

La Universidad ante el impacto del turismo en la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas

The University and the Impact of Tourism on the Marketing of Afro-Emerald Foods

Segundo Rufino Arroyo Lajones**Luis Alberto Tovar Jaén**

Universidad Técnica “Luis Vargas Torres” Esmeraldas. Ecuador

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-0686-6504><https://orcid.org/0009-0006-5419-9408>**Correo electrónico(s):**

segundo.arroyo@utelvt.edu.ec

luis.tovar.jaen@utelvt.edu.ec

Recibido: 14 de enero de 2025

Revisado: 17 de febrero de 2025

Aceptado: 25 de marzo de 2025

RESUMEN: La escasa intervención de la Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, en la aplicación de procesos que permitan minimizar el impacto negativo del turismo en la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas, limita su pertinencia social. En consonancia, este artículo tiene como objetivo determinar un conjunto de actividades en la carrera de licenciatura en Turismo, para contribuir a minimizar dicho impacto en la economía familiar y el medio ambiente, en función de una mayor pertinencia social. Se utilizaron métodos como el análisis-síntesis, análisis de contenido, revisión de documentos y entrevistas. Las acciones coadyuvaban a una formación universitaria más pertinente socialmente.

Palabras clave: Turismo; Impacto; Comercialización; Comidas afro-esmeraldeñas; Esmeraldas

ABSTRACT: The limited involvement of the Luis Vargas Torres Technical University of Esmeraldas in implementing processes to minimize the negative impact of tourism on the marketing of Afro-Esmeraldas foods limits its social relevance. Accordingly, this article aims to identify a set of activities in the bachelor's degree program in Tourism to contribute to minimizing this impact on the family economy and the environment, thereby achieving greater social relevance. Methods such as analysis-synthesis, content analysis, document review, and interviews were used. These actions contribute to more socially relevant university education.

Keywords: Tourism; Impact; Marketing; Afro-Esmeraldian food; Esmeraldas

Introducción

La visión ecuatoriana, con la mirada al 2030, implica imaginar que la educación superior desarrolle servicios académicos que se articulen con las necesidades y aspiraciones de la sociedad (Secretaría Nacional de Planificación, 2021, p. 22). De igual modo, el Estado pondera la necesidad de la protección del medio ambiente, mediante políticas de conservación que logren recuperar “...espacios para la forestación y reforestación y la recuperación de ecosistemas, la prestación de los servicios ambientales y el incremento de la superficie natural protegida” (Secretaría Nacional de Planificación, 2021, p. 23).

Así las cosas, en el caso de la provincia Esmeraldas, famosa por sus comidas afro-esmeraldeñas, está siendo sometida a un consumo irracional de sus recursos, en función del turismo, que ha puesto en peligro a especies animales valiosas, lo que afecta la economía y el sustento de muchas familias que viven de la pesca, la recolección y la caza de muchas de estas riquezas naturales. Dicha provincia, situada al noroccidente del Ecuador, “está poblada por 534 092 habitantes, de los cuales, -de acuerdo con el último censo poblacional de 2010-, 239 511 (o sea, el 45% de la población) se definieron como afro-ecuatorianos o afrodescendientes” (Minda, 2011, p. 58).

También es de destacar que un estudio del impacto económico del turismo en el cantón Esmeraldas desde 2018 hasta 2022 reveló “una marcada disminución en negocios dedicados al segmento alimentos y bebidas, en el año 2019 estaban registradas en el MINTUR 107 locales comparado con el año 2022 que están registrados 64 locales, lo que representa una disminución del 40% en este tipo de oferta turística” (Farías, 2022, p. 26).

El turismo es una actividad económica que “...ha ganado cada vez más relevancia en el mundo, especialmente en países en vías de desarrollo como el Ecuador. Es una fuente importante de ingresos para muchas comunidades y regiones, y puede tener un impacto significativo en el crecimiento económico” (Zambonino, 2023, p. 98). No obstante, la dinámica de este sector debe propiciar el cuidado del medio ambiente y la protección de los ecosistemas.

