moderno de las zonas urbanas; se preserva la herencia de la cultura, pero se requiere de una constante innovación culinaria.

La gastronomía tiene encadenamientos con diversos sectores económicos como el sector agropecuario y la agroindustria, la gastronomía se enriquece por la pluriculturalidad nacional, la diversidad de climas, y las distintas especias y productos que hay en el país, las técnicas aplicadas en la comida de herencia indígena y europea se han asentado en la sazón y creatividad de las nuevas generaciones, la variedad de ingredientes de productos agropecuarios que se utilizan resaltan su vínculo directo con tal sector.

Adicionalmente, Cartay R. (2019) sostiene que la gastronomía es una disciplina que se compone de la relación de los alimentos con la salud y de la alimentación del ser humano, cabe destacar la interacción que tiene con las ciencias de la producción de alimentos abarcando la salud, la sustentabilidad y la factibilidad, además de su conexión con las ciencias sociales, los sistemas de organización que muestran las prácticas de la cultura alimentaria y de identidad cultural.

La alimentación es esencial para la vida humana, asimismo la importancia de la gastronomía radica en el ámbito social y cultural de un lugar en particular, también es parte del patrimonio de identificación de una zona, cuando los platos típicos ya son reconocidos se los asocia al lugar que pertenecen y se vuelven fuente de motivación para el turista, el sabor y las técnicas ancestrales motivan a la visita de aquellos lugares donde se desarrolla la actividad económica.

El turismo gastronómico es una forma de turismo en la cual la principal razón de viaje es la gastronomía y la cultura culinaria del país que se visita, el interés prevalece en adquirir conocimientos y experiencias de las preparaciones de alimentos, el probar nuevos sabores y comprender el entorno de los mismos. Este turismo está destacando en diferentes partes del mundo, tal es el caso de España reconocido por su gastronomía como parte de su cultura y atractivo turístico, país que realiza eventos, como ferias y festivales gastronómicos, para realzar los productos locales y de temporada, motivando así a turistas y visitantes (Araújo, et al, 2018, p.118).

En América Latina, Muñoz et al (2017) expresan que la gastronomía y los recursos culinarios se están internacionalizando, “la popular comida mexicana y su comercialización,

o la de Perú se han convertido en referentes a nivel mundial, restaurantes latinoamericanos son reconocidos entre los mejores del mundo, avalando la gastronomía latinoamericana como referente internacional” (pág. 357).

En Ecuador, la gastronomía tiene sus orígenes desde la colonización, se crearon platos típicos en las diferentes regiones, resaltando el sembrío y cultivo de los productos como materia prima para su elaboración, es una combinación de riqueza de sabores, variedad y multiculturalidad, existe una diversidad de bebidas y platos para cada época del año, siendo un atractivo inmaterial para turistas nacionales y extranjeros (Carvache, et al, 2020).

El desarrollo socioeconómico es aquel que busca el desarrollo de la economía y de la sociedad de un determinado territorio de una manera equilibrada y sostenible. Papadópolos (2016) expresa que el desarrollo económico está enfocado en la calidad de vida de los ciudadanos, abarca lo correspondiente a educación, salud, servicios básicos, seguridad, tecnología, indicando el acceso a ellos por parte de los ciudadanos, para que exista desarrollo primero debe haber crecimiento económico. En otras palabras, el desarrollo busca la expansión del potencial económico para el mejoramiento de la sociedad.

Para Sosa et al (2020) el desarrollo socioeconómico está compuesto por cuatro factores que buscan determinar la capacidad productiva de la economía mediante el progreso, el nivel de comodidad de vida de los individuos, lo cual hace referencia a la modernidad, el nivel de satisfacción de necesidades básicas definido por el bienestar, y las condiciones de consenso de los miembros sociales, es decir el nivel de cohesión social.

Vega et. al. (2018) expone que los festivales gastronómicos como actividad turística son un medio de contribución al crecimiento económico y al desarrollo social, preservando el patrimonio cultural, la naturaleza, costumbres, tradiciones e identidad comunitaria. Además de que los mismos permiten apreciar distintos productos y conocer los territorios rurales fomentando así un desarrollo sostenible en las zonas, aprovechando recursos, generando empleo y potencial económico.

Los festivales gastronómicos son parte fundamental del turismo gastronómico además de ser específicamente una manera de turismo, estos eventos tienen diferentes finalidades como el aumento de los visitantes en la zona, el impulso económico, el aumento del empleo, el reconocimiento del lugar, mejores beneficios culturales y sociales para la comunidad y el turista. Los festivales gastronómicos han impulsado al campo de la gastronomía, generando beneficios en las comunidades locales, causando un aporte importante para la economía local reforzando la cohesión social en la comunidad (López, et al, 2016, p. 678).

En una investigación realizada por Hijo y Lee (2011) se determina que existen tres componentes para que los festivales gastronómicos triunfen como elemento de reactivación económica: en primer lugar, está la socialización acorde al evento, en segundo lugar, la diversidad en la oferta, así como el atractivo cultural, y en tercer lugar, el total de comodidades que sean atractivas para la visita de los asistentes a estos festivales, satisfaciendo sus expectativas por encima de las situaciones que se puedan dar.

Bajo el mismo argumento es deber de los organizadores de los festivales el adecuar un programa y ambiente para impresionar al visitante generando un nivel alto de satisfacción (Kitterlin y Yoo, 2014) en compañía de la colaboración y participación de la comunidad local receptora y sus directivos (Ariza, 2018; Poveda et al 2020).

Cabrera et. al. (2020) agrega que desde el año 2014 en Guayaquil se realizó la Feria Gastronómica Raíces, evento que en el 2019 ya contaba con la participación de 270 emprendedores gastronómicos de diferentes partes del Ecuador. La finalidad de este proyecto fue el fortalecimiento del sector gastronómico nacional, incentivando la participación de los lugares que ofertan alimentos preparados, de todas las dimensiones, aquellos sitios pequeños conocidos como “huecas” a los que ya están establecidos en centros comerciales u hoteles.

