



## CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ROCAFUERTE

Bayron Daniel Cedeño Tarabo

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Carrera de Hospitalidad y Hotelería

daniel.byron.cedeno@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-3135-3091>

Yulexi Yazmin Barreiro Carranza

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Carrera de Hospitalidad y Hotelería

yulexibarreiro2013@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-1412-4737>

Irene Rosario Rodríguez Pincay

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Carrera de Hospitalidad y Hotelería

Docente investigador, Carrera de Hospitalidad y Hotelería

irene.rodriguez@uleam.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-6203-2062>

Luis Reinaldo Reyes Chávez

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador

Docente investigador, Carrera de Hospitalidad y Hotelería

<https://orcid.org/0000-0002-0855-9904>

**Autor para correspondencia:** irene.rodriguez@uleam.edu.ec

**Recibido:** 05/07/2025

**Aceptado:** 10/09/2025

**Publicado:** 29/09/2025

### RESUMEN

En los últimos tiempos, el turismo se ha tornado atractivo y enriquecedor para quienes buscan escapar de la rutina y aprovechan para conocer nuevos lugares. A saber, el cantón Rocafuerte, ubicado en la provincia de Manabí, es conocido como el punto de los campanarios, donde su mayor atractivo son los famosos dulces típicos que cautivan el paladar de quien los deleita. Este estudio tuvo por objetivo diseñar una ruta gastronómica en el cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, a fin de impulsar el desarrollo turístico y económico, tanto a nivel nacional como internacional, y fomentar el conocimiento y apreciación de la riqueza cultural y culinaria del cantón. Los principales hallazgos determinaron que el cantón Rocafuerte destaca por su riqueza social, cultural, ambiental y económica, siendo



el rompope un símbolo de su identidad culinaria. La georreferenciación permitió identificar puntos clave de elaboración y venta, preservando su tradición artesanal. La ruta gastronómica diseñada integra estos puntos, resaltando la historia y el proceso del rompope, y se complementa con una guía estructurada que facilita el acceso a esta experiencia turística. Se recomienda promover su identidad cultural mediante campañas, implementar señalización digital para los puntos de interés, enriquecer la ruta con actividades complementarias y distribuir la guía en múltiples formatos e idiomas para mayor alcance.

**Palabras clave:** Ruta gastronómica, rompope, turismo cultural.

## ***CREATION OF THE ROMPOPE GASTRONOMIC ROUTE FOR THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE ROCAFUERTE CANTON***

### **ABSTRACT**

In recent times, tourism has become attractive and enriching for those who seek to escape from routine and take advantage of the opportunity to visit new places. Namely, the Rocafuerte canton, located in the province of Manabí, is known as the point of the bell towers, where its greatest attraction is the famous typical sweets that captivate the palate of those who delight in them. This study aimed to design a gastronomic route in the Rocafuerte canton, province of Manabí, in order to promote tourism and economic development, both nationally and internationally, and to promote knowledge and appreciation of the cultural and culinary wealth of the canton. The main findings determined that the Rocafuerte canton stands out for its social, cultural, environmental and economic wealth, with rompope being a symbol of its culinary identity. Georeferencing allowed the identification of key production and sales points, preserving its artisanal tradition. The designed gastronomic route integrates these points, highlighting the history and process of rompope, and is complemented by a structured guide that facilitates access to this tourist experience. It is recommended to promote your cultural identity through campaigns, implement digital signage for points of interest, enrich the route with complementary activities and distribute the guide in multiple formats and languages for greater reach.

**Keywords:** Gastronomic route, eggnog, cultural tourism.



## INTRODUCCIÓN

En los últimos tiempos, el turismo se ha tornado atractivo y enriquecedor para quienes buscan escapar de la rutina y aprovechan para conocer nuevos lugares. En este contexto, la cultura es muy buena opción ya que, mediante sus sabores, técnicas culinarias y sabores tradicionales, los turistas pueden remontarse a aquellas épocas donde afloraba la identidad y el patrimonio de las comunidades (Esquivel et al., 2021).

Es por ello que la creación de una ruta gastronómica fomentaría esta práctica, promoviendo así su cultura, riqueza y sabores, a la vez que, los turistas tendrían una guía para recorrer dichos lugares, ayudando también al desarrollo turístico y económico (Requelme, 2023).

