



**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
DEPARTAMENTO DE TURISMO**

**TURISMO Y GASTRONOMÍA: USO TURÍSTICO DE LA
GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA EN EL MUNICIPIO
TUBORES DEL ESTADO NUEVA ESPARTA**

Trabajo de Grado, modalidad Investigación presentado como requisito parcial para optar al título de Licenciado en Turismo.

Bachiller:

Mary Carmen Acosta López

Tutor:

Lcdo. Rafael Lunar

Guatamare, Abril de 2009

Los obstáculos son esas cosas
que las personas ven cuando
dejan de mirar sus metas.

E. Joseph Cossman

DEDICATORIA

Al Dios Todopoderoso, que siempre me han guiado en todas mis acciones le doy mil gracias.

A la Virgencita del Valle quien me ha protegido con su manto divino y me ha ayudado a salir airoso en las dificultades que se han presentado en mi camino.

A mi padre, que aunque no está conmigo físicamente, pero yo se que en el lugar que le ha dado mi señor Jesús está conmigo y está contento por haber alcanzado mi meta. Lo quiero y no lo olvido. Dios lo bendiga por siempre.

A mi madre que con su esfuerzo, dedicación a mis hijos y su apoyo incondicional en todo momento me ha ayudado en mi desarrollo personal y profesional.

A mis hijos Mariannys y Josué, quienes me impulsaron a salir adelante para darles un futuro próspero y exitoso, pues por ellos es que estoy hoy acá defendiendo, sueños, metas y objetivos, que de seguro les darán buena enseñanza y bellos frutos.

A mi hermana Rosmary, por sus consejos en los momentos más difíciles.

A mi comadre Lisbeth, por su apoyo incondicional y constantes consejos, de que si puedo, si puedo, si puedo...

Mary Carmen

AGRADECIMIENTO

Las metas que hasta ahora he logrado me han llenado de satisfacción, pues lo he logrado con grandes sacrificios, pero en ese trayecto pude contar con grandes personas que a cambio de nada me han ayudado a conseguir lo logrado:

Agradezco:

Principalmente a Dios por darme la fuerza y el valor suficiente para alcanzar esta meta.

A mi madre por estar siempre apoyándome y brindándome todo su afecto y amor para lograr las metas propuestas.

A mis hijos que han sido motivo de lucha para dar alcance de mis objetivos.

Al Prof. Rafael Lunar por asesorarme, ayudarme, orientarme y por darme las herramientas necesarias para la elaboración del trabajo.

Al Ing. Jorge Brito por aportar sus conocimientos y brindar todo su apoyo durante el desarrollo de esta investigación.

Y a todas aquellas personas que de alguna u otra manera contribuyeron de forma positiva a la realización de este trabajo.

Mary Carmen

ÍNDICE GENERAL

| | |
|--|-----|
| DEDICATORIA | III |
| AGRADECIMIENTO | IV |
| ÍNDICE DE CUADROS..... | VII |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS | IX |
| ÍNDICE DE FIGURAS..... | XI |
| CAPITULO I. EL PROBLEMA..... | 2 |
| 1.1 Planteamiento del problema..... | 2 |
| 1.2 Objetivos de la investigación | 6 |
| 1.2.1 Objetivo General | 6 |
| 1.2.2 Objetivos Específicos..... | 6 |
| 1.3 Justificación..... | 7 |
| CAPITULO II. MARCO TEÓRICO | 10 |
| 2.1 Antecedentes de la investigación. | 10 |
| 2.2 Bases teóricas. | 13 |
| 2.3 Operacionalización de variables | 21 |
| CAPITULO III. METODOLÓGICO..... | 24 |
| 3.1 Área de estudio..... | 24 |
| 3.2 Tipo de investigación | 25 |
| 3.3 Nivel de investigación..... | 25 |
| 3.4 Fuentes de información..... | 26 |
| 3.3.1 Sujetos de Información | 26 |

| | |
|---|-----------|
| 3.5. Técnicas de recolección de datos | 27 |
| 3.6 Instrumentos | 27 |
| 3.7 Población..... | 28 |
| 3.8 Análisis y presentación de los resultados..... | 28 |
| CAPITULO IV. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS | 31 |
| 4.1 Establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el municipio Tubores. | 31 |
| 4.2 Descripción de los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores..... | 45 |
| 4.3 Actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se oferta en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores | 54 |
| 4.4 Opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Tubores. | 59 |
| CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 71 |
| 5.1 Conclusiones | 71 |
| 5.2 Recomendaciones..... | 72 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 73 |
| ANEXOS | 79 |

ÍNDICE DE CUADROS

| | |
|--|----|
| Cuadro 1. Demanda de turistas nacionales e internacionales hacia el Estado Nueva Esparta..... | 2 |
| Cuadro 2. Alimentos y bebidas típicas de la Isla de Margarita por Municipio..... | 3 |
| Cuadro nº 3. Establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores | 4 |
| Cuadro Nº 4. Operacionalización de Variables..... | 22 |
| Cuadro 5. Distribución absoluta y porcentual del tipo de establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el municipio Tubores | 31 |
| Cuadro 6. Distribución absoluta y porcentual del tipo de gastronomía que ofrecen en los establecimientos de comidas y bebidas del municipio Tubores | 32 |
| Cuadro 7. Distribución absoluta y porcentual si se ofrece la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores..... | 33 |
| Cuadro 8. Distribución absoluta y porcentual acerca de si se recomienda la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores | 34 |
| Cuadro 9. Distribución absoluta y porcentual sobre el Plato de la Gastronomía Típica Margariteña con más demanda en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores | 35 |
| Cuadro 10. Distribución absoluta y porcentual de la procedencia de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores ... | 59 |
| Cuadro 11. Distribución absoluta y porcentual del motivo de la visita de los turistas que visitan el Municipio Tubores..... | 60 |
| Cuadro 12. Distribución absoluta y porcentual sobre el motivo de visita a los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores de los turistas que consumen en los mismos..... | 61 |

| | |
|---|----|
| Cuadro 13. Distribución absoluta y porcentual si los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores conocen algunos platos de la gastronomía típica margariteña..... | 62 |
| Cuadro 14. Distribución absoluta y porcentual si los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores opinan si existe variedad en la Gastronomía Típica Margariteña..... | 63 |
| Cuadro 15. Distribución absoluta y porcentual de la opinión sobre la calidad de la Gastronomía Típica Margariteña, de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores..... | 64 |
| Cuadro 16. Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores respecto a si la Gastronomía Típica Margariteña es promocionada | 65 |
| Cuadro 17. Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores sobre los medios a través de los cuales obtuvo información sobre la gastronomía típica margariteña..... | 66 |
| Cuadro 18. Distribución absoluta y porcentual si los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores recomendarían la Gastronomía Típica Margariteña | 67 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|--|----|
| Gráfico 1. Tipo de establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el municipio Tubores..... | 32 |
| Gráfico 2. Tipo de gastronomía que ofrecen los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores | 33 |
| Gráfico 3. Oferta de la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores..... | 34 |
| Gráfico 4. Gastronomía típica margariteña recomendada en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores..... | 35 |
| Gráfico 5. Plato de la Gastronomía Típica Margariteña con más demanda en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores | 36 |
| Gráfico 6. Procedencia de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores | 60 |
| Gráfico 7. Motivo de la visita al Municipio de los turistas que visitan el Municipio Tubores..... | 61 |
| Gráfico 8. Motivo de visita de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores | 62 |
| Gráfico 9. Conocimiento de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores sobre algunos platos de la gastronomía típica margariteña..... | 63 |
| Gráfico 10. Opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores sobre la variedad en la Gastronomía Típica Margariteña | 64 |
| Gráfico 11. Opinión sobre la calidad de la Gastronomía Típica Margariteña, de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores..... | 65 |

Gráfico 12. Opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores respecto a si la Gastronomía Típica Margariteña es promocionada..... 66

Gráfico 13. Opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores sobre los medios a través de los cuales obtuvo información sobre la gastronomía típica margariteña..... 67

Gráfico 14..... 68

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|-----------------|----|
| Figura 1. | 24 |
| Figura 2. | 37 |
| Figura 3. | 38 |
| Figura 4. | 38 |
| Figura 5. | 39 |
| Figura 6. | 39 |
| Figura 7. | 40 |
| Figura 8. | 40 |
| Figura 9. | 41 |
| Figura 10. | 41 |
| Figura 11. | 42 |
| Figura 12. | 42 |
| Figura 13. | 43 |
| Figura 14. | 43 |
| Figura 15. | 44 |
| Figura 16. | 44 |
| Figura 17. | 45 |
| Figura 18. | 47 |
| Figura 19. | 48 |
| Figura 20. | 49 |
| Figura 21. | 50 |
| Figura 22. | 51 |
| Figura 23. | 51 |
| Figura 24. | 52 |
| Figura 25. | 53 |

CAPÍTULO I

El Problema

CAPITULO I. EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

El turismo abarca las actividades que ejecutan los turistas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su residencia, por un período menor de un año, por motivaciones de ocio, trabajo, religión, recreativo, cultural, gastronómico, entre otros.

El turismo se ha destacado en el Estado Nueva Esparta como una de las principales actividades económicas, caracterizado por la afluencia masiva de turistas nacionales e internacionales que visitan el estado durante todo el año, como se muestra en el Cuadro 1, en el cual se observa un incremento en la afluencia de turistas de ambas procedencias.

Cuadro 1. Demanda de turistas nacionales e internacionales hacia el Estado Nueva Esparta

| PERIODO | TURISTAS NACIONALES | TURISTAS INTERNACIONALES |
|---------|---------------------|--------------------------|
| 2007 | 1.952.969 | 224.791 |
| 2008 | 2.470.543 | 233.923 |

Fuente: Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta. Año 2009.

Hecho este que convierte a la Isla de Margarita en uno de los principales destinos turísticos del país, y que además ha impulsado el desarrollo económico y comercial del Estado Nueva Esparta, el cual cuenta con la infraestructura, el recurso humano capacitado en el área turística y los atractivos tanto naturales como la Laguna de la Restinga, Playa El Agua e histórico-culturales como El Santuario de la Virgen, del Valle, Fortín La Galera, Castillo de Santa Rosa entre otros y tan característicos

del estado. Por otra parte, el gentilicio del pueblo margariteño, el arte, la música y en especial la gastronomía que deben motivar e incentivar a los turistas por visitar la isla y así conocer la idiosincrasia local. En este sentido, la gastronomía margariteña como parte de la cultura local representa un atractivo complementario de especial interés para el visitante por la variedad de platos presentes en los municipios que la conforman, tal como se observa en el cuadro N° 2

Cuadro 2. Alimentos y bebidas típicas de la Isla de Margarita por Municipio

| Municipio | Gastronomía Típica |
|-------------------|---|
| Antolín del Campo | Cuajado de chucho, sancocho de pescado, dulce de lechosa, Empanadas de cazón, fosforera, jalea de mango, besito de coco, torrijas, Cachapa, sancocho de gallina, conserva de coco. Langosta. |
| Arismendi | Cuajado de chucho, sancocho de pescado, dulce de lechosa, sopa de Guacuco, fosforera, jalea de mango, torrijas, Cachapa, sancocho de gallina, empanadas de cazón, conserva de coco, Arepa de Vieja, Pan de Leche, Pan aliñado, Galletas, Rosca Cubierta. |
| Díaz | Cuajado de chucho, sancocho de pescado, dulce de lechosa, Jalea de mango, Empanadas de cazón, fosforera, besitos de coco, sancocho de gallina, conserva de coco, Sopa de Cuinche, piñonate, chivo guisado. |
| García | Sancocho de pescado, dulce de lechosa, jalea de mango, besito de coco, sancocho de gallina, empanadas de cazón, conserva de coco, (Traídos de la Asunción y vendidos en cercanías de la Basílica de la Virgen del Valle: Arepa de Vieja, Pan de Leche, Pan aliñado, Galletas, Rosca Cubierta) |
| Gómez | Cuajado de chucho, sancocho de pescado, pescado frito y asado, dulce de lechosa, Empanadas de cazón, fosforera, jalea de mango, Cachapa, sancocho de gallina, conserva de coco. Langosta, Iguana. |
| Mariño | Pastel de chucho, sancocho de pescado, pescado frito y asado, dulce de lechosa, Empanadas de cazón, jalea de mango, Cachapa, sancocho de gallina, conserva de coco, chivo guisado, frijoles, Langosta. |
| Maneiro | Pastel de chucho, sancocho de pescado, pescado frito y asado, dulce de lechosa, Empanadas de cazón, sancocho de gallina, conserva de coco, conejo guisado. |
| Marcano | Pastel de chucho, sancocho de pescado, pescado frito, dulce de lechosa, Empanadas de cazón, sancocho de gallina, conserva de coco, chivo guisado. |
| Península | Sancocho de pescado, pescado frito y asado, Iguana, dulce de lechosa, Empanadas de cazón, sancocho de gallina, conserva de coco, chivo guisado, erizos asados, ostras. |
| Tubores | Pastel de chucho, sancocho de pescado, pescado frito, dulce de lechosa, Empanadas de cazón, sancocho de gallina, conserva de coco, chivo guisado, erizos asados, ostras. |
| Villalba | Pastel de chucho, sancocho de pescado, pescado frito, Empanadas de cazón, fosforera, sancocho de gallina, conserva de coco, chivo guisado, huevas de lisa, pepitonas guisadas. |

Fuente: Rafael Lunar Leandro y Vicdalia Gómez. Turismo y Gastronomía: Aprovechamiento Turístico de la Gastronomía Típica Margariteña.

