



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



**DOCUMENTO PROBATORIO DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL
EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN: HOTELERÍA Y TURISMO**

PROBLEMA

**ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO Y SU INCIDENCIA
EN LA ECONOMÍA EN EL CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2021.**

AUTORA:

MANZABA SABANDO DAMARIZ JAMILETH

TUTORA:

ING. PATRICIA RAMIREZ CONTRERAS, MSC.

QUEVEDO- LOS RÍOS – ECUADOR

2021



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedicamos principalmente a Dios, por ser el inspirador y darnos fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados. A nuestros padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes eh logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy.

A mi hijo que es el mejor regalo que haya podido recibir de parte de Dios. Eres mi mayor tesoro y también la fuente más pura de mi inspiración; A mi esposo que ha estado conmigo incluso en los momentos más turbulentos que estuviste motivándome y ayudándome hasta donde tus alcances lo permitían.

A nuestras hermanas (os) por estar siempre presentes, acompañándonos y por el apoyo moral, que nos brindaron a lo largo de esta etapa de nuestras vidas. A todas las personas que nos han apoyado y han hecho que el trabajo se realiza con éxito en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



AGRADECIMIENTO

El agradecimiento de mi tesis es principal es a Dios quien me a guiado y me a dado la fortaleza de seguir adelante. A mis padres que han sido un Pilar fundamental. A todos mis familiares que con su apoyo incondicional me supieron transmitir fortaleza para alcanzar la meta propuesta.

A los catedráticos de la universidad técnica de babahoyo extensión Quevedo por haberme aceptado ser parte de ella y las puertas de su seno científico para poder estudiar mi carrera, así como también a los diferentes docentes que brindaron sus conocimientos y su apoyo para seguir adelante día a día.

finalizar, también agradezco a todos los que fueron mis compañeros de clase durante todos los niveles de Universidad ya que gracias al compañerismo, amistad y apoyo moral han aportado en un alto porcentaje a mis ganas de seguir adelante en mi carrera profesional.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO



RESUMEN

El turismo es un fenómeno económico y social que determina que la gastronomía es un factor que engloba el turismo y es a su vez una parte fundamental en el desarrollo de los ejes económicos de una nación, es por ello que a través del tiempo el turismo se ha convertido en un motor clave del progreso socioeconómico a nivel mundial. A través de la presente investigación busca determinar como el turismo gastronómico ha influido en la economía del cantón Quevedo, desde el punto de vista cultural la gastronomía quevedeña ha sido un digno representante a través del tiempo la exquisitez y variedad de sus platos son reconocidos obteniendo premio a nivel nacional, lo que ha influido que la demanda por alimentos se incremente y con ello surjan microemprendimientos que ayudan a las familias a obtener sus recurso de manera sustentable y mejorar su calidad de vida. El turismo gastronómico, ha sido uno de los atractivos más cotizado del cantón donde se puede degustar diferentes tipos de platos que son elaborados de forma tradicional, como lo es cocidos en leña, envueltos en hojas de plátano, hervidos en ollas de barro, lo cual ha sido positivo para la economía ya que la demanda por probar estos platillos se ha incrementado.

Palabras clave:

Análisis

Turismo gastronómico

Incidencia en la economía



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO



ABSTRACT

Tourism is an economic and social phenomenon that determines that gastronomy is a factor that encompasses tourism and is in turn a fundamental part in the development of the economic axes of a nation, that is why over time tourism is it has become a key driver of socio-economic progress globally. Through this research, it seeks to determine how gastronomic tourism has influenced the economy of the Quevedo canton, from the cultural point of view, Quevedo gastronomy has been a worthy representative over time, the exquisiteness and variety of its dishes are recognized, obtaining an award. at the national level, which has influenced the demand for food to increase and with it the emergence of micro-enterprises that help families obtain their resources in a sustainable way and improve their quality of life. Gastronomic tourism has been one of the most sought-after attractions in the canton where you can taste different types of dishes that are made in a traditional way, such as cooked on firewood, wrapped in banana leaves, boiled in clay pots, which It has been positive for the economy as the demand to try these dishes has increased

Keywords:

Analysis

Gastronomic tourism

Impact on the economy

Contenido

1. INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. DEL PROBLEMA	3
1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO.....	3
1.5 SUSTENTO TEÓRICA	6
1.5.1 Turismo gastronómico.....	6
1.5.2 Importancia del turismo gastronómico	6
1.5.3 Evolución del turismo gastronómico	7
1.5.4 Gastronomía en el turismo ecuatoriano	7
1.5.7 Importancia económica	9
1.5.8 Factores que influyen a la económica.....	9
1.5.9 Crecimiento Económico	9
1.5.10 Desarrollo sustentable	10
1.5.11 Economía y sociedad.....	10
1.5.12 Economía y turismo.....	11
1.7 TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	13
¿Qué le parece la gastronomía quevedeña?	13
¿Qué le parece la gastronomía quevedeña?	14
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	16
2.1 DESARROLLO DEL CASO	16
2.2 SITUACIONES DETECTADAS	17
Promoción gastronómica	23
2.4. CONCLUSIONES	24
2.5 RECOMENDACIONES	26
Bibliografía	27
ANEXOS	28

1. INTRODUCCIÓN

El turismo que hace poco años era de exclusividad para gente adinerada que podía conocer, países su cultura y tradiciones hoy en día, es un fenómeno mundial que está en cada nación, provincia o ciudad están, representativo su progreso, que se ha convertido en uno de los generadores más importantes de recursos económico impulsando el microemprendimiento, fuentes de empleo, que benefician a sus habitantes mejorando su calidad de vida. Pero cuando se habla de turismo no solo se refiere al que se realiza de una nación a otra, el turismo se da dentro de una misma localidad enfocados en distintos sectores, es así como nacen diferentes tipos de turismo de aventura, cultural, de consumo hasta llegar al turismo gastronómico que cada día cobra más fuerza y se impone más al ser elegido.

Países como México, Italia, Tailandia, Argentina, son muestras de que el turismo gastronómico los representa muy bien, demostrando la tradición de su gente, a través de la infinidad de platos culinarios, de esta manera sean posesionado en el mercado atrayendo a turistas de diversas nacionalidades a explorar la cultura, convirtiéndose de esta manera en uno de los sectores de mayor valor y del cual todos quieren participar experimentado la exclusividad de sabores que se sirven en cada plato.

