



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

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

TEMA:

**EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y LA AFLUENCIA DE
TURISTAS EN EL CANTÓN BALAO PROVINCIA DEL GUAYAS**

AUTOR:

REYES GREFA IVANNA DAYANA

TUTOR:

ING. JAVIER ARELLANO

BABAHOYO

2022

DEDICATORIA

A Dios, por estar conmigo siempre y por brindarme su infinito amor sin merecerlo. A mis padres, por su apoyo incondicional ya que nunca me faltó su motivación y amor para culminar este logro.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por guiarme en mi viaje hacia el triunfo y ayudarme a cumplir mis metas. A mi padres Iván Reyes y Rita Grefa por su amor incondicional, confianza y valores que nunca olvidaré, a mi hermano, tías, primos, amigos por su apoyo y complicidad en cada etapa de este proceso. A ti por todo el apoyo que me has brindado en silencio todo este tiempo, por nunca dejarme caer y siempre desear que sea una gran profesional.

RESUMEN

El presente informe es producto de la investigación realizada para identificar la situación actual de los emprendimientos gastronómicos y la afluencia de turistas en el cantón Balao de la provincia del Guayas, identificando en primera instancia que el cantón posee una variedad de flora y fauna, una de las características que predominan el sostenimiento económico es la producción camaronera. Balao es característico por ser uno de los potenciales productores de mariscos entre los que se destacan el cangrejo rojo, camarón, pescado y calamar, de los que se realizan exquisitos platillos como la tradicional ensalada de cangrejo, sopa de cangrejo, arroz marinero y variedades de ceviches. La metodología aplicada permitió conocer la actualidad del turismo en el cantón, evidenciando la poca demanda que sostiene en la actualidad debido a las afectaciones por la pandemia del Covid19, además de la inflación que afecta a la producción de los productos gastronómicos, también del poco énfasis que se le ha dado a este aspecto importante del cantón, reflejándose en la poca actividad turística que afecta al desarrollo y crecimiento de los emprendimientos gastronómicos para lo que se desarrolló una serie de sugerencias y recomendaciones que permitan aplicar estrategias en pro de la reactivación del turismo repercutiendo en el incremento del turismo motivado por la gastronomía del cantón.

Palabras clave: Turismo, Gastronomía, Actividad turística, Afluencia, productos gastronómicos.

SUMMARY

This report is the product of the research carried out to identify the current situation of gastronomic enterprises and the influx of tourists in the Balao canton of the province of Guayas, identifying in the first instance that the canton has a variety of flora and fauna, one of the characteristics that predominate the economic support is the shrimp production. Balao is characteristic for being one of the potential producers of seafood among which red crab, shrimp, fish and squid stand out, from which exquisite dishes such as traditional crab salad, crab soup, seafood rice and varieties of ceviches are made. The methodology applied allowed to know the current situation of tourism in the canton, evidencing the little demand that it currently holds due to the effects of the Covid19 pandemic, in addition to the inflation that affects the production of gastronomic products, also the little emphasis that has been given to this important aspect of the canton, reflected in the little tourist activity that affects the development and growth of gastronomic enterprises for which a series of suggestions and recommendations were developed that allow applying strategies in favor of the reactivation of tourism, having an impact on the increase in tourism motivated by the gastronomy of the canton.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Tourist activity, Affluence, gastronomic products.

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
SUMMARY	5
ÍNDICE.....	6
INTRODUCCIÓN.....	1
DESARROLLO.....	10
Justificación	10
OBJETIVOS.....	12
Objetivo General.....	12
CONTENIDO TEÓRICO.....	13
Características del Cantón Balao	13
Destinos Turísticos	14
Gastronomía.....	15
Turismo Gastronómico	16
Actualidad de la afluencia de turismo.....	16
Actualidad de emprendimientos gastronómicos	17
TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	20
MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	20

Método Cuantitativo	20
Método Inductivo.....	20
Métodos Analítico.....	
Método de observación	20
Bibliográfica	22
Descriptiva	22
TÉCNICAS UTILIZADAS	22
Encuestas	22
Observación	22
RESULTADOS	23
SITUACIONES DETECTADAS.....	25
SITUACIONES PLANTEADAS.....	26
CONCLUSIONES.....	27
RECOMENDACIONES	28
BIBLIOGRAFÍA	29

INTRODUCCIÓN

La presente investigación analiza la situación actual del cantón Balao específicamente el aspecto del sector turístico, esencialmente en el turismo que es motivado por la gastronomía local, además de conocer el estado actual de los emprendimientos gastronómicos del cantón.

El cantón Balao es característico por poseer variedad de flora y fauna, además, entre las principales características que predominan el sostenimiento económico es la producción camaronera que de acuerdo con las cifras este cantón posee el 17,43% de producción anual, en segundo orden la actividad agrícola se destaca el cultivo de banano que aporta un 17,65% y el cacao que genera el 32,97% de producción a nivel nacional.

