



**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**

**TEMA:**

**DIFUSIÓN GASTRONÓMICA Y SU INCIDENCIA EN EL**  
**DESARROLLO SOSTENIBLE DEL CANTÓN LAS NAVES AÑO 2021.**

**AUTORA:**

**GARCIA VERDEZOTO ANGIE SILVANA**

**TUTOR:**

**ING. COSTÁBALOS ACOSTA LUIS REYNALDO MSC**

**QUEVEDO- LOS RÍOS – ECUADOR**

**2022**



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



**DEDICATORIA**

Dedico esta tesina a mi padre celestial, que con su bendición a diario a lo largo de mi vida, que me cuida y me protege y me ha llenado de muchas fuerzas para vencer cualquier obstáculo que se me ha presentado en el camino.

Y a mis padres en especial que me han forjado como una persona de bien, el sacrificio que hicieron a lo largo de mis estudios, y el apoyo incondicional de ellos en cada momento es lo más importante para mí en esta vida, y este trabajo va dedicado a ellos.



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



### **AGRADECIMIENTO**

En primera instancia quiero agradecer a mis queridos maestros que me han adquirido de sabios conocimientos a lo largo de mis estudios universitarios, agradezco la paciencia y el apoyo de ellos, y también a mis compañeros que hemos compartido muchas experiencias de aventura.

Un agradecimiento muy especial a mis padres que han sido siempre el motor que impulsa mis sueños y esperanzas, ustedes siempre han sido mis mejores guías de mi vida. Le agradezco a Dios por la salud y su bondad, que me permite sonreír por este logro cumplido.

## RESUMEN

Actualmente el turismo gastronómico ha pasado a forma parte importante en el desarrollo financiero de las ciudades, teniendo referentes países como México, Perú, Italia, Colombia que ofrecen una diversidad gastronómica única, la cual es incluida como atractivo turístico en los itinerarios que ofrecen al turista, cambiando de esta forma la manera de hacer turismo, donde la gastronomía ya no es una actividad netamente de supervivencia, a ser una actividad de ocio y disfrute posicionándose de esta manera en uno de los favoritos de los turistas a nivel mundial. Las Naves ofrece una gastronomía típica que forma parte de su una expresión cultural, una tradición que se ha mantenido viva, una mezcla de sabores ancestrales que identifican a su pueblo y que es necesario transmitirlo a la colectividad. En el cantón desde tempranas horas de la mañana varias de las familias se dedican a la labor en la preparación dependiendo del turismo para sus ventas, siendo su principal fuente de ingresos, que además genera empleo y reactiva el comercio de la zona por lo cual es fundamental difundir fomentando el desarrollo económico de su gente.

**Palabras clave:** Difusión gastronómica, Incidencia, Desarrollo Sostenible

## ABSTRACT

Currently, gastronomic tourism has become an important part of the financial development of cities, with reference countries such as Mexico, Peru, Italy, Colombia that offer a unique gastronomic diversity, which is included as a tourist attraction in the itineraries offered to tourists. , thus changing the way of doing tourism, where gastronomy is no longer a purely survival activity, to be a leisure and enjoyment activity, positioning itself in this way in one of the favorites of tourists worldwide. Las Naves offers a typical gastronomy that is part of its cultural expression, a tradition that has been kept alive, a mixture of ancestral flavors that identify its people and that must be transmitted to the community. In the canton from the early hours of the morning several of the families dedicate themselves to the work in the preparation depending on tourism for their sales, being their main source of income, which also generates employment and reactivates the commerce of the area for which it is essential to spread promoting the economic development of its people.

**Keywords:** Gastronomic diffusion, Advocacy, Sustainable Development

## Contenido

<b>TEMA:</b> .....	i
<b>DEDICATORIA</b> .....	ii
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	iii
<b>RESUMEN</b> .....	iv
<b>ABSTRACT</b> .....	v
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>1. DESARROLLO</b> .....	3
<b>1.1. TEMA</b> .....	3
<b>1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b> .....	3
<b>1.4. Objetivo</b> .....	6
<b>1.5 SUSTENTO TEÓRICO</b> .....	7
<b>Gastronomía</b> .....	7
<b>Importancia de la gastronomía</b> .....	7
<b>La gastronomía de los pueblos</b> .....	8
<b>La gastronomía y el turismo</b> .....	8
<b>La gastronomía como recurso económico y turístico</b> .....	9
<b>Sostenibilidad</b> .....	9
<b>Desarrollo sostenible</b> .....	10
<b>Desarrollo sustentable</b> .....	10
<b>Alcance del desarrollo sostenible</b> .....	11
<b>Gastronomía y desarrollo sostenible</b> .....	11
<b>Beneficios de la gastronomía sostenible</b> .....	11
<b>2. TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.</b> .....	13

Para el desarrollo investigativo se recurrió a utilizar los instrumentos que permiten el desarrollo de la investigación de una manera más amplia al realizar el

estudio abordando la problemática sobre la difusión gastronómica y su incidencia en el desarrollo sostenible del cantón, al seleccionar uno de los instrumentos investigativos que están a disposición del investigador podrá registrar todos los datos que se obtuvieron para elaborar el análisis, que se sustentara en base a la información expuesta, para la presente investigación se seleccionó la encuesta.....	13
<b>Muestra</b> .....	13
<b>2.1 Resultados de la investigación</b> .....	14
<b>2.2 SITUACIONES DETECTADAS</b> .....	20
<b>2.3 SOLUCIONES PLANTEADAS</b> .....	22
<b>Conclusiones</b> .....	24
<b>Recomendaciones</b> .....	25
<b>Bibliografía</b> .....	27
<b>ANEXOS</b> .....	28
N° .....	29
<b>Preguntas de la encuesta realizadas</b> .....	29
<b>Si</b> .....	29
<b>No</b> .....	29
1 .....	29
¿Qué tiempo tiene con su emprendimiento de venta de alimentos? .....	29
2 .....	29
¿Cuenta usted con todos los permisos de funcionamiento para la venta de alimentos?.....	29
3 .....	29
¿Qué cree usted que influye para que la gastronomía no tenga una mayor difusión en el cantón las Naves?.....	29
4 .....	29
¿Considera usted que el turismo gastronómico influye en el desarrollo sostenible del cantón?.....	29

5 .....	29
¿De qué forma usted considera que la gastronomía aportando en el desarrollo del cantón?.....	29
6 .....	29
¿Qué tipo de estrategias se deberían implementar para lograr una mayor difusión de la gastronomía del cantón Las Naves?.....	29
7 .....	29
¿Qué tipo de orientación considera se debería usted deberían recibir los expendedores de alimentos para que aumenten sus ventas?.....	29
8 .....	29
<b>Introducción .....</b>	<b>39</b>
<b>Localización de la propuesta.....</b>	<b>39</b>
<b>Logo tipo de la propuesta.....</b>	<b>40</b>
<b>Análisis FODA .....</b>	<b>40</b>
<b>Redes sociales .....</b>	<b>41</b>
<b>Productos, precio, promoción.....</b>	<b>42</b>



## INTRODUCCIÓN

La presente investigación se centra en la difusión gastronómica y su incidencia en el desarrollo sostenible del cantón Las Naves, la diversidad gastronómica con la que cuenta la ciudad se combinan con la belleza turística de este hermoso rincón del Ecuador. EL cantón Las Naves con una población de 8120 habitantes de acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) pertenece a la provincia de Bolívar, se caracteriza por tener un clima agradable con una abundante vegetación, y atractivos parajes naturales conformados por ríos, cascadas, bosques y ser una de las mejores zonas productoras de cultivos agrícolas potencializándose como una ciudad turística en desarrollo.

