

Notas de investigación

Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño Estado Nueva Esparta

María Medina

Silvia Ontónⁱ

Rafael Antonio Lunar Leandroⁱⁱ

Universidad de Oriente (Venezuela)

Resumen: 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. Los fundamentos teóricos se basan en el área turismo y gastronomía, y su importancia para la actividad. La metodología es descriptiva y su diseño es de campo. 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.

Palabras clave: Gastronomía; Gastronomía típica; Turismo; Isla Margarita

Abstract: The typical margariteñan gastronomy, its elements: restaurants, authors, dishes and promotion as a tourism attraction at the Municipio Mariño is characterized. Recommendations for its improvement are presented. Tourism and gastronomy are the theoretical grounds and its importance for the tourism industry. A descriptive and field methodology was used. Today, there is a lack of information, promotion and improvement of the typical margariteñan gastronomy as a tourism attraction at the Municipio Mariño due to the lack of its knowledge in addition to the modification that restaurants of the Municipio are doing with the original recipes, are concluded

Keywords: Gastronomy; typical gastronomy; Tourism; Margarita Island

ⁱ María Medina y Silvia Ontón, son Licenciadas en Turismo, egresadas de la Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo. Venezuela.

ⁱⁱ Rafael A. Lunar Leandro, Tutor de esta investigación, es Profesor Titular, Universidad de Oriente, Escuela de Hotelería y Turismo, Especialista en Gerencia Educacional, Magíster en Turismo, Magíster en Educación y cursa el Doctorado en educación convenio UDO-UPEL. E-mail: lunar@ne.udo.edu.ve Raflunar@gmail.com

Planteamiento del problema

El Estado Nueva Esparta posee una variedad de atractivos naturales como son: parques nacionales, monumentos naturales, playas y montañas; históricos relacionados con la arquitectura colonial civil, militar y religiosa; culturales artesanía, dulcería, fiestas patronales y gastronomía, entre otros, los cuales se consideran elementos de motivación y por ende, de desplazamiento de turistas nacionales e internacionales hacia el mismo.

En este contexto, si embargo, la Isla de Margarita se ha consolidado como un destino turístico bajo la modalidad de “sol y playa”, aprovechando principalmente los atractivos naturales como las playas, parques y monumentos naturales, dando poco uso a otros atractivos de índole histórico-cultural, los cuales pueden diversificar la oferta turística del Estado. Como se puede observar en la tabla 1 el mayor número de visitantes que ingresan al Estado están motivados por el disfrute de los atractivos antes mencionados, lo que demuestra que la oferta turística es muy limitada, por lo que estos atractivos (histórico-culturales) pasan a ser complementarios dentro de la misma.

Tabla 1. Perfil motivacional turista nacional

ATRACTIVO	Fi	1998	Fi	1999	Fi	2000
C. puerto libre	26	20,97%	38	18,54%	61	28,77%
P. histórico	10	8,06%	1	0,49%	7	3,30%
Interés cultural	7	5,65%	1	0,49%	2	0,94%

Fuente: Corpotur 2002. Nota: Los datos no han sido actualizados por Corpotur

Como se ve, para el año 1998 el número de turistas que ingresaron a la Isla de Margarita motivados por el disfrute del atractivo playa fue de un 90,32%, para el año 1999 estuvo reflejado en un 72,68%, para este período se produce un descenso del 18% con respecto al año anterior y para el 2000 fue de un 74,53% período en el que hay un incremento del 2% con respecto al año anterior.

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), los elementos básicos que

debe poseer un destino para desarrollar la actividad turística son: el espacio geográfico, los operadores, la demanda y la oferta, entendiéndose por la misma los servicios (hoteles, restaurantes, entre otros) y atractivos que posee un determinado lugar, entre los que se pueden señalar, playas, montañas, música, artesanía y gastronomía, los cuales contribuyen a satisfacer la necesidad del turista por conocer un poco más de la idiosincrasia local, y en tal sentido la Isla de Margarita se caracteriza por poseer todos estos elementos por lo que es el principal destino turístico del país (Corpotur 2001).

Particularmente, la gastronomía es un importante atractivo para el turista debido a que muestra parte de la idiosincrasia del pueblo y prueba de ello, es que la misma se encuentra incluida en la clasificación de atractivos turísticos hecha por Boullón (1988), dentro de la categoría folklore. En el caso de la Isla de Margarita, autores como Morales (2001) en el trabajo titulado “Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Antolín del campo Estado Nueva Esparta” y Zacarías (2003) en el trabajo titulado “Turismo y gastronomía: la gastronomía típica Margariteña como atractivo diversificador de la oferta Turística del Municipio Gómez”, dan prueba de la importancia de la misma como atractivo turístico y recomiendan promocionarla, debido a que la misma no es tomada en cuenta para la promoción que se hace al Estado Nueva Esparta.

La gastronomía típica margariteña es muy variada, sin embargo se inclina más por los productos del mar, dentro de los platos más emblemáticos que estaposee se encuentran el Hervido de pescado, hervido de gallina, consomé de chipichipi, pastel de chucho, consomé de mejillón, consomé de guacuco, torito relleno, achiote relleno, conejo guisado, tarcarí de chivo, mondeque guisado, cabeza de cochino con frijol, cruzado de mariscos, cuajado de morrocoy, cazón guisado, empanada de cazón, entre otros.