Esta investigación tiene como finalidad aportar nuevas ideas para la revalorización y potenciación del sector turístico, pretendiendo incentivar la difusión de los atractivos con los que cuenta el cantón además de dar a conocer la gastronomía que posee el cantón Balao y que esta sea de utilidad para el potenciamiento del turismo gastronómico, esto es de acuerdo a la línea de Planificación y gestión turística sustentable y la Sublínea Aportes de la actividad turística como generadora de empleos.

Balao es un cantón característico por la cultura cangrejera, además la gastronomía que posee es reconocida por la exquisitez de sus preparaciones culinarias, hasta el año 2018 se realizó una feria gastronómica que permitió a los habitantes mostrar su cultura, tradiciones y gastronomía, esto se realizaba de manera periódica en las explanadas del malecón principal del cantón, los festivales consistían realizar preparaciones a base de Cangrejo y Mariscos, estas festividades eran organizadas por el municipio local con el

apoyo de la Dirección de Turismo de la Prefectura del Guayas y la Asociación de los Chefs del Guayas, concentrando alrededor de 10.000 visitantes de cantones aledaños.

DESARROLLO

Justificación

El enfoque de esta investigación es de proponer soluciones y estrategias para el fortalecimiento del turismo influenciado por la gastronomía, identificando inicialmente el estado actual de los establecimientos gastronómicos del cantón, conociendo las necesidades y deficiencias que presentan los propietarios de estos emprendimientos, para de este modo desarrollar una serie de soluciones y recomendaciones, el beneficio de este proyecto consiste en mejorar las condiciones del sector del turismo, al incrementar la afluencia de visitantes en los destinos turísticos, además de que los habitantes puedan tener facilidades para el desarrollo económico basado en el turismo gastronómico del cantón.

La importancia de identificar y sugerir soluciones que tengan como finalidad el beneficiar el sector turístico del cantón, ya que debido a la pandemia por el COVID19 a nivel mundial, el cantón Balao ha sido afectado en la afluencia de turistas, muchos de los emprendimientos gastronómicos debido a la insostenible situación se vieron obligados a cerrar definitivamente sus locales, otros medianamente se han sostenido, pero a comparación de años previo a la pandemia, el declive de estos establecimientos es evidente.

El proyecto es factible ya que las estrategias y soluciones planteadas, pueden ser desarrolladas en base a los recursos que posee en cantón Balao, ya que posee distintos atractivos turísticos y actividades relacionadas al agroturismo, cuenta con una tierra fértil en que se realizan cultivos de banano, frutas tropicales, además de poseer variedad de ganado como el vacuno, equino y porcino, es rico en producto de acuicultura predominando el camarón, tilapia y el cangrejo rojo que es producto de la pesca artesanal, además existen porcentajes considerables de turistas que califican la gastronomía de Balao

como exquisita, además se puede llevar a cabo con la colaboración del GAD municipal a través de convenios con universidades e institutos culinarios para la capacitación a los emprendimientos actuales y el compromiso de sus propietarios, teniendo en cuenta estos aspectos muy importantes, el cantón tiene los recursos necesarios para la incentivación y el crecimiento del turismo, que son de gran significancia para el fortalecimiento del turismo motivado por la gastronomía.

OBJETIVOS

Objetivo General

Identificar la situación actual de los emprendimientos gastronómicos y la afluencia de turistas en el cantón Balao de la provincia del Guayas.

CONTENIDO TEÓRICO

Características del Cantón Balao

Balao es un cantón de la provincia del Guayas en la República del Ecuador, ubicado en la parte sur de la provincia del Guayas, que apareció como pueblo a partir de 1835 y perteneció al cantón Machala hasta el año 1851 que fue cuando se categorizó como parroquia del cantón Guayaquil. Este cantón se ha distinguido a lo largo de los años por su rica y de alta calidad en la producción de cacao, el cual es vendido vía marítima a la Isla Puná y Guayaquil, con los cuales ha establecido un amplio comercio de productos agrícolas y pesqueros. Su capital estatal es la ciudad de Balao. Su territorio cubre un área de 469 kilómetros cuadrados y tiene una población de 20,523 habitantes. (GAD Municipal de Balao, 2019)

Su clima es de tipo sabana, con temperaturas máximas absolutas que oscila de los 32°C a los 36°C y mínimas que van de los 15°C a los 18°C. El suelo fértil es rico en plátanos, cacao, arroz, maíz, yuca, tomates, café y varias frutas tropicales. Entre las maderas más importantes se encuentran la madera de balao, guayacán, laurel y balsa. En Balao se cría ganado vacuno y equino. También son importantes las actividades pesqueras, langosteras y camarónicas. Anteriormente, Balao contaba mayormente con manglares, pero, en los últimos 25 años, grandes de estas áreas han sido destruidas y convertidas en estanques para la explotación de camarones que es una de las principales fuentes de empleo del cantón, basadas en la producción de camarón en estanques de playa, ya que la ubicación ayuda a controlar el llenado y vaciado de estas piscinas. (EcuRed, 2017)

