



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO (EXTENSIÓN QUEVEDO)

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

HOTELERÍA Y TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN HOTELERÍA
Y TURISMO**

TEMA:

PERCEPCION DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN QUEVEDO Y
SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE, AÑO 2022.

AUTORA:

JULIANA LILIBETH GOROZABEL UBE.

TUTORA:

Ing. RUMANÍA ALEXANDRA TORRES NAVARRETE, PHD.

QUEVEDO - ECUADOR

2022



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD PRESENCIAL



Quevedo, 9 de agosto, 2022

CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL DOCUMENTO

PROBATORIO DIMENSIÓN TESIS PREVIA A LA SUSTENTACIÓN.

En mi calidad de Tutor del documento probatorio dimensión Tesis, designado por el Consejo Directivo con Oficio Cir. **035-UIC-FCJSE2022**, con fecha **8 de junio del 2022**, mediante **RESOLUCIÓN POR CONSULTA H.C.D – FAC.CJ.S.E.- 001 -2022**; certifico que la Srta. **JULIANA LILIBETH GOROZABEL UBE**, ha desarrollado el documento probatorio dimensión tesis denominado: **PERCEPCION DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN QUEVEDO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE, AÑO 2022**. Aplicando las disposiciones institucionales, metodológicas y técnicas, que regulan esta actividad académica, por lo que autorizo al egresado, reproduzca el documento definitivo del documento probatorio dimensión práctica del examen Complexivo y lo entregue a la coordinación de la carrera de la Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación y se proceda a conformar la comisión de especialistas de sustentación designado para la defensa del mismo.

Rumania Alexandra Torres Navarrete, PhD
DOCENTE DE LA FCJSE



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





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

AUTORIZACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL

Yo, **Juliana Lilibeth Gorozabel Ube**, portadora de la cédula de ciudadanía 1207197771, en calidad de autora del Informe Final del Proyecto de Investigación, previo a la Obtención del Título de **LICENCIADA EN HOTELERÍA Y TURISMO**, declaro que soy la autora del presente trabajo de investigación, el mismo que es original, auténtico y personal, con el tema:

PERCEPCION DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN QUEVEDO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE, AÑO 2022

Por la presente autorizo a la Universidad Técnica de Babahoyo, hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen.

Juliana Lilibeth Gorozabel Ube.
1207197771



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



Quevedo, 08- 08- 2022

CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES
EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO

En mi calidad de Tutor del documento probatorio de tesis del Srta. **JULIANA LILIBETH GOROZABEL UBE**, cuyo tema es: **PERCEPCION DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN QUEVEDO Y SU RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE, AÑO 2022.**, certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio, obteniendo como porcentaje de similitud de 9%, resultados que evidenciaron las fuentes principales y secundarias que se deben considerar para ser citadas y referenciadas de acuerdo a las normas de redacción adoptadas por la institución.

Considerando que, en el trabajo final el porcentaje máximo permitido según el **artículo 61 de la Normativa de la Unidad de Integración Curricular de la Universidad Técnica de Babahoyo** considera hasta el 20%, se **APRUEBA** el trabajo de titulación para que el estudiante continúe a la fase de defensa. Se adjunta el informe del sistema Antiplagio, como evidencia del porcentaje indicado

Rumania Alexandra Torres Navarrete, PhD
DOCENTE DE LA FCJSE

 **CERTIFICADO DE ANÁLISIS**
magister

documento

9% Similitudes
5% Texto entre comillas
 0% similitudes entre comillas
0% Idioma no reconocido

Nombre del documento: INTRODUCCIÓN c.docx
 Tamaño del documento original: 32,02 ko
 Autor: Ilibeth Gorózábel Ube

Depositante: Ilibeth Gorózábel Ube
 Fecha de depósito: 7/8/2022
 Tipo de carga: url_submission
 fecha de fin de análisis: 7/8/2022

Número de palabras: 5397
 Número de caracteres: 34.969

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	 Documento de otro usuario #134776 El documento proviene de otro grupo	2%		Palabras idénticas: 2% (132 palabras)
2	 Documento de otro usuario #100505 El documento proviene de otro grupo	2%		Palabras idénticas: 2% (126 palabras)
3	 www.scielo.org.ar La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino... http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012 1 fuente similar	2%		Palabras idénticas: 2% (115 palabras)
4	 dspace.utb.edu.ec http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/149000/12156/E-UTB-FCSE-HTURIS-000357.pdf?sequence=1	2%		Palabras idénticas: 2% (112 palabras)



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



DEDICATORIA:

Dedico esta tesis a Dios, por ser mi guía espiritual en este largo sendero, gracias a él superé los instantes difíciles y me levanté para culminar de forma exitosa, Dedico todo el esfuerzo que puse en este trabajo a mis bellos padres, que fueron ejemplos de carácter y dignidad, y también le dedico esta proposición a las personas que estuvieron allí cuando más lo necesitaba y ellos sin saberlo, siendo un apoyo fundamental para que esto sea posible.

Lilibeth



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

AGRADECIMIENTO

Agradezco con mucha alegría y consideración a mi persona por haber superado obstáculos y no dejarme vencer, a mis maestros que estuvieron con dedicación y franqueza para poder contribuir en nuestro desarrollo profesional con la verdadera ilusión de formarnos, y a mis papis por estar siempre conmigo y respetar mis decisiones.

