

Notas de investigación

Gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del municipio Antolín del Campo. Estado Nueva Esparta¹

Rebeca Morales A.[†]
Vicdalia Gómez Rojas[‡]
Universidad de Oriente (Venezuela)

Resumen: Se caracteriza la situación actual de la Gastronomía Típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Antolín del Campo. Se determinan los elementos que la componen, se inventariaron los productos de la Gastronomía Típica Margariteña ofertados por los restaurantes del municipio y se identificó el tipo de promoción, se obtuvo la opinión de turistas y propietarios de los restaurantes, respecto a esta gastronomía como Atractivo Turístico. El estudio es descriptivo. Como conclusión se obtuvo que: la gastronomía Típica Margariteña no es resaltada como elemento del folklore margariteño, es ofrecida como una opción más en el menú no como plato principal, los restaurantes que ofrecen gastronomía Típica Margariteña no utilizan ningún tipo de promoción para la misma.

Palabras clave: Gastronomía típica; Turismo; Atractivos; Marketing turístico.

Abstract: This work deals with the actual situation of the typical gastronomy from Margarita Island as a tourist attraction of Antolín del Campo municipality. All the elements are determined, the gastronomical products are sorted according to what is sold in the restaurants of the municipality and the type of promotion was identified. The restaurants owners` and tourist opinion about the typical gastronomy from Margarita island as a tourist attraction was got. This is a descriptive research. In conclusion the typical gastronomy from Margarita island is not taken into consideration as an element of the Margarita island folklore. It is offered as an option of the menu but no as a main course. The restaurants that sell the typical dishes do not offer any kind promotion of them.

Keywords: Typical gastronomy; Tourism; Tourist attraction; Tourist marketing.

[†] • Rebeca Morales A. es egresada de la Licenciatura en Turismo, de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad de Oriente, Venezuela.

[‡] • Vicdalia Gómez Rojas es tutora de este trabajo de investigación. Docente de la asignatura Introducción al Turismo, de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad de Oriente, Licenciada en Turismo y Magíster en Educación. E-mail: vgomez@ne.udo.edu.ve

Planteamiento del problema

El turismo abarca las actividades que ejecutan los turistas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su residencia, por un período menor a un año, por motivaciones de ocio, trabajo, religión, recreativo, cultural, gastronómico, entre otros. Esta actividad también se desarrolla en el Estado Nueva Esparta, Venezuela, reflejándose en la afluencia de turistas, tanto nacionales como internacionales, como se muestra por ejemplo en el cuadro 1, en el cual se puede observar un incremento de turistas nacionales para el año 98 con relación al año anterior.

PERIODO	TURISTAS	
	Nacionales	Internacionales
1997	585.375	216.648
1998	667.222	197.238

Cuadro 1. Demanda Histórica Nacional e Internacional. Fuente: Datos recolectados por la autora de la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (CORPOTUR).1999

La Isla de Margarita se caracteriza como uno de los principales destinos turísticos del estado Nueva Esparta, e incluso del país, por contar con los elementos básicos en el concepto de actividad turística expuesto por la Organización Mundial de Turismo (OMT), ellos son: el Espacio Geográfico, los Operadores del Mercado, la

Demanda y la Oferta destacándose en ella las expresiones representativas del pueblo: el arte, la artesanía, la música, y en especial, la gastronomía las cuales contribuyen a satisfacer la necesidad de los turistas por conocer la idiosincrasia local.

Este último aspecto, la gastronomía, representa un atractivo de especial interés para el turista porque refleja parte de esa idiosincrasia del pueblo, en este caso del margariteño y específicamente en el municipio Antolín del Campo, el cual es el caso de estudio, pues presenta suficientes atractivos naturales e histórico-culturales, lugares de venta de artesanía, música y danzas folklóricas, así como también establecimientos de hospedaje, entre otros, (Cuadro 2). Es importante señalar que se incluye el hospedaje en el cuadro 2, debido a que la gastronomía es uno de los servicios que ofrecen la mayoría de los hoteles y ésta se encuentra dentro de los atractivos que puede ofrecer un destino.

Así mismo, este municipio cuenta con la presencia de diversidad de establecimientos de alimentos y bebidas, como se muestra en el cuadro 3, en el se puede apreciar que el municipio Antolín del Campo representa el segundo municipio con una cantidad considerable de dichos establecimientos (82), el cual se aproxima en cantidad al municipio Mariño (209).

Municipios	Atractivos Naturales	Museos y manifestaciones culturales	Folklore	Acontecimientos Programados	Hospedaje
Arismendi	5	17	15	1	4
Antolín del Campo	24	2	6	4	29
Mariño	7	8	2	1	83
Maneiro	10	8	5	4	14
Gómez	14	3	4	1	4
Marcano	7	5	3	1	10
Díaz	7	1	3	1	9
García	3	3	5	3	1
Península e Macanao	17	1	2	1	-

Cuadro 2. Atractivos Turísticos y Hospedaje de la Isla de Margarita. Fuente: Datos recolectados por la autora de las estadísticas que maneja la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (CORPOTUR), 1999.

MUNICIPIOS	ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ANTOLÍN DEL CAMPO	82
ARISMENDI	28
MARIÑO	209
MANEIRO	39
GOMEZ	29
MARCANO	37
DIAZ	33
GARCIA	11
PENINSULA DE MACANAO	18
TOTAL	586

Cuadro 3. Establecimientos de alimentos y bebidas de los municipios del Estado Nueva Esparta. Fuente: datos recolectados por la autora en Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (CORPOTUR), 1999.

Sin embargo, a través de visitas realizadas en el mes de Junio/99, a diferentes establecimientos de alimentos y bebidas como: Restaurante Guaiquerí, La Dorada, Rancho Guayamurí, Anita, Salón Tropical, y Moisés Paraíso Tropical, ubicados en algunas poblaciones como El Tirano y Playa El Agua entre otros, del municipio en estudio, se pudo conocer por medio de entrevistas realizadas a los propietarios de dichos establecimientos que existe una gastronomía con características representativas de la cultura margariteña, la cual es ofrecida como una opción más del menú, junto a la comida nacional e internacional, sin ser resaltada como elemento de la cultura del margariteño, por lo que puede ser aprovechada como atractivo turístico. Otro aspecto importante, es que no existe una promoción especial para dicha gastronomía en los referidos establecimientos. Por otro lado, a pesar de que existe diversidad de restaurantes en la zona, no se encontró ninguno que ofrezca exclusivamente gastronomía típica margariteña como incentivo al desplazamiento efectivo de turistas hacia la zona.