Dicho esto, en el marco nacional, Manabí es una provincia conocida por su riqueza en la gastronomía, en la cual se destacan diversos platos y, a su vez, posee una gran variedad de dulces tradicionales. El rompopo, por ejemplo, una bebida a base de yema de huevo, leche, especias y licor, tradicionalmente se consume en temporadas como la navidad y el año nuevo (Jácome et al., 2021).

A saber, el cantón Rocafuerte, ubicado en la provincia de Manabí, es conocido como el punto de los campanarios, donde su mayor atractivo son los famosos dulces típicos que cautivan el paladar de quien los deleita. De esta forma, estos dulces transportan a los turistas a su historia, tradición y cultura, a pesar de que no todos los lugares son conocidos por los visitantes, hasta la actualidad siguen ofreciendo productos de alta calidad (Paz & Figueroa, 2023).

Siendo así, se plantea este proyecto, el cual en su fase inicial busca crear una ruta gastronómica en Rocafuerte, la cual busca ayudar a adentrarse a diferentes puntos de comercialización de la bebida, lo que beneficiaría tanto a turistas, emprendimientos y, sobre todo, al sector.



En este sentido, el rompopo resulta un producto que ha logrado encantar a los visitantes del cantón, una bebida tradicional manabita que ha trascendido a lo largo de los años de manera nacional e internacional, pese a que la elaboración requiere de una inversión de tiempo bastante considerable, los emprendimientos lo siguen elaborando con la misma dedicación que cuando empezaron, es así que los turistas llegan desde diferentes partes para adquirir esta especialidad del cantón (Camino et al., 2023).

De este modo, el propósito de esta investigación es establecer una ruta gastronómica en Rocafuerte que resalte los lugares específicos donde se ofrece el rompopo. Entonces, este proyecto tiene como propósito atraer a turistas internacionales y visitantes locales, promoviendo el conocimiento y apreciación de la riqueza cultural y culinaria del cantón.

Por ello, al proporcionar una guía estructurada, se facilitará el acceso a estas experiencias gastronómicas únicas, impulsando el desarrollo turístico y económico de la región y beneficiando tanto a los turistas como a los emprendedores locales.

Cabe destacar que Rocafuerte fue seleccionado para el presente proyecto debido a su biodiversidad de dulces y destacada gastronomía. A saber, este cantón, famoso por su gastronómica variedad tradicional, como el rompopo, refleja la riqueza cultural de la provincia de Manabí.

Además de los dulces, Rocafuerte posee una rica tradición culinaria que representa la identidad y el patrimonio de la comunidad. Por tanto, con la creación de dicha ruta se buscará impulsar las visitas para así conservar el valor culinario cultural y regional, apreciando las delicias que posee el cantón.



## METODOLOGÍA

Los aspectos metodológicos orientan el proceso de investigación del estudio desarrollado, por cuanto esos procedimientos son los que orientan cualquier proyecto educativo que se quiera realizar. Es así como la investigación educativa según la finalidad se centra básicamente en un estudio aplicado, teniendo como propósito primordial la resolución de problemas inmediatos en el orden de transformar las condiciones del acto didáctico y mejorar la calidad educativa (Moreno, 2005).

Así, la metodología es la ciencia que enseña cómo dirigir un proceso determinado de manera eficaz y eficiente para lograr los resultados deseados y tiene como objetivo proporcionar estrategias a seguir en el proceso. Esta disciplina se centra no sólo en los métodos y técnicas utilizados sino también en la planificación y organización adecuados para cada etapa de la investigación.

Dicho método establece un marco estructurado que guía a los investigadores desde la formulación del problema hasta la interpretación y presentación de los resultados obtenidos, a través de un enfoque riguroso, asegurando que cada paso de la investigación se lleve a cabo con precisión y rigor.

De acuerdo con Moreno (2005) “el método investigativo es una estrategia general que adopta el investigador como forma de abordar un problema determinado, que permite identificar los pasos que deben seguir para efectuar su estudio” (p. 231).

