



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



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

**PROBLEMA:**

ANÁLISIS DEL ENCANUTADO DE BOCACHICO COMO PLATO TÍPICO  
REPRESENTATIVO DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS

**AUTOR:**

RENDON FRANCO TAIS ARGENTINA

**TUTOR:**

MSC. GUIJARRO INTRIAGO ROSA VICTORIA

**BABAHOYO –ECUADOR**

**2022**





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



El presente trabajo de investigación pretende analizar el encanutado de bocachico como plato típico representativo de la provincia de Los Ríos, tiene como finalidad el determinar las culturas, costumbres y tradiciones ancestrales reflejadas en el turístico cultural.

El levantamiento de información para identificar si el encanutado de bocachico es representativo, especificando el planteamiento del problema, las justificaciones de la investigación, los objetivos generales y específicos, todos estos centrados en la representatividad gastronómica con la finalidad de desarrollar una fundamentación teórica, describiendo la situación actual, información general, datos importantes, redescubriendo su cultura gastronómica. Se generó mediante la investigación descriptiva, con la metodología cualitativa y métodos bibliográfico e histórico-lógico, aplicando la triangulación de datos que permitirá la recolección de información del estudio de caso.

En la encuesta arrojaron resultados adecuados para la ejecución del proyecto, permitiéndonos que la investigación se desarrolle, una vez recopilada la información se realizó el respectivo análisis de los resultados. Se detalla las recomendaciones para fortalecer el encanutado de bocachico plato típico del cantón Mocache.

**Palabras claves:** Turismo Cultural, Patrimonio Cultural, Saberes ancestrales.

Gastronomía, Platos Típicos, Representatividad.



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



This research work aims to analyze the encanutado de bocachico as a typical representative dish of the province of Los Ríos, with the purpose of determining the cultures, customs and ancestral traditions reflected in the cultural tourism.

The gathering of information to identify if the "encanutado de bocachico" is representative, specifying the problem statement, the justifications of the research, the general and specific objectives, all these focused on the gastronomic representativeness with the purpose of developing a theoretical foundation, describing the current situation, general information, important data, rediscovering its gastronomic culture. It was generated through descriptive research, with qualitative methodology and bibliographic and historical-logical methods, applying the triangulation of data that will allow the collection of information from the case study.

The survey yielded adequate results for the execution of the project, allowing us to develop the research, once the information was collected, the respective analysis of the results was carried out. The recommendations to strengthen the "encanutado" of bocachico, a typical dish of the canton of Mocache, are detailed.

**Keywords:** Cultural Tourism, Cultural Heritage, Ancestral Knowledge. Gastronomy, Typical Dishes, Representativeness.



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



**TURISMO**  
**ÍNDICE**

|  |           |
|--|-----------|
| PORTADA.....                                 | I         |
| Autorización se la Autoría Intelectual ..... | II        |
| Certificación del Tutor .....                | III       |
| Informe Final del Sistema Urkund.....        | VI        |
| Acta de Graduación .....                     | V         |
| RESUMEN .....                                | VI        |
| SUMMARY .....                                | VII       |
| <b>CONTEXTUALIZACIÓN.....</b>                | <b>1</b>  |
| 1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....         | 1         |
| 2.2 JUSTIFICACIÓN .....                      | 4         |
| 3.3 OBJETIVOS DE ESTUDIO.....                | 5         |
| 4.4 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN .....             | 6         |
| <b>DESARROLLO .....</b>                      | <b>7</b>  |
| 2.5 MARCO CONCEPTUAL .....                   | 7         |
| 2.6 MARCO METODOLÓGICO.....                  | 22        |
| 2.7 RESULTADOS OBTENIDOS .....               | 24        |
| 2.8 DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS .....        | 31        |
| <b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>  | <b>33</b> |
| 3.9 CONCLUSIONES .....                       | 33        |
| 3.10. RECOMENDACIONES .....                  | 34        |



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



|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>REFERENCIAS Y ANEXOS .....</b> | <b>35</b> |
| 4.11 REFERENCIAS .....            | 35        |
| 4.12 ANEXOS .....                 | 38        |

**ÍNDICE DE TABLAS**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>TABLA 1.</b> Celebraciones del Cantón Mocache .....   | <b>9</b>  |
| <b>TABLA 2.</b> Principales fuentes informativas del encanutado de bocachico según paginas relacionadas al Turismo en el Ecuador ..... | <b>19</b> |
| <b>TABLA 3.</b> La edad de los participantes .....   | <b>21</b> |
| <b>TABLA 4.</b> Cantón de origen de los participantes .....  | <b>21</b> |
| <b>TABLA 5.</b> Representatividad .....  | <b>22</b> |
| <b>TABLA 6.</b> Frecuencia de conocimiento en el plato típico .....  | <b>23</b> |
| <b>TABLA 7.</b> Plato típico en Los Ríos .....   | <b>23</b> |
| <b>TABLA 8.</b> Encanutado de bocachico y gastronomía de Los Ríos .....  | <b>24</b> |



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



**CONTEXTUALIZACIÓN**

**1. Planteamiento del Problema**

La Provincia de Los Ríos administrativa y políticamente cuenta con trece cantones, cada uno con su diversidad, étnica, cultural y gastronómica, que enriquecen su territorio geográfico ancestral, permitiendo de manera significativa que la región tenga variedad de platos típicos, que en conjunto forman la gastronomía típica de la provincia, considerándosela como una de las regiones del litoral ecuatoriano más rica gastronómicamente.

Los Ríos tiene tantos recursos de manera turística cultural como la casa de hacienda de La Virginia, propiedad del ilustre poeta guayaquileño don José Joaquín de Olmedo y como recurso natural la presencia del Cerro Cacharí que se encuentra ubicado a 9 km de distancia en la ciudad de Babahoyo, también posee patrimonios tangibles como la existencia de las diferentes figuras antropomorfas elaboradas en barro y cerámica de la cultura precolombina ancestral de la cultura Chorrera cultura Milagro-Quevedo e intangibles como el amorfino que son versos o contrapuntos que utiliza el montuvio para enamorar a la mujer, incluyéndose en la memoria popular la gastronomía. Posee platos diversificados, estos platos se ponen a disposición de los habitantes de la provincia en los diferentes espacios de comida, esto influye en la promoción de las actividades turísticas.

En MINTUR (2020) dio a conocer los platos típicos que representan a la Provincia de Los Ríos como cultura gastronómica, en primer lugar, está el bollo de pescado, ceviche de camarón, ceviche de concha, mazamorra de maíz, arroz con menestra y carne asada, y el



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



ayampaco de pescado.

Pero en la gastronomía riosense también existen platos típicos que se están desaprovechando, tal es el caso del encanutado de bocachico, un plato tradicional en épocas pasadas, cuyo problema, el escaso análisis para determinar porque no es considerado por el ministerio de turismo como un plato típico representativo en la provincia, existiendo desconocimiento en la población de este delicioso plato tradicional que degustaban nuestros abuelos.

