

Reactivación económica tras sismo 16A. Festival gastronómico en parroquias rurales Portoviejo (Ecuador) 2016-2019

Economic recovery after earthquake 16A. Gastronomic festival in rural parishes Portoviejo 2016-2019

POVEDA, Eliana L¹
 BUZETTA, María F²
 CARTAY, Rafael C³

Resumen

Analizamos formas de intervención para reanimar la economía local de Portoviejo tras el sismo del 16A. Hay estudios sobre medidas de reactivación a nivel macro, pero pocos sobre intervención pública a nivel local, como los festivales gastronómicos, vinculados a comunidades locales, creando empleos e ingresos. Se emplearon técnicas de recopilación de información, durante un periodo de cuatro años, en que participaron doscientos expositores. Concluimos que el éxito obtenido resulta de una socialización apropiada y una movilización eficiente de recursos locales.

Palabras clave: Portoviejo, festival gastronómico, reactivación económica, sismo 16A.

Abstract

Intervention forms are analyzed to revive the local economy of Portoviejo after the 16A earthquake. There are studies on reactivation measures at the macro level. But few on public intervention at the local level, such as gastronomic festivals, linked to local communities, creating jobs and income. Information gathering techniques were used, during a period of four years, in which two hundred exhibitors participated. We conclude that the success obtained results from an appropriate socialization and efficient mobilization of local resources.

Key words: Portoviejo, gastronomic festival, economic recovery, earthquake 16A.

1. Introducción

Tras una fuerte catástrofe o un desastre natural sobrevienen secuelas diversas y de gran intensidad. Una catástrofe natural es un efecto perturbador provocado por un episodio natural extraordinario que ocasiona, a menudo, pérdidas de vidas humanas (Ojeda-Moncayo, 2004). Cuando ese evento alcanza una gran magnitud y hace necesaria la intervención de la ayuda externa al territorio afectado, se le considera un desastre natural (Cantos et al., 2002). En ese caso, se producen numerosas pérdidas de vidas humanas y de heridos, y grandes

¹ Docente Universitario. Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas. Universidad Técnica de Manabí. elipc1984@hotmail.com

² Docente Universitario. Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas. Universidad Técnica de Manabí. fernandabuzetta@hotmail.com

³ Docente Universitario. Facultad de Ciencias Matemáticas, Físicas y Químicas. Universidad Técnica de Manabí. rafaelcartay@hotmail.com

daños materiales en viviendas, fábricas, carreteras y establecimientos de servicio público, que traen consecuencias para el desenvolvimiento de la sociedad, que se resiente del fuerte y súbito impacto, y queda aletargada durante un tiempo prolongado, sin poder reactivarse.

Ese estrés social toca a las personas y a los agentes económicos y administrativos, haciéndolos muy vulnerables e improductivos o reduciendo de manera notable su eficiencia organizativa y de inter-relacionamiento social.

Para contrarrestar los efectos negativos derivados del desastre natural, todos los sectores, gobierno y particulares, producen acciones para compensar el perjuicio recibido. El gobierno, en sus distintas instancias, aplica, por su parte, medidas de reactivación económica, política y cultural, con miras a dinamizar la sociedad deprimida y superar el estrés social. Son, sin embargo, medidas de prevención, mitigación y acciones tomadas al nivel central para garantizar una rápida y adecuada respuesta. Consisten, por lo general, en decisiones de política económica y de flexibilización tributaria, que contribuyen a los procesos de reconstrucción y de reactivación de las economías locales, pero que muchas veces no tocan directamente a las comunidades más empobrecidas y vulnerables.

Hay muchas evidencias de que los desastres naturales afectan a todos los sectores sociales, especialmente a los más débiles, pues los daños ocasionados dependen no solo de la magnitud de la amenaza natural, sino también de la vulnerabilidad de la sociedad, o estrato social, expuesta a tal amenaza (Berrocal Vargas, 2008; Campos-Vargas et al., 2015; Wilches-Chaux, 1993). Sus viviendas son muchas veces improvisadas, situadas en terrenos inestables; sus empleos, cuando los tienen, son temporales y de baja remuneración. Al producirse un desastre, la actividad productiva se ve seriamente afectada, y el acceso de la población a los alimentos se ve seriamente comprometido (Cova & Rincón, 2015). La pérdida de un deudo que mantenía económicamente al hogar es una tragedia familiar. Los trastornos psico-patológicos tras el desastre son más duraderos y sentidos entre los pobres (Cova, Rincón 2010).

