

FÉLIX REINALDO PASTRÁN CALLES
Doctor en Cultura Latinoamericana y Caribeña
de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Docente y presidente de la Comisión de
Investigación de la Facultad de Hotelería
y Turismo, Extensión Pedernales
Ecuador
[felix.pastran@uleam.edu.ec]

RAMÓN RAÚL MACÍAS CHILA
Magíster en Producción Animal de la
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Docente investigador de la Facultad de
Ciencias Agropecuarias, Extensión Pedernales
Ecuador
[raul.macias@uleam.edu.ec]

ARGENIS DE JESÚS MONTILLA PACHECO
Doctor en Ecología Tropical de la
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Docente y presidente de la Comisión de Investigación
de la Facultad de Hotelería y Turismo
Ecuador
[argenis.montilla@uleam.edu.ec]

ELIANA PILAR MERA BRAVO
Magíster en Turismo de la
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Docente investigadora de la Facultad de
Hotelería y Turismo, Extensión Pedernales
Ecuador
[eliana.mera@uleam.edu.ec]

REVISTA
TURISMO
Y  **SOCIEDAD**

**“SHRIMP EXPERIENCE”
DESDE LA ECONOMÍA
NARANJA PARA EL
TURISMO CULTURAL
EN PEDERNALES¹**

1 Para citar el artículo: Pastrán, F., Macías, R., Montilla, A. y Mera, E. (2022). “Shrimp experience” desde la economía naranja para el turismo cultural en Pedernales. *Turismo y Sociedad*, vol. xxx, pp. 149-167. doi: <https://doi.org/10.18601/01207555.n30.08>

Fecha de recepción: 27 de marzo de 2020
Fecha de modificación: 8 de julio de 2020
Fecha de aceptación: 9 de septiembre de 2020

**“SHRIMP EXPERIENCE” FROM
THE ORANGE ECONOMY
TO CULTURAL TOURISM
IN PEDERNALES**

Resumen

El objetivo de esta investigación es proponer la *shrimp experience* como un producto turístico a través de la economía naranja para generar el turismo cultural en Pedernales, creando nuevos espacios de desarrollo innovador. Desde lo metodológico la propuesta se enmarca en el enfoque mixto, con el método exploratorio y proyectivo, a través de un proyecto especial que crea un nuevo producto turístico, productivo y humano, sustentado en fuentes científicas y en el campo. El resultado comprende cuatro episodios en la cadena productiva del camarón a través de un itinerario, acompañado de la descripción científica y servicios turísticos ofertados en el laboratorio, en la camaronera y la empacadora, finalizando con el episodio de visita al malecón. Se concluye que esta propuesta es pertinente para las comunidades ya que aporta en lo económico, la innovación, lo social, turístico y cultural, a través del diseño de un circuito como una experiencia de calidad.

Palabras clave: economía naranja; camarón; turismo cultural; gastronomía.

Abstract

The objective of this research is to propose the shrimp experience as a tourist product resulting from the orange economy to generate cultural tourism in Pedernales, while creating new spaces for innovative development. From a methodological point of view, the proposal is framed as a mixed approach, with an exploratory and projective method,

through a special project creating a new tourist, productive and human product, supported by empirical and field sources. The result includes four episodes in the shrimp production chain through an itinerary, accompanied by the scientific description and tourist services offered in the laboratory, on the shrimp farm and in the packing house, ending with the visit to the pier. It is concluded that this proposal is pertinent to the communities since it contributes to the economic, innovative, social, touristic and cultural aspects, through the design of a quality experience circuit.

Keywords: orange economy; shrimp; cultural tourism; gastronomy.

Introducción

La Red Internacional de Investigadores en Turismo (Invetur), dependiente de la Facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), tiene como propósito promover, estimular y fomentar la investigación en el campo del turismo en Ecuador, para intercambiar información, novedades y experiencias investigativas dedicadas al estudio del fenómeno turístico a escala local, nacional y regional, desde una cosmovisión dirigida a la mejora de las comunidades, por ello, la realidad post terremoto en Pedernales y la pandemia del covid-19 son temas para la generación de investigación y desarrollo (I + D) a través de nuevas propuestas socioeconómicas dirigidas a conseguir el empoderamiento de las comunidades sobre su territorio, desde lo productivo, cultural y turístico.

El espacio en estudio se localiza en la costa ecuatoriana, específicamente en la Provincia de Manabí, denominado Cantón Pedernales, que está constituido por cuatro parroquias: Pedernales, Cojimíes, 10 de Agosto y Atahualpa y desde la segunda mitad del siglo

pasado ha sido conocido por la producción camaronera, alcanzando más de 60 años (Schwarz, 2005); todo ello ha implicado que se produzca un sinfín de actividades relacionadas con el camarón, en las cuales hoy en día se reconocen como propias de la cultura en los pedernalenses, ya que expresan un conjunto de símbolos y significados en todos los grupos sociales, y se transmiten de generación en generación, a través del patrimonio tangible e intangible, denotándose mediante lo artístico, lo tecnológico, lo industrial, lo paisajístico, en tradiciones y expresiones orales, conocimientos de uso de la naturaleza y el universo, al ser el camarón un elemento transversal en la cultura local.

A ese respecto Varela *et. al.* (2017:24) señalan que la producción y exportación del camarón involucra a más de 200 mil familias a nivel nacional, y a esto se le suman los empleos en laboratorios de larvas, procesadoras de balanceado, insumos, empacadoras, logística y transporte, y en Manabí totaliza 56.067 toneladas anuales, lo que para el año 2017 fue equivalente al 14,28% de la producción nacional (Banco Central del Ecuador, 2017), aumentando a USD 3890,5 millones en ingresos durante el 2019 (Cámara Nacional de Acuicultura [CNA] 2020). Cabe destacar que en este país suramericano se maneja como moneda oficial el dólar estadounidense.

Esta realidad, incluyendo costumbres, manifestaciones culturales y tradiciones, acompañada por su riqueza natural con presencia de esteros y manglares, hace que los pobladores se identifiquen con los procesos pertenecientes a esta cadena productiva, que parte desde la producción, la distribución y el consumo, lo cual permite el desarrollo económico y social, abarcando el 76% de los recursos económicos, y se genera un promedio de 3000 empleos en las 13400 hectáreas en producción, más 2800 empleos entre laboratorios y empacadoras, y 870 que comercian el producto; a ello se le agregan los indirectos,

por ello en el cantón se garantiza la oferta estructural y humana para accionar la actividad turística, ya que existen las instalaciones y los habitantes poseen una relación directa o indirecta. Así pues, para mejor comprensión geográfica, se presenta la figura 1, donde se visualiza el mapa de localización de la actividad camaronera en Pedernales.

