



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**



**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN  
HOTELERÍA Y TURISMO  
EXTENSIÓN QUEVEDO**

**DOCUMENTO PROBATORIO DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE  
GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN HOTELERÍA Y TURISMO**

**TEMA:**

**OFERTA GASTRONÓMICA Y EL DESARROLLO TURÍSTICO EN EL  
CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2020.**

**AUTORA:**

**VELIZ DIAZ JOHANNA ESTEFANIA**

**TUTOR:**

**ING.LUIS EDUARDO ANDRADE ALCÍVAR, MBA.**

**QUEVEDO - LOS RÍOS - ECUADOR**

**2021**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo investigativo a Dios en primera instancia, por guiarme y ser fuente de inspiración, haciendo de ello un objetivo maravilloso, logrando formarme como persona y profesional.

A mi madre, por permanecer a mi lado siempre, guiarme en cada etapa de mi vida y ser mi apoyo incondicional, a mis docentes y compañeros de aula por todo el aprendizaje que han generado en mí, siendo una mujer positiva, dedicada y con propósitos extraordinarios y metas cumplidas.

A mi familia por permanecer siempre a mi lado, incentivándome día a día que con esfuerzo y dedicación lograría tener una profesión llena de valores y autenticidad.

**VELIZ DÍAZ JOHANNA ESTEFANIA**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por haber depositado en mi vida, salud, y sabiduría para poder efectuar cada uno de mis logros, a mi madre por estar siempre a mi lado, por inculcar y fomentar principios éticos en mí para así poder lograr una a una mis metas.

A mis queridos docentes, por la paciencia, por impartir sus conocimientos en mí, por su grata enseñanza que ha servido de mucho para poder ser una profesional.

**VELEZ DÍAZ JOHANNA ESTEFANIA**

## Índice General

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	16
<b>CAPITULO I</b> .....	18
Marco Metodológico .....	18
1.1. Definición del tema o caso de estudio .....	18
1.2. Planteamiento del problema .....	18
1.3. Justificación .....	19
1.4. Objetivo .....	19
1.4.1. Objetivo General .....	19
1.4.2. Objetivos Específicos .....	19
1.5. Fundamentación teórica .....	20
1.5.1. ¿Qué es la Gastronomía? .....	20
1.5.2. Importancia de la gastronomía .....	21
1.5.3. Tipos de oferta gastronómica .....	21
1.5.4. Turismo .....	23
1.5.5. ¿Qué es una guía turística? .....	23
1.5.6. El turismo en tiempos de pandemia .....	24
1.5.7. Lugares turísticos de la ciudad de Quevedo. ....	25
1.6. Hipótesis .....	25
1.7. Metodología de la investigación .....	25
1.7.1. Métodos .....	26
1.7.2. Técnicas .....	26
<b>CAPÍTULO II</b> .....	27
2.1. Desarrollo del caso .....	27
2.2. Situaciones detectadas .....	38
2.3. Soluciones planteadas .....	39
2.4. Conclusiones .....	44

2.5. Recomendaciones .....	45
Bibliografía.....	46
ANEXOS .....	37

## RESUMEN

La investigación se denomina, Oferta gastronómica y su desarrollo turístico en el cantón Quevedo, año 2020; donde la gastronomía en la ciudad del Río es variada y muy frecuente, teniendo como objetivo principal analizar el desarrollo turístico y oferta gastronómica en la ciudad.

Por ende, para promover el turismo y ofertar la gama de platos típicos de primera índole, de tal manera que la sociedad conozca la interculturalidad que se ha generado a lo largo de los años, gracias a la civilización el desarrollo gastronómico se ha manifestado de una manera sistemática e implementando mecanismos digitales para hacer de ello una gastronomía auténtica, de categoría utilizando recursos y equipos necesarios para el proceso alimenticio.

Para poder definir las debidas conclusiones y recomendaciones, fue necesario analizar a profundidad la problemática planteada en la investigación para desarrollar mediante los recursos metodológicos a su vez estandarizar algo positivo para mejorar y promover la oferta gastronómica- turismo en el cantón Quevedo.

Obteniendo una lista en el municipio de Quevedo de los restaurantes y lugares turísticos que están catastrados y luego dirigiéndome a cada uno de los más reconocidos e influyentes del cantón Quevedo para así obtener información clara y precisa llegando a cumplir con el objetivo propuesto para poder realizar la oferta gastronómica y turística.

**Palabras claves:** Oferta Gastronomía, Desarrollo turístico, Guía Gastronomica

## **ABSTRACT**

The research is called, Gastronomic offer and its tourism development in the Quevedo canton, year 2020; where the gastronomy in the city of the River is varied and very frequent, with the main objective of analyzing the tourist development and gastronomic offer in the city.

Therefore, to promote tourism and offer the range of typical dishes of the first nature, in such a way that society knows the interculturality that has been generated over the years, thanks to civilization, gastronomic development has manifested itself in a way systematically and implementing digital mechanisms to make it an authentic gastronomy, of category using resources and equipment necessary for the food process.

In order to define the proper conclusions and recommendations, it was necessary to analyze in depth the problems raised in the research to develop through methodological resources, in turn, standardize something positive to improve and promote the gastronomic-tourism offer in the Quevedo canton.

Obtaining a list in the municipality of Quevedo of the restaurants and tourist places that are registered and then going to each of the most recognized and influential of the Quevedo canton in order to obtain clear and precise information, reaching the proposed objective to be able to carry out the gastronomic and tourist offer.

**Keywords:** Gastronomy Offer, Turistic development, Gastronomic Guide

## INTRODUCCIÓN

El presente proyecto está basado en la respectiva investigación de la Oferta Gastronómica y el desarrollo turístico en el cantón Quevedo, año 2020, tema de interés, relacionado con la orientación y asesoramiento turístico lo cual brinda una amplia información, coordinándolo desde un punto tenaz, visible e imprescindible con la sociedad.