Ocasionando desinformación por parte de los pobladores de la provincia, ocasionando que la gastronomía local olvidando la riqueza histórica con la ausencia de datos que permitan mantener la esencia de los platos típicos que van perdiendo vigencia como es el caso del encanutado de bocachico.

Al respecto, en estas décadas actualmente los números se han profundizado en las tendencias que se manejan mundialmente en cuanto a la diversificación de los consumos tipo turísticos. Se constata así el nacimiento de una demanda que aumenta y ha dado origen a nuevos segmentos y nichos de mercado.

En la cultura en los últimos tiempos se ha ahondado en las preferencias gastronómica en la complejidad del consumo de los platos típicos. Investigando las nuevas tendencias se muestra preferencias peculiares, auténticas y diferentes llevadas a la gastronomía Gourmet. El turismo cultural expone apariencias positivas como negativas para la gastronomía tradicional de la provincia.

El turismo gastronómico ha logrado alcanzar un gran desarrollo y es una alternativa dentro del sector turístico, aportando al desarrollo económico, social y político de la sociedad,



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



logrando un constante cambio, que encaminan a la competitividad gastronómica turística nacional e internacional.





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



## **2. Justificación**

La identidad cultural de los Pueblos y Nacionalidades Indígenas del Ecuador adquieren un legado ancestral que da a conocer diversas actividades, en el ámbito cultural, tradicional y costumbres con mayor trascendencia se clasifica la gastronomía, generando realce como producto turístico.

Esta investigación busca identificar el conocimiento en la población sobre el plato típico del encanutado de bocachico en la provincia, mediante la identidad cultural, al saber cuál es el plato típico que nos representa como provincia, fortalecer el turismo gastronómico ecuatoriano, enclavado en sus costumbres, tradiciones, raíces ancestrales y culturales.

Los beneficiarios directos son los habitantes de la Provincia de Los Ríos que deseen ofertar este producto gastronómico ancestral, las de sus autoridades locales y regionales, el marco cultural, turístico y económico. Es transcendental por que fortalecerá el reconocimiento del plato típico encanutado de bocachico realizado por los antepasados. Es factible porque se trabajará en conjunto obteniendo información de una muestra de la población de Los Ríos y los aliados estratégicos como el Ministerio de Turismo, el Gobierno Autónomo Provincial, el Ministerio de Patrimonio y Cultura, la Casa de la Cultura, Núcleo de Los Ríos.



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



### **3. Objetivo de Estudio**

#### **3.1 Objetivo General**

Analizar el encanutado de bocachico como plato típico representativo de la Provincia de Los Ríos.

#### **3.2 Objetivos Específicos**

Recopilar información importante relacionado con el plato de encanutado de bocachico desde su historia hasta el proceso de elaboración.

Diagnosticar mediante una encuesta y obtener el análisis crítico de fuentes de información primaria corroborando si el encanutado de bocachico es conocido por los habitantes en la Provincia de Los Ríos.

Determinar si el encanutado de bocachico es representativo como plato típico mediante una triangulación de datos.



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



**4. Línea de Investigación**

El presente estudio de caso se enfoca en el análisis del encanutado de bocachico como plato típico representativo de la provincia de Los Ríos considerando la Planificación y Gestión Turística Sustentable como línea de investigación y la sub línea denominada Propuestas Gastronómicas.



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



## **5. Marco Conceptual**

### **5.1 Contexto Internacional**

Mullo y Padilla (2019), afirman que Latinoamérica posee diversidad de regiones, y que cada una tiene costumbres y tradiciones diferentes, dependiendo de los recursos culturales y naturales que posea, el movimiento interno de turistas dentro de la región es significativo, y hay lugares donde sus habitantes los reciben con mucho cariño, y una de sus atracciones simbólica es la comida como ícono cultural patrimonial. (págs. 1-10).

Roque (2020), sostiene que en cada población de América Latina existe una identidad gastronómica propia, se debe a una mezcla de tradiciones culinarias, tanto precolombinas como las de la conquista española y migrantes, dando lugar a formas exquisitas de acondicionar los alimentos. Los ingredientes que sirven de materia prima para los platos típicos se obtienen de los ríos y tierras fértiles, los platos típicos generan el incremento económico de millones de dólares de forma directa e indirecta por las personas que viajan de un lugar a otro y a menudo prueban la comida (pág. 138).

### **5.2 Contexto Nacional**

Bravo (2018), considera que el Ecuador está atravesado por el callejón interandino o sierra, existiendo cuatro regiones delimitadas naturalmente, una denominada Litoral o costa bañada por las aguas del Océano Pacífico, con una superficie que es atravesada por diferentes ríos que la hacen fértil, produciendo varios productos cultivados por los montubios campesinos, así en el mar y en los ríos se pescan conchas que sirven para prepararlas de diferentes maneras



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



(pág. 98).

Otro punto, según Bravo (2018), es que, en Guayaquil, el plato típico considerado por los habitantes de esta ciudad es el encebollado de pescado, que es elaborado con albacora, yuca, una ensalada de tomate, hierbita y cebolla colorada, se consume en diferentes puntos de la ciudad (pág. 99).

La región interandina o sierra posee en su estructura gran diversidad de formas que transforman racionalmente el modus vivendus de la población. Con una superficie aproximada de 1000 metros sobre el nivel del mar, se cultiva determinada cantidad de productos que sirven de base para la elaboración de platos típicos de la región. En la ciudad de Quito, el tradicional locro de papa, es un caldo con manzanas, queso, zanahoria, choclo, entre otros ingredientes que le dan un exquisito sabor y es muy apetecido por quienes lo consume (Roque, 2020, pág. 137).

En la ciudad de Ambato es tradicional el Llapingacho, tortilla de papa en puré de papa, acompañada de longaniza, con huevo frito, lechuga entre otros ingredientes, en la sureña ciudad del plato tradicional es el motepillo que contiene mote, blanco, ajo, achiote, huevos, leche, cilantro, entre otros.

Vargas (2019), afirma que en la región oriental o amazónica se encuentra atravesada por numerosos y caudalosos ríos y grandes bosques que provocan constantes lluvias durante todo el año, favoreciendo a una serie de productos, así como pastos para la ganadería, con una variedad de plantas y animales que proporcionan los principales ingredientes para la preparación de los platos típicos. En la amazonia, es muy famosa por comer guanta seca, Maito que es carne de animal envuelta en hojas de bijao, también son populares los pinchos mayones, un gusano de palmera chonta (págs. 39-49).



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



### **5.3 Contexto Local**

En la provincia de Los Ríos hay diferentes platos típicos, en cada uno de los cantones preparan un plato enriquecido con proteínas, vegetales o carbohidratos, esto hace que la provincia sea dinámica y muy buscada por quienes vienen a los cantones por motivos de turismo profesional (Toselli, 2019).

### **5.4 Antecedentes de la Provincia de Los Ríos**

Toselli (2019), Los Ríos es una se encuentra enclavada en el centro del litoral o costa del Ecuador, siendo su capital administrativa la ciudad de Babahoyo, según el último censo de población tiene 778.115 habitantes, es considerada el emporio agrícola más valioso del Ecuador, posee diversidad de productos agrícolas, ganaderos, vegetales y frutales entre estos podemos encontrar el maíz, banano, cacao, arroz, piña, zapote, naranjas, pimiento, cebolla entre otros siendo el banano un producto fuerte en el sector (pág. 2).

