

MODELO DE GESTIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO: PROPUESTA PARA FINCAS AGROTURÍSTICAS EN MILAGRO (ECUADOR)



Ángel Freire Díaz*



Isidro Alcívar Vera**

Félix Pastrán Calles***

El Campito - Negocios sostenibles
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Ecuador

CONTACTO

*  [0000-0002-6731-3517](https://orcid.org/0000-0002-6731-3517)
 angel.freired89@gmail.com

**  [0000-0001-7243-8907](https://orcid.org/0000-0001-7243-8907)
 isidro.alcivar@uleam.edu.ec

***  [0000-0001-7046-8942](https://orcid.org/0000-0001-7046-8942)
 felix.pastran@uleam.edu.ec

Cita recomendada (APA 6ta ed.)

Freire Díaz, A., Alcívar Vera, I. y Pastrán Calles, F. (2021). Modelo de gestión de turismo gastronómico: propuesta para fincas agroturísticas en Milagro (Ecuador). *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 19(1), 25-42.

Recibido: 18/11/2020.

Aceptado: 31/03/2021.

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo principal proponer un modelo de gestión del turismo gastronómico para las fincas agroturísticas del cantón Milagro, con el propósito de brindar alternativas para la reactivación turística, generar plazas de trabajo, potenciar el rendimiento de las fincas y mejorar la oferta gastronómica que permita a los visitantes tener experiencias agradables, de aprendizaje, esparcimiento en armonía con el ambiente y preservando la identidad gastronómica de la localidad. La metodología aplicada es cualitativa y se apoya en la investigación de campo. La población de estudio la conforman cinco fincas agroturísticas y la información fue registrada a través de la entrevista a los propietarios de estos espacios productivos, apoyado en el instrumento con 12 preguntas. Como resultado, se evidencia la carencia de gestión y capacitación del talento humano de las fincas, poca interacción entre Ministerio de Turismo (MINTUR), Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Milagro y las 5 fincas, falta de planes y estrategias para potencializar este tipo de turismo. Se concluye que el turismo gastronómico es una alternativa de ingresos económicos para las fincas, y se fundamenta en la innovación de sus productos y servicios, de tal forma que se generen experiencias inolvidables en los visitantes hacia una oferta competitiva.

PALABRAS CLAVE

turismo – gastronomía – servicio - agroturismo.

GASTRONOMIC TOURISM MANAGEMENT MODEL: PROPOSAL FOR AGROTOURISM FARMS IN MILAGRO (ECUADOR)



Ángel Freire Díaz*



Isidro Alcívar Vera**

Félix Pastrán Calles***

El Campito - Sustainable Business
Eloy Alfaro Laic University of Manabí
Ecuador

CONTACT

*  [0000-0002-6731-3517](https://orcid.org/0000-0002-6731-3517)
 angel.freired89@gmail.com

**  [0000-0001-7243-8907](https://orcid.org/0000-0001-7243-8907)
 isidro.alcivar@uleam.edu.ec

***  [0000-0001-7046-8942](https://orcid.org/0000-0001-7046-8942)
 felix.pastran@uleam.edu.ec

Recommended citation style (APA 6ta ed.)

Freire Díaz, A., Alcívar Vera, I. y Pastrán Calles, F. (2021). Modelo de gestión de turismo gastronómico: propuesta para fincas agroturísticas en Milagro (Ecuador). *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 19 (1), 25-42.

Received: 18/11/2020.

Accepted: 31/03/2021.

ABSTRACT

The main objective of this research is to propose a gastronomic tourism management model for agrotourism properties in Canton Milagro, with the purpose of offering alternatives for the reactivation of tourism, generating workplaces, enhancing the performance of properties and improving the gastronomic offer. that allows visitors to have pleasant experiences, learning, saving in harmony with the environment and preserving the gastronomic identity of the town. The applied methodology is qualitative and supported by field research. The study set provided five agro-tourism properties and the information was recorded through an interview with the owners of these productive spaces, supported by the instrument with 12 questions. As a result, the lack of management and training of human talent on the farms, little interaction between MINTUR, GAD Milagro and the 5 farms, the lack of plans and strategies to promote this type of tourism is evident. It is concluded that gastronomic tourism is an alternative of economic income for the farms and is based on the innovation of its products and services, in such a way that it generates unforgettable experiences with the visitors that have a competitive offer.

KEYWORDS

tourism – gastronomy – service - agritourism.

INTRODUCCIÓN

A finales del siglo pasado y en lo que ha transcurrido de este nuevo siglo, el turismo ha sido uno de los sectores más dinámicos de la economía mundial, generando rubros significativos en países que lo han visto como una alternativa laboral que les permita complementar los ingresos generados de las actividades tradicionales y diversificar las alternativas de empleo en las localidades, por ello, la Organización Mundial del Turismo (OMT) ha sostenido que el turismo genera alrededor de un puesto de trabajo por cada once, y en el caso de Ecuador, el turismo se ubica como el tercer rubro no petrolero que más divisas genera.