Especialmente en el Municipio Tubores, que constituye la principal puerta de entrada marítima del Estado, pues allí se encuentra el terminal de ferrys y El puerto Internacional El Guamache, así como también La Laguna de la Restinga y el parque recreacional Musipán, entre otros. Tubores, área donde se desarrolla este estudio además de contar con atractivos turísticos y con una gastronomía típica de la región, posee algunos establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en su geografía como se puede apreciar en el Cuadro 3.

Cuadro n° 3. Establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores

| POBLACIÓN | ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS |
|------------------|---|
| Las Marvales | 1 |
| La Restinga | 1 |
| Punta de Piedras | 7 |
| Las Giles | 1 |
| Santa María | 1 |
| Musipan | 3 |
| Boca de Río | 2 |

Fuente: Alcaldía del Municipio Tubores. 2009.

A través de visitas realizadas en el segundo semestre de 2007 y primer semestre de 2008, a los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores se pudo constatar, de las entrevistas realizadas a los propietarios de estos comercios que la gastronomía representativa de la cultura margariteña se ofrece en los menús de algunos restaurantes como variedad culinaria, y en otros como sugerencia del chef. Sin embargo, la misma no se identifica como plato típico margariteño en los establecimientos antes nombrados. Entre los platos que se ofertan se encuentran: el pabellón margariteño, pescado frito, fosforera, arroz a la marinera, entre otros.

Por lo antes señalado, es posible inferir que la gastronomía margariteña si es ofertada en los restaurantes ubicados en el Municipio Tubores, sin embargo no existe una promoción especial que incentive a los turistas a degustar la gastronomía típica margariteña y que le imprima ese carácter de atractivo turístico del municipio.

Igualmente, en visita realizada a la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (CORPOTUR) se pudo conocer que este organismo no cuenta con estadísticas específicamente relacionadas a la gastronomía típica margariteña, solamente se tiene información sobre los tipos de establecimientos que expenden alimentos y bebidas y menos aún el tipo de comida ofertada en el Estado Nueva Esparta incluyendo el Municipio Tubores. En tal sentido surge la necesidad de conocer ¿Cómo se caracteriza la gastronomía típica margariteña del Municipio Tubores?

Ante la problemática planteada surgen las siguientes interrogantes:

1. ¿Cuáles son las características de los establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el Municipio Tubores e inscritos en Corpotur que ofrecen la gastronomía típica margariteña?
2. ¿Cuáles platos de la gastronomía típica margariteña son ofrecidos en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores?
3. ¿Quiénes son los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofrece en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores?

4. ¿Cuál es la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores?

1.2 Objetivos de la investigación

1.2.1 Objetivo General

Describir la gastronomía típica margariteña del Municipio Tubores del Estado Nueva Esparta.

1.2.2 Objetivos Específicos

1.- Caracterizar los establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el Municipio Tubores que ofrecen la gastronomía típica margariteña e inscrita en Corpotur.

2.- Describir los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores.

3.- Conocer a los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores.

4.- Conocer la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Tubores.

1.3 Justificación

Dentro de las manifestaciones culturales se encuentra la gastronomía típica como muestra de la idiosincrasia del pueblo y cuyo potencial como atractivo turístico ha sido demostrado por países que la han incorporado dentro de su oferta, creando rutas turísticas que le permiten al visitante conocer y degustar los platos, dulces y bebidas típicas.

La necesidad de ampliar y diversificar la oferta de la gastronomía típica del Municipio Tubores requiere de la realización de esta investigación, la cual tiene por finalidad aprovechar la gastronomía típica margariteña como un atractivo diversificador de la oferta turística del Municipio Tubores.

El presente trabajo de investigación se adscribe a la línea de investigación “Marketing Turístico y Hotelero” del Centro de investigaciones Turísticas (CITUR) de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad de Oriente del Estado Nueva Esparta.

Como trabajo científico esta investigación se convierte en un nuevo aporte dentro de los estudios de turismo, para dar a conocer y promover los principales atractivos de la amplia variedad gastronómica del Estado Nueva Esparta.

También es preciso acotar la importancia de la investigación como una necesidad para que se realice dentro de la oferta turística del Estado Nueva Esparta un inventario gastronómico.

De igual forma representa un beneficio para la diversificación de la oferta turística dentro de un marco que rescate el patrimonio cultural neo-espartano.

Es importante destacar que con este estudio queda abierta la posibilidad para creación de una línea de turismo y gastronomía que brindaría un valioso aporte para el desarrollo gastronómico y turístico del Estado.

Como beneficiarios de esta investigación se tiene principalmente a los turistas y usuarios de los establecimientos comerciales del Municipio Tubores quienes podrán disfrutar de las exquisiteces de la gastronomía margariteña. También es útil para los propietarios de estos establecimientos quienes incrementarán la productividad de sus comercios.

Por último es posible considerar al Estado Nueva Esparta como el país como los grandes beneficiarios de esta investigación que realzará el empuje que necesita para su creciente desarrollo económico y social.

CAPÍTULO II

Marco Teórico

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación.

Tras la revisión bibliográfica realizada referente a esta investigación, se encontraron los siguientes:

- **“GUÍA DE RUTAS GASTRONÓMICAS DE ESPAÑA”** (Junta de Extremadura: Consejería de Obras Públicas y Turismo, 2002). Actualmente España posee trece rutas gastronómicas distribuidas en las provincias de Cáceres, León, Jerez, entre otras. Cuya oferta turística se ve complementada con los atractivos naturales que poseen las rutas, las cuales son las siguientes: del jamón Ibérico, del queso de oveja, del cordero, de platos fríos, de cazas, del aceite, del cabrito, del pimentón, de los quesos de cabra, de la tenca, de las frutas y licores, de los vinos y de los peces de ríos, en todas el turista o visitante puede degustar, comprar y conocer los procesos para realizar los diversos productos. Es importante destacar que este tipo de turismo va en auge a paso agigantado, por lo que España posee un turismo gastronómico específico de cada región.
- **“LAS RUTAS ALIMENTARIAS ARGENTINAS”** (La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos Buenos Aires Argentina, 2000). El proyecto raíces el cual desarrolló las Rutas Alimentarias Argentinas: actualmente cuenta con 6 rutas alimentarias en todo el país y otras se hallan en proceso de desarrollo o en su etapa inicial y de gestación. El mismo tiene como objetivo principal la utilización del turismo como vehículo de promoción de los alimentos. Dentro de las rutas ya establecidas podemos

mencionar las siguientes: La ruta del queso, del vino, de las frutas, del dulce, del aceite, de los caminos criollos (comidas criollas).

- **“RUTAS GASTRONÓMICAS DE FRANCIA”** (ATEK,1999). Francia posee tres rutas gastronómicas la primera consiste en una “ruta peatonal gastronómica”, donde se visitan lugares y restaurantes en los que se pueden observar y degustar gastronomía típica; la segunda es una “ruta peatonal de aceitunas” y la tercera una “ruta peatonal de vinos” que incluye visitas a los viñedos para la compra y conocimiento de su proceso de elaboración.
- **“RUTAS TURÍSTICAS DEL ESTADO TACHIRA”** (COTATUR, 1998). Se establecen las siete rutas turísticas que posee el estado, las cuales ofrecen al visitante una gran variedad de atractivos, servicios turísticos y la gastronomía típica de cada uno de los pueblos que conforman las rutas.
- **“DIAGNÓSTICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE PUERTO LA CRUZ”** (Jiménez, 1992). Se plantea aprovechar e incentivar la gastronomía típica como atractivo turístico, por medio de la promoción, información y asesoramiento por parte de la Corporación Regional de Turismo y los Restaurantes de la ciudad.
- **GASTRONOMIA TIPICA MARGARITEÑA COMO ATRACTIVO TURISTICO DEL MUNICIPIO MARIÑO, ESTADO NUEVA ESPARTA.** (Medina y Onton, 2006). Se caracteriza la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño, sus componentes: restaurantes, autores, platos y promoción. Para formular recomendaciones que permitan su aprovechamiento. Como conclusión se tiene que la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del

municipio se caracteriza por la falta de información y promoción, la cual no se está aprovechando como atractivo turístico debido a la falta de conocimiento sobre la gastronomía típica margariteña y donde además en los restaurantes del municipio se están modificando las recetas originales.

- **“DULCES Y BEBIDAS TÍPICAS COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL ESTADO NUEVA ESPARTA”** (Mijares, 2004). La autora dentro de las conclusiones tiene que existe poca relación entre la actividad turística y el proceso de comercialización de los dulces típicos.

- **“DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL ARTESANAL Y GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO VILLALBA ESTADO NUEVA ESPARTA”** (González, 2003). Entre las conclusiones que se plantean se destaca que la relación entre la actividad turística y el proceso de comercialización de la artesanía y la gastronomía es escasa, debido a la falta de promoción de estos atractivos.

- **“PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE PROMOCIÓN PARA INCORPORAR LA GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA A LA OFERTA TURÍSTICA DEL MUNICIPIO ARISMENDI DEL ESTADO NUEVA ESPARTA”** (Alfonzo, 2003). La autora hace uso de las herramientas del marketing para el desarrollo de dicha propuesta, haciendo énfasis en la incorporación de la gastronomía típica margariteña en la oferta turística, la capacitación del personal de alimentos y bebidas del municipio Arismendi y en la variedad de la misma.

- **“TURISMO Y GASTRONOMÍA: LA GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA COMO ATRACTIVO DIVERSIFICADOR DE LA OFERTA TURÍSTICA DEL MUNICIPIO GÓMEZ”** (Zacarías, 2003).

Dentro de las conclusiones planteadas se tienen las siguientes: los dueños de los restaurantes no especifican la gastronomía típica margariteña por la falta de información que tienen referente a la misma y los restaurantes que ofrecen gastronomía típica margariteña, no utilizan ningún tipo de promoción para ésta.

- **“GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO ANTOLIN DEL CAMPO ESTADO NUEVA ESPARTA”** (Morales, 2001). La autora concluye que la actividad gastronómica debe ser reforzada por los actores involucrados en la actividad turística para lograr su inclusión y participación como elemento clave en el desarrollo de la misma.

- **“PLAN LOCAL PARA LA INCORPORACIÓN DE LA GASTRONOMIA REGIONAL A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE LA ISLA DE MARGARITA”** (Figueira y otros, 2000). Este plan tiene por objetivo preservar los valores culturales e idiosincrasia margariteña en el aspecto gastronómico, así como también consolidar la gastronomía como atractivo turístico.