Villarreal (2022), La provincia posee una amplia variedad de platos tradicionales, por la etnicidad a sus habitantes de origen montubio, se considera una de las 4 provincias más importantes del país por sus dimensiones territorial y por su riqueza gastronómica, posee centros de inversiones y también de origen mercantil, donde el comercio prima en la región, siendo una de las funciones principales la agricultura, la ganadería, la industria y el comercio (pág. 2).

En la región se la conoce también por su amplia red fluvial que es uno de los puntos que destacan debido a la biodiversidad de las especies acuáticas, es acreedora a ser una de las provincias agrícolas que se colonizó en 1596, un 6 de octubre de 1860 se crea la provincia Los Ríos bajo la presidencia del doctor Gabriel García Moreno, cuyo nombre es por la amplia red



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



hidrográfica que posee en todo el Ecuador (Villarreal Cuyabazo, 2022).

Es cuna de varias culturas aborígenes como, Babas, Palenques, Quilches, Mocaches, y Pimochas, mucho antes habitaban las culturas precolombinas como la cultura Chorrera, Milagro-Quevedo Tejar-Daule, Valdivia y, estas civilizaciones se extendieron por las provincias de Guayas y Manabí, que las características indican que eran pueblos pocos migratorios, pero poseían una formación en el agro muy avanzado.

Villarreal (2022), subraya que la gastronomía posee amplia gama de productos entre estos: el bollo de bocachico, cazuela de pescado, seco de gallina, corviches, humitas y el arroz con menestra, la etnia montubia guardan las tradiciones, cómo el folklore y cultura, mostrando su variada alimentación gastronómica, vestimenta, música y oralidad, su topografía posee elevaciones que no superan los 500 metros sobre el nivel del mar, dividido administrativamente en 13 cantones que son: Valencia, Urdaneta, Pueblo Viejo, Ventanas, Mocache, Quinsaloma, Babahoyo, Vinces, Baba, Palenque, Buena fe, Montalvo y Quevedo (pág. 2).

### **5.5 Origen del Encanutado de Bocachico**

Cuenca y Martínez (2018), considera que este plato típico tiene su origen en el cantón Mocache, Provincia de Los Ríos, donde el nombre Mocache proviene del vocablo indígena que significa “Mokachi”, cuyo significado es Bosque Alto, cimientos son en la cultura indígena donde “Mokachi” era el jefe de la tribu descendiente de los Cayapas, por tal motivo la ciudad tomó el nombre de Mocache como se lo conoce en la actualidad (págs. 2-5).

Según Torres (2019), esta cultura ancestral se alimentaba esencialmente del maíz, obteniendo de las afluentes del río el pescado, de los cultivos la piña, tomate, pimiento, lo que la



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



tierra les proveía, poseían un manejo de ciertos utensilios tales como: aparejos de cocción de los alimentos, transporte de agua y construcción de viviendas, que fueron elaboraban con hojas de bijao, y caña guadúa, esta cultura también se proveía de las riquezas que ellos en sus horas de caza encontraban (págs. 3-8).

Actualmente, se utilizan las hojas bijao para cocinar, por tal motivo esta costumbre proviene de la cultura indígena ancestral que habitaron en el litoral ecuatoriano, donde se utilizaba las cañas guadua que actualmente las usan para las humitas, los bollos, y el encanutado de bocachico, la gastronomía es muy variada debido a la riqueza cultural que se mantiene por tradición. (Roque, 2020, págs. 137-138).

### **5.6 Fechas de Celebración donde se prepara el encanutado de bocachico**

El plato típico de encanutado de bocachico al ser un plato oriundo del cantón Mocache, se distribuye principalmente en sus fechas representativas para el sector y son las que se exponen a continuación:

**Tabla 1**

#### **Celebraciones del Cantón Mocache**

| <b>Celebración</b>       | <b>Fecha</b>       |
|--------------------------|--------------------|
| <b>Cantonización</b>     | 28 de Mayo de 1996 |
| <b>Virgen del Carmen</b> | 16 de Julio        |
| <b>Día del Montubio</b>  | 12 de Octubre      |

**Elaborado por:** La Autora





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



### **5.7 Características del Encanutado de Bocachico**

Torres (2019), El encanutado de bocachico ha pasado de generación en generación específicamente en el cantón Mocache, llegó a manos de la ilustre municipalidad para que se pueda difundir la elaboración y consumo de esta comida típica, convirtiéndose en tradición gastronómica y representativa. Como ingrediente principal una especie de pescado denominado bocachico, nombre que en la mayoría de los afluentes de los ríos que conforman la provincia fluminense, también posee: la caña guadua, las hojas de bijao, cebolla, tomate, pimiento, achiote, comino, ajo, jengibre, sal y maní (pág. 3).

Veliz (2021), sostiene que para condimentar el pescado es necesario tajarlo, cuya técnica es recomendada porque el pez tiene gran número de espinas, se unta un refrito y también se le pone salsa de maní, para luego ser tapado con una hoja de bijao previamente metido en caña guadúa y se lo pone a cocinar mediante un fogón con carbón o leña que le da ese sabor tradicional que es exquisito para las personas que lo consumen (págs. 2-3).

### **5.8 Breves Datos Conceptuales de los Productos e Ingredientes**

#### **5.8.1 Bocachico**

El bocachico es un pez de agua dulce que vive en lagunas o en las cuencas de los ríos, es del Amazonas, es endémico de Colombia, pez plateado con tonos rojos o amarillos que nacen de la cola, un ejemplar adulto que puede alcanzar los 60 cm de longitud, su época de cría es de marzo a mayo, esto se debe a las lluvias que trae consigo la temporada en el Ecuador, en la provincia de Los Ríos, se encuentra en los cantones de Babahoyo, Mocache, Baba. (Cartay , 2020).

Actualmente, es dificultoso encontrar peces de este tipo, se debe a la pesca indefinida que



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



existe en esta región, los habitantes de Mocache consideran que esta especie se beneficia de exquisitos sabores que no solo lo usan en el encanutado sino en el estofado y el bollo de bocachico.

Cartay (2020), sostiene que es apetecido por su carne tierna, de color blanca y es espinoso, el encanutado puede ser elaborado por otra especie de pescado como la tilapia, el bocachico es una especie que se ha visto amenazada por la sobrepesca, la contaminación de los ríos y las represas, creando sedimentación en los sistemas fluviales, lo que dificulta su captura, este pez es importante en el ecosistema acuático, debido a que su principal consumo es materia inorgánica en el río que contribuye a la preservación natural de los entornos fluviales (pág. 2).

### **5.8.2 Caña Guadúa**

Giuseppina Vanga et al., (2021), la guadua es uno de los materiales utilizados en la construcción de casas, desde la época de la conquista, los indígenas la han utilizado en la construcción de sus casas, como instrumento de contenedor para transportar el agua y en la preparación del encanutado es fundamental, porque actúa como un recipiente o una olla para depositar la preparación dentro, conduciendo a las brasas. La guadua es originaria de las selvas de los países como; Colombia, Perú, Ecuador y Venezuela (pág. 55).