Una de las modalidades del turismo que ha venido en crecimiento es el turismo rural, el cual es acompañado con el turismo tradicional de sol y playa, junto de masas, han superado las barreras y ganado un puesto dentro de la industria turística internacional. En coherencia a lo anterior, el año 2020 ha sido declarado por la OMT, como el año del “Turismo y desarrollo rural”, insertando los diferentes actores de la escena turística, como lo son: la academia, empresas públicas y privadas, gobiernos, para orientar sus esfuerzos y convertirlos en verdaderos actores del desarrollo turístico de sus localidades. En tal virtud, es oportuno mencionar que este tipo de turismo acoge una extensa oferta turística, dentro de las cuales se puede mencionar algunas de sus modalidades: turismo de observación de aves, gastronómico, cultural, arqueológico, agroturismo, entre otros.

El turismo rural se presenta en dos modalidades, específicamente, el turismo gastronómico y el agroturismo, situación que ha sido aprovechada desde lo gastronómico para desarrollar la oferta de servicios turísticos basados en la alimentación y las experiencias que se pueden generar a partir de esta. Mientras que, en el agroturismo, ha podido aprovechar el campo y todo lo relacionado con las actividades del sector primario para crear una oferta turística que conecte al visitante con el agro, los métodos tradicionales de cosecha, la producción de alimentos, las tradiciones y culturas de las localidades que ofertan este tipo de turismo, y una serie de atractivos turísticos hacia mercados nacionales e internacionales.

Sin embargo, ante la creciente demanda turística de los ciudadanos durante los primeros meses del 2020, fue un año difícil para la actividad turística debido a la crisis sanitaria y posterior pandemia causada por el SARS-CoV-2 (COVID-19), que obligó a diversos países en todo el mundo a cerrar sus fronteras, terminales aéreas, terrestres, marítimos y fluviales, teniendo esas medidas repercusiones en el turismo por la cancelación de viajes, paquetes turísticos, cierre temporal y definitivo de establecimientos turísticos, entre otros.

Aun cuando la pandemia ha causado trastornos en la actividad turística, se puede rescatar que las tendencias actuales afirman que en la era post COVID-19, el turismo con mayor demanda será el rural, por las condiciones que brinda estos escenarios, ya que el turista buscará lugares que le permita conectar con la naturaleza, con las comunidades locales que brindan un turismo saludable y de bienestar; por ello, el turismo gastronómico y agroturístico cuentan con una posición privilegiada dado su localización en las áreas rurales.

Por consiguiente, el presente trabajo de investigación tiene el objetivo de proponer un modelo de gestión de turismo gastronómico aplicado a las fincas agroturísticas del cantón Milagro, provincia del Guayas, con el propósito de brindar alternativas para la reactivación turística, generar plazas de trabajo, potenciar el rendimiento de las fincas y mejorar la oferta gastronómica que permita a los visitantes tener experiencias agradables, de aprendizaje, esparcimiento en armonía con el ambiente y preservando la identidad gastronómica de la localidad.

METODOLOGÍA

La presente investigación se enmarca dentro del enfoque cualitativo, ya que indaga varios aspectos desde el sentir de los sujetos involucrados en el quehacer agroturístico del Cantón Milagro, lo que en palabras de Hernández, Fernández y Baptista (2014), se entiende como comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto.

En ese escenario, se llevó a cabo una investigación de campo, puesto que el trabajo investigativo se realizó en las fincas agroturísticas ubicadas en el precitado cantón, al respecto de los trabajos de campo o diseños de campo son definidos por Arias (2012), como aquellos que consisten en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información pero no altera las condiciones existentes, a través de fuentes documentales para construir la fundamentación teórica.

Al respecto de la población está integrada por cinco fincas agroturísticas, por ser la totalidad existente en el territorio antes mencionado. Mientras que los informantes claves, fue de igual número, debido que son los propietarios de las fincas. La técnica empleada para la recolección de información fue a través de la entrevista estructurada, es decir, el entrevistador solicitó al entrevistado una lista de conceptos a manera de conjunto o categorías (Hernández et al., 2014), y el instrumento se desarrolló a través de un guion de entrevista, con 12 preguntas orientadas desde aspectos como: conocimiento de la situación

actual del agroturismo en el cantón, agroturismo como alternativa económica, el desempeño económico de las fincas, planes y estrategias implementadas, apoyo de las autoridades locales hacia esta modalidad de turismo, satisfacción del visitante, entre otros. Todo ello se registró a con el uso de la grabadora de voz. Finalmente, para el análisis del contenido de las entrevistas estructuradas, se organizó la información de tal manera que se puedan construir categorías y subcategorías para poder interpretar utilizando el método fenomenológico.

ALGUNAS GENERALIDADES DEL CANTÓN MILAGRO

El cantón Milagro pertenece a la provincia del Guayas y se encuentra localizado en la región litoral de Ecuador, en una extensa llanura atravesada por un río del mismo nombre, posee una altitud media de 11 m.s.n.m. y un clima tropical húmedo que oscila los 25°C en promedio. Es conocido por locales y foráneos como "la ciudad más dulce del Ecuador", debido a la gran producción de piña y caña de azúcar. De acuerdo con el último censo de población y vivienda llevado a cabo por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010), su población estimada para ese entonces era de 133.508 habitantes.