En este artículo analizaremos el desarrollo de una de las medidas usualmente propuestas por el gobierno municipal para reactivar la sociedad deprimida a nivel micro, tras el terremoto del 16A del 2016. Tal como las aplicó el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Municipal del cantón Portoviejo, capital de la provincia de Manabí, Ecuador, por medio de festivales gastronómicos, tras el violento terremoto del 16A del 2016. Son algunas medidas que persiguen aumentar los empleos directos e indirectos, y los ingresos de las familias rurales que pudieron haberse visto afectadas por el desastre natural. Con tal fin se convocó la participación de las cocineras populares para que desarrollen actividades culinarias en festivales gastronómicos en las siete poblaciones cabeceras de las parroquias rurales del cantón Portoviejo, en torno a una preparación culinaria emblemática de su parroquia. Con esta iniciativa, los organismos del GAD municipal, liderados por el Municipio y los gobiernos parroquiales, buscaron dinamizar dos subsectores económicos de importancia para el aumento del empleo local y de los ingresos familiares: el de la alimentación, a través de restauración gastronómica, y el de la actividad turística interna, creando atractivos gastronómicos que estimularan la movilización de flujos de visitantes hacia una determinada población, recurriendo a la memoria gustativa, y la identidad cultural local. A la vez, con una acción originada en el municipio de Portoviejo, la capital de la provincia de Manabí, se promovía la cocina manabita al nivel de la parroquia, en consonancia con la consolidación de preparaciones culinarias más representativas de cada parroquia.

En la bibliografía especializada hay muchos estudios sobre el tema que plantean medidas de reactivación tras desastres naturales de gran dimensión. No obstante, son pocas las investigaciones que tratan sobre las medidas más “modestas” de intervención pública a nivel local, como los festivales gastronómicos de acción limitada, en cuanto al número de los expositores, los flujos de visitantes atraídos y el volumen de ventas resultantes. Esas acciones se inscriben dentro de la modalidad de turismo gastronómico, entendido como “la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la

degustación de platos y bebidas y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje” (Hall & Mitchell, 2013). En casi todos esos trabajos, como sucedió en la investigación realizada en México por (Capraro, et al., 2018), se discuten los daños humanos y materiales provocados por los sismos de septiembre de 2017, pero se dedica poca atención a las medidas de reactivación a nivel de las pequeñas poblaciones locales afectadas. Otros, como los realizados en nuestro país (Borja, 1993; d’Ercole, 1989; Garcia P., 2016; Nieto & Moreno, 1993) tras desastres naturales (sismos, inundaciones, sequías), tratan casi exclusivamente sobre las medidas de emergencia y los planes macros de reconstrucción, pero sin llegar a las comunidades más modestas, tanto rurales como urbanas.

Los sismos produjeron fuertes erogaciones de emergencia que desequilibraron tanto el presupuesto nacional como los presupuestos estatales. Los gastos de reconstrucción de los bienes privados afectados trajeron consigo una disminución de la “riqueza ciudadana”, que disminuyó el nivel del consumo en los hogares y el nivel de la inversión en las empresas. Esas reducciones provocaron una situación contraccionista, que afectó el desempeño del PIB. Pero la perspectiva de su análisis se ubicó, como en otros estudios revisados, sobre las grandes medidas propuestas por los grandes planes de reconstrucción nacional o regional. A nivel micro, el derrumbamiento de un pequeño hotel o de un modesto restaurante produce pérdidas de empleos y de ingresos para los propietarios y los trabajadores dependientes, afectando el PIB regional.

El sismo del 16A de 2016, de 7,8 grados en la escala de Richter, fue un gran desastre natural. Se convirtió en el evento sísmico más mortífero producido en la provincia de Manabí, con un saldo de casi 700 fallecidos registrados oficialmente, sin incluir la suma de desaparecidos, y más de 6.000 heridos. La economía provincial fue seriamente afectada y muy disminuida la actividad turística, una de las principales actividades económicas de la costa. En el cantón Portoviejo había antes del sismo del 16 A, 233 establecimientos turísticos que se redujeron a 136 tras el evento, representando una disminución del 50% de la planta turística, a pesar de los esfuerzos por atraer visitantes en los meses posteriores al sismo, disminuyendo las tarifas de los hoteles, los restaurantes y los servicios, los turistas no llegaron (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Portoviejo - Dirección del turismo, 2016). Decayó la actividad productiva. El IESS señaló que entonces 1230 personas solicitaron seguro de desempleo en Manabí, (Poveda & Vélez, 2017). Se buscaron, entonces, otras alternativas. Una de ellas, que se ha mantenido en el tiempo, ampliándose, es el de los festivales para reanimar económica y culturalmente las zonas deprimidas por los desastres naturales. Una actividad que combina la comida, la bebida, la música, el baile y la danza, las competencias deportivas y las muestras de artesanía local.

La puesta en práctica de grandes festivales es un recurso muy utilizado a escala mundial, en especial en los países de mayor desarrollo económico, a partir de la década de 1980 como en España (Parrondo, 2005), Portugal (Oliveira, 2011) en la cuenca del mediterráneo (Alonso & Krajsic, 2013). E igualmente en algunos países de larga tradición gastronómica como México, Argentina, Perú, y Chile (Matta, 2011); incluso en el Ecuador (López-Guzmán et al., 2016).