Igualmente, en visita realizada (al momento de empezar esta investigación año 2000) a la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (CORPOTUR) se pudo conocer que en este organismo no existen estadísticas relacionadas directamente con la gastronomía típica margariteña, ni sobre los tipos de establecimientos que expenden alimentos y bebidas y menos aún el tipo de comida que se está ofertando en el Estado Nueva Esparta, y específicamente en el municipio en estudio. Igualmente manifestaron los repre-

sentantes de CORPOTUR, que ellos consideran este tema importante, pero que no se le ha considerado como aspecto prioritario dentro de sus proyectos de desarrollo.

Ante esta situación surge la siguiente interrogante:

¿Cómo se puede aprovechar la gastronomía típica margariteña como un atractivo diversificador de la oferta turística en el Municipio Antolín del Campo?

Esta interrogante se sistematiza en las siguientes sub-preguntas:

- 1- ¿Cuáles son los elementos que caracterizan la gastronomía típica margariteña?
- 2- ¿Cuáles son los productos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús que presentan los restaurantes del municipio Antolín del Campo?
- 3- ¿Cómo es la promoción utilizada en los restaurantes que ofrecen gastronomía típica margariteña en el municipio Antolín del Campo?
- 4- ¿Cuál es la opinión de los turistas, con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico?
- 5- ¿Cuál es la opinión de los propietarios de los restaurantes del Municipio Antolín del Campo, con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico?

Objetivos de la investigación.

Objetivo General.

Caracterizar la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del municipio Antolín

del Campo.

Objetivos Específicos.

- 1- Determinar los elementos que caracterizan la gastronomía típica margariteña.
- 2- Inventariar los productos de la gastronomía típica margariteña que ofertan los menús de los restaurantes del municipio Antolín del Campo.
- 3- Identificar el tipo de promoción utilizada por los restaurantes que ofrecen gastronomía típica margariteña en el municipio Antolín del Campo.
- 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 del municipio Antolín del Campo, con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico.

Justificación

La potencialidad de la gastronomía como atractivo turístico ha sido demostrada por países que la han incorporado dentro de su oferta, creando rutas turísticas que permitan al visitante conocer y degustar a través de ellas, sus platos y bebidas típicas.

En el caso particular del Estado Nueva Esparta, que presenta platos, dulces y bebidas autóctonas que pueden ser aprovechadas como atractivo turístico, no se le ha prestado el interés que merece dicha actividad, como lo es el de degustar la gastronomía típica y propia de la región, consecuencia ésta de la falta de información y promoción por parte de los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas en el municipio Antolín del Campo, así como también de la Corporación de Turismo (CORPOTUR) del estado Nueva Esparta. Cabe destacar que este es el primer estudio que se realiza al respecto en esta entidad.

Por tal razón, la presente investigación pretende realizar un estudio de la situación actual de la gastronomía típica margariteña, proporcionando las bases teóricas que permitan orientar a los propietarios de dichos establecimientos, lo que ayudará a diversificar e incrementar

sus ventas, con la finalidad de rescatarla e incorporarla al producto turístico de dicho municipio.

Así mismo, el presente trabajo de investigación está inmerso 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 Oriente, para propiciar el interés por la gastronomía típica margariteña como elemento diversificador de la oferta turística de la Isla y así orientar a futuras investigaciones referentes a éste tema.

Marco teórico

Antecedentes de la investigación.

A nivel de estudio, como el que se persigue, se hallaron dos trabajos de investigación relacionados indirectamente con el tema, ellos son:

Jiménez (1992), quien realizó un estudio titulado: " Diagnóstico de la Gastronomía Típica como Atractivo Turístico de Puerto La Cruz", donde se plantea incentivar la gastronomía típica como atractivo turístico, a través de la promoción, información y asesoramiento por parte de la Corporación Regional de Turismo y Restaurantes.

Figueira y otros (2000), elaboraron un estudio denominado: "Plan Local para la Incorporación de la Gastronomía Regional a la Actividad Turística de la Isla de Margarita, la cual contiene un plan, cuyo objetivo es preservar los valores culturales e idiosincrasia margariteña en el aspecto gastronómico, así como también, consolidar la gastronomía como atractivo turístico. Este trabajo fue realizado a manera de informe para cumplir con un requisito de la materia Planificación Turística I de la carrera Licenciatura en Turismo de la Universidad de Oriente (UDONE).

Bases teóricas

Turismo y gastronomía

El turismo es un hecho social que ha ido evolucionando con el transcurrir del tiempo, consecuencia del desarrollo de las comunicaciones y el transporte, por el mejoramiento del nivel de vida de la sociedad, la disponibilidad del tiempo libre

y por ende, la implementación de las vacaciones pagadas, convirtiéndose hoy en día, no sólo en una forma de diversión, sino también en una forma de crecimiento y desarrollo intelectual del hombre.

Al respecto Mathieson (1990: 9) hace referencia 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”.

Asimismo, Lickorish en su obra “Desarrollo de Destinos Turísticos” (1994: 11) expresa:

“El turismo está relacionado con una amplia gama de servicios, transporte, alojamiento, atractivos turísticos, infraestructura, etc. Pueden desarrollarse productos para turistas y ser utilizados por la gente de la localidad o desarrollarse para la localidad y ser usados por el turismo. Al sector privado le preocupan las utilidades, mientras que al sector público le preocupan los beneficios a nivel nacional, demostrados mediante una política que puede comprender factores económicos; temas sociales; factores de medio ambiente; económicos y políticos o de orgullo nacional”.

El turismo es una actividad importante y competitiva, en la que se involucran una serie de factores, donde los prestadores de servicios turísticos deben esmerarse por brindar excelente calidad; pues hoy en día los consumidores exigen una mayor eficacia en la experiencia turística.

Los turistas se desplazan a destinos turísticos por diversas motivaciones o atracciones que allí se encuentran. Dichas atracciones junto a los servicios forman la oferta turística, la cual es puesta a disposición del usuario para su disfrute y satisfacción de sus necesidades.

Dentro de las necesidades fisiológicas del hombre se encuentra el hambre, el cual se logra satisfacer mediante el consumo de alimentos. Pero a medida que fue pasando el tiempo la preparación de alimentos se convirtió en un arte para quienes los preparaban, otorgándole caracte-

rísticas propias y particulares que permitieron diferenciar ese arte culinario como elemento diferenciador de las culturas, por lo que cada país cuenta con características culinarias diferentes, por ejemplo: Italia con sus Pastas, Japón con su Sushi, y México con sus Tacos, entre otros, donde su principal objetivo es dar a conocer sus costumbres culinarias. Reynoso (1991:13) expresa: cada país se distingue por su folklore, idioma, vestuario, historia, música, cocina, etc., siendo ésta última un elemento muy importante para quien visita un lugar determinado ya que en ocasiones la cocina regional es la atracción más importante para los visitantes.