Dicho esto, la función del método de investigación es aportar valor jurídico y precisión científica a los resultados obtenidos durante el proceso de investigación y análisis. Asimismo, la metodología de la investigación es la parte del proyecto en la que se presentan y describen los criterios aplicados para la selección de los métodos de investigación, así como las razones por las que dicho proceso se



considera importante como el más adecuado para llegar al objeto de investigación.

## TIPOS DE INVESTIGACIÓN

De acuerdo con su finalidad o propósito:

### Investigación Aplicada

La investigación aplicada para la creación de una ruta gastronómica del rompopo en Rocafuerte se enfoca en resolver problemas específicos y prácticos, proporcionando soluciones directamente utilizables para el diseño y promoción de la ruta. (Juliana & García, 2023)

De acuerdo con el lugar de desarrollo:

### Investigación de Campo

Es la opción más adecuada, ya que permite obtener datos, percepciones directas y genuinas del entorno local. Al interactuar directamente con los productores de rompopo, los comerciantes y los turistas, se puede obtener una comprensión profunda de las prácticas de producción, las tradiciones culturales y las expectativas de los visitantes.

Además, la observación y la recopilación de datos en el terreno aseguran que la información sea precisa y relevante, facilitando la identificación de oportunidades y desafíos específicos. Este enfoque práctico y contextualizado es esencial para diseñar una ruta gastronómica que no solo sea atractiva y auténtica, sino también viable y alineada con las realidades del entorno local. (Alexandra, 2018).



De acuerdo con la naturaleza de los datos:

## Cuantitativa

La investigación cuantitativa se selecciona para el desarrollo de la ruta gastronómica debido a sus numerosas ventajas en términos de precisión, objetividad y capacidad de análisis estadístico.

## MÉTODOS

### Método científico

Será útil en el desarrollo de la ruta porque proporciona un enfoque sistemático y riguroso para la investigación, garantizando la validez y fiabilidad de los resultados. Ya que permite establecer hipótesis claras y específicas sobre las preferencias de los turistas.

Además de que utiliza métodos estandarizados para la recolección de datos y proporciona una base sólida y estructurada para la investigación, asegurando que el desarrollo de la ruta gastronómica esté basado en datos precisos, análisis rigurosos y decisiones informadas.

### Mapeo del Territorio

**Mapeo de Recursos y Atractivos:** El investigador utiliza herramientas de georreferenciación para identificar y mapear las ubicaciones exactas de lugares donde se produzca rompopo, tiendas especializadas, restaurantes que ofrezcan rompopo y otros puntos turísticos relevantes en Rocafuerte.

La georreferenciación permite marcar estas ubicaciones en un mapa digital, proporcionando una visualización clara y precisa de los recursos disponibles.

**Rutas y Logística:** Mediante la georreferenciación, el investigador mapea las posibles rutas para la ruta gastronómica, considerando factores como la



accesibilidad, la infraestructura y la proximidad de los puntos clave. Esto facilita la planificación de una ruta eficiente y coherente que los turistas puedan seguir fácilmente.

## TÉCNICAS

### La Observación

Como técnica de recolección de datos proporciona información valiosa y detallada sobre el entorno, las interacciones y las experiencias relacionadas con la ruta. Permite al investigador comprender mejor el contexto, identificar áreas de mejora y ajustar la ruta para satisfacer las necesidades y expectativas de los turistas.

Por consiguiente, observar las condiciones de la infraestructura, como la calidad de los caminos, el acceso a los puntos de interés y la disponibilidad de servicios, es esencial para garantizar que la ruta sea cómoda y accesible para los turistas.

### La Georreferenciación

Proporciona una herramienta poderosa para mapear, analizar y optimizar la creación de la ruta gastronómica, garantizando que la experiencia sea accesible, bien planificada y alineada con las necesidades de los turistas y la infraestructura local.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### Caracterización del Área de Estudio

Rocafuerte es un cantón ubicado en la provincia de Manabí (figura 1), Ecuador, conocido por su rica herencia cultural y la elaboración de dulces tradicionales con un sabor único.



A pesar de los avances en su desarrollo, sus habitantes se mantienen profundamente arraigados a las costumbres locales, preservando las tradiciones ancestrales. A través del siguiente estudio titulado Caracterización del cantón Rocafuerte, se proporcionará información relevante sobre sus diversos aspectos.