Un inicio tan reciente indica que las investigaciones relacionadas con los efectos de estos festivales como elementos estimulantes del turismo no tienen muchos años, y que aún falta mucho por (Lyck et al., 2012). Y mucho más en el caso de que estos festivales se desarrollen en zonas rurales, para estudiar los efectos de estos eventos sobre la creación de empleo y la generación de ingresos en zonas deprimidas económicamente. Algunas veces los festivales se han empleado para promover el desarrollo de destinos turísticos o para ir definiendo rutas turísticas o para fortalecer la integración comunitaria y acrecentar el sentimiento de identidad cultural. Algunas investigaciones han mostrado que estos eventos han sido eficaces, en cierta medida, para atraer la inversión y crear (Courtney & Hennessey PhD., 2016; Kivela & Crotts, 2006). No obstante, las consecuencias negativas para las comunidades, como la inducción de comportamientos socioculturales que contrastan notablemente con las costumbres locales, produciendo desequilibrios en las conductas de pobladores jóvenes (González Pérez, 2005).

Otras investigaciones muestran el desarrollo de conductas, divorciadas de la cultura local, que copian manifestaciones culturales de una manera inauténtica con el solo fin de entretener a los turistas (McCartney, G., & Osti, L. & Osti, 2007). Otros se refieren a los desajustes de la vida cotidiana que provocan estos eventos, en cuanto al congestionamiento del tráfico y los problemas de estacionamiento vehicular (Delamere et al., 2001) o los daños causados a la preservación del medio ambiente (Pereira & De Conto, 2009). Además de sobrepasar la capacidad de carga turística.

Se acepta generalmente que los festivales gastronómicos son una buena alternativa para promocionar destinos turísticos (Kivela & Crotts, 2006), pero debe ser evaluada su ejecución para canalizar los efectos positivos y minimizar los negativos. (Cole & Scott, 2004) recomiendan evaluar de manera periódica las actividades cumplidas en estos festivales con el fin de mejorarlos y corregir sus problemas, para que cumplan eficientemente el fin para el cual fueron creados, que no es otro que el de atraer visitantes y reanimar los destinos turísticos que se hayan deprimido por alguna razón.

(Hijo & Lee, 2011) consideran que hay tres factores claves para asegurar el éxito de un festival: 1) una socialización adecuada, 2) una oferta interesante y diversa de atractivos culturales, y 3) un conjunto de facilidades y comodidades que convengan al visitante de que no resultará incomodado en el festival, y que podrá obtener algunas satisfacciones personales con su visita. Estos tres factores están relacionados directamente con las bondades del festival que motiven al potencial visitante a asistir. Una condición importante de los festivales es que sus actividades sean diversas y que no puedan ser ofrecidas de manera separada, o como actividades agregadas sin elementos conectores que configuren una oferta integrada de actividades y comodidades que vendan al festival como un paquete atractivo para los visitantes, nacionales y extranjeros. Ese resultado se logra concibiendo al festival con una visión global e integrada, que se proponga crear una sensación de “atmósfera” cultural y un “panorama” general (Kitterlin & Yoo, 2014), que envuelva a los asistentes y aumente el nivel de satisfacción recibida, y que los estimule a seguir participando en eventos futuros. Para lograr la plenitud de la satisfacción recibida, es necesario que en el festival participen de manera directa y comprometida las comunidades locales receptoras y las autoridades del lugar.

2. Metodología

Esta investigación es de tipo cualitativo, cuantitativo, inductivo-deductivo, que recreó una experiencia desde su inicio hasta su final, lo que nos permitió tener una idea completa del proceso. Se desarrolló en siete localidades distintas, adscritas al cantón Portoviejo, durante cuatro años, y continuará realizándose para dinamizar la economía local y contribuir al bienestar social.

La información utilizada en este artículo fue recabada utilizando varias técnicas de recopilación de información: entrevistas, encuestas, observación de campo o visitas in situ, investigación documental, y para definir las medidas correctoras después de cada festival, se utilizó la técnica del focus group con los participantes.

- Observación de campo. Antes de realizar las actividades propias de cada festival, el comité organizador realizó una visita a cada parroquia, para seleccionar el plato estelar, el escenario en el cual se desarrollaría la actividad y a los expositores potenciales que actuarían en representación de cada parroquia.
- Entrevistas. La selección de los expositores para cada parroquia fue realizada por sus autoridades mediante una convocatoria a las personas que tuviesen o no negocios formales establecidos, y que cuenten con la vocación y experiencia en el oficio culinario. Una vez cerrada la convocatoria, se procedió a realizar un taller con los potenciales expositores con el fin de socializar la actividad, y capacitarlos en la aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria para el mejor desempeño de su labor en el festival.
- Encuesta. Esta técnica se aplicó durante la realización del festival, llenando una ficha de levantamiento de información para cada expositor, realizada por el personal de la Dirección de Desarrollo Turístico del GAD

municipal de Portoviejo, con el propósito de indagar sobre el número y tipo de preparaciones culinarias ofrecidas y el volumen de venta obtenido por cada expositor. Ese objetivo definió el carácter de la encuesta, aplicada a todo el universo, es decir aproximadamente a doscientos expositores.