Una de las principales características de la gastronomía margariteña es su sazón, la cual se va modificando en cada uno de sus

pueblos, ya sea en la manera de prepararla o en el añadido de algunos ingredientes, los aliños básicos de la cocina margariteña son: el ají dulce, la cebolla y el ajo (Santiago 1990). Sin embargo en el Municipio Gómez se utilizan los aliños base más el orégano y el tomate (Zacarías, 2003); en Antolín del Campo se diferencia por el uso de pimentón rojo y cebollín (Morales, 2001); en el Municipio Villalba solo se utilizan los aliños básicos para la condimentación de los platos (González, 2003)

La promoción en la actividad turística cumple un papel importante debido a que ella es uno de los principales instrumentos para incentivar e incrementar los flujos turísticos satisfactoriamente. En observación directa se pudo constatar que en el

Municipio Mariño la Gastronomía Típica Margariteña no es promocionada, siendo esta uno de los elementos motivadores de las corrientes turísticas.

Actualmente ha surgido un interés por conocer y estudiar la gastronomía típica margariteña y por ende la del Municipio Mariño en particular para aprovecharla como atractivo turístico, pues si el aprovechamiento de un destino se fundamenta en el conocimiento pleno de sus características históricas, culturales, sociales, geográficas y físicas, entonces este municipio que posee una variedad de sitios naturales, folklore y manifestaciones culturales (Tabla 2), puede incorporar a su oferta la gastronomía típica y así desarrollar al máximo la actividad turística con la motivación que puede

Tabla 2. Atractivos turísticos del municipio Mariño

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO	NOMBRE	UBICACIÓN
Sitio natural	Costa	Playa	El Morro	Bahía el morro
			Bella vista	Sector bella vista
			La Caracola	El morro
			Moreno	Costa azul
			La Isleta	Sector la isleta
	Lugar de pesca		La Isleta	Sector la isleta
			Los Cocos	Sector los cocos
Museos y Manifestaciones Culturales	Museos Obra de Arte y Técnica	Obra de Ingeniería	Museo de Arte Contemporáneo Francisco Narváez Faro La Puntilla Puente Sucre Iglesia San Nicolás de Bari Plaza Bolívar Boulevard Gómez Boulevard Guevara Paseo Rómulo Gallegos	C Igualdad c/c Díaz Sector Guaraguao C/ Fajardo C/ Velásquez C/ Velásquez C/ Gómez C/ Guevara Sector Guaraguao
Folklore	Manifestaciones Religiosas Música y Danza		Embarque Virgen del carmen Diversiones populares	El Faro, Porlamar Todo el Municipio
Acontecimientos Programados	Artísticos Religiosos		Bienal de escultura Museo Arte Contemporáneo Francisco Narváez Fiestas San Nicolás de Bari	C/ Igualdad c/c Díaz Porlamar Iglesia San Nicolás de Bari

FUENTE: CORPOTUR 1999. Clasificación de Atractivos por Municipio del Estado Nueva Esparta.

representar el disfrute de la variedad de platos, bebidas y dulcería criolla así mismo este municipio cuenta con una amplia gama de establecimientos de alimentos y bebidas de los cuales 51 están registrados en la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (Corpotur 2004).

En visitas preliminares realizadas a diferentes establecimientos de alimentos y bebidas como: El punto Criollo, Lugar de Encuentro, Rancho Típico Mandinga, entre otros, ubicados en distintos sectores del municipio, se pudo observar que en dichos establecimientos se oferta la gastronomía típica margariteña, pero como una opción más del menú, junto con la comida nacional e internacional, sin que se resalte la importancia y que se promocione como elemento del folklore margariteño, por lo que puede ser aprovechada como atractivo turístico.

La Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (Corpotur), para enero de 2004 realizó un inventario de los restaurantes inscritos en este instituto por municipio y los clasificó de acuerdo al tipo de comida que ofertan, en donde el Municipio Mariño posee 8 restaurantes que la ofrecen, pero de igual forma no posee estadísticas sobre los platos de la gastronomía típica margariteña ofertada en dichos establecimientos. Por otra parte, en la Dirección de Turismo de la Alcaldía del Municipio Mariño no existen estadísticas referentes a los restaurantes que oferten la gastronomía típica margariteña, y también se pudo conocer que dentro de los proyectos que se manejan, no es tema prioritario.

Ante esta situación surge la siguiente interrogante: ¿Cuáles son los elementos de la gastronomía típica margariteña que la convierten en atractivo turístico diversificador de la oferta turística del Municipio Mariño?

Objetivo general.

Caracterizar la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo diversificador de la oferta turística del Municipio Mariño inscritos en Corpotur.

Objetivos específicos

1.- Clasificar los establecimientos de Ali-

mentos y Bebidas ubicados en el Municipio Mariño que ofertan la gastronomía típica margariteña e inscritos en Corpotur.

2.- Inventariar los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Mariño inscritos en Corpotur.

3.- 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 Mariño inscritos en Corpotur

4.- Conocer la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico.

5.- Conocer la opinión de los propietarios de los restaurantes Municipio Mariño inscritos en Corpotur, con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico.

6.- Identificar la promoción utilizada en los restaurantes inscritos en Corpotur que ofertan la gastronomía típica margariteña en el municipio Mariño.