Por ello, dentro del sustento investigativo se procede a estandarizar las temáticas de ambas variables, en forma jerárquica y sistemática, el cual consiste en analizar diversos parámetros que se correlacionan los sets gastronómicos- turísticos. Además, poder lograr genera un amplio stock de información sobre los recursos alimenticios, fomentar el turismo ya que se vio muy afectada en inicios de pandemia marzo 2020, por ello mediante una guía turística se busca mejorar para que la ciudad de Quevedo sea visitada, y tomen en cuenta los lugares turísticos con debidas medidas de bioseguridad.

Sin embargo, se espera, que con la elaboración de la guía turística –gastronómica donde se encontrará gran porcentaje de gráficos representativos destacando las maravillas que posee la Ciudad del Río, a su vez haciendo énfasis en que cada ciudad, cantón y/o región que conlleva su cultura gastronómica y plato típico de especialidad. Por ende, está segmentado en dos capítulos desarrollados de la siguiente manera.

En el primer capítulo se procede al análisis de la oferta gastronómica del cantón Quevedo dando a conocer la gastronomía en su variedad en el desarrollo turístico del cantón, por lo cual es muy importante conocer los lugares turísticos desde grandes restaurantes de categoría, hasta los más sencillos conocidos como los famosos agachaditos, que tiene un gran conocimiento sobre la importancia gastronomía y centros turísticos que crean de ello una ciudad extraordinaria.

En el segundo capítulo se presenta a través de un análisis determinante de ambas variables, destacando de manera crítica y espontánea, mediante la preparación de una guía turística-gastronómica será un elemento muy significativo, para así promover el turismo



que tiene la ciudad del río Quevedo, por lo tanto, esto influirá de manera positiva al alcance de mejores resultados.

# CAPITULO I

## Marco Metodológico

### 1.1. Definición del tema o caso de estudio

La gastronomía es una palabra emblemática que hace referencia a la gran variedad de platos típicos que se ofertan en cada rincón de una ciudad, por ende, la gastronomía ecuatoriana se ha convertido en una parte esencial para la sociedad, que permite a cada usuario poder deleitarse con exquisitos platillos de categoría, o más conocidos como gourmet. Sin embargo, con el pasar del tiempo la gastronomía se ha convertido en una demanda extremadamente potencial, por los variados ingredientes al preparar un plato típico haciendo de ello, algo especial y auténtico.

Además, el desarrollo turístico es un factor importante que promueve el avance de una ciudad, en este caso la oferta gastronómica que se pone a la disponibilidad de los visitantes evidencia el crecimiento que se tiene a través de la apertura y permanencia de lugares que se han convertido en representantes del turismo interno de la ciudad, recalcando que el presente estudio está estructurado de la siguiente manera. “Oferta Gastronómica y su Desarrollo Turístico en el Cantón Quevedo, año 2020”, el cual se reflejará a través de un análisis determinante de ambas variables, enfatizándolo de manera crítica y espontánea.

### 1.2. Planteamiento del problema

En la ciudad de Quevedo se genera una alta demanda de gastronomía de diferentes tipos reflejando su variedad en el desarrollo turístico que existe, por lo cual resulta interesante describir donde deleitar su paladar desde grandes restaurantes de categoría ,clase media o los más sencillos más conocidos como los famosos agachaditos, de tal manera que, la ciudadanía Quevedeña empiece a formar parte de su diario vivir, un esquema sistematizado multifacético, en lo cual generen un amplio conocimiento sobre la importancia que es conocer sobre la oportuna gastronomía y sitios turísticos que hacen de ello una ciudad mágica, turística y representativa por sus exquisitos platillos. Por ende, se determina la siguiente problemática: ¿Cómo promover la oferta gastronómica y el desarrollo turístico en el cantón Quevedo, año 2020?

### **1.3. Justificación**

La presente investigación, se centra en analizar la oferta gastronómica y el desarrollo turístico del cantón Quevedo, de tal manera poder conocer y determinar la demanda gastronómica que se enfoca en promover el turismo.

Se propone lograr incentivar la oferta gastronómica, que a su vez pueda generar un impacto positivo mediante las técnicas y debidas descripciones de cada objetivo específico implementada en este proyecto investigativo, además poder otorgarle una fuente didáctica o medio de difusión para que la ciudadanía Quevedeña conozca, deleite y visite los lugares turísticos que se ofrece en la ciudad.

Para poder obtener un resultado positivo, se ejecutará un estudio de campo, basado en la observación y en la revisión de redes sociales por información específica, ya que ello ayudará a poder determinar los lugares gastronómicos y diversos desarrollos turísticos, optimizando así los recursos y enfocados a la elaboración de una guía, se logrará que la sociedad se mantenga informada, conozca con mayor amplitud la variedad y opciones disponibles de la gastronomía y turismo en la ciudad de Quevedo.

### **1.4. Objetivo**

#### **1.4.1. Objetivo General**

Analizar la oferta gastronómica y el desarrollo turístico en el cantón Quevedo, año 2020.

#### **1.4.2. Objetivos Específicos**

- Analizar el desarrollo de los lugares turísticos y gastronómicos del cantón Quevedo.
- Clasificar los diferentes tipos de Oferta gastronómica del cantón Quevedo.
- Elaborar una guía gastronómica y turística del cantón Quevedo.

## 1.5. Fundamentación teórica

Durante la investigación se ha considerado importante realizar análisis académicos e interesantes de acorde a las variables establecidas en el proyecto que determinan la “Oferta Gastronómica y su desarrollo turístico en el cantón Quevedo”.

### 1.5.1. ¿Qué es la Gastronomía?

Gastronomía, es un arte conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a la cultura de una sociedad, permitiendo la elaboración de comidas exquisitas y de buena calidad. No se trata sólo de técnicas de cocción sino de la relación del hombre con su medio cultural, a través de la cual se provee de los recursos y conocimientos para satisfacer las preferencias de los consumidores. Por su etimología, el término gastronomía es de origen griego, compuesto por dos palabras: *gaster* o *gastrós* que significa “estómago”, más *nomu* o *nomos* que significa “ley” o “regla”, por lo que su traducción etimológica habla de la cualidad vinculada con la ley o norma del estómago, (Porporatto, 2016).