Ecuador no se queda atrás la gastronomía es parte de la atracción turística que posee, cada una de las regiones que integran al país mostrando la diversidad de la cocina culinaria que posee su forma de preparación, emplatados captando la atención de turistas de todas partes del mundo, que no se van sin ver degustados los típicos platillos tradicionales de acuerdo la provincia donde se localizan.

A través de la presente investigación busca determinar como el turismo gastronómico ha influido en la economía del cantón Quevedo, desde el punto de vista cultural la gastronomía quevedeña ha sido un digno representante a través del tiempo la exquisitez y variedad de sus platos son reconocidos obteniendo premio a nivel nacional, lo que ha influido que la demanda por alimentos se incremente y con ello surjan microemprendimientos que ayudan a las familias a obtener sus recursos de manera sustentable y mejorar su calidad de vida.

Para la elaboración del tema de estudio se procedió aplicar los métodos y técnicas investigativas de análisis, exploratoria, estadísticas, descriptivas, de observación que revelan como el turismo gastronómico ha dado un impulso significativo a la economía quevedeña.

Capítulo I: Se compone del estudio del caso que se está presentando, planteamiento del problema, justificación de su realización, para luego plantear la fundamentación teórica que va de acuerdo a las variables del tema citando autores y años de publicación para finalizar con el marco metodológico.

Capítulo II: Muestra el desarrollo del caso del cual se ha obtenido información en cada uno de los procesos realizados, para plantear las situación y posibles soluciones, dado paso a las conclusiones finales y recomendaciones que serán sustentadas en base a los hechos encontrando.

CAPÍTULO I. DEL PROBLEMA

1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO

Análisis del turismo gastronómico y su incidencia en la economía en el cantón Quevedo, año 202.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Con una población de 150.827 habitantes, Quevedo es considerado uno de los cantones con un mayor índice de desarrollo a nivel provincial, esto se debe en gran parte al ahínco de su gente quienes luchan día a día por lograr un mejor futuro y bienestar para sus familias. En la ciudad se sitúa el río Quevedo el cual es parte de los varios atractivos turísticos que tiene el cantón, su ubicación, clima, naturaleza que le rodea le han potencializado en ser un atrayente para los visitantes lo que ha influido que en los últimos años la demanda turística se haya aumentado y con ello el comercio de todo tipos de bienes y servicios.

El turismo gastronómico, ha sido uno de los atractivos más cotizado del cantón donde se puede degustar diferentes tipos de platos que son elaborados de forma tradicional, como lo es cocidos en leña, envueltos en hojas de plátano, hervidos en ollas de barro, lo cual ha sido positivo para la economía ya que la demanda por probar estos platillos se ha incrementado, y con ello surjan nuevos emprendimientos que ofrecen los mismo o variados platos sin perder la tradición quevedeña.

A pesar de ser un gran aporte para la economía de la ciudad a través del turismo gastronómico que se genera, este también enfrenta retos que se deben mejorar para cumplir con las expectativas y lograr un mayor desarrollo económico mediante la degustación de platos emblemáticos, entre los problemas que hoy en día afronta el turismo gastronómico es que no todos los expendedores de alimentos están capacitados para brindar una buena atención en cuanto a calidad y servicios se refiere, debido a que ha existido quejas en cuanto

a la mala manipulación de los alimentos, mal manejo de los desechos sólidos lo que repercute en el desarrollo de los mismo comercio y por ende en la economía del cantón ya que a través de estos emprendimientos se generan ingresos y fuentes de empleo de manera directa e indirecta.

Es necesario que los expendedores de alimentos conscientes de la importancia que representa la gastronomía quevedeña, se organicen de manera planificada para trabajar en aquellos inconvenientes de manera que se busque un mayor impulso en el arte culinario través de un buen servicio con calidad y eficiencia, de esta manera atraer más visitantes y reactivar el comercio, generar trabajo y por ende mejorar el nivel de vida de sus habitantes.

1.3 JUSTIFICACIÓN

Se justifica la presente investigación por la importancia que tiene el tema en sector de productivo del cantón, hoy en día a nivel mundial el turismo gastronómico mueve cifras económicas importantes, permitiendo de esta manera el desarrollo de nuevos emprendimientos que tienen relación al área del arte culinario, dando a conocer la cultura de una forma más experiencial y participativa.

La gastronomía que se realiza en Quevedo, ha influido para promover parte del turismo que se desarrolla actualmente, el arte de la mezclar de sabores, formas de cocción de los alimentos, emplatados representan las vivencias y tradiciones de su pueblo, que con el tiempo se han ido desapareciendo, pero que con el dinamismo turístico se está recuperando poco a poco.

La afluencia turística a representado para el cantón que la demanda por bienes y servicios se amplíe y con ello la venta de alimentos aumente de manera considerable, motivando a que más personas opten por vender diferentes tipos de comidas y bebidas a cambio de un valor monetario lo cual es positivo para el progreso de la ciudad que impulsa crecimiento, empleo y equidad social.

Al plantear la investigación se busca beneficiar a los habitantes del cantón, los cuales se pueden organizar, planificar y apegándose a las normas legales, crear sus propios

negocios donde expongan su arte a través de la cocina dando a conocer la riqueza cultural que poseen los quevedeños, encontrando de esta manera una alternativa sustentable de generar ingresos.

1.4. OBJETIVO

1.4.1 Objetivo general

✓ Realizar análisis del turismo gastronómico y su incidencia en la economía en el cantón Quevedo.

1.5 SUSTENTO TEÓRICA

1.5.1 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio.

El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años junto con su promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional. Habiendo identificado su ventaja competitiva, cada vez más destinos en todo el mundo buscan posicionarse como destinos de turismo gastronómico. En los últimos años para promover el turismo gastronómico en todo el mundo, incluido el Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT, que se realiza anualmente alternando entre Donostia/San Sebastián (España) y un país anfitrión internacional. (Pololikashvili, 2020).