Para materializar esta oferta turística se construye el circuito turístico, en este caso con índole local, por no superar su duración en más de un día; asimismo es abierto, con un hilo coherente y conductor en la temática del camarón, donde se especifica el horario, tiempo de duración, los recursos necesarios, el transporte, el inicio y final, la ruta, los episodios, el análisis del espacio y las actividades (Aravena *et al.*, 2013), que a lo largo del texto se irán detallado de manera progresiva.

Desde el punto de vista teórico, la propuesta se fundamenta en los principios de la economía naranja que aplica a todo el ámbito de la investigación y el desarrollo (I + D), la cual en las últimas décadas ha estado inmersa en las finanzas de países asiáticos y europeos. Así pues, se busca también desde Latinoamérica un nuevo modelo económico vinculado al color naranja, por ser el idóneo para el desarrollo cultural, social y económico, encajando perfectamente con el color que identifica al camarón.

Molina *et al.* (2018:38) señalan que la economía naranja va de la mano con las áreas de soporte para la creatividad, integradas en la investigación, el desarrollo e innovación creativa y cultural, y la formación técnica; de tal manera, este tipo de economía es amplio, con características innovadoras, fortalece la cultura y el patrimonio, como

Figura 1. Mapa de localización de la actividad camaronera en Pedernales (Ecuador)



Fuente: Google Maps.

lo afirman de nuevo Buitrago y Duque, (2013) por ser “El conjunto de actividades que de manera encadenada permiten que las ideas se transformen en bienes y servicios culturales, cuyo valor está determinado por su contenido de propiedad intelectual”, ubicándose dentro de la clasificación en las industrias creativas, específicamente en los servicios creativos, por ser servicios culturales, los cuales desean valorar, apreciar, comprender y difundir (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) (2008).

Por consiguiente, el turismo cultural es un asunto complejo que fusiona la cultura, la creatividad y la economía, y el World Tourism Organization (UNWTO) (2018:11) lo comprende como una actividad turística en la que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir las atracciones/productos culturales tangibles e intangibles, expresadas en lo material, intelectual, espiritual y emocional; de tal manera, al existir la alianza entre el sector cultural y el turístico, de la mano con la creatividad, se enmarcan dentro del turismo cultural, por permitir aprender, descubrir, experimentar y consumir un producto real e integral.

Siendo las cosas así, la economía naranja es representada en el turismo cultural como una manera de adaptarse a los cambios socioeconómicos del momento, de acuerdo con los perfiles turísticos y a la innovación, ya que a partir del producto se recibe un aporte económico y social, revalorizando lo cultural, con una marca que lo identifica y con el posicionamiento dentro del mercado de la industria durante todo el año, con asistencia continua de empresas turísticas y fortaleciendo la responsabilidad social empresarial (Buitrago y Duque, 2013).

Dentro de ese orden de ideas, se propone este producto turístico por estar combinado

con elementos materiales e inmateriales propios de una manifestación cultural, generando una experiencia turística integral, por ser de tipo cultural, de costa y gastronómico (Organización Mundial del Turismo, 2019), con el fin de descubrir un destino a través de experiencias culturales y creativas; en este caso es un producto turístico, la *shrimp experience*, o conocida en español como la “experiencia camarón”, que consiste en vivir la experiencia del proceso productivo camaronero, para conocer la cadena productiva, agregándole valor a la industria y un nuevo producto de calidad al turismo, y posicionarlo en el mercado competitivo.

Esta oportunidad es aprovechada en la puesta en valor de la cultura camaronera, aclarando que el término que refiere a priorizar la tutela de los valores del bien para que contribuyan con los territorios (García, 2011:129) creando un nuevo espacio para el desarrollo innovador desde la sostenibilidad y la inclusión social, con una estructura acorde a la comprensión de la cadena productora del camarón; esto concuerda con lo que señala Castro (2005) cuando refiere la puesta de valor: “Al igual que las playas, el patrimonio cultural es un recurso turístico de primer orden, ligado al territorio y a la naturaleza, frágil e irremplazable, al que se debe aplicar criterios de calidad para garantizar su sostenibilidad y disfrute” (p. 145), por lo cual, la cultura cada vez ocupa más espacios a lo largo del territorio, con características de creatividad, implicando la participación e interactividad a través de la singular experiencia turística.

Ahora bien, para mejor comprensión de la experiencia turística se toma la definición del Servicio Nacional de Turismo (2017) cuando señala que, “Coloquialmente, la palabra ‘experiencia’ se refiere a las circunstancias o acontecimientos vividos por una persona. En turismo, sin embargo, el término se usa para señalar un tipo especial de producto”

(p. 24), ella involucra al sujeto, es decir, se ofrece la experiencia real del destino hacia el visitante, articulando los bienes y servicios, a través de la vivencia, narración y la interacción, cumpliendo con la satisfacción y el significado, indicadores que relacionan el neuromarketing y la satisfacción en el cerebro junto con el sentido de la experiencia.

Por consiguiente, los elementos que conforman la experiencia turística son: la presentación, el guion, un desarrollo y el desenlace, teniendo solucionadas las posibles acciones auxiliares, como ir al baño, comer y hasta dormir; esto, con la finalidad de ofrecer un nuevo aprendizaje, nuevas experiencias auténticas y participativas en nuevos espacios, superando las expectativas y fortaleciendo la motivación (Servicio Nacional de Turismo, 2017), a través de actividades pedagógicas y didácticas cuyo proceso cualquier persona puede comprender de manera general.

Siendo así, se plantea la siguiente pregunta: ¿Cuáles serían las características de una propuesta turística fundamentada en una experiencia con el camarón en Pedernales, para incrementar el turismo? A partir de la realidad que gira alrededor de este invertebrado es oportuno y pertinente desarrollar la innovación turística, como lo recomienda la Organización Mundial del Turismo (2019), al introducir un componente nuevo que aporta ventajas materiales e inmateriales a los agentes del turismo y a la comunidad local, mejorando el valor de la experiencia turística y potenciando la competitividad turística y la sostenibilidad.

Por lo anterior, la creación de un nuevo producto turístico se convierte en el desarrollo de la innovación turística al mejorar la experiencia dentro de la industria camaronera, fortaleciendo la economía, al ser una industria de interés nacional, que genera grandes cantidades de divisas y dinamiza la economía local, regional y nacional; aunado

a ello, las razones geográficas, sociales, culturales y económicas permiten plantear como objetivo de este proyecto proponer la *shrimp experience* como un producto turístico a través de la economía naranja, para generar el turismo cultural en Pedernales, Manabí, Ecuador, acompañado por los objetivos específicos siguientes: explicar el contexto socio, económico y cultural del espacio en estudio; analizar la pertinencia de la propuesta; diseñar un circuito cultural a través de la experiencia turística; y validar la aceptación de esta por parte de los involucrados, y para ello se hará un itinerario, acompañado de la descripción científica y los servicios turísticos que se busca ofrecer en esta realidad cultural.