El turista disfruta y valora la gastronomía típica ofrecida en un destino, por ello es importante ofrecerla dentro de las alternativas de elección. Al respecto McIntosh (1987) expone: El turista disfruta de los elementos nativos; en particular de los alimentos de la naturaleza local o étnica; cuando se encuentra de viaje, probar nuevos platillos es parte de la diversión.

La gastronomía es, desde hace tiempo y afortunadamente, un referente más con personalidad propia dentro del panorama cultural de una comarca, una región o un país. El turismo gastronómico es una realidad que aporta riqueza y valor, añadido a aquellas regiones que han sabido valorar su patrimonio gastronómico.

Francia, por ejemplo ofrece tres (3) rutas creadas por la empresa Atek (1999); la primera, consiste en una “ruta peatonal gastronómica, donde se visitan lugares y restaurantes en los que se pueden observar y degustar gastronomía típica; la segunda, es una ruta peatonal de aceitunas y la tercera, una ruta peatonal de vinos que incluye visitas a los viñedos para la compra y conocimiento de su proceso de elaboración.

También es importante mencionar a Marbella (España), cuya oferta turística se ve complementada con una aportación gastronómica de primer orden; prueba de ello, es ser sede de importantes festivales culinarios, como el Festival Nacional de Gastronomía que se celebra todos los años en el restaurante “Santiago” y en el que se dan cita los más famosos restaurantes

nacionales e internacionales.

Es importante incluir dentro de la oferta turística de un destino, la gastronomía típica como atractivo turístico, por ser un elemento diversificador que le brinda al turista la oportunidad de conocer y disfrutar las tradiciones culinarias de un pueblo.

La preparación de los platos influye en la posición que pueda ocupar la gastronomía dentro del mercado turístico, determinando su demanda y/o consumidores. Por lo cual, la promoción e información de la gastronomía, es fundamental para incrementar su imagen, su valor y competitividad; es una manera rápida y eficiente de captar clientes. Así mismo, Jiménez (1993:80) comenta: La promoción de un destino turístico debe estar basada en la filosofía de dar a conocer las costumbres y el folklore; es entonces una de las acciones más importante para acrecentar el flujo de visitantes.

Para un destino turístico, no hay mejor promoción que los mismos turistas, por lo cual se debe satisfacer sus necesidades, brindándoles excelente calidad de servicio.

Dentro de los servicios que se le brinda al turista se encuentran los establecimientos de alimentos y bebidas, representados en su mayoría por restaurantes, los cuales, actualmente se consideran como parte importante del sistema turístico.

Los restaurantes, deben tener una infraestructura básica y adecuada que les permita cumplir con sus funciones normales y también con los requisitos sanitarios exigidos por entidades gubernamentales, las cuales deben normar y controlar la manipulación de alimentos.

Así la OMT (1999:100) clasifica a los establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo al tipo de producto que esos ofrezcan:

1. Tipo Familiar.
2. Tipo Monoproducción: Parrilla, Pizzería Tortillería, Restaurante Temático, Discoteca Móvil
3. Neorestauración: Se trata de los establecimientos o empresas que se engloban en lo que se denomina neorestauración y que recoge las más recientes fórmulas de restauración: Catering, Banqueting, Vending, Take Hawaii,

Fast-food y tele-reparto

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

Marco metodológico

La siguiente investigación es de carácter descriptivo. En la cual se pretende caracterizar la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico en el municipio Antolín del Campo que tiene por capital La Plaza de Paraguachí, ubicado en la parte noreste de la isla de Margarita del Estado Nueva Esparta, (julio2001) Político administrativamente está conformado por las siguientes poblaciones que combinan la vocación agrícola y pesquera como son La Rinconada, Puerto Fermín (El Tirano) y Playa el Agua, entre otras. El desarrollo de la investigación se estructuró según su diseño en tres etapas las cuales darán cumplimiento a los objetivos planteados a través de técnicas e instrumentos tales como: revisión bibliográfica, observación directa, entrevistas estructurada, encuestas directas. Estas etapas son el diagnóstico, la evaluación, y las conclusiones y recomendaciones.

Para la realización de esta investigación se realizó un censo, con el fin de determinar e identificar los restaurantes que ofrecen gastronomía típica margariteña, a través del cual se detectó que existen 90 establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Antolín del Campo, de los cuales (54) ofrecen gastronomía típica margariteña junto a la gastronomía nacional e internacional. Con respecto a los turistas, se realizó un muestreo al azar simple o aleatorio, en donde todos los elementos de la población tuvieron la misma posibilidad de ser escogidos, tanto nacionales como internacionales que visitaron al municipio (Un total de 96 turistas). Para el análisis de la información se tomó en cuenta la revisión documental y

las opiniones emitidas por los entrevistados (turistas, propietarios de restaurantes, personalidades expertas en materia de gastronomía, entre otros).

Análisis de los resultados

Elementos que caracterizan la gastronomía típica Margariteña:

Desde el descubrimiento, los Cronistas y Viajeros de Indias dejaron consignado la gran cantidad y calidad de los productos naturales utilizados como alimentos en las islas de Cubagua y Margarita.

Para 1500 comenzó la explotación perlera en Cubagua y los Cronistas y Viajeros de Indias dejaron informaciones sobre el inicial núcleo poblacional de lo que hoy es el Estado Nueva Esparta. "Isla de Perlas", así llamó Colón a Cubagua, tierra de mucha sal, estéril y seca, llana, sin árboles ni agua. Solamente había conejos y aves marinas.

Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (1478 - Valladolid 1557), proporciona una visión de algunos alimentos, entre ellos: algunas frutas naturales, peces, tortugas y puercos traídos de la Española. La variedad y colorido de los peces de estos mares fue asombro para los pobladores europeos de Cubagua y debido a las condiciones naturales que presentaba Cubagua, los cubagüenses llevaron a su isla el agua y los productos agrícolas y pecuarios de Margarita.

Además de estos productos alimenticios, los cubagüenses consumían productos europeos, que llegaban de Sevilla: pipas de vino de Guadalcanal, pipa de vino blanco de jerez, pipa de vino tinto de jerez, tocinos, pernils, espalda de tocinos, vinagre, arroz, almendras, ajos, nueces, pasas, higos, jarretas de alcaparras, caja de carnes de membrillo, tocinetas, quesos, bijas de miel, tocinos de la sierra, jengibre, fanegas de garbanzos, conserva de membrillo, de duraznos, de peras, barriles de dátiles, ciruelas pasas, azafrán, canela, pimienta, vino de Chipiona, bizcochos, habas, atún, sardinas en barriles, orégano, entre otros.

Como se puede ver, gran variedad de alimentos, bebidas y especies entraron a Cubagua, lo que permite afirmar que fue en Cubagua donde comienza nuestro mes-

tizaje gastronómico.