1.5.2 Importancia del turismo gastronómico

La gastronomía es un recurso que forma parte de la historia cultural de pueblos y comunidades. El desarrollo del turismo gastronómico, se refleja en la literatura científica mayoritariamente, a través de estudios de satisfacción de los turistas con el producto turístico, por lo que no se cuenta de suficiente información que resulte del análisis de la interrelación gastronomía, turismo, desde una perspectiva amplia. En este contexto, se hace necesario contribuir a una visión de la gastronomía como parte de las diversas expresiones culturales locales. Se analiza la interrelación del turismo local y su vinculación con la gastronomía.

El alcance de la gastronomía por lo amplio, no se circunscribe únicamente a la necesidad de comer, sino que la trasciende, al ser considerada como expresión social construida socialmente, que contribuye a determinar la identidad de grupos poblacionales con similar tradición culinaria, desde los puntos de vista local y territorial, siendo un factor a tomar en cuenta en el desarrollo, al aportar el aprovechamiento de la flora y la fauna. Todo

ello implica el significado simbólico que representa como oferta alimenticia, marcada con la impronta que dan tanto la historia, como el conocimiento, (Vega, y otros, 2019).

1.5.3 Evolución del turismo gastronómico

El turismo como fenómeno a nivel mundial empieza a organizarse a partir de la segunda mitad del siglo XIX, transformándose en el siglo XX (Trigo, 1993) en una actividad de masas (turismo de sol y playa), siendo esta modalidad la principal fuente de riqueza. Sin embargo, en el presente trabajo no se analizará este tipo de turismo, sino el turismo gastronómico como modalidad del turismo rural, definiéndose como aquella actividad turística realizada en el espacio rural, compuesta por una oferta integrada de ocio, dirigida a una demanda cuya motivación es el contacto con el entorno autóctono, que tiene una interrelación con la sociedad local.

En las últimas décadas, es de sobra conocido el interés que ha despertado en los ciudadanos, tanto nacionales como extranjeros, el turismo desarrollado en zonas rurales, debido a una fuerte atracción por las actividades deportivas, culturales, gastronómicas, etc., motivado por un cambio en diversos factores que han incidido en la modificación de los hábitos y valores del consumidor (Vasquez, Morales, & Perez, 2018).

1.5.4 Gastronomía en el turismo ecuatoriano

Las políticas públicas ecuatorianas para el sector turístico, se encaminan en el mejoramiento de la oferta. Según estimaciones, llegaron a Ecuador en el año 2019, 1.543,165 turistas internacionales y en el año 2014 llegaron 1'557.006 de turistas internacionales (Ministerio del Turismo [MINTUR], 2019). En las exportaciones no petroleras, el turismo en Ecuador ocupa el tercer lugar, luego del banano y el camarón.

Ecuador se está configurando en los últimos años como un destino cada vez más importante en América Latina. Así, junto con su importante riqueza patrimonial, enriquecida con las dos ciudades Patrimonio de la Humanidad Quito y Cuenca, su especial cultura culinaria en diferentes zonas del país, sus parques naturales y las ciudades de importancia en el mundo de los negocios, han implicado un incremento significativo del número de turistas en los últimos años. Siguiendo este orden de ideas, puede afirmarse, que,

en la actualidad, el turismo en Ecuador es un eje fundamental para la reactivación económica, la generación de empleos, la inversión local y extranjera, el desarrollo de infraestructuras hoteleras y de restauración, pero, sobre todo, un generador de divisas para el país, (Vega, y otros, 2019).

1.5.5 Turismo gastronómico como expresión cultural

La valorización de las relaciones que unen la gastronomía y la cultura ha dado vida a un proceso de patrimonialización de los alimentos que se afirman como elementos tangibles de la cultura local y ofrecen nuevas posibilidades de diversificación para los destinos turísticos.

El turismo se caracteriza, cada vez más, como una actividad que proporciona al viajero una oportunidad de enriquecimiento personal y cultural. La movilidad turística pasa de ser un mero desplazamiento físico a identificarse como una experiencia introspectiva. Así, empiezan a desempeñar un papel importante todos aquellos elementos de la oferta turística de un destino que permiten al viajero experimentar este crecimiento cultural a lo largo de su viaje, (Hernández, 2019).

1.5.6 Economía

La Economía como ciencia está ligada, en última instancia, a la necesidad de dar solución espacial y temporal permanente al llamado Problema Económico. Tal problema surge de la escasez de los recursos disponibles en relación a las necesidades que son necesarias de satisfacer. Esta escasez de recursos alcanza hoy día, y desde hace ya bastante tiempo, a los dos únicos recursos libres que consideraban los economistas clásicos: el agua y el aire, y ello es la primera causa del llamado «problema ecológico».

La escasez relativa introduce la necesidad de «administrar» y la Economía puede ser definida como «la ciencia que se ocupa de administrar recursos escasos en orden a la satisfacción de necesidades humanas. Dicha administración se produce en base a la posibilidad de usos alternativos de los recursos, lo que requiere la introducción de pautas,

critérios o principios en base a los cuales se establezca un sistema de preferencias para la asignación de los mismo, (Carrasco, 2019)

1.5.7 Importancia económica

Es fundamental porque la economía es el cimiento de sociedad, sin ella las personas no sabrían cómo administrar sus ingresos y gastos y no podrían satisfacer sus necesidades de una manera eficaz.

Por otra parte, un dato que también es muy importante es que la economía permite el desarrollo de los países ya que ésta nos permite saber qué producir, cómo producir y para quién producir, y con base en ello tener más ganancias y un mayor desarrollo, (Euroinnova, 2018).

1.5.8 Factores que influyen a la económica

Para lograr el desarrollo sustentable de la economía se hace necesario aumentar significativamente los volúmenes de inversión real tanto pública como privada. Cabe destacar, que esta última variable ha estado estancada por muchos años, e incluso ha experimentado un proceso de franco retroceso, debido a la incidencia de una multiplicidad de factores, entre los que destacan los aspectos económico-financieros. Al respecto, variables como la inflación, devaluación monetaria, precios finales del producto, demanda, acceso al financiamiento, entre otras afectan las decisiones de inversión de los empresarios.

A nivel operativo la industria de la confección ha confrontando graves problemas en los últimos años, como son: Bajos niveles de ventas y producción, dificultades para la colocación de mercancías, alto nivel de capacidad ociosa, cierre de empresas, entre otros. (Sandrea, Boscá, & Romero, 2019).