Ante la oportunidad de una economía naranja, la complejidad, identidad, comprensión, aceptación y adaptación serán aprovechadas por las habilidades y fortalezas de los pobladores en distintas comunidades, por ser costumbres que han practicado a lo largo de sus vidas, y ha sido formado a través de un acervo cultural dentro de la producción del camarón, resultando en trabajadores habilidosos y experimentados, donde se encuentran hombres, mujeres de distintas edades, siendo los indicados para guiar el proceso productivo a lo largo del circuito, beneficiándose de manera directa y permitiéndoles acceder a una fuente de ingreso económico alterno, para solventar las necesidades propias y las de sus familiares, por medio de la guía y narración de sus conocimientos y experiencias.

Metodología

Desde lo metodológico, la investigación se enmarca en el enfoque mixto, cuantitativo y cualitativo, con el nivel de investigación comprensivo, por conectar diversas realidades, formular explicaciones y proponer (Hurtado, 2016), bajo un diseño de campo de tipo descriptivo, para analizar la realidad

directamente desde el terreno, para luego analizarla de una manera objetiva y de forma cuantitativa y cualitativa (Hurtado, 2016; Hernández, *et al.*, 2017), apoyándose en las técnicas de observación, entrevista no estructurada con el propósito de recolección de información para comprender los distintos procesos inmersos en la producción camaronera, por lo que se acopla a las características de un proyecto especial, que, según la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2017) consiste en:

Trabajos que lleven a creaciones tangibles, susceptibles de ser utilizadas como soluciones a problemas demostrados, o que respondan a necesidades e intereses de tipo cultural. Se incluyen en esta categoría los trabajos de elaboración de libros de texto y de materiales de apoyo educativo, el desarrollo de software, prototipos y de productos tecnológicos en general, así como también los de creación literaria y artística (p. 22).

Por lo anterior, la propuesta de experiencia camarón se presenta como un proyecto especial, ya que propone un nuevo producto turístico que involucra todo un proceso productivo y talento humano, apoyado en documentos y fuentes primarias y secundarias, que posteriormente serán verificadas en el campo, a través de visitas y encuentros con especialistas; esto se presentará en la sección de resultados, donde se describirá la experiencia en el laboratorio, la camaronera y la empacadora en Pedernales.

El primer episodio se ubica en el laboratorio, siendo un espacio controlado para la selección y el crecimiento de larvas, aplicando técnica y uso de equipos especializados para aprovechar el máximo nivel de calidad y producción, junto con personal técnico especializado, para luego trasladarlas a las piscinas camaroneras.

El segundo episodio se localiza en la piscina camaronera, y se encarga del balanceo y crecimiento, hasta alcanzar la crianza del camarón; allí se observarán actividades propias de los lugareños y costumbres de la cultura que lo rodea, a lo largo de las extensiones territoriales; mientras que el tercero involucra el proceso de industrialización, donde se limpia, descabeza y se envasa al vacío para la venta, a nivel nacional o internacional, para ello se han hecho enlaces con algunas empresas reconocidas de la localidad, con el fin de utilizar sus instalaciones para la exposición de tan interesante proceso productivo.

El último episodio de esta experiencia culmina con una visita hacia el malecón, en el cual los turistas podrán disfrutar del mercado de artesanías, artes, así como la playa y una larga lista de restaurantes con vista al océano Pacífico, realizando el potencial del turismo gastronómico, donde el camarón funciona como elemento principal en la conformación de platos originarios de la costa ecuatoriana, con una prospectiva de puesta en valor de lo geográfico, natural, productivo, social, humano, histórico y cultural. Para el desarrollo de estos episodios se utilizaron distintos equipos y recursos, tales como dispositivos GPS, mapas, grabadoras, cámaras fotográficas y otros.

De esta manera, es importante reconocer que a lo largo de la investigación se presenta el diagnóstico, el planteamiento y el sostén teórico, acompañado de una serie de actividades y recursos necesarios para la ejecución del objetivo, cumpliendo con distintos episodios, ejecutando el método proyectivo, lo cual comienza con la definición del recorrido, el inventario turístico, establecimiento del lugar de salida, paradas y llegada, los horarios, la cantidad de personas por grupo, la selección de servicios, como transporte, alimentación, guías y visitas, los costos, imprevistos, presupuesto

general, el precio por persona e ingresos netos, diagramar y validar la ruta, a través del análisis del perfil del turista, el entorno, las competencias de los facilitadores, organización, los episodios, detallando las actividades en los distintos lugares, acompañado de una propuesta factible de *marketing* y la validación fue construida entre los participantes, es decir, los docentes especialistas de la ULEAM, las comunidades, empresarios y la alcaldía como ente gubernamental al percibir en los resultados variables e indicadores que permiten evidenciar el tránsito hacia el turismo cultural.

Resultados

Al momento de analizar el perfil del turista que visita Pedernales, se reconoce que proviene de un turismo interno, movilizándose desde la región 2, integrada por las provincias de Pichincha, Napo y Orellana, con un total del 35,92%, y de la región 4, conformada por Manabí, Galápagos y Santo Domingo, con el 21,98%. Entre ellos prevalecen las mujeres en el 64%, en un rango de edad entre los 21 a 40 años, con nivel de estudios superior (55%) y bachillerato (38%). Todos ellos hacen presencia mayormente durante los feriados, con el rango de visita entre 2 a 5 veces al año, recomendando el destino con una calificación de 8, en el turismo de sol y playa, de aventura y de naturaleza (Mera, 2019).

Por lo que se pretende difundir y ofrecer a través de promociones de la Agencia de Viajes Pedernaltravel y la Operadora turística PederFrailes Tours, durante todo el año, hacia los distintos públicos, enfocándose en los turistas provenientes de otras provincias en época de feriados y al público local, como estudiantes, docentes de instituciones públicas y privadas, comunidades u otros grupos, con un *marketing* que haga competitivo el turismo cultural. En respuesta a ello,

a continuación, en la figura 2, se observa un *flyer* o folleto publicitario realizado por los autores para la campaña publicitaria.

Figura 2. Folleto publicitario de la *shrimp experience* en Pedernales, Ecuador.



Fuente: los autores.

La experiencia se efectúa durante un día y se incluyen los distintos episodios, con su tiempo respectivo, lugar, recursos, contenido o información y los resultados que se espera lograr en los participantes; se cumple con lo establecido teóricamente, al señalar que un itinerario turístico debe contener definido el recorrido, el transporte, las paradas, el turista, la oferta, constituyendo una actividad distinta acompañada de una infraestructura acorde a las necesidades, garantizando un bien y un servicio de calidad (Aravena *et al.*, 2013).

Con fines didácticos y de mejor comprensión del itinerario, a continuación se presenta la tabla 1.