Como ejemplo de lo que significa la destrucción del medio ambiente, al decir de García (2011), en territorios del norte de Esmeraldas “...donde antes floreció la vida, vemos pueblos muriendo de sed junto al río, ríos que no tienen agua, agua que no es agua porque no tiene vida...” (p. 64). Y en referencia al vínculo del agua con las personas, destaca que “...un caserío no nace si no tiene su río, y si nace sin un río no puede crecer...” (García, 2011, p. 64).

Además, Esmeraldas es una provincia con gran biodiversidad de especies y recursos naturales; sin embargo, “...enfrenta graves problemas económicos, sociales y ambientales. Uno de los ecosistemas más amenazados en esta provincia es el manglar, (...) grandes extensiones han desaparecido en los últimos años” (Villota *et al.*, 2022, p. 116).

De acuerdo con diversos investigadores, la región de Esmeraldas y su sector productivo “...tienen problemas por la desventajosa relación entre la producción y la comercialización, que, en muchos casos, afecta al productor que no puede recibir precios justos por su producto y, por ende, mejorar sus condiciones sociales” (Villota *et al.*, 2022, p. 116).

Por ello, resulta imprescindible que las instituciones comunitarias y gubernamentales fomenten políticas que promuevan una mayor conciencia del uso racional de los recursos, toda vez que se estimule el desarrollo económico y social, en función del bienestar de sus comunidades. Todo ello en aras del desarrollo sostenible en el Ecuador, entendido como “...la mejora de la calidad de vida humana sin rebasar la capacidad de carga de los ecosistemas” (Decreto ejecutivo No. 59, 2021, como se citó en Secretaría Nacional de Planificación, 2021, p. 36).

Una de las instituciones educativas de la provincia de Esmeraldas, Ecuador, que puede ser protagonista en este sentido, es la Universidad Técnica “Luis Vargas Torres” (UTLVTE), desde cuyas carreras, como la de Licenciatura en Turismo, puede desempeñar un rol fundamental e incrementar su pertinencia social en tal sentido, aprovechando la docencia, la investigación y el vínculo con la sociedad, que son sus procesos sustantivos.

Para ello, la UTLVTE impulsa, desde su modelo educativo por competencias con enfoque constructivista-investigativo-intercultural una identidad que se expresa en su acción transformadora situada en la formación profesional integral de los estudiantes que se identifican con ella y a su vez “...trasciende en sus vidas al construir su identidad, lo que encauza el reconocimiento de la comunidad esmeraldeña de la que proviene y en la que está enraizada al ser portadora de la construcción de los sueños de sus ciudadanos” (Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas UTLVTE, 2023, p. 7).

Una premisa para que el proceso de formación de los futuros profesionales del Turismo sea cada vez más pertinente socialmente, es que debe encaminarse a identificar los impactos negativos que provoca la comercialización indiscriminada de las comidas afro-esmeraldeñas y aprovechar más su accionar docente, investigativo y de vínculo con la sociedad en función de minimizarlos y que se logre un aprovechamiento racional de dichas comidas para el desarrollo económico de las familias y de la sociedad en su conjunto y el consiguiente cuidado del medio ambiente, por lo que se identificó como **problema**: el insuficiente accionar de la Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, Ecuador, para minimizar el impacto negativo del turismo en la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas.

En tal sentido, el **objetivo** de este artículo es proponer un conjunto de actividades, como parte del proceso de formación en la carrera de Licenciatura en Turismo, para contribuir a minimizar el impacto negativo de la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas en la economía familiar

y el medio ambiente, en función de una mayor pertinencia social de la Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, Ecuador.

En consonancia con el objetivo del artículo, se identificaron materiales que abordan antecedentes del objeto de investigación relativos al impacto negativo del Turismo en la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas y el papel que puede desempeñar la Universidad en la minimización de estos efectos, como premisa para la utilización de la revisión documental y los métodos teóricos de análisis-síntesis, inducción-deducción y análisis de contenido. Además, se aplicó la técnica de la entrevista, con preguntas semiestructuradas a 25 familias, 20 dueños de expendios entre restaurantes, comedores o carpas que se dedican a la venta de alimentos cocidos o terminados en los diversos sectores de la urbe y también se entrevistaron a 10 profesionales del turismo residentes en el cantón Esmeraldas.