1.5.9 Crecimiento Económico

hace referencia a los términos de renta y a la producción de bienes y servicios que genera un país en un largo periodo de años. Dentro de renta se engloban conceptos como el

ahorro o inversión de los individuos, balanza comercial, etc., en general, el indicador que mostrará este Crecimiento Económico será el PIB (Producto Interior Bruto) de un país.

Para definir este fenómeno, hay que estudiar el ciclo económico a corto plazo y observar si hay mejoras en la Economía de ese país durante un periodo de varios años. Las variables que habrá que observar de un país serán, su nivel de consumo, su inversión, la ejecución y control del gasto público y las relaciones entre las exportaciones e importaciones. Cuando se incrementa la riqueza de un país, es decir el PIB, se llegará al Crecimiento Económico para posteriormente dar paso al Desarrollo Económico. (González, 2019).

1.5.10 Desarrollo sustentable

Desarrollo sostenible y sustentable debe ser un compromiso prioritario de todos los gobiernos, en busca de mejorar la calidad de vida de sus pueblos, generando crecimiento económico con conciencia ambiental sobre los recursos naturales que nos ofrece la tierra, si queremos dar a las generaciones futuras un planeta en el cual vivir.

Los países de Latinoamérica presentan un crecimiento acelerado que no responde a un desarrollo armónico de todos sus componentes. Nace un sector moderno, en el que la expresión física y patrones de consumo no se diferencian sustantivamente de los países desarrollados y, por otro lado, se incrementa la población en condiciones de pobreza, que ocupa sin control el territorio, causando problemas ambientales que no han sido atendidos adecuadamente, (Barrios, 2019).

1.5.11 Economía y sociedad

Un sistema económico es aquel tejido social en el que el hombre dispone de una gran variedad de bienes y que satisface con estos sus múltiples necesidades y deseos materiales, organizados en forma tal que logran intercambiar productos y prestar servicios mutuamente. Un elemento importante en que se basa el sistema económico es a población, y esta nace de la existencia del hombre, ya sea productiva o dependiente, que al final será la de consumo.

Para producir determinado producto satisfactor a la sociedad, los recursos naturales juegan un papel importante, ya que, sin estos, el hombre no tendría la razón de su existencia. De igual forma, estos recursos naturales dependerán en gran medida de la capacidad tecnológica que se cuente para que tengan los recursos naturales cabida en el sistema económico, (Constante, 2020).

1.5.12 Economía y turismo

Es de conocimiento generalizado que el Turismo se ha convertido en una de las actividades económicas más importante de nuestro país y en especial de nuestra región. El Turismo no sólo impacta al propio sector económico, sino que además influye fuertemente en los resultados de otros sectores, en un aumento de la calidad de vida de nuestros habitantes y una mantención de nuestros atractivos naturales y su conservación como medio ambiente limpio y puro.

Empresas Turísticas deben poseer una estructura organizacional, y a que se acepta la existencia de una actividad humana inherente a las necesidades del individuo, de recreación, complementación y descanso; luego que obliga a su formación y afianzamiento en forma integrativa de las actividades de los pueblos, (Figuerola, 202).

1.5.13 Efectos Económicos del turismo

La revolución industrial da lugar a la aparición del germen del turismo de masas, al permitir la notable mejora de los medios de transporte - gracias a la aplicación de la invención de la máquina de vapor, tanto a los ferrocarriles, como a la navegación - y al favorecer el surgimiento de una importante clase media. En este periodo también se perfeccionan considerablemente las técnicas de comercialización de los productos turísticos.

Son varios los factores que inciden en la aparición del turismo de masas. Entre otros, hay que destacar el establecimiento de un nuevo orden internacional y el proceso de paz que sigue a la Segunda Guerra Mundial; la recuperación económica de las grandes potencias y la consolidación de las clases medias resultado de la misma; el avance de los medios de

transporte y de las infraestructuras, especialmente en relación al automóvil y al avión; así como la mejora de las condiciones laborales, gracias las vacaciones pagadas, a la generalización de la semana inglesa de cinco días o a la reducción de la jornada laboral, (Varela, 2017).

Platos típicos de la gastronomía quevedeña

La gastronomía de Quevedo es una de las actividades más influyentes e importantes del cantón, de cierta manera genera fuertes ingresos económicos a la zona, además trae consigo una multitud de beneficios para las personas que se dedican al servicio de la misma entre los platos más apetecidos están los siguientes: (Barrios, 2019).

- ✓ Seco de pollo
- ✓ Caldo de gallina
- ✓ Bollo de pescado
- ✓ Corviche
- ✓ Pescado frito
- ✓ Carne apanada
- ✓ Caldo de bola
- ✓ Humitas
- ✓ Chaul afán
- ✓ Arroz con pollo
- ✓ Arroz con menestra y carne asada
- ✓ Maduros asados
- ✓ Aguadado de gallina
- ✓ Empanadas

1.7 TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Encuesta

Para el desarrollo de la investigación se aplicó una encuesta a la población con la finalidad de obtener información relevante que permita comprender la evolución y los cambios suscitados en el sector turístico, de cómo la gastronomía ha pasado a ser un digno representante de la cultura y patrimonio de los quevedeños mediante sus emblemáticos platos formas de cocciones captando la atención de turistas nacionales y extranjeros que llegan a degustar el arte culinario quevedeño.

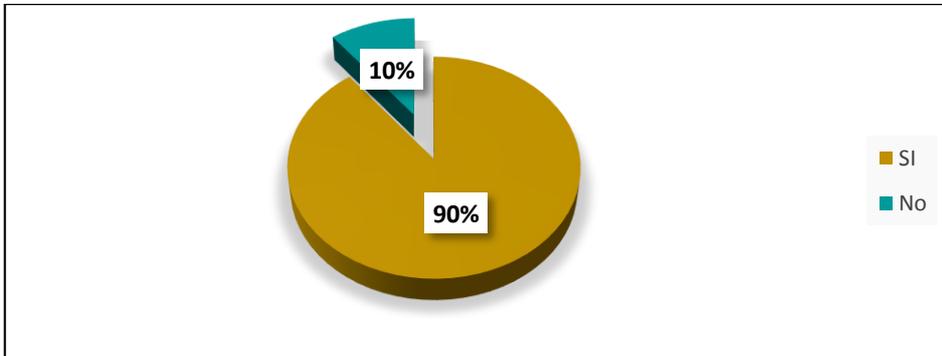
Cuestionario de encuesta realizada a los moradores del cantón Quevedo

Nº	Preguntas realizadas	Si	No
1	¿Ha probado la gastronomía quevedeña?		
2	¿Qué le parece la gastronomía quevedeña?		
3	¿Los servicios gastronómicos que le son ofrecido cumple a satisfacción sus necesidades?		
4	¿Cuál es su platillo favorito de la gastronomía quevedeña?		
5	¿Considera que la oferta de servicios gastronómicos es variada?		
6	¿Qué tipo de servicios gastronómicos le agradaría recibir?		
7	¿Cómo califica la gastronomía del cantón?		
8	¿Considera usted que los servicios gastronómicos cumplen con las normas de higiene?		
9	¿Qué tipo de problemas se ha encontrado en cuanto al servicio gastronómico y la atención que ha resido?		