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. El Estado Nueva Esparta posee platos, dulces y bebidas típicas que pueden ser aprovechadas como atractivo turístico permitiendo así al visitante conocer y degustar la gastronomía típica del mismo, es por ello que resulta importante la necesidad de diversificar la oferta turística del estado y para eso requiere la realización de un estudio que permita conocer la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño, permitiendo así el aprovechamiento de la misma como atractivo no sólo del municipio sino también del estado. Esta investigación está inmersa en 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 Orien-

te. Además, persigue orientar la promoción de la gastronomía típica margariteña (como Línea de Investigación para esta Escuela, iniciada por la Lic. Vicdalia Gómez) y a futuras investigaciones referidas al área de estudio.

Marco teórico

Antecedentes de la Investigación

En revisión bibliográfica realizada referente a este trabajo, se encontraron los siguientes investigaciones: “*Dulces y bebidas típicas como atractivo turístico del Estado Nueva Esparta*” (Mijares, 2004), “*Diagnóstico de la situación actual artesanal y gastronómica del municipio Villalba Estado Nueva Esparta*” (González, 2003), “*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), “*Turismo y gastronomía: la gastronomía típica Margariteña como atractivo diversificador de la oferta Turística del Municipio Gómez*” (Zacarías, 2003), “*Guía de rutas gastronómicas de España*” (Junta de Extremadura: Consejería de Obras Públicas y Turismo, 2002). “*Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Antolín del campo Estado Nueva Esparta*” (Morales, 2001), “*Las rutas alimentarias Argentinas*” (La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos Buenos Aires Argentina, 2000), “*Plan local para la incorporación de la gastronomía regional a la actividad turística de la Isla de Margarita*” (Figueira y otros, 2000). “*Rutas Gastronómicas de Francia*” (ATEK, 1999). “*Rutas Turísticas Del Estado Táchira*” (COTATUR, 1998). “*Diagnóstico de la gastronomía típica como atractivo turístico de Puerto la Cruz*” (Jiménez, 1992).

Bases Teóricas

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, negocios 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 se considera un sistema debido a que el funcionamiento de la misma depende de una serie de elementos interactuantes destinados a cumplir una función, la cual es la de comercializar el producto turístico que permita la satisfacción del turista. Al respecto Acerenza (1988) describe el sistema turístico como:

Los sistemas que establecen las bases conceptuales para la organización del conocimiento interdisciplinario y brinda, por lo tanto, un marco de referencia coherente que permite identificar los elementos, componentes interactuantes del fenómeno dado, así como las funciones, relaciones e interacciones de éste con su entorno. (p168)

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 turís-

ticos 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. (p44)

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 están acostumbrados. 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. (Schlüter, 2003).

Es importante incluir dentro de la oferta turística de un destino, la gastronomía típi-

ca 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.

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

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. 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 (Zacarías, 2003); en otros el pimentón rojo y cebollín (Morales, 2001).

Además es importante destacar, que 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 (Oneto, 2002). Dentro de los servicios que se le 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.

Es así como la OMT (1998), clasifica a

los establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo al tipo de producto que estos ofrezcan, siendo los más utilizados en el Estado Nueva Esparta los siguientes:

- 1.- Tipo Familiar: son establecimientos que ofrecen generalmente un tipo de comida casera.
- 2.-Tipo Monoproducción: se encarga de ofrecer un producto en concreto, y, en ocasiones, un tipo de decoración, ambiente, servicio, etc. Dentro de este grupo, se pueden diferenciar los siguientes tipos: Parrilla, Pizzería, Crepería, Restaurante Temático, Cybercafés, Discoteca Móvil.
- 3.- Neorestauración: se trata de los establecimientos o empresas que se engloban en lo que se denomina neo restauración y que recoge las más recientes formulas de la restauración: Catering y Take Hawaii

Cabe destacar que la clasificación anteriormente citada de la restauración comercial ayuda a identificar los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio en estudio, así como también los productos que ofrecen, requisito para esta investigación, pues el objetivo es analizar la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño del Estado Nueva Esparta.

Marco metodológico

El área de estudio es el Municipio Mariño, ubicado al sur de la Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta. Este municipio tiene por capital a Porlamar y posee una superficie de 39 Km², a una altitud de 10 m sobre el nivel del mar. La investigación está enmarcada en el nivel de estudio descriptivo. El diseño del estudio correspondió a una investigación no experimental, según la perspectiva temporal es transeccional.

El estudio fue llevado a cabo mediante el diagnóstico de las variables en estudio para ello se realizó la revisión bibliográfica sobre la gastronomía típica margariteña para determinar los platos típicos tradicionales presentes en el municipio, se usó un modelo de ficha de registro para el respectivo inventario, esta ficha contiene un recuadro para la gráfica del plato, los ingredientes,

la preparación, el nombre del establecimiento y un cuadro para las observaciones. Corpotur en el listado de los establecimientos de alimentos y bebidas del Estado Nueva, especifica que el Municipio Mariño para enero del 2004 tienen registrados 51 establecimientos. En el inventario se precisó que solo 8 ofrecen gastronomía típica margariteña. Para los fines del estudio se tomaron los 8 por ser fácil su manejo. Actualmente se determinó que 3 de los restaurantes se encuentran cerrados.