Para (Parker, 2014), la gastronomía estudia cómo las personas están conectadas con su alimentación respecto a sus costumbres, lugares y credo religioso. En la gastronomía se involucran técnicas de preparación, tiempos de cocción e ingredientes en la preparación de una receta.

De acorde a la terminología de ambos autores, se concreta que la gastronomía tiene un énfasis emblemático que caracteriza desde un mismo objetivo culinario que permite llevar a cabo amplias recetas gastronómica para hacer de sí un platillo, exquisito y para el agrado del cliente, optimizando así las oportunidades culinarias que se han destacado desde tiempos atrás hasta la actualidad, preparando, clasificando las diversas tipologías de platos típicos que consta en cada restaurante sea gourmet o algo común.

Desde el ámbito de la academia, donde se impulsa la formación de profesionales, se considera que es una disciplina con un objeto de estudio delimitado, que es la relación del hombre con la alimentación, lo que también ha hecho posible su conceptualización,

teorización y el surgimiento de nuevas carreras y orientaciones para la educación en este campo, (Hernández, 2016).

### **1.5.2. Importancia de la gastronomía**

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida. La gastronomía es también importante desde el punto de vista de la salud; y es que determinadas tradiciones culinarias, (Carpio, 2017).

Es muy importante tener claro el concepto de gastronomía, ya que es de suma importancia porque nos ayuda a determinar los diversos puntos críticos y culinarios al momento de preparar un platillo especial, teniendo en cuenta que abarca una serie de recetas y que gracias al progreso alimenticio e industrial desde sus ancestros la gastronomía ha formado parte en el ámbito cultural de cada región, ciudad o país, conllevando sus costumbres, tradiciones que se han venido suscitando con el pasar de los años, siendo la gastronomía una de las actividades más visitadas por los turistas.

### **1.5.3. Tipos de oferta gastronómica**

Dentro de la oferta gastronómica se encuentran cuatro parámetros muy importantes que no pueden faltar en un restaurante o sección gastronómica entre los cuáles tenemos: el menú, carta, sugerencias y platos del día, ofertas especiales, menú bufé.

**Menú:** El menú es la oferta básica de un restaurante, su composición suele ser variada y más o menos amplia y agrupa, por lo general, toda la oferta del establecimiento. Cuando esta relación escrita de platos se realiza en grupos homogéneos y cada uno de ellos incluye un número relativamente alto de platos, puede denominarse Carta, el mismo que se distribuye de la siguiente manera: menú de desayuno, menú de almuerzos, menú de coctel, menú de cena, (Equipo de profesores del centro de documentación, 2017).

**Carta:** La carta del restaurante representa la máxima oferta de platos del establecimiento de restauración, los cuales aparecen estructurados en series y todos ellos figuran con su precio correspondiente. He aquí, pues, una de las grandes diferencias entre el menú y la carta. La otra gran diferencia, obviamente, es que la carta permite al cliente una mayor posibilidad de elección en función de sus propios gustos, necesidades y economía, (Equipo de profesores del centro de documentación, 2017)

Además, cabe recalcar que cada restaurante, tiene la oportunidad, de crear, diseñar y efectuar una mejor presentación de diversos modelos de cartas gastronómicas donde puedan generar un impacto positivo en los visitantes, sin embargo, con el avance tecnológico podemos elegir el plato a nuestro gusto y así determinarlo en tan solo en cuestión de segundos de manera online.

**Platos del día:** cuando mencionamos este tipo de platillos, hacemos énfasis en los diversos menús que se ofrecen en el día sean estos de almuerzo o desayuno, por ejemplo: bolón mixto, café, caldo de pata con arroz con pollo, es decir variando de acorde a la tipología gastronómica de cada restaurante.

**Buffet:** Se conoce con el nombre de buffet libre, self servicio restaurant o tenedor libre a un restaurante en el que se ofrecen platos de diversos orígenes y se permite consumir la cantidad y variedad de comida que uno desee por un precio fijo. Por lo general, la bebida debe pagarse aparte, así como ciertos postres, aunque es normal que haya varias opciones dulces incluidas en la tarifa básica, (Pérez J. , 2016).

Por lo general el tipo de comida de buffet, es muy utilizada y frecuentemente es de primera categoría, ya que es una de las especialidades multifacéticas en lo cual existe diversas opciones de preferencia de acorde al menú y gusto de la persona, por lo general se utiliza en fiestas grandes como: quinceañera, matrimonios, festividades patronales etc.

#### **1.5.4. Turismo**

El turismo es, en la actualidad, uno de los sectores económicos más grandes y de rápido crecimiento en el mundo. De acuerdo a la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2014), la llegada de turistas internacionales ha mostrado, en los últimos sesenta años, un crecimiento ininterrumpido a pesar de las recesiones económicas, pasando de 25 millones en 1950 a 278 millones en 1980; 528 millones en 1995 y 1.087 millones en 2013. La OMT proyecta, en efecto, que en 2030 la cantidad de llegadas internacionales bordeará los 1.800 millones, de tal manera que se aprecia el turismo como “el conjunto de actividades realizadas por personas durante sus viajes y permanencias en lugares distintos al de su entorno habitual, (Pérez L. , 2014).

Sin embargo, cabe recalcar que, la definición emitida por la OMT en 1991, además, incluye como turista a toda persona que viaja por negocios y que supone lucro (actividad laboral, artistas, deportistas, o negocios, (Moreno & Coromoto, 2011)

De hecho, desde el año 1963, según, (Gurría, 2017), en la Conferencia de la Naciones Unidas sobre el Turismo y los Viajes Internacionales celebrada en Roma por iniciativa de la OMT, se definió como turista a toda persona cuyo propósito de viaje incluye a los “negocios”. Actualmente este tipo de viajeros supera, en muchas regiones, al número de viajeros por vacaciones y además utiliza los mismos servicios turísticos (transporte, restaurantes, alojamiento y otros.

El turismo se ha definido como una medida circunstancial e importante para cada ser humano, es una de las fuentes de ingreso de cada país, ya que los turistas implementan sus viajes por vía aérea o terrestre, además de ello uno de los lugares que se ha frecuentado en mayor porcentaje el turismo es en la ciudad de Baños, por su clima, sus bellos paisajes e incluso sus deportes extremos que hacen de ello un lugar esplendoroso y muy visitado.