Puede medir hasta 20 metros de altura, es un recurso natural muy importante con que cuenta el Ecuador, pero no ha sido explotado en su totalidad, es considerado el acero del futuro, por su economía y su alto rendimiento, en el cantón de Mocache, la guadua es laboriosa de obtener, debido a causas como la contaminación, la deforestación del medio ambiente esto se debe a que los habitantes de las provincias agrícolas optan por cultivos mucho más rentables como el cacao, el banano, el maíz y el arroz. Es un recurso natural que puede reemplazar el acero



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



en la construcción de viviendas y así prevenir la contaminación ambiental. Los brotes de este tallo son comestibles y tienen el mismo sabor que el corazón de palmito, es un producto económico y viable para la fabricación de casas (Giuseppina Vanga et al., 2021).

### **5.8.3 Hoja de Bijao**

Es una planta que se encuentra en las regiones de Ecuador, Venezuela, Perú y sus hojas son largas y sirven para envolver los tamales, las hallacas y tapar el encanutado de pescado dando un sabor característico al encanutado, se cree que las hojas de las plantas con las que se prepara la comida son el secreto de la gastronomía amazónica por su potencial sabor y aroma del bocachico encanutado, el moño y los quimbolitos (Ruiz Suárez y Sanabria Simbaqueva, 2022).

Ruíz y Simbaqueva (2021), los indígenas aún la utilizan en la construcción de sus viviendas y para proteger sus preparaciones para que no se echen a perder, por las propiedades bactericidas de las hojas, en la provincia de Los Ríos consumen manjares preferentemente envueltos en hojas de plátano, bijao y achira, donde destacan los ingredientes al momento de degustarlo. (pág. 3).

### **5.8.4 Refrito**

Veliz Díaz (2021), es una preparación que le da sabor a la gastronomía ecuatoriana compuesta por cebolla morada o cebolla blanca, pimiento, ajo, todos estos elementos son cortados o picados, la preparación consiste en freírlos donde se le agrega achiote, también comino para resaltar el aroma y sabor, se deja de 2 a 4 minutos de cocción, la sal es un componente importante en las comidas, no se ve en la preparación, pero deja un sabor en los ingredientes, es considerado el pilar de las sopas (págs. 1-60).

### **5.8.5 Concepto de Gastronomía**



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



Toselli (2019), el significado de gastronomía tiene origen según la etimología que del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago, y “gnomos”, ley o discernimiento. Esto quiere decir que es el conocimiento de todo lo que concierne al hombre en cuanto a la alimentación. La gastronomía no es solo la relación entre el ser y su alimentación, también representa su cultura, su etnia. Es la identidad de un pueblo o de un país, las costumbres, las tradiciones de nuestros antepasados que se transmiten al futuro y con el paso de los años se pierde o se convierte en una preparación reconocida que lleva varias tradiciones desarrollándose mediante la comunicación de sus habitantes (pág. 2).

La gastronomía se ha convertido en una de las mejores tendencias que sigue creciendo en los últimos años, donde se ha convertido en atractivo turístico de interés para millones de viajeros del mundo entero. Se trata de una mejor experiencia a la hora de viajar, al igual que puede ser denominado arte, cómo la música o la arquitectura (Cerezo Medina, 2020, pág. 4).

Es importante destacar que la gastronómica de cada país, predomina la presencia de los aspectos cultural y sociales. La variedad gastronómica tiene diferentes regiones donde las formas de preparación cambian de acuerdo a los productos y técnicas que utilicen.

#### **5.8.6 Turismo Gastronómico**

Torres (2019), el turismo gastronómico, también conocido como turismo culinario o gastronómico, se refiere a destinos donde los alimentos y bebidas locales son la principal motivación de viaje, se define, "La intensa búsqueda de alimentos y bebidas que sean únicos y con experiencias fantásticas". Este tipo de turismo enseña que los alimentos locales de cada región muestran su cultura, sus características geográficas y el papel que juegan los alimentos en las personas y comunidades. La forma en que se cultivan, produce y cocinan los alimentos para



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



ser consumidos demuestra con detalle la cocina típica de un determinado lugar, su autenticidad en la sociedad (pág. 15).

## **5.9 Los métodos de cocción**

### **5.9.1 Concepto**

La cocción es una serie de pasos que permiten cambiar la apariencia de los alimentos, así como su sabor, olor, textura o composición, haciéndolos comestibles mediante procesos o métodos de cocción, para satisfacer las necesidades de cada individuo, extasiando los sentidos del gusto y el olfato (Villalva Guevara, 2018).

### **5.9.2 Cocción a Vapor**

Los alimentos se colocan en un colador o encima de agua hirviendo, el vapor del agua producido por los agujeros del mismo colador, va cocinando los alimentos sin perder sus propiedades nutritivas o porque no está en contacto directo con el color, el brillo y el aroma del agua, este método de cocción es simple de realizar y se utiliza para cocinar alimentos blandos como el pescado y las verduras (Cartay, 2020).

### **5.9.3 Asado al horno**

Cartay (2020), es la cocción por medio del calor producido por calor seco, provocando la superficie o el ambiente donde se van a calentar los alimentos. El calor seco provoca la formación de una costra, conservando jugos carnosos, de esta forma no se seca, la gran mayoría el calor es con brasas de leña, fuego vegetal o el calor de un horno o una plancha (pág. 2).

### **5.9.4 Braseado**

Alvarado Ortega (2018), la carne es previamente sellada para que adquiera el color característico en contacto con otros ingredientes que no sean vino, caldo, se dora la materia por



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



fuera y se seca para que adquiera el sabor o el color deseado, utilizando principalmente trozos grandes de carne, previamente marinados por varias horas, y se coloca en una olla forrada con tapa sin interrumpir la cocción (pág. 5).

#### **5.9.5 Salteado**

Esta es una forma rápida de cocinar los alimentos, se coloca en un sartén a fuego alto en grasa mediana o se fríen verduras, mariscos o pequeños trozos de carne de res o aves, de manera uniforme, en este caso, agite la sartén con la mano, donde se voltea la comida en el aire cuando mientras salta los alimentos (Cartay , 2020).

#### **5.10 Fritura**

Freír es la cocción de alimentos en abundante grasa, es una inmersión rápida a temperaturas de 150 o 180 C. El tiempo de cocción debe ser corto porque el aceite afecta muy rápido, resultando un alimento crocante, seco y dorado por fuera, quizás uno de los métodos más usados en la cocina ecuatoriana (Bravo, 2018).

#### **5.11 Comida Típica**

Morán et al., (2020) la gastronomía del Ecuador es variada, donde se prepara las comidas y bebidas que se ve enriquecida por las aportaciones culturales y sociales, de las diferentes regiones del país, delimitadas naturalmente en cuatro regiones que aportan gran significado gastronómico y cultural ancestral. La comida ecuatoriana es conocida como comida criolla, es muy común en la mayoría de los centros donde sirven comida en nuestro país, siempre se sirve acompañado de abundante arroz que es la principal gramínea, siendo un grano de suma importancia en todas las regiones (págs. 21-28).