2.2 Bases teóricas.

La alimentación cumple con una función biológica al suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia. Sin embargo, partiendo de elementos similares distintas culturas preparan su alimentación de diferentes formas. Esta variedad en la preparación de los platos está condicionada por los valores culturales y los códigos sociales en los que las personas se desarrollan (Tarrés Chamorro 1999).

González Turmo (1999) señala que “la alimentación es un factor de diferenciación cultural que permite a todos los integrantes de una cultura –sin importar su nivel de ingresos manifestar su identidad” (p.246).

La comida también adquiere características particulares durante las celebraciones. Ya sea durante los ritos de paso (casamientos, bautizos, etc.) o durante los de intensificación (Navidad, Ramadán, fiestas patrias, etc.) se consumen alimentos que rara vez están presentes durante el resto del año.

Según Estévez (1999) “La dimensión social y cultural de la gastronomía determinó que se la haya incorporado “al complejo entramado de las políticas de patrimonio cultural” (p.15). El uso que hace el turismo del patrimonio determina que la gastronomía adquiera cada vez mayor importancia para promocionar un destino y para captar corrientes turísticas.

El turismo es una actividad económica donde el sujeto turista se desplaza fuera de su lugar de residencia habitual, en donde la comunidad receptora le proporciona las facilidades y atractivos para satisfacer la necesidad de recreación, descanso y de cierta manera el crecimiento y desarrollo intelectual. Al respecto McIntosh (1999) se refiere al turismo como:

El turismo es el movimiento temporal de personas hacia destinos distintos de sus lugares normales de trabajo y residencia, de manera que implica tanto las actividades emprendidas durante su estancia en esos destinos, como las facilidades creadas para satisfacer sus necesidades. (p.9)

Así mismo, Martín (2004) expresa:

El turismo comprende la suma total de actividades de las personas que viajan y permanecen en destinos fuera de sus lugares habituales de residencia por periodos de tiempo no superiores a un año, por ocio, negocio u otros propósitos. (47).

El turismo es una actividad importante, en la que se involucran una serie de factores como los son: los prestadores de servicio (alojamiento, transporte, alimentos y bebidas. Entre otros), infraestructura y atractivos turísticos, lo cuales motivan al turista a realizar el desplazamiento a ese destino, por lo que los prestadores de servicio deben ofrecerles una excelente calidad en los mismos. Los atractivos junto con los servicios conforman la oferta turística, la cual está a disposición del turista para su disfrute y satisfacción de sus necesidades.

La actividad turística o el turismo ha tenido que ampliar sus opciones para responder a la creciente demanda de un turista cada vez mas sofisticado. Por lo tanto, en los últimos años ha habido un redescubrimiento de la importancia del turismo cultural en sus múltiples facetas. Sin embargo, una de esas facetas que integra en si misma las costumbres ancestrales, la historia, la geografía, la religión, la economía y la vida social no ha sido profundamente estudiada y esta es la gastronomía.

El mercado turístico internacional está cambiando. El aumento en la capacidad de compra, la mayor disponibilidad de tiempo libre, así como también los cambios sociales y demográficos de los países desarrollados han modificado las demandas de los viajeros creando en los años 1990 un mercado substancialmente diferente al de los años 1970. Los resultados de estos cambios sociales se traducen en una mayor variedad de turistas sin considerar su tipo o necesidades (Martin y Mason, citado por

Weiler & Hall 1992). El mercado turístico está más segmentado y especializado en el desarrollo de nuevos estilos o tipos de entretenimiento.

Sin embargo, el número limitado de estudios en el terreno de la especialización en el mercado turístico refleja las dificultades que se encuentran al pretender clasificar a los turistas con relación a sus motivaciones. El perfil disponible para el turista con intereses especiales es muy limitado, generalmente pertenecen de acuerdo a la clasificación psicográfica de Plog a la categoría aloécéntrica (citado por Weiler & Hall 1992). Una persona aloécéntrica enfoca sus intereses en una variedad de actividades. Estas personas son sociables, extrovertidas y con un alto nivel de confianza en sí mismas y se caracterizan por ser aventureras y con deseos de experimentar. Para la personalidad aloécéntrica, los viajes son una manera de expresar su inquietud por aprender y su curiosidad (McIntosh y Goeldner 1990).

El patrimonio cultural y las artes han constituido por largo tiempo en parte del atractivo de los destinos turísticos. Sin embargo en años recientes, la cultura ha sido redescubierta como un importante recurso mercadológico para atraer a turistas con un interés especial en el patrimonio cultural y las artes. A lo largo y ancho del mundo los museos, las galerías de arte, los sitios declarados patrimonio histórico, los sitios arqueológicos y los festivales se han constituido como importantes atracciones turísticas. Dentro de estos elementos las artes y el patrimonio histórico están siendo y cada vez en mayor medida, atracciones determinantes en la experiencia total del viaje (Zeppel y Hall, citado por Weiler & Hall 1992).

El funcionamiento del sistema turístico va a depender principalmente del turista quien motivado decide realizar el desplazamiento a otras realidades geográficas. Dentro del sistema encontramos también los atractivos turísticos, los cuales son la principal motivación del turista, debido a que ellos son lo esencial de la actividad

turística y todo país posee atractivos turísticos que son capaces de satisfacer las necesidades o motivaciones del turista. Boullón (1988) hace referencia al respecto:

Los atractivos son la materia prima del turismo, sin la cual un país o una región no podría emprender el desarrollo porque les faltaría lo esencial y porque sólo a partir de su presencia se puede pensar en construir la planta turística que permita explotarlo comercialmente. (p.44).

Dentro de la clasificación de atractivos turísticos la gastronomía forma parte de ellos. Convirtiéndose en un elemento importante para el turista quien la disfruta y valora como bien intangible del patrimonio cultural porque representa la identidad de los pueblos y juega un papel importante en la construcción de identidades y el reconocimiento del entorno de una región y de un país.

La gastronomía típica es desde hace tiempo un referente más con personalidad propia en el panorama cultural de un país debido que la misma como atractivo ha crecido favorablemente, dando paso al turismo gastronómico el cual se refiere a aquellas personas que viajan para deleitarse con los buenos platos de la cocina internacional, Cárdenas (1983), es la afición a satisfacer los gustos que al paladar produce la comida, motivando al turista a realizar una serie de viajes para encontrar los manjares más agradables autóctonos de cada región o país.

Este tipo de turismo adquiere cada día mayor importancia, razón por la cual los países se están preocupando por mejorar la cocina típica nacional, la preparación de los platos típicos y la calidad del servicio en los establecimientos de alimentos y bebidas, para lograr establecer una imagen que incentive a las personas a trasladarse a ese destino. Los turistas disfrutan el deleitar una condimentación diferente a la que comúnmente está acostumbrado. Al respecto Schlüter (2003) refiere:

La industria gastronómica es un producto turístico “imprescindible”, a menos que el turista se provea en su lugar de origen de todos los alimentos que va a consumir en el viaje, lo cual es impensable. Además, es necesario considerar que la alimentación es algo fisiológicamente necesario. (p.26).

Es importante incluir dentro de la oferta turística de un destino, la gastronomía típica como atractivo turístico, por ser un elemento diversificador que le brinda al turista la opción de conocer y disfrutar las tradiciones culinarias de un pueblo. Debido a que la relación entre la gastronomía y el turismo es tan inmediata como la que guarda el turismo con la hotelería, ya que los turistas pueden dejar de consumir numerosos productos y servicios durante sus viajes, pero nunca de comer y dormir.

De Garine (1999), citando a Levy Strauss, afirma que “la gastronomía de una sociedad constituye un lenguaje mediante el cual ésta expresa su estructura de manera inconsciente” (p.14).

De Garine (ob.cit) refiere que “las sociedades utilizan para preparar sus platos elementos que se desarrollan bien en el área que residen y “que polarizan la afectividad y el enfoque simbólico” (p.20), dando origen en ocasiones a una verdadera cultura, como por ejemplo la del maíz.

En estos casos, a pesar de que la dieta se base en un alimento principal (papa, maíz, pescado, carne, etc), generalmente se complementa con alimentos secundarios es decir aquellos que son estacionales. Esto llevó a Pla (citado por Contreras 1999) afirmar que “la cocina de un país es un paisaje puesto en la cazuela” (p.689).

No obstante, muchas sociedades incorporan a su dieta alimentos que no se pueden producir en la región. Por un lado, se encuentra el deseo de no verse limitadas

al autoconsumo y de incorporar a la cocina elementos que realzan el sabor. Por otro lado, también hay consideraciones de carácter religioso que obliga a utilizar productos para determinadas celebraciones.

Si se considera a la alimentación formando parte de una cultura, las normas que la rigen crean diferencias de orden social. Como señala Contreras (1999):

Se establece una distinción entre lo elegante y vulgar, lo bueno y malo y lo comestible y no comestible. Alimentos que se encuentran en grandes cantidades pueden ser rechazados por ser repugnantes, por estar prohibidos por cuestiones religiosas o por ser comida de pobres o campesinos. (p.693).

González Turmo (1999), hace referencia a la importancia de establecer una división entre la comida de élites de la del resto de la población. Agrega que “los sistemas culinarios (de élites) se han desarrollado a partir de especializaciones productivas superación de la estacionalidad y redes de mercado (...) del mismo modo que la difusión de sus conocimientos culinarios ha sido independiente” (p.250).

Al igual que la alimentación permite la adscripción a una clase social, actúa como un factor de diferenciación cultural. Ortiz García (1999) señala que:

Al comer se incorporan no sólo las características físicas de los alimentos, sino también sus valores simbólicos e imaginarios que, de la misma forma que las cualidades nutritivas, pasan a formar parte del propio ser. Así pues, la comida no sólo es buena para comer y para pensar (en la adjetivación de materialistas y estructuralistas), sino, antes incluso, muy buena para ser y distinguirse”. (p.304).

Asimismo, como lo señala Cantarero Abad (1999) “la comida es también buena para comunicarse. A través de sus preferencias y aversiones las personas comunican su identidad y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron” (p.528).

Asimismo, van creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar las características de una cultura en particular.

Específicamente la cocina margariteña siempre se ha basado en los productos del mar: pescados, crustáceos y moluscos. Según Santiago (1990):

Entre los platillos más importantes que posee la gastronomía típica margariteña, se encuentran el sancocho o hervido de pescado, la empanada de cazón, el pastel de chuchó, consomé de chipichipi entre otros. En cuanto a la dulcería, es muy variada, destacándose las preparaciones a base de frutas, tales como dulces, conservas, jaleas y turrónes, de coco, piña, lechosa, entre otros. Siendo el piñonate el dulce regional. Dentro de las bebidas se destacan el papelón con limón, carato de mango, leche de burra, ron con ponsigué. (p.53).

También es importante resaltar que cada pueblo de Margarita tiene sus propias maneras de aderezar y preparar la comida, sin que esta cambie en el fondo, sino simplemente en pequeños detalles que hacen resaltar las cualidades o bondades de algunos ingredientes. Según Zacarías (2003) “Ejemplo de esta variación es el uso del ají dulce, ajo y la cebolla en algunos pueblos, mientras que en otros predomina el uso de los aliños anteriormente mencionada más el orégano y el tomate, en otros el pimentón rojo y cebollín”(p.41).

También Oneto (2002) acota “la mejor promoción de un destino turístico son los mismos turistas, por lo que se debe satisfacer sus necesidades brindándoles una excelente calidad en los servicios que demandan (p.39).

Dentro de los servicios que se les brinda al turista están los establecimientos de alimentos y bebidas, representados en su mayoría por restaurantes. Los mismos deben poseer instalaciones adecuadas que les permita cumplir con sus funciones y también con los requisitos sanitarios por los entes gubernamentales, los cuales deben normar y controlar la manipulación de alimentos.

2.3 Operacionalización de variables

Operacionalizar las variables significa explicar cómo se miden. Se conoce también como construcción de variables justificando que se da toda una elaboración de conceptos, definiciones e indicadores. En el siguiente cuadro se definen operacionalmente las variables de la investigación (cuadro N° 4).