#### **1.5.5. ¿Qué es una guía turística?**

Se trata de un libro en el que es posible encontrar todo tipo de datos sobre un destino determinado. Así, el contenido de las guías turísticas incorpora información muy

variada sobre museos y patrimonio cultural, restaurantes, espectáculos, horarios, transporte, cambio de moneda, tradiciones locales, recomendaciones prácticas para el viajero y, en definitiva, todo aquello que pueda resultar útil para el turista. En los últimos años estas guías se han adaptado a la revolución tecnológica y los viajeros utilizan aplicaciones en sus dispositivos móviles que les permiten consultar información sobre el sitio que están visitando, (Navarro, 2016).

Una guía turística es una ayuda imprescindible, para la ciudad para fomentar el turismo gastronómico mediante técnicas y representaciones gráficas implementadas, existiendo diversas formas de elaborar una guía turística se tomará en consideración algo llamativa, corta y de interés.

#### **1.5.6. El turismo en tiempos de pandemia**

El brote de la COVID-19 está teniendo un impacto devastador en la economía y el empleo a nivel mundial. La industria del turismo ha resultado muy golpeada por las medidas que hubo que adoptar para contener la pandemia, y es poco probable que vuelva a la normalidad en un futuro cercano. Incluso después del levantamiento progresivo de las medidas de contención, las empresas que sobrevivan a la crisis seguirán teniendo dificultades durante una fase de recuperación que se anuncia lenta. Según estimaciones de la OIT, la pandemia podría provocar la pérdida de unos 305 millones de empleos 5, muchos de ellos en el sector del turismo, (Organización Internacional del trabajo , 2020)

Sin embargo, hay que resaltar que debido a la propagación de la COVID-19 en el país, con la finalidad de evitar el riesgo de contagios masivos, una de las medidas declaradas por el gobierno fue la suspensión de todos los eventos masivos programados en la ciudad de Quito durante los meses de abril y mayo 2020.

Hoteles, restaurantes, operadores turísticos, aerolíneas y buques de cruceros han suspendido indefinidamente sus actividades. En los subsectores del alojamiento y la restauración, 51 millones de empresas se enfrentan a un entorno extraordinariamente difícil para los negocios que tiene efectos muy graves en las oportunidades de empleo, (Organización Internacional del trabajo , 2020).



Generando un énfasis tras la presencia del covid-19 a nivel nacional e internacional se ha visto afectado en gran porcentaje el turismo, recordando que la pandemia afectó bastante la situación turística que se mantenía en varias ciudades del país.

### **1.5.7. Lugares turísticos de la ciudad de Quevedo.**

Quevedo una ciudad turística de Ecuador, Quevedo está ubicado en la costa ecuatoriana, en la Provincia de Los Ríos. La ciudad de Quevedo se constituye como uno de los puertos fluviales más importantes del país. Quevedo tiene un profundo sentimiento artístico y cultural. En las calles se puede observar distintas manifestaciones públicas; al recordar anécdotas del vivir pasado y leyendas con costumbres que están presentes hasta en las actuales generaciones. (Cevallos, 2020).

La ciudad de Quevedo cuenta con diversos lugares turísticos donde se pueden acudir entre ellos están los parques como el parque del bocachico, central, de la familia, La perla, puntos recreativos como bares y karaokes. Donde mucho de los usuarios que visiten la prestigiosa ciudad del Río tengan la oportunidad de acudir al malecón, al parque lineal construido ahora poco, visiten el paseo shopping Quevedo ubicado vía a Buena Fe frente al UVC.

### **1.6. Hipótesis**

Analizando la oferta gastronómica se evidenciará el desarrollo turístico del cantón Quevedo, año 2020.

### **1.7. Metodología de la investigación**

En la presente investigación se utilizó métodos, técnicas que son primordiales para llevar a cabo el desarrollo del respectivo proceso investigativo, utilizando una modalidad cualitativa, el mismo que permitió enfocarse en la problemática y buscar varias alternativas para dar solución a dicha investigación.

### **1.7.1. Métodos**

**Método científico:** Es uno de los métodos más importantes al momento de realizar una investigación, porque nos permite ejecutar hechos u acontecimientos relevantes de la gastronomía y el desarrollo Turístico del cantón Quevedo de forma sistematizada.

**Método deductivo:** Permitió realizar las respectivas conclusiones durante el desarrollo del proyecto investigativo, analizando su oferta gastronómica y el oportuno desarrollo turístico que se frecuenta en el sector determinado.

**Método Inductivo:** Toma como índice de conclusiones generales partiendo desde la hipótesis u antecedentes que se han venido estableciendo durante el ciclo exploratorio de la de la Gastronomía y el desarrollo Turístico.

### **1.7.2. Técnicas**

Las técnicas que se implementaron en el trabajo investigativo, generaron una gran importancia en el desarrollo del mismo, entre las cuáles tenemos:

#### **Observación Directa**

Mediante esta técnica se determinó la información requerida y poder elaborar la guía donde pudimos observar la sustentabilidad del desarrollo de los lugares turísticos y gastronómico de forma completa donde pudimos clasificar los diferentes tipos de ofertas.

#### **Análisis Documental**

El material didáctico sirvió de apoyo para poder obtener una investigación con veracidad, tenacidad y absoluto recaudo, al igual que las páginas web ayudó a poder determinar y consultar las respectivas temáticas que se detallaron en fundamentación teórico, sirviendo de tal manera como una enciclopedia metodológica en la cual utilizamos el diseño de la investigación de campo y poder abordar los lugares gastronómicos y Turísticos.

## **CAPÍTULO II**

### **Resultados de la Investigación**

#### **2.1. Desarrollo del caso**

La gastronomía es una palabra emblemática que hace referencia a la gran variedad de platos típicos que se ofertan en cada rincón de una ciudad, por ende, la gastronomía ecuatoriana se ha convertido en una parte esencial para la sociedad, que permite a cada usuario poder deleitarse con exquisitos platillos de categoría, o más conocidos como gourmet. Sin embargo, con el pasar del tiempo la gastronomía se ha convertido en una demanda extremadamente potencial, por los variados ingredientes al preparar un plato típico haciendo de ello, algo especial y auténtico.