Como sujetos de información se tomaron en cuenta a:

- Los propietarios o encargados de los establecimientos de alimentos y bebidas, con el propósito de conocer su opinión acerca de la gastronomía típica margariteña y del tipo de promoción empleada.
- Los turistas y con el fin de que los mismos fijen su posición acerca de la gastronomía típica margariteña como atractivo, para calcular el número de turistas a encuestar se realizó un muestreo aleatorio simple, arrojando un total de 96 turistas y se utilizó la técnica de la encuesta para recolectar ambas opiniones.
- Con el fin de conocer quienes son las personas que elaboran la gastronomía típica margariteña ofertada en los menús de los restaurantes de Mariño, se entrevistó a los cocineros y ayudantes de los restaurantes donde se oferta la gastronomía típica margariteña en el Municipio Mariño para ello se aplicó la técnica de la entrevista estructurada.
- Además se tomó en cuenta la opinión de informantes claves, para esto se utilizó la técnica de la entrevista, estos informantes claves están representados por aquellas personas que conocen la preparación tradicional de la gastronomía típica margariteña: Sra. Chica Guerra, Sra. Asunción González, Sr. Rubén Santiago, Sra. Marilú Díaz Marín hija de la Sra. Dorina Marín (La sra. Dorina, ya fallecida, fue una persona que tuvo gran relevancia en la gastronomía típica margariteña)

Entre las técnicas de recolección de la información se utilizaron: encuestas, la observación directa, la revisión documental y la entrevista. Los instrumentos fueron:

cuestionarios, fichas de trabajo, planillas de registro y guías de entrevista. Para el análisis de la información se utilizó la técnica del análisis de contenido aplicado a las entrevistas. Así mismo, en el caso de las encuestas se utilizó la estadística descriptiva para representar los resultados obtenidos de la aplicación de los instrumentos.

Análisis de los resultados

Con respecto a los establecimientos de alimentos y bebidas presentes en el municipio se tiene que el 100% de los establecimientos de alimentos y bebidas encuestados en el Municipio Mariño e inscritos en Corpotur corresponden a la categoría restaurantes, donde el número de mesas que poseen dichos establecimientos varía entre 18 y 26.

En lo referido al horario de funcionamiento se tiene que: del 100% de los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el Municipio Mariño un 20% de ellos tiene un horario de funcionamiento comprendido entre las 7 de la mañana y 11 de la noche, otro 20% posee un horario desde las 8 de la mañana hasta las 11 de la noche, el 40% está representado por aquellos restaurantes que funcionan desde las 11 de la mañana hasta las 11 de la noche y 20% funciona desde las 11 y media de la mañana hasta las 11 de la noche. Donde el 40% posee un servicio que comprende desayuno, almuerzo y cena, mientras que el 60% ofrece un servicio de almuerzo y cena.

El 40% de los restaurantes en el Municipio Mariño ofrece gastronomía típica margariteña, mientras que el 60% ofrece una gastronomía variada entendiéndose esta como aquella que incluye platos de la cocina internacional y nacional dentro de la cual se encuentra además la gastronomía típica margariteña, aunque el 100% de los restaurantes en el Municipio Mariño incluyen la gastronomía típica margariteña en el menú, pero cabe destacar que solo uno de los restaurantes la resalta como parte del folklore local, y entre los platos de la gastronomía típica margariteña ofrecidos en los restaurantes del Municipio Mariño están representados por: el pastel de chucho, variedad de pescados, los mariscos y moluscos, las sopas y cremas.

Como elemento a resaltar esta que de

los platos más demandados de la gastronomía típica margariteña en los restaurantes del municipio Mariño se encuentran: el pastel de chucho; los platos a base de mariscos y moluscos como asopados y fosforeras; las sopas y cremas, de pescado, crema de guacucos y chipichipi y consomé de guacucos y chipichipi, en cuanto al pescado se destacan ruedas de sierra frita, el mero y pargo relleno, toritos rellenos entre otros, en los dulce se encuentra el de lechosa.

Del 100% de los restaurantes encuestados en el Municipio Mariño, el 80% no utiliza ningún tipo de promoción debido a todos los establecimientos tienen muchos años funcionando y que las personas los reconocen y recomiendan. Mientras que un 20% considera que la promoción es muy útil sobre todo para los visitantes ya que tienen una idea de donde encontrar restaurantes de comida margariteña.

De los restaurantes encuestados en el municipio Mariño se tiene que un 60% no utiliza ningún medio de promoción, mientras que el 40% está representado por aquellos restaurantes que utilizan medios de promoción solo en temporada porque consideran que los turistas deben conocer la gastronomía típica margariteña.

Aunque es de hacer notar que entre los representantes de los restaurantes encuestados en el municipio Mariño se determinó que el 100% considera que la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico es buena. Donde resalta que el 80% de los propietarios de los restaurantes encuestados en el Municipio Mariño consideran que la gastronomía típica margariteña si puede ser promocionada al igual que los otros atractivos que posee la isla y que es necesario unir esfuerzos el sector público y privado para que a la misma la incluyan dentro de los folletos y promociones que se da de la Isla a nivel nacional e internacional, pero se le debe dar la importancia que esta posee para que se incluya como un atractivo más del destino. Mientras que un 20% opina que no porque el estado tiene diferentes atractivos turísticos, aunque podría ser uno más, si le dan la debida importancia y promocionaran en cada municipio en los lugares más visitados por los turistas, pero para los entes gubernamentales en los diferentes organismos y niveles es prioritarios otros asuntos más no la gastronomía.