- Investigación documental. Para complementar la información recabada in situ se recurrió a la lectura de artículos científicos y de libros relacionados con el tema. Esta parte fue muy útil en la elaboración de la introducción y para conocer experiencias similares de otros países.
- Grupo focal o focus group. Esta técnica se aplicó durante el proceso de control de las actividades cumplidas, junto con los expositores. En esa ocasión, ellos relataron las experiencias vividas e hicieron observaciones sobre los problemas confrontados. Esta etapa fue muy importante para evaluar el rumbo de la actividad e introducir correctivos.

3. Resultados

3.1. La experiencia previa de los festivales gastronómicos en el cantón

El 16 de abril de 2016 se produjo un terremoto de 7.8 en la escala de Richter en Ecuador, sintiéndose con mayor intensidad en las provincias de Manabí y Esmeraldas. Las ciudades más impactadas por el terremoto en Manabí fueron: Portoviejo, Manta, Bahía y Pedernales. En cada una de ellas comenzaron a realizarse medidas de mitigación para compensar los daños recibidos, tanto en la infraestructura, como en el estado de ánimo de los pobladores, con el propósito de reanimar la actividad económica.

Con esa finalidad, se realizaron inmediatamente después del sismo, festivales gastronómicos en varios cantones de la provincia. Uno de ellos en Portoviejo y particularmente en la parroquia de Abdón Calderón con el Festival de la Morcilla realizado el 29 de mayo del 2016. Este festival tuvo como antecedente otro realizado en 2015, sin relación directa con el sismo al cual hemos hecho referencia.

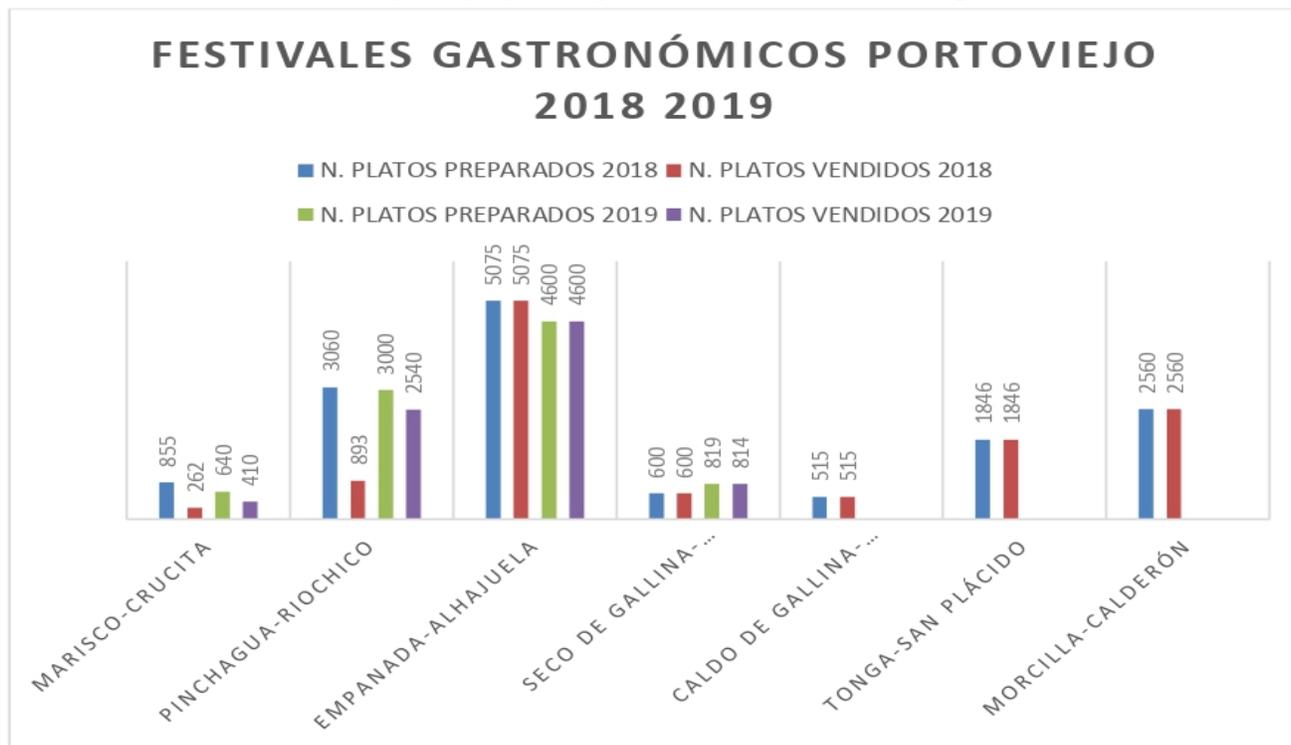
Una primera evaluación del festival de la Morcilla, realizada en 2016, nos dice que hubo algunos problemas derivados de la organización, porque no se había consolidado la experiencia. Entre estos problemas, no se contó con que la afluencia de visitantes superaría con creces la expectativa, porque el público quería demostrar su solidaridad con las víctimas del desastre. Como consecuencia de ello, la demanda de platos preparados superó a la oferta, y la afluencia del visitante produjo problemas de tránsito y de contaminación. Consecuencias negativas, que fueron corregidas en los festivales posteriores, debido a una mejor planificación de las actividades.