Destinos Turísticos

El cantón Balao es uno de los destinos más bellos y turísticos del Ecuador, ya que su espectacular paisaje enriquece su extensa flora, fauna y actividades biológicas acuáticas, además Balao forma parte de la Reserva de Biósfera Macizo del Cajas. La zona es conocida por su espléndido entorno, caracterizado por una combinación de magnificencia natural y la vida comercial de la comunidad, (Viajando EC, 2018). Entre las principales actividades y sitios turísticos del lugar están los siguientes:

- **Ruta del Cacao:** Actualmente es una fuente representativa de ingresos para la población residente, al tiempo que permite a los visitantes conocer el proceso de producción agrícola del estado y algunos de los platos típicos de la región.
- **El Playón:** Tiene un tramo de 2 kilómetros y está cubierto por las aguas estuarinas del Canal Jambelí, que hasta 2019 era frecuentado por casi todos los habitantes del estado durante los meses de invierno. En la Playa Grande se pueden observar aves playeras migratorias alimentándose, avistadas en marea baja, especialmente entre julio y abril, también era concurrida para extraer mejillones, almejas y cangrejos utilizados en algunos de los platos típicos del sector.
- **Hacienda El Recreo:** ubicada en el distrito de Balao, a 19 km de la Parroquia Carlos, donde existen afluentes de agua, plantaciones de diversos bananos orgánicos, cacao y frutas tropicales.
- **Hacienda El Recreo:** Está ubicada en el recinto Balao a 19km de la Parroquia Carlos, en ella se encuentra una afluente de agua, además de variedades de plantaciones orgánicas de Banano, Cacao y frutas tropicales.

- La Joya: Es un recinto en donde ocurre la unión de la sierra y la costa en donde se origina el río Balao.
- Balneario Popular Puerto Balao: Este puerto es el principal para descargar los productos de la pesca artesanal que consta de especies como bagre, tilapia, robalo, corvina, jaibas, conchas, mejillones, ostiones, camarón y especialmente, cangrejo de mangle. (Socioeconómico y Cultural, S.F)

De acuerdo con un estudio realizado por (López, 2013) Balao cuenta con un circuito ideal para la práctica de distintos tipos de turismo, tales como:

- Turismo de aventura
- Agroturismo
- Turismo comunitario
- Turismo Gastronómico
- Turismo Rural

Gastronomía

En el cantón Balao existe una gran variedad de platos para el deleite del paladar tales como: ceviches de concha, pescado, camarón, calamar o mixto, además del sancocho de bagre negro, sopa de mariscos, chupe de pescado, caldo de albóndigas y de calamar, caldo de cangrejo y variedades de arroces como: arroz con concha, arroz marinero, arroz con camarones, arroz con calamares, arroz con pescado frito y el infaltable sudado de pescado, la característica ensalada de cangrejo, arroz con cangrejo y cangrejo frito, que son platillos emblemáticos del cantón Balao.(Socioeconómico y Cultural, S.F)

Turismo Gastronómico

Una de las principales motivaciones por las que Balao puede ser influenciada por la exquisita gastronomía que convierte al cantón en uno de los principales destinos turísticos por su producción y manejo de productos autóctonos en las distintas preparaciones de recetas tradicionales de la costa ecuatoriana. Los comensales por lo general toman en cuenta que los establecimientos en donde se pueden consumir la variedad de productos culinarios que se ofertan, es que los establecimientos gastronómicos cuenten con seguridad, segundo, que sus precios sean asequibles y tercero que el menú sea variado, generalmente los productos más consumidos son a base de Cangrejo Rojo o Guariche.

En general la mayor parte de turistas que han visitado Balao es porque han buscado y encontrado información específica por medio de las redes sociales, que de acuerdo a una encuesta realizada dirigida a visitantes nacionales y extranjeros que utilizan servicios de restauración, un 43% indicaron que prefieren utilizar sus móviles para investigar y conocer acerca de destinos turísticos, en lugar de disponer de folletos o libros. Adicionalmente un 80% de participantes del proceso elaborado, señalaron que recomendaron a Balao como un destino gastronómico. (Alvarado & Cevallos, 2016)

Actualidad de la afluencia de turismo

La abundante riqueza turística que posee el cantón Balao no es debidamente aprovechada, en la actualidad el turismo se centra en otras regiones del Ecuador, al no existir un mayor aporte para el sector público ni el sector privado. Por otro lado, se identifica que existe escasez de información que se le puede brindar a los turistas que pernoctan en este cantón, en mayoría no cuentan con información necesaria acerca de las actividades en general que se pueden realizar en los destinos turísticos, pese a contar con el

Municipio local y el Instituto de Turismo del Cantón, que contiene información preliminar y medianamente tratan de promocionar acerca de los principales atractivos turísticos, pero de acuerdo con opiniones por parte de las autoridades del ITUR manifiestan que no cuentan con el apoyo suficiente.