Lilibeth

INDICE

CONTENIDO	ix
INDICE DE FIGURAS.....	x
RESUMEN...	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN	3
CAPITULO I	5
1.1. IDEA O TEMA DE INVESTIGACIÓN	5
1.2.MARCO CONTEXTUAL	
5	
1.2.1. Contexto Internacional	5
1.2.2. Contexto Nacional	6
1.2.3. Contexto Local	7
1.2.4. Contexto Institucional.....	8
1.3. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	8
1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	9
1.4.1. Problema General o Básico	10
1.4.2. Sub-problemas o Derivados.....	11
1.5. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	11
1.6. JUSTIFICACIÓN.....	11
1.7. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	12
1.7.1. Objetivo general	12
1.7.2. Objetivos específicos.....	12
CAPITULO II.....	13
2.1 MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL.....	13
2.1.1 Marco conceptual.....	13
2.1.2 Marco referencial...	26
2.1.3 Postura teórica.....	28
2.2 HIPOTESIS.....	29
2.2.1 Hipótesis General.....	29
2.2.2 sub hipótesis...	29
CAPITULO III.....	20
3. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	30
3.1 LOCALIZACION.....	30

3.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACION	31
3.3 TIPO DE INVESTIGACION	31
3.3.1 Investigacion exploratoria.....	31
3.3.2 Investigacion de campo.....	31
3.3.3 Investigacion documental... ..	32
3.3.4 Investigacion cuantitativa... ..	32
3.4 DISEÑO DE LA INVESTIGACION	32
3.5 POBLACION Y MUESTRA.....	33
3.6 TECNICAS DE RECOLECCION DE DATOS.....	33
3.7 INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS.....	33
CAPITULO IV.....	34
RESULTADOS.....	34
Identificar sitios gastronómicos	34
Determinar la percepcion de la actividad turística gastronómica... ..	42
CONCLUSIONES	46
RECOMENDACIONES.....	46
CAPITULO V... ..	48
PROPUESTA ALTERNATIVA	48
Titulo de la propuesta.....	48
Antecedentes... ..	48
Justificación	48
Alcance de la alternativa... ..	49
Objetivos... ..	49
Componentes.....	49
Plan de trabajo.....	50
Actividades... ..	50
BIBLIOGRAFIA	58
ANEXOS	60

INDICE FIGURAS

N°	Nombre	Pag
Figura		
1.	Figura Ubicación Geográfica del Cantón Quevedo.....	39
2.	Figura Impactos sociales sobre la gastronomía del canton Quevedo según los sectores: empresarial, gubernamental y academia.....	43
3.	Figura Impactos económicos de la gastronomía en el cantón Quevedo.....	44
4	Figura Metas e indicadores directamente vinculados al turismo.....	44
5	Figura Percepción de la población del cantón Quevedo, sobre la importancia del turismo gastronómico y su aporte a los ODS.....	45

RESUMEN

El presente estudio tuvo como finalidad caracterizar el sector gastronómico del cantón y evaluar la percepción del turismo gastronómico en el cantón Quevedo y su relación con los ODS. Se seleccionaron los sectores: academia, gubernamental y empresarios gastronómico del cantón. Se analizó además tres ámbitos: Social, Económico y ambiental. El cuestionario se aplicó a 30 expertos y mediante la escala de likert se determinó el nivel de percepción de cada sector. Los resultados demuestran que los impactos sociales que tiene la gastronomía, el sector empresarial, gubernamental y la academia, la ven como un impacto fuerte sobre el desarrollo del sector turístico del mismo. El sector académico, gubernamental y empresarial, coinciden en que la gastronomía del Cantón Quevedo tiene un *fuerte impacto* en la economía de los hogares, en la generación de fuentes de empleo y que la actividad gastronómica es muy rentable. La percepción sobre el turismo gastronómico y su relación con los ODS 8, 12 y 14, se dice que el turismo gastronómico funciona positivamente como una fuente del crecimiento económico del cantón. Y finalmente consideran que la gastronomía aporta a la producción y consumo responsable. Se concluye que en la reactivación económica de la localidad es muy necesaria la gastronomía local, por lo que se necesita que el gobierno local (Municipio) brinde los recursos necesarios para el desarrollo y fortalecimiento del sector, a través de espacios de capacitación.

Palabras clave: gastronomía, turismo, objetivos del desarrollo sostenible

ABSTRACT

The purpose of this study was to characterize the gastronomic sector of the canton and evaluate the perception of gastronomic tourism in the Quevedo canton and its relationship with the SDGs. The sectors were selected: academia, government and gastronomic entrepreneurs of the canton. Three areas were also analyzed: Social, Economic and Environmental. The questionnaire was applied to 30 experts and the level of perception of each sector was determined using the Likert scale. The results show that the social impacts of gastronomy, the business, government and academic sectors, see it as a strong impact on the development of its tourism sector. The academic, government and business sectors agree that the gastronomy of the Quevedo Canton has a strong impact on the household economy, on the generation of sources of employment and that the gastronomic activity is very profitable. The perception of gastronomic tourism and its relationship with SDGs 8, 12 and 14, it is said that gastronomic tourism works positively as a source of economic growth in the canton. And finally they consider that gastronomy contributes to responsible production and consumption. It is concluded that in the economic reactivation of the locality, local gastronomy is very necessary, for which the local government (Municipality) is needed to provide the necessary resources for the development and strengthening of the sector, through training spaces.

Keywords: gastronomy, tourism, sustainable development goals.

INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico, según la OMT (2019), es una actividad turística para que el viajero tenga vivencias y disfrute de productos relacionados con la gastronomía de un lugar; por medio de los restaurantes, las visitas a productores locales, la participación en festivales gastronómicos o en clases de cocina. Se basa, el turismo gastronómico, en descubrir la cultura gastronómica relacionada con su territorio y sus costumbres, por lo que hablar de gastronomía es hablar de la identidad culinaria de un destino (Kim y Iwashita, 2016; Long, 2004). Este turismo integra a todos los actores de la cadena productiva de la alimentación y, además, contribuye al desarrollo sostenible de los destinos por medio de la producción y consumo responsables. Al ser una actividad transversal, maximiza la distribución de beneficios del turismo en las comunidades y empodera a todos los participantes de la cadena de valor gastronómica, lo que refuerza la identidad y el sentido de pertenencia para así resguardar la autenticidad del lugar (OMT y BCC, 2019). Para el sector turístico, el turismo gastronómico tiene gran importancia debido a que su característica principal, el patrimonio culinario, es el factor que diferencia a los destinos.

El turismo gastronómico sostenible se desarrolla a partir de experiencias fundamentadas en el patrimonio alimentario para descubrir no solo los productos, sino también los productores y el contexto físico y humano en el que se localizan. La protección del patrimonio gastronómico y la promoción del turismo gastronómico deben realizarse siguiendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible, contribuyendo así al desarrollo económico, ambiental, cultural y social.

La presente investigación busca generar y complementar para indagar la capacidad de resiliencia desarrollada, o a desarrollar, que debe ser considerada crucial no sólo para proyectar la importancia o relevancia que tienes dentro de la gastronomía turística los objetivos de desarrollo sostenible, sino también para garantizar sus funciones de intermediación. Asimismo, abre el debate y reflexión en torno a su implementación, seguimiento y evaluación de políticas públicas y al rol de los principales actores involucrados en la ciudad de Quevedo.

El histórico acuerdo sobre la universal Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible, alcanzado en 2015 por los líderes mundiales en las Naciones Unidas, supone que 196 países se comprometen a avanzar hacia la consecución de una serie de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en aras de un futuro mejor para todos (OMT, 2018).

Ecuador es un país que posee mucha riqueza en varios ámbitos con una situación geográfica e hidrográfica. La provincia de Los Ríos por encontrarse en la zona centro de la costa ecuatoriana posee un gran potencial agrícola además del magnífico relieve, por sus extensos ríos que cruzan su territorio por lo cual lleva el nombre de Los Ríos, el cantón Quevedo encontrándose en la zona norte de la provincia siendo el cantón más poblado. (CARMEN, 2018)

CAPÍTULO I

1.1 TEMA DE INVESTIGACION

Percepción del turismo gastronómico en el cantón Quevedo, y su relación con los objetivos del desarrollo sostenible.

1.2 MARCO CONTEXTUAL II

1.2.1 Contexto Internacional

A partir de la década de 1960 el turismo pasó a avanzar como sector de gran potencial económico (Harrop, 1973), siendo promovido como una solución para algunos problemas existentes en países en desarrollo (Diamond, 1976). Para lidiar con la competitividad emergente entre países, regiones y ciudades, Hall & Hubbard (1996) afirman que la manipulación de las imágenes de la ciudad, la cultura y las experiencias son probablemente los instrumentos políticos más relevantes para los gobernantes y las asociaciones. Según Echtner & Ritchie (2003) la imagen se conforma con las percepciones de los atributos individuales de un producto y las percepciones totales y holísticas. La complejidad de la totalidad y la integración de la imagen la convierten en un tema relevante para la planificación, ya que contribuyen a identificar los elementos falsos y verdaderos, fuertes y débiles de un lugar, que pueden profundizarse para lograr mayor atractivo y competitividad (Kotler, Haider & Rein, 1993). (Silva, 2017)

A nivel mundial actualmente se reconocen algunos estudios y propuestas para optimizar la gestión pública en el turismo gastronómico de los destinos, dentro de los que se destaca una guía elaborada en 2019 por la OMT (Organización Mundial del Turismo).

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, es innegable la importancia que las atracciones turísticas asumen en el contexto del turismo y, desde el punto de vista académico, han surgido

modelos que procuran categorizar las atracciones turísticas. Entre los diversos modelos surgen diferentes perspectivas. (Oliveira, 1851-1732).

Es totalmente innegable la importancia que tienen las atracciones turísticas y que asumen en el contexto del turismo y, desde el punto de vista académico, como han surgido modelos que procuran categorizar las atracciones turísticas y es allí que entre los diversos modelos surgen perspectivas diferentes.

1.2.2 Contexto Nacional

Ecuador es un país megadiverso en términos naturales y culturales con una gastronomía nacional de gran riqueza tanto en términos de sabor, como en su singularidad por el uso de ingredientes locales icónicos y preparaciones que son parte de la tradición e identidad de sus pobladores.

El turismo gastronómico no ha logrado consolidar un proceso de desarrollo a nivel nacional por lo que se identifica la necesidad de investigar el estado de la cuestión en lo que refiere a la gestión pública del desarrollo del turismo gastronómico Ecuador, identificando los avances registrados hasta el 2020 por parte del MINTUR y levantando información que permita conocer la percepción de los encargados de la gestión pública del turismo a nivel local sobre este tipo de turismo. La información recopilada se analiza en el marco de los puntos propuestos en la guía mencionada para generar un diagnóstico que permita evaluar el nivel de avance en cada área y los puntos pendientes de atención para la optimización de la gestión pública del turismo gastronómico nacional. Con ello se pretende por una parte rescatar esfuerzos realizados en anteriores administraciones, consolidando en un mismo lugar la información, y fomentar el desarrollo técnico y sostenible de la actividad en el marco de la realidad ecuatoriana (TorresCabezas, 2020)

La gastronomía en las diferentes regiones del Ecuador es de interés nacional, y pues ha tomado un impulso considerado por autoridades en sectores de la región andina, un ejemplo de este es que en el año 2016 se celebró un concurso de la mejor receta del hornado, preparado por diferentes concursantes de los Andes, como Pichincha, Imbabura, Tungurahua, Pastaza, Carchi, y

otras provincias incluyendo de la amazonia, de esta forma se contempla el impulso de la gastronomía para aportar al turismo en el Ecuador.