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón (GAD Milagro, 2018), existen cinco fincas agroturísticas cuyos nombres son: Finca agroturística "El Chaparral" ubicada en el recinto Beldaco, Rancho agroturístico "Vasija de Barro" ubicado en la vía a Mariscal Sucre sector "Las Cataratas", Quinta agroturística "La Orilla" ubicada en la parroquia Mariscal Sucre, Finca agroturística "Cumandá" ubicada en el km 4,5 de la vía al recinto Barcelona y la Quinta forestal "El Bosque" ubicada en el km 2,5 vía a naranjito sector de la línea férrea.

Uno de los aspectos importantes del agroturismo en Milagro es que, en su mayoría son fincas, a excepción de "El Bosque", su negocio gira en torno a la producción de cacao y sus derivados como chocolate en barra, manteca de cacao, bombones, jugo, entre otros. Entonces utilizan estos recursos para ofrecer experiencias en la preparación o cosecha, lo que conlleva a la adquisición de conocimientos y esparcimiento para los turistas.

El agroturismo en Milagro se encuentra en crecimiento, las fincas deben trabajar por sus medios para poderse posicionar en el mercado turístico nacional. La administración Municipal por su parte ha mostrado falencias en su gestión para poder canalizar apoyo principalmente en asuntos como: vías en condiciones adecuadas para llegar a las fincas, planes de capacitación turística, acompañamiento técnico a los propietarios y difusión ante los medios.

Respecto a la compatibilidad del agroturismo en Milagro, Zambrano, Zambrano, Mieles y Castelo (2017) manifiestan que el agroturismo es compatible con el medioambiente y una oportunidad de ingresos para los agricultores de la zona, mientras que el turismo gastronómico como alternativa económica ha llevado a los propietarios de las fincas agroturísticas de Milagro a la ejecución en menor o mayor escala de acciones que fomentan el turismo gastronómico, no solo en la degustación de platos o productos típicos y artesanales, sino también en generar experiencias a los turistas en la participación de la preparación de los alimentos, como el cacao y la elaboración de chocolate y otros derivados.

Sin embargo, no solo el cacao es aprovechado por los productores locales, los cultivos de caña de azúcar también son otra opción, ya que existe una finca que utiliza este recurso para generar experiencias en el cultivo, cosecha y preparación de jugo de caña donde los turistas disfrutan también del procesamiento de la caña en trapiche a través del molino.

Con respecto a las tendencias y perspectivas de los propietarios de las fincas agroturísticas se reconoce que orientan el desempeño de sus fincas hacia la innovación y constante mejoramiento de los productos y servicios turísticos que les permita tener experiencias óptimas para sus visitantes, teniendo como consecuencia natural el aumento de ingresos económicos, por ello, deben implementar estrategias en sus fincas para la consecución de tales objetivos.

MODELO DE GESTIÓN: APROXIMACIONES CONCEPTUALES

En cuanto al modelo de gestión, conceptualmente Campos (2010) expresa que cuando se habla de modelos, es propio mencionar que estos son una representación simplificada y simbólica de un conjunto de relaciones causa-efecto de una realidad compleja que se intenta abarcar y comprender. En el mismo orden de ideas, Pérez y González (2013) sostienen que un modelo de gestión recoge un conjunto de proposiciones relativas a las variables a tener en cuenta a la hora de aplicar los conocimientos y su influencia. Es decir, considera todas las variables existentes y las utiliza como base para formar una guía, que indique cómo realizar los pasos especificados dentro de la administración de una organización.

Por su parte, Díaz (2018), concuerda en manifestar que un modelo de gestión es la simplificación de la realidad, que se ejecuta a través de una teoría, ley, hipótesis o una idea estructurada, para cumplir una función constructiva a través de los elementos que lo integran. En el quehacer del turismo, Sangucho y Ruiz (2020), indican que un modelo de gestión en el sector turístico, representa un importante aporte a la mejora de los procesos ofertados en el mercado y precisamente en el sector hotelero busca mejorar ostensiblemente cada uno de

los elementos de su estructura, lo que se traduce en mejoramiento del servicio y crecimiento de la demanda.

En líneas similares, García (2017) resalta que el modelo de gestión turística debe exponer una metodología que garantice el manejo del turismo sostenible, esencialmente mediante un proceso de planificar y organizar el trabajo, realizar un diagnóstico del territorio y efectuar un estudio profundo para obtener las mejores estrategias, a fin de aplicarlas en los diferentes ejes locales y propender el desarrollo de la comunidad. Para Alcívar y Mendoza (2020), un modelo de gestión del turismo es un instrumento metodológico y práctico que permite a las comunidades involucradas en la actividad turística, optimizar el talento humano en función de mejoras económicas y el aprovechamiento respetuoso de los recursos naturales.

Para los fines de la presente investigación, se entenderá al modelo de gestión de turismo gastronómico, como una herramienta que establece algunos pasos sistemáticos de trabajo e integración de varios entes, que en la práctica permitirá a las fincas agroturísticas de Milagro, incrementar habilidades en el talento humano para mejorar su desempeño y por consecuencia adquirir un grado superior de rentabilidad en cada una ellas.