Es importante destacar que los restaurantes a pesar de que ofrecen los platos de la gastronomía típica margariteña no poseen información sobre la misma lo que trae como consecuencia la distorsión en cuanto a la gastronomía se refiere, ofreciendo platos que no son típicos y utilizando ingredientes inadecuados. Estos deberían indagar más acerca de la connotación de estos platos en la realidad cultural y dentro de la tradición margariteña.

A pesar de que los propietarios de los restaurantes consideran que la gastronomía típica margariteña es un atractivo importante, debido a que la misma refleja parte de la idiosincrasia del pueblo margariteño ya que el turista desea comer algo diferente. No utilizan ningún medio de promoción ellos consideran que no lo ven necesario debido a que los restaurantes tienen entre 25 y 15 años funcionando y que “ya tienen el punto hecho y todos los conocen y recomiendan y los que no son de aquí cuando se van pasan el dato a sus amigos y familiares”, esa fue la respuesta más común dentro de los propietarios.

También consideran importante el establecer un vínculo con los organismos rectores del turismo en el estado y a nivel nacional, para así poder incluir la gastronomía dentro de la oferta turística, pero que tienen que hacer un esfuerzo tanto el sector público como privado para poder mejorar la situación.

Con respecto a la opinión de los turistas se tiene que:

En lo que respecta al motivo de la visita de los turistas a los restaurantes del Municipio Mariño, un 83% lo hace para degustar la gastronomía típica margariteña, un 13% por otro tipo de gastronomía y el 4% por otro motivo. Estos manifestaron a su vez que en los establecimientos de alimentos y bebidas visitados por ellos sí se les ofreció gastronomía típica margariteña 52%, mientras que un 48% respondió que no se les ofreció la gastronomía típica margariteña en los restaurantes.

En cuanto a los productos de la gastronomía típica margariteña que más gustan a los turistas, obtuvo que: el 80% prefiere el pescado y los platos a base del mismo y el 20% prefieren los platos a base de mariscos.

Con respecto a la opinión acerca de la

gastronomía típica Margariteña, del total de los turistas entrevistados estos respondieron lo siguiente: un 31% respondió Excelente, que era buena un 63%, deficiente un 2%, y no la conoce un 3%. Observándose que el 63 % que la considera buena contrasta con el 2 % que opinó que la considera muy deficiente.

Con respecto a los medios de promoción o forma a través de los cuales los turistas conocieron la gastronomía típica margariteña se obtuvo lo siguiente: un 84% fue por iniciativa propia, un 13% a través de recomendaciones de terceros, un 2% por folletos y un 1% por medios audiovisuales. Los turistas entrevistados el 85% considera que la gastronomía típica margariteña no es promocionada, mientras que el 15% respondió que si es promocionada.

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

El 98% de los turistas opinaron que si recomiendan la gastronomía típica margariteña, mientras que un 2% respondió que no. Y la recomiendan ya que les gustaría “que otras personas que no han estado en la Isla degusten la variedad de platos a base de pescados y mariscos”.

Del 100% de los turistas entrevistados el 90% considera que la gastronomía si puede ser promocionada como atractivo turístico, y un 10% considera no puede ser promocionada como atractivo, puesto que le falta mucho para ser un atractivo turístico de la Isla.

Los turistas entrevistados consideran que la gastronomía típica si puede ser un atractivo turístico de la Isla, por ser parte de la idiosincrasia del pueblo margariteño y reflejar la cultura el mismo, por su variedad y lo más importante es lo que el visitante quiere cambiar de sazón y de sabor cuando se esta de vacaciones.

Opinión de los actores (cocineros)

Del total de cocineros entrevistados se

obtuvo 67% son margariteños, un 20% son de Cumaná, Estado Sucre, un 6,7% son de Guarico y un 6,7% es de Guayana. Observando que el porcentaje más alto esta representado por los margariteños, lo que significa que las personas que trabajan en los restaurantes tienen conocimientos de la gastronomía típica margariteña y los platos ofrecidos, son elaborados por personas que conocen las recetas y la condimentación lo que ayuda a preservar un poco la gastronomía típica margariteña dentro de los mismos.

Con respecto a la formación académica de los cocineros se tiene que un 6,7% terminó la primaria; un 33,3% concluyó el tercer año de secundaria, mientras que un 60% llegó hasta el quinto año del diversificado. En cuanto al tiempo en el cargo se tiene que un 13,3% solo tiene 3 meses desempeñándolo; y el otro 13,3% tiene 2 años de experiencia; un 26,7% posee 3 años en el mismo; mientras que un 6,7% 6 años, por otro lado un 20% posee 9 años; un 13,3% 10 años y el 6,7% 15 años desempeñando el cargo de cocinero en el restaurante.

Con respecto a cursos de formación en el área de alimentos y bebidas, se tiene que un 40% a realizado cursos de cocina como: cocina referente a cocina y cocina margariteña; un 13,3% tiene manipulación de alimentos, cocina internacional y comida y dulcería margariteña; el 6,7% el de servicio de coctelería y bar y manipulación de alimentos el otro 6,7% maneja el de manipulación de alimentos e introducción a la gastronomía y un 33,3% no ha realizado ningún curso referente a cocina.