Tabla 1. Itinerario de la *shrimp experience* en Pedernales, Ecuador

| <i>Hora</i> | <i>Lugar</i> | <i>Tiempo</i> | <i>Recursos</i> | <i>Personal/ Turistas</i> | <i>Actividad</i> | <i>Efectos</i> |
|----------------|----------------------------|------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|--|
| 8:00 | Hotel | 30 min. | | Grupo de 15 personas | Bienvenida, recepción y presentación | Vinculación y ajustar expectativas |
| 8:30 | Recorrido | 30 min. | Furgoneta | Chofer + guía | Traslado | Laboratorio |
| 9:00 11:00 | Episodio 1: Laboratorio | 2 horas | Referentes al lugar | Guía | Especializado | Conocer, vivir y disfrutar la experiencia |
| 11:00 | Recorrido | 30 min. | Furgoneta | Guía | Traslado y almuerzo | Comida típica de la localidad |
| 13:00 16:00 | Episodio 2: Camaronera | 2 horas | Referentes al lugar | Guía | Especializado | Conocer, vivir y disfrutar la experiencia |
| 16:00 | Recorrido | 45 min. | Furgoneta y merienda | Guía | Traslado | Empacadora y aperitivo |
| 16:45 | Episodio 3: Empacadora | 1 hora y 45 min. | Referentes al lugar | Guía | Especializado | Conocer, vivir y disfrutar la experiencia |
| 17:00 | Recorrido | 30 min. | Furgoneta y <i>souvenirs</i> | Guía | Traslado | Malecón (restaurantes) y entrega de <i>souvenirs</i> |
| 17:30 | Episodio 4: Gastronomía | Libre | Restaurantes | Guía | Especializado | Gastronómica y diversión |

Fuente: los autores.

En la tabla anterior se demuestra el itinerario, donde se identifica en primer lugar la hora, por lo que la experiencia es planificada desde las 8:00 hasta las 17:30, para un total de nueve horas y treinta minutos del circuito. De igual forma, se identifican los destinos que se va a visitar, junto a los de inicio y final; en el hotel se empieza con la recepción de las personas y la presentación de la experiencia, así como la información de las normas y seguridad establecidas durante el recorrido. El lugar específico de cada episodio se da en común acuerdo entre los productores y el ente gubernamental.

La actividad estará a cargo de una persona responsable que cumplirá funciones de guía

a lo largo de todo el recorrido, es decir, será el responsable desde el inicio hasta el final del circuito y se propone seleccionarlo a través de un equipo integrado por la ULEAM, la Alcaldía a través de la Dirección Turismo, por los líderes o representantes de las comunidades aledañas y el representante de las empresas camaroneras, con el propósito de elegir mediante un acuerdo las personas que manejen el proceso y aporten de sus experiencias, cumpliendo con la integración de las comunidades con la economía naranja, generando nuevos ingresos y mejorando la calidad de vida de ellos y sus familias.

Las personas prioritarias serán los desempleados, madres y padres solteros, adulto

mayor y discapacitados que posean conocimiento, experiencia, habilidades y destrezas en la temática, siendo ellos los que poseen el acervo cultural, que trasmite un conjunto de signos y significados de generación en generación y que se identifican a este grupo social en la región (Bolívar, 2019).

El número máximo de personas por cada grupo será de quince, tomando en consideración el transporte y todas las normas de bioseguridad para evitar el contagio o propagación del covid-19 en cada episodio e infraestructura, con un monto a cobrar por persona de \$20 en total, de los cuales \$3 se destinan a gastos de transporte, \$2,5 quedarán a cada instalación, léase: laboratorio, camaronera, empacadora; \$2,5 serán destinados para alimentación e imprevistos, y el resto, que totaliza \$3, será para el guía; en caso de existir dos o más, se debe distribuir el dinero entre las personas involucradas. Tal realidad es organizada para recibir de manera proporcional y equitativa los ingresos recibidos.

El tiempo de duración de cada actividad, los recursos necesarios y los contenidos serán detallados en el texto y están fundamentados en los ingenieros, biólogos y camaroneros entrevistados a lo largo de la investigación, información que luego fue verificada en literatura especializada, por lo que se observa el manejo del conocimiento científico y empírico de estas personas, acompañadas por miembros de las comunidades y docentes universitarios, y construyen esta experiencia turística.

Los efectos que se esperan en los visitantes durante los traslados en el vehículo plantean que el organizador mantenga una conversación con las personas sobre temas de interés, como expectativas, *marketing*, recomendaciones, explicación del contexto del cantón y las comunidades, para hacer sentir al

visitante con mayor fraternidad y esperar cualquier comentario que pueda nutrir la experiencia en futuras ocasiones. Es muy relevante la música y el volumen en el momento, por ello se consideran las que hacen referencia al camarón, la gastronomía y la región costera del Ecuador.

Realizadas las actividades en el hotel y terminado el traslado, se llega a la primera parada efectuada en el laboratorio; luego de bajar de la furgoneta, el guía organiza el grupo dentro de las instalaciones para el registro y bienvenida a la experiencia aclarando las normas de bioseguridad y limitaciones en el entorno. Lo anterior debe repetirse en cada uno de los episodios, para garantizar la seguridad y orden. Vale la pena anotar que al momento del cierre de cada episodio se deben aclarar las dudas, dar las gracias a las personas que recibieron al grupo, reforzar el sentido de la experiencia, valorar la importancia del proceso en todos los sentidos.

Desde lo didáctico, se propone hacer una dinámica de preguntas, donde los que acierten sus respuestas obtengan un premio relacionado con la temática, registrando con fotografías o videos individuales y grupales para luego ser enviados al grupo y que sirvan para difundir en las cuentas oficiales en redes de comunicación como Facebook, WhatsApp, Twitter e Instagram y para las campañas publicitarias; asimismo se recomienda que en cada episodio exista un espacio conformado con imágenes representativas con la temática, para hacer de manera pedagógica una explicación previa al proceso.

Para dar cumplimiento a lo descrito anteriormente, a continuación se expondrán los cuatro episodios, comenzando desde el laboratorio hasta finalizar en los restaurantes localizados en el malecón, sitio de interés turístico en la localidad.

1. Episodio 1: Laboratorio

Iniciando el episodio número uno, se realiza la descripción del actor principal en la experiencia, el camarón; para ello se toma la definición proveniente desde la Fundación Española de Nutrición (2020), que afirma que

El camarón (*Palaemon serratus*) es un crustáceo muy semejante a la gamba, aunque de menor tamaño. Su cuerpo es largo y está comprimido lateralmente. Su rostro largo-aserrado está curvado hacia arriba, con antenas. Los dos primeros pares de patas terminan en pinzas pequeñas (más gruesas en el caso del segundo par) y los tres últimos, cortos y adaptados para la locomoción, en uñas. Su cuerpo es transparente, con bandas transversales y líneas de pequeños puntos oscuros en los segmentos abdominales. El caparazón es algo más frágil que el de la gamba. La longitud oscila entre 5 y 8 cm, siendo mayor el tamaño de las hembras.