En 1541, un huracán acompañado de fuertes movimientos sísmicos destruye a la Nueva Cádiz de Cubagua, pero sus pobladores habían comenzado a abandonarla debido al empobrecimiento de los placeres perlíferos, producto de la explotación diaria e irracional por tantos años. Los sobrevivientes de Cubagua pasaron a Margarita donde ya existía un núcleo poblacional europeo.

Para ese mismo año Juan de Castellanos llegó a la Isla, quien detalla la vida margariteña de aquellos días, afirmando la existencia de muchos higos, uvas, melones, pitahayas, guanábanas, anones, guayabas, guaraos, mameyes, cotuprises, mamones, piñas, curibijures, caracueyes, sitios para hatos de ganados, aves, conejos, venados, pescados y perlas.

En 1629 el carmelitano Fray Antonio Vásquez de Espinoza, visita a Margarita, quien manifiesta la abundancia de venados en Macanao, muy solicitados para la alimentación, así como también para extraer de ellos la piedra bezar, la cual servía para la medicina de la época.

En el período de la independencia el Dr. Francisco Javier Yáñez, estuvo residiendo en Margarita quien escribió una Historia de Margarita, revelando las riquezas agropecuarias de la isla que contaba con tierras altas y bajas de labor donde se da la caña, el maíz, yuca, plátano, algodón, café y también cacao y añil silvestre; y de pastos para cría de ganado vacuno, cabrío, ovejuno y caballar. También hay frutas de muy buena calidad y dulzura como: naranjas, piñas, melones, nísperos, patillas, cambures, etc. Igualmente posee animales de caza como el conejo, venado y abundancia de mariscos y testáceos como langostas, chipichipes, ostras, tortugas, morrocoyes, cachicamos y otros; y gran cantidad de pescado de muy buena calidad. El pescado que sirve de alimento para el pueblo lo llaman Corocoro.

Se habla en Margarita de la abundancia y calidad de los alimentos, para aquella época (siglo XIX), sin embargo es cierto las grandes hambrunas que han ocurrido en ella, como consecuencia de las severas sequías, ocasionando miles de muertes por el hambre. Los pocos manan-

tiales y los pozos donde se recogen las aguas llovedizas se secaron. Los ganados empezaron a morir y las provisiones se escasearon de tal manera que el hambre se extendió por todos los alrededores.

Durante las hambrunas, diversos productos vegetales han servido como paliativos entre ellos:

- El guamache, que estando maduro es de muy buen sabor, el cual se puede comer en dulce preparado con melado de papelón.
- La semilla del mamón también llamado maco, esta semilla se tostaba y se molía para obtener una harina con la que se hacía la llamada arepa de Maco.
- El maguey, se le quitaban las hojas a la planta y se dejaba la parte succulenta, la cual era cortada en trozos (pencas) y asadas en hornos rústicos excavados en las rocas. Las pencas a veces se endulzaban con melado de papelón.
- El migotero; se migaba la arepa en café o la cachapa en leche de vaca. También se migaba la arepa con pescado.

Ya para 1864, se establecen Puertos Francos a Juan Griego, Pampatar y Porlamar en Margarita, lo que permitió traer a la isla gran variedad de mercancías, entre ellos alimentos y bebidas de todo el mundo. No por ello el pueblo margariteño cambió sus hábitos alimenticios.

Entre los alimentos y bebidas permitidos se encuentran: aceite de Castilla, ajos, alcaparras, almendras, anisete, anís, bacalao, canela fina, cebada, cerveza, ciruelas pasas, clavos de especia, dátiles secos, dulces finos, encurtidos, frutas en almíbar, frutas en aguardiente, frutas secas, galletas de leche, ginebra, higos secos, jamones, maní, manteca, mantequilla, mostaza, pasas, pimienta, quesos, sagú, sardinas, té, vinagre, vino tinto, vino dulce, vino de Frontinar.

Indiscutiblemente los margariteños tienen una extensa variedad gastronómica, sin embargo, se inclinan más por los productos del mar, utilizando como elementos característicos: el ajo, la cebolla, ají dulce, cebollín, auyama, ocumo blanco, yuca, maíz y achote, en cuanto a los platos que representan la gastronomía típica margariteña se encuentran: Hervido de

pescado, hervido de gallina, consomé de chipichipe, consomé de mejillón, consomé de guacuco, sancocho de pescado salado, sancocho de cazón, cabeza de cochino con fríjol, pastel de chucho, mondeque guisado, cuajado de morrocoy, cruzado de mariscos, sapo guisado, torito entero asado, carey, empanadas de cazón, guisado de botuto, tarcarí de chivo, conejo guisado, cabrisa o achote relleno, hervido de pargo, hervido de mero, guisado de bagre, consomé de palomino, con sus respectivos acompañantes como: la telita, arepa de maíz pilado, arepa raspada, bollitos de maíz tierno. Asimismo para sus bebidas; el papelón con limón, carato de mango, ron con ponsigué, leche de burra, entre otros y la base para los dulces corresponde al papelón y clavo de especie, donde se destacan: el dulce de piñonate, la torreja, el dulce de guayaba, las conservas de coco, el dulce de auyama, dulce de lechosa, majarete en panela, majarete líquido, dulce de higo, dulce de hicaco, jalea de mango, dulce de pan de año, conserva de chaco, turrón de coco, dulce de dátil, pan de leche, pan aliñado, rosquita cubierta, dulce de merey, barriga de vieja, entre otros, y entre las bebidas: el papelón con limón, leche de burra, ron con ponsigué, carato de mango, refresco de jovito, entre otros. Así lo confirmaron la Sra. Teresa Hernández (Poetisa Campesina, Promotora de la Cultura de la Alcaldía de Antolín del Campo, Directora de la Fundación Raíces y Tradiciones del Municipio Antolín del Campo), Licenciado Ricardo Moya, Cronista del Municipio Antolín del Campo y Profesor de la Universidad de Oriente, Alberto Sánchez, Chef del restaurante de la Universidad de Oriente, Escuela de Hotelería y Turismo, Inoska Ubertín (Cocinera) y Reyna Millán (Cocinera).

Algunos de los productos de la Gastronomía Típica Margariteña se han ofertado en diversos restaurantes del municipio Antolín del Campo. Los restaurantes pioneros del turismo en dicho municipio fueron: El Restaurante "El Marino" de Deogracio Salazar conocido en Margarita como "El popular Gacho" y El Kiosco – Restaurante "La Langosta" de Dorina Marín, donde el turista y el residente de la isla encontraba siempre los sabrosos Sancochos o hervidos de Pescado, espe-

cialmente de Pargo, el Torito relleno, el Corocoro frito y los guisados de Botuto y Langosta, como especialidad de la casa. Actualmente el restaurante "El Marino no funciona.