Cuadro N° 4. Operacionalización de Variables

| VARIABLES | DIMENSIONES | INDICADORES | INSTRUMENTOS |
|--------------------------------|---|---|---|
| Gastronomía típica margariteña | Establecimientos de Alimentos y Bebidas | Ubicación Capacidad N° de mesas Sillas Tipo de Establecimiento Tipo de Gastronomía Ofertada | Encuesta Hoja de Observación Entrevista |
| | Platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús | Nombre del plato Ingredientes Preparación (Nacional, Internacional) Especialidad Precio Demanda | Encuesta Observación Entrevista |
| | Actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña | Chef Cocinero Ayudantes - Procedencia - Edad - Sexo - Años laborando - Nivel de instrucción - Cursos | Entrevista |
| | Opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico | - Procedencia - Motivo de Visita al municipio - Motivo de visita al establecimiento. - Recomendación de la gastronomía típica margariteña -- Medios de Información - Promoción de la gastronomía -Calidad de la gastronomía - Variedad de la gastronomía | Encuesta |

Fuente: Elaboración Propia, 2009

CAPÍTULO III

Marco Metodológico

CAPITULO III. METODOLÓGICO

3.1 Área de estudio

El área de investigación es el Municipio Tubores del Estado Nueva Esparta.

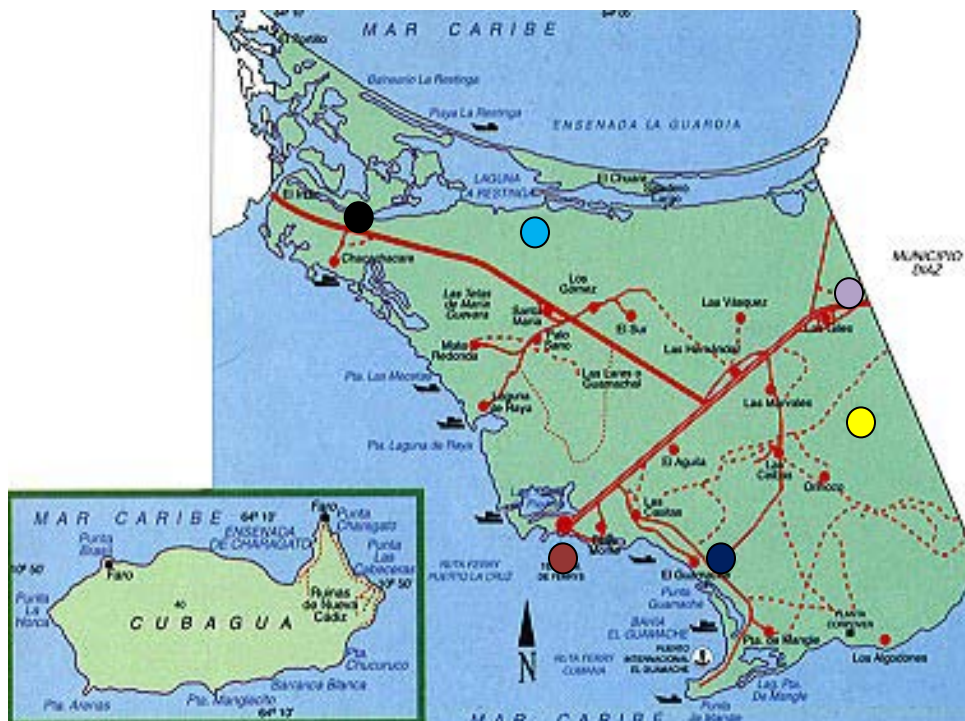


Figura 1.

| POBLACIÓN | ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS |
|--------------------|---|
| ● Las Marvales | 1 |
| ● La Restinga | 1 |
| ● Punta de Piedras | 7 |
| ● Las Giles | 1 |
| ● Santa María | 1 |
| ● Musipan | 3 |
| ● Boca de Río | 2 |

3.2 Tipo de investigación

De acuerdo a su contenido esta investigación es de campo, ya que para obtener la información, fue necesario asistir directamente a los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores, Estado Nueva Esparta, según lo expresado por Tamayo y Tamayo (1999) “los estudios de campo son los que se refieren a los métodos empleados cuando los datos de interés se recogen en forma directa de la realidad, mediante el trabajo concreto del investigador”. (p.34).

3.3 Nivel de investigación

La investigación es de tipo descriptivo, ya que se busca principalmente, describir el aprovechamiento de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Tubores.

3.4 Fuentes de información

Para la obtención de la información necesaria para lograr el objetivo planteado en esta investigación se recurrieron tanto a fuentes primarias como secundarias:

- **Fuentes Primarias:** se realizaron encuestas a los turistas nacionales e internacionales, comensales de los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores. También se realizó la observación directa de los platos de la gastronomía típica margariteña que se oferta en estos establecimientos. De igual manera se llevaron a cabo entrevistas a los chefs, cocineros y ayudantes de cocina que laboran en estos establecimientos.

- **Fuentes secundarias:** se consultaron documentos y bibliografía que tratan sobre el tempa y en especial con los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores.

3.3.1 Sujetos de Información

Entre los sujetos de información se tuvieron a:

1. Los turistas.
2. Los otros actores: Chefs, cocineros y ayudantes.

3.5. Técnicas de recolección de datos

Para el logro de los objetivos planteados en la presente investigación, se pretende utilizar las técnicas más convenientes o aptas para llevar a cabo el desarrollo del tema. Podemos mencionar las siguientes técnicas:

Entrevistas Estructuradas: se acudió a esta técnica, con el objeto de que las personas especializadas en el área, tengan facilidad al momento de suministrar la información. Estas entrevistas les fueron realizadas a los chefs, cocineros y ayudantes de cocina para conocer a los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores.

Revisión Bibliográfica: se utilizaron los documentos concernientes relacionados con el tema en estudio, tales como libros, enciclopedias, diccionarios, trabajos de grado, entre otros, para el desarrollo de la investigación.

3.6 Instrumentos

Durante todo el desarrollo de la investigación se hizo necesario la utilización de instrumentos que permitieron la búsqueda de información y en este sentido se tuvieron: fichas para clasificar los platos ofertados, las guías de entrevistas para conocer la opinión de los chefs, cocineros y ayudantes de cocina y las encuestas que permitieron recoger la opinión de los turistas presentes en los establecimientos de alimentos y bebidas. Ver Anexo 1 y 2.

3.7 Población

Una población está determinada por sus características definitorias. Por lo tanto, el conjunto de elementos que posea esta característica se denomina población o universo.

Población es la totalidad del fenómeno a estudiar, donde las unidades de población poseen una característica común, la que se estudia y da origen a los datos de la investigación.

Díaz (1986) indica que “la población viene a ser un conjunto o la totalidad de individuos, objetos o cosas que a su vez concuerden en características comunes de estudio”. (p.88)

En este sentido, la población seleccionada en este trabajo estuvo conformada por 90 turistas (5 por cada establecimiento de alimentos y bebidas). Para ello se utilizó la técnica de muestreo aleatorio simple o al azar. Por ser una población finita y menor de cien elementos, se tomó el 100% de ellas para esta investigación.

Como otros actores, se tomó para esta investigación a los Chefs, cocineros y ayudantes que laboran en los 18 establecimientos objeto de estudio y que son personas directamente ligados al tema.

3.8 Análisis y presentación de los resultados

Los datos fueron analizados utilizando cuadros y gráficos de distribución de frecuencia recurriendo a la estadística descriptiva. Larios, V (1999) acota sobre la estadística descriptiva “Es la parte de la estadística que se dedica única y exclusivamente al ordenamiento y tratamiento mecánico de la información para su

presentación por medio de tablas y de representaciones gráficas, así como de la obtención de algunos parámetros útiles para la explicación de la información” (p.23).

CAPITULO IV

Presentación de Resultados

CAPITULO IV. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

Para dar respuesta a los objetivos planteados se presentan los siguientes resultados:

Con respecto al objetivo N° 1, referido a la caracterización de los establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el Municipio Tubores que ofertan la gastronomía típica margariteña e inscritos en Corpotur, se tienen los siguientes resultados:

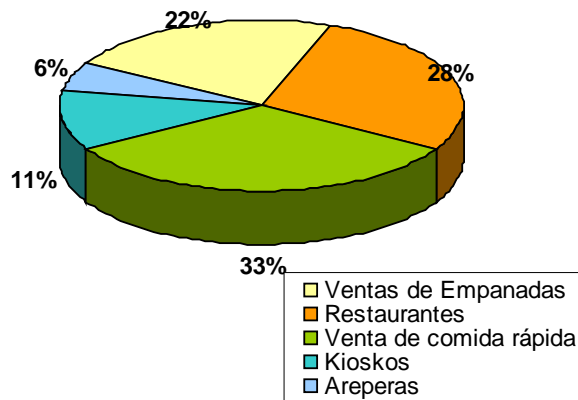
4.1 Establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el municipio Tubores

Cuadro 5. Distribución absoluta y porcentual del tipo de establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el municipio Tubores

| Establecimiento | Frecuencia | % |
|------------------------|-------------------|----------|
| Venta de comida rápida | 6 | 33 |
| Restaurantes | 5 | 28 |
| Ventas de Empanadas | 4 | 22 |
| Kioskos | 2 | 11 |
| Areperas | 1 | 6 |
| Totales | 18 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 1. Tipo de establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el municipio Tubores



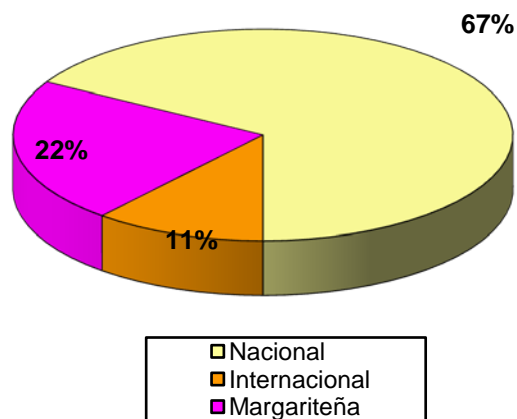
De acuerdo con el inventario de los establecimientos de Alimentos y Bebidas realizados por la autora, en el municipio Tubores: un 33% de ventas de comida rápida, 28% de restaurantes, 22% de ventas de empanadas, 11% de kioskos y 6% areperas.

Cuadro 6. Distribución absoluta y porcentual del tipo de gastronomía que ofrecen en los establecimientos de comidas y bebidas del municipio Tubores

| Tipo de Gastronomía | Frecuencia | % |
|--------------------------|------------|-----|
| Nacional | 12 | 67 |
| Margariteña | 4 | 22 |
| Nacional e Internacional | 2 | 11 |
| Totales | 18 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 2. Tipo de gastronomía que ofrecen los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores

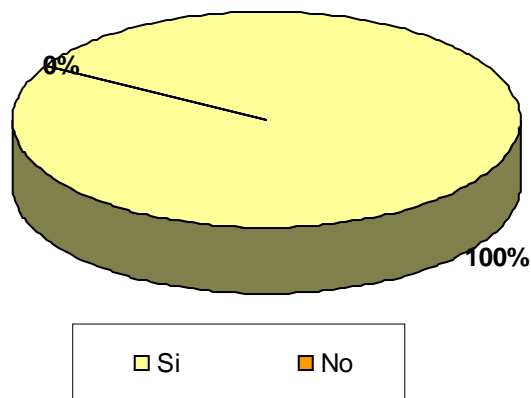


Del total de los establecimientos de alimentos y bebidas en el municipio, un 67% ofrece gastronomía nacional, mientras que 22% ofrece gastronomía margariteña y 11% ofrece la gastronomía nacional e internacional.

Cuadro 7. Distribución absoluta y porcentual si se ofrece la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores

| Respuesta | Frecuencia | % |
|--|------------|-----|
| Sí | 18 | 100 |
| No | 0 | 0 |
| Totales | 18 | 100 |
| Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008. | | |

Gráfico 3. Oferta de la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores



El total de los establecimientos de alimentos y bebidas en el municipio Tubores ofrece gastronomía típica margariteña.