**Figura 1. Localización de Rocafuerte**



**Fuente:** Ecuador en cifras.

### Indicadores para la creación de la ruta gastronómica

Además de contar una infraestructura adecuada y una correcta operación de la ruta gastronómica, el discurso que la sostiene es esencial para su éxito y para



crear una experiencia única (Jeambey, 2016). Este discurso de la ruta gastronómica debe incluir información sobre:

**Tabla 1.** *Indicadores para la selección de establecimientos que elaboran y vende la bebida de nombre Rompope en el Cantón Rocafuerte.*

| Indicador                                                                                            | Meta                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Porcentaje de insumos utilizados que provienen de productores locales del cantón Rocafuerte.         | Al menos el 70% de los insumos deben ser locales.                                                     |
| Porcentaje de empleos generados por el emprendimiento que son ocupados por residentes de Rocafuerte. | Al menos el 80% del personal debe ser de la comunidad local.                                          |
| Número de recetas tradicionales o familiares de rompope utilizadas en el negocio.                    | Utilizar al menos una receta que sea tradicional o familiar.                                          |
| Cantidad de sabores o variedades de rompope ofrecidos por el emprendimiento.                         | Ofrecer al menos dos sabores o variantes del rompope, como rompope de vainilla, chocolate, café, etc. |



**Tabla 2.** *Listado de los emprendimientos y su georeferenciación.*

| Nombre de la dulcería        | Nombre del dueño     | Latitud    | Longitud    |
|------------------------------|----------------------|------------|-------------|
| Dulcería Bam Bam             | Jessica Ponce        | -0.917224° | -80.441976° |
| Dulcería Los Almendros       | Jommer Romero        | -0.917395° | -80.442266° |
| Dulcería y hamacas del Valle | Edison Ávila         | -0.918561° | -80.445336  |
| Dulcería El Rombito          | José Luis Bustamante | -0.918576° | -80.445528° |
| Dulcería Samuray             | Washington Anchundia | -0.924020° | -80.450713° |
| Dulcería Las Delicias        | Leticia Delgado      | -0.925080° | -80.478457° |
| Licorería El Chente          | Nexar Cedeño         | -0.925134° | -80.478139° |

### **Ruta Gastronómica del Rompope**

Para la creación de la ruta gastronómica del rompope en el cantón Rocafuerte, se utilizaron herramientas tecnológicas avanzadas que facilitaron la recopilación, transformación y organización de la información necesaria.

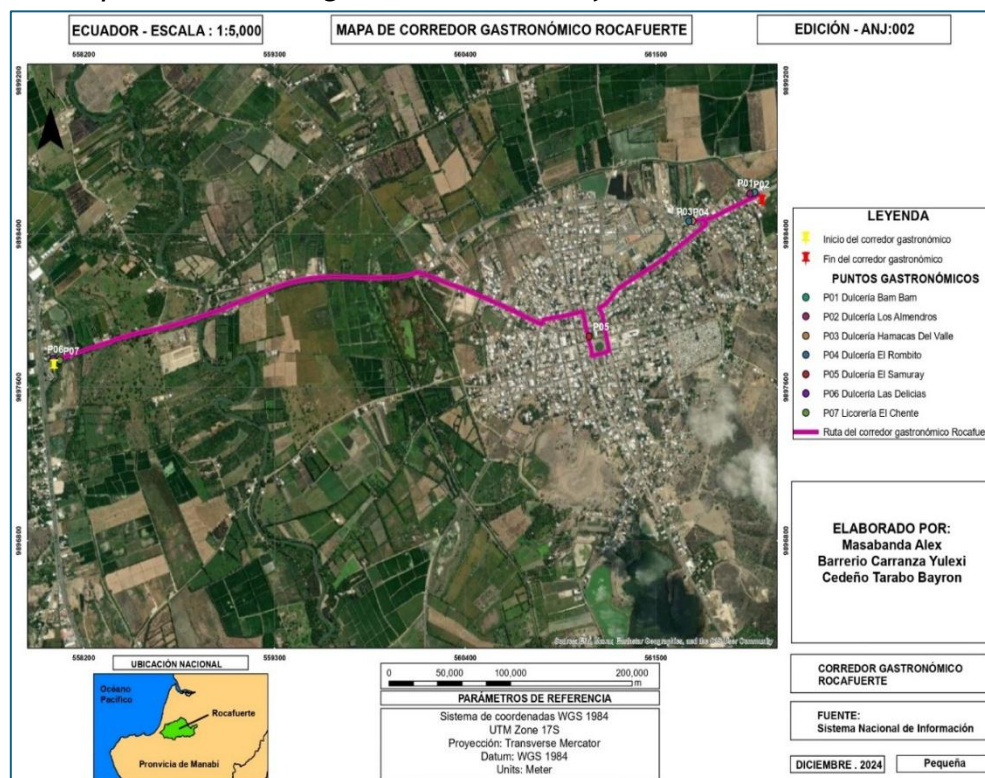
Uno de los instrumentos clave fue la aplicación GPS Cámara Lite, que permitió obtener las coordenadas geográficas de los emprendimientos, registrando con precisión la latitud y longitud de cada punto de interés.