De acuerdo con Hormaza y Torres (2020) en la provincia de Manabí el turismo cultural más reconocido es el de la gastronomía, refiriéndose a la comida típica, misma que engloba aquella combinación de ingredientes y sabores resaltando el patrimonio cultural del territorio, esta práctica recreativa se vuelve protagonista, así como el acudir a los festivales.

En el Plan de Promoción del Turismo 2022 elaborado por el Ministerio de Turismo (2022) se menciona que para alcanzar un posicionamiento estratégico se deben aplicar estrategias del enfoque en turismo de alto retorno ambiental, económico y social, en la cual se incluye el ecoturismo/naturaleza y deporte, la gastronomía, la cultura/ciudad, la ruralidad y turismo comunitario.

En base a datos del último censo de población (INEC, 2010) la ciudad de Portoviejo en ese año contaba con 280.029 habitantes, y era la séptima ciudad con mayor población del país. El cantón Portoviejo es capital de la provincia Manabí y se encuentra dividido en dieciséis parroquias, nueve en la zona urbana y siete pertenecientes a la zona rural.

En el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Portoviejo uno de los aspectos comunes y diferenciados de la oferta turística es la gastronomía, el cantón es reconocido por la variedad de comidas elaboradas en entornos naturales, basada en el plátano verde, el maní, gallina criolla, pescados, cerdo o res, mismas que son degustadas en restaurantes especializados o lugares autóctonos, resaltando como especialidad los platos del bolón de verde, ceviche, greñoso, corviches y bollos (GAD, 2014). Por tal motivo la UNESCO entregó un reconocimiento a Portoviejo como ciudad creativa por su innovación en la cocina tradicional.

En vista de las afectaciones causadas por el terremoto del año 2016, cuyo epicentro fue en uno de los cantones de Manabí, y siendo Portoviejo una de las ciudades más perjudicadas en su totalidad, el GAD realizó una propuesta de reactivación económica para las parroquias rurales, entre la cual se estableció como estrategia el realizar festivales gastronómicos en cada parroquia rural del cantón, donde el producto principal sería en específico un plato de la gastronomía típica manabita.

Ayón Ponce et. al. (2019) afirman que esta reactivación económica realizada por la inversión pública del GAD es importante para alcanzar el desarrollo urbano y rural, logrando una mejora en la calidad de vida de los habitantes y cambios en los aspectos económicos, sociales, ideológicos y culturales aportando a los ingresos familiares, promoviendo el acceso

a la educación y salud, así como una mejor alimentación y vestimenta. De igual manera, fomentan la creación de proyectos por la comunidad generando empleo de forma directa e indirecta, como es el caso de los emprendimientos gastronómicos.

En relación con lo mencionado, Cabrera et. al. (2020) plantea que en Portoviejo surgió la necesidad de sobrevivir a partir del terremoto, pues fue en el momento de adversidad que se alzaron emprendimientos gastronómicos en la ciudad, mismos que se sostuvieron de los atractivos turísticos rurales y urbanos. El GAD de Portoviejo organizó festivales en las diferentes parroquias rurales, consiguiendo una abundante participación mediante estos eventos culturales que se realizaban los días domingos. Estos festivales gastronómicos lograron que el patrimonio gastronómico aportara al desarrollo local del cantón, evidenciando que la principal fortaleza es la gastronomía.

Para Villacreses et. al. (2022) en las economías deprimidas y oprimidas de la costa rural ecuatoriana estas acciones de potenciación de su patrimonio cultural (enfaticando en los festivales culinarios) conllevan a consecuencias socioeconómicas de gran beneficio para los pueblos campesinos de Portoviejo, dado la falta de oportunidades de trabajo, industriales o administrativas. La realización de festivales en las zonas parroquiales rurales puede considerarse significativa para el desarrollo de la economía local.

La ejecución de los festivales gastronómicos en las parroquias rurales del cantón se realizan una vez al año en cada parroquia y ha logrado promover proyectos de identidad cultural y de patrimonio, para el año 2018 el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2018) declaró al viche, el cual es un plato de sopa de pescado y mariscos con distintas verduras (plátano, yuca, choclo, maní, frijol, haba, y demás) que es elaborado en la parroquia Crucita específicamente en la comunidad de Las Gilces, al igual que la moreilla y la chicha (bebida de maíz) de la parroquia Abdón Calderón, como patrimonio inmaterial de Ecuador, por las técnicas ancestrales, el conocimiento y la alimentación tradicional (El Comercio, 2018). Este reconocimiento se consiguió mediante la colaboración de la comunidad y el respaldo del Municipio, para rescatar los saberes y sabores que componen la identidad cultural (Cartay et al, 2021).

Para la organización de los festivales gastronómicos los organismos que intervienen son el GAD cantonal de Portoviejo, el GAD parroquial y la Escuela Gastronómica de Manabí, una de las estrategias que aplican para la ejecución de estos festivales es la capacitación y el apoyo por parte de la Escuela Gastronómica a los dueños, administradores, ayudantes y pequeños emprendimientos que participan en el evento.

Buzetta (2022) informa que los temas que se imparten en las capacitaciones se clasifican en: creatividad en la cocina, higiene y manipulación de alimentos para eventos gastronómicos, atención al cliente/visitante en el servicio de alimentos y bebidas, por último, organización de eventos gastronómicos. En el caso del Festival de ceviche de Pinchagua las capacitaciones tuvieron una duración de 24 horas, mientras que en el Festival de la Morcilla las horas de capacitación sumaron un total de 40 horas.