EL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU IMPORTANCIA

La gastronomía por años ha jugado un papel importante dentro del quehacer turístico, puesto que se concibe como una motivación para generar el viaje y la visita a determinados destinos que han entendido la importancia de esta, el caso de México o Perú son ejemplos muy claros, a la par, Ecuador también se encuentra en ese proceso de aprovechamiento de sus recursos culinarios, en 2018 la comida manabita fue declarada como "Patrimonio inmaterial del Ecuador".

Respecto al turismo gastronómico, Espeitx (2004) indica que al patrimonio alimentario se le destina un espacio importante en diferentes modelos de turismo que parecen proliferar en los últimos tiempos: agroturismo, turismo rural, ecoturismo, turismo cultural, entre otros, con matices según los diferentes enfoques, los platos y productos patrimonializados aparecen como una parte substantiva del paquete. Se aborda la gastronomía como parte de la cultura local, como expresión de las formas de vida tradicionales, como síntesis y concreción de un clima y un paisaje. Naturaleza, cultura, deporte y gastronomía se convierten en los grandes ejes sobre los que se estructuran estos modelos.

Es importante mencionar también, que la gastronomía pertenece al patrimonio intangible de un grupo social, que, como tal, puede ser utilizada

como recurso turístico. La gastronomía supone un signo distintivo de las sociedades y territorios (Clemente, Bernat, Valencia, Rabadán y Martínez, 2008). En ese sentido, el turismo gastronómico se concibe como una tendencia en la que los turistas otorgan valor importante a las artes culinarias y, con ello, también al turismo cultural, a las fiestas, al patrimonio, etc. Se trata de un tipo de turismo más activo que invita a la participación del turista. Ante ello, el turista se siente motivado a consumir los productos tradicionales de la región que visita, pero no se queda solo en esto: también se pretende que el visitante experimente la cultura y la tradición local por medio de la gastronomía por lo que adquiere un valor añadida en el consumo de esa comida o bebida (Magri, 2020).

En este escenario, se puede decir que la relación turismo-gastronomía, consolidada a lo largo del siglo XX, pasó a ser influenciada por factores como el paisaje local, la cultura y las tradiciones de la región que, aliados a la gastronomía, estimularon la creación de rutas turísticas y su valoración (Gonçalves, Matos de Sá, Machado y De Souza, 2020). En el contexto ecuatoriano, existen algunas rutas ligadas a la gastronomía, historia y cultura, se puede mencionar como el principal ejemplo la "Ruta del Spondylus", la cual atraviesa toda costa ecuatoriana y está vinculada a un plato culinario y milenario considerado como el mangar de los Dioses prehispánicos, es decir, el Bivalvo Spondylus, una concha preparada en ceviche y que antiguamente se creía influía en la fertilidad de las tierras que a la vez atraía la lluvia.

Ante esta creciente tendencia enmarcada en los quehaceres gastronómicos, Ordoñez, Fierro, Rivadeneira y Fernández (2020), consideran que la información sobre gastronomía deberá ser más destacada y accesible. Es necesario encontrar formas e ideas para entregar a los turistas lo que quieren en términos de variedad de platos y alimentos, pero aun así educar sus paladares para que consideren y prueben como opción la herencia gastronómica del anfitrión y así la tradición culinaria pueda ser conservada, mejorada y apreciada.

Podríamos decir también, que la creciente demanda de este tipo de turismo convierte a la comunidad y sus prestadores de servicios turísticos, en actores principales de la escena turística, quienes se benefician directamente de los dividendos generados por esta atractiva actividad, pero más allá de lo económico, se genera un intercambio cultural que enriquece a parte y parte, es decir, al turista y al visitante, lo que se traduce en experiencias duraderas que satisfagan la demanda de este modelo de turismo.

AGROTURISMO

De acuerdo con el criterio de Andrade y Ullauri (2015), se entiende por agroturismo a la práctica desarrollada en el área rural de un territorio

determinado, en la cual el agricultor o propietario del predio, ofrece servicios de alojamiento y alimentación, pudiendo estar complementados por otras actividades ligadas a la actividad agrícola. El visitante o turista puede participar activamente de las tareas del campesino o ser mero espectador. El desenvolvimiento del agroturismo debe enmarcarse en tareas de sostenibilidad en los ámbitos de su alcance, responsabilidad que recae sobre el propietario del lugar, visitantes y turistas.

En similitud de ideas, Peralta y Li (2017) han sabido exponer que el agroturismo es una actividad que brinda a los productores y comunidades rurales, la oportunidad de combinar el desarrollo agropecuario con el desarrollo de una actividad turística. A través de la prestación de servicios como la gastronomía, alojamiento, paseos guiados, muestra de actividades rurales cotidianas y venta de productos artesanales, provee a los productores de un ingreso que impacta positivamente en su economía. Es considerado una estrategia de desarrollo territorial para la reactivación de las zonas rurales, dando valor y jerarquía a la identidad local y a los procesos productivos, mediante una visión comercial y turística. En algunos países, los conceptos de turismo rural y agroturismo se consideran como sinónimos.