Cuadro 8. Distribución absoluta y porcentual acerca de si se recomienda la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores

| Respuesta | Frecuencia | % |
|--|------------|-----|
| Sí | 18 | 100 |
| No | 0 | 0 |
| Totales | 18 | 100 |
| Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008. | | |

Gráfico 4. Gastronomía típica margariteña recomendada en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores



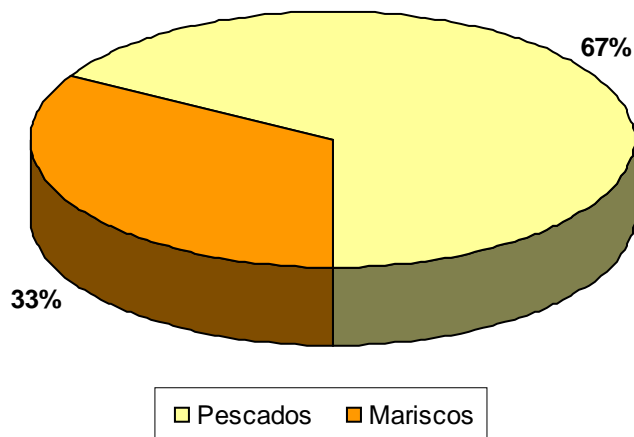
El 100 % total de los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores recomienda la gastronomía típica margariteña.

Cuadro 9. Distribución absoluta y porcentual sobre el Plato de la Gastronomía Típica Margariteña con más demanda en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores

| Producto | Frecuencia | % |
|----------|------------|-----|
| Pescados | 12 | 67 |
| Mariscos | 6 | 33 |
| Totales | 18 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 5. Plato de la Gastronomía Típica Margariteña con más demanda en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el municipio Tubores



Del total de los establecimientos de alimentos y bebidas en el municipio Tubores, los productos con mayor demanda en ellos son el pescado con 67% y los mariscos con 33%.

Descripción de la Gastronomía Típica Margariteña en los Establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Tubores.

El Municipio Tubores al igual que otros municipios del Estado Nueva Esparta, como tierra vinculada a los productos del mar, cuenta con una deliciosa cocina basada en pescados y mariscos. Durante años, la elaboración de estos apetitosos platillos ha marcado historia en manos de conocidos cocineros regionales. Junto con la tradicional habilidad común del margariteño han hecho del arte culinario insular un excelente atractivo turístico, famoso nacional- e internacionalmente.

Es importante señalar que existen establecimientos en el Municipio Tubores que no están registrados en la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta

(CORPOTUR), no obstante cumplen los requisitos en cuanto a capacidad, variedad de la comida y pago de impuestos municipales (patente), al igual que los demás establecimientos inscritos en el mencionado organismo. Estos establecimientos tales como areperas, kioscos ofrecen en su mayoría comida rápida, elaborada por sus propios dueños.

No obstante, existen otros establecimientos que ofrecen la gastronomía típica margariteña en su menú, sin embargo estos platos carecen de promoción alguna que demuestre e incentive la gastronomía como un atractivo turístico del Municipio Tubores.

Los establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el Municipio Tubores que ofertan la gastronomía típica margariteña son los siguientes:


| Kiosko “El Guanito” | |
|--|--|
| Dirección: Calle Colón. Punta de Piedras. |  |
| Tipo de Gastronomía: Empanadas. | |
| Capacidad: 4 sillas. | |
| Ventas Aproximadas: 120 unidades. | |
| Nº de Trabajadores: 2 | |

Figura 2.


| Bar Restaurant Fuente de Soda “El Delfín” | |
|--|--|
| Dirección: Terminal de Naviarca. Punta de Piedras. |  |
| Tipo de Gastronomía: Nacional, margariteña e Internacional. | |
| Capacidad: 60 personas | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 40 platos aprox. Por día. | |
| Nº de Trabajadores: 22 | |

Figura 3.

| Bar Restaurant “El Gran Lucky” | |
|--|--|
| Dirección: Calle Colón. Punta de Piedras. |  |
| Tipo de Gastronomía: Nacional, Internacional y China. | |
| Capacidad: 105 sillas. 22 mesas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 100 comensales en temporada y 200 comensales en temporada alta. | |
| Nº de Trabajadores: 21 | |

Figura 4.


| Bar Restaurant Fuente de Soda “Las Mercedes” | |
|---|--|
| Dirección: Estacionamiento de Conferrys. Punta de Piedras. |  |
| Tipo de Gastronomía: Nacional. | |
| Capacidad: 42 sillas. 10 mesas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 35 comensales. | |
| Nº de Trabajadores: 16. | |

Figura 5.


| Otuinmar, C.A (Faro de Aves) | |
|---|--|
| Dirección: Sector Monte Oscuro. Av. Juan Bautista Arismendi. |  |
| Tipo de Gastronomía: Típica Margariteña, Nacional e Internacional. | |
| Capacidad: Salón de eventos: 12 mesas, 50 sillas. Taberna: 13 mesas con 4 sillas c/u. Salón Nueva Cádiz 16 mesas con 4 sillas c/u. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 20 comensales. | |
| Nº de Trabajadores: 27. | |

Figura 6.


| Bar Restaurant Caney “Doña Leo” | |
|---|--|
| Dirección: Sector Monte Oscuro. Av. Juan Bautista Arismendi. |  |
| Tipo de Gastronomía: Comida a la plancha o asado, pollo, pescado, churrasco. | |
| Capacidad: 22 mesas. 100 sillas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 6 a 20 platos. | |
| Nº de Trabajadores: 6. | |

Figura 7.

| Kiosko “Yudi-Mar” | |
|---|--|
| Dirección: Entre calle Colón y entrada del terminal Conferrys. |  |
| Tipo de Gastronomía: Empanadas. | |
| Capacidad: 2 mesas, 14 sillas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 120 unidades. | |
| Nº de Trabajadores: 2. | |

Figura 8.


| Kiosko "La Flaca" | |
|---|--|
| Dirección: Entre calle Colón y la entrada del Terminal de Conferry |  |
| Tipo de Gastronomía: Empanadas. | |
| Capacidad: 2 mesas, 11 sillas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 130 unidades. | |
| Nº de Trabajadores: 2. | |

Figura 9.


| Kiosko "La Negra" | |
|---|--|
| Dirección: Entre calle Colón y la entrada del Terminal de Conferry |  |
| Tipo de Gastronomía: Empanadas. | |
| Capacidad: 2 mesas, 12 sillas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 60 unidades. | |
| Nº de Trabajadores: 2. | |

Figura 10.


| Kiosko “El Playón” | |
|---|--|
| Dirección: Calle Colón, Punta de Piedras, al lado de Conferry. |  |
| Tipo de Gastronomía: Venta de comida criolla, nacional. | |
| Capacidad: 8 mesas, 32 sillas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 40 platos. | |
| N° de Trabajadores: 9. | |

Figura 11.


| Bar Restaurant “La Cabañita” | |
|--|--|
| Dirección: Carretera Principal Boca de Rio. |  |
| Tipo de Gastronomía: Comida nacional y criolla. | |
| Capacidad: 8 mesas, 22 sillas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 20 a 30 platos. | |
| N° de Trabajadores: 6. | |

Figura 12.


| Restaurant “El Chosco” | |
|--|--|
| Dirección: Carretera Principal vía Boca de Rio. Sector Santa María. |  |
| Tipo de Gastronomía: Pollo y carne a la broster. | |
| Capacidad: 11 mesas, 40 sillas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 20 platos. | |
| Nº de Trabajadores: 7. | |

Figura 13.


| Restaurant “Los Perros del Reino” | |
|---|--|
| Dirección: Punta Carnero. Musipán. |  |
| Tipo de Gastronomía: Comida rápida. | |
| Capacidad: 6 mesas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 20 platos. | |
| Nº de Trabajadores: 5. | |

Figura 14.


| Bar Restaurant “Las 4 Pepas” | |
|---|--|
| Dirección: Musipan. |  |
| Tipo de Gastronomía: Aves, pescados y mariscos, carnes y pastas. | |
| Capacidad: 59 mesas con 4 sillas c/u. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 40 platos en temporada baja y 400 en temporada alta. | |
| Nº de Trabajadores: 20. | |

Figura 15

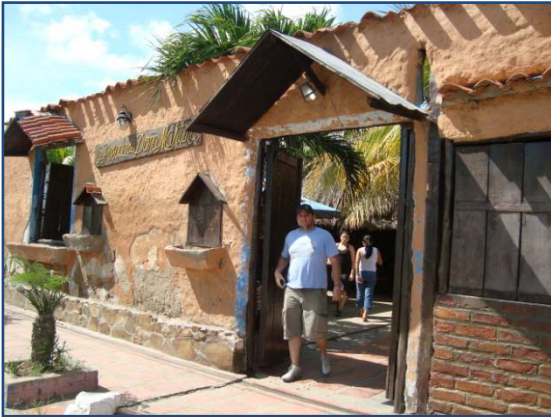
| Posada “Doña Martina” | |
|--|--|
| Dirección: Calle Colón. Punta de Piedras. |  |
| Tipo de Gastronomía: Comida Criolla Nacional. | |
| Capacidad: 10 mesas con 4 sillas c/u. Barra. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 30 comensales. | |
| Nº de Trabajadores: 6. | |

Figura 16


| Bar Restaurant “El Indio” | |
|--|--|
| Dirección: La Restinga. |  |
| Tipo de Gastronomía: Comida Criolla Margariteña. | |
| Capacidad: 14 mesas. 20 sillas. | |
| Ventas Aproximadas por Plato: 30 comensales. | |
| Nº de Trabajadores: 6. | |

Figura 17

Los 2 establecimientos que completan la lista: Bar Restaurant “Barba Roja” y Restaurant “Las Morochas” permanecen cerrados.

4.2 Descripción de los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores

Con respecto al objetivo N° 2 referido a la Descripción de los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores, se tiene lo siguiente:

Evidentemente que la comida que ofrecen los establecimientos del Municipio Tubores ha girado en torno a los productos del mar; pescado, crustáceos y moluscos. Puede hablarse del sancocho o hervido de pescado como el plato más tradicional, siendo condición indispensable que lleve plátano tierno o topocho y ají dulce, que es el condimento más importante utilizado en la cocina regional.

La empanada de cazón es por sí uno de los platillos más solicitados, tanto por su exquisito sabor como por su popularidad, ya que puede conseguirse en cualquier calle del municipio.


Tal como lo manifestaron los entrevistados en relación a la descripción de los platos, cada establecimiento tiene sus propias maneras de aderezar y preparar la comida, sin que esta cambie en el fondo, sino simplemente en pequeños detalles que hacen resaltar las cualidades o bondades de algunos ingredientes.

Además expresaron que el corocoro, se tiene desde los tiempos de la independencia como el pescado del pueblo margariteño. El carite, la carachana, los pargos y meros, el jurel, son los pescados que con más frecuencia consumen los turistas que acuden a estos establecimientos.

En este orden de ideas los entrevistados opinaron que el chipichipi y el Guacuco son los moluscos de mayor tradición, preparándose en consomés o bien acompañados con arroz, o en tortillas. Puede decirse que el erizo de mar, es una verdadera especialidad de la gastronomía insular, pero lo escaso de su producción limita su consumo.

Con respecto a la dulcería, es muy variada basándose en frutas, tales como dulces, conservas, jaleas y turrone, como los de coco, piña, chaco, lechosa.