El objetivo de este artículo fue analizar la incidencia socioeconómica de los festivales gastronómicos en las parroquias rurales de Portoviejo – Ecuador. La ejecución de los

festivales gastronómicos, donde participan negocios ya establecidos y nuevos, ha generado oportunidades de crecimiento económico, logrando que el emprendedor pueda tener una mejor calidad de vida tanto para sí mismo como para su familia (Cabrera et. al., 2020).

Material y métodos

La presente investigación tiene enfoque mixto por la recopilación de datos cualitativos y cuantitativos. La investigación fue de tipo cualitativa, debido a que presenta los aspectos fundamentales del método fenomenológico hermenéutico. Es descriptiva porque este proceso de conocimiento permitió describir las experiencias de las dos parroquias rurales de Portoviejo investigadas, en torno a los festivales gastronómicos. Se levantaron datos y detallada información, mediante la técnica de la encuesta aplicada a dueños de negocios, locales comerciales, dueños de restaurantes, mujeres cocineras rurales o emprendedoras del sector productivo artesanal. Así mismo, se realizaron dos entrevistas estructuradas al presidente de la Junta Parroquial, una por cada parroquia. Se aplicó una triangulación de datos utilizando las tres fuentes de información, la bibliografía investigada, las encuestas y las entrevistas para validar los datos obtenidos.

Se seleccionaron las parroquias Abdón Calderón y Riochico para la investigación en base a los criterios de que obtuvieron las mayores ventas en los tres años previos al confinamiento consecuencia de pandemia Covid-19 (GAD Portoviejo, 2020), otro factor que se tomó en cuenta fue la cercanía de estas dos parroquias, en comparación con las demás, con el centro de la ciudad de Portoviejo, permitiendo la visita de los turistas a ambas parroquias. Del centro de Portoviejo a Riochico hay 14 km de distancia. aproximadamente 15 minutos de viaje en vehículo particular, y a la parroquia Calderón hay 16 km de distancia que son 17 minutos de viaje en vehículo particular, según datos calculados en Ruta de Distancia Ecuador (2023).

Cabe destacar que en el caso de la parroquia Abdón Calderón, la misma ha realizado un festival más en relación a las demás parroquias, en 2022 fue el VII Festival de la Morcilla mientras que los otros festivales se han realizado cinco veces solamente (GAD Portoviejo, 2022).

Para determinar la población a encuestar se obtuvo información proporcionada por los GAD parroquiales de Calderón y Riochico. En la parroquia Abdón Calderón el número de participantes del Festival de Morcilla en el año 2022 fue de 38 participantes, por otro lado, en el Festival del Ceviche de Pinchagua fueron 13 participantes, sumando un total de 51 participantes de los festivales gastronómicos en ambas parroquias.

Los participantes de estos festivales son habitantes de las parroquias rurales donde se realizan, gran parte de los encuestados son dueños de negocios establecidos y reconocidos en las zonas, por tanto, se encuestó a esta población porque son los actores directos a diferencia del resto de la población rural, además los participantes son quienes manifiestan la contribución que generan los festivales gastronómicos a la economía de las parroquias, beneficiando a sí mismos y a la comunidad.

Se encuestó a toda la población establecida, por tanto, no se calculó muestra, los datos proporcionados por los GAD parroquiales permitieron obtener el contacto directo para poder solicitar la realización de la encuesta vía correo electrónico.

Resultados

En el año 2014 se realizó el Primer Festival de la Morcilla en la parroquia de Calderón, fue organizado por la Escuela Gastronómica de Manabí, el Municipio de Portoviejo, el GAD parroquial de Calderón, esta actividad se realizó como parte de los eventos por las fiestas de Portoviejo en el mes de octubre (El Telégrafo, 2014). En las demás parroquias los festivales se empezaron a realizar en los meses posteriores del terremoto, desde el año 2016 al 2019, se realizaban una vez al año en cada una de las siete parroquias rurales del cantón.

Durante los siguientes dos años estas actividades de aglomeración se vieron pausadas por las restricciones aplicadas como medidas ante la pandemia Covid-19. Fue en mayo de 2022 que estos eventos se reactivaron, iniciando con el Festival del ceviche de Pinchagua en la parroquia de Riochico (El Universo, 2022). Por ello en cada parroquia rural de Portoviejo se han realizado cinco festivales durante el periodo 2016 a 2022, exceptuando a Calderón que ya lleva siete festivales de la morcilla.

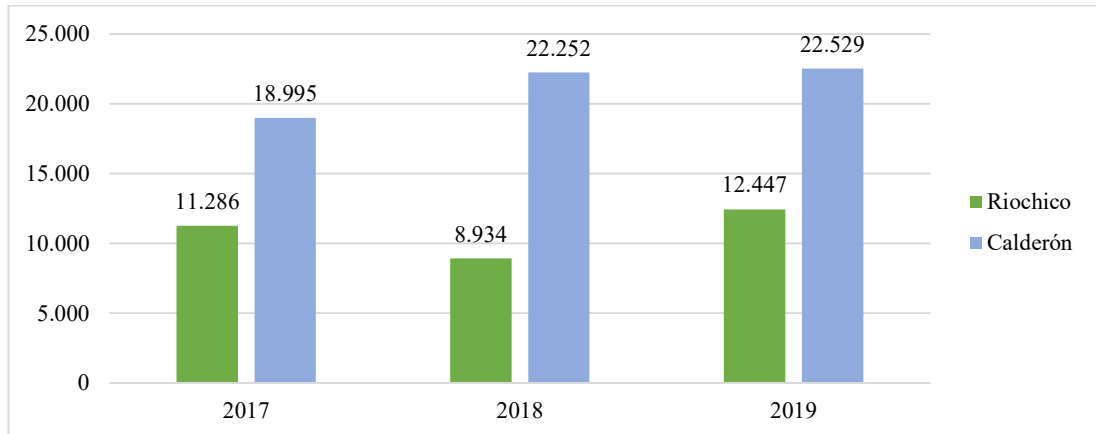
La ejecución de los festivales gastronómicos en las parroquias coincidía con la fecha de las fiestas patronales o cívicas de las localidades, a excepción de Crucita, que en tal caso se realizaba en la temporada turística más alta de Carnaval y Semana Santa (Cárdenas, 2020). Junto a estos festivales se empezó una competencia gastronómica denominada como la Copa Culinaria donde participaban mujeres cocineras reconocidas de las parroquias.