Definido este crustáceo, se aclara que en esta región predomina la presencia del camarón debido a sus condiciones naturales y de espacio, por lo que se ha adaptado de mejor manera; para poder ser servido y degustado por los turistas, debe someterse a un proceso amplio y científico, que parte desde el laboratorio, en concreto se inicia desde la toma de agua a través de una conexión directa a orilla de la playa, con la intención de que el camarón esté en su estado natural en los reservorios.

Llenado el reservorio, se hace la cloración del agua y se deja reposar de cuatro a cinco días, tiempo en el cual se precipitan fracciones de arena, lodo, algas muertas, bacterias y hasta restos de aves. Como segundo paso, se trasporta el agua a otro reservorio equipado con varios filtros que de manera cíclica hace el proceso de limpieza y purificación durante cuatro días. Luego de ello, se

elimina el cloro del agua para disminuir los metales y restos de elementos que puedan afectar el cultivo.

En cuanto a las algas, son procesadas en laboratorios o se adquieren en fundas frías, donde alcanzan en crecimiento durante cuatro días, luego se ubican, se siembran y se fertilizan con potasio, nitrato de sodio, metasilicato, fosfato y cloruro férrico, dejándolas en tanques durante dos días para su reproducción; ellas se verán amarillas al inicio y luego comienzan a reproducirse; además, se observan constantemente en el microscopio para evaluar el crecimiento por dos días, momento en el cual están aptas para seguir su proceso de crecimiento.

En este espacio se reciben los camarones pequeños o larvas, a 31 grados centígrados, para que ellos se adapten y no se estresen; este proceso es minucioso y no debe fallar, ya que puede generar pérdidas económicas, para ello se complementa con una serie de mallas para evitar los rayos solares, plásticos para cubrir estos tanques, durante 8 y 12 horas para iniciar el proceso de nutrición, es decir, comienzan a comer.

Vertidas en un tanque, el animal comienza a comer las células, o partículas de las algas; se conoce el animal como ZOE1, no tiene cola, en ese momento se le sube la temperatura al agua a 33 °C, comienza a comer y se alimenta cada seis horas. Existe diversidad de alimentos en el mercado nacional e internacional, y día a día comienza a aumentar, mudando de ZOE1, ZOE2 a ZOE3 y así, sucesivamente, se observa el crecimiento a través del microscopio y hace la muda natural acorde a su crecimiento, cabe destacar que nadan hacia adelante.

En el cuarto día pasan a ser MY1, los animales nadan hacia atrás, de igual manera cambian sus estadios a MY2 y MY3, y se alimentan con artemia, aproximadamente a

150 micras o 200 micras. Ante ello, se toma la definición de Villamar (2000) cuando define la artemia como

un pequeño crustáceo de más de dos centímetros de longitud (adulto), catalogado como el más primitivo insecto, por su constitución fisiológica simple, cuya tasa de reproducción es casi constante en el orden de 100 a 300 huevos por desove. Es de indicar que un gramo de huevo contiene un promedio de 200.000 cystos (p. 1).

Estos biotipos de artemia prefieren espacios salinos, siendo un organismo orgánico y ecológico, con alto nivel de proteína, lípidos y ácidos grasos que sirven de alimento para peces y en este caso para los camarones a través de la larvicultura, al ser filtrador, no selectivo y continuo. También se nutre con vitaminas C, aminoácidos, bacterias para que hagan el proceso de limpieza de heces y algunos elementos que puedan afectar el animal.

En caso de necesitar antibióticos, se realiza, pero no es recomendable ya que se hace inmune y en el proceso de cultivo será resistente a los medicamentos; sin embargo, estos medicamentos son orgánicos en su totalidad y cumplen con las normas de salud del animal y del consumidor final, el ser humano.

Se le agrega también vitamina C para eliminar restos de cloro y los huevos en 24 horas comienzan la eclosión, y se convierten en artemias, seres vivos, parecidas a simple vista al tamaño de las larvas, es decir, muy pequeñas, que durante las próximas 24 estarán en crecimiento.

Cabe destacar que a nivel nacional se ha instalado un laboratorio para el procesamiento de artemia, debido a la alta demanda del producto, el cual era importado desde Estados Unidos y países del Asia, por lo que se demuestra aceptado el compromiso

nacional y la sostenibilidad de la producción camaronesa en condiciones responsables, en salud, ambiente y cuidado animal (Rodríguez, 2019).

En el séptimo día pasa a ser larva, conocida como postlarva, PL1, y diariamente van aumentando de manera correspondiente. Una característica notable es que nadan hacia adelante y se mantienen a una temperatura de 32 °C y se alimenta cada seis horas. Este proceso es continuo durante el PL12 y PL13, momentos que ya se puede realizar el proceso de captura, en el cual se utiliza una malla de engarre para trasladar de una piscina a otra.

El proceso de venta consiste en la captura con un bolso especial desde los tanques, se pesan y se aproxima estadísticamente el proceso, de acuerdo con la petición del comprador, agregándole un margen de más el 10% para cubrir alguna pérdida de animales, todo ello debe ser rápido, en un máximo de cinco minutos por estar fuera del agua, y en el agua un máximo de dos horas.

Todo el desarrollo del episodio será observado y experimentado por los visitantes, con la finalidad de que ellos conozcan el proceso teórico y práctico, haciéndolo más vivencial y ameno al participar en el proceso de observación de la artemia con el microscopio (figura 3) así como detallar el crecimiento en los diferentes tanques a simple vista como en el laboratorio. De igual manera, tendrán la experiencia de hacer cualquier pregunta a los especialistas y durante el proceso de venta del producto, recolectando para los productores camarones, finalizando con el embalaje en bolsas, cajas o reservorios que serán trasladados a las piscinas, a fin de cuentas el proceso será vivencial dentro del laboratorio. También se puede hacer un ejercicio simulado en caso de una emergencia, en la cual se reactive el motor, compresor para el oxígeno y hasta los calentadores, en

un caso de fallar y solventar con prontitud el proceso.

En tal sentido, a continuación se presentan una serie de imágenes tomadas desde el laboratorio, en la figura 3, donde se visualiza el reservorio de agua para eliminar el cloro, el tanque para filtrar el agua, el tanque para el engorde del camarón, el uso del microscopio y, por último, una visión desde el microscopio del camarón a nivel de P17.

Para dar cierre a la actividad, el guía debe aclarar todas las dudas y permitir que cada participante ejecute las actividades permitidas, con la finalidad de hacer significativa la experiencia, siendo acompañada de registros fotográficos y filmicos, sin olvidar realizar algunas preguntas, y la persona que responda de manera afirmativa es merecedora de una premiación relacionada con la temática, conociendo, viviendo y disfrutando la experiencia.