Hoy, año 2001, y con respecto a lo establecido en esta investigación se tiene que del total de los establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en la Av. 31 de Julio, arteria vial que atraviesa el municipio, el 60% corresponden a la categoría de restaurantes, 12% son pizzerías, 20% venta de cachapa, 4% venta de pescado frito y un 4% de comida rápida.

Del total de los restaurantes ubicados en la Av. 31 de Julio, el 67% ofrecen Gastronomía Nacional, un 13% ofrecen Gastronomía Nacional e Internacional, un 13% no respondieron y un 7% se encuentra cerrado.

Del total de restaurantes encuestados, un 60% ofrecen Gastronomía Típica Margariteña, destacándose algunos platos como: pescados, cachapas, sancochos de pescados y de gallina, fosforera, y dulces como: jalea de mango, dulce de lechosa, de cereza, majarete y besitos de coco. Por otro lado un 20% ofrecen otro tipo de gastronomía, 13% no aportaron información y un 7% actualmente se encuentra cerrado.

Según entrevistas estructuradas aplicadas a los propietarios de los restaurantes, el producto de mayor preferencia por los turistas nacionales, es el pescado. Es de hacer notar que la implementación del sistema todo incluido en los hoteles, trajo como consecuencia la restricción del consumo de turistas internacionales en los restaurantes, y a su vez el consumo de la gastronomía típica margariteña. Igualmente cabe destacar que en los restaurantes no resaltan la gastronomía típica margariteña en el menú, simplemente se encuentra como una opción más, ni tampoco utilizan algún tipo de promoción para la misma.

De los establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran en la población costera de El Cardón, el 50% corresponde a restaurantes, un 25% a pizzerías y un 25% a kioscos, que también ofrecen comida si el cliente lo desea.

El 50% de los restaurantes ubicados en el Cardón ofrecen gastronomía nacional, y

de otro del otro sus dueños 50% no aportaron información.

El 50 % del total de los restaurantes ubicados en El Cardón ofrecen gastronomía típica margariteña, la cual está representada por: pescados, langostas, sancocho de pescado y de gallina, y empanadas de cazón, mientras que los representantes, el otro 50 % no aportó información, el producto de mayor preferencia por turistas nacionales, es el pescado. Además no se resalta la gastronomía típica margariteña en el menú, ni tampoco utilizan algún tipo de promoción para la misma.

El 100% de los establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran en la población costera de El Tirano, corresponden a la categoría de restaurantes.

El 33,3% de los restaurantes ubicados en El Tirano ofrecen gastronomía nacional, un 33,3% gastronomía nacional e internacional y un 33,3% gastronomía internacional.

El 67 % de los restaurantes ubicados en El Tirano ofrecen Gastronomía Típica Margariteña, la cual está representada por: el sancocho de pescado, pastel de chucho, sancocho de gallina, mondongo, langosta, pescados, fosforera, dulce de lechosa, piñonate y guayaba, mientras un 33% ofrece otro tipo de gastronomía.

Los propietarios acotaron que el producto preferido por turistas nacionales, es el pescado y que los turistas internacionales hoy en día, no consumen en los restaurantes, pues ellos prefieren adquirir el sistema todo incluido ofrecido por los hoteles. Cabe destacar que dichos restaurantes no se preocupan por resaltar y promocionar la gastronomía típica margariteña como parte de nuestro folklore.

Del total de los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en Playa Parguito el 80% corresponde a restaurantes, un 10% a la venta de cachapas y en un 10% sus representantes no contestaron.

Del total de los restaurantes, el 44,4 % ofrece gastronomía nacional, el 33,3 % gastronomía nacional e internacional, 11,1 % gastronomía internacional y un 11,1 % no aportó información.

El 77,7% del total de los restaurantes ofrecen gastronomía típica margariteña,

la cual está representada por productos como: Pastel de chucho, sancocho de pescado, fosforera, empanadas de cazón, cachapas, pescados, langosta, dulce de lechosa, jalea de mango, dulce de piñonate y torrijas. Igualmente un 11,1% ofrece otro tipo de gastronomía y un 11,1% no aportó información.

Los turistas que actualmente consumen en los restaurantes en estudio son los nacionales, debido a que los internacionales adquieren y prefieren el sistema todo incluido ofrecido por los hoteles.

En ninguno de los restaurantes resaltan la gastronomía típica margariteña como elemento de nuestro folklore, tampoco utilizan ningún medio para promocionarla como tal.

El 73,17% del total los establecimientos de alimentos y bebidas, ubicados en Playa el Agua, corresponden a la categoría de restaurantes, mientras que el 19,51% son kioscos, el 4,87% puestos de cocadas, donde un 2,43% no aportaron información.

Del total de los restaurantes ubicados en Playa El agua el 38,7% ofrece gastronomía nacional, un 45,16% gastronomía nacional e internacional, y un 12,9% internacional, de este total un 3,22 % se negó a responder.

El 83,87% del total de los restaurantes, ofrecen gastronomía típica margariteña, la misma está representada por platos como: pescados, sancocho de pescado, fosforera, pastel de chucho, empanadas de cazón, langosta, sancocho de gallina y tarcary de chivo, y dulces como: dulce de lechosa y de hicaco. Por otro lado un 12,90% ofrece otro tipo de gastronomía y un 3,22 % no quiso aportar información.

Según los propietarios de los restaurantes, actualmente los turistas nacionales son los que consumen gastronomía típica margariteña, mientras los internacionales consumen en los hoteles por el sistema todo incluido.

A pesar de encontrarse aquí gran cantidad de restaurantes, en los mismos no promocionan la gastronomía típica margariteña como elemento del folklore, ni tampoco la resaltan en el menú.

El 100% de los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en Playa Manzanillo, corresponde a la categoría de

restaurantes.

En Playa Manzanillo, el 71,42% de los restaurantes ofrecen gastronomía nacional, un 14,28% internacional y un 14,28% actualmente se encuentra cerrado.

El 71,41% del total de los restaurantes ofrecen gastronomía típica margariteña, la cual está representada por platos como: sancocho de pescado, pastel de chucho, fosforera, pescados, langosta, empanadas de cazón, con respecto a la dulcería se puede resaltar el dulce de piñonate, dulce de lechosa y jalea de mango.

Sin embargo, el producto de mayor preferencia por los turistas nacionales es el pescado. Los turistas internacionales hoy en día, no consumen en los restaurantes, pues ellos prefieren adquirir el sistema todo incluido en los hoteles. Por otro lado un 14,28% de los restaurantes ofrecen otro tipo de gastronomía, mientras que un 14,28% se encuentra cerrado.