La Provincia de Los Ríos es una zona muy comercial, debido a que se encuentra en una zona privilegiada, ya que está ubicada al Norte: Provincia de Pichincha, Sur: Provincias del Guayas, Este: Provincias de Cotopaxi y Bolívar y al Oeste: las Provincias del Guayas y Manabí, lo que se puede observar es que tiene acceso rápido de costa a sierra y viceversa, conocida anteriormente como el “Granero del Ecuador” debido a que las barcazas llegaban hasta la ciudad de Babahoyo y se repartían los productos para todo el país.

Esta Provincia fue fundada el 6 de octubre de 1860, su capital es Babahoyo. Sus cantones son Quevedo, Vinces, Buena Fe, Mocache, Palenque, Pueblo Viejo, Urdaneta, Valencia, Ventanas, Baba, Quinsaloma.

1.2.3 Contexto Local

En los cantones de la provincia de Los Ríos la identidad cultural gastronómica se ha ido perdiendo debido a la llegada de turistas o visitantes que deciden quedarse como residentes y deciden incluir su cultura gastronómica, esto ha generado que los platos tradicionales y típicos ya no sean lo primordial al momento de elegir una opción culinaria.

En la provincia de Los Ríos, cada año se organizan eventos culinarios con el objetivo de promover el turismo gastronómico, al mismo tiempo brinda a reconocidos chefs y emprendedores la oportunidad de participar en estas ferias que son bien recibidos por la población fluminense, con la finalidad de mantener y preservar las tradiciones locales que forman parte de la identidad cultural. Según Endara, Vasco, Guerra, & Rodríguez (2022) señalan que, en el año 2018, la Asamblea Nacional declaró el 12 de diciembre como el Día Nacional de la Gastronomía, los Productos y los Alimentos Saludables con el objetivo de promover la gastronomía ecuatoriana porque cada región tiene una rica diversidad culinaria que merece ser reconocida y disfrutada por sí misma.

La cocina en cada uno de los cantones de la provincia posee una técnica o metodología que realce la cultura gastronómica, tampoco es menos cierto que existan restaurantes que fomenten cien por ciento la preparación de recetas típicas y tradicionales. Cabe recalcar que lo primordial

en este proyecto fue implementar una Ruta Gastronómica para el empoderamiento de la cultura gastronómica en cada uno de los cantones de la Provincia, al mismo tiempo se propuso la utilización de un nivel más técnico al momento de preparar las recetas; así como lo hacen en las grandes ciudades gastronómicas del mundo, (México, Perú, Francia) entre otras.

Quevedo, es una ciudad ecuatoriana; cabecera cantonal del Cantón Quevedo, así como la urbe más grande y poblada de la Provincia de Los Ríos. Se localiza al centro de la región litoral del Ecuador, en una extensa llanura, atravesada por el río Quevedo, a una altitud de 74 msnm y con un clima lluvioso tropical de 28°C. La gastronomía en el Cantón Quevedo siendo esta la más prominente en la Provincia. La gastronomía es muy diversa y repetitiva en los cantones de la provincia, si se visita cada una de las ciudades se encontrará el Bollo de bocachico, Seco de gallina criolla, Ayampaco, Arroz con menestra y carne asada entre otros. (Karen Triviño, Juan Carlos Arandia, Génesis Robles, Gilma Rivera, Enero -Junio 2020)

La cultura gastronómica es la conexión que hay entre la tradición y el deleite de la variedad que existe en la cocina, ya que las prácticas alimenticias son un fenómeno cultural hoy en día, las tradiciones arraigadas de los pueblos son la mejor arma para ofertar al turista una excelente gastronomía.

1.2.4 Contexto Institucional

Quevedo posee variedad de productos, gente con características para impulsar pequeños negocios, plantaciones aledañas, sin embargo, la problemática expuesta antes ocasiona la poca actividad turística en la ciudad, denominando así a Quevedo como una “ciudad de paso” por su senda obligatoria al viajar por algunas provincias del país, aun no del todo como un atractivo turístico o gastronómico en la zona en sí.

1.3 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

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

Quevedeña. A pesar de ser un gran aporte para la economía de la ciudad a través del turismo gastronómico que se genera, este también enfrenta retos que se deben mejorar para cumplir con las expectativas y lograr un mayor desarrollo económico mediante la degustación de platos emblemáticos, entre los problemas que hoy en día afronta el turismo gastronómico es que no todos los expendedores de alimentos están capacitados para brindar una buena atención en cuanto a calidad y servicios se refiere, debido a que ha existido quejas en cuanto a la mala manipulación de los alimentos, mal manejo de los desechos sólidos lo que repercute en el desarrollo de los mismo comercio y por ende en la economía del cantón ya que a través de estos emprendimientos se generan ingresos y fuentes de empleo de manera directa e indirecta.