En lo que refiere a la técnica de la observación, se aplicó en los diferentes sectores donde se venden alimentos, estos terminados y en los mercados de abastos, como en los sectores y/o espacios donde se practica la actividad turística, que lo permitieron a los autores de este artículo analizar la problemática planteada en la investigación.

Desarrollo

Un análisis conceptual del impacto de la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas en la provincia de Esmeraldas exige de la definición de categorías más generales, desde la lógica formal, que se asocian al objeto de investigación de este trabajo, como son: impacto y; comidas afroesmeraldeñas. De los trabajos que fueron objeto de consulta, para la sistematización de estas categorías, se significan los de Farías (2022), Garcés (2021), Intriago (2021), Mérida (2020), Minda (2011), Obombo *et al.* (2018), Villagómez *et al.* (2019) y Villota *et al.* (2022).

Las definiciones asumidas y su análisis en función de la solución de la problemática identificada coadyuvieron a precisar un conjunto de acciones que pueden fortalecer el proceso de formación integral de los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo, en aras de lograr un mayor accionar sobre las causas que generan los impactos negativos del turismo en la comercialización indiscriminada de las comidas afro-esmeraldeñas para la economía de las familias de esta provincia y promover su desarrollo territorial.

El impacto del turismo como categorías a sistematizar y su incidencia en la provincia de Esmeraldas, Ecuador

Los principios internacionales de la evaluación del impacto consideran que los impactos sociales incluyen todos los aspectos asociados con una intervención planeada, los que afectan e involucran a las personas, de forma directa o indirecta. Específicamente, un impacto social es algo que se experimenta o se siente, en el sentido perceptual (cognitivo) o corporal (físico) a todos los niveles; por ejemplo, a nivel de la persona como individuo, de unidad económica (familia/hogar), de grupo social (círculo de amigos), de lugar de trabajo (una empresa o entidad de gobierno) o más general en la comunidad/sociedad, casi cualquier suceso puede generar potencialmente un impacto social, siempre y cuando se valore o sea importante para un grupo específico de personas. (Vanclay, como se citó en Pino *et al.*, 2019, p. 1742)

Por su parte, autores que estudian las percepciones que tienen los pobladores sobre el turismo reconocen que “...puede dar cambios buenos, pero también generan problemas a largo tiempo que puede perjudicar el bienestar de los residentes al igual que del atractivo turístico” (Garcés, 2021, p. 8). Asimismo, Obombo *et al.* (2018) advierten que “las actitudes de la comunidad hacia el turismo ayudarían a los planificadores de esta actividad a seleccionar aquellos desarrollos que pueden minimizar los impactos negativos y maximizar los positivos” (p. 506).

De ahí, lo importante que resulta identificar todos los posibles impactos, positivos o negativos, como premisa para actuar en consecuencia. En el trabajo de Garcés (2021) se concluye que entre los impactos positivos causados por el turismo en la provincia de Esmeraldas, a partir de las percepciones de los estudiantes de una de sus universidades, se puede mencionar que el turismo contribuye a la preservación y rescate de costumbres tradicionales y mejora la calidad de vida de los residentes, se generan oportunidades de empleo e ingreso, permite la protección, conservación de los recursos naturales y la restauración de edificios patrimoniales históricos. (p. 28)

Con relación a los impactos sociales y culturales, económico y ambientales negativos, el turismo “...proporciona el incremento en el coste de vida de los esmeraldeños, asimismo, facilita el aumento del consumo de las drogas, la prostitución que causan enfermedades, siendo este un grave problema para el desarrollo turístico” (Garcés, 2021, p. 28). De igual modo, Intriago (2021) concluye en sus estudios afirmando que mejora la calidad de vida existiendo diversificación económica, pero a su vez, ha proporcionado incremento al coste de vida de los residentes de la ciudad, además de que genera efectos negativos en el medio ambiente. (p. 35)

Productos de consumo diario de las comunidades o territorios, sean estos de mar, de recolección de manglar, de pesca en los ríos o de caza silvestre, al ser muy demandados comercialmente, los precios se elevan, y se vuelven complejos de ser adquiridos por las personas que se encuentran en estados de vulnerabilidad económica y social, lo que se convierten en una amenaza a los procesos alimenticios de los territorios y comunidades, ya que estos han sido el medio de subsistencia de estas culturas o etnias.