En lo que se refiere a los años dedicados a la cocina se tiene que un 6,7% tiene solo 2 años en el oficio, mientras que un 13,3% tiene 6 años; un 13,3% tiene 13 años dedicado al oficio; el 26,7% tiene 14 años cocinando; un 20% solo 15 años y otro 20% 16 años. Como se puede observar la mayor parte de los cocineros de los establecimientos de alimentos y bebidas poseen entre 13 y 16 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.

Los cocineros manifestaron tener conocimientos de la gastronomía típica margariteña. En cuanto con quien aprendió el ofi-

cio, el 66,7% de los cocineros afirma que fue con un chef amigo el cual le enseñó las técnicas de cocinar y las recetas de la gastronomía típica margariteña como también otros tipos de gastronomías, el otro 33,3% que en los distintos trabajos y con los cursos realizados.

Del 100% de los cocineros entrevistados en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño se tiene que un 40% utiliza como condimentos bases: sal, cubitos, ajos, cebolla, ají, pimentón, onoto; mientras que otro 40% utiliza el cilantro, ajos, cebolla, ají, pimentón, onoto; por otra parte solo un 20% utiliza los siguientes condimentos: ajo, ají, cebolla, tomate, onoto, adobo. 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 margariteño, pimentón y en algunos casos específicos el tomate.

A continuación se presentan algunos de los platos de la gastronomía típica margariteña ofrecida en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Mariño, Pastel de chucho, Hervido de pescado, Pescado Frito, Asopado de mariscos, Chucho guisado: Toritos rellenos: Mero relleno Crema de guacucos Huevas de lisa guisadas Asopado de Mariscos Madre perlas guisadas Pastel chucho

Entrevista a informantes clave

A continuación se presentan las entrevistas realizadas a las personas reconocidas a nivel regional por su trayectoria y que manejan las recetas tradicionales de la gastronomía típica margariteña.

Sr. Rubén Santiago, autor del Libro *“La Vuelta a la Isla en 80 Platos”*, actualmente gerencia su propio restaurante *La Casa de Rubén*, ubicado en la avenida “Santiago Mariño” de Porlamar. Gracias a la experiencia obtenida por él a través del trabajo realizado por años dentro de los diferentes hoteles de la Isla e incluso de restaurantes, expresó: soy nativo de Valera, y me vine a margarita para entregarme de entero a la actividad gastronómica de gozo inigualable para mi por el placer que me da el realizar los platos típicos de la cocina margariteña y por otra parte para quienes disfrutan de su

sazón inigualable.

El conocimiento que tengo de la gastronomía típica margariteña se lo debo a la numerosas y largas conversaciones que sostenía con viejos cocineros y matronas margariteñas, pero también de la historia y el mestizaje que para el año 1500 hubo en margarita y Cubagua, debido a que se empezó a consumir productos europeos tales como: vino blanco, vino tinto, harina de trigo almendras, quesos, alcaparras, nueces, ajos, pasas, azafrán, habas, orégano, entre otros tantos productos que hoy en día permanecen vigentes en nuestras cocinas y que al momento de hablar de la gastronomía típica margariteña tienen que estar presentes en los ingredientes de los diferentes platos que conforman la misma.

La cocina margariteña es una síntesis de las tradiciones del mar, de las peculiaridades indígenas y de las influencias ibéricas tiene un sin fin de platos pero dentro de los más nombrados están: el pastel o cuajado de chucho, el hervido de pescado o gallina, el sancocho de sierra salpresa, el consomé de chipichipi, la crema de guacucos, el cazón guisado, pescado frito, los toritos rellenos, las huevas de lisa, el chivo guisado, conejo guisado, la arepa raspada, el funche y en cuanto a los dulces: lechosa, hicacos conservas de chaco o coco, dulce de pomalaca, los coscorriones, el dulce de cereza blanca, jalea de mango verde, entre otros.

Los platos más destacados de la gastronomía típica margariteña según Santiago son en lo referido a sopas: Consomé Chipichipi, Consomé de Guacucos, la Crema de Guacucos, el Hervido de Gallina, Sancocho de Pescado, Sancocho de Sierra Salpresa; con respecto a guisos: Chucho guisado, Cazón guisado, Huevas de Lisa, Conejo guisado, Chivo Guisado y las Madre Perlas; en lo referido a pescados y mariscos: Toritos Rellenos, Pastel de Chucho, Achiotes (llamados en costa firme catalanas o cabrisas), Rellenos Ruedas de Sierra y Pargo Relleno. Con respecto a los acompañantes se tiene: Arepas raspadas y Funche.

Con respecto a los postres se tienen, según este autor, a aquellos pertenecientes a la dulcería típica margariteña como son: Conserva de Coco, Conservas de Chaco, Coscorriones, Dulce de Pomalaca, Dulce de

Lechosa, Jalea de Mango Turrone de Coco, Dulce de Hicacos y el reconocido dulce típico del municipio Díaz el famoso "Piñonate".