Encuesta realizada a la población quevedeña sobre el turismo gastronómico y su incidencia en la economía en el cantón.

¿Ha probado la gastronomía quevedeña?

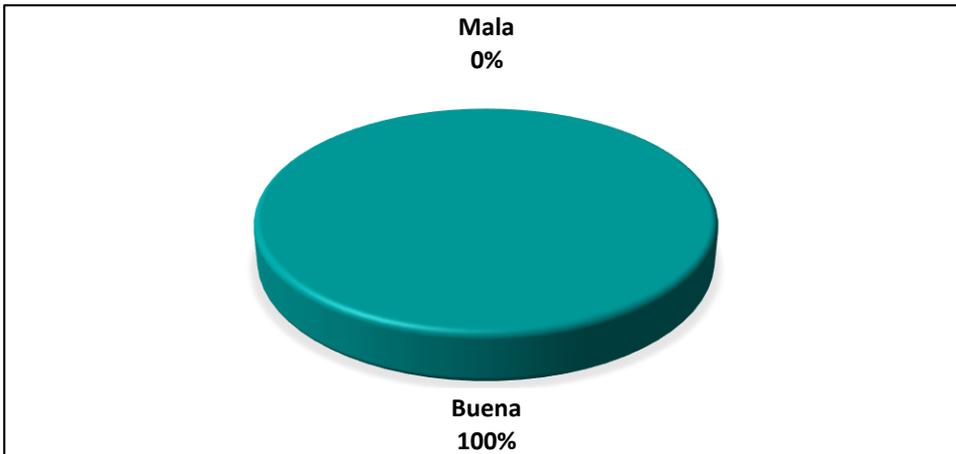
Figura 1. Gastronomía



Fuente: Habitantes del cantón Quevedo
Elaborado por: Damariz Manzaba

¿Qué le parece la gastronomía quevedeña?

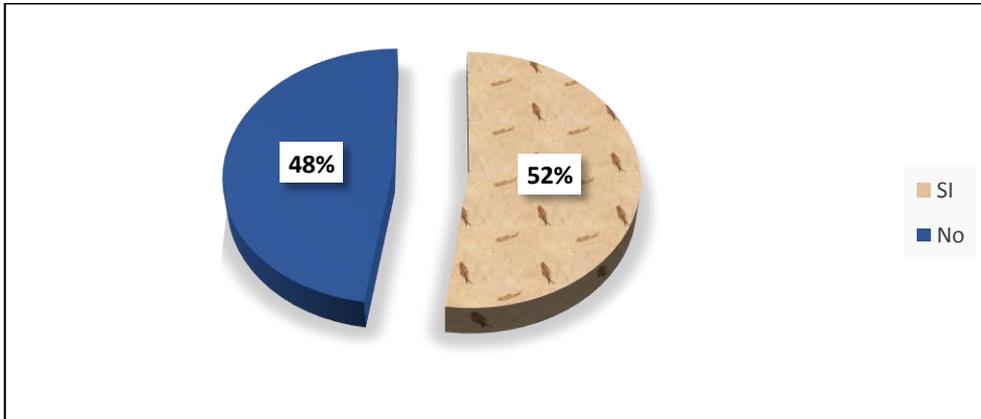
Figura 2. Calidad



Fuente: Habitantes del cantón Quevedo
Elaborado por: Damariz Manzaba

¿Los servicios gastronómicos que le son ofrecido cumple a satisfacción sus necesidades?

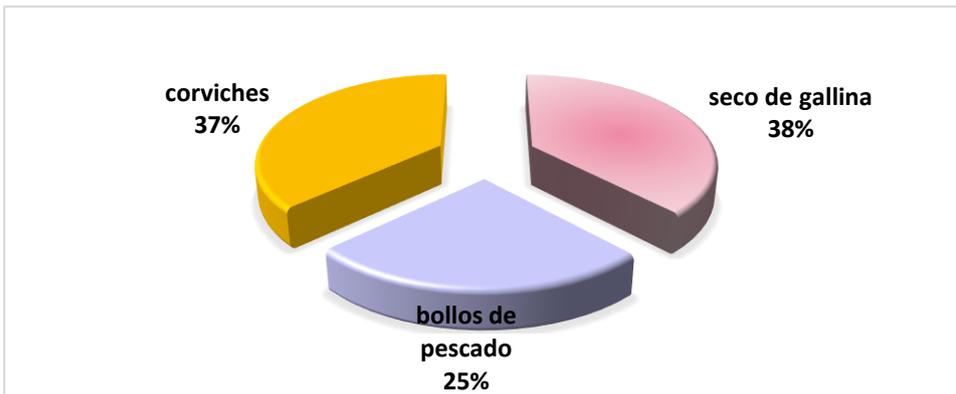
Figura 3. Servicios gastronómicos



Fuente: Habitantes del cantón Quevedo
Elaborado por: Damariz Manzaba

¿Cuál es su platillo favorito de la gastronomía quevedeña?