El turismo y la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas

La provincia de Esmeraldas tiene siete cantones: Esmeraldas, San Lorenzo, Eloy Alfaro, Muisne, Quinindé, Atacames y Río Verde. Su extensión es de 16 132 km² y se encuentra situada en el extremo noroccidental del país. (Villota *et al.*, 2022, p.116)

De acuerdo con Alcántara (2017, como se citó en Intriago, 2021) las características del turismo en la actualidad están ligadas a la “...fragmentación de las necesidades del turista, la importancia de proteger al medio ambiente, reactivación de la economía en la actividad turística y nuevas ciencias tecnológicas, lo que aportará en el desarrollo del turismo y demás sectores productivos en la población” (p. 20).

El turismo “...es una de las industrias más grandes del mundo. Sin embargo, es necesario conocer los factores que afectan a la población, con el fin de mejorar el turismo o mejorar su calidad de vida” (Orgaz, 2016, como se citó en Garcés, 2021, p. 1).

La ambición de conectar Esmeraldas con el mundo “...no es un hecho reciente, sino que ha sido el deseo de diferentes grupos de poder desde las primeras incursiones coloniales en el siglo XVI” (Mérida, 2020, p. 3). Esta bella provincia cuenta con una gastronomía cultural única, dónde “...se degustan los mejores platos típicos como: los ceviches, encocado de pescado, sopa marinera, ensumacao, entre otros, (...) de tal manera, que recibe gran cantidad de turistas locales, nacionales e internacionales, posicionando a Esmeraldas como destino turístico en Ecuador” (Garcés, 2021, p. 3).

Una de las áreas de la economía que matiza al turismo y la cultura de esta provincia es la gastronomía, famosa nacional e internacionalmente, y que abarca desde platos típicos como el “Coco Loco”, una bebida hecha con coco y aguardiente, hasta una variedad de platos a base de pescado y mariscos y otros sabores exquisitos como el de la guanta, el cangrejo azul, el camarón de río, la concha y toda la variedad de cocción de los llamados verdes (plátanos).

Las comunidades afro-ecuatorianas y en especial las del norte del país Ecuador, en la provincia de Esmeraldas, centran su atención en los ingredientes que son utilizados para llevar a cabo esas faenas de cocina familiares o las aplicadas para la elaboración de las comidas que son exhibidas para el expendio, cuáles son apetecidas por propios y extraños que visitan estas comunidades, para deleitarse de las delicias que ofertan en sus menús, tales como: la panda de pescado, el encocao de guanta, tatabra, venado, armadillo, guatín, raya, pesado fresco, pescado oreado, pescado salado y ahumado, encocao de minchilla (camarón de río), caldo de gallina criolla, tapao entre otros.

Cuando se habla de los esmeraldeños, su estilo de alimentación está basado en productos de la pesca, la caza de animales silvestres, los mariscos y crustáceos, el coco, el plátano verde y el plátano maduro y los productos que utilizan como aderezos en la preparación de los alimentos son, el ajo, la chillangua, la cebolla de mata y la cebolla colorada, el tomate riñón, el orégano grande, la chiraran y la albaca. Esto nos habla de los saberes tradicionales que de generación en generación se ha venido transmitiendo en los pueblos y comunidades como herencia cultural, desde donde hace semejanza la familia, sus tradiciones, las recetas, sazones y vivencias culinarias en cuanto a las cocinas y fogones.

La explotación indiscriminada de estos recursos naturales, como parte de la actividad turística, está afectando sensiblemente la economía esmeraldeña y compromete el futuro de este sector locomotora de la economía social. De esta afirmación da cuenta en su estudio Intriago (2021), que, al referirse al impacto sociocultural, económico y medioambiental del turismo en Esmeraldas, los residentes consideran que se obtienen efectos positivos y negativos, aunque según los resultados recopilados en la investigación “...demuestran que existen más consecuencias negativas que positivas; de tal manera, ellos consideran que el turismo les afecta para el desarrollo y crecimiento productivo de la ciudad” (p. 31).