En dichos restaurantes, no se resalta la gastronomía típica margariteña como parte del folklore, tampoco utilizan ningún tipo de promoción para darla a conocer.

El 50% del total de los establecimientos de hospedaje ubicados en el Municipio Antolín del Campo, ofrecen gastronomía típica margariteña, el 13,3% ofrece otro tipo de gastronomía, un 6,6 % no ofrece ningún tipo de gastronomía, un 6,6 % no aportó información y el 23,3% se encuentra cerrado actualmente. Sin embargo a continuación se detalla específicamente como se ofrece la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de hospedaje.

– Hotel Hesperia Playa El Agua: Cuenta con 4 restaurantes de los cuales, 1 corresponde a bar restaurante. El hotel maneja el sistema todo incluido (obligatorio) trabaja con noches-temas. La gastronomía se sirve tipo buffet y en la noche venezolana se ofrecen productos típicos margariteños como: pastel de chucho, fosforera, empanadas de cazón, cachapas, hervido de gallina, achote, arepa raspada y asado, como bebida típica margariteña: papelón con limón, y como dulces típicos: conserva de coco, lechosa, piñonate y guayaba. Para promocionar la gastronomía típica margariteña se utiliza la cartelera del hotel anunciando a la vez música típica.

- Hotel Coral Caribe: El hotel solo cuenta con un comedor para desayuno tipo buffet americano.
- Hotel Costa Linda: Cuenta con 1 restaurante que ofrece solamente comida internacional.
- Hotel Las Palmeras: Cuenta con 1 restaurante que funciona con el sistema todo incluido (obligatorio) y ofrece como plato típico margariteño, pescado. No utilizan promoción.
- Hotel Porto Fino: cuenta con 6 restaurantes los cuales se manejan bajo el sistema todo incluido (obligatorio), con servicio tipo buffet y noches-temas, ofreciendo como gastronomía típica margariteña, sopa de pescado. Promociona la Gastronomía Típica Margariteña en la cartelera.
- Hotel Guacamaya: Actualmente el único restaurante que tiene se encuentra cerrado debido a la baja demanda de turistas.
- Hotel Tropical Refugio: Cuenta con dos restaurantes manejados igualmente por el sistema todo incluido (obligatorio) y por noches-temas, servido tipo buffet, ofreciendo como gastronomía típica margariteña: pastel de chucho, sopa de pescado, empanadas de cazón y dulce de lechosa. No utiliza promoción.
- Posada Doña Romelia: La posada ofrece solamente desayuno criollo-americano, cuenta con un restaurante que se encuentra cerrado, como consecuencia del sistema todo incluido utilizado por los hoteles.
- Golden Paradise: Maneja el sistema todo incluido en el único restaurante del hotel, ofrece comida nacional e internacional. la gastronomía Típica Margariteña está representada por los siguientes platos: las empanadas de cazón, pastel de chucho, pescados y la dulcería esta representada por: dulce de lechosa, piñonate y de hicaco. Es de hacer notar que el huésped que no quiera adquirir el todo incluido, se le cobra el hospedaje solamente, pero debe comer fuera del hotel.
- Flamenco Hotel: También se ofrece el todo incluido (obligatorio) donde el 20% corresponde a gastronomía nacional y un 80% a gastronomía internacional.
- Hotel Palm Beach: cuenta con un restaurante bajo el sistema todo incluido (obligatorio) y con noches-temas, ofreciendo gastronomía nacional e internacional, donde la chachapa, arepa, cazón, hervido de pescado, de gallina, pastel de chucho y empanadas de cazón, representan la gastronomía típica margariteña. No utiliza ningún tipo e promoción.
- Hotel Pueblo Caribe: Cuenta con un restaurante bajo el sistema todo incluido (obligatorio) y con noches-temas, dentro de la noche venezolana, resaltan el paste de chucho, empanadas de cazón y pescado como gastronomía típica margariteña. No utiliza ningún tipo de promoción.
- Hotel Mary Montes: Solamente ofrece desayuno tipo americano. Anteriormente funcionaba el restaurante, pero debido al sistema todo incluido se cerró.
- Le Flamboyant: cuenta con un restaurante que ofrece el sistema todo incluido o el huésped puede optar por el desayuno solamente. El todo incluido va acompañado por noches-temas donde el pescado, hervido de pescado y el pastel de chucho representan la gastronomía típica margariteña. Utiliza folletos para promocionar la gastronomía margariteña.
- Hotel Puerta Del Sol: En el hotel se encuentran 2 restaurantes donde el huésped puede escoger entre: el desayuno solamente o el todo incluido (nacional e internacional) También se trabaja con noches-temas y en la noche venezolana ofrecen, pescado y pastel de chucho como gastronomía típica margariteña. Promocionan la gastronomía típica margariteña por folletos y su música folklórica.
- Playa Dorada: Solamente tiene un restaurante que funciona bajo el todo incluido, ofrece la gastronomía nacional e internacional. El pescado y el hervido de pescado representan la gastronomía típica margariteña. No utiliza ningún tipo de promoción.
- Sun Sea Beach: Ofrece dos opciones, el desayuno y el todo incluido. En temporada alta se trabaja con noches-temas. El pescado y el pastel de chucho representan la gastronomía típica margariteña. No utiliza ningún tipo de promoción para resaltar la gastronomía margariteña.
- Hotel Miramar: Tiene un restaurante. El huésped tiene dos opciones, el todo incluido o el desayuno solamente. Ofrece gastronomía nacional e internacional, dentro de la nacional el pastel de chucho y pescado representan la gastronomía

típica margariteña. También se trabaja con noches-temas. Promocionan la gastronomía típica margariteña a través de la cartelera del hotel.

– Hibiscus: Cuenta con un restaurante manejado bajo el sistema tradicional, es decir a la carta, donde se ofrece gastronomía nacional e internacional. Solamente como gastronomía típica margariteña se ofrece pastel de chucho y empanadas de cazón. No resalta la gastronomía típica margariteña en el menú, ni la promoción.

La demanda turística estuvo representada por los turistas que visitaron los restaurantes del Municipio Antolín del Campo:

Del 100% de los turistas entrevistados, el 98,9% fueron nacionales y el 1,04% internacional. Lo que afirma la restricción de consumo en los restaurantes por turistas internacionales, como consecuencia de la implementación del sistema todo incluido en los hoteles.

Respecto al motivo de la visita al Municipio Antolín del Campo los turistas respondieron lo siguiente: el 71,8% lo visita por sus playas, 10 % por recreación, 9% por el Paisaje y un 8 % por la gastronomía.

En cuanto al motivo de su visita a los restaurantes del Municipio Antolín del Campo, el 77% lo hace por la gastronomía típica margariteña, 16 % por otro tipo de gastronomía y el 7% por otro motivo, en este caso por comer.