Con el fin de utilizar esta información en sistemas de información geográfica (SIG), se procedió a la conversión de las coordenadas al formato UTM (Universal



Transverse Mercator), utilizando para ello aplicaciones especializadas que garantizaron la precisión y fiabilidad de los datos.

**Figura 2. Mapa de corredor gastronómico Rocafuerte.**



La selección de los emprendimientos incluidos en la ruta se basó en criterios específicos definidos por el proyecto. Entre estos criterios, se priorizó el uso de insumos locales, asegurando que al menos el 70% de los productos provengan de productores del cantón Rocafuerte.

También se consideró la generación de empleo local, garantizando que al menos el 80% del personal contratado sea residente de la localidad. Otro indicador relevante fue la inclusión de recetas tradicionales o familiares en la elaboración del rompopo, con el objetivo de preservar la herencia cultural de la región. Finalmente, se promovió la diversidad en la oferta de productos, estableciendo



la obligación de ofrecer al menos dos variedades de rompopo, como vainilla, chocolate, cacao o café.

### Brochure estructurado de la ruta gastronómica del rompopo

El tríptico de la ruta gastronómica del rompopo en el cantón Rocafuerte fue elaborado con el propósito de ofrecer a los visitantes una guía práctica y visualmente atractiva. Su diseño incluye la ubicación de los principales emprendimientos dedicados a la producción de este tradicional producto, complementado con información relevante que enriquece la experiencia de quienes recorren el cantón.

Para hacerlo más llamativo, se incorporó a Rompopito, un personaje creado para explicar de forma sencilla el origen del rompopo, su significado y su importancia en la cultura local. Además, el brochure ofrece detalles sobre aspectos turísticos, productos típicos, fechas significativas, clima y transporte, con el objetivo de facilitar la planificación y disfrute de los visitantes. Esta herramienta no solo destaca la tradición gastronómica del rompopo, sino que también promueve el turismo y resalta el valor cultural de Rocafuerte.

**Figura 3.** Brochure estructurado de la ruta gastronómica de Rocafuerte





Figura 4. Brochure estructurado de la ruta gastronómica de Rocafuerte

**"Hola, yo soy Rompopito tu guía en esta dulce aventura por Rocafuerte. ¡Vamos a descubrir juntos la magia del rompopo!.**

Mi nombre viene del náhuatl 'rompopolli', que significa mezcla espumosa de huevo y azúcar.

Estoy hecho de leche, azúcar, yemas de huevo y un toque de licor". En Rocafuerte, me han preparado desde hace décadas con sabores únicos como:

Chocolate. Cacao.  
Café.