En torno a esta buena exposición que realizan los citados autores, se debe decir que el año 2020 fue declarado por la Organización Mundial del Turismo (OMT), como el año del "Turismo y desarrollo rural", es decir que, todas las modalidades enmarcadas dentro del paradigma de la ruralidad ganaron de manera significativa mayor visualización en el transcurso del año, aun cuando como a todos los sectores les ha tocado lidiar con la pandemia causada por el COVID-19, que más allá de haber representado serias afectaciones al turismo como parte del sector terciario, se ha convertido también en una oportunidad para el aprovechamiento de los escenarios rurales que brindan ambientes saludables en conexión con la naturaleza y que las tendencias actuales mencionan que en la era post-pandemia se convertirá en uno de los modelos de turismo más apetecidos por las mismas condiciones que representa estar lejos del casco urbano.

Con una apreciación similar a las anteriores, Soriano (2017) expone una concepción interesante sobre el agroturismo, al manifestar que este es una actividad de ocio turística desarrollada a partir del turismo rural que busca el contacto con la naturaleza, para lo cual se considera necesario que la actividad se realice en el ámbito rural, con oportunidad de tener el hospedaje en el lugar de la propia explotación agraria. Lo que diferencia al agroturismo del turismo rural convencional es la posibilidad de realizar labores en la granja y en su entorno, disfrutando de una experiencia más completa en tanto a cómo es o fue la vida en el contexto rural: el contacto con las labores, costumbres y personas autóctonas brindan el valor exclusivo al agroturismo.

Visto desde la arista económica, Mateo Vite y Carvajal (2020) resaltan que el agroturismo no solo es una respuesta al crecimiento económico del país, sino también un motor al eje social mediante la apertura de nuevas plazas de empleo, así como la vinculación con la comunidad rural. El agroturismo es un emprendimiento sostenible de perfil familiar que consiste en el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles en un sector con el objetivo de cautivar turistas nacionales y extranjeros, así como atraer nuevas oportunidades de negocio.

Mientras que, desde la óptica educativa, el agroturismo puede tener un impacto altamente educativo, cuando, además de la observación, hay aprendizaje que puede tener lugar, por ejemplo, a través de cursos o talleres específicos sobre la identificación de la especie, sobre el reconocimiento y la recolección de frutas y verduras, en las habilidades manuales relacionadas con las prácticas artesanales (producción de herramientas de trabajo o de decoración), talleres locales de cocina, talleres sobre fotografía de la naturaleza, etc. (Templao y Lucarelli, 2020).

RESULTADOS

Los propietarios acordaron que la situación actual del agroturismo en Milagro muestra algunas carencias en cuanto a la intervención por parte de las autoridades municipales de turno, así mismo una deficiente gestión por parte del ente rector del turismo en el país, es decir, el Ministerio de Turismo, lo que hace que cada finca este prácticamente sola al momento de implementar estrategias para promocionarse y comercializar sus productos turísticos.

Sobre el particular, el informante clave de la finca “La Orilla”, pone en manifiesto que:

“Milagro es una ciudad que desde hace poco tiempo a la fecha se viene promocionando como destino agroturístico, pero la carente planificación adecuada por parte del Municipio y el Ministerio hace que cada finca tenga que trabajar de manera independiente para poder sobrevivir, podríamos decir que el agroturismo en Milagro está aún creciendo.”(Informante clave de la finca La Orilla, s/r)

Por lo tanto, el informante percibe que el agroturismo carece de una planificación y a esto se le suma las ideas del informante de la finca “Cumandá”, quien sostiene que el turismo gastronómico es “el turismo que permite conocer sobre la preparación de la comida típica de cada lugar que se visita”; por lo tanto, ambas actividades generan riquezas, son atractivas y son de fácil desarrollo en estos espacios rurales.

En relación con la participación del informante del rancho “Vasija de barro”, afirma que “efectivamente es un factor importante por considerar puesto que podemos en las fincas complementar el agroturismo con el turismo gastronómico y así generar impactos positivos en las experiencias de los visitantes”, por lo que los entrevistados tienen una oferta gastronómica basada en productos derivados del cacao, la caña de azúcar, la flor de Jamaica y la gastronomía típica de la Costa Ecuatoriana.

En ese sentido, el propietario de la finca “El Chaparral”, expresó que “... la principal oferta gastronómica es a base de productos derivados del cacao como chocolate en barra, bombones, chocolate líquido”, mientras que el informante de la finca “El Bosque”, sostuvo “...que se oferta una gran variedad de gastronomía típica ecuatoriana de mar y tierra”, lo que lleva a la mejora del desempeño económico durante el primer semestre del 2020.

Los propietarios de fincas manifestaron que durante el primer trimestre del 2020 hasta marzo 15 sus ingresos eran regulares, lo que permitió cubrir los gastos operacionales de las fincas, dejando excedentes económicos moderados. Luego de la declaratoria de emergencia sanitaria por la COVID 19, es de conocimiento público el decrecimiento de la economía nacional, principalmente en el sector terciario donde se encuentra el turismo.