Un ejemplo de buenas prácticas para salvaguardar algunas especies representativas de la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas lo constituye el trabajo para la creación del Baluarte del cangrejo azul en Muisne, provincia de Esmeraldas, en el que

la realización de talleres, las participaciones en eventos externos al territorio de intervención, los grupos focales y el laboratorio gastronómico fueron actividades fundamentales para fortalecer las organizaciones, crear vínculos entre ellas e involucrar a jóvenes. El principal motivo es garantizar el relevo generacional y la continuidad de los procesos de captura,

engorde, procesamiento y comercialización. Además, capacitar a las organizaciones y dotar de la infraestructura que se requiere permitirá desarrollar las diversas actividades de manera óptima. (Villota *et al.*, 2022, p. 121)

Cabe destacar que luego de implementar el Baluarte¹, la posibilidad de incremento de los ingresos pasó de USD 7.50 por cinco cangrejos a USD 25 por una libra de pulpa obtenida del mismo número de animales, lo que "...representa un aumento de 333.3% en el valor agregado de los cangrejos, producto de la intervención conjunta de las distintas organizaciones y tecnificación del procesamiento del producto" (Villota *et al.*, 2022, p. 125).

De igual modo, como parte del turismo gastronómico, que entra dentro de la propuesta de Villagómez *et al.* (2019), a partir de la creación de una ruta gastronómica integrada por los cantones Rio Verde, Esmeraldas y Atacames "...puede ubicar como destino turístico gastronómico a la Provincia de Esmeraldas por la potencialidad de los recursos turísticos, culturales naturales y exquisita gastronomía con la que cuenta, (...) debido a que el principal gasto se enfoca en la alimentación" (p. 42).

En consonancia, en este trabajo se identificaron un conjunto de acciones que la UTLVTE debe desarrollar para que su misión sea cada vez más pertinente y comprometida con la sociedad y perfeccione en proceso formativo en carreras como la de Licenciatura en Turismo, enfocadas en minimizar los impactos negativos que ocasiona la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas.

Propuesta de actividades que coadyuvan a dotar de mayor pertinencia social a la carrera de Licenciatura en Turismo de la UTLVTE para minimizar el impacto negativo del Turismo en la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas

Entre los autores que realizan propuestas sobre actividades, en las que las universidades pueden tener participación en función de atenuar los impactos negativos que genera el turismo, se localizan los trabajos de Garcés (2021), Intriago (2021), Villagómez *et al.* (2019) y Villota *et al.* (2022).

Entre sus propuestas están: a) impulsar programas de capacitación a los servidores turísticos y hoteleros, para la protección y conservación de las costumbres y tradiciones históricas que tiene Esmeraldas, b) promover las inversiones turísticas que proporcionen oportunidades de empleos e

¹ Los Baluartes son pequeños proyectos que tienen como objetivo ayudar a productores alimentarios artesanales a conservar su cultura, sus métodos de trabajo y protocolos de elaboración tradicional y artesanal. (Villota *et al.*, 2022)

ingresos para todos los ciudadanos, lo que conlleva a mejorar la calidad de vida, c) trabajar con todas las entidades públicas y privada del sector turístico, para acordar cómo proteger los recursos naturales y culturales de la ciudad y, d) brindar apoyo para preservar el patrimonio histórico (Garcés, 2021, p. 29)

Por su parte Intriago (2021) recomienda fomentar, a través de distintas actividades lúdicas con los residentes, la toma de conciencia sobre la importancia del cuidado medioambiental y establecer una planificación adecuada por parte del municipio para que los ingresos generados por el turismo sean invertidos en su mayoría en las necesidades de la provincia, con el fin de mejorar la calidad de vida de los residentes y lograr satisfacer por completo la demanda de turistas. (p. 36)