Además a lo que ahora se le debería tomar muy en cuenta en relación a los ODS(objetivos del desarrollo sostenible), estando con mayor influencia relacionado con el objetivo 8 que se trata de promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos, y el objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía es un elemento muy importante en el sector turístico tomando mucha relevancia en la oferta turística, en la actualidad el cantón Quevedo, sus habitantes, autoridades y visitantes no tienen o hay una escasa relación con los ODS (objetivos de desarrollo sostenible) en el conocimiento de la experiencia que genera el patrimonio gastronómico del cantón en los turistas, para potenciar y fortalecer el turismo gastronómico del cantón Quevedo.

La gastronomía ecuatoriana, como expresión del patrimonio cultural inmaterial de las distintas regiones del país, necesita una estrategia de desarrollo basada en la identidad que tiene el Cantón, que permite la integración del patrimonio cultural y natural del mismo, bajo los principios de los ODS y la sustentabilidad y conjunción del desarrollo económico y turismo gastronómico.

En el desarrollo de las actividades comerciales y productivas cotidianas tuvo una gran afectación con la llegada de la pandemia por el COVID-19, lo cual ocasionó que los sectores económicos del país se vean afectados, dentro de los pilares de la gran mayoría de la economía se

encuentra el turismo, con diferentes matrices dependiendo el país o el peso en el que incide en el desarrollo económico del país. En el caso de Ecuador, el turismo es uno de los sectores más importantes tanto en el aporte de dinamizar la economía, el aumento de ingresos económicos, sino porque genera que los demás sectores económicos se vean afectados positivamente, tenemos a la hostelería, transporte, gastronómica como unas de las más beneficiadas (Cardoso Jiménez, 2006).

Tenemos la existencia de un retraso evidente en el cumplimiento de la Agenda 2030 propuesta de las naciones unidas, y en los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial propuestos por los municipios, en el cual en el caso del Cantón Buena Fe también se ha visto afectado por la disminución de las actividades comerciales, que frenaron los proyectos de turismo sostenible en la localidad (Nations, 2019).

La afectación en el turismo en la localidad también ha generado problemas socioeconómicos entre los que se encuentran la pérdida de empleos adecuados, y el desarrollo cotidiano tanto de los negocios formales e informales, lo cual ocasionó pérdidas económicas grandes en estas. El sector gastronómico ha sido gravemente afectado debido a que tanto las actividades cotidianas y el turismo se vio restringido por los confinamientos, lo cual redujo la demanda.

A pesar de aquellos problemas mencionados, el sector gastronómico se vio beneficiado por el crecimiento de comercio electrónico, lo cual generó que este sector no muriera del todo, y donde muchos negocios aprovecharon esta oportunidad para tener un crecimiento, y en los sectores turísticos con la reactivación de las actividades comerciales también volvieron a tener de nuevo un aumento en su demanda.

1.4.1 Problema General

¿Cuál es la contribución del turismo gastronómico en el cantón Quevedo en el logro de los objetivos del desarrollo sostenible 8, 12, 14, año 2022?

1.4.2 Subproblemas o derivados

¿Cuál es la estrategia para que el sector gastronómico contribuya a los objetivos del desarrollo sostenible?

¿Como puede el sector gubernamental aportar al turismo gastronómico y por ende a los ODS?

1.5 DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

Este proyecto investigativo, se encuentra delimitado de la siguiente manera:

Delimitador espacial: El presente trabajo de investigación se efectuará en el cantón “Quevedo”, provincia de Los Ríos.

Área: Socio-cultural

Campo: Implementación turística

Línea de investigación de la universidad: Educación y desarrollo social.

Línea de investigación de la facultad: Talento Humano Educación y Docencia.

Línea de investigación de la carrera: Planificación y Gestión Turística Sostenible

Delimitador temporal: Esta investigación se efectuará durante el año 2022

Delimitador demográfico: Los beneficiarios directos de la presente investiga los habitantes del cantón Quevedo

1.6 JUSTIFICACIÓN

Los objetivos de desarrollo sostenible tienen como fin generar mejores trabajos, seguros y variados en las zonas rurales, fomentar el crecimiento económico en el Cantón Quevedo, los ODS que más se relacionan son la 8 “Trabajo decente y crecimiento económico” y la 12 “Producción y consumo responsable”.

El turismo gastronómico en la actualidad representa un factor importante para avanzar en la sostenibilidad de los destinos turísticos y por ende para mejorar en la contribución del turismo en general a los ODS en áreas como el desarrollo rural, el crecimiento económico, la creación de

empleo o el consumo. El estudio que se realiza es importante y necesario como base para la formulación de planes de atracción turística con base en la experiencia gastronómica en la zona destinada, y como antecedente para futuros trabajos de investigación.

Esta investigación proporcionará importante información sobre la incidencia en la actividad turística gastronómica del Cantón Quevedo y el estado de influencia que tienen los objetivos de desarrollo sostenible que identifican al cantón contribuyendo de esta manera al desarrollo gastronómico y turístico.

La presente investigación tiene como objetivo realizar un análisis de la contribución que ha tenido el turismo gastronómico para el cumplimiento de la Agenda 2030 propuesta por las Naciones Unidas (2019) para los objetivos del desarrollo sostenible 8, 12,14 en el cuales se enfocará la investigación; y como se ha visto afectado el sector del turismo en el cantón Buena Fe con los confinamientos por la pandemia generada por el COVI-19.

Mediante la investigación y recopilación de la información, se podrá conocer la incidencia que ha tenido el turismo gastronómico en el desarrollo local, evidenciando las aportaciones que han realizado tanto en la generación de empleo, como la mejora en las prácticas que realizan para la producción de alimentos y el consumo dentro de la localidad. Con la utilización de los recursos metodológicos se pudo conocer la opinión de los ciudadanos de la localidad sobre la incidencia del turismo gastronómico dentro de la localidad (Becerra Astudillo, Vega Ruiz, & Orellana Ulloa, 2021).