Además, el desarrollo turístico es un factor importante que promueve el avance de una ciudad, en este caso la oferta gastronómica que se pone a la disponibilidad de los visitantes evidencia el crecimiento que se tiene a través de la apertura y permanencia de lugares que se han convertido en representantes del turismo interno de la ciudad.

El cual se reflejará a través de un análisis y determinante de ambas variables, enfatizándolo de manera crítica y espontánea, mediante la elaboración de una guía turística-gastronómica será un factor e implemento muy importante para así poder fomentar el turismo que tiene la ciudad del río (Quevedo), por lo tanto, esto influirá de manera positiva al alcance de mejores resultados organizacionales.

#### **Clasificación de la Oferta gastronómica en el cantón Quevedo.**

La ciudad de Quevedo cuenta con una gama de platos típicos en lo cual hace de ello uno de los recursos más vitales y emblemáticos que suscitan en la ciudad del río sin dejar atrás los diversos negocios de comida conocidos como los agachaditos, por ello a continuación se determinará una serie de platos típicos más consumidos por la ciudadanía Quevedeña, que hacen de ello algo tenaz, autentico y agradable.

Analizando sobre los restaurantes que se han aperturado hace décadas atrás, que hasta la fecha siguen brindando un excelente servicio siguen siendo reconocidos por su sazón y sus servicios, algunos restaurantes han crecido e innovado y otros se han mantenido como desde sus inicios, cuidando sus tradiciones.

<b>RESTAURANTE</b>	<b>AÑO DE INAGURACION</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>RESEÑA</b>
Toque Marinero	2011	Av. Quito frente a la UTEQ	Ceviches de igual de rico con más camarones, cebolla, tomate y limón y un buen toque de sabor.
Mama Silvia	1985	Av. 7 de Octubre	Variedad de comida y muy buena, buena sazón y ambiente
Don Villa	1971	Vía Valencia diagonal al banco pichincha	Deliciosa comida solo hay que remodelar el lugar.
Lokos de Asar	2012	Av. 7 De Octubre # 1428 Intersección Decima Cuarta Y Decima Quinta	Buena comida, buenas porciones aunque el precio es un poco caro pero vale la pena.
Gordo Glenn	2003	Vía Buena Fe, diagonal a la casa judicial.	Muy buena comida, un poco lento nomas en la atención
Chifa Hon Kon	1980	Calle 4ta entre 7 de octubre y Bolívar	La comida es buena la atención es pésima
Chifa Muralla	1965	12 de Octubre y décima segunda	Rico chaulafan pero falta mejorar el ambiente interno del local
La española	2018	Av. Quito	Variedad de comida y muy buena, buen ambiente
Asadero viejo fabi	2005	Av. Quito	Buen precio, pero las papas tienen que mejorar
Toro sangría	1990	Av. Jaime Roldós calle 25	Riquísimas las parrilladas excelente atención
Rey Pollo	2003	Av. Quito diagonal entrada la 8	Rico pollo muy buen servicio
Menestra del Negro	2011	El Paseo Shopping	Variedad de

		av. Quito	comidas muy buena atención y buena sazón
--	--	-----------	--

**Caldo de manguera.** - también conocido como caldo de salchicha, es uno de los platos más requeridos y adquiridos por visitantes, este plato es preparado con vísceras de cerdo, verde, este plato lo pueden encontrar donde la “Mamá de Rocko “ubicado en la Calle Décima y A, Parroquia 7 de Octubre #Quevedo

**Figura 1 Caldo de manguera**



**Fuente: Foodyas**

**Chanfaina.** - es un plato delicioso y en un consumo bastante mayoritario, para hacer de este plato súper delicioso se lo prepara con menudencias de chanco, el cuero, las patitas, papa y los aliños.

**Figura 2 Chanfaina**



**Fuente: La Hora**

**Encanutado de pescado.** - Es uno de platos de insignia de la provincia de los Ríos, El encanutado de bocachico es un estofado de pescado en caña tierna o semidura. Dentro de la caña guadúa se coloca el pescado aliñado con cebolla, pimiento, sal, maní y achiote artesanal que es cocido previamente en leña, por un día, hasta obtener una masa de achiote utilizada únicamente en el encanutado. Se hace un tapón con hoja de bijao y se lo cocina al carbón, (Diario.ec, 2019).

**Figura 3 Encanutado de pescado**



**Fuente: Al Dia**

**Chaulafán.-** Principalmente en la ciudad de Quevedo, provincia de Los Ríos que es reconocida por ser el lugar donde se creó dicho plato, haciéndolo plato típico de esta ciudad. Este plato fue rápidamente aceptado por los ecuatorianos dada la facilidad y la versatilidad que ofrece su preparación, así como por su gran valor nutricional, (Zariaga, 2018).

**Figura 4 Chaulafán**



**Fuente: La Hora**

**Bolones:** Los bolones son uno de los platos más consumidos por los ciudadanos Quevedeños, existiendo una gran variedad de bolones como: bolón mixto, bolón de chicharrón, bolón de queso, tigrillo, bolón arrecho, con un sabor único y delicioso que lo encuentra en la avenida June y Guzmán y 10ma primera.

**Figura 5 Bolones del centro**



**Fuente:** El Diario

**Figura 6 Centros Recreativos**

Página 6

**Parque a la familia**



Posee una diversidad de áreas como: jardineras, camineras, comedores, espacio para deportes extremos, murales artísticos, ballo terapia, canchas de Voley ball, futbolito, basket, esculturas de animalitos, así como unas manos gigantes sosteniendo un árbol, entre otras. Además, existen árboles nativos donde pernoctan gran cantidad de iguanas, llamando mucho la atención de los visitantes.