En ese sentido, se generan nuevos planes y estrategias de capacitación para el talento humano, con un mismo denominador para dar respuesta a la realidad. En relación a lo antes mencionado, el propietario de la quinta agroturística “La Orilla” expresa que “No tenemos un plan propio, pero procuramos asistir a los talleres y charlas organizadas por Ministerio de Turismo, Prefectura del Guayas y el Municipio de Milagro.” También se puede resaltar lo dicho por el propietario de la finca agroturística “Cumandá” quien comenta: “carecemos de capacitaciones para el personal que trabaja en la finca, sin embargo, ocasionalmente vamos a los talleres que desarrollo el Municipio de Milagro”. Por lo que se necesitan Iniciativas para fomentar la gastronomía en las fincas, para difundir la oferta gastronómica, y en lo que concuerdan es que, procuran fomentar la adquisición de conocimientos y principalmente experiencias en la elaboración de derivados del cacao y caña de azúcar.

Ante lo dicho, el propietario del rancho “Vasija de Barro” sugiere lo siguiente para alcanzar cierto nivel de empoderamiento en lo que concierne a la gastronomía:

1. Tener las instalaciones pulcras en espacios que son utilizados para el desarrollo de actividades turísticas.
2. Motivar a que los turistas participen de la cosecha del cacao y preparación del chocolate y demás derivados.

3. Fomentar en los turistas la realización de acciones que nos permita conservar las tradiciones gastronómicas de la localidad

El propietario de la quinta forestal "El Bosque" manifiesta: "al momento no tenemos iniciativas para fomentar la gastronomía, pero siempre estamos atentos a las universidades y pasantes para poder generar alguna iniciativa". Reiterando que los entrevistados coinciden que las gestiones de las autoridades locales son insuficientes para promover la participación de las fincas en negocios de turismo receptor, cuatro de las cinco fincas fueron consideradas por Ferrocarriles del Ecuador para recibir a sus pasajeros mientras la Empresa pública realizó los paseos del Tren de la dulzura.

El propietario de finca "Cumandá" manifiesta que: "hemos tenido la oportunidad de recibir a los turistas de Ferrocarriles del Ecuador, que fue un gran apoyo de la empresa pública en su momento para que a nuestra finca la vayan conociendo más de otras ciudades". Contrario a lo manifestado por la finca "Cumandá", el propietario de Quinta forestal "El Bosque" manifiesta: "no hemos recibido apoyo de las autoridades en ese sentido".

Los sujetos entrevistados aseguraron haber recibido comentarios buenos y críticas constructivas de parte de los turistas, con ello han adquirido el compromiso de mejorar los detalles negativos y convertirlos en fortalezas, de tal forma que se brinden servicios turísticos y gastronómicos de excelencia para los visitantes.

En relación con lo expresado, el propietario de la finca "El Chaparral" sostiene que "...desde que empezamos a recibir visitas, he tenido buenos comentarios y la gente se retira con agrado por la experiencia del cacao, el contacto con la naturaleza y el campo que nos permite respirar aire puro". Complementando lo comentado anteriormente, el propietario del rancho "Vasija de Barro" expresa que "...los niveles de satisfacción los hemos percibido como muy buenos, pero también hemos tenido críticas constructivas y fuertes porque siempre estamos proclives a cometer errores que, aunque consideremos pequeños pueden dañar la experiencia de nuestros turistas. De todo esto lo importante es hacer fuertes nuestros aspectos positivos y los negativos solucionarlos a la brevedad posible".

En consecuencia, los propietarios de las fincas por unanimidad están conscientes que potencializar los servicios gastronómicos les brindará un impulso para el desarrollo cercano a lo óptimo de las fincas agroturísticas. Ante lo manifestado, el propietario de la finca "El Chaparral" coincide en que potenciar la gastronomía permitirá una mejor competitividad turística, al tener una oferta diversificada, en ese sentido, expresa que "...totalmente, porque vamos mejorando poco a poco la presentación de nuestros productos, que

incluso han salido (al exterior) recibiendo buenos comentarios por la pureza y sabor del chocolate permitiendo que se dé a conocer los productos de Finca El Chaparral.

Los sujetos participantes de la investigación aseguran que han realizado cambios en la infraestructura, servicios turísticos, servicios gastronómicos, porque consideran importante mantenerse en coherencia con las tendencias del mercado y, por ende, el mejoramiento de diversos aspectos les permitirá mantener atractivas las fincas para atraer visitas con más frecuencia.

Sosteniendo lo dicho, el propietario de finca "Cumandá" manifiesta lo siguiente: "hemos adecuado espacios verdes, zonas de estar, comedor y ambientes al aire libre donde se puede aprender sobre el cultivo de cacao, caña de azúcar, flor de Jamaica y el proceso de fabricación de chocolate artesanal".

Los propietarios de las fincas manifiestan diversas ideas entre las que destacan la asociatividad entre las mismas, mejorar las condiciones de trabajo de los colaboradores, mesas de trabajo con autoridades, mejoramiento de vías de acceso al cantón y a las fincas, diversificar la oferta gastronómica, entre otras. En ese contexto de recomendaciones, el propietario de la quinta agroturística "La Orilla" sugiere lo siguiente: "1. Mejor coordinación entre autoridades y fincas; 2. Adecuación de las vías de acceso al cantón y a las fincas agroturísticas, y 3. Mesas de trabajo entre Municipio y sector agroturístico para fortalecer a Milagro como destino agroturístico."