Figura 3: Fotografías de los distintos espacios en el laboratorio



- a. Reservorio de agua para eliminar el cloro y otros
- b. Tanque para filtrar el agua
- c. Tanque para el engorde del camarón
- d. Uso del microscopio
- e. Camarón a nivel P17.

Fuente: los autores.

Antes de finalizar el proceso correspondiente al episodio uno, aproximadamente a las 11:00 a. m. se procede al traslado de los turistas para degustar el almuerzo y los visitantes conocen la comida típica de la localidad, la cual se caracteriza por distintos platos, como el seco de gallina, capturado y camarón, ceviche, corviche, maduro con queso, encocado de gallina, entre otros. Culminada la hora de alimentación, a las 13:00 se deben dirigir a las instalaciones de la camaronera para dar inicio al segundo episodio.

En este momento hacen presencia la cultura, el acervo cultural, las distintas manifestaciones y la cultura viva, por lo que se reconoce la importancia del circuito dentro del turismo cultural a través de la creatividad de la experiencia con el camarón.

2. Episodio 2: Camaronera

Se conoce como "camaroneras" a las extensiones de terreno, generalmente de propiedad privada, en las cuales se desarrolla la actividad acuícola a través de piscinas de diferentes dimensiones, adonde se llevan las larvas en su estadio postlarvas, de 13 o 14 mm; las larvas pueden ser ingresadas a tres lugares distintos, los cuales son: un precriadero, un *raceway*, conocido también como un espacio pequeño, o directamente a la piscina.

El método de producción puede ser extensivo, que consiste en la siembra de un máximo de 50.000 postlarvas por hectárea, y no se les alimenta durante los dos o tres primeros meses, ya que el proceso consiste en fertilizar el agua y al final del cultivo se tendrá un 60 a 70% de sobrevivencia, dependiendo del peso del camarón que se requiera alcanzar.

El otro método es semiintensivo, consiste en trabajar mediante el sistema semiintensivo de cultivo, donde se siembran desde 60.000 a 180.000 postlarvas por hectárea; es decir, se puede cosechar de 1800 a 2500 libras de

camarón por hectárea, bajo procesos tradicionales como: alimentar los camarones, fertilizar el agua, ayudarse con probióticos para beneficiar los cultivos y realizar recambios de agua cada vez que sea necesario.

A su vez, el método trifásico se ejecuta en tres piscinas, la primera de media hectárea, que funciona para la aclimatación y selección natural; allí permanecen diez días. Posteriormente, pasan por medio de compuertas a la segunda piscina de una hectárea, donde se alcanza el crecimiento en un lapso de 20 días, y finalmente a la otra piscina más amplia, en la que se produce crecimiento, engorde y aprovechamiento durante treinta días, posteriormente se efectúa la captura, a partir de los sesenta días. La ventaja de este método es que mientras se capturan los camarones se sigue sembrando y pasando hacia otras piscinas, lo cual determina una producción constante.

La alimentación es fundamental, por ello se debe manejar con mucho cuidado ya que la conversión alimenticia no debería llegar a más de dos libras de balanceado por cada libra de camarón, esto se logra a través de un balanceado con mayor proteína a un camarón pequeño; de igual forma, se recomienda suministrar entre los cuatro y los diez gramos correspondientes al peso del camarón, un balanceado con 28% de proteína; para camarones que pesen de diez gramos en adelante les corresponde un balanceado con 22% de proteína; es decir, mientras más grande sea el camarón, menor debe ser la proteína que se le suministre.

Dentro de los alimentos balanceados para camarón que se usan en Pedernales observado por los autores en las tiendas especializadas, prevalecen el Nicovita y Purina, ambos importado de Perú; a su vez, también existen otros tipos de balanceados para el camarón en el Ecuador, como lo son: Balanceados ABA, Feedpac de Agripac, Balanceado Molinos

Champion, Balanceado Alimentsa y Balanceado Organic Wonder.

El proceso de fertilización consiste en agregar nutrientes que necesita el agua para que florezca el fitoplancton, que es la base de la cadena trófica (alimenticia). Vale la pena destacar que en el sistema de producción convencional las fertilizaciones que se realizan son agresivas, al principio, porque se busca conseguir la mejor calidad de agua para que exista la cadena trófica completa, es decir, que se desarrollen los microorganismos que sustentan la alimentación natural del camarón; en tal sentido, el camarón se alimenta del bento que existe en el fondo marino, que es la comunidad que se forma por los distintos organismos vivientes en el medio acuático.

En las piscinas camaroneras se busca recrear esta misma situación que sucede en los fondos marinos y, mediante la fertilización del agua, se origina un forraje en la interfaz entre el suelo acuático y el agua; este forraje béntico garantiza el alimento natural del camarón, principalmente las algas, como la diatomea, las cuales son preferidas por este crustáceo y son consideradas el nutriente básico en la pirámide alimenticia.

Es de interés señalar que los probióticos, comúnmente conocidos como bacterias, se utilizan en la producción de camarón ya que cumplen la función de ayudar a controlar que el bento no se muera, y ascienda hasta la orilla de la piscina y se expanda un olor de putrefacción, provocando que el camarón no tenga alimento natural para consumir. En el país existen las empresas Biobac y Agripac, que comercializan dichos productos.

Es importante conocer que el recambio de agua de las piscinas se debe planear durante marea alta, debido a la gran cantidad de nutrientes y alimentos, al menos dos veces al día, para obtener oxígeno disuelto por la

caída del agua en el área de bombeo y la expulsión de las heces del camarón.

El control de crecimiento se realiza en cada fase, en la cual el camarón sale a la superficie debido a que muda su caparazón; esto ocurre cada 15 días, incrementando su peso, correspondiente a 1,5 gramos semanales, y en ciertas ocasiones ambientales, como la época de lluvias, alta luminosidad y temperatura, es mayor; sin embargo, se debe tener cuidado con el desarrollo de enfermedades y la falta de oxígeno durante las noches, ya que el plancton se incrementa, por lo que los bombeos deben incrementarse en la noche.

El control de enfermedades debe ser considerada una medida de prevención y en tal caso se aplican antibióticos, como oxitetraciclina, enrofloxacin y florfenicol, en medida de cuarentena y recambios constantes de agua, para prevenir enfermedades como la cola roja, mal de la gaviota, síndrome de taura y mancha blanca, siendo esta última una de las más letales.

La cosecha se realiza una vez que el camarón adquiere su porte comercial y alcanza los 12 a 20 gramos por unidad, lo cual dependerá de la oferta y demanda, que determinará su valor en el mercado, con un promedio de producción oscilante entre 40 a 80 quintales por hectárea.