Del total de turistas entrevistados un 50% respondió que les ofrecieron gastronomía típica margariteña en los restaurantes y el otro 50% respondió que no se les ofreció en los restaurantes.

En cuanto al producto de la gastronomía típica margariteña que más le gusta al turista, se obtuvo que el 72% prefiere el pescado y el 28% prefiere los mariscos.

De los turistas entrevistados el 30% prefiere el pastel de chucho, 25% las empanadas de cazón, 22% el mero, 14% sierra, 13% la catalana, 8% fosforera, 6% el carite, 7% tomate margariteño, 4% langosta, 4% sancocho de pescado, 4% dorado, 4% dulce de lechosa, 3% corocoro, 3% jalea de mango, 3% dulce de piñonate, y 2% dulce de coco.

Respecto a la opinión de los turistas

sobre la gastronomía Típica Margariteña respondieron lo siguiente: Excelente 35 %, Muy Buena 57%, Regular 6 %, Mala 1 % y no sabe un 1 %.

El 71 % de los turistas opinan que si existe variedad en la gastronomía típica margariteña, un 28 % dice que no y un 1 % no sabe.

Respecto a los medios de información a través de los cuales los turistas conocieron la gastronomía Típica Margariteña respondieron lo siguiente: un 83% la conoció por iniciativa propia, 10 % por recomendaciones de terceros, 4 % por folletos, 2, por trípticos y un 1 % no la conoce, lo que permite inferir que no existe una promoción de la gastronomía Típica Margariteña en los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Antolín del Campo.

El 98% de los turistas contestaron que si recomiendan la Gastronomía Típica Margariteña, mientras un 1% dice que no y un 1% no sabe.

De los 96 turistas entrevistados, el 92% contestó que si la consideran un atractivo turístico, un 7% que no y un 1% no sabe.

Los turistas entrevistados que respondieron afirmativamente, consideran la gastronomía Típica Margariteña un atractivo turístico, por reflejar parte de la idiosincrasia del margariteño, porque es parte de la cultura regional, por su calidad, por su variedad, porque presenta características peculiares y sobre todo porque es muy sabrosa. También piensan que fácilmente puede competir con otros tipos de gastronomía.

Por otro lado aquellos que respondieron negativamente, argumentaron que: no hay promoción sobre la gastronomía Típica margariteña, que no hay información de la misma, que deberían ofrecerla en los restaurantes, que los costos son muy exagerados, deben diferenciarla en el menú y que no hay un restaurante que ofrezca exclusivamente Gastronomía Típica Margariteña.

Con respecto a la opinión de los propietarios de los restaurantes, estos coincidieron al expresar que “El cliente se gana por el estómago”, un dicho muy frecuente entre los propietarios durante las entrevistas.

Es importante mencionar que la mayoría de los propietarios de los restaurantes en estudio, son Venezolanos, cuyo objetivo principal es el de dar a conocer la gastronomía Típica Margariteña, como elemento del folklore, sin embargo, ellos trabajan sin tener ningún tipo de información y orientación, lo que ha traído como consecuencia la distorsión en cuanto a la gastronomía Típica Margariteña se refiere, ofreciendo platos, dulces y bebidas que no pertenecen a esta categoría, así como también, se encontraron restaurantes donde ofrecen la gastronomía Típica Margariteña como gastronomía Nacional, pues los propietarios no la saben diferenciar.

Asimismo, la mayoría de los empleados (mesoneros) de los restaurantes, no sugieren la gastronomía Típica Margariteña, debido a la misma falta de información, incluso por la poca importancia que le dan a tan significativo atractivo.

Los propietarios de los restaurantes que ofrecen gastronomía Típica Margariteña en el Municipio Antolín del Campo, expresaron que la consideran un atractivo muy importante, por su variedad, calidad y porque refleja parte de la cultura margariteña, igualmente opinan que los turistas siempre buscan algo diferente, en este caso, conocer la cultura de otros destinos, es por ello que la gastronomía Típica Margariteña debe ser muy bien aprovechada para resaltar nuestra cultura y a la vez satisfacer de una forma agradable esa necesidad que es el de comer.

También opinan sobre la importancia de establecer vínculos entre CORPOTUR, la Alcaldía y ellos mismos, de manera que puedan mejorar la situación actual de la gastronomía Típica Margariteña en el Municipio Antolín del Campo.

Conclusiones

Los elementos que caracterizan la Gastronomía Típica Margariteña son: en aliños el ajo, la cebolla, ají dulce, cebollín, auyama, ocumo blanco, yuca, maíz y achote, en cuanto a los platos que representan la gastronomía típica margariteña se encuentran: Hervido de pescado, hervido de gallina, consomé de chipichipe, consomé de mejillón, consomé de guacuco

sancocho de pescado salado, sancocho de cazón, cabeza de cochino con frijol, pastel de chucho, mondeque guisado, cuajado de morrocoy, cruzado de mariscos, sapo (pez) guisado, torito entero asado, carey, empanadas de cazón, guisado de botuto, tarcary de chivo, conejo guisado, cabrisa o achote relleno, hervido de pargo, hervido de mero, guisado de bagre, consomé de palomino, con sus respectivos acompañantes como: la telita, arepa de maíz pilado, arepa raspada, bollitos de maíz tierno. Asimismo para sus bebidas; el papelón con limón, el carato de mango, ron con ponsigué, leche de burra, entre otros y la base para los dulces corresponde al papelón y clavo de especie, donde se destacan: el dulce de piñonate, la torreja, el dulce de guayaba, las conservas de coco, el dulce de auyama, dulce de lechosa, majarete en panela, majarete líquido, dulce de higo, dulce de hicaco, jalea de mango, dulce de pan de año, conserva de chaco, turrón de coco, dulce de dátil, pan de leche, pan aliñado, rosquita cubierta, dulce de merey, barriga de vieja, entre otros.

La gastronomía Típica Margariteña ofrecida por los restaurantes de este municipio está basada: en pescado, hervido de gallina, hervido de pescado, pastel de chucho, fosforera, empanadas de cazón, tarcary de chivo, cachapa, telita, ensalada de achote, la dulcería estuvo representada por: dulce de lechosa, de hicaco, de cereza, jalea de mango, dulce de piñonate, de coco, torrejas, y las bebidas por: papelón con limón y ron con ponsigué.

De los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Antolín del Campo, el 72% corresponde a restaurantes, en donde el 76,9% de ellos ofrece Gastronomía Típica Margariteña, y Ninguno de la resaltan en el menú como parte del folklore, donde hay que mencionar que no utilizan ningún tipo de promoción para la misma. No existe ningún restaurante que ofrezca específicamente Gastronomía Típica Margariteña.