A continuación se describe la preparación de algunos platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores:

| Empanada de Cazón | |
|--|--|
| <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 6 Ajíes dulces▪ 4 Ajos▪ Cebollas▪ 1 Kg. Harina de Maíz Aceite▪ Onoto▪ Tomates▪ 1 Kg. Cazón |  <p>Figura 18</p> |
| <p>Preparación:</p> <p>Se mezcla la harina de maíz con un poco de harina de trigo, luego se le agrega agua y sal hasta que esté suave.</p> <p>El cazón se cocina con agua y sal, se le quita la piel se exprime y se desmenuza. Se pican los aliños y se sofríen en un sartén con aceite y onoto, se le agrega el cazón, se tapa por veinte minutos.</p> <p>Por último se hacen unas bolas pequeñas de masas se extienden, se rellenan, se doblan en forma de media luna y se fríen en abundante aceite.</p> | |


| Pastel de Chucho | |
|---|--|
| <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Kg de chucho salado ▪ plátanos maduros ▪ papas ▪ 10 huevos ▪ 10 aceitunas ▪ 1 cucharadita de alcaparra ▪ 1 cabeza de ajo ▪ ajíes dulces ▪ Cebollón ▪ 1 pimentón rojo ▪ Sal, pimienta y azúcar al gusto |  |
| <p>Preparación:</p> <p>El día anterior a la preparación del pastel se corta el chucho en pedazos y se pone en remojo, cambiándole el agua 3 ó 4 veces. Se exprime a cada cambio de agua. El día de la preparación se le bota el agua y se sancocha por 10 ó 15 minutos. Se bota el agua de la cocción y se deja enfriar. Se exprime y se desmenuza en pedazos pequeños, se sazona con pimienta y vinagre y se rectifica la sal.</p> <p>Aparte se sancochan las papas y 6 huevos y se sofríen los plátanos en ruedas delgadas. Se sofríen los aliños cortados pequeñitos en aceite achatado. Se agrega el chucho y se resuelve, se le agregan las aceitunas y la cucharadita de alcaparra. Se cocina a fuego lento y tapado para que sude.</p> <p>Se engrasa un recipiente con el mismo aceite del guiso y se alternan capas del chucho guisado con huevos y papas y plátanos en ruedas. Se baten los cuatro huevos restantes como para tortilla agregándole un punto de sal y otro de azúcar y se hornea.</p> | |

Figura 19

Hervido de Pescado

Ingredientes:

- 1 ½ Kg de pescado con cabeza
- 1 kilo de ocumo
- Auyama
- ó 3 plátanos topochos tiernos
- 1 cebolla grande
- 1 cabeza de ajo
- ajíes dulces
- Sal, limón y aceite



Figura 20

Preparación:

Se lava bien el pescado y se corta en ruedas más o menos gruesas. Se pica la cabeza en pedazos grandes. Se sazona todo con sal y limón.

Se corta el ocumo y la auyama en trozos medianos, se coloca en una olla 3 litros de agua junto con la cebolla picada en cruz, los ajíes picados y sin semillas, la cabeza de ajo medio machacada y sal. A los topochos se les quita la concha con las manos y se frotran con limón, esto es para que el caldo no se ponga morado.

Se agregan los topochos y se cocina todo hasta que ablanden las verduras, se agrega entonces el pescado, jugo de limón al gusto, una cucharada de aceite y ajíes. Se baja la llama para que el pescado no se rompa. Se deja hervir un poco.

Crema de Guacuco

Ingredientes:

- Guacucos en concha y sin concha
- Crema de leche
- Aceite
- Mantequilla
- Cebolla
- Cilantro
- Ajo
- Ají
- Harina de Trigo
- Consomé de pescado y de guacuco




Figura 21


Preparación:

Se lava bien el pescado y se corta en ruedas más o menos gruesas. Se pica la cabeza en pedazos grandes. Se sazona todo con sal y limón.

Se corta el ocumo y la auyama en trozos medianos, se coloca en una olla 3 litros de agua junto con la cebolla picada en cruz, los ajíes picados y sin semillas, la cabeza de ajo medio machacada y sal. A los topochoos se les quita la concha con las manos y se frotan con limón, esto es para que el caldo no se ponga morado.


Se agregan los topochoos y se cocina todo hasta que ablanden las verduras, se agrega entonces el pescado, jugo de limón al gusto, una cucharada de aceite y ajíes. Se baja la llama para que el pescado no se rompa. Se deja hervir un poco.

| Asopado de Mariscos | |
|---|--|
| <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cebolla ▪ Ajo ▪ Pimentón ▪ Onoto ▪ Ají ▪ Guacuco ▪ Mejillones ▪ Pulpo ▪ Cangrejo ▪ Camarones ▪ Calamares ▪ Consomé de pescado ▪ Brandy |  <p style="text-align: center;">Figura 22</p> |
| <p>Preparación:</p> <p>Se sofríen todos los aliños con el anoto, se agregan los camarones, guacucos, cangrejas, mejillones y el pulpo, se le coloca el brandy para flambear, luego se le agrega el consomé, sal, pimienta y el cilantro, se deja cocinar hasta que la salsa se reduzca.</p> | |

| Consomé de Chipi-Chipi | |
|---|--|
| <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ½ kilo de chipi-chipi ▪ 1 cabeza de ajo ▪ 1 cebolla grande ▪ 5 ají dulce ▪ Sal ▪ Limón al gusto |  <p style="text-align: center;">Figura 23</p> |
| <p>Preparación:</p> <p>En una olla grande con suficiente agua, se pone a hervir la cebolla el ajo y el ají dulce con un punto de sal, luego se agrega una cantidad abundante de chipi-chipi previamente lavados para sacarle bien la arena, cuya concha se abre con el contacto al calor. Dejarlo hervir por media hora, apagarlo y luego agregarle limón al gusto, que le dará el toque final al aromático caldo.</p> | |

| Arroz con Chipi-Chipi | |
|---|--|
| <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 kilos de chipi-chipi en concha ▪ 2 tazas de arroz ▪ 7 ají dulce ▪ 2 tomates grandes, si son margariteños mejor ▪ 3 cebollas ▪ 2 o 3 granos de ajo grande ▪ Pimienta- opcional – sal y vinagre al gusto. |  |
| <p>Preparación:</p> <p>Se lavan los chipi-chipi y se ponen al fuego lento con suficiente agua para cubrirlos. Se agregan 2 ajíes dulces picados, una cebolla picada en cruz y uno de los granos de ajo bien machacados. Se deja hervir hasta formar un consomé. De este consomé se apartan 5 tazas y se reservan. Se esjullan los chipi-chipi para sacarle la carne que se coloca en un recipiente hondo junto con un poco de consomé. Se dejan reposar para que boten la arena. Luego se sacan y se exprimen con la mano y se salpimentan. En otro recipiente se colocan el resto de los ajíes dulces, la cebolla restante y los granos de ajo machacados, todo picado finamente para sofreírlo en aceite onotado a fuego lento, se le agregan los chipi-chipi y se tapa la olla para que sude un poco la preparación. Luego de 5 a 10 minutos se añaden las cinco tazas de consomé reservadas y al hervir se agregan 2 tazas de arroz, se rectifica la sazón, se baja la llama al mínimo y se deja cocer por 20 a 25 minutos. Al estar listo, se baja del fuego, se lleva a la mesa y se sirve.</p> | |

Figura 24.

| Tortilla de Chipi-Chipi | |
|---|--|
| <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 8 huevos▪ ¼ kilo de chipi-chipi previamente “esjullados” (sacados de la concha).▪ 5 ajíes dulces▪ 2 cebollas medianas▪ 3 dientes de ajo▪ Sal y pimienta al gusto |  |
| <p>Preparación:</p> <p>En una sartén se ponen a sofreír en aceite onotado, el ají, la cebolla y el ajo, todo finamente picado, luego agregar los chipi-chipi previamente lavados, luego se tapa la olla para que sude un poco la preparación y se retira del fuego. A parte, se baten los huevos y en un sartén con unas gotitas de aceite se le agrega una camada de huevo y se vierte toda la preparación y se deja cocer a fuego lento por 5 a 10 minutos, se voltea por ambos lados. Al estar listo, se baja del fuego, se lleva a la mesa y se sirve.</p> | |

4.3 Actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se oferta en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores

En lo referido a Conocer a los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se oferta en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores, se puede apreciar los siguiente:

En cuanto a uno de los actores importantes para esta investigación, los chefs, cocineros y ayudantes de los establecimientos de Alimentos y Bebidas se tiene que la mayor parte de los mismos poseen varios años dedicados a la cocina lo que representa gran experiencia y conocimientos en cuanto al manejo de la cocina y a los distintos tipos de gastronomías ofrecidas en los establecimientos. Esta experiencia la han adquirido mediante su asistencia a cursos (INCE), y consejos de amigos y familiares dedicados al ramo culinario.

También opinaron que, con respecto a la sazón utilizada sobresale el uso de condimentos bases como: sal, cubitos, ajos, cebolla, ají, pimentón, achote (onoto). Cabe destacar que la utilización de condimentos como: cilantro, cubito (caldo concentrado) y adobo, cambian el sabor y las recetas originales de los platos tradicionales de la cocina margariteña debido a que los condimentos básicos son el ajo, cebolla, ají dulce, tomate margariteño y en algunos casos específicos el tomate perita.

A continuación se cita el perfil de los chefs, cocineros y ayudantes de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Tubores:

Kiosko “El Guanito”

Actores:

Cocinero: 1. Margariteña de 44 años de edad con 6 años de experiencia.

Ayudantes: 1. Margariteña de 26 años de edad.

Bar Restaurant Fuente de Soda “El Delfín”

Actores:

Chefs: 1. Margariteño de 32 años de edad, con 7 años de experiencia culinaria. Cursos en gastronomía mexicana.

Cocinero: 1. Margariteña de 44 años de edad con 8 años de experiencia culinaria.

Ayudantes: 6. 4 hombres y 2 mujeres, todos margariteños con edades comprendidas entre 45 y 54 años.

Bar Restaurant “El Gran Lucky”

Actores:

Chefs: 2. Margariteña de 35 años con 8 años de experiencia. Chino de 40 años con 5 años de experiencia con cursos en pastelería y comida internacional.

Ayudantes: 7. Todos de sexo femenino, margariteñas de 31 y 39 años con 2 a 4 años de experiencia.

Bar Restaurant Fuente de Soda “Las Mercedes”

Actores:

Cocineros: **2. Margariteña de 58 años con 12 años de experiencia.**

Margariteña de 38 años con 3 años de experiencia.

Ayudantes: **2. Todos de sexo femenino, margariteñas de 31 y 42 años con 3 años de experiencia.**

Otuinmar, C.A (Faro de Aves)

Actores:

Chefs: **1. Zuliano de 54 años de edad, con 10 años de experiencia culinaria. Cursos en gastronomía nacional, Ince, Concorde, Guaiquerí, Aruba.**

Cocinero: **1. Margariteño de 31 años de edad con 1 año de experiencia culinaria. Cocina de Conferrys.**

Ayudantes: **1. Margariteña de 40 años con 2 años de experiencia.**

Bar Restaurant Caney “Doña Leo”

Actores:

Chefs: **1. Margariteño de 42 años con 2 años de experiencia. Cursos en el Ince.**

Cocinero: **1. Margariteño de 31 años de edad con 1 año de experiencia culinaria. Cocina de Conferrys.**

Ayudantes: **1. Anzoatiguense de 48 años con experiencia propia.**

Kiosko “Yudi-Mar”

Actores:

Cocinero: 1. Margariteña de 42 años de edad con 4 años de experiencia.

Ayudantes: 1. Margariteña de 29 años de edad.

Kiosko “La Flaca”

Actores:

Cocinero: 1. Margariteña de 40 años de edad con 5 años de experiencia.

Ayudantes: 1. Margariteña de 38 años de edad.

Kiosko “La Negra”

Actores:

Cocinero: 1. Margariteña de 39 años de edad con 3 años de experiencia.

Ayudantes: 1. Margariteña de 26 años de edad.

Kiosko “El Playón”

Actores:

Cocinero: 1. Margariteño de 28 años de edad con 6 años de experiencia.

Ayudantes: 1. Margariteña de 45 años de edad, con 2 años de experiencia.

Bar Restaurant “La Cabañita”

Actores:

Cocinero: **1. Margariteña de 37 años de edad con 16 años de experiencia.**

Ayudantes: **1. Valenciano de 27 años de edad, con 4 meses de experiencia.**

Restaurant “El Chosco”

Actores:

Cocinero: **2. Margariteño de 35 años de edad con 5 años de experiencia.**

Margariteño de 19 años de experiencia propia.