A lo largo de este proceso dentro de la camaronera y culminada la explicación se le ofrece al turista acercarse un poco más a las piscinas, así como capturar los camarones para determinar su proceso de crecimiento y darle alimento, con la finalidad de insertar al visitante dentro del proceso productivo, ofreciéndole la posibilidad de observar las características sociales y humanas que rodean el arte acuícola, el cual se transmite de generación en generación, siendo estos productores hoy en día descendientes de productores camaroneros; es decir,

generalmente los abuelos o padres inculcan la actividad a sus hijos, situación que denota de manera directa la infraestructura, las técnicas, las costumbres y el modo de vivir, es decir, la cultura es viva e identifica la localidad.

Finalizado este segundo episodio, aproximadamente a las 15:00, el guía preguntará si existe alguna duda o necesidad para ser solventada, en el aspecto científico, turístico, cultural o personal, con el propósito de seguir con las actividades del día, la cual procede con el aperitivo de la tarde.

Además de ello se propone realizarlo en las instalaciones de la camaronera para percibir el paisaje y disfrutar de la naturales junto a las aves que rodean el espacio en estudio, acompañado con frutas, bocadillos, jugos, agua, y otros alimentos típicos de la localidad; asimismo existe la posibilidad de que el turista pesque y él mismo se encargue de cocinar y consumir el producto, el cual contiene sabor distinto por esta completamente fresco y natural, al no ser sometido a procesos de congelamiento o limpieza, acompañado de plátano, que seguramente habrá en la finca, por ser un rubro típico de cultivo, logrando así que los visitantes conozcan, vivan y disfruten la experiencia, es decir, se manifiesta lo tangible e intangible desde el turismo cultural. A continuación, prosigue el recorrido y se dirigen los turistas hasta la empacadora.

3. Episodio 3: Empacadora

Este proceso industrial se realiza aproximadamente a las 15:45, el cual es continuo a la actividad acuícola. Dentro de la empacadora se inicia en la compra de los camarones, los cuales serán trasladados hacia las instalaciones especializadas para proceder al lavado, clasificación, empaque, pesado, congelación y almacenamiento, por ello, este proceso será observado de manera directa dentro

de las instalaciones de una empacadora en Pedernales, y los turistas podrán ser parte de todo el proceso, recordando el uso estricto de las normas de bioseguridad, bajo estándares de control de calidad e higiene y seguridad industrial.

Nuevamente, y como en los anteriores episodios, el guía preguntará si existe alguna duda y realizará preguntas para entregar premios a los acertados; asimismo, debe realizar un resumen de los tres procesos anteriores y la importancia de ser cauteloso en la producción de este crustáceo; de igual manera, reconocer el valor económico, social y cultural en la localidad, la región y el país, con la finalidad generar un aprendizaje significativo y satisfacer las expectativas de los turistas.

Cabe destacar que entre las empacadoras más reconocidas en la localidad se encuentran Edpacific S. A., Empacadora del Pacífico S. A., Camarexpo S. A., Empacadora Frigo Pedernales, Emfripesa S. A. y Prodex S. A.

4. Episodio 4: Gastronomía

Finalizado el episodio número tres, a las 17:00, se hará entrega de un recuerdo físico o Aceptado a cada participante, con la finalidad de hacer significativa de manera material la experiencia vivida: luego se trasladan las personas hacia el malecón, lugar que se destaca por su atractivo de sol y playa, y que además permite visitar el mercado artesanal, donde se pueden adquirir recuerdos y artesanía de la localidad y producción de arte.

Finalmente, pueden degustar y deleitarse de los distintos platos conformados por el camarón, para conocer, vivir y disfrutar la gastronomía manabita y la asistencia en algunos espacios de ocio y distracción, y siendo las 17:30, aproximadamente, y ubicados en las inmediaciones del malecón en Pedernales, se procede a visitar el mercado artesanal con

la finalidad de impulsar la artesanía elaborada por los pobladores a base de materiales comunes en la localidad, como bambú, madera, rocas, y con imágenes o figuras de la playa, palmeras, y el camarón, por ser un elemento reconocido en la localidad y por los turistas, por lo que le agrega un aditivo a la experiencia turística.

Posteriormente, los visitantes tendrán la oportunidad de elegir una diversidad de restaurantes para degustar la gastronomía propia de Manabí, la cual es reconocida en todo el país, impulsando el turismo gastronómico de la mano con el cultural a través de la variedad de platos, como camarón apinado, sopa de camarón, ceviche de camarón, arroz con camarón, viche de camarón, corviche de camarón, cazuela de camarón; estos acostumbra a ser acompañados con arroz y plátano. También se elaboran cocteles de camarón con algunos licores.

Descrito el contexto, el itinerario, los episodios y el grosso conocimiento correspondiente al guion de trabajo desarrollado por el guía, acompañado de las distintas actividades turísticas y de hospitalidad propuesta, resulta que la experiencia camarón propicia dos tipos de turismo, el cultural y el gastronómico, de manera directa, mientras que de manera indirecta y por las características geográficas, se acompaña del turismo costero, caracterizado por el aprovechamiento del sol y playa, que, junto a la planta turística, es acorde a las necesidades de los visitantes, con el deseo de crear memoria y satisfacción cultural en la actualidad, por sostener que el turismo cultural es un potente atractivo para la demanda y proyecta crecimiento y demandas al sector (Espeso, 2019:19).

De allí que esta propuesta se asemeja, en específico, por el hecho de potenciar nuevos ingresos económicos y mayor impacto social, donde la cultura sea el principal valor apreciado por turistas y locales.

En concordancia a ello, se evidencia una plena articulación entre la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Extensión Pedernales y el gobierno municipal como ente gubernamental, lo cual da como resultado mayor valor agregado a su actividad económica desde la economía naranja.

La propuesta permite que las manifestaciones culturales de tipo realizaciones técnicas y científicas (Ministerio de Turismo, 2018: 27) eleven sus ingresos en los laboratorios, piscinas camaroneras y empacadoras, al efectuarse actividades turísticas como los recorridos guiados, actividades vivenciales, fotografía, degustación de platos tradicionales y compra de artesanía, que junto al acervo cultural y popular expresado en las artesanías, artes y gastronomía permiten que sea sostenible.

Cabe destacar que los elementos culturales presentes en Pedernales, como lo son las camaroneras, las piscinas y los laboratorios, junto con el área turística en el malecón y todas las actividades que se desarrollan en el turismo gastronómico, de sol y playa, son aprovechados por las comunidades, los cuales se fortalecen con el conocimiento, las habilidades y destrezas para generar nuevos productos, es decir, innovar, como es el caso de esta propuesta, difundiendo el patrimonio local y regional, desde lo tangible e intangible a través de la puesta en valor, la cual se relaciona de manera directa con los actores económicos, sociales e institucionales de las comunidades.