**ANTES DE IRTE, VIVE LA NATURALEZA DE ROCAFUERTE**

**LUGARES TURÍSTICOS**

- Bañeario de agua dulce El Cerrito de Rocafuerte
- Bañeario de agua dulce Las Jaguas
- Peñón - Virgen Blanca de Las Peñas

**RÍOS**

- Río Portoviejo
- Río Chico

**PRODUCTOS TÍPICOS**

- Alfajores
- Bocadillos
- Dulce de guineo
- Dulce de higo
- Camote
- Rompopo
- Ollas de barro
- Artesanías en tagua:
- collares
- aretes
- pulseras
- réplicas de animales.
- Silla de tijera
- Perezosas

**MÁS ALLÁ DEL ROMPOPE, UNA HERENCIA VIVA**

**FECHAS IMPORTANTES:**

- Cantonización: **30 de septiembre**
- Fiestas patronales: **Del 16 al 24 de julio, en honor a la Virgen del Carmen.**
- Fundación de la parroquia Rocafuerte: **1852**

**CLIMA:**

- Temperatura promedio: **25 °C a 30 °C.**
- Temporada de lluvias: **De enero a mayo.**

**TRANSPORTE:**

- **Fácil acceso:**

Se llega desde Portoviejo (10 km) y Manta (40 km), principales ciudades cercanas con conexión directa.

- **Movilidad interna:**

Taxis, tricimotos y buses permiten recorrer tanto la zona urbana como sectores rurales.

## CONCLUSIONES

Este estudio ha permitido determinar que Rocafuerte se destaca por su rica identidad social, cultural y económica, enraizada en tradiciones ancestrales como la producción de rompopo, y por su entorno ambiental único.

Su economía se fundamenta en actividades agrícolas, comerciales y artesanales, mientras que su cultura refleja una fuerte conexión con su historia culinaria, consolidándolo como un destino ideal para el desarrollo del turismo gastronómico.



Asimismo, se dio a conocer que la georreferenciación permitió identificar y registrar los puntos clave de elaboración y venta del rompope en el cantón, distribuidos estratégicamente en áreas de fácil acceso para los visitantes.

Estos puntos destacan no solo por su calidad y autenticidad, sino también por ser espacios de tradición, donde los métodos de producción artesanal han sido preservados y transmitidos generación en generación.

Por su parte, se estableció que la ruta gastronómica diseñada integra los puntos de comercialización y elaboración del rompope, enriquecida con relatos históricos y explicaciones detalladas sobre su proceso de preparación. Este recorrido ofrece una experiencia inmersiva que conecta a los turistas con la esencia cultural y culinaria de Rocafuerte, promoviendo tanto el aprendizaje como el disfrute de esta emblemática bebida.

Por último, se concluye que el brochure desarrollado constituye una herramienta fundamental para los visitantes, proporcionando información clara y organizada sobre la ruta gastronómica. Incluye mapas, horarios, recomendaciones y descripciones de cada punto, asegurando un acceso sencillo a las experiencias gastronómicas únicas de Rocafuerte y fomentando un mayor interés turístico en el cantón.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Akyürek, S. &. (2020). Gastro Turistlerin Deneyimleri: Gastronomi Turları Kapsamında Nitel Bir Araştırma (Experiences of Gastro Tourists: A Qualitative Research in the Scope of Gastronomy Tours). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3346.

Alexandra, Z. C. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica Patrimonial del corredor turístico Sucre-Pedernales*. Bahía de Caráquez. [Tesis de grado. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador]. Repositorio Uleam.



<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1120/1/ULEAM-HT-0022.pdf>

Arias, E., & Pozo, R. (2021). Ensayo crítico del concepto de Turismo Gastronómico entre cultura, patrimonio y viaje. *Revista Ricit*, 2(15).

Camino, A., Merino, V., Basurto, M., & Sánchez, I. (2023). La norma de control para la administración del riesgo ambiental y social para las COAC y su afectación en el desarrollo de los socios microempresarios que producen o comercializan bebidas alcohólicas de la Cooperativa Comercio LTDA. *Journal Scientific MQRInvestigar*, 7(2).  
<https://www.investigarmqr.com/ojs/index.php/mqr/article/view/353>

Campos, S., Cuétara, L., & Plaza, N. (2020). Recursos naturales y culturales como factor de desarrollo local turístico de la provincia de Manabí. *Revista Polo del Conocimiento*, 5(7).  
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9083759.pdf>

Carreño, A. M. (2017). Criterios de comparación entre itinerarios culturales (patrimoniales) y rutas diseñadas. *Revista Turismo y Patrimonio*, 12. 103-114. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2014.n8.08>