Ayudantes: **4. Todos de sexo femenino de 25 a 33 años, margariteñas con 3 a 10 años de experiencia.**

Restaurant “Los Perros del Reino”

Actores:

Cocinero: **1. Margariteño de 39 años de edad con 6 meses de experiencia..**

Ayudantes: **1. Margariteño con 1 año de experiencia.**

Bar Restaurant “Las 4 Pepas”

Actores:

Cocinero: **1. Cumanesa de 38 años de edad con 6 meses de experiencia.**

Ayudantes: **2. Margariteños de 36 y 42 años de edad con 1 y 2 años de experiencia.**

| Posada “Doña Martina” |
|--|
| <p>Actores:</p> <p>Cocinero: 1. Margariteño de 35 años de edad con 3 años de experiencia.</p> <p>Ayudantes: 2. Margariteñas de 28 y 32 años, con experiencia propia.</p> |

| Bar Restaurant “El Indio” |
|---|
| <p>Actores:</p> <p>Cocinero: 1. Margariteño de 50 años de edad, con 15 años de experiencia.</p> <p>Ayudantes: 2. Margariteños de 38 y 43 años de edad con experiencia propia.</p> |

4.4 Opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Tubores

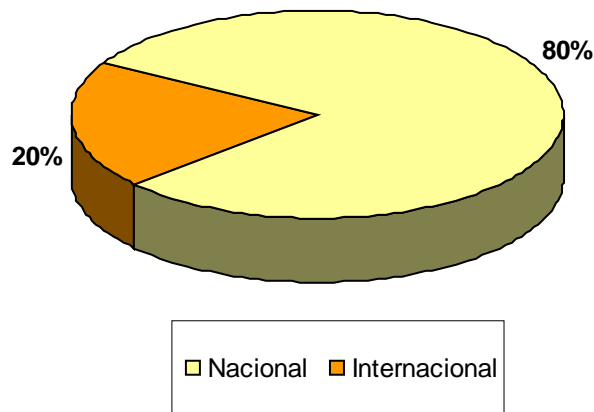
Con respecto a la opinión de los turistas se tiene lo expresado en los siguientes cuadros:

Cuadro 10. Distribución absoluta y porcentual de la procedencia de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio

| Tubores | | |
|--------------------|-------------------|----------|
| Procedencia | Frecuencia | % |
| Nacional | 72 | 80 |
| Internacional | 18 | 20 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 6. Procedencia de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores



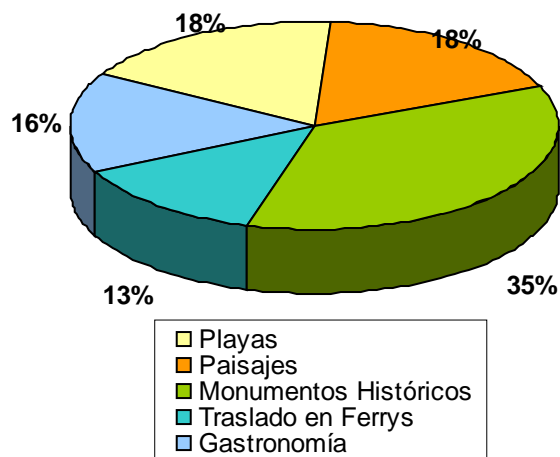
Del total de los turistas que acuden a los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio Tubores, el 80% son de procedencia nacional, mientras que el 20% provienen del exterior.

Cuadro 11. Distribución absoluta y porcentual del motivo de la visita de los turistas que visitan el Municipio Tubores

| Motivo de Visita | Frecuencia | % |
|-----------------------------|------------|-----|
| Parque Nacional La Restinga | 32 | 36 |
| Playas | 16 | 18 |
| Paisajes | 16 | 18 |
| Gastronomía | 14 | 16 |
| Traslado en Ferrys | 12 | 13 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 7. Motivo de la visita al Municipio de los turistas que visitan el Municipio Tubores



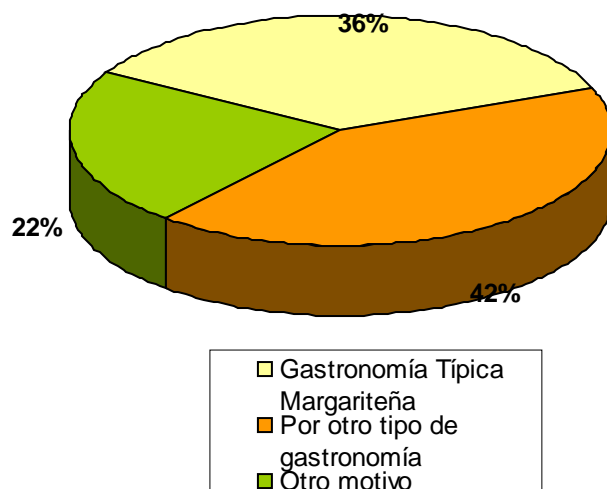
Del total de los turistas encuestados, el 36% visita el Municipio Tubores por el Parque Nacional La Restinga, 18% lo hacen por sus playas y paisajes, 16% por la gastronomía y 13% por traslado en ferrys.

Cuadro 12. Distribución absoluta y porcentual sobre el motivo de visita a los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores de los turistas que consumen en los mismos

| Motivo de Visita | Frecuencia | % |
|--------------------------------|------------|-----|
| Por otro tipo de gastronomía | 38 | 42 |
| Gastronomía Típica Margariteña | 32 | 36 |
| Otro motivo | 20 | 22 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 8. Motivo de visita de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores



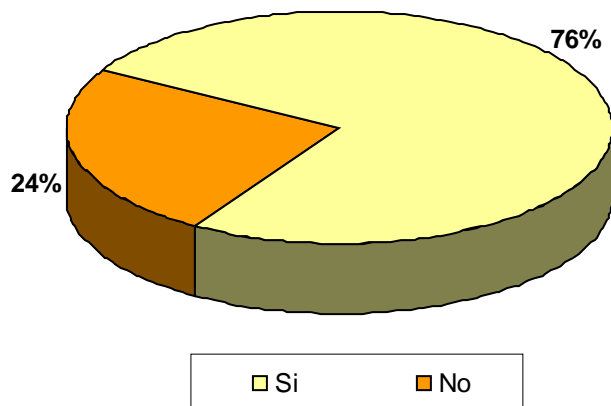
Se observa que la gastronomía típica margariteña ocupa un lugar de segundo orden si se considera que el 42%, es por otro tipo de gastronomía, cuando a la vez se observa que otros motivos son el incentivo de la visita estos establecimientos representando un 22%.

Cuadro 13. Distribución absoluta y porcentual si los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores conocen algunos platos de la gastronomía típica margariteña

| Respuesta | Frecuencia | % |
|-----------|------------|-----|
| Sí | 68 | 76 |
| No | 22 | 24 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 9. Conocimiento de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores sobre algunos platos de la gastronomía típica margariteña



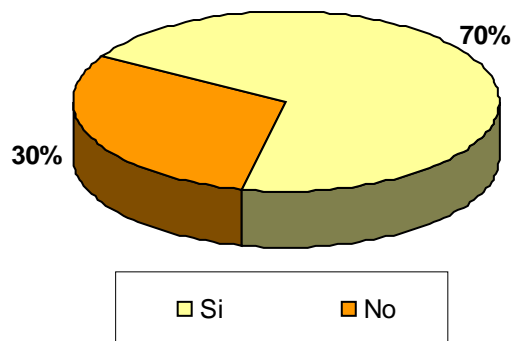
El 76% de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores conocen algunos platos de la gastronomía típica margariteña, mientras que 24% no conoce al respecto.

Cuadro 14. Distribución absoluta y porcentual si los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores opinan si existe variedad en la Gastronomía Típica Margariteña

| Respuesta | Frecuencia | % |
|-----------|------------|-----|
| Sí | 63 | 70 |
| No | 27 | 30 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 10. Opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores sobre la variedad en la Gastronomía Típica Margariteña



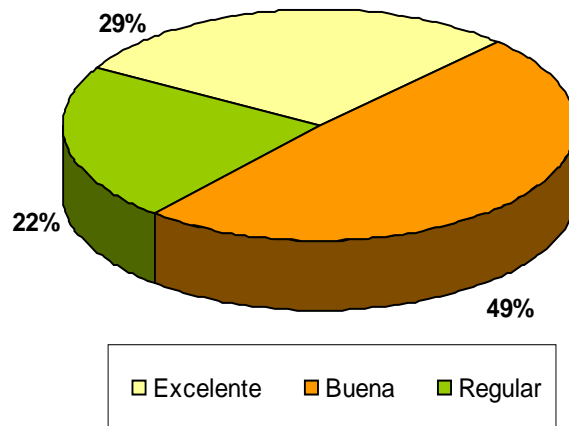
El 70% de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores opinan si existe variedad en la Gastronomía Típica Margariteña.

Cuadro 15. Distribución absoluta y porcentual de la opinión sobre la calidad de la Gastronomía Típica Margariteña, de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores

| Opinión | Frecuencia | % |
|-----------|------------|-----|
| Buena | 44 | 49 |
| Excelente | 26 | 29 |
| Regular | 20 | 22 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 11. Opinión sobre la calidad de la Gastronomía Típica Margariteña, de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores



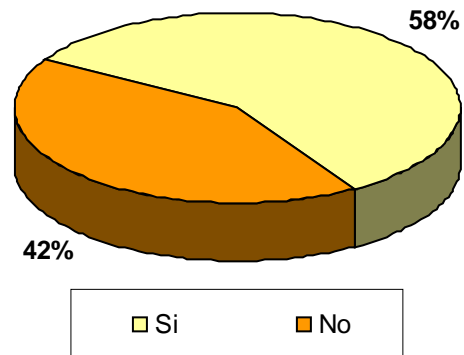
El 49% de los turistas encuestados opinan que la Gastronomía Típica Margariteña es buena, 29% dice que es excelente, mientras que 22% opina que es regular.

Cuadro 16. Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores respecto a si la Gastronomía Típica Margariteña es promocionada

| Respuesta | Frecuencia | % |
|-----------|------------|-----|
| Si | 52 | 58 |
| No | 38 | 42 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 12. Opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores respecto a si la Gastronomía Típica Margariteña es promocionada



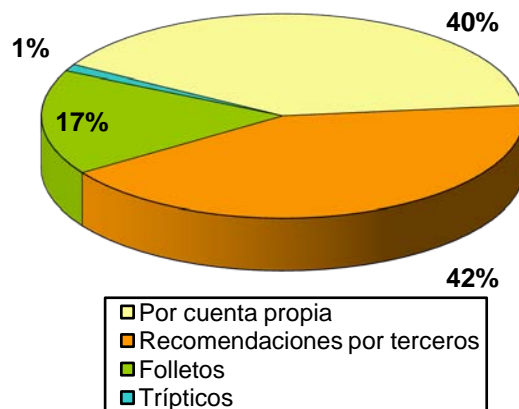
El 58% de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores opinan que la Gastronomía Típica Margariteña es promocionada, el porcentaje restante (42%) indicaron lo contrario.

Cuadro 17. Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores sobre los medios a través de los cuales obtuvo información sobre la gastronomía típica margariteña

| Medios de Información | Frecuencia | % |
|------------------------------|------------|-----|
| Por cuenta propia | 36 | 40 |
| Recomendaciones por terceros | 38 | 42 |
| Folletos | 15 | 17 |
| Trípticos | 1 | 1 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos, 2008.

Gráfico 13. Opinión de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores sobre los medios a través de los cuales obtuvo información sobre la gastronomía típica margariteña

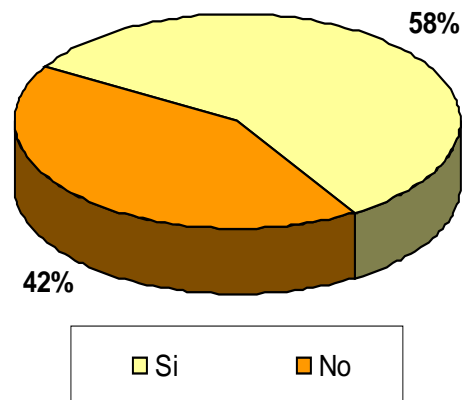


El 42% de los turistas encuestados opinan que los medios de información sobre la gastronomía típica margariteña son a través de recomendaciones de terceros, 40% dice por iniciativa propia, 17% por medio de folletos y 1% a través de trípticos, lo que lleva a observar que no hay o no existe promoción direccionada a difundir la gastronomía típica margariteña y que pudiera ser una forma de atraer visitantes o clientes.