PROPUESTA

El modelo de gestión de turismo gastronómico debe involucrar a los siguientes actores: Fincas agroturísticas de Milagro, Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Milagro, Prefectura del Guayas, Ministerio de Turismo. Es importante tener en cuenta que el Cantón Milagro ha presentado falencias en su organización turística que han causado desorientación y gestión incompleta en la administración y desempeño de cada una de las fincas.

La presente propuesta señala el diseño de un modelo de gestión de turismo gastronómico compuesto por 3 etapas:

Fase 1: Realizar un diagnóstico de la situación de las fincas agroturísticas de Milagro, considerando las dificultades, recursos, estrategias aplicadas, estructura jerárquica y la planificación ejecutada.

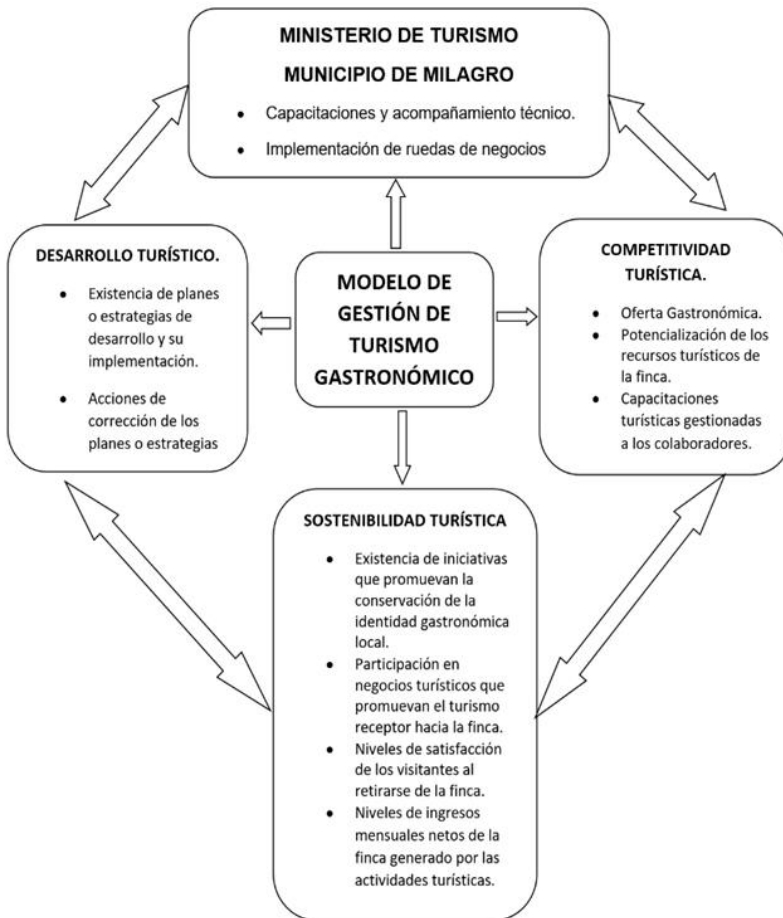
Fase 2: Analizar la gestión interna de las fincas agroturísticas considerando la oferta gastronómica, planificación de productos, estrategias de fomento de

turismo gastronómico, rentabilidad de las fincas y actividades que vinculen a las autoridades locales, Ministerio de Turismo y Prefectura del Guayas.

Fase 3: Determinar estrategias para: mejoramiento de los productos turísticos gastronómicos de las fincas, potenciar habilidades en la prestación de los servicios turísticos, vincular la gestión de las fincas agroturísticas con los planes de desarrollo turístico de los entes reguladores del turismo en Milagro y a nivel nacional.

Finalmente, se presenta de forma gráfica el modelo de gestión propuesto en el gráfico 1:

Gráfico 1. Modelo de Gestión Propuesto



Fuente: elaboración propia (2020).

CONCLUSIONES

La situación actual del agroturismo en Milagro es compleja, debido a la falta de intervención y a la gestión deficiente de las autoridades del municipio como del Ministerio de Turismo. Esto ha ocasionado que cada finca este prácticamente sola al momento de implementar con errores y aciertos sus propias estrategias para promocionarse y comercializar sus productos turísticos.

El turismo gastronómico si puede ser una alternativa de ingresos económicos para las fincas, pero es necesario estar innovando siempre los productos de estos espacios para el turismo gastronómico que brinda oportunidad de obtener mejores ingresos con una oferta competitiva fortaleciendo las experiencias positivas de los turistas.

Durante el primer semestre del 2020, desde enero hasta el 15 de marzo, los ingresos económicos de las fincas agroturísticas eran regulares que permitía cubrir los gastos operacionales de las fincas, dejando excedentes económicos moderados. Luego de la declaratoria de emergencia sanitaria por la COVID 19, es de conocimiento público el decrecimiento de la economía nacional, viéndose afectada de forma considerable la industria del turismo.

Las gestiones llevadas a cabo por el Municipio de Milagro, Prefectura del Guayas y Ministerio de Turismo aún son insuficientes para promover la participación de las fincas en negocios de turismo para la recepción de turistas y visitantes.

Por ello se concluye que para mejorar la competitividad de las fincas agroturísticas es necesario implementar iniciativas de participación de los turistas en la elaboración de productos gastronómicos in situ, que les permita fortalecer conocimientos, fortalecer las experiencias positivas de los turistas durante su estancia y fomentar la conservación de las costumbres y tradiciones culinarias de la localidad.