3.2. Evaluación de la participación en los festivales gastronómicos en el periodo 2018-2019. (Berrocal Vargas, 2008; Campos-Vargas et al., 2015; Wilches-Chaux, 1993)

Sobre los niveles de participación de los expositores, no se levantaron los registros correspondientes al año 2017, pero sí se cuantificaron en los años posteriores para corregir la falla resultante. De tal manera que nuestro análisis se hará en base a los años 2018-2019, para los cuales se cuenta con información completa.

Gráfico 1

Distribución de los platos preparados y vendidos durante los festivales gastronómicos.



Fuente: Elaboración propia

De una manera general se observa que en el Festival de la Empanada se prepararon y vendieron, en los años considerados, la misma cantidad de platos, sin producirse diferencias significativas. La razón quizás se deba a que la empanada no es un plato completo, y para satisfacer al cliente se requieren consumir de tres o cuatro unidades, lo que se refleja en el gran número de empanadas vendidas. En ese festival hay una relación muy estrecha entre los platos preparados y los platos vendidos, lo que ocurre de una manera similar en los otros festivales, salvo en el de Mariscos y de Ceviche de Pinchagua. En los que, al parecer, es muy difícil calcular el número de porciones. Hay que señalar que, en estos dos festivales, a pesar de que existe una diferencia entre los platos preparados y vendidos, podemos notar, que ese aparente fracaso en las ventas, no influyó en la decisión de los expositores de disminuir el volumen de sus preparaciones.

En el caso del Festival del Seco de Gallina se observa un aumento en los platos preparados y vendidos en cada año, lo que difiere del comportamiento de los otros festivales, donde sí se observan oscilaciones.

En el análisis del gráfico se presentan dos variables distintas: una independiente, que es el volumen de platos preparados y otra dependiente, que es el número de platos vendidos. La diferencia entre las dos variables consideradas refleja una falta de planificación por sobrestimación de la demanda y posibles pérdidas para los expositores, que no logran colocar completamente su oferta.

Es importante considerar la relación que existe entre el volumen de ventas, que determina los beneficios obtenidos por la medida de intervención del GAD Municipal y el costo de producción de los platos estelares, en cuanto al tamaño de la porción, precio de los ingredientes y costo de elaboración. La diferencia entre esos dos elementos es el margen de ganancia o de pérdida resultante de restarle al ingreso de venta el costo de producción de cada unidad vendida, que se estima en aproximadamente el 50%, lo que representa una ganancia similar en todos los festivales. Para ilustrar este punto presentamos los siguientes ejemplos:

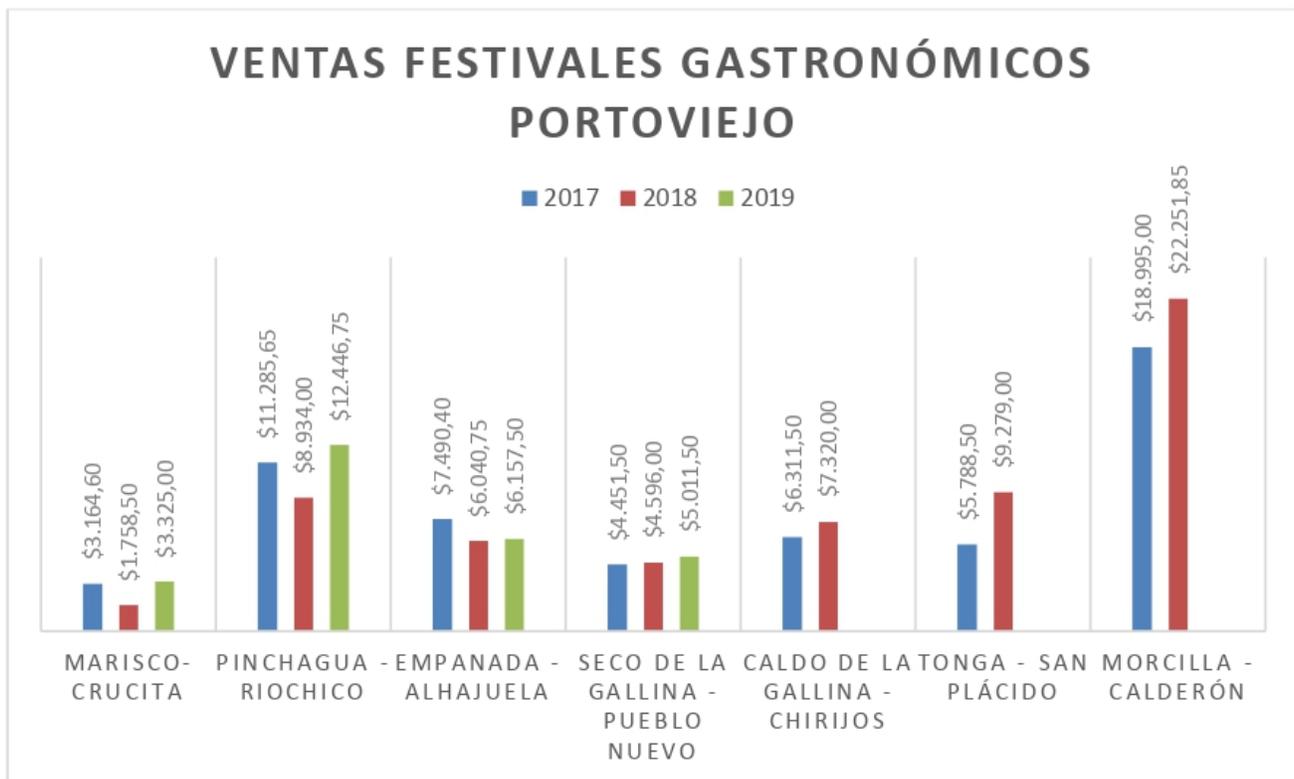
- Si consideramos que la preparación de tonga, seco y caldo de gallina, es bastante similar en cuanto a los ingredientes utilizados y su costo, se calcula que de una gallina se obtienen diez porciones para cualquiera de estos platos. Estimando en \$4,00 el precio del plato servido en el Festival, la ganancia es del 50%, es decir de \$2,00.
- Producir un entrijo, que es el relleno de la morcilla, para cincuenta porciones equivalente a 23 metros por un cerdo adulto, de la que se obtienen 25 libras de tripas embutidas a un costo total de \$100,00 por entrijo, permite obtener una ganancia estimada del 50%.
- De un plátano verde variedad dominico, se obtiene, de manera artesanal la masa para la elaboración de tres empanadas medianas en promedio, lo que a un precio de \$0,50 por empanada, produce una ganancia del 50%, habiendo cubierto el costo de la materia prima y la mano de obra.