#### **5.12 El Montubio**



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



Montubio es el nombre que se le da al hombre de la región litoral ecuatoriana, en particular de las provincias de Los Ríos, del Guayas y El Oro, pueblo que se dedica a la crianza del ganado, cultivo de la tierra, entre otros menesteres. Los montubios son un pueblo nacido de la mezcla de etnias de españoles, indoamericanos, uniéndose a otras nacionalidades como italianos, franceses, palestinos y libaneses. Muchos de ellos se dedican a la agricultura en el rubro del banano, maíz, cacao, soja, tienen espíritu de esfuerzo. Es un pueblo que posee una identidad, cultura milenaria y tiene un tono único de habla, su vestimenta colorida y sencilla, abarcando formas de expresión, costumbres y tradiciones de sus antecesores como el rodeo, peleas de gallos, amorfinos y folclor (Vera et al., 2021).

### **5.13 Cocina tradicional como referente cultural**

Qué se cocina y cómo se cocina proporciona información sobre el contexto y la condición social de quienes realizan esta actividad y sobre las conductas alimentarias. La cocina es un lenguaje en el que cada sociedad envía mensajes que le permiten significar una parte de lo que es, razón de las diferentes sociedades construyendo un "escenario alimentario" en el que un juego de conjuntos y se entrecruzan, pasan de lo fisiológico, al gusto, la estética, la técnica, como construcción y reproducción de lo social (Alvarado Ortega, 2018).

La cocina es uno de los elementos culturales de la comunidad o sociedad en general. Es un cuerpo de conocimiento tan profundamente enraizado en las personas que cuando esta sociedad se desmorona, a causa de sus miembros predomina en ellos la dominación política extranjera u otros sabores culinarios que articula su cohesión social (Bravo, 2018).

### **5.14 Las cocinas tradicionales y el desarrollo local**

La cocina es una manifestación de la historia social e individual, y en este sentido, se



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



puede conocer como un proceso social y cultural que da la forma y estilo de vida en el pasado y el presente. Asimismo, la cocina es un aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajena a los cambios que se producen en los ámbitos social, político y económico. Es en este sentido que la crisis económica internacional de las décadas de 1970 y 1980 afectó varios aspectos de la cuestión alimentaria a nivel mundial, en particular por la liberalización económica. Esto ha producido, entre otras implicaciones, la desaparición de la participación estatal en áreas relacionadas con la distribución y comercialización de alimentos; así como una fragmentación del consumo y un cambio en la dieta de las poblaciones (Villarreal Cuyabazo, 2022).

#### **5.15 Patrimonio cultural gastronómico**

El patrimonio cultural gastronómico son aquellas prácticas culinarias culturales, orientadas a la alimentación de un determinado pueblo, también se puede decir que es una apropiación simbólica y se ha transmitido de generación a generación para mantener su vigencia (Valencia, 2018).

#### **5.16 Identidad cultural**

Según Vera et al., (2021), es el conjunto de manifestaciones socioculturales que proporcionan a los individuos pertenecientes a una comunidad un sentimiento de pertenencia y comunión con sus semejantes. En otras palabras, es una forma de identificación colectiva, los miembros de un determinado grupo social se diferencian de aquellos que no forman parte de él. Todos tenemos una identidad cultural, determinada en gran medida por las condiciones de nacimiento y la cultura hegemónica recibida. Sin embargo, los subgrupos a los que pertenecen dentro de la cultura también tienen influencia (págs. 271-278).

#### **5.17 Importancia de la identidad cultural**





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



La identidad cultural puede ser muy relevante en las relaciones con los demás, especialmente cuando se construye en oposición o resistencia a los demás. Por otro lado, puede ser un aliado cuando experimenta la sociedad desde una perspectiva más profunda donde conocer y aceptar la propia identidad cultural para enfrentar la de los demás con tolerancia y comprensión, sin sentir que la forma de hacer de los demás es una amenaza para la propia. La identidad cultural es parte de quién es uno y de su historia, constituye un patrimonio importante que los migrantes llevan y aportan a la sociedad que los acoge, ya que esta les ofrece una nueva identidad cultural móvil, no necesariamente estricta (Valencia, 2018)

**5.18 Ministerio de Turismo y el Encanutado.**

Para el Ministerio de Turismo, en una edición de su libro “Ecuador Culinario”, sostiene que el plato que principalmente representa la cultura montubia, y a la Provincia de Los Ríos en general, es el encanutado de bocachico, plato que es oriundo de Mocache y se remonta a épocas muy ancestrales donde la mayoría de las personas que habitaban el sector eran indígenas que no tenían muchos recursos y se dedicaban a la pesca (MINTUR, 2022).



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



**6. Marco Metodológico**

Para el presente desarrollo del caso de estudio se optó por un nivel de investigación tipo descriptiva, esto permitirá describir la situación actual con relación a la representatividad que se desea conocer del plato llamado, “Encanutado de Bocachico”, así como su situación actual en la población de la Provincia de Los Ríos, de esta forma se puede mencionar sucesos importantes con base en un análisis crítico de la información investigada.

Se utilizó la metodología de investigación cualitativa, porque es necesario expresar de manera empírica los datos que se vayan analizando sin incurrir en el tecnicismo en el proceso de la investigación, también se utilizó el método bibliográfico e histórico-lógico, para hacer uso de esta información extraída de libros digitales, artículos académicos, repositorios de las diferentes universidades del país, blogs de carácter investigativo entre otros, y con el segundo buscar información de años anteriores que contribuyan a una mejor comprensión analítica de la descripción factible del caso de estudio.

Para la construcción de los resultados se apoyó en el método deductivo, que permite obtener una vista que abarque desde lo general hasta lo específico, y mediante una deducción basada en el criterio que se obtenga mediante el proceso de recopilación de información, también se usó la encuesta que es una técnica que ayuda a extraer información de un grupo de personas, esta a su vez usa el cuestionario que es una serie de preguntas que se construyó de manera específica para obtener información válida acerca de la opinión que tienen los ciudadanos acerca del encanutado de bocachico y se la desplegó a 101 personas como muestra del estudio.



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



Se utilizó el método de triangulación que es parte del diseño de investigación cualitativa, con este proceso se da seguimiento al cumplimiento de tres puntos fundamentales que serán claves para elaborar el resultado de investigación donde cada vértice comprende un punto investigado, que refuerza una conclusión satisfactoria del presente caso de estudio.

Como población y muestra de estudio se usó la colaboración de 101 personas que se distribuyen de la siguiente manera: del cantón de Baba se tiene 4 participantes, del cantón de Babahoyo se cuenta con 7 participantes, del cantón Urdaneta tenemos 1 persona, del cantón Vinces se obtiene 85 votos, del cantón Mocache se tienen 2 votos, del cantón Ventanas solo 1 persona lo representa, y del cantón Pueblo Viejo se obtiene 1 voto, para dar la suma de 101 votantes que participaron en la encuesta.