El análisis y discusión con los colectivos docentes y estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo y un estudio de las propuestas de autores como los mencionados anteriormente, posibilitan determinar un conjunto de actividades de capacitación (formación), investigativas y de vínculo con la sociedad que contribuyan a que la UTLVTE desempeñe un papel más protagónico ante el impacto negativo del turismo en la comercialización de las comidas afro-esmeraldeñas, a saber:

Acciones de capacitación

- 1) Ofrecer cursos y talleres sobre la importancia de la gastronomía afro-esmeraldeña y cómo el turismo puede afectarla.
- 2) Ofrecer capacitación a las comunidades locales en temas de gestión turística y gastronómica, para que puedan beneficiarse económicamente, sin perder sus tradiciones.
- 3) Diseño de plataformas en línea, como medios de enseñanza-aprendizaje, en las que se pueda acceder a información sobre la gastronomía afro-esmeraldeña, incluyendo recetas, historias y lugares auténticos para visitar.

Acciones de investigación

- 1) Realización de un estudio sobre las percepciones de los visitantes extranjeros acerca del turismo de la ciudad de Esmeraldas y de este modo, identificar y planificar estrategias que ayuden a ofrecer servicios turísticos, y así brindar una excelente estadía a los turistas. (Garcés, 2021, p.29)
- 2) Desarrollo de estudios que revelen cómo el turismo está afectando las tradiciones culinarias y proponer soluciones basadas en evidencia.

- 3) Investigaciones para documentar las tradiciones culinarias afroesmeraldeñas, incluyendo recetas, técnicas de preparación y los significados culturales detrás de los platillos.
- 4) Ejecución de eventos científicos y concursos culinarios que premien la autenticidad y la innovación basada en tradiciones.
- 5) Fomento de intercambios académicos que propicien nuevas ideas y prácticas que puedan ser adaptadas a la realidad local.

Acciones de vínculo con la sociedad

- 1) Desarrollo de campañas para educar tanto a los turistas como a los locales sobre la importancia de preservar estas tradiciones culinarias.
- 2) Asesorías y trabajo conjunto con el gobierno local para desarrollar políticas que regulen el turismo y protejan las tradiciones culinarias.
- 3) Creación de certificaciones para restaurantes y establecimientos que respeten y promuevan la auténtica cocina afro-esmeraldeña y que empleen estos recursos racionalmente.
- 4) Colaboración con las autoridades del sector para la elaboración de guías para turistas y operadores turísticos sobre cómo disfrutar de la gastronomía local de manera responsable.
- 5) Vinculo de los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo en circuitos turísticos que incluyan visitas a comunidades locales donde se pueda conocer y experimentar la auténtica cocina afro-esmeraldeña, como recurso para el proceso de enseñanza-aprendizaje y la formación de valores autóctonos.
- 6) Creación de proyectos de desarrollo comunitario para el apoyo a emprendedores locales que deseen preservar y promover la gastronomía tradicional.
- 7) Organización de eventos que ponderen la gastronomía afro-esmeraldeña, atrayendo tanto a turistas como a locales, y la consiguiente promoción del consumo de platillos tradicionales.
- 8) Establecimiento de alianzas con otras universidades, organizaciones no gubernamentales y organizaciones internacionales que trabajen en la preservación cultural y el turismo sostenible.

Utilización de redes sociales para la promoción de la gastronomía tradicional y la concientización sobre su importancia.

Conclusiones

La Universidad de Esmeraldas tiene el imperativo social de contribuir con sus esfuerzos en el orden formativo, de investigación y vínculo con la sociedad, que son sus procesos fundamentales, de preservar y promover la gastronomía afro-esmeraldeña frente al creciente turismo. A través de la ciencia, la educación, políticas adecuadas y el apoyo a las comunidades locales, esta casa de altos estudios puede asegurar, junto a otras instituciones de la comunidad, que estas tradiciones culinarias no solo sobrevivan, sino que también prosperen en el futuro.