La mezcla de cultura entre costa y sierra ha incidido para que dé como resultados una diversidad gastronómica inigualable, manteniendo la tradición de la cocción en leña, ollas de barro, fogones, emplatados servidos en hojas de plátano, maíz, canutos de caña llamando la atención de los turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón. Si embargo no existe el suficiente apoyo por parte de las autoridades de turnos ni empresarios en difundir la cultura gastronómica que tienen la ciudad aprovechando de esta manera desarrollar de forma sustentable y sostenible la sociedad, la economía y el medio ambiente mediante la explotación de un turismo responsable.

Actualmente el turismo gastronómico ha pasado a formar parte importante en el desarrollo financiero de las ciudades, teniendo referentes países como México, Perú, Italia, Colombia que ofrecen una diversidad gastronómica única, la cual es incluida como atractivo turístico en los itinerarios que ofrecen al turista, cambiando de esta forma la

manera de hacer turismo, donde la gastronomía ya no es una actividad netamente de supervivencia, a ser una actividad de ocio y disfrute posicionándose de esta manera en uno de los favoritos de los turistas a nivel mundial.

El cantón Las Naves ofrece una gastronomía típica que forma parte de su expresión cultural, una tradición que se ha mantenido viva, una mezcla de sabores ancestrales que identifican a su pueblo y que es necesario transmitirlo a la colectividad. En el cantón desde tempranas horas de la mañana varias de las familias se dedican a la labor en la preparación dependiendo del turismo para sus ventas, siendo su principal fuente de ingresos, que además genera empleo y reactiva el comercio de la zona por lo cual es fundamental difundir fomentando el desarrollo económico de su gente.

Para el desarrollo investigativo y levantamiento de información se basó en la investigación de campo que analiza y avalúa la zona de estudio, así como el dialogo directo con los dueños de emprendimientos gastronómico con el cual dan a conocer la importancia de promocionar el turismo gastronómico debido a que un gran número de familias dependen económicamente de la venta de alimentos por lo que requieren de más atención por parte de las autoridades que se destine un presupuesto para mejorar la infraestructura y promocióne el sector captado la atención del turista.

**Capítulo I:** Presenta la problemática, justificación y objetivos del desarrollo investigativo, para dar paso al sustento teórico donde se analiza las teorías, definiciones de las variables del tema, elaborando el marco metodológico que utilizo para obtener información relevante explicando el desarrollo del caso, situaciones detectadas y soluciones planteada para finalmente elaborar las conclusiones y recomendaciones.

# 1. DESARROLLO

## 1.1. TEMA

Difusión gastronómica y su incidencia en el desarrollo sostenible del cantón Las Naves.

## 1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el cantón Las Naves existen una diversidad gastronómica como resultado de la composición cultural de costa y sierra, sumándose los atractivos parajes naturales poco explotados que posee la ciudad llamando la atención de los turistas nacionales y extranjeros que suelen frecuentar la zona. Ante este potencial en desarrollo es necesario que se dé la importancia a las necesidades de las comunidades que habitan en lugar proporcionando los recursos materiales y capacitaciones adecuadas fomentando un turismo responsable que influya en el desarrollo económico de sus moradores.

El cantón cuenta con un enorme potencial turismo gastronómico, aun así carece de promoción turística, que aporte en del desarrollo de sus comunidades, debido que un gran número de familias dependen específicamente de actividades en venta de comida, y una diversidad de platos típicos lo cual genera recursos monetarios y empleo que reactiva el comercio local, ante esta problemática se han hecho pedidos a las autoridades que estimen un presupuesto para el sector turístico del cantón a través publicidad, ferias gastronómicas, infraestructura, mercado gastronómico que incentive a más turistas a

visitar el lugar y con ello satisfacer las necesidades de sus habitantes logrando un impulso sostenible y sustentable para las familias locales.

Otra de las dificultades que evidencias es que a pesar de que el cantón cuenta con una diversidad gastronómica variada, los expendedores de alimento no tienen la capacitación en cuanto a , calidad, higiene variedad lo que incide a que los turistas no reciban el trato adecuado y muchos de ellos prefieran trasladarse a otras localidades a degustar de los alimentos a pesar de ver realizado actividades turísticas dentro del cantón por lo que es preocupante y de suma urgencia que se brinde una formación en cuanto al atención al cliente.

Al ser un cantón agrícola, se obtienen los alimentos cosechados en la zona, de manera orgánica convirtiéndose en una oportunidad de crecimiento turístico para las familias locales, que pueden mostrar al turista las actividades desde la siembra, cosecha y el alimento servido en la mesa, motivando de esta manera a que más personas se sumen a ser emprendedores dinamizando el sector productivo y económico del cantón mediante el ecoturismo realizado de forma responsable con el medio ambiente.

### **1.3 JUSTIFICACIÓN**

Se justifica la presente investigación por la importancia que tiene la difusión gastronómica en el desarrollo sostenible del cantón Las Naves, aportando de esta forma al crecimiento económico y reactivación del comercio local, debido a que un gran número de familias depende de las actividades gastronómicas como principal fuente de ingreso que a la vez generan empleo de manera directa o indirecta en sus comunidades.

La biodiversidad natural que posee el cantón ha influido para que viajeros procedentes de distintos lugares lleguen atraídos por su belleza natural, aprovechando estas ventajas se pretenden impulsar el turismo gastronómico el cual brinda al turista una diversidad de platos típicos que son elaborados de forma tradicional en ollas de barro cocidos en leña y emplatados en hojas de plátano dependiendo el alimento típico que se sirva, dando a conocer parte de su cultura y a la vez promoviendo el progreso sostenible para su gente.

La falta de difusión turística de la gastronomía ha incidido para que muchos locales que eran tradicionales se ven en la obligatoriedad de dejar de funcionar debido a las bajas ventas, mientras que otros ha emprendido estos no cuentan con el espacio, ni con una buena infraestructura para recibir al cliente a esto se suma que se brindan alimentos nuevos siguiendo el modelo comercial de las comidas rápidas dejando a un lado la cultura y bellezas patrimonial que es representada a través del arte culinario.

Al desarrollar el estudio del caso, los principales beneficiados, serán los habitantes del cantón Las Naves quienes tendrán la oportunidad de poder emprender sus propios negocios a través de la variedad gastronómica generando sus propios recursos monetario, brindando fuentes de empleo de forma directa o indirecta a los mismo moradores, promoviendo la prosperidad y las oportunidades de crecimiento en el ámbito económico, que generen un mayor bienestar social para sus habitantes y protección al medio ambiente.

#### **1.4. Objetivo**

- ✓ Determinar la importancia de difundir la gastronomía y su incidencia en el desarrollo sostenible del cantón Las Naves.

## 1.5 SUSTENTO TEÓRICO

### **Gastronomía**

Hace referencia al estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su entorno físico y social. Se puede hablar por tanto de la ciencia de la gastronomía y se entenderá por gastronoma a aquella persona que se adentra y se ocupa de esta ciencia. La gastronomía tiene por tanto en cuenta muchos aspectos de la comida, como son aspectos ambientales abarcando los recursos de que se dispone, aspectos económicos y aspectos sociales, religiosos y culturales, entre los que estará lo que se conoce como “arte culinario”.

La gastronomía va mucho más allá de todo lo relacionado con la elaboración y presentación de la comida, por ello se puede decir que cocinar no es ser gastrónomo. Todos los pueblos y todas las culturas fueron desarrollando, generación tras generación y siglo tras siglo, diferentes sistemas de comer que aseguraban la supervivencia. (Rossello, 2020)

### **Importancia de la gastronomía**

La gastronomía siempre será importante para el ser humano, ya que este siempre buscara la forma de alimentarse y alimentar a los suyos, con el paso del tiempo esta necesidad fue tomando más camino hasta llegar a lo que hoy en día son los establecimientos de alimentos, en ellos se proporciona el alimento que el ser humano requiere, pero no solo queda ahí, para lograr tener el establecimiento

La gastronomía es la ciencia encargada de la relación entre la cultura y el alimento, la relación que tiene esta con la administración se da cuando el gastrónomo debe encontrar la manera de planear, organizar, controlar y dirigir su cocina y los alimentos que en esta proporcionara, (Martínez, 2020).