RUTA DEL RIO

Página 5




Un sitio apropiado para hacer deportes con el que también cuenta los deportes extremos como canoping, un deporte, un deporte en las alturas 'Cycling' 'Tour Urbano' Donde encontramos también centros de bebidas y comidas




**Fuente:** Municipio de Quevedo

*Figura 7 Malecón Eloy Alfaro*



*Fuente: Municipio de Quevedo*



**Tabla 1 Restaurantes de la ciudad de Quevedo**

**RESTAURANTES**

<b>NOMBRE</b>	<b>PROPIETARIO</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>
Juan Camarón	Valdivieso Pardo Juan Eddy	Av. 7 de Octubre #1428 "Entre 10ma 4ta y 10ma 5ta"	(05)275-8049
Kfc	Int Food Sevices Corp Kfc Corp.	Vía Quevedo Buena Fe S/N C.C. Paseo Shopping Local C- 3	(02)395-5400
Lokos D' Asar	Vásquez Cedeño Carolina Maricela	Av. 7 De Octubre # 1428 Intersección Decima Cuarta Y Decima Quinta	(05)275-8098
Menestras Del Negro	Shemlon S.A.	Segunda	(02)401-1421
Sportifish Cevicheria	Rivera Orellana Kony Lisette	Via Quevedo Buena Fe S/N C.C. Paseo Shopping Local C- 5	098931294
Toro Sangría	Muñoz Loor Sandra Carolina	Segunda	(05)275-0763
Chifa Casa Hong Kong	Luo Liu Lie Ping	Coop. Carlos Julio Arosemena Y Av. Carlos Julio	(05)275-0942
Chifa Fu Ho	Ochoa Saltos Jessica Carolina	C.C. Paseo Shopping Quevedo Local C-9, Vía Quevedo-Buena Fe	(05)275-9624
Chifa Xing Fu	Cao Zhicheng	Segunda	(05)275-6561
D´ Carlos	Olvera Lascano Carlos Alejandro	Centro, diagonal a victoria ventura plaza	0991880182
Guacamole Grill&Lounge	Arévalo Álvarez Omar Guillermo	Camilo Arévalo #4 Y La I	0989112733
Mama Silva	Sánchez Córdova Narcisa Séptima	Segunda	(05)275-2240
Marisquería Ocean Azul	Santillan Chang Carol Horacio	Tercera	(05)275-4224
Zelai	Columbus Murillo Fernando Xavier	Vía a valencia	0958879458

Asadero Gordo Glenn	Calderón Zambrano Alex Enrique	Vía Buena Fe, diagonal a la casa judicial.	0993992386
Chifa Xiang Long Cao	Cao Zhitao	Av. 7 De Octubre # 1452 Y Decima Sexta	(05)275-0394
La Esquina De Ales # 1	Zambrano Granja Luis Gustavo	Av. Jaime Roldós Aguilera S/N Y Decima Quinta	0994085324
Lo Nuevo De Filipaho	Arroyo Caicedo Eduardo Felipe	Av. 7 De Octubre Solar 5 Y Decima Cuarta	0984568680
Marisqueria Pata Gorda	Murillo Cordova Maicol Pedro	June Guzmán y once ava	(05)276-1523
Asadero el Chato	Tonny Calvache	Calle jose Joaquín de olmedo	0996257100
Tipi Tapa	Manuel Ube	Calle México y jose joaquin de olmedo	0986923005

## BARES

ESTABLECIMIENTO	PROPIETARIO	DIRECCIÓN	TELÉFONO
Bar Jagermeisters	Macías Matamoros Miguel Arturo	Camilo Arevalo Y Argentina Esquina ,Mz. 5 Solar 5	0995180717
Antojitos Burguer	Verduga Leon Yaco Boris	Bolivar Y Decima Cuarta	0997392596
Karaoke Fay	Castillo Herrera Cristóbal Colon	Av. June Guzman De Cortes S/N E/ Decima Y Decima Primera	0994787567
La Quinta Avenida	Campuzano Murillo Betty Vanessa	Calle Quinta # 1200 Y La B	0999817928
Horus	Lascano Pisco Mario Patricio	Cdla. San Jose, Av. Jaime Roldos # 1705 E/ 16 Y 17	0979937227
La Voz Quevedo	Oña Villalva Billy Jaime	Jose Joaquin De Olmedo S/N Y Chile	(05)275-8998
D' Xiomy	Montiel Fajardo Elias Rolando	Calle Ee.Uu # 210 Y Colombia	0981853513
Ice "La Vie Est Belle"	Bustamante Moreno Marco Antonio	Av. June Guzman S/N Y Decima Primera	0993533074

## SODAS-SNACK BAR

ESTABLECIMIENTO	PROPIETARIO	DIRECCIÓN	TELÉFONO
Miel Y Frutas	Costales Franco Paula Salome	Av. 7 De Octubre S/N Y Sexta	(05)275-9020
Naturissimo	Degeremcia S.A.	Bolívar Y Decima Primera	(04)500-0166
Sorbetto Artesanal	Dumilesa S.A	C.C. Paseo Shopping Quevedo Lc. 10	0997239248
Subway Quevedo	Alimentos Quevecor S.A.	C.C. Paseo Shopping Quevedo Local 10-A	0989240855
Telepizza	Telepizza Ecuador S.A.	C. C. Victoria Ventura Plaza, Planta Baja	(04)605-5992
Waffles & Crepes Depuis 2017	Espinoza Alava Allison Lisseth	Cdla. Venus Del Rio. Calle 24 De Mayo S/N C.C Paseo Shopping Quevedo	0992226923
Empanadas De Nico	Martinez Vasquez Henry Abelardo	Decima Octava Sl. 02 Y Atahualpa	0989739656
Faisal Burguer	Ibarra Hidalgo Wellington Oswaldo	C.C. Paseo Shopping Quevedo Local C-2	0999118296
Jary	Romero Loor Raquel Jacqueline	Brazil S/N Y Guatemala	0991687292

*Tabla 2 Lugares Turísticos de Quevedo*

<b>Lugares turísticos</b>	
<p><b>Iglesia “San José “</b></p> 	<p><b>Parque Central</b></p> 
<p><b>Puente Humberto Alvarado</b></p> 	<p><b>Parque El Bocachico</b></p> 
<p><b>Palacio de cristal</b></p> 	<p><b>Malecón de Quevedo</b></p> 