La logística de estos eventos incluye mesas, sillas, carpas, escenario, vestimenta a expositores, publicidad del evento y demás, y está a cargo del GAD municipal y parroquial, así como también los shows artísticos, invitados y animación que brindan estos festivales gastronómicos, principalmente se encuentran los stands y puestos de diversos platos de la gastronomía manabita, destacando el plato principal de la parroquia en la que se realice.

Actualmente por el cambio administrativo de los GAD municipal y parroquial de Portoviejo, en el mes de mayo de 2023 no se ha realizado el Festival del Ceviche de Pinchagua, que era el primero del calendario, se espera que en el transcurso del año se realicen nuevamente estos eventos en las demás parroquias.

Figura 1

Volumen de ventas anuales de los festivales gastronómicos de Ceviche de Pinchagua en la parroquia Riochico y el festival gastronómico de la Morcilla en la parroquia Abdón Calderón de Portoviejo, periodo 2017 – 2019



Nota. Adaptado de Análisis de las ventas anuales de los festivales gastronómicos de Portoviejo, 2017-2019: volumen (en USD), de Cartay et al, 2021, fuente GAD Portoviejo.

En la figura 1 se puede visualizar en el volumen de ventas del periodo 2017-2019 que existen valores significativos en las parroquias Riochico y Calderón. En el caso de Riochico en el año 2017 obtuvo un margen de ganancias de USD \$11.286, pero en el año siguiente tuvo una reducción a USD \$8.934, sin embargo, en el 2019 incrementó sus ventas a USD \$12.447. En el caso de Calderón sus ventas han sido relativamente más altas en comparación de la parroquia Riochico, en el año 2017 tuvo USD \$18.995, para el año 2018 aumentó a USD \$22.252 y en el año 2019 llegó a obtener USD \$22.529 en sus ventas (ver Figura 1).

Como lo hace notar Cartay et al (2021) el Festival del Ceviche de Pinchagua que se celebra en la parroquia de Riochico se ubicó como el segundo más significativo en ventas obtenidas, en el periodo 2017-2019, consiguiendo un total de US \$32.666,40. El ingrediente principal es la sardina, conocida comúnmente como pinchagua en la Costa del país. En el caso del Festival de la Morcilla que se realiza en la parroquia Abdón Calderón, es el último que se realiza en el año, en el mes de octubre, este festival atrae el mayor número de clientes dado que la preparación culinaria destaca en el país. Las ventas de ese Festival han incrementado y el total de las mismas ha llegado a ser de US \$63.775,60 en el mismo periodo.

Indicadores socioeconómicos de las parroquias rurales Riochico y Calderón

Tabla 1

Pobreza en la parroquia Riochico, periodo 2019

	Pobreza extrema	Pobreza	No pobre
Población	1.917	4.525	4.325
Porcentaje	17,80%	42,03%	40,17%

Nota. Datos obtenidos de PDOT Riochico



En la parroquia Riochico según datos del Registro Interconectado de Programas Sociales (RIPS) 2019, de los 10.767 habitantes aproximadamente 1.917 experimentan situación de pobreza extrema lo cual representa el 17,80% del total de la población y 4.525 habitantes, que representan el 42,03% de la población, están en condiciones de pobreza siendo un total del 59,83% de la población total que no tiene los recursos fundamentales para satisfacer sus necesidades básicas, mientras que los 4.325 que sobran no son considerados como población pobre y representan el 40,17% de la población (ver tabla 1).

El GAD parroquial Calderón (2019) expone que gran mayoría de los habitantes poseen un ingreso económico mensual inestable, lo que obstaculiza el desarrollo de las familias dado que alrededor del 80% se dedican a la agricultura con cultivos de corto y largo ciclo. En el caso de las mujeres una cantidad significativa se dedican a las tareas del hogar y contribuyen al cultivo de las tierras con sus esposos, en menor medida hay habitantes que tienen como actividad económica el comercio informal, empleados públicos, choferes o poseen tiendas de abarrotes en las comunidades.

Tabla 2

Establecimientos educativos en las parroquias Riochico y Calderón.

Nivel educativo	Riochico	Calderón
CIBV	-	2
CNH	-	6
Inicial y Educación general básica	15	18
Bachillerato	4	3
Total	19	29

Nota. Datos obtenidos de PDOT Riochico y PDOT Calderón.

De acuerdo con los datos del Ministerio de Educación en el registro administrativo 2017-2018 la parroquia Riochico cuenta con 19 establecimientos educativos de los cuales solamente uno es particular religioso, uno es fiscomisional y los demás son fiscales, estos establecimientos abarcan los niveles educativos de Inicial, Educación General Básica y Bachillerato, cabe mencionar que en la población que se encuentra estudiando la cantidad de estudiantes masculinos son superiores en 3.5 puntos porcentuales en relación a la población femenina de estudiantes (ver tabla 2).

En la parroquia Calderón los centros educativos con los que se cuenta son 18 de educación general básica, 3 de bachillerato, 2 Centro Infantiles del Buen Vivir (CIBV) y 6 Creciendo con Nuestros Hijos (CNH). Según datos del INEC (2010) el analfabetismo en la parroquia fue de 8,46%, en el PDOT parroquial de Calderón (2019) se expresa que la población de Calderón está habituada a la educación primaria por obligatoriedad, y ven irrelevante la educación secundaria dado que en su mayoría se dedican a la agricultura (ver tabla 2).