1.7 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.7.1 Objetivo General

Analizar la contribución del turismo gastronómico en Quevedo, en el logro de los objetivos del desarrollo sostenible 8, 12, 14, año 2022.

1.7.2 Específicos

1. Identificar los sitios gastronómicos con mayor aporte al sector turismo en el cantón Quevedo.
2. Determinar la percepción de la incidencia de la actividad turística gastronómica en el cantón Quevedo en el cumplimiento de los ODS 8,12,14.
3. Elaborar una propuesta alternativa para el fortalecimiento del sector gastronómico del cantón Quevedo.

CAPITULO II

MARCO TEORICO O REFERENCIAL

3.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1 Marco conceptual

Impactos del modelo turístico tradicional

El modelo turístico tradicional español es un turismo masivo, normalmente de sol y playa, que se desarrolla en grandes instalaciones de alojamiento y en periodos definidos. Las actividades que mayormente lo caracterizan, son según la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2005), “la visita a playas y grandes destinos turístico o bien, a ciudades coloniales o de atractivo cultural situadas regularmente en grandes ciudades.”

Tuvo comienzo en los años 50, creándose en España en 1951 el Ministerio de Información y Turismo, lo que supuso el principal apoyo al turismo español. Los principales focos emisores fueron los países de la Europa Occidental, que centraban sus actividades alrededor del Mediterráneo, sobre todo en España y Portugal.

El turismo es un fenómeno social que favorece el intercambio cultural entre los ciudadanos y supone cambios en las sociedades de acogida. También puede provocar la extensión de estereotipos negativos, la segregación cultural de los residentes locales o la saturación de la población local, con el consiguiente rechazo a la actividad (Méndez de la Muela, 2003; Antón Clavé y González Reverte, 2007; Marrero Rodriguez y González Ramallal, 2009).

Figuerola Palomo (1983) enumera una serie de aportaciones que el turismo ha supuesto para la economía española:

- Relación directa entre el turismo y la producción: la masiva demanda turística desencadenó el crecimiento de diversos sectores productivos, ligados directa o indirectamente con el sector turístico.

- Turismo e inversión: la actividad turística ha promovido durante décadas gran número de inversiones que, pese a que su adecuación, utilidad o necesidad pudieran ser cuestionadas, también atrajeron el interés de innumerables inversiones extranjeras que supusieron un alivio para la 3 balanza de pagos.

- Demanda laboral: Supuso la creación y mantenimiento de un gran número de puestos de trabajo. Aunque diversos autores, Lillo-Bañuls y Casado-Díaz (2011: 755-780), recalcan que este mercado laboral presenta una gran inestabilidad, altos índices de rotación y una menor retribución respecto a las elevadas jornadas.

El empleo generado, pese a suponer una gran incorporación de individuos al mercado laboral, se nutre de algunos de los segmentos más desfavorecidos de la sociedad, a esto se ha de sumar el escaso nivel formativo de la gran mayoría de los individuos

- Influencia en la balanza de pagos: en ciertos momentos los ingresos por turismo han sido clave para solventar el déficit producido por la balanza comercial.

Respecto a los impactos medioambientales se puede decir que la mayoría son negativos, con un alto impacto, siendo más grave, si cabe por la relación directa entre el turismo y los lugares donde se desarrolla, siendo estos últimos indispensables para su desarrollo.

El turismo suele ser un argumento para la conservación de los bienes naturales y la adecuación de espacios naturales para el uso y disfrute de la población local y del turista. Pero también conlleva en múltiples ocasiones la destrucción del paisaje, la urbanización en áreas naturales, el aumento de la polución, al menos en ruido y polución visual y un consumo excesivo de recursos naturales, sobre todo de agua (Eagles 2002; OMT, 2004a; White et.al.,2006; Pulido, 2007b).

Por ello, Martínez C. (2016) destaca estos impactos:

1. Sustracción de gran cantidad de suelo altamente productivo a la actividad productiva.
2. Difusión de los efectos psicológicos de la especulación que acarrear un 4 cese de la producción o un decremento de la misma a la espera de una revalorización del terreno.

3. Alza en los precios del suelo, debido a las expectativas turísticas, que impiden ampliar la producción de los agricultores medios.

La invalidez de este modelo turístico para todos los consumidores, por diferentes cambios de mentalidad en la sociedad y nuevas motivaciones, dio lugar al surgimiento de nuevos modelos de turismo más concienciados con la naturaleza y el medioambiente.

En este contexto, en los últimos años, el turismo gastronómico se ha convertido en un elemento clave en la economía española. Del total del gasto realizado por los turistas internacionales en nuestro país en 2017 (80.664 millones de euros), el 15,5% se destinó a la gastronomía (12.509 millones de euros), según se recoge en el informe “La gastronomía en la economía española. Impacto económico de los sectores asociados” (2019), elaborado por KPMG.

Según un reciente estudio realizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT), la oferta cultural, la naturaleza y la gastronomía, aspectos intrínsecamente vinculados, son, por ese orden, los motivos principales que llevan a los turistas a visitar un destino (OMT, 2017).