### **La gastronomía de los pueblos**

La gastronomía de una región es un aspecto clave para comprender las costumbres, las tradiciones y el estilo de vida de su pueblo, y desempeña un papel fundamental en su desarrollo económico. La promoción turística de la gastronomía de la localidad, para ello se socializará la propuesta con los dueños de los emprendimientos gastronómicos y autoridades del cabildo municipal, con el objetivo de promover una campaña publicitaria, dando a conocer la variedad comida típica de la zona de esta forma se impulsa el desarrollo económico se generan ingresos y fuentes de empleo., (Redhistoria, 2020).

### **La gastronomía y el turismo**

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, (Pololikashvili, 2019).

### **La gastronomía como recurso económico y turístico**

La gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos y pretende dar respuesta a un tipo de viajero cada vez más identificado con la búsqueda de lo autóctono y de los elementos culturales de la zona geográfica que visita. 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, (López, Tomás, & Margarida, 2020).

### **Sostenibilidad**

La sostenibilidad es la habilidad de diversos sistemas de la tierra, incluyendo las economías y los sistemas culturales, de sobrevivir y adaptarse indefinidamente a las condiciones ambientales cambiantes. La sostenibilidad o sustentabilidad, se construye sobre los subtemas del capital natural, la degradación del capital natural, las soluciones, los compromisos y cómo es que los individuos importan, (Barrios, 2020).

## **Desarrollo sostenible**

La sostenibilidad es un paradigma para pensar en un futuro en el cual las consideraciones ambientales, sociales y económicas se equilibran en la búsqueda del desarrollo y de una mejor calidad de vida. Estos tres ámbitos la sociedad, el medio ambiente y la economía- están entrelazados. Esta visión implica el respeto a la diversidad étnica y cultural, así como el fortalecimiento de la plena participación ciudadana en el equilibrio ecológico, a través del crecimiento económico, equidad social, transformación de los métodos de producción y de los patrones de consumo, generando cambios que beneficien al ser humano quien finalmente es la parte primordial del desarrollo, (Mendez, Cueto, & Perez, 2018).

## **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 presentan un crecimiento acelerado que no responde a un desarrollo armónico de todos sus componentes. problemas ambientales que no han sido atendidos adecuadamente. (Barrios, 2020).

## **Alcance del desarrollo sostenible**

Muchos de los retos a los que se enfrenta el ser humano, tales como el cambio climático, la escasez de agua, las desigualdades o el hambre, solo se pueden resolver desde una perspectiva global y promoviendo el desarrollo sostenible: una apuesta por el progreso social, el equilibrio medioambiental y el crecimiento económico., (Acciona, 2019).

## **Gastronomía y desarrollo sostenible**

La gastronomía sostenible se plantea como una actividad que ayuda a impulsar el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria y el consumo responsable. Todo esto con el objetivo de reducir al máximo el impacto negativo que tiene la producción de alimentos sobre el medio ambiente, (Aque, 2020).

## **Beneficios de la gastronomía sostenible**

Muchos hábitos alimenticios a los que estamos acostumbrados resultan ser muy poco sostenibles para el medio ambiente o incluso para la economía. Tanto la ganadería como la pescadería sufren con las actividades poco responsables con el medio como es la pesca masiva que provoca la degradación de la biodiversidad en los ecosistemas marinos.

Algunos de los consejos que se pueden seguir para disfrutar de una alimentación sostenible son: Para la publicidad se recurrirá a los medios de comunicación, también se diseñará una página web que contenga información de la comida típica de la zona, dirección, promoción y precio con el objetivo de atraer a turistas que no solo disfrutaran de los servicios gastronómicos, sino también las actividades que pueden realizar a través

del turismo comunitario visitando los parajes naturales de ríos, cascadas y bosques del lugar (Culinary, 2018).

## **2. TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.**

Para el desarrollo investigativo se recurrió a utilizar los instrumentos que permiten el desarrollo de la investigación de una manera más amplia al realizar el estudio abordando la problemática sobre la difusión gastronómica y su incidencia en el desarrollo sostenible del cantón, al seleccionar uno de los instrumentos investigativos que están a disposición del investigador podrá registrar todos los datos que se obtuvieron para elaborar el análisis, que se sustentara en base a la información expuesta, para la presente investigación se seleccionó la encuesta.

La técnica de la encuesta fue aplicada a los dueños de los emprendimientos gastronómicos que se sitúan en el cantón con el propósito de reunir y seleccionar la información, sobre la gastronomía local y cómo influye en el desarrollo sostenible del cantón Las Naves, analizando el sostenimiento económico de las familias que dependen del comercio y venta de alimentos que generan recursos económicos, y fuentes de empleo de forma directa e indirecta, reactivando el comercio de la zona. Para la recopilación de información se aplicó un cuestionario, de preguntas de formas claras y sencillas para que sean respondidas de manera vertiginosa, y poder elaborar los resultados finales.

### **Muestra**

Para determinar el tamaño de la muestra se procedió a tomar como referencia a los dueños de locales de emprendimientos gastronómicos del cantón Las Naves obtenido un total de 135 locales los cuales están distribuidos en las diferentes parroquias, sectores,

barrios y recintos de la ciudad, mediante la aplicación de fórmula se obtuvo la muestra que se presenta con los resultados que se detallan a continuación.

Total, de Encuestas:

n= Tamaño de la muestra

N= Población O Universo

E= Error de muestreo

$$n = \frac{N}{E^2(N-1)+1}$$

$$n = \frac{135}{0,05^2(135 - 1) + 1} = \frac{135}{0,0025(134) + 1}.$$

$$n = \frac{134}{1.33} = 100$$

## 2.1 Resultados de la investigación

Para el desarrollo del caso se utilizó como instrumento el cuestionario donde se estructuraron las preguntas en base el tema de estudio, el cual fue aplicado a los dueños de emprendimientos gastronómicos como principales involucrados en la investigación, conociendo las necesidades que fueron expuesta en cuanto a la difusión gastronómica y como incide en el desarrollo de sostenible del cantón Las Naves.

A través del trabajo realizado se logró determinar que el cantón cuenta con un riqueza gastronómica única, su localización y mezcla de cultura de costa y sierra ha dado como resultados una fusión para elaborar platos típicos entre los cuales se pueden encontrar y que son muy solicitados por los comensales, hormados, humitas, productos elaborados con aves de campo como caldo de gallina, guisos, fritadas, bollos entre

muchos más, cumpliendo las expectativas gastronómicas de quienes visitan el cantón atraídos por los parajes naturales casi inexplorados del lugar.

Se conoció también que parte del éxito gastronómico que tienen en el cantón se debe a la forma tradicional como elaboran cada platillo recurriendo a la cocción en leña, al carbón, ollas de barro los cuales son servidos en hojas de plátano, maíz captando la atención de turistas que se aventuran por probar la gastronomía local como un digno representante de la cultura patrimonial de su pueblo.

La demanda turística ha incidido para que surjan más negocios gastronómicos de los cuales depende muchas de las familias que obtienen sus principales ingresos económicos de lo que estos les generan, brindando la oportunidad a más personas de trabajar de forma directa que es en el local para las tareas asignadas, o de manera indirecta al brindar al cliente algún tipo de servicio que no tenga el emprendimiento, de este modo se reactiva el comercio e influye en el desarrollo sostenible y sustentable para el pueblo.

Parte del impulso comercial que vive el cantón depende principalmente de los microemprendimientos que mueven la economía local, brindando servicios indispensables que satisfacen las necesidades de la demanda de los moradores y de los turistas, entre ellos la venta de alimentos que a través de la creatividad gastronómica en cocción y emplatados muestran parte de la cultura de su gente, incidiendo que el turismo gastronómico cada vez cobra mayor relevancia y forme parte no solo de un atractivo turístico, sino de una importante fuente económica dinamizadora sostenible para su gente.