Hasta el año 2020 por una visita técnica realizada por el alcalde del cantón Balao el Sr Jonathan Molina junto al Coordinador Zonal del Ministerio de Turismo Ing. Felipe Álava, La vicealcaldesa Marcia Cely, el concejal Faustino Quiñonez y la concejal Beatriz Ortega, realizaron un recorrido que les permitió identificar el potencial y la vocación turística, observaron que es necesario contar con facilidades turísticas como el acceso, creación de muelles, además de crear zonas de baño, cabañas para ofrecer servicios de alimentación y bebidas y garantizar la seguridad del lugar. (Alcaldía de Balao, 2020)

Actualidad de emprendimientos gastronómicos

Por medio del registro de una entrevista periodística se constató que los emprendimientos gastronómicos del cantón hasta el año 2019 estaban ubicados en una superficie insalubre en total abandono, en el que no se contaba con las condiciones óptimas para brindar las diversas preparaciones que se expenden en el sector, en respuesta a esta necesidad el gobierno municipal creó un lugar llamado “Patio de Comidas” con el fin de brindar un lugar con dignidad, a fin de que los habitantes y turistas puedan disfrutar de las preparaciones culinarias con total comodidad, además contaron con el apoyo de la asociación de Chefs del Guayas que hicieron énfasis en los protocolos para aplicar normas de bioseguridad y el correcto manejo de buenas prácticas de manufactura. (Alcaldía de Balao, 2021)

La señora Gloria Loor, propietaria de uno de estos emprendimientos manifestó que antes de este nuevo “Patio de Comidas” la situación era insostenible debido al aspecto desagradable del lugar, ahora el sitio es un lugar que cuenta con mejor aspecto visible y acogedor, pero que ahora la incidencia es en el aspecto de las ventas poco crecientes y es debido a la inflación por el alza del combustible que repercute en la variación de los precios de los insumos necesarios para la producción de los alimentos, esencialmente se basa en el alza del precio de productos como: aceite, harinas, huevos, también vegetales como la cebolla paitaña, tomate, además de productos cárnicos como el pollo y carne. (El Comercio, 2022)

Por otro lado el alcalde Jonathan Molina, mencionó que actualmente se encuentran trabajando en pro de la reactivación económica, ya que luego de la pandemia por el Covid19 los GAD municipal se han visto afectados al no contar con los recursos necesarios para las inversiones de actividades pertinentes a la administración municipal, ya que por parte del gobierno nacional les adeudan alrededor de \$2'000.000.000 millones de dólares, repercutiendo en el retraso de la creación de nuevas obras y el sostenimiento de las que ya están constituidas. En enero del año 2021 se reabrió uno de los destinos turísticos emblemáticos del cantón Playa de las Palomas que estuvo por años en el olvido, esto se realizó gracias a la gestión de un grupo de emprendedores, el alcalde Jonathan Molina y otros, impulsando la reactivación económica del cantón. Pero, no se ha continuado haciendo un seguimiento de los emprendimientos que se encuentran en el lugar, por lo que no ha sido medible la situación actual de estos establecimientos. (Alcaldía de Balao, 2021)

En Balao existe una asociación llamada May Thay que en enero del 2021 recibieron capacitaciones impartidas por miembros de la Asociación de Chefs del Guayas en que se

trataron de temas como buenas prácticas de manufactura, técnicas de producción culinaria, etiqueta y protocolo, además de aspectos importantes dentro del manejo de emprendimientos como el Marketing y Publicidad. El Sr. Robert Cruz y la Sra. Jessica Carriel miembro de la asociación, manifestaron tener disposición de seguir capacitándose para brindar un mejor servicio en la atención al cliente y presentación de los platos.

(Asociación de Chefs del Guayas, 2021)

TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Método Cuantitativo

A través de la recopilación de datos estadísticos por medio de encuestas digitales para determinar las estrategias a de difusión de los emprendimientos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo en el cantón Balao

Método Inductivo

A través del razonamiento inductivo se identificarán los datos de acuerdo la variable dependiente que son los emprendimientos gastronómicos y la variable independiente que es la afluencia de turistas, a partir de la evidencia observable permite identificar las variables para la comprensión general de la problemática.

Métodos Analíticos

Luego de los resultados de las encuestas realizadas, se procedió a analizar las respuestas de cada pregunta identificando las percepciones por parte de los pobladores del cantón Balao, referente a temas del turismo motivado por la gastronomía, en poder conocer si esta contribuye al fortalecimiento del turismo y el desarrollo económico local, además conocer las opiniones acerca de las alternativas para la propuesta de esta investigación.

Método de observación

A través de la revisión bibliográfica obtenida de fuentes como revistas científicas, reportes periodísticos, registros de estudios de caso, entre otros, se describió la afluencia actual de

los sectores turísticos del cantón Balao, su oferta culinaria y la situación actual de los emprendimientos gastronómicos.

TIPO DE INVESTIGACIÓN

Bibliográfica

Por medio de la revisión y selección del contenido bibliográfico documentado disponible en fuentes digitales confiables como documentos académicos, columnas digitales, registro de entrevistas, entre otros, dando como resultado el poder identificar la situación actual de la afluencia de visitantes y los emprendimientos gastronómicos del cantón Balao.