<p style="text-align: center;"><b>Shopping Center</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Parque el Velero</b></p> 
<p style="text-align: center;"><b>Ruta del río</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Manila Park</b></p> 

**Fuente: Municipio de Quevedo**

## 2.2. Situaciones detectadas

- Una de las primordiales afectaciones que obtuvo el turismo y gastronomía debido a la pandemia que empezó a inicios de marzo del 2020, fue el cierre de diversos puntos y lugares de distracción para evitar aglomeraciones, sin embargo, se generó una gran pérdida económica para muchos de los propietarios de sitios turísticos.
- La fomentación del turismo y gastronomía no está al alcance de los ciudadanos Quevedeños o visitantes, por falta de información.
- La plataforma digital del “GAD MUNICIPAL DE QUEVEDO”, no cuenta con información actualizada sobre los diversos medios de difusión para que la población en general, conozca ampliamente la diversidad de especies y deliciosa

gastronomía con la cual cuenta la ciudad de Quevedo, más conocida como la ciudad del río.

- La ciudad de Quevedo, no cuenta con un plan estratégico de cómo mejorar, promover el turismo y la gastronomía e incluso no existe una facilidad digital mediante un código QR par que los turistas mediante el avance tecnológico ejecuten su recorrido y disfruten de las delicias gastronómicas que posee la ciudad del río.
- Se destaca que en gran porcentaje se perjudicó la fuente de empleo a nivel nacional e internacional, con la llegada del covid-19, miles de conciertos, seminarios, y muchos factores se establecieron en un balance perjudicial.

### **2.3. Soluciones planteadas**

De acuerdo a la investigación realizada se propone las siguientes soluciones para así poder tener un objetivo claro y conciso de cómo rescatar la oferta gastronómica y desarrollo turístico en el cantón, Quevedo.

- Luego de los estudios realizados en el cantón Quevedo se logró observar que la gastronomía que posee este lugar y la gran variedad de atractivos turísticos, segmentan una combinación de convertirse en uno de los mejores destinos turísticos del Ecuador.
- Elaborar una guía turística objetiva, donde se determine los lugares más visitados y el área de restaurantes definido en diversas secciones, generando a su es un impacto emblemático y circunstancial, para así poder incentivar el turismo y las delicias que posee nuestra ciudad más conocida como ciudad del Río.



# GUIA GASTRONOMICA DE QUEVEDO



# OFERTA



**Bollo de  
pescado**

La gastronomía de Quevedo es muy variada, entre sus platos típicos podemos encontrar, el bistec de hígado, los bollos de pescado, el estofado de bocachico el chaulafan y un sin fin de variedad gastronómica que los visitantes pueden disfrutar.



**Bistec  
de  
hígado**

## COMIDAS TÍPICAS

- ✓ Bolon de Verde
- ✓ Caldo de Salchicha
- ✓ Cazuela de Pescado
- ✓ Ceviche de Camarón
- ✓ Cocadas
- ✓ Empanada de Verde
- ✓ Encebollado de Pescado
- ✓ Gatitas
- ✓ Humitas
- ✓ Muchines de yuca
- ✓ Tortilla de maíz



**Estofado  
de  
bocachico**



# LUGARES TURÍSTICOS

Quevedo está ubicado en la costa ecuatoriana, en la Provincia de Los Ríos. La ciudad de Quevedo se constituye como uno de los puertos fluviales más importantes del país. Quevedo tiene un profundo sentimiento artístico y cultural. En las calles se puede observar distintas manifestaciones públicas; al recordar anécdotas del vivir pasado y leyendas con costumbres que están presentes hasta en las actuales generaciones.