Carrillo, C. (2020). *Crecimiento económico del sector gastronómico de la parroquia Ulba*. Obtenido de [Tesis de grado, Universidad Técnica de Ambato]; Repositorio institucional de la UTA.  
<https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/780b49cf-369f-407a-b2d1-3a117471ca7e/content>

Castilla Corzo, F., Burbano Argoti, C. A., & Salazar Duque, D. A. (2019). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Revista Turismo y Sociedad*, 20. Obtenido de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/6272/8197>



- Cedeño Matabay, K. A. (2016). Creación de una ruta gastronómica turística de los dulces tradicionales del cantón Rocafuerte Provincia de Manabí.con el fin de impulsar el turismo gastronomico. *Dspace*, 139.  
<https://www.dspace.cordillera.edu.ec/items/26ccc084-b4ab-4e0c-bacc-0a12a894007c>
- Esquivel, R., Villaseñor, M., & Martínez, A. (2021). Análisis de la cultura turística y sus beneficios para el turismo en el pueblo mágico de COMONFORT, Guanajuato, México. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 4(1).  
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7907927.pdf>
- Félix Mendoza, Á. G., Campos Jiménez, S. E., Martí Noguera, J. J., & Mejía Ramos, M. (Octubre de 2017). Recuperación de destinos turísticos posterremoto: revisión del caso Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*(80), 20.  
<https://biblat.unam.mx/hevila/Revistavenezolanadegerencia/2017/vol22/no80/5.pdf>
- Horacio, Z. R. (2022). *Breve historia y perspectivas para el futuro del Sistema Nacional de Áreas Protegidas del Ecuador (SNAP)*. Calceta Manabí: SPAM MFL.  
[https://www.researchgate.net/publication/362801718\\_Breve\\_historia\\_y\\_perspectivas\\_para\\_el\\_futuro\\_del\\_Sistema\\_Nacional\\_de\\_Areas\\_Protegidas\\_del\\_Ecuador\\_SNAP](https://www.researchgate.net/publication/362801718_Breve_historia_y_perspectivas_para_el_futuro_del_Sistema_Nacional_de_Areas_Protegidas_del_Ecuador_SNAP)
- Hormaza, D. (2020). Algunos antecedentes históricos, socioculturales de las bebidas alcohólicas en Ecuador dirigido a los estudiantes de arte y turismo. *Revista de Estudios en Sociedad, Artes y Gestión Cultural*, 2(18).  
<https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/RTC/article/view/5741>
- Jácome Villacrés, L. V., Macías Barberan, J. R., & Zambrano Cedeño, J. M. (2021). Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de



Manabí. Las Ciencias, 352.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8383722>

Jácome, L., Macías, J., & Zambrano, J. (2021). Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí. *Dom. Cien*, 7(4).  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8383722>

Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: Un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos*, 12. 1187-1198  
[https://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516\\_09.pdf](https://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf)

Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos*, 14(5), 1198. Obtenido de [https://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PS516\\_09.pdf](https://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf)

Juliana, Z. V., & García Andrade, J. P. (2023). La gastronomía ancestral y su comportamiento en el turismo cultural del canton Rocafuerte de la provincia de Manabí-Ecuador. [Tesis de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador]. Repositorio institucional ULEAM.  
<https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4502>

Mendoza, A., Yumisaca, J., & Peralta, S. (2022). Diversificación del turismo mediante rutas culturales en la parroquia Manglaralto, provincia de Santa Elena. *Siembra*, 9(2).  
<https://www.redalyc.org/journal/6538/653871546004/html/>

Mendoza, F. (2020). Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador. Concepto de valor añadido para el turismo. *Gastronomía y turismo*, 2.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9949755>

Morán, V., Salazar, D., & López, P. (2023). Dimensiones e indicadores para la valoración de destinos turísticos gastronómicos. *Revista Kalpana*, 2(25).  
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9367941.pdf>