Sra. Asunción González (Chona), soy margariteña todo lo que se de la cocina margariteña se lo debo a mi mamá y a mi abuela quienes me enseñaron a cocinar y unos pequeños secretos para que la preparación y la sazón de los platos que conforman la comida tradicional margariteña sean mucho más apetitosos de lo que comúnmente son. Todo lo que se lo practico a diario en mi restaurante ubicado en la vía principal de San Juan Bautista (Municipio Díaz)

Los secretos que me enseñaron son dos: el primero que todas las carnes: cochino, chivo, pato, gallina y los pescados, mariscos y moluscos, entre otras, tienen que estar lo más frescas posible "*yo particularmente el pescado lo compro todos los días directamente en la playa y aleteando todavía, de lo contrario no lo compro ya que no sabe igual y yo se si es fresco o no*", para mi "*lo importante es la calidad de la comida que preparo de igual manera lo hago con todas las carnes que voy a preparar*". Y el otro "*es usar solo aliños naturales ya que estos resaltan el sabor de los alimentos más no se lo cambian*", lo único distinto del ajo, ají dulce margariteño, cebolla y pimentón que uso para cocinar es la cerveza con la que se prepara el pato, conejo y el chivo, del resto todos los demás platos llevan es solo los aliños antes mencionados.

Los platos de la cocina margariteña son muchos, pero los más nombrados, según la entrevistada, son el cuajao de chucho (pastel de chucho), pescado frito, asopado de mariscos, fosforera, pescados rellenos, sancocho de pescado, empanada de cazón, consomé de chipichipi o guacucos, cazón guisado, chucho o raya guisados, chivo guisado, entre otros. En cuanto a lo que acompaña a estos platos tenemos el funche y arepa raspada. En los dulces el piñonate, lechosa, jalea de mango verde, de pomalaca, hicaco, entre otros. Y las bebidas las que tienen alcohol el ron con ponsigué, en cuanto a las de fruta se tiene el carato de mango verde.

Sra. Marilú Díaz Marín, actualmente atiende el restaurante la Casa de Dorina ubicado la población del Tirano (municipio

Antolín del Campo) junto con mi hermana, lo que sabemos de la cocina es lo que aprendimos de mamá “*que el pescado tiene que estar lo más fresco posible, lo comparamos directamente a los botes en la playa*”, en cuanto a los condimentos nosotros usamos cebolla, ají dulce margariteño, ajo, pimentón y para las comidas que lo necesitan onoto (Achiote: colorante natural rojo de un árbol que abunda en la isla). En cuanto a los platos de la cocina margariteña ella hace referencia al hervido de pescado, las sopas, el pescado frito ya sea pargo, sierra, Achiote (catalana) (se le llama así por su color rojo), Corocoro entre otros, asopado de mariscos, pastel de chucho, cazón o chucho guisado y sierra frita.

Con respecto a la valiosa opinión de la Sra. Chica Guerra, su estado de salud no permitió que se le realizara la entrevista, pero es de resaltar que su labor como cocinera por muchos años, contribuyó a mantener viva a la gastronomía típica del Estado Nueva Esparta y en especial de la Isla de Margarita.

Conclusiones

De los establecimientos de alimentos y bebidas estudiados en el municipio todos son restaurantes. Los restaurantes en el municipio poseen entre 18 y 26 mesas y tienen un horario de trabajo que inicia entre las 7:00 y 11:30 de la mañana y todos finalizan a las 11:00 PM. El 60% de los restaurantes del Municipio Mariño ofrecen almuerzo y cena, y el 40% desayuno, almuerzo y cena. Los restaurantes del municipio incluyen la gastronomía típica margariteña dentro del menú pero no la resaltan como parte del folklore.

La gastronomía típica margariteña está representada en los restaurantes por los siguientes platos que son los más demandados: pescado frito y guisado, pastel de chucho, mariscos, hervido de pescado, sopas y cremas de mariscos y dulce de lechosa.

El 80% de los restaurantes del municipio que ofrecen la gastronomía típica margariteña no utilizan ningún medio de promoción, mientras que el 20% restante utiliza medios audiovisuales y convenios con tour operadores para promocionar la misma. Los propietarios de los restaurantes del Municipio Mariño consideran a la gastronomía

típica margariteña como atractivo turístico, pero no le dan la debida importancia para promocionarla como tal.

El 83% de los turistas entrevistados visitaron los restaurantes para degustar la gastronomía típica margariteña y 52% de ellos afirman que se les ofreció la gastronomía típica en los restaurantes de Mariño. Dentro de los productos de la gastronomía típica margariteña el más consumido por los turistas es el pescado, aunque el 63% de los turistas entrevistados, opinan que la gastronomía típica margariteña es buena, por su variedad y sabor.

El 84% de los turistas entrevistados conocen la gastronomía típica margariteña por iniciativa propia, debido a la falta de información sobre la misma y un 85% consideran que la gastronomía típica margariteña no es promocionada. Mientras que un 98% de los turistas recomiendan la misma, y un 90% consideran que la gastronomía típica margariteña si puede ser promocionada como atractivo turístico.

El 67% de los cocineros que laboran en los restaurantes del Municipio Mariño son margariteños. Y el 60% de los mismos pose un grado de instrucción hasta el quinto año de diversificado, el 26% de ellos 14 años dedicados a la cocina, pero solo 3 años en el cargo. Los cocineros si tienen conocimientos de la gastronomía típica margariteña, el 40% de ellos han realizado cursos referentes a cocina y a cocina margariteña, el 66% aprendió el oficio con un chef amigo y utilizan los condimentos básicos de la gastronomía típica margariteña, para la preparación de los platos: ajos, ají, cebollas, sal, onoto (achiote), pimentón, pero algunos restaurantes utilizan cubito (caldo de carne o pollo concentrado) y adobo procesado, condimentos estos que cambian el sabor de los productos de la gastronomía típica margariteña.