Descriptiva

Se describe la propuesta a la problemática identificada para el sostenimiento del turismo, incentivando la afluencia de turistas y el consumo de los productos que se ofertan en los emprendimientos gastronómicos del cantón Balao.

TÉCNICAS UTILIZADAS

Encuestas

Se realizó un formato con una serie de preguntas dirigidas a los pobladores del cantón Balao, en que la obtención de la información pueda ser de utilidad para conocer la percepción actual de los habitantes respecto al turismo local y los emprendimientos gastronómicos.

Observación

De acuerdo al principio científico la técnica de observación dentro de esta investigación consiste en el reconocimiento de la problemática en estudio, describiendo las peculiaridades del entorno y de este modo comprender la situación actual de los emprendimientos gastronómicos del cantón Balao y la afluencia de los turistas.

RESULTADOS

Posterior a las encuestas digitales dirigidas a los habitantes del Cantón Balao se describen a continuación los siguientes resultados:

De acuerdo al sexo de los encuestados, se tiene que un 58,3% de participantes son personas del sexo masculino y el 40% son del sexo femenino

Las edades de los participantes de la encuesta se concentran en rangos de 18 años a 35 años

El 61.7% manifestaron estar totalmente de acuerdo en consideración de que la gastronomía local forma parte de los motivos generadores de turismo en el cantón mientras que un 10% dijeron estar parcialmente de acuerdo con esta afirmación.

Respecto a la pérdida de identidad gastronómica las variables con más frecuencia en las respuestas fueron: El 33% mencionaron que se ha perdido, porque el cantón está en el olvido, un 23% menciona la falta de actividad turística en el cantón, un 33% mencionaron que no es evidente el apoyo del municipio, además el 17% mencionaron a la pandemia como parte del problema de la poca actividad turística y por último un consideran que hace falta publicidad y potencialización del cantón.

De la contribución que hace la gastronomía al turismo del cantón Balao, 98% de los encuestados afirmaron que efectivamente es un potencial generador de turismo.

Acerca de la contribución que hace el ámbito gastronómico a la economía del cantón, un 95% señalaron que sí es un potenciar contribuidor económico.

En el aspecto de la introducción de nuevas costumbres un 73,3% consideran que sí ha afectado el consumo de gastronomía mientras que un 28.3% considera que no ha afectado.

Respecto a las debilidades que se encuentran actualmente en el sector gastronómico del cantón Balao se encuentran las siguientes variables: el 48.3% atribuye este factor a la falta de promoción y difusión, el 25% a la falta de capacitación al personal de restaurantes, el 15% a la inadecuada infraestructura y decoración de los establecimientos.

Sin embargo, el 95% de los pobladores encuestados consideran que la gastronomía tiene la capacidad de competir con las distintas gastronomías de los cantones aledaños.

Los porcentajes más relevantes acerca de los aspectos que hacen que la comida típica y tradicional del cantón se destaque son: el 37.3% la calidad de productos, 15.3% variedad de platos, 13.6% disponibilidad de materia prima y 13.6% precios asequibles.

Respecto a las actividades indispensables para el fortalecimiento y generar mayor afluencia de turismo en el cantón, el 43.3% indicó que se debería realizar festival gastronómico, el 16.7% señaló que debería realizarse publicidad en medios de comunicación y un 23.3% señaló que se debe hacer uso de un conjunto de actividades que involucran al: festival gastronómico, promoción y difusión en material turístico, publicidad en medios digitales, capacitación en temas de servicio, técnicas culinarias, seguridad alimentaria e innovación de platos.

SITUACIONES DETECTADAS

De acuerdo a la información obtenida en este informe sobre los emprendimientos gastronómicos y la afluencia de turistas en el Cantón Balao se identificaron las siguientes situaciones:

- El GAD municipal no cuenta con los recursos necesarios para las inversiones de actividades gastronómicas, lo que hace que estas se paralicen.
- En el 2021 se realizó la reapertura de la Playa Las Palomas que por años estuvo en el olvido, pero no continuaron haciendo un seguimiento de los emprendimientos que se encuentran en el lugar.
- Las autoridades han realizado visitas técnicas a sitios emblemáticos de Balao, como el puerto principal identificando que el acceso no es el ideal, siendo notoria la necesidad de construir muelles, además de crear zonas de baño, cabañas para ofrecer servicios de alimentación y reforzar la seguridad del lugar.
- La inflación por la que atraviesa actualmente el país, afecta de manera directa a los emprendimientos que aún se mantienen ya que repercute en el alza de los precios de insumos necesarios para la elaboración de alimentos.
- En el cantón existe riqueza en su flora y fauna, es un cantón que posee una variedad de atractivos turísticos que permiten la variedad de motivos turísticos.
- La gastronomía que posee es variada, rica en productos autóctonos basados especialmente en la utilización del cangrejo rojo, camarones y una variedad de pescados.
- Las actividades de incentivación del turismo que realiza el GAD municipal no cubre en totalidad las necesidades urgentes del turismo.