Como puede observarse el porcentaje de la ganancia obtenida en las tres preparaciones tipo es de prácticamente la misma, en torno al 50%.

3.3. Evaluación del volumen de venta de los productos ofrecidos en los festivales.

Los festivales analizados no presentan similitudes en el proceso de organización ni en la afluencia de público. De los siete festivales, hay uno en particular que merece nuestra atención especial, no por ser el más grande ni concurrido, ni por el volumen de venta, sino por su singularidad. El festival del marisco tiene sus características propias de realización (organización y desarrollo) que lo hacen difícilmente comparable con los demás festivales. Por tal razón, creemos conveniente explicar un poco más en detalle esa singularidad.

Gráfico 2
Distribución y análisis de las ganancias reportadas durante los festivales gastronómicos.



Fuente: Elaboración propia

El Festival del Marisco se ha desarrollado regularmente en la parroquia rural de Crucita, aunque cambió en una ocasión cuando fue realizado en la comunidad Las Gilces (La Boca), aparte de eso, hay algunas características muy particulares que atañen a ese festival:

- Existencia de un número suficiente de establecimientos de gastronomía en la población que satisfacen la demanda local, con productos del mar e internacionales, y no con productos del campo manabita.
- La demanda local y extraordinaria de fin de semana es satisfecha por la oferta local de Crucita.
- En 2018 se cambió el lugar del evento del Festival del Marisco a la comunidad Las Gilces, situada a once kilómetros del centro de Crucita. Ese desplazamiento produjo una caída en las ventas, porque Crucita tiene mejores servicios públicos y es más accesible para el turista.
- En 2019 se volvió al lugar original y hubo una recuperación de las ventas, sin embargo, por debajo de las expectativas.
- El bajo volumen de ventas en los tres años del Festival del Marisco con relación a los otros festivales, puede explicarse por el desinterés de los participantes oferentes en el evento, acostumbrados a suplir el aumento de la demanda derivada de la mayor afluencia de visitantes durante los largos feriados.
- La oferta gastronómica en la zona urbana de Portoviejo es servida regularmente con productos procedentes del mar (pescado y mariscos). Por tal motivo, no resulta tan novedoso para el consumidor que visita Crucita durante el fin de semana, y en particular durante el Festival del Marisco.
- Tradicionalmente el Festival del Marisco que se realiza en la playa no llama la atención privilegiada de los manabitas montuvios, quizás por un problema relacionado con la identidad cultural montuvia, habituados a productos del campo manabita.
- El Festival del Marisco cuenta, generalmente, con una menor motivación y organización de los participantes, lo que no sucede con los otros festivales. Hemos observado, por experiencia, que el sentido organizativo de los montuvios está, al parecer, más desarrollado que en otras culturas de la costa ecuatoriana.
- El promedio de venta en los cuatro primeros festivales realizados asciende, de acuerdo a la información proporcionada por la Dirección de Turismo del GAD Municipal de Portoviejo, a la cantidad de \$74.662,15. Es decir, a un promedio de \$18.665,54 por festival, una cifra que es superior a la obtenida en el Festival del Marisco (\$8.248,10), que fue 2,26 veces inferior.
- En este festival, hay la particularidad de que solo uno de los expositores, “La casa de la cazuela”, desarrolló un emprendimiento a partir del inicio de los festivales.
- El promedio de gasto per cápita de los festivales es de \$5 a \$6 por visitante, una suma baja cuando se considera el relativamente alto costo de los platos ofrecidos en el Festival del Marisco, que no deja mucho margen de ganancia al expositor y lo desestimula.