Actualmente, los turistas nacionales son los que consumen en los restaurantes, y su preferencia se inclina por la Gastronomía Típica Margariteña, esto contrasta con los turistas internacionales que no consumen en los restaurantes, debido al sistema todo incluido, ofrecido por los

hoteles.

Los establecimientos de hospedaje, ofrecen Gastronomía Típica Margariteña, una sola vez a la semana y en la noche, pues trabajan con noches temas. Es de mencionar que un 3,07% de los restaurantes se encuentran cerrados, debido a la restricción de los turistas al adquirir el sistema todo incluido.

Los turistas entrevistados visitan los restaurantes del Municipio Antolín del Campo, para degustar la Gastronomía Típica Margariteña y consideran a la Gastronomía Típica Margariteña como un atractivo turístico, por reflejar parte de la idiosincrasia del margariteño, porque es parte de la cultura regional, por su calidad y variedad. En opinión de los mismos esta no la resaltan en los menús.

Los turistas entrevistados, opinan que la Gastronomía Típica Margariteña es muy buena, por sus características peculiares, igualmente resulta significativo que ellos han conocido la Gastronomía Típica Margariteña por iniciativa propia, por la falta de medios de información sobre la misma.

Los propietarios de los restaurantes del Municipio Antolín del Campo, consideran la Gastronomía Típica Margariteña como un atractivo turístico, por su variedad, calidad y porque refleja parte de la cultura margariteña.

Recomendaciones

Una vez concluida la investigación se recomienda a los organismos como CORPOTUR debe ofrecer todo tipo de información a los restaurantes sobre la gastronomía típica margariteña de manera que le confiera la importancia que merece, como también a que este organismo conjuntamente con la Alcaldía del Municipio Antolín del Campo, deben actualizar y ampliar la información de los inventarios de establecimientos de alimentos y bebidas existente en las mismas. (En la actualidad lo está haciendo, 2005)

Se debe iniciar la promover de la Gastronomía Típica Margariteña a través de trípticos, folletos y medios televisivos, como atractivo turístico, así como promover festivales gastronómicos, aprovechando las temporadas altas e incentivar a los propietarios de los restaurantes para que

resalten la Gastronomía típica Margariteña en los menús.

Se deben crear rutas gastronómicas, utilizando los restaurantes que ofrezcan gastronomía típica margariteña y distribuir material de información impreso sobre la gastronomía en los diferentes puntos de las rutas gastronómicas. Tanto la Universidad de Oriente como CORPOTUR deben crear páginas Web con información sobre la gastronomía Típica Margariteña.

Bibliografía

- Acerenza, M.
1991 *Administración del Turismo. Conceptualización y Organización* (3era. Edición). México: Editorial Trillas.
- Alves, L. Y Romero, C.
1989 *Participación del nativo neoespartano en la actividad turística, mediante la prestación de sus servicios en los restaurantes de Porlamar y la zona costera Guacuco-Manzanillo e identificación de su perfil socio-económico*. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.
- Aretz, I.
1993 *Manual de Folklore*. (8va. Edición). Venezuela: Monte Avila Editores
- Arias, F,
1997 *El Proyecto de Investigación*. (2da Edición). Caracas: Editorial Episteme.
- Atek: Communication Interactive
1999 [Página Web en línea]. Disponible: <http://www.provence.guideweb.com/circuits/indexa.html>. [Consulta: Agosto 28]
- Boullón, R.
1986 *Planificación del Espacio Turístico*. Editorial Trillas. México.
- Castilla-León en Línea.
2000. Página Web. Disponible: <http://www.professionalmedia.com/clients/castilla-leon/gastronomia.html>
- Campeche en Línea.
2000. Página Web. Disponible: <http://www.nacam.mx/campeche/actual/gastrono.htm>
- Cárdenas, F.
1991 *Conceptualización del Turismo*. De-

- terminación y Análisis de Mercados*. México. Editorial Trillas.
- Da Costa, J.
1993 *Diccionario de Turismo y Hotelería*. Venezuela: Editorial Panapo.
- Gamboa, B.
1986 *Cultura Gastronómica*. México: Editorial Diana.
- Gómez, A.
1991 *Historia y Antología de la Cocina Margariteña*. Venezuela: Armitano Editores.
- Hernández Sampieri, R y Otros.
1998 *Metodología de la Investigación*. (2da. Edición). México.
- Jiménez, A.
1993 *Turismo. Estructura y Desarrollo*. México: Mc Graw Hill.
- 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 Nueva Esparta - Escuela de Hotelería y Turismo.
- Larrea, J.
1992 *Guía Gastronómica de Venezuela*. Venezuela.
- Lujar, N.
1971 *Viaje por las cocinas del mundo*. Venezuela: Salvat Editores, S.A.
- Lunar, R.
1994 "Patrimonio Cultural y Turismo. Materiales para su estudio". Trabajo de Ascenso a Profesor Asistente UDONE.
- Marbella en Línea.
2000 [Página Web en línea]. Disponible: <http://www.pgb.es/marbella/gast.html>
- Margarita on Line.
1998 [Página Web en línea]. Disponible: <http://www.margaritaonline.com> [Consulta: 2000, Agosto 28.]
- Mathieson, A y Wall, G.
1990 *Turismo. Repercusiones Económicas, Físicas y Sociales*. México. Editorial Trillas.
- Mcintosh, R y Otros.
1999 *Turismo Planeación y Perspectiva* (2da. Edición) México: Editorial Trillas.
- Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales Renovables
1994 *Atlas del Estado Nueva Esparta*. (1era. Edición). Margarita. Venezuela Organización Mundial del Turismo
- 1998 *Introducción al Turismo*. (1ra. Edición) España: OMT.
- Porlamar en Línea
1999 [Página Web en línea] Disponible: <http://www.porlamar.com> [Consulta: 2000, Agosto 28.]
- Reynoso, J.
1991 *Tratado de Alimentos y Bebidas II. Recetario del Gourmet*. Limusa Noriega.
- Santiago, R.
1991 *La Vuelta a la Isla en Ochenta Platos*. Margarita: Editorial Fondo para el desarrollo del Estado Nueva Esparta (FONDENE)

NOTA

¹ Este artículo es tomado de una tesis de grado de: Morales, R. (2001): *Gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Antolín del Campo*. Estado Nueva Esparta. Trabajo de Grado Trabajo de grado modalidad Investigación presentado como requisito parcial para optar al Título de Licenciado en Turismo. Universidad de Oriente, Escuela de Hotelería y Turismo. Venezuela.

Recibido: 1 de noviembre de 2005
Reenviado: 6 de diciembre de 2005
Aceptado: 3 de febrero de 2006
Sometido a evaluación por pares anónimos