Además, se recalca también que con la gastronomía, se pueden atraer perfiles de turistas diferentes que realizan un mayor gasto que el turista tradicional, y que además, desestacionalizan el turismo. (Plan de Turismo 2020)

Nuevo modelo turismo sostenible

En los últimos años y como consecuencia del deterioro de los recursos, surge un fuerte movimiento a nivel internacional, nacional y local preocupado por desarrollar prácticas más sostenibles desde todas las organizaciones, públicas y privadas. (Vacas SM., 2017)

Según la Organización Mundial del Turismo el turismo sostenible es “El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas”.(2017)

La Carta Mundial del Turismo Sostenible (2015), en la cual se basan en los principios de la antigua Carta Mundial de 1995, se centran en una visión integradora y sostenible, apoyándose

en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU y en la OMT. En la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible (2002) se completó en concepto con las siguientes visiones de la sostenibilidad:

- “Sostenibilidad medioambiental: el desarrollo ha de ser compatible con el mantenimiento de los recursos, los procesos ecológicos y la diversidad biológica.” - “Sostenibilidad socio – cultural: el desarrollo sostenible ha de ser compatible con los valores de las personas y reforzar la identidad de la comunidad.”

- “Sostenibilidad económica: el desarrollo ha de ser económicamente eficiente, ha de beneficiar a todas las personas y los recursos han de ser gestionados de manera que se conserven para las generaciones futuras.” En definitiva, el turismo sostenible busca reducir los impactos del modelo turístico tradicional, tanto en los recursos, en las desigualdades sociales, como en la corrupción y los ataques terroristas que se dan en los destinos turísticos, y uno de sus principales objetivos es reducir la huella ecológica turística y que el turismo sea un sector impulsor de la innovación, del bienestar humano y del bienestar ecosistémico.

Para todo ello debe existir una buena gobernanza entre todos los actores que participan en el turismo, cumpliendo todos ellos las declaraciones y acuerdos internacionales existentes, colaborando en armonía para un bienestar común.

En junio de 2019 se ha celebrado en Barcelona la Convención de Turismo Sostenible, donde se ha hablado de las innovaciones que impulsa la Unión Europea respecto al turismo sostenible, entre los que se encuentran acciones respecto a la gestión del agua, como poder reducir el consumo excesivo por parte de los turistas del agua, energía y basuras, la preservación de los recursos naturales y patrimoniales que se encuentran bajo el mar, la regulación de la expansión urbanística turística y la puesta en valor del patrimonio natural. Existen cinco pruebas piloto que se desarrollan en Croacia, Francia, Grecia, Italia y España, donde se están recogiendo datos que serán usados por las administraciones públicas para desarrollar nuevas políticas y organizar mejor los flujos turísticos.

El paradigma de la sostenibilidad da gran importancia a la evaluación, algo que cada vez más forma parte de las políticas públicas en general y se va introduciendo en las políticas de

desarrollo turístico. Para poder medir los objetivos y poder gestionar los destinos se necesitan diferentes tipos de indicadores y métodos evaluativos, como los que nos propone el Sistema Europeo de Indicadores Turísticos (2016), entre los que se diferencian dos tipos de indicadores: básicos (para analizar los aspectos fundamentales) y complementarios (los cuales añaden información a los indicadores básicos).

Además la OMT (2005) en el libro "Indicadores de desarrollo sostenible para los destinos turísticos" dispone de una guía práctica de indicadores de desarrollo sostenible, los cuales "son medidas de la existencia de dificultades o de la gravedad de las ya conocidas, Indicios de situaciones o problemas por venir, medidas del riesgo y de la necesidad potencial de acción, y medios para identificar y evaluar los resultados de nuestras acciones.

Los indicadores son conjuntos de información formalmente seleccionada que se utiliza con carácter regular en la medición de los cambios pertinentes para el desarrollo de la gestión del turismo", entre los que se encuentran los del Cabo Bretón, dedicados a los impactos ambientales y en la comunidad, los beneficios económicos y la comercialización de la región, la estabilidad y estacionalidad, la planificación y control e infraestructuras. También está la red entrevistas de Saint-François, utilizada para evaluar la gobernanza en dicho lugar, y más indicadores utilizados para otros proyectos específicos, como los de Isla Canguro.

Patrimonio

El patrimonio puede ser cultural, natural, material y/o inmaterial,, lo que nos lleva al concepto de paisaje cultural, que cómo define el Ministerio de Cultura y Deporte en su página web, el paisaje cultural es "el resultado de la interacción en el tiempo de las personas y el medio natural, cuya expresión es un territorio percibido y valorado por sus cualidades culturales, producto de un proceso y soporte de la identidad de una comunidad."

Según Bustos Cara (2004), "identidad, cultura, patrimonio y territorio son conceptos convergentes que abren para los estudios de Turismo, como disciplina de reflexión, un campo de estudio recientes cuando se orientan hacia los procesos sociales que los sustentan. La patrimonialización es un proceso fundamental, social y cultural, que está en la base de las ofertas y demandas turísticas"

Gracias a este término, en la actualidad se está llevando a cabo una patrimonialización, tanto institucional como identitaria en diversos territorios y a partir de diferentes recursos. La alimentación, en su sentido cultural, puede ser entendida como un sistema de representaciones donde lo que es o no comestible y cómo debe ser consumido son elementos que componen redes de significados.

La estructura social se entiende a través del lenguaje de la alimentación. Así, lo que es comestible para una cultura no lo es para otra, al igual que la manera de comer, de preparar los alimentos, o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos (Menasche & Gomensoro, 2007).

Por todo ello, el turismo gastronómico es uno de los integrantes del turismo cultural, material e inmaterial, lo que contribuye a la preservación y explotación del patrimonio gastronómico en todos sus aspectos. Además, en 2015, la Comisión de Cultura del Congreso de los Diputados aprobó una ley para salvaguardar el Patrimonio Cultural Inmaterial, en el que se incluye la gastronomía española.