RECOMENDACIONES

Promover la asociatividad de las fincas agroturísticas para el cruce de información relevante, retroalimentación de experiencias positivas y negativas que colaboren con la competitividad de estas y representación de las fincas ante la autoridad turística local y nacional.

Planificar de manera adecuada, honesta y profesional los productos para que los turistas adquieran los productos gastronómicos y agroturísticos íntegros y sin falencias.

Revisar y realizar mantenimiento de las vías de acceso a las fincas agroturísticas.

Promover mesas de trabajo y ruedas de negocios para lograr el impulso que necesita Milagro como destino agroturístico.

Mejorar en la medida de lo posible las condiciones laborales de los colaboradores de las fincas agroturísticas porque son de vital importancia para ofrecer y realizar de nuestros servicios turísticos y gastronómicos una gran experiencia para los turistas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcívar, I., y Mendoza, J. (2020). Modelo de gestión del turismo comunitario orientado hacia el desarrollo sostenible de la comunidad de Ligüiqui en Manta , Ecuador. *Revista de Ocio y Turismo*, 14 (1), 1–22. <https://doi.org/10.17979/rotur.2020.14.1.5849>
- Andrade, M., y Ullauri, N. (2015). Historia del Agroturismo en el cantón Cuenca Ecuador. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 13 (5), 1199-1212.
- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica* (6th ed.). Caracas: Editorial EPISTEME.
- Campos, F. (2010). Los nuevos modelos de gestión de las empresas mediáticas. *Estudios sobre el mensaje periodístico*, 16, 13–30
- Díaz, D. (2018). Modelo de Gestión para el Turismo Cultural Sostenible: una apuesta para Manizales, Colombia. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 237–248.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo : una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2, 193–213.
- Freire Díaz, A., Alcívar Vera, I. y Pastrán Calles, F. (2020). Entrevista al propietario de la Finca agroturística "El Chaparral". s/r
- Freire Díaz, A., Alcívar Vera, I. y Pastrán Calles, F. (2020). Entrevista al propietario del Rancho agroturístico "Vasija de Barro". s/r

- Freire Díaz, A., Alcívar Vera, I. y Pastrán Calles, F. (2020). Entrevista al propietario de la Quinta agroturística "La Orilla". s/r
- Freire Díaz, A., Alcívar Vera, I. y Pastrán Calles, F. (2020). Entrevista al propietario de la Finca agroturística "Cumandá". s/r
- Freire Díaz, A., Alcívar Vera, I. y Pastrán Calles, F. (2020). Entrevista al propietario de la Quinta forestal "El Bosque". s/r
- García, N. (2017). Modelo de gestión para fomentar el desarrollo turístico de las comunidades manabitas, Ecuador. *CULTUR - Revista de Cultura e Turismo*, 2, 81-108.
- Gonçalves, R., Matos de Sá, M., Machado, A., y De Souza, M. (2020). El movimiento Slow Food en el contexto del turismo enogastronómico. El caso de la Serra Gaúcha (RS, Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 29 (2), 369-389
- Hernández, R., Fernadez, C., y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6th ed.). Mc Graw Hill Education. <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Resultados del censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador.
- Magri, G. (2020). *La sostenibilidad sociocultural del turismo gastronómico en la ciudad de Uribe*. Una primera aproximación (2017-2018). (Tesis de maestría) Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.
- Mateo, I., Vite, H., y Carvajal, H. (2020). Agroturismo como alternativa para el desarrollo socioeconómico de la parroquia Río Bonito. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 3 (1), 138-144.
- Ordoñez, E., Fierro, A., Rivadeneira, F., y Fernández, L. (2020). La gastronomía como factor insustituible en la promoción turística de un destino. *Revista Conciencia Digital*, 3 (2), 64-79.
- Peralta, J., y Li, S. (2017.) *Agroturismo: una actividad que pone en valor el trabajo de las comunidades rurales*. Material de difusión generado por técnicos de la Estación Experimental Agroforestal Esquel.

- Pérez, L., y González., R. (2013). Propuesta de un modelo de gestión de la reputación on-line en las empresas turísticas. *Revista sobre Turismo y Desarrollo, TuryDes*, 6 (15), s/r.
- Sangucho, J., y Ruiz., A. (2020). Modelo de gestión para mejorar el producto turístico en el sector hotelero de la parroquia Crucita. *Revista Polo del Conocimiento*, 5 (03), 640–70.
- Soriano, M. (2017). *Agroturismo: análisis comercial del mercado* (Tesis de pregrado). Universidad Politécnica de Valencia, Facultad de administración y dirección de empresas, España.
- Templado, M., y Lucarelli, R. (2020). El agroturismo en la educación. En Feigenblatt, O., y Peña, B. (Eds.), *Perspectivas españolas en la educación: mejores prácticas para el siglo XXI* (pp. 23-48). Miami-Florida: University of New Spain.
- Zambrano, J., Zambrano, R., Mieles, D., y Castelo, J. (2017). Las haciendas agroturísticas como medio de desarrollo del turismo rural en el cantón Milagro, Ecuador. *Revista Ciencia UNEMI*, 10 (25), 103-110.