- Moreno, P. (2005). Metodología de la Investigación. *El profesorado de EF y las competencias básicas en TIC*. Caracas. [http://148.202.167.116:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/3830/Metodologia\\_investigaci%c3%b3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://148.202.167.116:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/3830/Metodologia_investigaci%c3%b3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Muentes Calderón, M. L., & Villamil Aveiga, A. L. (2017). Efecto del tipo de licor utilizado en la elaboración de rompopo sobre el sabor y la viscosidad. [Tesis de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ext. Chone], Ecuador Repositorio institucional ULEAM Chone. <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1730/1/ULEAM-IAL-0035.pdf>
- OMT. (2008). Glosario de términos de turismo. OMT. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Paucar Oña, A. S., & Zambrano Muentes, M. B. (2015). Plan de aprovechamiento del patrimonio cultural y recursos naturales para impulsar el turismo en el cantón Rocafuerte, provincia de Manabí. *Repositorio Institucional de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE*, 316. <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/12341>
- Paz, R., & Figueroa, J. (2023). Plan de Marketing Operativo en la Dulcería Tradicional Los Almendros Agencia Rocafuerte. *Digital Publisher*, 8(6). [https://www.593dp.com/index.php/593\\_Digital\\_Publisher/article/view/2107](https://www.593dp.com/index.php/593_Digital_Publisher/article/view/2107)
- Quimbita Taipe, J. (2020). Plan de negocios para la creación y comercialización de té de canelazo en la ciudad Latacunga, Provincia Cotopaxi. [Tesis de grado, Universidad Indoamérica, Ecuador]. Repositorio institucional UIA. *DSpace*, 146. <http://repositorio.uti.edu.ec/handle/123456789/1820>
- Requelme, I. (2023). Diseño de una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Francisco de Orellana, Provincia Orellana. [Tesis grado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador]. Repositorio



Institucional

ESPCH.

<http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/19528/1/23T01029.pdf>

Reyes, E., Valdes, M., Santacoloma, O., & Fierro, D. (2023). Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*, 23(39).  
<https://cienciaytecnologia.uteg.edu.ec/revista/index.php/cienciaytecnologia/article/view/618>

Riobamba, M. d. (s.f.). *Riobamba.com.ec*. Obtenido de Riobamba.com.ec.:  
<https://riobamba.com.ec/es-ec/chimborazo/riobamba/rutas-gastronomicas/ruta-huecas-riobamba-aat0n60eg>

Roberto, H. S., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. d. (2021). *Metodología de la investigación*. Mexico: MC Graw Hill Education.

Rodríguez, R., & Rosa Olivella, L. (2010). Introducción a los sistemas de información geográfica, conceptos y operaciones fundamentales. *FUOC*, 82. Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.bo/handle/54000/1230>

Romero, J. (2022). Ruta Gastronómica del cantón Cayambe provincia de Pichincha a partir de sus potencialidades territoriales. *Revista Científica de FAREM-Estelí*, 2(42).

Sánchez, D., & Mora, L. (2022). Evaluación de hidrocoloides sobre la inhibición de grumos en el rompopo. [Tesis de licenciatura, Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. Ecuador]. Repositorio institucional ESPAM.  
[https://repositorio.esпам.edu.ec/bitstream/42000/1758/1/TIC\\_AI01D.pdf](https://repositorio.esпам.edu.ec/bitstream/42000/1758/1/TIC_AI01D.pdf)

Segarra, G. (2023). La cocina tradicional y la experiencia turística del Cantón Patate. Obtenido de [Tesis de licenciatura, Universidad Técnica Ambato. astronomía. Quito, 102. <https://core.ac.uk/reader/147372440>



Turismo, M. d. (11 de Octubre de 2022). Latitud Iche, la primera ruta gastronómica del Ecuador nace en Manabí. *Ministerio de Turismo*. <https://www.turismo.gob.ec/latitud-iche-la-primera-ruta-gastronomica-del-ecuador-nace-en-manabi/>

Vera, T., Robles, Y., Cruz, J., & Riofrío, W. (2021). Recuperación de la gastronomía tradicional de la parroquia Santa Marianita que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural. *Revista Polo de Conocimiento*, 6(4).

Zurita, A. (8 de Diciembre de 2023). Rompope: la bebida que nació en un convento y ahora acompaña la Navidad. *El Universo*. Obtenido de <https://sabor.eluniverso.com/rompope-la-bebida-que-nacio-en-un-convento-y-ahora-acompana-la-navidad/>