Cuadro 18. Distribución absoluta y porcentual si los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores recomendarían la Gastronomía Típica Margariteña

| Respuesta | Frecuencia | % |
|-----------|------------|-----|
| Sí | 90 | 100 |
| No | 0 | 0 |
| Totales | 90 | 100 |

Fuente: Instrumento de Recolección de Datos. 2008.

Gráfico 14

La totalidad (100%) de los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores opinan que recomendarían la Gastronomía Típica Margariteña.

Finalmente en cuanto a conocer la opinión de los turistas con respecto a los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Tubores, se tiene que:

En su mayoría los turistas consideran que la gastronomía típica margariteña no es promocionada por parte de los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Tubores, debido que no se visualiza ninguna publicidad en las vías de comunicación, ni en los folletos que dan en el aeropuerto esto sería una manera de ofrecer así como están las tiendas, los lugares de diversión y muchas otras cosas.

Estos turistas opinan que los medios de información sobre la gastronomía típica margariteña son a través de recomendaciones de terceros quienes les incentivan a

degustar los platos de esta gastronomía. Esto resulta significativo pues al tratar de identificar algún tipo de promoción o medio para dar a conocer a los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores y que expenden gastronomía típica margariteña, se evidenció que no utilizan ningún medio de promoción para tal fin.

CAPITULO V

Conclusiones y Recomendaciones

CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- Los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en el Municipio Tubores están compuestos por ventas de comida rápida, restaurantes, ventas de empanadas, kioscos y areperas, los cuales no se encuentran inscritos en CORPOTUR pero realizan pago de Impuestos Municipales (Patente).
- En los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Tubores los productos con mayor demanda son el pescado frito, a la plancha y sancocho de pescado, empanada de cazón, arepas rellenas, ensalada de tomate margariteño, fosforera.
- Los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores opinan que es buena y que existe variedad en la Gastronomía Típica Margariteña.
- Los actores que intervienen en la elaboración de los platos son los chefs, cocineros y ayudantes de los establecimientos de alimentos y bebidas, los cuales manifestaron ser en su mayoría margariteños y haber adquirido su experiencia mediante la asistencia a cursos (INCE), consejos de amigos y familiares dedicados al ramo culinario.
- La sazón utilizada por los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la Gastronomía Típica Margariteña los condimentos básicos son: ajo, cebolla, ají dulce, tomate margariteño y en algunos casos específicos el tomate perita.

- Los platos de la Gastronomía típica margariteña no cuenta con una promoción direccionada a difundir los platos tradicionales, ya que no se visualiza ninguna publicidad en las vías de comunicación y que esta se logra por recomendaciones de terceros y por iniciativa propia de los turistas.

5.2 Recomendaciones

- Corpotur conjuntamente con la Alcaldía de Tubores deben actualizar los inventarios de los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio.
- Promover la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico por medio de folletos y medios audiovisuales nivel Regional, Nacional e Internacional.
- Incentivar a los propietarios a que resalten la gastronomía típica margariteña en el menú.
- Corpotur debe crear una guía de los platos de la gastronomía típica margariteña la cual incluya su preparación de tal manera que los establecimientos de alimentos y bebidas no modifiquen su elaboración y los condimentos básicos de los mismos.
- Corpotur conjuntamente con los propietarios de los restaurantes del municipio deben promover festivales de gastronomía típica margariteña en temporada alta.
- Corpotur y el Ince deben crear cursos sobre la preparación de la gastronomía típica para que las personas que elaboran en los establecimientos de alimentos y bebidas conozcan la correcta preparación de la misma.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALFONZO, D. (2003). **Propuesta de un Programa de Promoción para Incorporar la Gastronomía Típica Margariteña a la Oferta Turística del Municipio Arismendi del Estado Nueva Esparta.** Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.
- ATEK: **Communication Interactive.** (1999). (On Line). Disponible en [:http://www.Provence.guideweb.com /circuits/indexa.html](http://www.Provence.guideweb.com/circuits/indexa.html). (consulta: 20 Enero de 2007).
- BARRERA, E. (2000). **RUTAS ALIMENTARIAS ARGENTINA. Construyendo un Negocio Agropecuario con Identidad Nacional.** Secretaría de Agricultura, Ganadería, pesca y Alimentos. Argentina. Disponible en <http://www.nuevaera.com.ar>
- BOULLÓN, R. (1988). **Planificación del Espacio Turístico.** México: Editorial Trillas Turismo.
- CANTARERO ABAD, L. (1999). **Culturas alimentarias y sociedad: las prácticas de compra y la percepción de riesgo alimentario.** Studium: Revista de humanidades, ISSN 1137-8417, N° 14, 2008, pags. 315-327
- DE GARINE, I. (1999). **Alimentación y autenticidad cultural.** Demófilo: Revista de cultura tradicional, ISSN 1133-8032, N°. 9, 1992 (Ejemplar dedicado a: Alimentación y cultura en Andalucía), pags. 13-23

ESTÉVEZ, F (1999). **Descongelando cultura: alimentación, museos y representación; alimentación y cultura.** Actas del Congreso Internacional de Antropología. Museo nacional de antropología. Huesca. España

FIGUEIRA Y OTROS. (2000). **Plan Local para la Incorporación de la Gastronomía Regional a la Actividad Turística de la Isla de Margarita.** Trabajo de Planificación Turística I. UDONE

GONZÁLEZ, L. (2003). **Diagnóstico de la Situación Actual Artesanal y Gastronómica del Municipio Villalba Estado Nueva Esparta.** Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

GONZÁLEZ TURMO, I. (1999)) **La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas.** Alimentación y cultura : actas del congreso internacional, 1998, Museo Nacional de Antropología, España, 1999, ISBN 84-88518-49-8, pags. 245-257.

HERNÁNDEZ, R. Y OTROS. (1998). **Metodología de la Investigación.** (2da edición). México: Editorial Trillas.

HURTADO, J. (2000). **El Proyecto de Investigación.** (3ª edición). Caracas: Editorial Fundación Sypal.

JIMÉNEZ, M. (1992). **Diagnóstico de la Gastronomía Típica como Atractivo Turístico de Puerto La Cruz.** Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

Junta de Extremadura: Consejería de Obras Públicas y Turismo. (2002). **Guía de Rutas Gastronómicas de España.**

LUNAR, R y GÓMEZ, V. **Turismo y Gastronomía: Aprovechamiento Turístico de la Gastronomía Típica Margariteña.** Ponencia presentada en el VII CONGRESO CIENTIFICO DE LA UNIVERSIDAD DE ORIENTE. Día: Martes 28-10-2008. Área: Economía Administración y Turismo. 2:30 P.M. - 2:50 P.M, Salón: PG-02.
http://www.viicongresocientificoudo.com/archivos/Horarios_Ponencias.pdf

MARTÍN, I. (2004). **Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico** (3ª edición). España: Ediciones Pirámide.

MCINTOSH, R Y OTROS. (1999). **Turismo Planeación y Perspectiva** (2da edición). México: Editorial Trillas.

MEDINA y Onton (2006). **Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo Turístico del Municipio Mariño del Estado Nueva Esparta.** Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

MIJARES, M. (2004). **Dulces y Bebidas Típicas como Atractivo Turístico del Estado Nueva Esparta.** Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

MORALES, R. (2001). **Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo Turístico del Municipio Antolin del Campo Estado Nueva Esparta.**

Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

ONETO, J. (2002). **Turismo Gastronómico y la Importancia de la Calidad de Servicio.** (revista en línea II n° 59). Disponible en: <http://www.a fuego lento.com>.

ORTIZ GARCÍA, C. (1999) **Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España.** Alimentación y cultura : actas del congreso internacional, 1998, Museo Nacional de Antropología, España, 1999, ISBN 84-88518-49-8, pags. 301-324

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (1998). **Introducción al Turismo** (1ra edición) España: Publicado por la OMT.

RUTAS GASTRONÓMICAS. (2002), (On Line). Disponible en: <http://www.turismoextremadura.com/españa/gastronomica/rutas.htm>. (consulta 13 de Febrero 2004).

SANTIAGO, R.(1991). **La Vuelta a la Isla en 80 Platos.**(2da edición).Venezuela Editorial FONDENE.

SCHLÜTER, R. (2003). **Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una Perspectiva.** (libro en línea). Disponible en: <http://www.gastronomia y turismo.com> (consulta 13 de Febrero 2004).

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos Buenos Aires Argentina. (2000). **Las Rutas Alimentarias Argentinas.**

TAMAYO Y TAMAYO, Mario. (1998). El Proceso de la Investigación Científica. México. Editorial Limusa.

TARRÉS CHAMORRO, S. (1999). **Vejez y sociedad multicultural** *Gazeta de Antropología* Texto 18-05 N° 18, 2002 En: http://www.ugr.es/~pwlac/G18_05Sol_Tarres_Chamorro.html#Abstract.

ZACARÍAS, C. (2003). **Turismo y Gastronomía la Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo Diversificador de la Oferta Turística del Municipio Gómez.** Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta.

ANEXOS

ANEXOS

ANEXO N° 1

OPINIÓN DE LOS PROPIETARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS UBICADOS EN EL MUNICIPIO TUBORES

De antemano se agradece la colaboración prestada al contestar las preguntas aquí planteadas, las cuales conforman el cuestionario de recolección de datos de la investigación “LA GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO TUBORES DEL ESTADO NUEVA ESPARTA ”.

A continuación se le ofrecen las instrucciones a seguir para contestar el cuestionario:

- 1) Lea detenidamente cada una de las preguntas que se le plantean a continuación.
- 2) Conteste con claridad y precisión cada una de las preguntas.
- 3) En caso de dudas, solicite información al encuestador.

1. Tipo de Establecimiento:

Ventas de Empanadas_____

Restaurantes_____

Venta de Comida Rápida_____

Kioscos_____

Areperas_____

Ventas de Parillas_____

Pizzerías_____

Cachaperas_____

Club Campestre_____

Otro_____

2. Tipo de Gastronomía que ofrece:

Nacional_____

Nacional e Internacional_____

Criolla_____

Cerrado_____

3. Ofrece gastronomía típica margariteña en el menú:

Si_____

No____

Cerrado_____

4. Recomienda la gastronomía típica margariteña

Si_____

No____

Cerrado_____

5. Producto de la Gastronomía Típica Margariteña con más demanda:

Pescados_____

Mariscos_____

Postres_____

Otros_____

ANEXO N° 2

**OPINIÓN DE LOS TURISTAS QUE VISITAN LOS ESTABLECIMIENTOS
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS UBICADOS EN EL MUNICIPIO TUBORES**

De antemano se agradece la colaboración prestada al contestar las preguntas aquí planteadas, las cuales conforman el cuestionario de recolección de datos de la investigación “LA GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO TUBORES DEL ESTADO NUEVA ESPARTA”.

A continuación se le ofrecen las instrucciones a seguir para contestar el cuestionario:

1. Lea detenidamente cada una de las preguntas que se le plantean a continuación.
2. Conteste con claridad y precisión cada una de las preguntas.
3. En caso de dudas, solicite información al encuestador.

1. Procedencia:

Nacional_____

Internacional_____

2. Motivo de visita al Municipio Tubores:

Playas_____

Paisajes_____

Monumentos Históricos_____

Traslado en Ferrys_____

Gastronomía_____

3. Motivo de visita a los establecimientos de alimentos y bebidas

Gastronomía Típica Margariteña_____

Por Otro Tipo de Gastronomía_____

Otro Motivo_____

4. Conoce algunos platos de la gastronomía típica margariteña:

Si_____

No_____

6. Existe variedad en la Gastronomía Típica Margariteña:

Si_____

No_____

7. Opinión sobre la Gastronomía Típica Margariteña:

Excelente_____

Buena_____

Regular_____

Mala_____

8. Medios de información sobre la gastronomía típica margariteña:

Iniciativa Propia_____

Recomendaciones por Terceros_____

Folletos_____

Trípticos_____

9. La gastronomía típica margariteña es promocionada:

Si_____

No_____

10. Recomendaría la gastronomía típica margariteña:

Si_____

No_____