Tabla 3

Infraestructuras de salud

Parroquias	Ministerio de Salud Pública	Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social
Riochico	4	2
Calderón	2	2
Total	6	4

Nota. Datos obtenidos de PDOT Riochico y PDOT Calderón.

En el marco territorial de Riochico se localizan cuatro infraestructuras de salud de nivel de atención 1 y dos dispensarios del Seguro Social campesino. Para la accesibilidad a los centros de salud el 43% del territorio de la parroquia toma un tiempo de 0 a 15 minutos lo cual se interpreta como una accesibilidad muy alta o alta, pero un 11% del territorio se desplaza entre 1 a 3 horas mostrando una accesibilidad baja a los centros de salud (ver tabla 3).

En el caso de servicios de salud la población de la parroquia Calderón cuenta con atención media, está el Centro de salud Calderón, subcentro de Pimpiguasi y los dispensarios del Seguro Social Campesino de: Bijahual y Miguelillo. En el PDOT parroquial se sostiene que la población tiene acceso a los servicios básicos que oferta el centro de salud para la comunidad, además de que el servicio de salud es gratuito (ver tabla 3). Una de las relaciones que existen entre ambas parroquias en el caso de los servicios de salud es que en el territorio se mantiene el uso de medicina alternativa.

Tabla 4

Volumen de venta en los festivales gastronómicos, periodo 2022.

Alternativas	Frecuencia	%
0 - \$200,00	9	18%
\$201,00 - \$400,00	11	22%
\$401,00 - \$600,00	14	27%
\$601,00 - \$800,00	12	23%
Más de \$800,00	5	10%
Total	51	100%

Nota. Datos obtenidos de las encuestas realizadas a los 51 participantes del Festival de la Morcilla y Festival del Ceviche de Pinchagua. Elaboración propia

Con la finalidad de conocer el volumen de venta se obtuvo como resultado en la tabla 4 que el 18% mencionan que su volumen de venta en el año 2022 fue de entre 0 y \$200,00, mientras que el 22% obtuvo de \$201,00 a \$400,00 en sus ventas, por otro lado, el 27% tuvo un valor de \$401,00 a \$600,00, seguido del 23% que expresa que su nivel de venta fue de \$601,00 a \$800,00, finalmente el 10% obtuvo más de \$800,00 en sus ventas (ver tabla 4).

Por tanto, un gran número de participantes (aproximadamente el 60%) alcanzaron un volumen de venta medianamente alto y alto en los festivales gastronómicos realizados, en comparación de sus ventas diarias.

Tabla 5

Nivel de ingreso mensual de los participantes de los festivales gastronómicos.

Alternativas	Frecuencia	%
0 - \$150,00	13	25%
\$151,00 - \$351,00	10	20%
\$351,00 - \$550,00	15	29%
\$551,00 - \$750,00	8	16%
Más de \$750,00	5	10%
Total	51	100%

Nota. Datos obtenidos de las encuestas realizadas a los 51 participantes del Festival de la Morcilla y Festival del Ceviche de Pinchagua. Elaboración propia

Para determinar el nivel de ingreso mensual en la tabla 5 se visualiza que el 25% de los participantes respondieron que su ingreso es de 0 a \$150,00, mientras que el 20% manifestaron que sus ingresos son entre \$151,00 y \$351,00, en el caso del 29% que obtienen un ingreso de \$351,00 a \$550,00, el 16% indica que es de \$551,00 a \$750,00, por último, el 10% expresa que su nivel de ingresos es mayor a \$750,00 (ver tabla 5). En vista de los resultados obtenidos se puede determinar que el nivel de ingresos mensual de los participantes es relativamente menor en relación a los ingresos que obtienen por las ventas diarias que se realizan los días de festivales, por tanto, el ingreso aumenta significativamente cuando participan de estos eventos.

Tabla 6

Aspectos de condiciones de vida de los habitantes que mejoran por la contribución de los festivales gastronómicos

Alternativas	Frecuencia	%
Educación	3	6%
Salud	3	6%
Vivienda	5	10%
Alimentación	7	14%
Servicios básicos	10	19%
Todas las anteriores	23	45%
Total	51	100%

Nota. Datos obtenidos de las encuestas realizadas a los 51 participantes del Festival de la Morcilla y Festival del Ceviche de Pinchagua. Elaboración propia

Por el lado de los distintos aspectos de condiciones de vida que mejoraron por la contribución de los festivales se puede observar en la tabla 6 que el 6% de los encuestados mencionaron que la educación ha mejorado, el otro 6% expresaron que fue la salud, al mismo tiempo el 10% indicó que la vivienda, mientras que el 14% sostuvo que la alimentación, el 19% mencionó que los servicios básicos, sin embargo, el 45% sostuvo que todos estos aspectos han mejorado sus condiciones de vida por la contribución de los festivales gastronómicos (ver tabla 6).

Como se ha expuesto a lo largo del artículo los festivales contribuyen a la economía rural, generan turismo y comercio, por tanto, los negocios locales, así como los pequeños emprendedores obtienen un aumento en sus ingresos. Dado que estos eventos son temporales, y como se realizan una vez al año en cada parroquia no se puede considerar como factor clave para mejorar el nivel de vida de la población. No obstante, como estos festivales gastronómicos, junto a otras estrategias, son parte de la reactivación económica que propuso el GAD de Portoviejo los habitantes de ambas parroquias, en este caso dueños de negocios, consideran que sus condiciones de vida sí han mejorado en diversos aspectos.

Tabla 7

Estrategias utilizadas para fortalecer los festivales gastronómicos como fuente de desarrollo local.