## ¿Qué tiempo tiene con su emprendimiento de venta de alimentos?

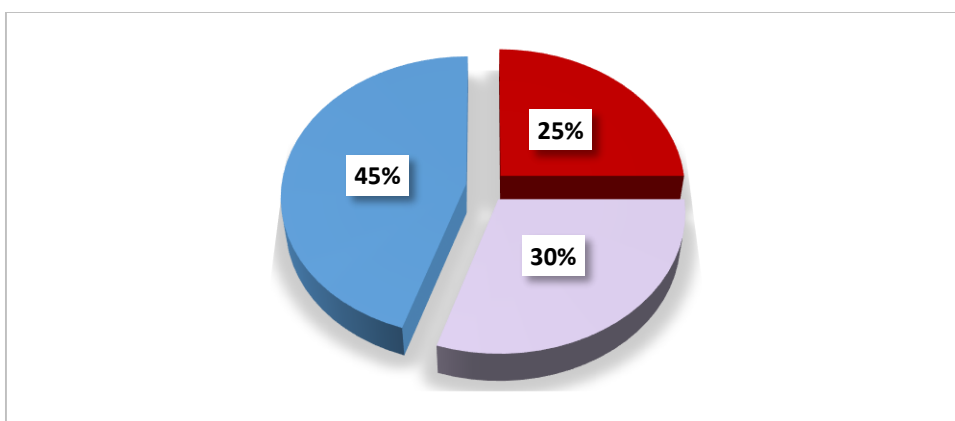
Tabla 1.- Tiempo de emprendimiento

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
6 meses	25	25%
1 año	30	30%
Mas tiempo	45	45%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

Figura 1-Tiempo de emprendimiento



Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

### Análisis.

De acuerdo a la encuesta realizada el 25% de los encuestados señalan que tienen un tiempo estimado de 6 meses, mientras que el 30% indica que un año y el 45% señala que tiene más tiempo en la venta de alimentos, el propósito es conocer el tiempo que tienen los micro emprendedores y como incide en su desarrollo económico el negocio de alimentos.



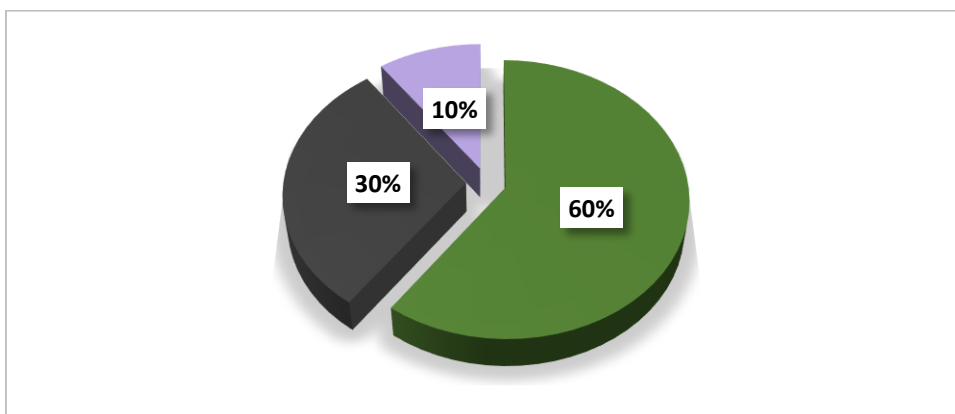
**¿Qué cree usted que influye para que la gastronomía no tenga una mayor difusión en el cantón las Naves?**

Tabla 2.- Gastronomía

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
Promoción	60	60%
atención al cliente	30	30%
variedad gastronómica	10	10%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

Figura 2.- Gastronomía



Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

**Análisis.**

La encuesta realizada revela que el 60% de los encuestados consideran que la falta de promoción turística, incide a que no se desarrolle de mejor manera dándose a conocer a todos, mientras que el 30% señala que la atención al cliente debido a que hay locales que no atienden de manera adecuada al turista, y un 10% considera que se debería brindar más variedad gastronómica de esta manera el cliente podrá elegir a su preferencia.

**¿Qué tipo de capacitación considera se debería recibir los expendedores de alimentos para que aumenten sus ventas?**

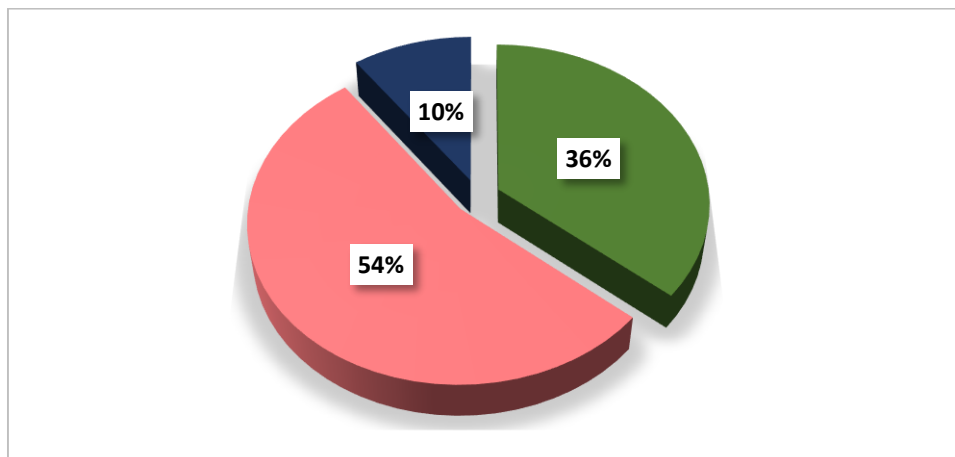
Tabla 3.- Capacitación

<b>Alternativa</b>	<b>Continuidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Atención al cliente	36	36%
Normas de higiene en el tratamiento de los alimentos	54	54%
capacitación sobre administración de recursos	10	10%
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

Figura 3.-Capacitación



Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

**Análisis.**

La atención al cliente debe ser fundamental indica el 36% de los encuestados, mientras que el 54% considera que los expendedores de alimentos deberían, recibir capacitación sobre normas de higiene de esta manera obtendrían más ventas, y un 10% señala que se deberían capacitar en la manera cómo administrar los recursos que se generan por las ventas.

La encuesta realizada reveló que el 45% de los emprendimientos gastronómicos tiene más de un año, al consultar si cuentan con los permisos pertinente de funcionamientos para la venta de alimento el 45% dijo que si y un 55% argumento que no, aduciendo que piden muchos requisitos, y que sus negocios son pequeños no ajustándose al reglamento de ley, conociendo estos datos en adecuado que se considere y se les brinde las facilidades además de capacitación y la importancia de que cuenten con permisos de funcionamiento dado la responsabilidad que implica el manipuleo de alimentos y seguridad higiénica.

Se cuestiono a los emprendedores sobre los obstáculos que consideran que existe para que no se difunda de una mejor manera la gastronómica a pesar de contar con una amplia variedad de sabores en sus platillos, a lo que expresaron el 60% que es por falta de promoción turística, las autoridades no elaboran propuestas y no existe inversión para un mercado gastronómico que es una excelente alternativa para promover el turismo y generar dividendos económicos donde se beneficien todos.

El 75% de la población considera que el turismo gastronómico es una estrategia que promueve el desarrollo sostenible del cantón y de todas sus comunidades es una opción de emprendimiento rentable en la cual se puede involucrar toda la familia reactiva el comercio atrayendo a que más turistas que visiten el lugar, generando recursos económicos, empleo mejorando la calidad de vida de sus habitantes.