Un aspecto de valor que se denota es la incorporación de un nuevo proceso productivo en Pedernales, y que en el futuro se puede expandir hacia la totalidad de la provincia y la costa ecuatoriana, donde todos estos aspectos antes mencionados se entrelacen y materialicen el proceso innovador, generando ingresos económicos, que se dirigirán a las comunidades, grupos, familias e individuos.

En el área de estudio no existe en el mercado turístico alguna actividad similar, y da cabida a la inserción de distintos grupos comunitarios, quienes a través de la técnica del *focus group* expresaron que la actividad turística se puede ejecutar en los espacios ya descritos debido a que estos cuentan con todos los elementos necesarios que permiten la oferta de un producto de calidad desde la economía naranja y el turismo cultural, complementado con la visita hacia otros espacios patrimoniales, museológicos, históricos, arqueológicos, culturales, ecológicos, festividades tradicionales.

5. Conclusiones y recomendaciones

De esta manera, se percibe que la cultura camaronera funge como elemento generador de bienestar para la comunidad, fortaleciendo el desarrollo turístico y cultural, acompañado con la actividad gastronómica como último eslabón en la cadena, y siendo aprovechada por su reconocimiento en el turismo regional, que de manera sistemática influye el mercado turístico en el área en estudio. Además, es evidente la importancia de la propuesta, al ser pionera en relacionar la actividad camaronera, la cultura, la economía naranja y el turismo, y describiendo la garantía de los elementos tangibles e intangibles en la oferta y demanda, por ser Pedernales un destino reconocido como productor de este crustáceo al norte de la provincia de Manabí, aportando así la economía creativa al turismo naranja.

Lograda la propuesta de la experiencia camaronera se denota el valor económico y académico de innovación, social, turístico y cultural, a través de un modelo económico de calidad y pertinente, por lo que se deben difundir e invertir tiempo y dinero, fortaleciendo la identidad cultural y aportando al patrimonio de la localidad, facilitando el empoderamiento de las comunidades en el territorio y desde la academia generando

productos de investigación a través de un turismo auténtico, con garantía de satisfacción y valoración positiva, consiguiendo recomendaciones, generando mayor rentabilidad en el proceso y beneficios en todos los involucrados de la industria, la cual es desconocida por el público, por lo que lo hace un producto original y de interés, de suma pertinencia y generador de empleo, situación que preocupa en estos tiempos de covid-19 a escala mundial y que al conseguir la sociedad ecuatoriana su estabilidad en salud, necesitará de nuevas propuestas en el sector turístico, en la cual la misma se adapta al desarrollarse con un número limitado de personas, guías y al aplicar las normas de bioseguridad respectiva para evitar el contagio. En ese sentido, se concluye la factibilidad de la *shrimp experience* en Pedernales.

Referencias

- Aravena, G., Espinosa, A., Flores, J., Garín, A., Martínez, P., Pérez, S., Tereucán, J., Ramírez, M. y Zunino, H. (2013). *Manual para el desarrollo de circuitos de turismo de intereses especiales*. Centro de Investigaciones Territoriales. Temuco, Chile.
- Banco Central del Ecuador. (2017). *Información estadística mensual 1985-julio 2017*. Retrieved August 14, 2017, Recuperado de <https://contenido.bce.fin.ec/home1/estadisticas/bolmensual/IEMensual.jsp>
- Bolívar, E. (2019). *Definición de la cultura*. Fondo de Cultura Económica. México.
- Buitrago, F. y Duque, I. (2013). *Economía naranja*. Bogotá, Colombia: Banco Interamericano de Desarrollo.
- Cámara Nacional de Acuicultura (CNA) (2020). Camarón - Reporte de exportaciones ecuatorianas totales. Recuperado de <http://www.cna-ecuador.com/estadisticas/>

- Castro, F. (2005). La calidad como herramienta de gestión del turismo cultural. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 3, n.º 1, 143-148. DOI <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2005.03.009>
- Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) (2008). *Creative Economy Report*. Ginebra-Nueva York: UNCTAD.
- Espeso, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 17, n.º 6, 1101-1112. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.076>
- Fundación Española de Nutrición (2020). *Camaron*. Recuperado de <http://www.fen.org.es/mercadoFen/pdfs/camaron.pdf>
- García, M. (2011). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Hernández, S., Fernández, C. y Piler, L. (2017). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw Hill.
- Hurtado, J. (2016). El proyecto de investigación, 8.ª ed. Caracas-Venezuela: Quirón Ediciones.
- Mera, E. (2019). *Segmentación del turista y estrategias de diversificación de productos turísticos del cantón Pedernales* (tesis de grado inédita). Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López. Manabí, Ecuador.
- Ministerio de Turismo (2018). *Manual de Atractivos Turísticos*. Quito, Ecuador. Obtenido en <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS.pdf>
- Molina Quinteros, C. R., Jerez Calero, M. E. & Palomino Siza, L. B. (2018). La economía creativa en Ecuador: un análisis retrospectivo en la provincia de Cotopaxi durante el periodo 2012-2015. *Innova Research Journal*, 3(11), 109-118.
- Recuperado de <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n11.2018.724>
- Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) (2014). *Informe sobre la economía creativa*. México
- Organización Mundial del Turismo (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>.
- Rodríguez, F. (Febrero de 2019). *Ecuador se estrena en el procesamiento de artemias*. Expreso. Recuperado de <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/ecuador-estrena-procesamiento-artemias-4487.html>
- Servicio Nacional de Turismo (2017). *Manual de diseño experiencias turísticas*. Chile. Recuperado de <http://www.calidadturistica.cl/wp-content/uploads/2018/04/MDD-Manual-de-Experiencias-Turi%CC%81sticas.pdf>
- Schwarz, L. (2005). *Características, estructura y recursos del sector acuícola del Ecuador*. Recuperado de http://www.Fao.Org/Fishery/Countrysector/Naso_Ecuador/Es
- Tresserras, J. (Junio de 2017). *Patrimonio mundial: reflexiones ante las cuestiones ¿cómo generar riqueza?, ¿cómo implicar a la comunidad?* Actas del II Congreso Internacional de Buenas Prácticas en Patrimonio Mundial: Personas y Comunidades.
- Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2017). *Manual de trabajos de grado de especialización y maestría y tesis doctorales*. Caracas-Venezuela: Ediciones Fedeupel.
- World Tourism Organization (UNWTO). (2018). *Tourism and cultural synergies*. Madrid: Recuperado de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418978>

Varela, H., Elizalde, B., Solórzano, S., Varela, G. (2017). Exportación de camarón de la provincia de El Oro en el contexto del tratado comercial con la Unión Europea. *Revista Espacios*, vol. 38 (n.º 61). Recuperado de <https://www.Revistaespacios.Com/A17v38n61/17386124.Html#>

Villamar, C. (2000). La artemia salina y su importancia en la producción camaronera. *Revista Aquatic*, n.º 11, octubre. Recuperado de <http://www.revistaaquatic.com/ojs/index.php/aquatic/article/view/95/84>