3.4. Análisis del comportamiento general de los festivales

Los festivales desarrollados en el cantón Portoviejo se caracterizan por realizarse en las zonas rurales, se realizan durante un solo día, y todos ofrecen un plato típico estelar acompañado de platos complementarios también tradicionales de la comida manabita. Los precios de venta al público de los platos y bebidas son accesibles y no han variado durante el periodo de los cuatro festivales.

La convocatoria es a través de la Junta parroquial, realizándose reuniones para coordinar la seguridad industrial y alimentaria. El gestor de los festivales gastronómicos es el GAD Municipal de Portoviejo y los actores en el desarrollo de los festivales son los expositores gastronómicos, la Junta Parroquial, el GAD Municipal y la Escuela Gastronómica de Manabí.

Sin embargo, existen diferencias en cuanto al volumen de venta obtenido en los distintos festivales. Observamos que, en primer lugar, se encuentra el Festival de la Pinchagua. En el segundo lugar con bastante diferencia, está

el Festival de la Empanada, seguido muy de cerca por el Festival del Seco de Gallina y, a lo lejos, el Festival del Marisco.

Los comportamientos de los festivales presentan tendencias distintas entre sí. El Festival del Marisco, se caracteriza por tener una variación acentuada. En el primer año con un inicio prometedor, seguido por una baja significativa y luego una leve recuperación. El segundo festival, el de la Pinchagua presenta una tendencia a subir con una caída en el segundo año. El tercero, el Festival de la Empanada es el más concurrido y con el mayor número de preparaciones ofrecidas y vendidas. El cuarto festival, del Seco de Gallina presenta una tendencia descendente con una suave caída en el segundo año. El quinto y sexto festival Caldo de Gallina y Tonga, respectivamente presentan comportamientos similares con una tendencia ascendente.

El Festival de la Morcilla es el que genera mayor cantidad de ingresos. Este festival tiene un comportamiento muy particular:

- Es desarrollado en la parroquia rural más poblada del cantón Portoviejo.
- Las autoridades parroquiales son muy entusiastas y organizadas, existiendo ciertas conexiones que pueden influir en su desarrollo.
- La morcilla es un plato muy particular en el cantón y se observa un avance tecnológico en su proceso de producción.
- De todas las sedes de festivales, es el más cercano a la ciudad capital de la provincia.
- Presenta mayor cantidad de espectáculos, promovidos por la gestión entusiasta de las autoridades locales.

En los tres primeros festivales existe una tendencia a la disminución de las ventas, mientras que, en los cuatro últimos festivales la tendencia es claramente creciente. Pareciera que el beneficio dinamizador (ingreso y empleo) es más notable en los festivales de la pinchagua, caldo de gallina y tonga, en correspondencia con los propósitos perseguidos por el programa.

4. Conclusiones

La experiencia de los festivales gastronómicos en términos generales es prometedora. En primera instancia ha permitido definir el perfil gastronómico de las parroquias rurales de Portoviejo, mediante la selección de un plato estelar. En segundo, ha creado una oferta de emprendimiento local, que involucra a toda la familia. Y en tercer lugar se ha establecido una fuente de políticas turísticas en el territorio.

En los festivales gastronómicos se observa la participación de cuatro actores importantes: expositores gastronómicos, GAD municipal de Portoviejo, GAD's parroquiales rurales y Escuela Gastronómica de Manabí, siendo los dos primeros los actores principales del evento. La intervención de los actores para el desarrollo de los festivales promueve una cultura de organización y de permanente capacitación en temas directamente relacionados con el quehacer culinario, mostrando al público su talento y nivel de organización en actividades de gran afluencia turística.

La oferta culinaria de los festivales gastronómicos está conectada con la descripción de los atractivos turísticos naturales y culturales de cada una de las parroquias participantes, generando en los visitantes la motivación por desplazarse a los alrededores y disfrutar de espacios de ocio y tranquilidad en la parroquia. Esta situación estimula a las autoridades a revitalizar la Ruta del Encanto, denominada así por el GAD provincial de Manabí y que aún está latente en la memoria de los portovejenses como un circuito turístico de hermosos paisajes y escenario de un patrimonio cultural valioso, que refleja la identidad montuvia. Sin embargo, hay que advertir que la parroquia Crucita se encuentra fuera de ese circuito, pero soportado en su propio atractivo de destino turístico de sol y playa, que deberá ser consolidado por políticas de desarrollo que fortalezcan esa condición.

Con la experiencia adquirida en cada periodo de realización de los festivales, es deseable que las juntas parroquiales realicen por su cuenta más festivales gastronómicos durante el año. Resulta limitado el número de ingresos económicos percibidos al realizarse el festival una sola vez por año. La participación de los expositores gastronómicos, estaría complementada en este caso, por los diferentes artesanos, talentos artísticos locales y con la incorporación de otras instituciones públicas y privadas, que promuevan el espíritu emprendedor de las comunidades y den una visión más completa de las potencialidades turísticas de la parroquia.