## 2.2 SITUACIONES DETECTADAS

Dentro de la investigación se detectaron varias situación que se relacionan con la difusión gastronómica y su incidencia en el desarrollo sostenible del cantón, Las Naves, en el transcurso del estudio se obtuvo información mediante la encuesta que se realizado a los dueños de emprendimientos principales involucrados en el caso, estableciendo que si bien es cierto la gastronómica forma parte importante del desarrollo económico y sustento de muchas de sus familias, no se ejecutan campañas turística para que más personas puedan conocer y disfrutar de esta actividad enriquecedora conociendo la cultura de su pueblo a través del arte culinario.

En los últimos años el turismo ha formado parte importante del desarrollo del cantón, donde cada día son más los turistas que llegan a visitar el lugar desde diferentes sitios atraídos por sus paisajes naturales de ríos, cascadas, bosques, beneficiando que la demanda por alimentos aumente, y surjan más emprendimientos de tipo gastronómico con el propósito de cumplir las necesidades los turistas, sin embargo, no todos los negocios cumple las expectativas de los clientes por lo que es necesario capacitar y orientar a los expendedores como poder brindar un mejor servicio en cuanto a calidad, higiene, manipuleo de alimentos dado la responsabilidad que tiene el servicio a los comensales que lo exigen.

El turismo gastronómico se liga a las diversas actividades turísticas que se realicen, pues la alimentación es fundamental para la supervivencia humana, sin embargo, se desea promover campañas de promoción turística en el cantón exponiendo que la gastronomía cumple las mismas expectativas igual que cualquier otra opción de recreo turístico, la cual puede ser muy agradable y satisfactorias para quienes la realicen.

Otras de las situaciones encontradas lo largo de la investigación se conoció que el 45% considera que la gastronómica aporta al desarrollo económico de la ciudad genera empleo y recursos monetarios, mientras que 20% indica que influye a la reactivación del comercio debido a que las personas son atraídas por la variedad de platos típicos que ofrece por ello justifican que las autoridades municipales deben considerar y destinar un presupuesto e invertir en campañas de promoción turística, un mercado gastronómico, infraestructura ya que al tener parajes naturales se deben arreglar los caminos vecinales para que el turista se traslade con facilidad promoviendo un turismo comunitario donde los lugareños también emprendas con el comercio de alimentos típicos del lugar.

Actualmente en el cantón, no se realizan campañas a favor de difundir la gastronomía local, aun conociendo que la gastronomía forma parte importante del turismo y que muchas familias dependen del sustento que este genere, dentro de lo cual dieron a conocer los dueños de emprendimiento se han realizado conversaciones con los cabildos municipales quienes han manifestado que está en proyecto crear un mercado gastronómico, así como facilidades para que obtengan sus permisos, además de organizarse mejor como un gremio y elegir representantes para formular peticiones como lo demanda la ley y el orden constitucional.

Se conoció que los emprendedores de alimentos están conscientes de que si quieren que las ventas de alimentos aumenten depende del turista y del consumidor local, por lo que están conscientes que necesitan de capacitación en todos los aspectos técnicos como administrativos, atención al cliente, manipuleo de alimentos y normas de higiene mejorando la salud alimentaria y por ende el progreso del cantón al vender más, se

generan fuentes de empleo y la distribución de bienes y servicios es más equitativa para todos.

### **2.3 SOLUCIONES PLANTEADAS**

Dentro de las soluciones se planteó las siguientes estrategias:

- ✓ Capacitación a los microempresarios gastronómicos del cantón Las Naves sobre normas de higiene, manipuleo de alimentos influyendo en una mayor demanda de los servicios gastronómicos.
- ✓ Propuesta de inversión realizada al cabildo municipal sobre la promoción turística enfocada a la gastronomía impulsando el microemprendimiento.
- ✓ Control y permisos de funcionamiento en los lugares donde los expendedores alimentos cuiden la salud de los turistas y lo moradores.
- ✓ Propuestas de ferias gastronómicas invitando a vendedores de otras localidades, resaltando la comida típica y cultura del cantón.
- ✓ Impulsar la infraestructura en el arreglo de caminos vecinales, promoviendo el turismo con la naturaleza del entorno de la ciudad.
- ✓ Promover el turismo comunitario a través del arte culinario que brindan las comunidades del cantón

✓ Mantener la tradición y comidas típicas como estrategia para atraer mayores números de turistas proponiendo alternativas nuevas de alimentarse con productos orgánicos cosechados en la zona.

✓ Capacitación de atención al cliente a los expendedores de alimentos procurando dar un mejor servicio a quienes soliciten

✓ Diseño de una página web realizando publicidad sobre la gastronomía que ofrecen en Las Naves, además de los atractivos turísticos que se pueden visitar y las actividades que pueden hacer.

✓ Organizarse de manera gremial los microempresarios de ventas de alimentos del cantón, con la finalidad de hacer su llamado de atención en cuanto a las necesidades que presentan las autoridades competentes.

✓ Campañas de publicidad a través de radio, televisión, redes sociales, periódicos, panfletos sobre la gastronomía que ofrece el cantón demostrando la variedad de alimentos que se pueden encontrar.

✓ Impulsar el mejoramiento físico de los lugares donde expenden alimentos, adecuándolos a las condiciones necesarias para recibir al cliente.

## Conclusiones

✓ De acuerdo a la investigación realizada se concluye que a pesar de que el cantón Las Naves cuenta con una amplia variedad gastronómica, no existe la suficiente promoción y publicidad, que difunda el turismo gastronómico y promueva el desarrollo sostenible y sustentable en sus comunidades, teniendo en consideración que muchas de las familias dependen de los ingresos que se generan, y fuentes de empleos de forma directa e indirecta.

✓ Actualmente no hay proyectos enfocados en el sector turístico a pesar de que forma parte importante del sector productivo económico del cantón, reactivando el comercio local al atraer visitantes, por ello se solicita a la autoridades seccionales, destinar presupuesto que incluya promoción a la gastronómica local, un mercado para expender alimentos, infraestructura física, de los lugares donde expenden alimentos, caminos vecinales mediante los cuales se pueden acceder a comunidades desarrollando el ecoturismo de forma responsable con el medio ambiente.

✓ La encuesta aplicada revelo que muchos de los comerciantes de alimentos no cuentan con la capacitación adecuada en cuanto atención al cliente, administración de sus propios recursos, carecen de conocimiento de normas de higienes, no saben manipular los alimentos lo que causa una mala imagen a quienes deciden solicitar los servicios gastronómico, por ello se propone que se organicen de mejor manera planifiquen elijan representantes para dar a conocer sus necesidades a las autoridades y que está a la vez cumplan de acuerdo a sus funciones y obligaciones, brindando la ayuda necesaria dentro del marco legal como corresponde. Como futuros profesionales el



desarrollo del proyecto investigativo nos permite conocer las necesidades de nuestro entorno y poder trabajar en ellas, el turismo gastronómico tiene una importante representación en el desarrollo productivo por lo que es menester invertir y trabajar logrando una mejor posibilidad de vida para las comunidades involucradas.

## **Recomendaciones**

✓ Se recomienda a las autoridades seccionales tener en consideración, el turismo gastronómico debido que es una actividad que tiene una gran demanda promueve el comercio y desarrollo sostenible en la vida de los habitantes al atraer más turistas, impulsando el microemprendimiento que cubre parte de las necesidades de los moradores y turistas que llegan al cantón de diferentes lugares atraídos por su naturaleza casi intacta que les ofrece el lugar.

✓ Se sugiere a los comerciantes que ofrecen servicios gastronómicos, organizarse, reunirse y planificar las actividades de su demanda en beneficios de sus negocios dándolas a conocer a las autoridades para que ellos a su vez tomen en consideración y cumplan. También se incita a que se dé más promoción al turismo gastronómico, realizando campañas dentro de las cuales se resalte el turismo gastronómico y las diversas actividades que se pueden realizar favoreciendo de al turismo comunitario facilitando conocer su cultura y parte del patrimonio a través del arte culinario.