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



### 7. Resultados

Para presentar los resultados que se desean evaluar se considerará tres puntos importantes según el tipo de metodología seleccionada, que es triangulación de resultados, en el que el primer punto se expondrán las principales páginas no mayor a 5 que tengan relación con el turismo en nuestro país más la del Ministerio del Turismo, para tener una percepción mucho más amplia dado el tema que es la representatividad del encanutado de bocachico en la Provincia de Los Ríos, se elaboró la siguiente tabla informativa a continuación.

**Primer punto** plato representativo de Los Ríos según paginas turísticas:

**Tabla 2 : Principales fuentes informativas del encanutado de bocachico según paginas relacionadas al turismo en el Ecuador.**

| Nombre sitio web  | ¿Representa el encanutado de bocachico a los ciudadanos de Los Ríos? | Url   |
|-------------------|--|---|
| Goo Raymi         | ✓  | <a href="https://cutt.ly/DZpT5eT">https://cutt.ly/DZpT5eT</a> |
| La Hora           | ✓  | <a href="https://cutt.ly/bZpILX5">https://cutt.ly/bZpILX5</a> |
| Turismo Accesible | ✗  | <a href="https://cutt.ly/OZpOedS">https://cutt.ly/OZpOedS</a> |
| Ecuador Aviso     | ✗  | <a href="https://cutt.ly/nZpONoy">https://cutt.ly/nZpONoy</a> |
| El Telégrafo      | ✓  | <a href="https://cutt.ly/MZpO5yk">https://cutt.ly/MZpO5yk</a> |

**Elaborado por:** La Autora

Tres páginas de 5 consultadas ponen el encanutado como referente en la Provincia de Los Ríos, y una principal delicia que le gusta a sus habitantes.



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



**Segundo punto** descripción de la encuesta que se distribuyó mediante la plataforma Google Forms, en la que se permite crear, editar e implementar dicho recurso mediante un link, y son las siguientes:

**Ilustración 1: Participantes.**

Nombres y Apellidos

101 respuestas

Mercedes Piedrahita

María ponce López

Silvia Patricia Velasquez Gutiérrez

Odalís Astrid Pincay Mindiolaza

María Eugenia Barco Barcia

Ana Escobar

Evelyn Lucía Carriel Segura

Estiven Andrés Rodríguez pincay

Emèrita Leòn Ochoa

**Elaborado por:** La Autora

**Descripción**

En esta sección se pone en evidencia las personas que amablemente contribuyeron a que se desarrolle el caso de estudio, es necesario darles la mención correspondiente por tomarse un minuto de su tiempo en desarrollar el cuestionario.

**La edad de los participantes.**



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



**Tabla 1: La edad de los participantes.**

| <b>Edad</b>      | <b>FRECUENCIA</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|------------------|-------------------|-------------------|
| 18-24 años       | 37                | 36,6%             |
| 25-34 años       | 22                | 21,8%             |
| 35-44 años       | 19                | 18,8%             |
| Mayor de 45 años | 23                | 22,8%             |
| Total            | 101               | 100%              |

**Elaborado por: La Autora**

### **Análisis e Interpretación**

La población que más ha votado es la adolescente que comprende entre los 18 a 24 años de edad con un 36,6% de votos, seguida de la adulta comprendida entre 25 a 34 años con un 21,8% de la votación total, adultos de 35 a 44 años fueron 19 personas con un 18,8% y mayor de 45 años fueron 23 personas con un 22,8%.

### **Cantón de Origen de los participantes en la Provincia de Los Ríos.**

**Tabla 2: Cantón de Origen.**

| <b>Cantón</b>   | <b>FRECUENCIA</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|-----------------|-------------------|-------------------|
| Cantón Baba     | 4                 | 4%                |
| Cantón Babahoyo | 7                 | 6,9%              |
| Cantón Urdaneta | 1                 | 1%                |
| Cantón Vinces   | 85                | 84,2%             |
| Cantón Mocache  | 2                 | 2%                |
| Cantón Ventanas | 1                 | 1%                |



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



**TURISMO**

|                     |     |      |
|---------------------|-----|------|
| Cantón Pueblo Viejo | 1   | 1%   |
| Total               | 101 | 100% |

**Elaborado por: La Autora**

**Análisis e Interpretación**

La población que más incide en la encuesta es el cantón Vinces, con un 84,2%, de votantes, sigue el cantón Babahoyo con 6,9%, el cantón Baba con un 4%, y Pueblo viejo con un 1% de presencia.

**Representatividad del encanutado de bocachico**

**Tabla 3: Representatividad.**

| Alternativa | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-------------|------------|------------|
| Sí          | 70         | 69,3%      |
| No          | 21         | 20,8%      |
| Tal vez     | 10         | 9,9%       |
| Total       | 101        | 100%       |

**Elaborado por: La Autora**

**Análisis e Interpretación**

La muestra de la población encuestada arroja un 69,3% que, si es representativo, un 20,8% que no lo es, y un 9,9% que tal vez sea representativo.

**Ha escuchado o degustado el encanutado de bocachico.**



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



**Tabla 4: Frecuencia de conocimiento en el plato típico.**

| Alternativa | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-------------|------------|------------|
| Sí          | 66         | 65,3%      |
| No          | 30         | 29,7%      |
| Tal vez     | 5          | 5%         |
| Total       | 101        | 100%       |

**Elaborado por: La Autora**

### **Análisis e Interpretación**

En esta pregunta se puede evidenciar si han oído mencionar o degustar el encanutado de bocachico representado por un 65,3%, aunque el 29,7% no lo ha hecho, el 5% que no está seguro porque puede que sí, pero no lo conocen con ese nombre.

### **Plato típico considerado representativo por los encuestados.**

**Tabla 5: Plato típico en Los Ríos.**

| Alternativa                      | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------------------------|------------|------------|
| Bollo de pescado                 | 45         | 44,6%      |
| Ceviche de camarón               | 2          | 2%         |
| Arroz con menestra y carne asada | 13         | 12,9%      |
| Encanutado de Bocachico          | 41         | 40,6%      |
| Total                            | 101        | 100%       |

**Elaborado por: La Autora**





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



**Análisis e Interpretación**

El plato típico que la mayoría de los encuestados conocen y creen que representa a Los Ríos es el bollo de pescado con un 44,6%, y el encanutado de bocachico obtuvo un 40,6% el arroz con menestra alcanzó un 12,9% en la muestra encuestada.

**El encanutado de bocachico puede dar a conocer la gastronomía de Los Ríos.**

**Tabla 6: Encanutado de bocachico y gastronomía de Los Ríos.**

| Alternativa | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-------------|------------|------------|
| Sí          | 88         | 87,1%      |
| No          | 1          | 1%         |
| Tal vez     | 12         | 11,9%      |
| Total       | 101        | 100%       |

**Elaborado por: La Autora**

**Análisis e Interpretación**

Un 87,1% de las personas encuestas consideran al encanutado de bocachico como un plato que puede mejorar la cultura gastronómica en Los Ríos, el 11,9% considera que tal vez y solo un 1% no está de acuerdo en la pregunta que se planteó.