Podemos concluir diciendo que los festivales gastronómicos cumplen una función reanimadora de un escenario deprimido después de un sismo, y esa fue la intención de este artículo. Pero podemos agregar que, en la práctica, la realización del festival se autonomiza del objetivo inicialmente perseguido, y se convierte en una actividad regular cumplida por las parroquias para posicionar su gastronomía y ofertar sus atractivos turísticos.

Referencias bibliográficas

- Alonso, A. D., & Krajsic, V. (2013). Food heritage down under: Olive growers as Mediterranean 'food ambassadors'. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 158-171.
- Berrocal Vargas, M. (2008). *Análisis y evaluación de la vulnerabilidad de la población de La Fortuna de San Carlos a la actividad volcánica del Volcán Arenal, Costa Rica*. Universitat de Girona.
- Borja, R. (1993). Josefina: Por qué se vino el cerro abajo? *Centro para el Desarrollo Social (CDS)*.
- Campos-Vargas, M., Aparicio, A. T., & Alanís, J. C. (2015). *Riesgos siconaturales: Vulnerabilidad socioeconómica, justicia ambiental y justicia espacial*. 24(2), 53-69.
- Cantos, Olcina, & Carcedo. (2002). Riesgos naturales. Conceptos fundamentales y clasificación. *Ariel*, 41-74.
- Capraro, S., Ortiz, S., & Valencia, R. (2018). Los efectos económicos de los sismos de septiembre. *Economía informa*, 408, 16-33.
- Cole, ST., & Scott, D. (2004). Examinar el papel mediador de la calidad de la experiencia en un modelo de experiencias turísticas. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 16(1), 77-88.
- Courtney, S. A., & Hennessey PhD., S. M. (2016). *Appealing to Different Appetites? A Comparative Analysis of Visitors and Residents to a Culinary Festival*.
- Cova, F., & Rincón, P. (2015). El terremoto y tsunami del 27-F y sus efectos en la salud mental. *Terapia psicológica*, 28(2), 179-185.
- d'Ercole, R. (1989). *La catástrofe del Nevado del Ruiz, ¿Una enseñanza para el Ecuador? El caso del Cotopaxi*.
- Delamere, T. A., Wankel, L. M., & Hinck, T. D. (2001). Development of a scale to measure resident attitudes toward the social impacts of community festivals, Part I: Item generation and purification of the measure, T. , 7(1), 11-24. *Event management*, 7(1), 11-24.
- García P., C. (2016). Turismo comunitario en Ecuador: ¿quo vadis?. *Estudios y perspectivas en turismo*, 25(4), 597-614.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Portoviejo - Dirección del turismo, D. (2016). *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Portoviejo—Dirección de turismo (2016). Diagnóstico de la planta turística de Portoviejo después del terremoto del 16A. Portoviejo, 12 de junio 2016. Documento digital*.

- González Pérez, U. (2005). El modo de vida en la comunidad y la conducta cotidiana de las personas. *Revista Cubana de Salud Pública*, 31(2).
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2013). Gastronomic tourism. *Niche tourism*, 73.
- Hijo, S., & 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.
- Kitterlin, M., & Yoo, M. (2014). Festival motivation and loyalty factors. *Tourism & Management Studies*, 1(10), 119-126.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. , 30(3), . *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3), 354-377.
- López-Guzmán, T., Lotero, C. P. U., Muñoz-Fernández, G., & Rivera, I. R. (2016). Perfil sociodemográfico, valoración de atributos y nivel de satisfacción. Estudio de Festivales gastronómicos,Guayaquil-Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, 21(76), 674-692.
- Lync, L., Long, P., & Grige, A. X. (Eds.). (2012). *Tourism, festivals and cultural events in times of crisis*.
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207.
- McCartney, G., & Osti, L. G., & Osti, L. (2007). From cultural events to sport events: A case study of cultural authenticity in the dragon boat races. *Journal of Sport Tourism*, 12(1), 25-40.
- Nieto, G. P., & Moreno, O. Z. (1993). LA JOSEFINA: LECCIONES APRENDIDAS EN ECUADOR. . *Especial: Desbordes, Inundaciones Diluvios*.
- Ojeda-Moncayo, J. (2004). The magnitude of landslides: An overview. Landslides: Evaluation and stabilization. *Balkema, Taylor & Francis Group*, 379-384.
- Oliveira, de S. P. R. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Parrondo, F. F. (2005). Turismo gastronómico en Asturias. *Cuadernos de turismo*, 15, 77-96.
- Pereira, G., & De Conto, S. M. (2009). Educación ambiental y planificación de un evento turístico: Los desfiles y las Olimpiadas Coloniales de la Fiesta Nacional de la Uva-RS. *Estudios y perspectivas en turismo*, 18(5), 511-529.
- Poveda, E., & Velez, C. (2017). *El sector hotelero portovejense después del 16A*. Universidad Espíritu Santo.
- Wilches-Chaux, G. (1993). La vulnerabilidad global. *Los desastres no son naturales*, 11-44.