✓ Se plantea a los dueños de emprendimientos, tomar la iniciativa de capacitarse en cuanto a la atención al cliente, normas higiénicas para tratar los alimentos, ya que esto es una gran responsabilidad para la salud de las personas, se propone a que se impulse la

comida tradicional en la forma de preparar, cocinar y emplatar, como una estrategia de captar la atención del turista, logrando de esta manera el impulso y desarrollo mercantil de la ciudad que mejora a la vez la calidad vida de sus comunidades.

## Bibliografía

- Acciona Adalberto. (2019). ¿En qué consiste la sostenibilidad? Colombia : [www. acciona .com es desarrollo-sostenible/](http://www.acciona.com.es/development-sustainable/).
- Aque Roberto. (2020). ¿Qué es la gastronomía sostenible? Colombia: [/www. fundacion aquae org wiki gastronomia-sostenible](http://www.fundacionaque.org/wiki/gastronomia-sostenible).
- Barrios Julia. (2020). Desarrollo sostenible y sustentable para una economía con enfoque ambiental. [www. gestiopolis com sostenibilidad economica social prioridad-sustentabilidad ambiental](http://www.gestiopolis.com/sostenibilidad/economica-social-prioridad-sustentabilidad-ambiental/). Honduras.
- Culinary, Juana. (2018). Cómo aprovechar los beneficios de la gastronomía sostenible? Lima: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gastronomia-sostenible>.
- López, Tomasa., Tomás, & Margarida, J. (2020). Turismo, cultura y gastronomía. una aproximación a las rutas Lima: [www.redalyc.org](http://www.redalyc.org).
- Martínez, Lourdes. (2020). La administración gastronómica. Peru: [gestiopolis com la administracion gastronomica/](http://gestiopolis.com/la-administracion-gastronomica/).
- Mendez, Boris., Cueto, P., & Perez, V. (2018). Consumo responsable para el desarrollo sostenible. Colombia : Consumo responsable para el desarrollo sostenible.
- Pololikashvili, Z. (2019). Guía para el turismo gastronómico . Rusia: [www.e-unwto.org](http://www.e-unwto.org).
- Redhistoria, H. (2020). La importancia de la gastronomía en la cultura de los pueblos y en el turismo. Mexico: [redhistoria com la importancia de la gastronomia en la cultura de los pueblos y en el turismo/](http://redhistoria.com/la-importancia-de-la-gastronomia-en-la-cultura-de-los-pueblos-y-en-el-turismo/).
- Rossello, Jhon. (2020). Alimentación, cocina y gastronomía. Colombia : [www kelloggs es](http://www.kelloggs.es)

# ANEXOS

### Ficha técnica de la encuesta

N°	Preguntas de la encuesta realizadas	Si	No
1	¿Qué tiempo tiene con su emprendimiento de venta de alimentos?		
2	¿Cuenta usted con todos los permisos de funcionamiento para la venta de alimentos?		
3	¿Qué cree usted que influye para que la gastronomía no tenga una mayor difusión en el cantón las Naves?		
4	¿Considera usted que el turismo gastronómico influye en el desarrollo sostenible del cantón?		
5	¿De qué forma usted considera que la gastronomía aportando en el desarrollo del cantón?		
6	¿Qué tipo de estrategias se deberían implementar para lograr una mayor difusión de la gastronomía del cantón Las Naves?		
7	¿Qué tipo de orientación considera se debería usted deberían recibir los expendedores de alimentos para que aumenten sus ventas?		
8	¿Considera usted que se deberá dar más promoción a la gastronomía del cantón?		

## ¿Encuesta realizada a los dueños de emprendimientos gastronómicos del cantón Las Naves?

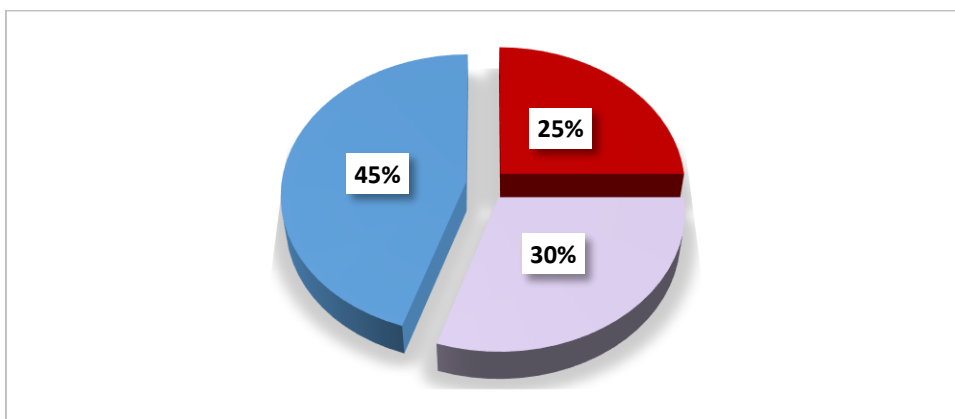
### ¿Qué tiempo tiene con su emprendimiento de venta de alimentos?

Tabla 4.- Tiempo de emprendimiento

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
6 meses	25	25%
1 año	30	30%
Mas tiempo	45	45%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

Figura 4-Tiempo de emprendimiento



Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

### Análisis.

De acuerdo a la encuesta realizada el 25% de los encuestados señalan que tienen un tiempo estimado de 6 meses, mientras que el 30% indica que un año y el 45% señala que tiene más tiempo en la venta de alimentos, el propósito es conocer el tiempo que

tienen los micro emprendedores y como incide en su desarrollo económico el negocio de alimentos.

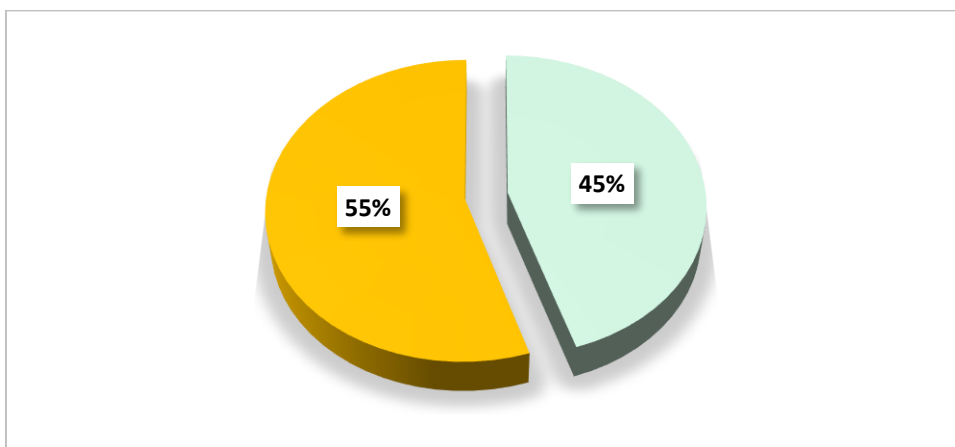
### ¿Cuenta usted con todos los permisos de funcionamiento para la venta de alimentos?

Tabla 5.- Permiso de funcionamiento

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
SI	45	45%
No	55	55%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

Figura 5.- Permiso de funcionamiento



Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

### Análisis.

El 55% de los dueños de emprendimientos no cuentan con los permisos de funcionamiento de sus negocios, debido a que algunos no cumplen con lo que demanda la ley, mientras que otros se han descuidado, sin embargo, el 45% si lo tiene y trabaja de forma tranquila.