De igual modo, tiene una indiscutible misión en el enraizamiento y la promoción de los valores culinarios que defienden los esmeraldeños, sobre todo los de las comunidades más vulnerables, y ello constituye una meta alcanzable a partir de una formación cada vez más integral y pertinente de sus profesionales. Dentro de las carreras que más pueden hacer al respecto se enfatiza en la de Licenciatura en Turismo.

Los resultados del intercambio con los docentes y estudiantes apuntan a afirmar que la comercialización de los productos derivados de la pesca en el mar, la recolección de los productos del manglar, la caza de los animales silvestres y los productos de la pesca de los ríos, afectan de manera significativa a las comunidades e identidades, todo esto con el pretexto del impulso al turismo en los territorios o comunidades, como medida de promover el desarrollo de estos pueblos donde se practican las múltiples actividades turísticas en el cantón Esmeraldas.

Referencias bibliográficas

- Farías, R. E. (2022). *Estudio sobre el impacto económico del turismo en el cantón Esmeraldas del año 2018 al 2022* (Tesis de maestría, Universidad Tecnológica Israel). <http://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/3770/1/UISRAEL-EC-MASTER-ADME-378.242-2022-026.pdf>
- Garcés, L. E. (2021). *Percepción de los estudiantes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Esmeraldas, acerca del desarrollo del turismo en la provincia Esmeraldas* (Tesis de grado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador). <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/09c57cb4-bffc-4b1d-a6ea-502cc69002d3/content>

- García, J. (2011). Agua, río y memoria. Una lectura desde la tradición oral. *Oralidad, Anuario*, 17, 64-66. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000216729>
- Intriago, A. M. (2021). *Percepción del personal administrativo y de servicio de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Esmeraldas, acerca del desarrollo del turismo en la provincia Esmeraldas* (tesis de grado, Escuela de Hotelería y Turismo. Pontificia Universidad Católica del Ecuador). <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/968c3486-ef01-4870-88b2-4ac7413cd1ee/content>
- Mérida, J. (2020). De Esmeraldas al mundo: acumulación originaria y administración de poblaciones en la segunda mitad del siglo XIX. *Procesos. Revista Ecuatoriana de Historia*, (51), 105-135. <http://dx.doi.org/10.29078/rp.v0i51.846>
- Minda, P. (2011). Esmeraldas, Ecuador. Oralidad y cultura en las comunidades negras. *Oralidad, Anuario*, 17, 58-61. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000216729>
- Obombo, K., Guillen, E., Velarde., M. (2018). *Actitudes de los residentes hacia el turismo en los barrios marginales y Basureros*. Universidad de Occidente Mazatlán. <https://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V27/N03/v27n3a02.pdf>
- Pino, Y., Del Toro, J. J., Aguilera, L. O. y Zayas, R. (2019). Evaluación del impacto social del postgrado académico en Cuba. *Correo Científico Médico de Holguín*, 23(3), 1-20. <http://www.revcocmed.sld.cu/index.php/cocmed/article/view/3114/1449>
- Secretaría Nacional de Planificación. (2021). *Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025*. https://drive.google.com/file/d/1qVHsq7uOMQL_ETXfsQz56hbQEE3cO9Qw/view
- Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas, UTLVTE. (2023). Modelo Educativo por competencias con enfoque constructivista – investigativo – intercultural. *Inblueeditorial*. <https://dx.doi.org/10.56168/ibl.ed.167914>
- Zambonino, M. A. (2023). Perspectiva del Turismo ante la inseguridad en Esmeraldas, Ecuador. *Revista Internacional de gestión, innovación y sostenibilidad turística REGISTUR*, 3(1), 97-103. <https://doi.org/10.51260/rigistur.v3i1.380>

- Villagómez, C. G., Arteaga, M. U. y Molina, G. H. (2019). Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: Caso Esmeraldas-Ecuador. *Revista Científica Ciencia Y Tecnología*, 19(21). <https://doi.org/10.47189/rcct.v19i21.240>
- Villota, R., Tapia, E., Chacón, D., & Valdivieso, J. (2022). El impacto de la declaración de Baluarte del Cangrejo Azul en su cadena de valor en Muisne, Ecuador. *Turismo Y Patrimonio*, (18), 113-129. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2022.n18.06>