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



### **7. Discusión de resultados**

Una vez obtenido los resultados mediante las fuentes de información, como fue la consulta de los sitios web que trabajan con el turismo en el Ecuador, la encuesta realizada a las personas de diferentes cantones en la Provincia de Los Ríos, y la información obtenida mediante el Ministerio de Turismo se otorga los siguientes puntos a discutir:

- De las 5 páginas que se investigó, 3 de ellas ponen al encanutado de bocachico como plato representativo de la Provincia de Los Ríos, por encima de platos como, el bollo de pescado, arroz con menestra y carne frita y el ceviche de camarón, plato que está cogiendo fuerza entre los fluminenses.
- La encuesta determina una serie de puntos críticos para el encanutado de bocachico, la mayoría de los participantes que se ofrecieron a realizar la encuesta en edades entre 18 a 25 años, este recurso equivale a un 36,6% de los encuestados por lo que es joven la muestra.
- El 84,2% corresponde a personas del cantón Vinces, seguido por el cantón Babahoyo con 6,9%, Pueblo viejo 1% y Baba 4%, lo que los datos no contemplan la totalidad de toda la provincia, que quiere decir que no conocen la representatividad del plato típico y en otras partes sí, ambos divididos por un 40% y un 20% que desconoce el tema.
- Para un 69,3% el plato es representativo para la Provincia de Los Ríos, aunque en otra pregunta, un 44,6% de los encuestados el plato que los representa es el bollo de pescado, y también un 87,1% sostiene que, si se hace revalorizar la cultura y dar un



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



impulso al plato de encanutado de bocachico y se da a conocer, si puede impulsar la gastronomía de la provincia.



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



## 7. Conclusiones

Una vez obtenido los resultados y discutidos de manera crítica e imparcial, se procede a redactar las siguientes conclusiones en base al análisis de información obtenida en el proceso anterior y son:

- Se concluye que mediante las páginas especializadas en las ramas de turismo en nuestro País el encanutado de bocachico si representa a los habitantes de la Provincia de Los Ríos, porque en la mayoría de ellas pone este plato como principal referente gastronómico y cultural.
- La encuesta refleja que la población es joven producto que no conoce mucho de este plato típico, además son de cantones diferentes donde nació este plato que es oriundo del cantón Mocache.
- La página oficial del Ministerio de Turismo en unos de sus libros edición del 2013 al 2022, sostiene en unos de sus libros que el encanutado de bocachico es el plato que representa a la Provincia de Los Ríos.
- Como punto final el 87,1% de los encuestados sostienen que, si existiera mayor publicidad y difusión, del encanutado de bocachico, podría llegar a representar a la Provincia de Los Ríos.



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



### **8. Recomendaciones**

Elaborado las respectivas conclusiones respecto al tema del encanutado, se proceden a desarrollar las siguientes recomendaciones que se ponen a consideración final de los lectores a continuación:

- Mejorar el nivel de popularidad que tiene el encanutado de bocachico, mediante un impulso gastronómico, cultural, con la ayuda de las diferentes autoridades y aliados estratégicos que manejan el turismo en la Provincia de Los Ríos.
- Realizar una encuesta mucho más profunda donde se incluyan muchas personas más y que todos los cantones sean partícipes, para afinar los criterios de evaluación que se debe mantener en un proceso de investigación.
- Elaborar estudios que tengan una vigencia actual, debido que las preferencias y gustos gastronómicos cambian con el tiempo, y obtener fuentes de información mucho más actualizadas que permiten una mejor conceptualización del problema.
- Impulsar el crecimiento del encanutado de bocachico, dado que la encuesta da rasgos de desconocimiento por parte de la población, por lo que no sería justo que este plato ancestral quede en el olvido, mediante concursos que incentiven el turismo, y estudios que potencialicen su consumo tanto en la Provincia de Los Ríos como en el Ecuador.



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



**9. Referencias**

- Alvarado Ortega, A. J. (2018). Estudio sobre la gastronomía tradicional del cantón Quevedo para el desarrollo turístico cultural en la provincia de Los Ríos. (*Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil, Facultad de Comunicación Social.*), 1(1), 1-50.
- Bravo, L. L. (2018). La actividad turística en el Ecuador:¿ Turismo consciente o turismo tradicional? *Eca Sinergia*, 9(1), 97-108.
- Cartay , R. (2 de Agosto de 2020). *Bocachico*. delamazonas.com:  
<https://delamazonas.com/fauna/bocachico/>
- Cepeda. (2018).
- Cerezo Medina, A. (9 de Julio de 2020). *RIUMA*. RIUMA:  
<file:///C:/Users/ACER/Downloads/INTRODUCCI%C3%93N%20AL%20TURISMO%20Y%20LA%20GASTRONOM%C3%8DA%20v3.pdf>
- Coba, D. L. (2015).
- Cuenca Allaica, S. E., y Martínez Caregua, C. D. (2018). Estudio de la caña guadúa (guadua angustifolia) en aplicaciones culinarias en Chone–Prov. Manabí. (*Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química*), 1(1), 1-80.
- Giuseppina Vanga, M., Briones, O., Zevallos, I., y Delgado, D. (2021). Bioconstrucción de vivienda unifamiliar de interés social con caña Guadua angustifolia Kunth. *Revista Digital Novasinergia*, 4(1), 53-73.
- Gonzalez, Y. s. (s.f.).
- MINTUR. (2011).
- MINTUR. (2020).
- MINTUR. (26 de Julio de 2022). *Ministerio de Turismo*. Ecuador Culinario:  
<https://issuu.com/direcdigital/docs/gastronimiaii>
- Morán, A., Bravo, M., Villanueva, L., y Saltos, R. (2020). Procesos administrativos para restaurantes de comida típica en la provincia de los ríos. Mikarimin. *Revista Científica Multidisciplinaria*, 6(1), 21-28.



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



- Mullo Romero, E. D., y Padilla Vargas, M. R. (2019). La diversidad cultural y su impacto en el turismo comunitario de la región Andina. *In Siembra*, 1(1), 1-10.
- OMT,BBC. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. (B. OMT, Ed.) *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, 1-54. <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Reyes Vargas, M. V. (2019). Aprovechamiento de recursos naturales y culturales con fines turísticos. Caso de estudio: comuna San Jacinto del Pindo, en la provincia de Pastaza (Ecuador). *Siembra*, 6(1), 39-49.
- Roque, F. D. (2020). Estudio comparativo sobre el uso de dispositivos de acceso a internet por estudiantes universitarios: caso facultad de enología y gastronomía UABC. *Revista Electrónica sobre Educación Media y Superior*, 71(4), 135-147.
- Ruiz Suárez, F., y Sanabria Simbaqueva, J. S. (2022). Diseño y fabricación de un dispositivo para el empacado de bocadillo en hoja de bijao. *Science*, 1(1), 1-80.
- Torres Villanueva, A. X. (2019). Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del cantón Quevedo. (*Bachelor's thesis, Quevedo-UTEQ*), 2(1), 1-80.
- Torres Villanueva, A. X. (2019). Valoración del producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del cantón Quevedo, año 2019. (*Bachelor's thesis, Quevedo-UTEQ*), 1(1), 1-100.
- Toselli, C. (2019). *Turismo, patrimonio cultural y desarrollo local. Evaluación del potencial turístico de aldeas rurales en la provincia de Entre Ríos, Argentina*. Siembra.
- Valencia, F. (2018). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Diversidad*, 1(1), 26-39.
- Veliz Diaz, J. E. (2021). Oferta gastronómica y el desarrollo turístico en el cantón Quevedo. (*Bachelor's thesis, BABAHOYO: UTB, 2021*), 1(1), 1-60.
- Vera, C., Avellán, L., Loor, M., y Avellán, M. (2021). Montubio con b; argumentos incontrastables. *Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 5(39), 271-278.
- Villalva Guevara, M. R. (2018). Diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahuallí para promover la cocina típica y tradicional en el cantón Tena, provincia de Napo. (*Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo*), 1(1), 1-60.