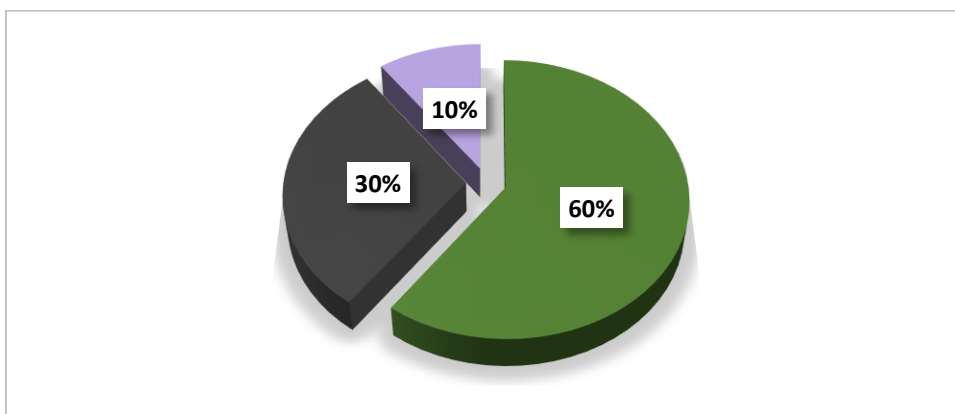
**¿Qué cree usted que influye para que la gastronomía no tenga una mayor difusión en el cantón las Naves?**

Tabla 6.- Gastronomía

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
Promoción	60	60%
atención al cliente	30	30%
variedad gastronómica	10	10%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

Figura 6.- Gastronomía



Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

**Análisis.**

La encuesta realizada revela que el 60% de los encuestados consideran que la falta de promoción turística, incide a que no se desarrolle de mejor manera dándose a conocer a todos, mientras que el 30% señala que la atención al cliente debido a que hay locales que no atienden de manera adecuada al turista, y un 10% considera que se debería brindar más variedad gastronómica de esta manera el cliente podrá elegir a su preferencia.



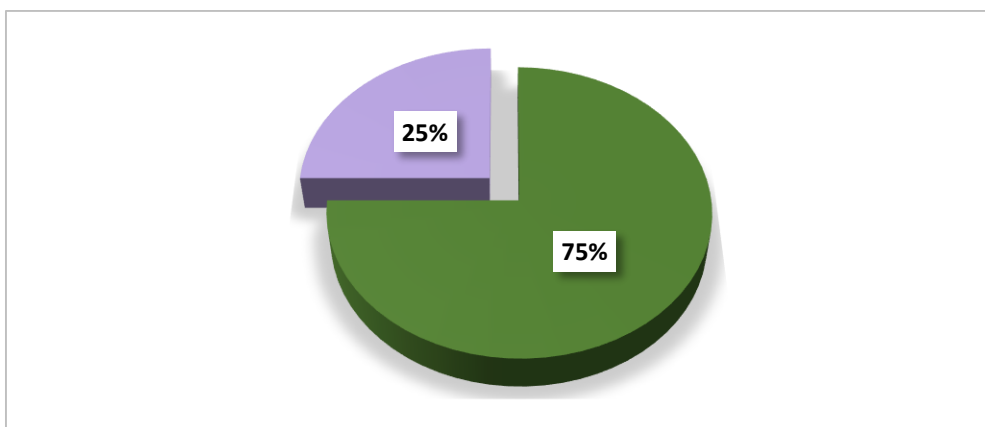
**¿Considera usted que el turismo gastronómico influye en el desarrollo sostenible del cantón?**

Tabla 7.-Desarrollo sostenible

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
SI	75	75%
No	25	25%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

Figura 7.- Desarrollo sostenible



Elaborado por: Angie García  
Fuente: Cantón Las Naves

**Análisis.**

El 75% de los encuestados consideran que los emprendimientos gastronómicos si influyen en el desarrollo sostenible del cantón debido a que reactivan el comercio, generan ingresos y fuentes de empleo, mientras que un 25% indico que no que existen otros sectores productivos que influyen más en el progreso de la ciudad.

**¿De qué forma usted considera que la gastronomía aportando en el desarrollo del cantón?**

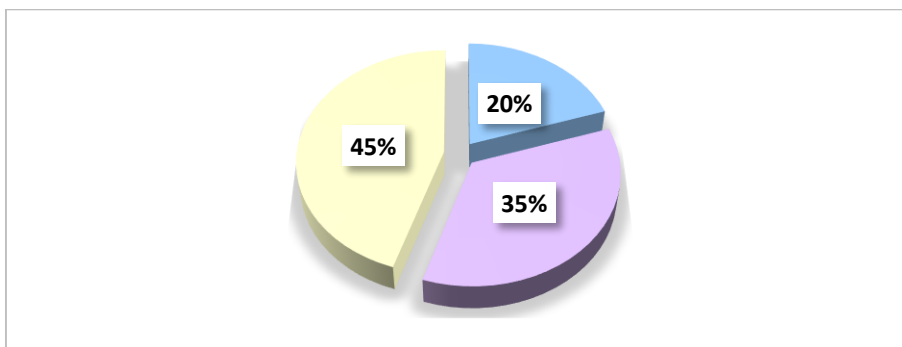
Tabla 8.- Desarrollo del cantón

<b>Alternativa</b>	<b>Continuidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Reactiva el comercio	20	20%
Genera empleo	35	35%
Genera recursos	45	45%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

Figura 8.-Desarrollo del cantón



Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

**Análisis.**

De acuerdo con la encuesta realizada el 20% considera que reactiva el comercio, el 35% indica que genera empleo y un 45% que la gastronomía aporta al desarrollo del cantón mediante la generación de recursos económicos.

## ¿Qué tipo de estrategias se deberían implementar para lograr una mayor difusión de la gastronomía del cantón Las Naves?

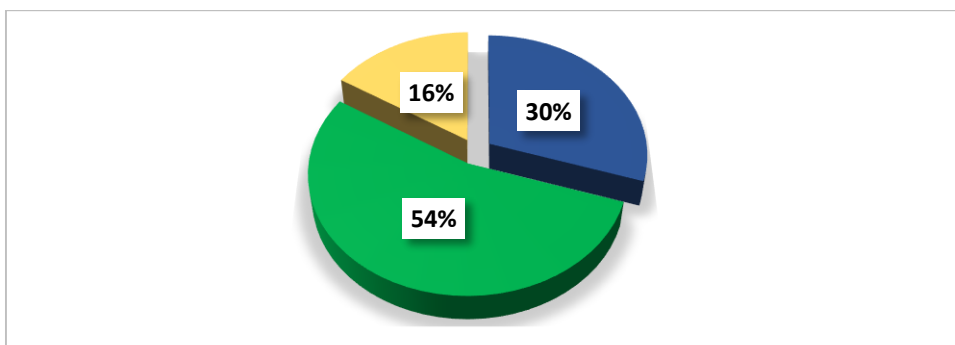
Tabla 9.- Difusión gastronómica

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
Ferias gastronómicas	30	30%
Promoción turística	54	54%
mejoramiento de la infraestructura de los locales	16	16%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

Figura 9.-Difusión gastronómica



Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

### Análisis.

De acuerdo a la encuesta realizada se logró conocer que el 30% considera que las ferias gastronómicas son una buena estrategia para difundir la gastronomía del cantón Las Naves, el 54% señala que se debería hacer más promoción turística para que lleguen más clientes y un 16% considera que se deben arreglar la infraestructura de la zona que llame la atención de los visitantes