Alternativas	Frecuencia	%
Reducir los precios	4	8%
Diversidad de servicios y productos	12	24%
Publicidad en redes sociales	14	27%
Promoción de ferias comerciales y eventos culturales	21	41%
Total	51	100%

Nota. Datos obtenidos de las encuestas realizadas a los 51 participantes del Festival de la Morcilla y Festival del Ceviche de Pinchagua. Elaboración propia

Como se observa en la tabla 7 en relación a las estrategias que se utilizan para fortalecer los festivales gastronómicos como fuente de desarrollo local los participantes de los mismos respondieron lo siguiente: el 8% opina que reducir los precios es una buena estrategia, el 24% concuerda en que la diversidad de servicios y productos logra que el festival sea más atractivo para los visitantes, para el 27% la publicidad en redes sociales es la mejor estrategia, mientras que el 41% sostiene que promocionar en ferias comerciales y eventos culturales contribuyen al fortalecimiento de los festivales y por ende al incremento de las ventas e ingresos que mejora su calidad de vida de la población (ver tabla 7).

Con respecto a la entrevista aplicada a los presidentes de la Junta Parroquial de Riochico y Calderón, cuyo mandato es en el periodo 2019-2023 donde se realizaron dos festivales en esos cuatro años en cada parroquia, se obtuvo la siguiente información:

El Sr. Pedro Navia Cedeño (Ex Presidente del GAD parroquial Abdón Calderón) en cuanto a la contribución de los festivales gastronómicos a la economía de la parroquia Calderón afirmó que la ejecución del mismo ha sido exitosa porque ha brindado oportunidades a que más personas tengan negocios gastronómicos, tal es el caso, que el último festival en el 2022 post pandemia se dio la oportunidad a más de 35 participantes. En el caso de la Sra. María del Carmen Aray Navia (Ex Presidenta del GAD parroquial Riochico) ella mencionó que los festivales han contribuido al posicionamiento de la parroquia Riochico, en vista de que la parroquia no cuenta con un atractivo turístico del tipo balneario posee una geografía atractiva para los ciclistas, quienes visitan la parroquia los fines de semana y recorren las cuatro cevicherías más reconocidas con este producto, además expresa que el festival no sólo ha contribuido al posicionamiento local sino nacional e incluso a nivel internacional por la cantidad de ciudadanos que se encuentran fuera del país, destacando a la parroquia como un punto de venta donde el plato más requerido es el ceviche de Pinchagua, logrando que la gente que visitan la parroquia digan *“no puedo irme de Riochico sin comer un ceviche de Pinchagua, es como si no hubiera venido”*.

Acerca de la actividad económica que ha tenido un mayor crecimiento a causa de los festivales gastronómicos el Sr. Pedro Navia considera que en el caso de Calderón estos festivales generan turismo, la parroquia posee ríos de agua dulce donde tienen varios puestos de comida que generan altos ingresos en las familias y el mirador turístico, el cual está en proceso de mantenimiento para fortalecer el lugar y así potenciar el turismo, el festival conlleva a que la morcilla se venda en mayor proporción en varios sectores, además de que personas de la parroquia, en el caso de la familia del restaurante Don Rigo, ya es reconocida por la venta de morcilla.

Contrariamente para la Sra. María del Carmen Aray que menciona que si bien los festivales tienen un impacto en el día y en la economía de las cuatro personas que se dedican permanentemente a la venta del ceviche de Pinchagua, no necesariamente están teniendo el impacto para el que fue creado si se toma en cuenta la inversión que realiza el GAD Portoviejo y el GAD parroquial, sin embargo, cómo se mencionó al inicio sí genera un beneficio mayor en las cevicherías porque llegan a vender entre 1500 y 2000 ceviches, siendo un número alto de ventas de un día en relación a lo que venden en un mes, pero no tiene el mismo impacto en los stands de venta de comida ya que los mismos lo realizan de manera esporádica y no tienen un espacio donde seguir promocionando su comida.

Sobre el nivel de vida de la población para el Sr. Navia las condiciones mejoran cuando hay ventas, las ventas han mejorado, son varias personas las que han ganado la Copa Culinaria, y los que ganaron por la sazón emprenden su propio negocio, aportando al crecimiento y expansión de la parroquia. Del mismo modo la Sra. Aray sostiene que desde que se aumenta el ingreso económico se mejora las condiciones de vida, además hace énfasis en las cuatro cevicherías que cuando se realizan los festivales tienen que abrir plazas de

trabajo para atención durante el día, contratando diez o quince personas adicionalmente de las que están fijas para poder brindar la atención adecuada.

Finalmente, en el caso de las mejoras en la infraestructura de la zona central de la parroquia desde el punto de vista del Sr. Navia los festivales no han contribuido en gran medida. porque a excepción de los locales reconocidos con una adecuada infraestructura y que se encuentran en el centro de la parroquia desde antes de la realización de los festivales, no se ha visto mejora en las infraestructuras.

En concordancia con lo anterior la Sra. Carmen Aray argumenta que no se ha visto contribución ni desde el Municipio de Portoviejo ni del GAD parroquial, porque para la realización de estos festivales no se ha mejorado el centro parroquial o los lugares que se recorren, no ha habido incidencia en este ámbito.

Discusión

Los festivales gastronómicos dinamizan la economía del territorio en el que se ejecutan, principalmente es el significativo aumento de ventas que obtienen los ofertantes lo que hace posible un mayor ingreso para las familias de las comunidades. Las zonas rurales de Portoviejo destacan por un plato en específico de la gastronomía manabita, por lo cual estas actividades de reactivación económica generan turismo que pese a ser temporal logra el posicionamiento de las parroquias.