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



Villarreal Cuyabazo, J. L. (2022). *Emprendimientos turísticos y su impacto en el desarrollo socio económico del cantón Ventanas, Provincia de Los Ríos—año 2022*. Bachelor's thesis, BABAHOYO: UTB, 2022).

Vital-Folch. (2017).





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

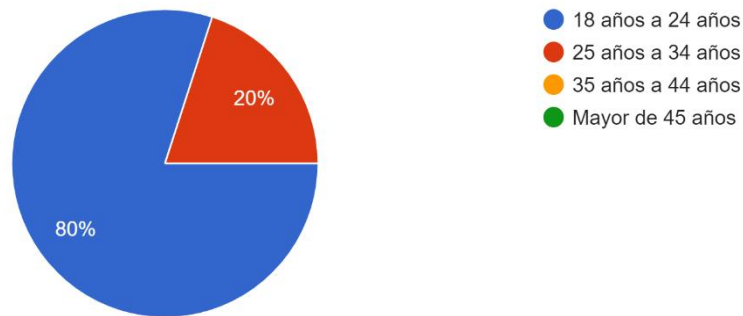


**10. Anexos**

**Ilustración: La edad de los participantes.**

¿Cuál es su edad?

10 respuestas

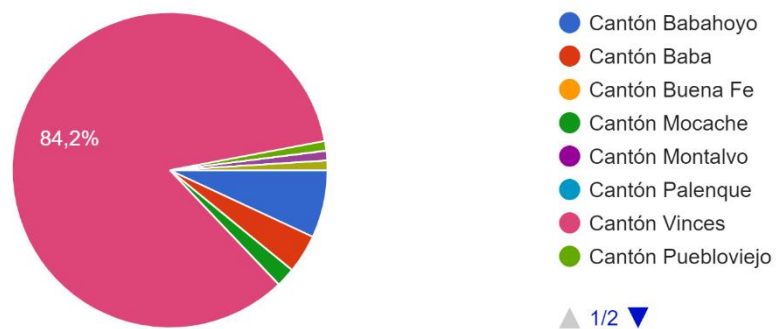


**Elaborado por:** La Autora

**Ilustración: Cantón de origen.**

¿A que Cantón de la Provincia de Los Ríos usted pertenece?

101 respuestas



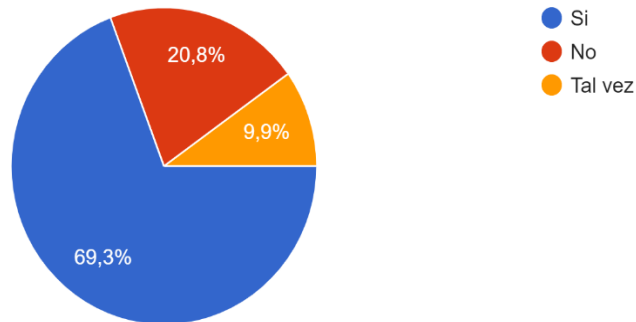
**Elaborado por:** La Autora



### Ilustración: Representatividad

¿Cree usted que el encanutado de bocachico representa como plato típico a la provincia de Los Ríos?

101 respuestas

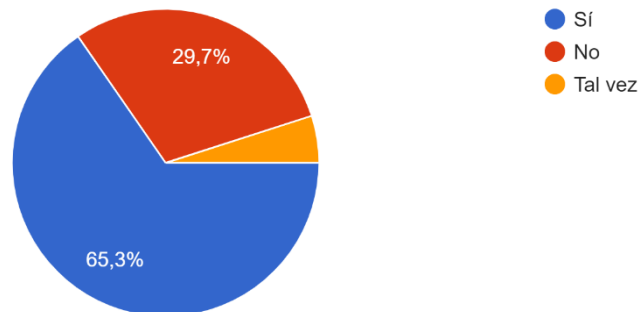


**Elaborado por:** La Autora

### Ilustración 2: Frecuencia de conocimiento del plato típico.

¿Usted ha oído mencionar o ha degustado el Encanutado de Bocachico?

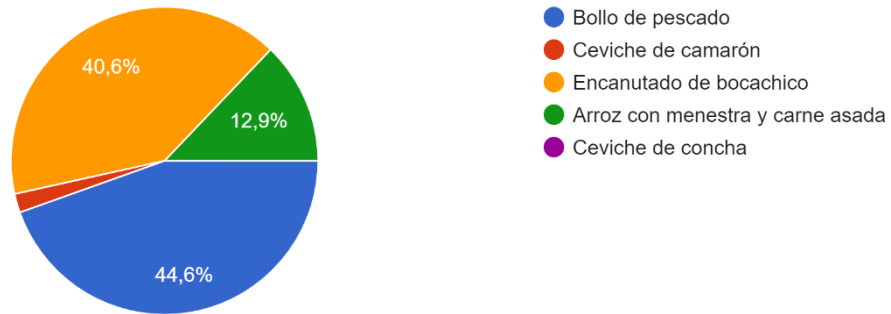
101 respuestas



**Elaborado por:** La Autora

**Ilustración 3: Plato típico en Los Ríos.**

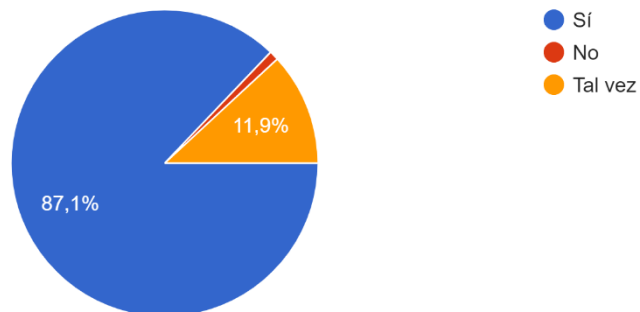
¿Qué plato típico considera usted, que representa gastronómicamente a la Provincia de Los Ríos?  
 101 respuestas



**Elaborado por: La Autora**

**Ilustración 4: Encanutado de bocachico y gastronomía de Los Ríos.**

¿Cree usted que a través del encanutado de bocachico se puede dar a conocer la gastronomía fluminense como tradición ancestral?  
 101 respuestas



**Elaborado por: La Autora**