SITUACIONES PLANTEADAS

Posterior a la problemática identificada en los emprendimientos gastronómicos y la afluencia de los turistas del cantón Balao, se plantean las siguientes soluciones:

- Deben realizar un convenio que involucre a la inversión privada reforzando el apoyo a los propietarios de emprendimientos gastronómicos a fin de generar ingresos económicos y beneficios para ambas partes.
- Concentrar a los emprendedores de servicios gastronómicos por grupos, verificando involucrar al mayor número de ellos con el fin de capacitarlos en áreas de educación financiera, administración de negocios, además de concienciarlos en los beneficios y ventajas de aplicar estrategias de marketing y publicidad como inversión para el incremento de la afluencia de turistas.
- El GAD municipal en convenio con asociaciones de Chefs y cocineros brindar capacitaciones y clases magistrales de la aplicación de nuevas tendencias de cocina que repercuta en la mejor calidad de presentación de los alimentos y la innovación de los platillos existentes.
- En conjunto de empresas privadas y públicas destinar un fondo específico para el apoyo a la publicidad del cantón Balao a través de medios de comunicación, redes digitales además de seguir realizando los característicos festivales gastronómicos que involucren a los habitantes de cantones aledaños como parte de alianzas estratégicas de crecimiento.

CONCLUSIONES

Se concluyó en que el cantón Balao cuenta con productos locales de fácil adquisición, además de una variedad de insumos que son producto de las actividades agrícolas tales como la producción de plátano, yuca, arroz y cacao, además de productos pesqueros como el cangrejo rojo, el camarón, conchas, calamar y pescado lo que convierte a este cantón en un potencial generador económico y turístico.

Balao pertenece al conjunto de cantones que conforman la ruta del Cacao, además los destinos turísticos que posee son de valor cultural, ya que existen variedades de tipos de turismo por realizar en el que está incluido el turismo gastronómico como uno de los principales motivos para atraer visitantes al cantón.

Entre las principales deficiencias que actualmente afectan al crecimiento y desarrollo del turismo en el cantón de acuerdo a la información bibliográfica es que existe poco apoyo a los Gobiernos Municipales por parte del Gobierno nacional, al no contar con los recursos que puedan ser dirigidos a la reactivación económica post pandemia por el Covid19.

La riqueza turística que posee el cantón no está siendo debidamente aprovechada ya que según el reporte por parte del GAD municipal, la reactivación del turismo actualmente está centrado en otras regiones del Ecuador, además la información que se le brinda a los pocos turistas que visitan el cantón es escasa.

RECOMENDACIONES

Se recomienda GAD municipal realizar convenios con universidades, institutos tecnológicos que cuenten con especialidades en Hotelería, Turismo y Gastronomía, y de este modo capacitar a propietarios de los emprendimientos gastronómicos ya establecidos, en áreas de optimización de los recursos, administración y finanzas, seguridad alimentaria e innovación de platos.

Se recomienda realizar alianzas estratégicas del GAD municipal de Balao, en conjunto de los propietarios de los emprendimientos y asociaciones de cocineros para generar mayor afluencia de visitantes al cantón, empleando la gastronomía como la base de las estrategias, estas pueden ser a través de darle continuación a los festivales de gastronomía típica local, además de creación de nuevos platos en base a los productos autóctonos, mejorar las presentaciones de los platillos, todo esto involucrando a los habitantes en general del cantón.

Se recomienda al GAD municipal que realice la inversión de contar con un Community Manager que maneje las redes sociales del área del turismo del cantón, aprovechando las oportunidades de difusión a mayor alcance que brindan las redes sociales, mostrando a través de ella la cultura y gastronomía que se encuentran en los distintos destinos turísticos del cantón.

BIBLIOGRAFÍA

Alcaldía de Balao. (11 de Febrero de 2020). Balao Apuesta por el Turismo. Balao, Guayas,

Ecuador. Obtenido de

<https://www.facebook.com/GADMBalao/videos/630289957736283/>

Alcaldía de Balao. (2021 de Octubre de 2021). Patio de Comidas. Balao, Guayas, Ecuador.

Obtenido de <https://www.facebook.com/watch/?v=1361464017607616>

Alvarado, A. L., & Cevallos, L. K. (2016). “VALORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA PARA LA PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL CANTÓN BALAO DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS”. *Previo a la obtención del título de: Licenciada en turismo*. ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, Guayaquil.

Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/retrieve/ccb09a03-241b-48bb-9acb-faa19eb23244/D-101059.pdf>

Asociación de Chefs del Guayas. (Enero de 2021). Asociación May Thai recibió

capacitaciones de BPM. Balao, Guayas, Ecuador. Obtenido de

<https://www.facebook.com/watch/?v=739095710364179>

EcuRed. (2017). Cantón Balao / Ecuador. Balao, Guayas, Ecuador. Obtenido de

[https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Balao_\(Ecuador\)#Caracter.C3.ADsticas](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Balao_(Ecuador)#Caracter.C3.ADsticas)

El Comercio. (2022). Estos son los productos que más subieron de precio, según INEC.