En relación a lo planteado, Carvache et al (2020) afirman que actualmente la organización de los festivales gastronómicos es una oportunidad para desarrollar un lugar, puesto que los mismos promueven los destinos turísticos consiguiendo fidelidad de los visitantes, además es importante identificar el beneficio económico de estos festivales para la comunidad. Para Muñoz et al (2017) una de las características que determina el éxito de estos eventos es el volumen de ventas de los negocios que participan de los festivales.

En el caso de los sectores rurales de Ecuador la tasa de desempleo es alta y servicios básicos como la educación y la salud no son tan accesibles, según datos del INEC (2010) en el caso de las parroquias rurales Abdón Calderón y Riochico el Índice de pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI) fue en el año 2010 de 96.1% en Calderón y de 98.0% en Riochico. En los territorios rurales la producción es baja a causa del poco valor agregado que se le da a la agricultura, la cual ha sido la principal actividad económica de estas zonas, sin embargo, Félix et al (2021) expresan que el turismo rural se ha convertido en una fuente de ingresos para los habitantes rurales, y uno de los principales recursos que ofrece el mismo es la gastronomía.

Desde el punto de vista de Félix et al (2021) las actividades turísticas culinarias generan oportunidades en el campo laboral para los habitantes de las parroquias, mejorando así sus fuentes de ingresos, por ende, su nivel de vida.

En la ejecución de los festivales los participantes son habitantes de la parroquia rural en la que se realizan, como dueños de negocios ya conocidos y emprendedores de la zona que no cuentan con local propio. A lo largo de la investigación se determinó que la mayoría

de los dueños de negocio que participan tienen sus locales en las zonas alejadas del parque central, lugar destinado a realizar el festival, por tanto, ven en los festivales la oportunidad de incrementar sus ventas fuera de su lugar establecido y de llegar a otro tipo de consumidores con sus productos.

Los pequeños emprendedores buscan un lugar accesible en el mercado y al ser parte de los eventos gastronómicos obtienen publicidad y reconocimiento de sus marcas sin necesidad de invertir en infraestructura, los clientes potenciales pueden adquirir los productos de los emprendimientos a través de redes sociales desde sus respectivos hogares con el servicio a domicilio. A raíz de la pandemia Covid-19 la creatividad e innovación dieron inicio a diversos emprendimientos que por las restricciones utilizaron el comercio electrónico para surgir en sus negocios, Rivadeneira y Llor (2021) mencionan en su artículo que los pequeños emprendimientos se enfrentan a nuevos retos aplicando estrategias de manera autónoma para expandir su mercado, ya que no cuentan con el apoyo necesario de los organismos gubernamentales.

Conclusiones

La organización y el desarrollo de los festivales gastronómicos en las parroquias rurales incluye la participación activa de las autoridades cantonales y parroquiales, de la Escuela Gastronómica de Manabí en conjunto con los dueños de negocios, cocineras y pequeños emprendedores de la comunidad en la que se realizan, logrando que estas actividades movilicen la economía rural, atrayendo a turistas, generando empleo, subempleo, incrementando el comercio y consiguiendo que se reconozca a la gastronomía como patrimonio cultural de Portoviejo.

Es de conocimiento que luego de situaciones catastróficas como terremotos y pandemias, las economías experimentan periodos de crisis, y son las zonas alejadas de la ciudad las más afectadas porque no se les brinda la atención necesaria, normalmente los indicadores socioeconómicos en las parroquias rurales son más bajos mostrando el poco acceso a servicios básicos y el bajo nivel de vida que poseen, por lo cual, estrategias enfocadas en potenciar los recursos disponibles, en este caso el turismo gastronómico, es una manera de mejorar los ingresos de la población.

Finalmente, se puede concluir que pese a los beneficios que obtienen los participantes de los festivales en su volumen de ventas y siendo estos parte de la población rural, no se pudo determinar una influencia más allá del incremento de ventas, publicidad y reconocimiento, dado que estos festivales no han repercutido de manera significativa en mejoras de infraestructura, construcción de obras o acceso a servicios básicos de la comunidad, mostrando que tales estrategias de reactivación promueven un turismo temporal y que aumenta los ingresos de los negocios sólo en ciertas fechas.

Se espera que estas actividades vuelvan a realizarse para generar movimiento económico en beneficio de los negocios locales, pero se recomienda que amplíen su ejecución desarrollando los festivales más de una vez al año, además de que exista una inversión enfocada en mejoras de la parroquia no sólo de utilería, escenografía y de entretenimiento por parte de las autoridades.