**¿Qué tipo de capacitación considera se debería recibir los expendedores de alimentos para que aumenten sus ventas?**

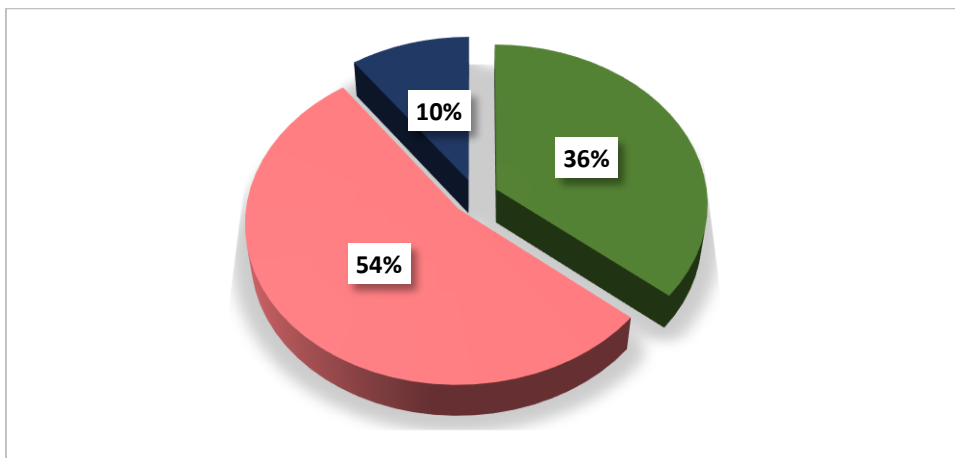
Tabla 10.- Capacitación

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
Atención al cliente	36	36%
Normas de higiene en el tratamiento de los alimentos	54	54%
capacitación sobre administración de recursos	10	10%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

Figura 10.-Capacitación



Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

**Análisis.**

La atención al cliente debe ser fundamental indica el 36% de los encuestados, mientras que el 54% considera que los expendedores de alimentos deberían, recibir capacitación sobre normas de higiene de esta manera obtendrían más ventas, y un 10%

señala que se deberían capacitar en la manera cómo administrar los recursos que se generan por las ventas.

### ¿Considera usted que se deberá dar más promoción a la gastronomía del cantón?

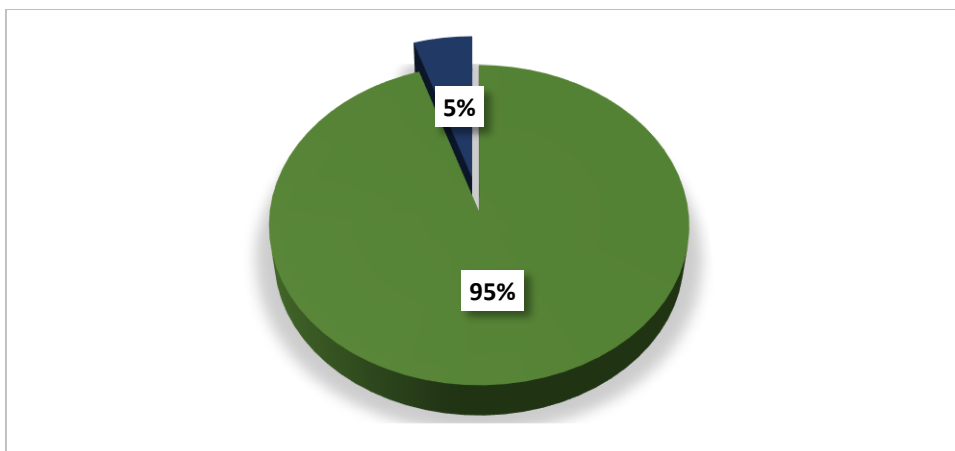
Tabla 11.- Promoción turística

Alternativa	Continuidad	Porcentaje
Si	95	95%
No	5	5%
Total	100	100%

Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

Figura 11.-Promoción turística



Elaborado por: Angie García

Fuente: Cantón Las Naves

### Análisis.

95% de los encuestados señalan que se debería dar más promoción turística a la gastronómica típica del cantón, y así fomentar el desarrollo económico ya que muchas personas dependen de sus negocios, mientras que el 5% indica que existen otras formas de captar la atención del público.

# **PLAN ESTRATÉGICO PROMOCIONANDO EL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LAS NAVES**



**AUTORA:**

**GARCIA VERDEZOTO ANGIE SILVANA**



## **Introducción**

La propuesta que se plantea es un plan de promoción turístico de la gastronomía de la localidad, para ello se socializará la propuesta con los dueños de los emprendimientos gastronómicos y autoridades del cabildo municipal, con el objetivo de promover una campaña publicitaria, dando a conocer la variedad comida típica de la zona de esta forma se impulsa el desarrollo económico se generan ingresos y fuentes de empleo.

Para la publicidad se recurrirá a los medios de comunicación, también se diseñará una página web que contenga información de la comida típica de la zona, dirección, promoción y precio con el objetivo de atraer a turistas que no solo disfrutaran de los servicios gastronómicos, sino también las actividades que pueden realizar a través del turismo comunitario visitando los parajes naturales de ríos, cascadas y bosques del lugar.

## **Localización de la propuesta**

La propuesta se localizará en el cantón Las Naves, dando a conocer la gastronomía típica de la zona, en su amplia variedad, de copión, emplatados impulsando el microemprendimiento que genera fuentes de empleo y desarrollo de sus comunidades.



### Logo tipo de la propuesta

Para el plan de acción de promoción turística se tendrán en cuenta todos los detalles, cuidando que la presentación cumpla las expectativas esperadas, para lo cual se plantea un logotipo en relación a la propuesta que se está presentando.



### Análisis FODA

El análisis FODA se plantea analizado las fortalezas oportunidades, debilidades y amenazas que surgen en el desarrollo del plan de acción en la difusión gastronómica de la propuesta

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cultura gastronómica</li> <li>✓ Conservación de la cultura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crecimiento turístico</li> <li>✓ Impulso del microemprendimiento</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cooperación de los microemprendimientos de la zona</li> <li>✓ Destino accesible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fuentes de empleo</li> <li>✓ Desarrollo del turismo comunitario</li> </ul>
<p><b>Debilidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desorganización de los emprendedores</li> <li>✓ Infraestructura de mala calidad</li> <li>✓ Poca capacitación de los emprendedores</li> <li>✓ Inseguridad turística</li> </ul>	<p><b>Amenazas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contaminación ambiental</li> <li>✓ Perdida de las tradiciones gastronómicas</li> <li>✓ Desinterés de las autoridades por promover el turismo gastronómico</li> <li>✓ Poco interés de inversión del sector gastronómico</li> </ul>

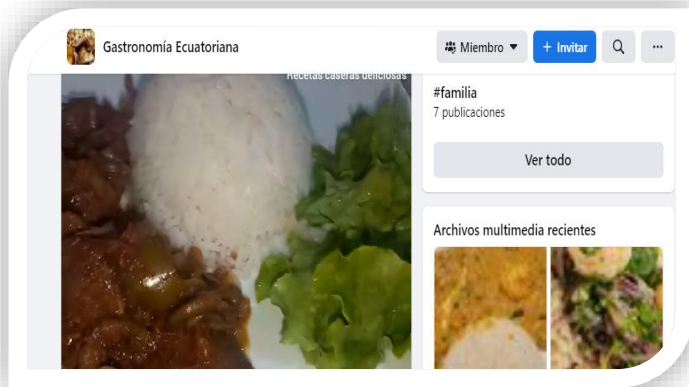
### **Página web**

Se creará una página Web, con contenido informático sobre la localización de los lugares gastronómicos, comidas típicas de la zona y actividades turísticas que se pueden realizar en el cantón Las Naves.



### **Redes sociales**

Se realizarán campañas de publicidad a través de las redes sociales como Facebook donde se creará una página para publicar fotos de la gastronomía típica, dirección de los lugares y actividades del turismo comunitario.



## Productos, precio, promoción

La gastronomía será promocionada a través de las redes sociales, páginas Web, dando a conocer la comida típica de la zona, los precios serán razonables accesibles al alcance del consumidor, se harán descuentos los fines de semana a las familias que visitan la ciudad.



**Foto 1.** Dueños de emprendimientos gastronómicos del cantón Las Naves



**Foto 2.** Microempresarios