De las personas que tienen los conocimientos y las recetas tradicionales de la cocina margariteña entre ellos: la Sra. Asunción González (Chona), la Sra. Marilú (hija de Dorina), el Sr. Rubén Santiago solo este último es el que a dejado constancia escrita de su trayectoria en la cocina, esto con la intención de conservar esta parte de la idiosincrasia que identifica al pueblo neoespartano.

La cocina margariteña posee lo que algu-

nos autores de restauración definen como *fast food*: empanadas y arepas rellenas, como también lo que se denomina *slow food* que son aquellas comidas que implican mayor tiempo e ingredientes en su elaboración como por ejemplo: pastel de chucho y el asopado de mariscos.

Hay que rendir un tributo a estas personas, que se distinguen como las mencionadas anteriormente y a aquellas que se distinguieron dentro de la gastronomía típica margariteña como son: Rómulo Castillo, Severino Suárez (Cachicato), Gacho, el popular Meza y la Sra. Dorina.

Recomendaciones

La Corporación de Turismo del estado Nueva Esparta (Corpotur), conjuntamente con la Alcaldía del Municipio Mariño deben actualizar los inventarios de los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Mariño y promover la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico por medio de folletos y medios audiovisuales nivel Regional, Nacional e Internacional, y crear una guía de los platos de la gastronomía típica margariteña, su historia, e ingredientes, 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. Se debe Incentivar a los propietarios a que resalten la gastronomía típica margariteña en el menú.

Corpotur, conjuntamente con los propietarios de los restaurantes del municipio deben promover festivales de gastronomía típica margariteña en temporada alta, e igualmente con el Instituto Nacional de Capacitación Educativa, (INCE) deben crear cursos sobre la preparación de la gastronomía típica Margariteña para que las personas que laboran en los establecimientos de alimentos y bebidas conozcan la correcta preparación de la misma, y quede este legado para la posteridad como elemento identitario del Estado Nueva Esparta, no solo en lo referente a gastronomía, sino también en la Dulcería y las bebidas típicas del Estado.

Referencias bibliográficas

- Acerenza, M.
1988 *Administración del Turismo. Conceptualización y Organización* (2da Edición), México: Editorial Trillas Turismo.
- 1990 *Promoción Turística. Un Enfoque Metodológico* (5ta Edición), México: Editorial Trillas Turismo.
- 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: 25 enero de 2004).
- 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](http://www.Nuevaera.Com.Ar)
- Bernar, A.
2000 "Turismogastronómico: globalización versus identidad", (libro en línea 2da edición). Universidad de las Américas disponible en: <http://www.naya.org.ar/forms/suscripcion-turismo.html> (consulta 10 febrero 2004)
- Boullón, R.
1988 *Planificación del espacio turístico*. México: editorial Trillas turismo.
- Cárdenas, F.
1983 *Comercialización del turismo. Determinación y análisis del mercado*, México: editorial Trillas.
- Cartay, R.
1980 "Aproximaciones a la historia de la gastronomía andina", *Revista Económica* n° 11. Instituto de investigaciones económicas y sociales Universidad de los Andes. Corporación TachireNSE de Turismo. Rutas turísticas del estado Táchira. Venezuela.

- FigueirayOtros.
2000 "Planlocalpara la incorporación de la gastronomíaregionalalaactividadturístic ade la Isla de Margarita", Trabajo de planificación turística I. UDONE
- Gándara y Otros.
2002 "Gastronomía y turismo unaintroducción". (Libro en línea), disponible en: <http://www.gastronomia y turismo.com>. (Consulta 10 de febrero de 2004)
- González, L.
2003 "Diagnóstico de la situación actual artesanal ygastronómica 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.
- Hernández, R.yOtros.
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.
- Martín, I.
2004 *Dirección y gestión de empresas del sector turístico* (3ª edición), España: ediciones Pirámide.
- McIntosh, R y Otros.
1987 *TurismoPlaneación y Perspectiva*. (1ª edición), México: editorial Limusa.
- McIntosh, R y Otros.
1999 *TurismoPlaneación y Perspectiva*. (2da edición), México: editorial Trillas.
- Méndez, C.
2003 *Metodología diseño y desarrollo del proceso de investigación* (3ª edición), Colombia: editorial Mc Graw Hill.
- 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 Antolín 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>. (Consulta 13 de febrero 2004)
- 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/espana/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)
- Schlüter, R y Otros
2003 "Turismo y patrimonio en el siglo XXI" Estudios y Perspectivas en Turismo, 3. Disponible en: <http://www.ciet.org.ar> (Consulta 15 de marzo de 2005)
- Universidad Pedagógica Experimental Libertador
1998 *Manual de trabajos de grado de especialización y maestría y tesis doctorales*. Caracas: FEDEUPEL.
- 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, Universidadde Oriente, Núcleode Nueva Esparta.

NOTA

Este artículo es tomado de la tesis de grado de: Medina, María y Ontón, Silvia (2006): *Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño Estado Nueva Esparta*. Trabajo de Grado, modalidad Investigación presentada como requisito parcial para optar al Título de Licenciadas en Turismo. Universidad de Oriente, Escuela de Hotelería y Turismo. Venezuela

Recibido: 15 de febrero de 2008

Reenviado: 23 de marzo de 2008

Aceptado: 1 de abril de 2008

Sometido a evaluación por pares anónimos