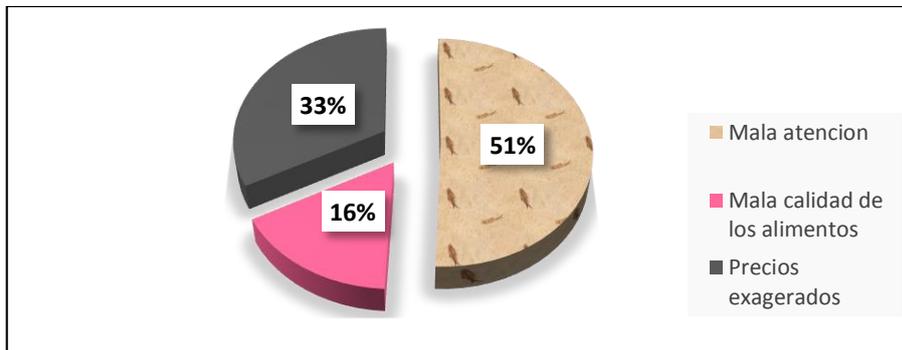
Figura 4. Platos



Fuente: Habitantes del cantón Quevedo
Elaborado por: Damariz Manzaba

¿Qué tipo de problemas se ha encontrado en cuanto al servicio gastronómico y la atención que ha residido?

Figura 5.-Problemas



Fuente: Habitantes del cantón Quevedo
Elaborado por: Damariz Manzaba

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 DESARROLLO DEL CASO

Para proceder con el desarrollo del caso, se procedió aplicar la metodología que contienen las técnicas de la encuesta, de las cuales se obtuvo información de como el turismo gastronómico ha sido un referente importante en el progresos económico del cantón, evaluando las fortalezas y debilidades de este sector como representante de la cultura y tradiciones de sus ciudadanos.

Aplicando el sondeo realizado se planteó el problema, donde se logró conocer parte de las necesidades que tienen los comerciantes expendedores de alimentos, los cuales manifestaron que precisan de la colaboración de las autoridades principalmente para que se promocióne los servicios gastronómicos que se ofrecen, el propósito es llegar a nuevos mercados y consumidores aprovechando la aceptación que tiene la gastronomía, además expusieron que no cuentan, con capacitaciones lo que puede influir de manera negativa si

el objetivo es reactivar el turismo, también reconocieron que deben organizarse de mejor manera y trabajar en falencias para brindar servicios eficientes al gusto del consumidor.

La gastronomía ha pasado a ser un factor importante dentro del turismo de Quevedo por lo cual requiere del apoyo y colaboración de todos, autoridades, comerciantes y el pueblo en general, beneficiándose y trabajando de manera organizada respetando las normas y estatutos de esta forma se promoverá la riqueza patrimonial a través del arte culinario de su gente.

2.2 SITUACIONES DETECTADAS

Durante la realización del proyecto de lograron detectar diversas situaciones que se da dentro del sector del turismo gastronómico, en el cantón, de entre las cuales se puede evidenciar que existe un descontento por parte de los expendedoras de alimentos quienes acusan a las autoridades de una falta de intereses en este sector, ya que no hay proyectos que se enfoquen en capacitarlos, en diferentes ámbitos con el propósito de lograr un mayor progreso de sus negocios y por ende de la economía ya que este sector turístico es muy dinámico y mueve cifras económicas importantes a diario.

En otro escenario también se conoció que existe falta de control por las autoridades, para el funcionamiento de lugares donde expenden alimentos ya que trabajan sin permisos y las condiciones de higiene no son las adecuada, dando un mala imagen a los demás comerciantes a considerar que van ser catalogados de la misma manera, por ello se ha hecho llamados a la autoridades apliquen las normativas de ley, a fin de controlar este tipo de problemas para beneficio de todos.

El análisis realizado revela que la población quevedeña está contenta, con la aceptación que tiene la gastronomía permitiendo que excursionistas, vengan a conocer la forma de cómo se preparan los alimentos, poniendo en alto las artes culinarias, que se han mantenido de forma tradicional por largos años, posibilitando, que las personas encuentren una manera de fructificar el talento que tienen en la cocina y comenzar con pequeños emprendimientos donde expenden alimentos para gusto de todos los consumidores, generando recursos para las familia, empleo perfeccionando la calidad de vida de muchos de ellos.

La actividad turística se caracteriza en la actualidad por grandes cambios motivados por la necesidad de adaptarse a una demanda cada vez más exigente y activa. Así, y entre otros cambios, nos encontramos con que los viajeros suelen realizar más viajes a lo largo del año, aunque de menor duración, están más informados tanto del destino.

Fruto de todos estos cambios, aparece un turismo temático entre el cuál destaca lo relacionado con la recuperación de la herencia cultural y social de las áreas geográficas, el contacto con la naturaleza y el conocimiento de las costumbres de la propia comunidad local. La gastronomía sugiere, y promueve, la idea de que el conocimiento de la gastronomía puede ser, a menudo lo es, la principal atracción para visitar una determinada región y no necesariamente una segunda o complementaria motivación del viaje.

EL buen servicio y una atención adecuada es una carta de presentación hacia los turistas, ya que la cultura propia de un pueblo se valora en sus costumbres, sus métodos de elaboración y preparación de alimentos; conocer un país incita al visitante a probar las variedades locales debido a que parte de su cultura está plasmada en su forma de alimentación. Los alimentos dejaron de ser solo para la nutrición y se convirtieron en una parte característica de un pueblo.

Hoy en día el turismo es el segundo mayor generador de divisas después del petróleo lo que lo convierte en su sector estratégico para los países de mundo que han visto en este campo una nueva modalidad de ser explotada en algunos países cuidan su impacto en el entorno natural mientras que otros poco o nada les interesa solo que genere recursos económicos ocasionando que en algunas naciones no son bien distribuidos exterminando la riqueza natural, cultural y la belleza de cada nación por las ansias de poder.

Si bien es cierto el turismo gastronómico representa para la economía quevedeña un aporte significativo es adecuado que se considere dentro del presupuesto turístico ya que otra de las situaciones detectadas es la falta de promoción turística que incide a un mayor desarrollo, para el sector gastronómico, debido a que se considera que al ser el turismo gastronómico importante para el cantón se debe destinar un presupuesto para dar a conocer la variedad de platos que se sirven diariamente, incluir ferias gastronómicas el plan de acción es que se conozca y se lleguen a nuevos mercados a través del arte culinario.

2.3 SOLUCIONES PLANTEADAS

- ✓ Capacitación a los comerciantes de alimentos con la finalidad de brindar un servicios eficiente que cumpla con las expectativas de los demandantes, de esta manera fomentar el turismo gastronómico del cantón.