**IGLESIA  
CENTRAL**



**Puente**

**Palacio  
de  
cristal**



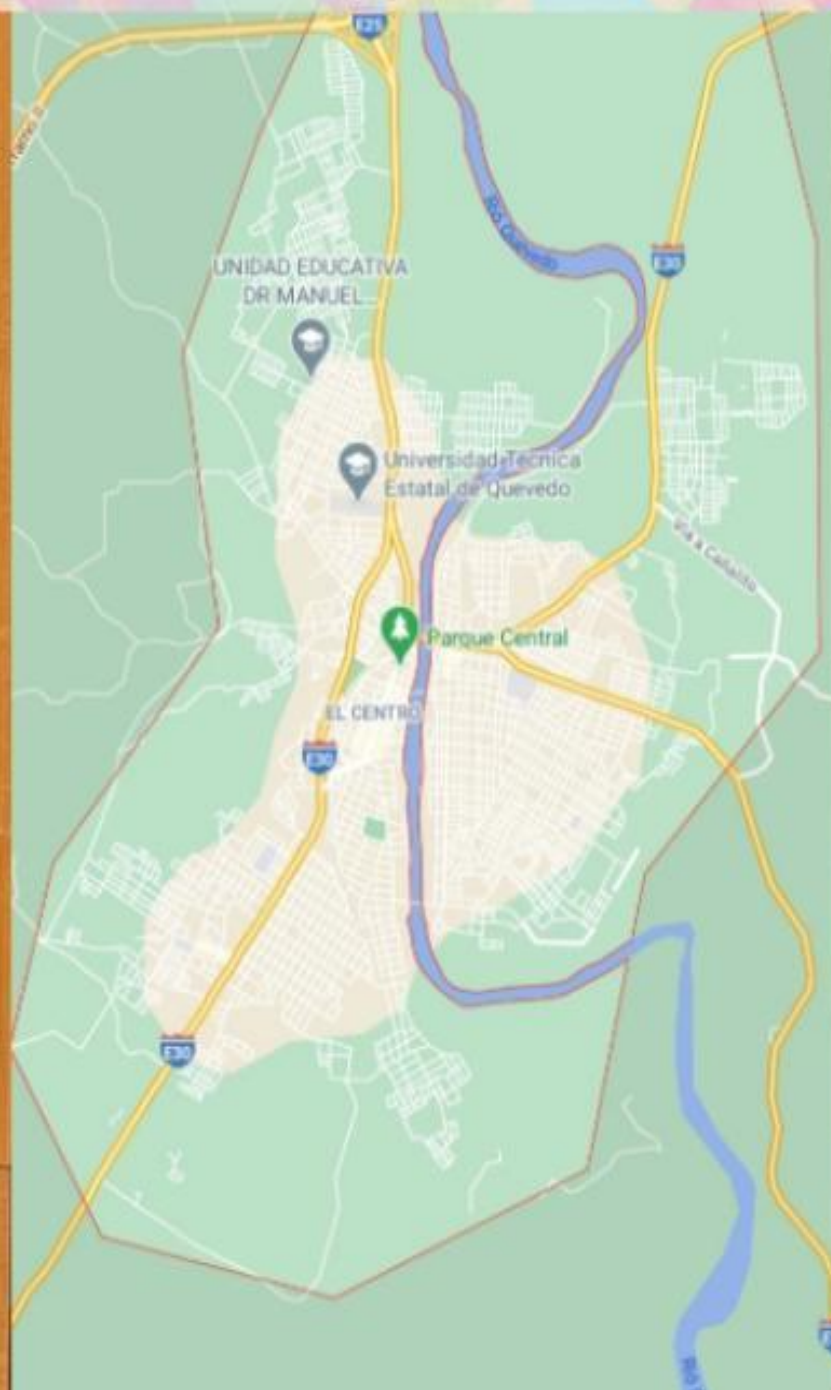
**PARQUE  
DE LA  
FAMILIA**

**Ruta  
del Rio**



**Parque  
bocachico**

# MAPA TURÍSTICO DE QUEVEDO



ECU SERVICIO INTEGRADO DE SEGURIDAD  
**911**

*línea única para emergencias!*

**EMERGENCIAS  
MARQUE**

**911**



## 2.4. Conclusiones

El desarrollo de la investigación nos permitió llegar a las siguientes conclusiones del tema de estudio:

- Existe un gran número de restaurantes de diversos tipos que han aperturado en los últimos años, pero también aún se mantienen otros negocios que se iniciaron hace décadas y que aún están vigentes, ambos grupos de negocios son representativos en la oferta gastronómica de la ciudad.
- La gastronomía y el turismo son dos términos que van de la mano, en Quevedo existe una amplia diversidad de establecimientos relacionados con la parte gastronómica, tales como restaurantes, bares y snacks bar que representan una variada oferta para los turistas.
- Una guía gastronómica contribuye a conocer las opciones que le brinda la ciudad de Quevedo en lo referente a la gastronomía y lugares turísticos que pueden visitar, lo cual ayuda a promover el interés de las personas y por ende a incrementar el turismo.

## **2.5. Recomendaciones**

- Se sugiere que se profundicen más en el estudio de la gastronomía autóctona y que sirva para desarrollar nuevos programas y proyectos que busquen mejorar el desarrollo del turismo gastronómico en este lugar.
  
- Se propone implementar una base de datos sobre la oferta gastronómica que existe en la ciudad, con registros de visitantes para realizar monitoreo sobre sus expectativas de demandas y motivaciones en relación al turismo gastronómico.
  
- Se recomienda promover y mejorar el desarrollo turístico utilizando estrategias como la implementación de la guía gastronómica, además se debe mantener todas las medidas de bioseguridad, por motivos de que aún la pandemia no culmina, y para reactivar la economía sería de gran importancia que se tomen las medidas sanitarias para cada establecimiento gastronómico.

## Bibliografía

- Alvarado, A. (2018). *ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN QUEVEDO*. GUAYAQUIL: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Astrid, L., & Karen, M. (2029). *ANÁLISIS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL DE LOS CANTONES SALITRE Y SABORONDOM , PARA EL DISEÑO DE UNA RUTA TURISTICA* . Guayaquil: Universidad Técnica de Guaayaquil.
- Carpio, T. (09 de 04 de 2017). *Importancia autoayuda* . Recuperado el 15 de 03 de 2021, de <https://www.importancia.org/estrellas-michelin.php>
- Carvajal, R. (2019). *Incidencia del turismo gastronómico en el desarrollo económico* . Quevedo: Universidad Técnica de Babahoyo.
- Cevallos, A. (4 de 06 de 2020). *Ecuador Turístico*. Recuperado el 17 de 03 de 2021, de <https://www.ecuador-turistico.com/2015/02/turismo-en-quevedo.html>
- Diario.ec. (14 de 03 de 2019). *gastronomía*. Quevedo, Los Ríos, Ecuador.
- Equipo de profesores del centro de documentación. (2017). *Diseño de oferta gastronómica ,tipos,estructuras, planificación y grupo de alimentos*. Madrid: Servicios de restauración.
- Gurría, M. (2017). *Introducción al Turismo*. México: Editorial Trillas. .
- Hernández, C. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción . *Revista científica multidisciplinaria de prospectiva*, 82.
- Moreno, M., & Coromoto, M. (2011). Evolución,conceptos,componentes y clasificación. *Turismo y producto turístico*, 135-137.
- Navarro, J. (03 de 08 de 2016). *Definición ABC*. Recuperado el 16 de 03 de 2021, de <https://www.definicionabc.com/geografia/guia-turistica.php>
- Organización Internacional del trabajo . (09 de 04 de 2020). Nota informativa de la OIT. *El impacto del Covid-19 en el sector del turismo*, pág. 01.
- Parker, J. (13 de 04 de 2014). *Gastronomía internacional*. Recuperado el 15 de 03 de 2021, de <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/que-es-gastronomia/>
- Pérez, J. (09 de 06 de 2016). *Definición .com*. Recuperado el 15 de 03 de 2021, de <https://definicion.de/buffet/>

- Pérez, L. (2014). *Turismo Cultural: una oportunidad para el desarrollo local*. Santiago de Chile: Guía Metodológica 1° edición .
- Porporatto, M. (09 de 07 de 2016). *Que significado.com*. Recuperado el 15 de 03 de 2021, de <https://quesignificado.com/gastronomia/>
- Zariaga, B. (09 de 08 de 2018). *Restaurante Oriental*. Recuperado el 16 de 03 de 2021, de <https://lorenzo416.wixsite.com/restaurante-oriental/single-post/2018/03/09/origen-historico-del-chaulafan>

## ANEXOS