Referencias bibliográficas

- Araújo, N., Fraiz, J. y Cardoso, L. (2018). La gastronomía como recurso de la experiencia turística. El caso de España. Obtenido de: https://www.researchgate.net/publication/331715708_La_gastronomia_como_recurso_de_la_experiencia_turistica_El_caso_de_Espana
- Ariza Jiménez, M. A. (2018). *Escenario de revitalización identitaria para los jóvenes de la población basado en una práctica ancestral*. (Trabajo de grado inédito). Diseño de Espacios y Escenarios, Universidad Piloto de Colombia. <http://repository.unipiloto.edu.co/handle/20.500.12277/5260>
- Ayón Ponce, G., Zea Barahona, C., Muñiz Jaime, L., Álvarez Indacochea, A., Salazar Pin, G. y Celorio Reyes, M. (2019). La inversión pública del GAD y su incidencia en la reactivación económica de la parroquia Abdón Calderón del cantón Portoviejo. *Dominio de las Ciencias*, 5(2), 252-274.
- Buzetta, M. (2022). *Informe final* [Archivo PDF], Escuela Gastronómica de Manabí.
- Cabrera, L., Pacheco, H., y Villacreses, C. (2020). El patrimonio cultural: Su influencia en los emprendimientos gastronómicos post terremoto en Portoviejo. *Polo del conocimiento*, 5(12), <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/2092/html>
- Cardenas, C. (2 de diciembre de 2020). *Festivales gastronómicos Portoviejo*. [Comunicación personal].
- Carvache, M., Carvache, O., Carvache, W. y Villagómez, C. (2020). Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino. *Espacios*, 41(1), 19. <https://www.revistaespacios.com/a20v41n01/a20v41n01p19.pdf>
- Cartay, R. (2019) Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Redalyc*. Obtenido de: <https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/html/>
- Cartay, R., Poveda, E. y Buzetta, M. (2021) Estrategias de reactivación de economías deprimidas con base en el desarrollo de cocinas regionales en Portoviejo (Manabí, Ecuador), 2016-2020. *Agroalimentaria*, 27(52), 37-53.
- El Comercio. (2018). Cocina tradicional manabita declarada Patrimonio Cultural Inmaterial. *El Comercio*. <https://www.elcomercio.com/actualidad/cultura/cocina-manabita-patrimonio-cultural-inmaterial.html>
- El Telégrafo. (2014). La morcilla de Abdón Calderón, una delicia que se convierte en atractivo turístico. *El Telégrafo*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/la-morcilla-de-abdon-calderon-una-delicia-que-se-convierte-en-atractivo-turistico>
- El Universo. (2022). Con festival de ceviche de pinchagua se reactivan programas gastronómicos en Portoviejo, tras dos años suspendidos por la pandemia. *El Universo*. <https://www.eluniverso.com/noticias/ecuador/con-festival-de-ceviche-de-pinchagua-se-reactivan-programas-gastronomicos-en-portoviejo-tras-dos-anos-suspendidos-por-la-pandemia-nota/>

- Félix, A., Vera, D. y Cevallos, J. (2021). Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador, *SIEMBRA*, 8(2).
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Portoviejo, GAD Portoviejo (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. GAD Portoviejo. http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/CAPITULO%20I_DIAGNOSTICO_14-11-2014.pdf.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Portoviejo-Dirección del Turismo, GAD Portoviejo DT. (2020). *Festivales GAD Portoviejo*. Recuperado de <https://www.portoviejo.gob.ec/category/festivalesgastronomicos/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado parroquial Abdón Calderón (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. GAD parroquial Abdón Calderón. https://gadabdoncalderon.gob.ec/manabi/wp-content/uploads/2021/07/PDyOT-Abdon-Calderon-2019-2023-1-1_compressed.pdf
- Gobierno Autónomo Descentralizado parroquial Riochico (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. GAD parroquial Riochico. https://www.gadriochico.gob.ec/transparencia/PDOT_GAD_parroquial_Riochico.pdf
- Hijo, S. y Lee, K. (2011). Evaluar las influencias de la calidad y satisfacción del festival en las intenciones de comportamiento de los visitantes. *Gestión de Eventos*, 15(3), 293-303.
- Hormaza, G y Torres, R. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *Pasos*, 18(3), 385-400. Obtenido de: <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/download/1787/1522/11586>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos, INEC. (2010). Pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas. NBI. Obtenido de: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/POBREZA/NBI/NBI-FUENTE-CPV/Tabulados_pobreza_por_NBI.xlsx
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultura, INPC. (2018). El Viche. Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador. Quito, Ecuador: INPC.
- López, T., Uribe, C., Muñoz, G. y Ríos, I. (2016). Perfil sociodemográfico, valoración de atributos y nivel de satisfacción. Estudio de Festivales gastronómicos, Guayaquil – Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, 21(76). Obtenido de: <https://www.redalyc.org/journal/290/29049487007/movil/>
- Ministerio del Turismo (2022). *Plan de Promoción del Turismo 2022*. Ministerio del Turismo.
- Muñoz, G., Uribe, C., Pérez, J. y Ríos, I. (2017). Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador. *Redalyc*, 9(3), 356-376. https://www.redalyc.org/journal/4735/473552033025/html/#redalyc_473552033025_ref23

- Papadópolos, Á. M. (marzo de 2016). Crecimiento económico y desarrollo económico. *Gestiopolis*. <https://www.gestiopolis.com/crecimiento-economico-desarrollo-economico/>
- Poveda, E., Buzetta, F. y Cartay, R. (2020). Reactivación económica tras sismo 16A. Festival gastronómico en parroquias rurales Portoviejo (Ecuador) 2016-2019. *Revista Espacios*, 41(27), 61-71, <https://www.revistaespacios.com/a20v41n27/20412707.html>
- RAE (s.f.) *Gastronomía*. Real Academia Española. Obtenido de: <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Rivadeneira, R. y Loor, L. (2021). El comercio electrónico en tiempos de COVID-19 y su impacto en la generación de ingresos en emprendimientos gastronómicos en el cantón Jama, Provincia Manabí. *Dominico de las Ciencias*, 7(4), 816-828, <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i4.2451>
- Ruta Distancia (10 de mayo de 2023). *Distancia de Portoviejo a Abdón Calderón –Manabí*. <https://www.rutadistancia.com.ec/distancia-entre-portoviejo-a-abdon-calderon-manabi>
- Ruta Distancia (10 de mayo de 2023). *Distancia de Portoviejo a Riochico*. <https://www.rutadistancia.com.ec/distancia-entre-portoviejo-a-rio-chico>
- Sosa, M., Riquelme, Y. y Diez, O. (2020) Consideraciones sobre el desarrollo local. *Universidad y Sociedad*, 12(4), 309-315, http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202020000400309&script=sci_arttext&tlng=pt
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., y Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 6(1).
- Villacreses, J., Huerta, J., Mendoza, E. y Nieto, M. (2022). Las fiestas como pretexto gastronómico en el imaginario portovejense. *RIGISTUR*, 2(1), 37-43.

Conflicto de intereses:

Los autores declaran que no existe conflicto de interés posible.

Financiamiento:

No existió asistencia financiera de partes externas al presente artículo.

Agradecimiento:

N/A

Nota:

El artículo no es producto de una publicación anterior.