- ✓ Planificación y organización de los expendedores de alimento motivando a cada uno de ellos, a trabajar de manera contante en capacitarse de manera personal, dando también a conocer las necesidades de las autoridades sobre la inversión en infraestructuras, mercados que les brinden seguridad y la adecuación necesaria para su emprendimiento.

- ✓ Accesibles con los clientes

- ✓ Capacitación administrativa y financiera de manera que los micro emprendedores administren bien los recursos.

- ✓ Estar bien informados

- ✓ Programas sobre el manipuleo de alimento y manejo de los desechos sólidos dando una buena imagen a los locales de alimentos y por ende a la ciudad.

- ✓ Actuar con cortesía y amabilidad

- ✓ Promoción turística de la gastronomía de la ciudad en variedad, calidad y bajos costos para captar a nuevos consumidores.

- ✓ Programas de ayuda prestamos financieros a los comerciantes de alimento con la finalidad de que inviertan en sus negocios, mejorando la infraestructura de sus negocios.

- ✓ Control de vendedores de alimentos que no cumplan con las normas higiénicas correctas.

- ✓ Tener habilidades de escucha y paciencia

- ✓ Voluntad de resolver los problemas o quejas de los clientes

- ✓ Medir la satisfacción del cliente lo cual es esencial para el funcionamiento de una empresa exitosa.

- ✓ Ser flexible y estar abierto a modificaciones en el tiempo si el escenario así lo requiere, y que, además solicita el cliente.

- ✓ Realizar estudios sobre análisis de la oferta turística y su componentes gastronómico

- ✓ Hacer partícipe y se da a conocer externamente el Plan a todos los actores implicados, tanto al sector como a la ciudadanía y a los canales de comunicación.

- ✓ Identificar los agentes que forman parte del modelo turístico gastronómico

- ✓ El plan de turismo gastronómico debe estar totalmente alineado con el plan de turismo del destino y sus objetivos.

- ✓ Conocimiento del funcionamiento de la cadena de valor del turismo gastronómico en el destino en la actualidad, identificando atractivos y servicios

- ✓ Desarrollar ferias, fiestas y eventos de divulgación gastronómica que impulsen el turismo del cantón y de sus parroquias.

- ✓ Centros de investigación y formación gastronómica: universidades gastronómicas, escuelas de hostelería y centros de formación con la finalidad de preservar parte de las tradiciones del pueblo quevedeño.

**PLAN DE MARKETING PARA POSICIONAR EL
TURISMO GASTRONÓMICO EN EL MERCADO Y
SER UN REFERENTE PARA LA INCIDENCIA EN LA
ECONOMÍA DEL SECTOR**



AUTORA:

MANZABA SABANDO DAMARIZ JAMILETH

Plan de marketing

El plan de marketing, tiene el propósito de, llegar a nuevos mercados y consumidores mediante las estrategias y acciones que se planifican, potencializando la gastronomía como un elemento importante del sector turístico de esta manera, lograr los objetivos comerciales en un periodo determinado fomentando el desarrollo económico de la población a través de la degustación del arte culinario que ofrece la ciudad como un atractivo a explorar.

Análisis de la situación actual

Actualmente Quevedo cuenta con diversos sitios que expenden todo tipo de alimentos situados en el entorno de la ciudad, algunos locales ha utilizado como estrategias la forma de cocción en leña o al carbón, así como también la elaboración en hojas de plátano, bijao, hojas de maíz, ollas de barro, estrategias que le han favorecido debido a la demanda que poseen, sin embargo algunos de los expendedores de alimentos carecen de capacitación en atención al servicio, manipuleo de alimento, manejo de los desechos sólidos, infraestructura adecuada, lo que repercute en la imagen. Dentro del plan se considerará cada una de las falencias que existe encontrando soluciones de apoyo a fin de impulsar el desarrollo turístico.

Situación actual	Perspectiva
	

Análisis de la competencia

Dentro del plan de marketing se considerará a la competencia, que mecanismo y estrategias aplicar para competir, actualmente Quevedo se podría considerar como competencias a las multinacionales como KFC, Carl's Jr, Pollos gus, Menestras el negro, Pizza hut, las cuales tienen a su favor grandes campañas publicitarias, y diversos beneficios, sin embargo, no proveen un alimento tan saludable como lo puede hacer un comedor de los tantos que hay en Quevedo, por ellos se debe realizar campañas publicitarias de la gastronomía quevedeña además de ser deliciosa altamente nutritiva.

Emprendimientos gastronómicos del cantón	Competencia
	

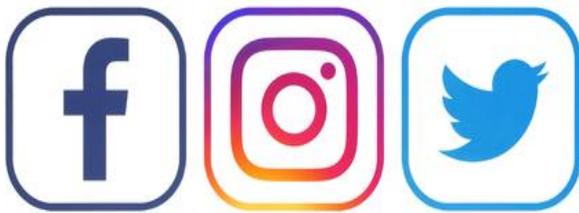
Estrategias y creatividad

Para poner en marcha el plan estratégico se buscará de la colaboración de los comerciantes y autoridades, empleando estrategias de apoyo al sector gastronómico y logrando que este llegue a un mayor mercado, para captar más consumidores, es necesario recordar que las necesidades de los consumidores son variadas, por lo tanto, es necesario poner en prácticas estrategias innovadoras.

Platos gastronómicos	Creatividad gastronómica
	

Promoción gastronómica

Dentro del plan turístico se contemplan, las estrategias publicitaria y los medios que se realizaran la campaña de apoyo al sector gastronómico, para ello se consideran las redes sociales como aliados trascendentales debido a la aceptación que tienen en el público sin importar edad o género. Para ello se creará una página den Facebook donde se expondrá el tipo alimentos que se ofrece, ferias gastronómicas, precios, porciones la finalidad es llamar la atención.



Capacitación

La capacitación a los expendedores de alimentos es fundamental, dentro de ella incluiría manipulación de alimentos, manejo de los desechos orgánicos e inorgánicos, atención al cliente el propósito es que se dé un buen servicio al usuario que este satisfechos y lograr un mayor índice de aceptación cuidando la imagen de cada local que ofrece alimentos.

Expendedores de alimentos actualmente	Uso correcto de uniforme para los comerciantes
 A photograph showing a street food vendor wearing a white uniform and a white cap, serving a customer. The vendor is standing behind a food cart with various items on display. The customer is wearing a blue and white striped shirt. The background shows a busy street with cars and other people.	 A photograph showing a food service counter. Two staff members are visible, both wearing white uniforms and face masks. They are working behind the counter, which has various food items and containers. The counter is clean and organized.