Guayas, Ecuador. Obtenido de

<https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/precios-gasolina-alimentos-caros-inflacion-febrero-2022-ecuador.html>

El Universo. (2018). Balao mostró gastronomía y cultura cangrejera en festival. Balao, Guayas, Ecuador. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/2018/11/06/nota/7034946/balao-mostro-gastronomia-cultura-cangrejera-festival/#:~:text=Los%20turistas%20y%20moradores%20del,platos%20t%C3%ADpicos%20de%20la%20Costa.>

GAD Municipal de Balao. (2019). Cantón BALAO. Balao. Obtenido de <https://www.municipiodebalao.gob.ec/historia/>

López, C. C. (2013). *Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras*. Universidad Católica Santiago de Guayaquil, Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/1214/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-105.pdf>

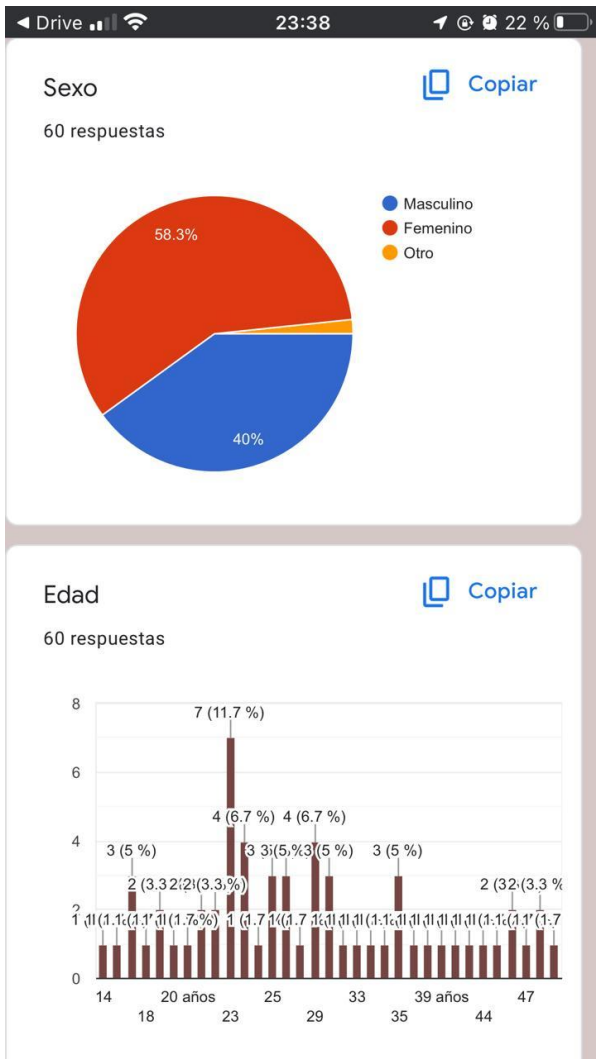
Ministerio de Agricultura y Ganadería Acuacultura y Pesca. (2013). “GENERACIÓN DE GEOINFORMACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL TERRITORIO A NIVEL NACIONAL ESCALA. *Resumen Ejecutivo*. Balao. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA5/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/GUAYAS/BALAO/IEE/MEMORIAS_TECNICAS/resumen_ejecutivo_balao.pdf

Socioeconómico y Cultural. (S.F). *app.sni.gob.ec*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA5/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/GUAYAS/BALAO/IEE/MEMORIAS_TECNICAS/mt_balao_socioeconomico.pdf

Viajando EC. (2018). www.viajandox.com. Obtenido de

<https://ec.viajandox.com/guayas/balao->

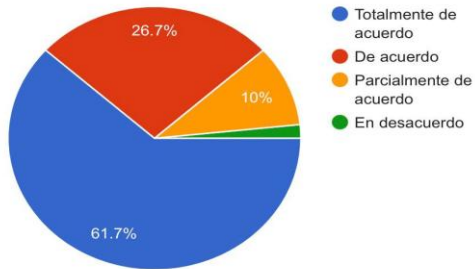
C212#:~:text=Turismo%20%2D%20Naturaleza,Popular%20Puerto%20Balao%2C%20entre%20otros.



1. ¿Considera ud que la gastronomía local forma parte de los motivos para realizar turismo en el cantón?



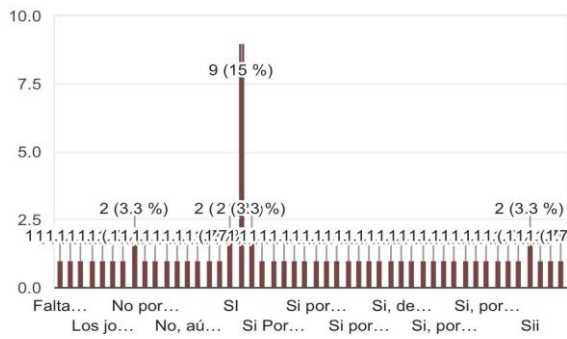
60 respuestas



2. ¿Considera usted que en la actualidad se ha perdido de la identidad gastronómica del cantón Balao ? si o no ¿Por Qué?