2.4. CONCLUSIONES

✓ De acuerdo a la investigación realizada se logró conocer que el cantón Quevedo cuenta con una amplia diversidad gastronómica, la mezcla de cultura ha influido para que se combinen una variedad de platillos, los cuales se los puede encontrar dentro y fuera de la ciudad, la oferta gastronómica va desde platos preparados con productos del mar hasta los que son elaborados con productos netamente del cantón como son las humitas, tortas de choclo, corviches, secos de gallinas criolla, obteniendo una buena aceptación de turistas nacionales y extranjeros que llegan a degustar además de observar cómo en algunos locales los preparan de forma tradicional cosidos en leñas o emplatados en hojas de bijao o verde lo que resulta novedoso para quienes no conocen parte de la cultura quevedeña.

✓ Se debe potenciar el aspecto más cultural de la gastronomía y su reflejo en la vida social y económica de Quevedo planteando propuestas que propicien la inmersión de los turistas en la cultura gastronómica del lugar, haciéndoles partícipes de las costumbres locales, los mercados, las fiestas y eventos y el disfrute de la cultura gastronómica popular. En el turismo gastronómico no se puede hablar de sostenibilidad si no existe un sistema de planificación gastronómica y turística sostenible que tenga como prioridad otorgar beneficios primordialmente a las comunidades locales partiendo de un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible que nazca de la tierra y termine en ella es lo que se busca hacer en el cantón de esta manera fomentar parte de su economía.

✓ Se determinó que parte de la población quevedeña depende netamente de emprendimientos gastronómicos para sustentar a sus familias económicamente, este tipo de negocios de alimentos tiene una gran importancia mediante los cuales se genera empleo de forma directa e indirecta, por ello se requiere de un mayor apoyo de las autoridades en controlar y organizar a quienes expenden comidas, para que provean de alimentos saludables, higiénicos ya que no todos cumplen las expectativas y necesitan de orientación, que les permita crecer y desarrollar sus negocios acatando las normas de ley para cumplir con las necesidades del consumidor.

✓ Conociendo la importancia que tiene el turístico gastronómico de Quevedo por la fuente de empleos que genera marcando parte importante del sector económico del cantón es necesario que se tomen medidas en consideración y se brinde un plan de capacitación a los comerciantes que expenden alimentos de todo tipo con el propósito de que desarrollen

un servicio eficiente al turista, que este a su vez este agradecido y recomiende el lugar a ser visitado.

✓ La gastronomía, es un fenómeno que ha crecido constantemente de manera dinámica y creativa. Esto ha hecho que el consumo se relacione a la zona en que viven, así aumentando conscientemente la demanda de productos y servicios locales con un estilo de vida saludable. En cuanto a alimentación como cualquier otro factor relacionado, es un elemento sumamente básico de un producto turístico agregándole a esto también tenemos que el turismo gastronómico en los últimos siglos se ha transformado en uno de los nuevos productos turísticos que ha fomentado el impulso económico de los quevedeños.

✓ Actualmente no existe un plan de promoción turística netamente gastronómico a pesar de la aceptación que posee y la importancia económica que tiene para la economía familiar al ser generador de recursos proveer de fuentes de empleo creando un dinámica comercial, entre la oferta y la demanda, es necesario que las autoridades consideren proyectos orientado en el turismo gastronómico como un elemento importante para lograr un mayor progreso turístico y económico para la comunidad

2.5 RECOMENDACIONES

✓ Parte de las recomendaciones que se realizaría es que al contar con la aceptación de la gastronomía que se ofrece en el cantón se busque mejorar, brindando un servicio eficiente al cliente, buena higiene en la manipulación, de alimentos, manejo de los desperdicios de forma apropiada , organización y planificación por parte de los comerciantes para trabajar conjuntamente con las autoridades, dispuestos a implementar los cambios necesarios y adecuados con la finalidad de darle un mayor realce a sus negocios del cual obtengan mayores ingresos y sigan generando fuentes de trabajo para los demás.

Bibliografía

- Barrios, J. (2019). Desarrollo sostenible y sustentable para una economía con enfoque ambiental. Mexico: /www.gestiopolis.com.
- Carrasco, M. (2019). Economía Social. Concepto e importancia. Mexico: <http://rabida.uhu.es/>.
- Constante, S. (2020). Conceptos de economía y tipos de sociedades en Ecuador. Argentina: www.gestiopolis.com.
- Euroinnova. (2018). ¿Cuál es la importancia de la economía? Colo: www.euroinnova.ec.
- Figueroa, J. (202). Economía turística. Uruguay: www.gestiopolis.com/.
- González, P. (2019). ¿Qué es Crecimiento Económico? Peru: www.billin.net.
- Hernández, J. (2019). El turismo gastronómico como experiencia cultural. el caso práctico de la ciudad de Cáceres (ESPAÑA)1. España: Universidad de Extremadura.
- Pololikashvili, Z. (2020). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. España: www.e-unwto.org.
- Sandrea, M., Boscá, M., & Romero, J. (2019). Factores económico-financieros determinantes de las decisiones de inversión privada en el sector confección. España: universidad Rafael Belloso Chadn.
- Santos, L. (2018). Servicios gastronomicos para el mejoramiento de la atencion al cliente en el sector "los cerritos" canton quinsaloma en el año 2019. Ecuador: Universidad
- Toaza, P. (2020). Propuesta gastronómica para fortalecer el desarrollo sociocultural en el cantón eL Empalme, 2020. . Ecuador: Universidad tecnia de Babahoyo.
- Varela, M. (2017). El impacto del turismo sobre el desarrollo económico:el caso dE Argentina. Madrid: Universidadcomplutense De Madrid.
- Vasquez, G., Morales, E., & Perez, L. (2018). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en andalucía situación actual. España: Dialnet Turismo Gastronomico Denominaciones De Origen Y Desarrollo.
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2019). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. Ecuador: /www.researchgate.net/.

ANEXOS

Foto 1: Exendedores de alimentos



Foto 2: Afluencia por la degustación de alimentos



Foto 3: Platos tradicionales del cantón



Foto 4: Ferias gastronómica en Quevedo