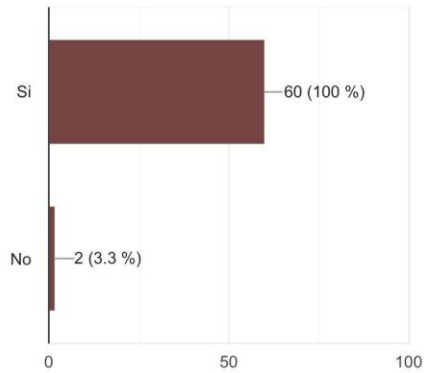
60 respuestas



3.¿Cree usted que la gastronomía típica contribuye a fomentar el turismo gastronómico en el cantón?

 Copiar

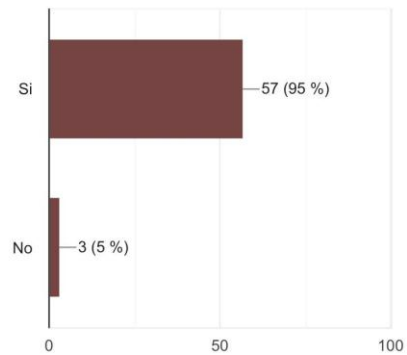
60 respuestas



4.¿Considera usted que la gastronomía del Cantón Balao contribuye a su desarrollo económico local?

 Copiar

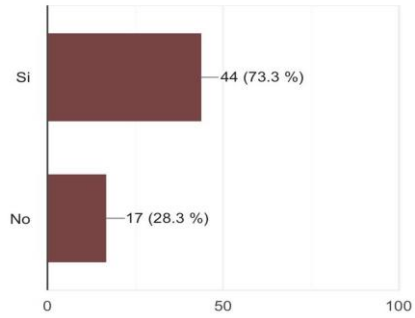
60 respuestas



5. ¿Cree usted que introducción de nuevas costumbres gastronómicas ha afectado el consumo de la gastronomía local?

 Copiar

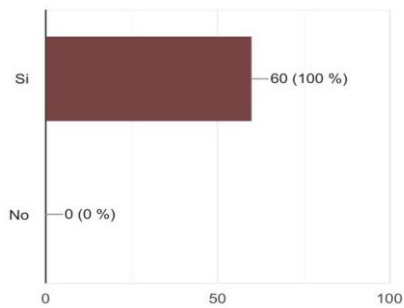
60 respuestas



6. ¿Cree usted, que de existir una guía turística con información de platos típicos locales, lugares turísticos y actividades en torno al turismo y la gastronomía impulsaría la actividad económica del cantón?

 Copiar

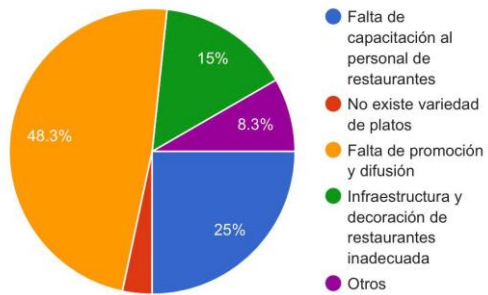
60 respuestas



7. ¿Cuáles son las debilidades con las que usted considera que cuenta el sector gastronómico?

 Copiar

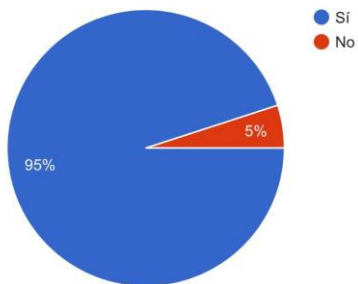
60 respuestas



8. ¿Cree usted que la gastronomía local está en capacidad de competir con las diferentes gastronomías de los cantones aledaños?

 Copiar

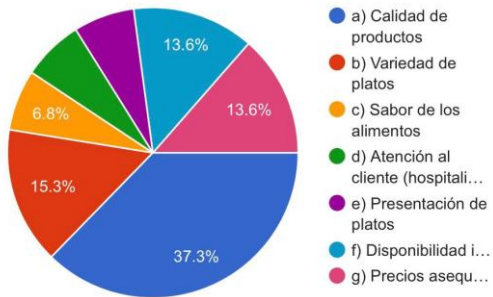
60 respuestas



9. Señale los aspectos que considere usted con los que cuenta la comida típica y tradicional del cantón Balao.

 Copiar

59 respuestas



10. ¿Cuál de las siguientes actividades considera ud que son indispensables para implementar el turismo gastronómico en el Cantón Balao?

 Copiar

60 respuestas