Gobernanza turística

La gobernanza se refiere a la forma de mejorar la relación horizontal entre una pluralidad de actores públicos y privados, igualmente para mejorar los procesos de decisión, gestión y desarrollo de lo público y colectivo, teniendo en cuenta una relación con características de integración y de interdependencia (Revesz, 2006)

La gobernanza turística ha de ser entendida como los procesos de decisión público-privados que van a mejorar la gestión de los conflictos que inevitablemente provoca la actividad en el destino. La gobernanza turística supondría avanzar un paso más en el gobierno del turismo (Velasco, 2007), ya que gobernanza es una idea ligada a la función de gobierno.

Para que la gobernanza turística sea exitosa se tienen que dar varias condiciones, que según Velasco (2007) son: que todos tengan una misma visión de futuro común, la observación y análisis de los actores interesados, la garantización de políticas públicas eficaces y la posibilidad de

participación de los ciudadanos. Saborea España es el contexto de gobernanza en el turismo gastronómico español.

En este contexto del nuevo paradigma de la sostenibilidad que apuesta claramente por la importancia de la gobernanza, hay otro concepto que aumenta su importancia en la sociedad digital y que va unido a los anteriores El smart tourism o turismo inteligente.

Este tiene que ser desarrollado sosteniblemente en los ámbitos medioambiental (mantenimiento de los recursos, procesos ecológicos y diversidad biológica), socio-cultural (compatible con los valores de las personas y su identidad comunitaria) y económico (impacto positivo en la economía del destino, rentable, beneficiar a la población local y los recursos tienen que ser gestionados para ser conservados para las generaciones futuras), todos ellos con diferentes acciones específicas para cada ámbito.

El smart destination o destino turístico inteligente es un destino turístico innovador, consolidado sobre una infraestructura tecnológica de vanguardia, que garantiza el desarrollo sostenible del territorio turístico, accesible para todos, que facilita la interacción e integración del visitante con el entorno e incrementa la calidad de su experiencia en el destino, a la vez que mejora la calidad de vida del residente. (SEGITTUR)

Turismo Gastronómico Sostenible

El desarrollo sostenible del turismo exige la participación informada de todos los interesados relevantes, así como un liderazgo político firme y una gobernanza consensuada con las comunidades receptoras para lograr una colaboración amplia y establecer un consenso. El logro de un turismo sostenible es un proceso continuado y requiere un seguimiento constante de los impactos, para introducir las medidas preventivas o correctivas que resulten necesarias.

El turismo sostenible debe reportar también un alto grado de satisfacción a los turistas y representar para ellos una experiencia significativa, que los haga más conscientes de los problemas de la sostenibilidad y fomente en ellos unas prácticas turísticas sostenibles (OMT: 2005: 10)

En el turismo gastronómico no se puede hablar de sostenibilidad si no existe un sistema de planificación gastronómica y turística sostenible que tenga como prioridad otorgar beneficios primordialmente a las comunidades locales partiendo de un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible que nazca de la tierra y termine en ella.

Erróneamente se cree que las exportaciones son base del crecimiento y desarrollo de un país, lo que no siempre es cierto. En el caso de la agricultura, cuando el mejor producto se exporta y éste no se consume localmente y no es considerado indispensable en su canasta básica, no podemos hablar de sostenibilidad; se trata más bien del enriquecimiento de unos cuantos, cuyos beneficios no repercuten en la sociedad de la región. (Montecinos, 2018) Torres (2016, págs. 227,228) propone la siguiente definición de Turismo Gastronómico Sostenible: “Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

Ayudan al desarrollo de la sociedad receptora y a mantener en tiempo presente y futuro la preservación y salvaguarda del Patrimonio Cultural Gastronómico Material, Natural, Inmaterial y Mixto, las especies endémicas, el medio ambiente y la seguridad alimentaria y económica de un sitio, comunidad, localidad, región o país.” Por tanto, tomando como referencia esta definición, para trabajar en el desarrollo del turismo gastronómico sostenible en un destino, es necesario elaborar previamente un sistema de planificación que persiga como objetivo principal el desarrollo y bienestar de las comunidades locales y la preservación de su patrimonio cultural gastronómico, evitando la improvisación a la hora de tomar decisiones relativas a la gestión turística de un destino. (Vacas San Miguel, 2017)

Turismo

(Acerenza, 2007) manifiesta en su publicación que: “El Turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos y grupos de personas que, fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura y salud, se trasladan de su lugar

de residencia habitual a otro en que no ejercen alguna actividad lucrativa y remunerada, generando múltiples interrelaciones de suma importancia económica y cultural.” (Acerenza, 2007)

Entre otras definiciones tenemos que para Requena y Muñoz (2006), el turismo es una de las pocas actividades humanas que ha sido abordada desde diversas disciplinas (economía, ecología, psicología, geografía, sociología, historia, estadística, derecho y las ciencias políticas y administrativas).

También tenemos que para la OIT (2003), el turismo es el sector relacionado con los viajes: agencias de viaje, operadores y guías de turismo y actividades relacionadas. También desde la óptica de las comunidades receptoras y la oferta turística, para el Instituto Mexicano de Investigaciones Turísticas (citado por De la Torre, 1989), el turismo es un conjunto de relaciones, servicios e instalaciones que cooperativamente promueven, favorecen y mantienen la afluencia y estancia temporal de visitantes.

Turismo Sostenible

El turismo sostenible se concibe sí como un modelo de desarrollo con énfasis en la economía, pero que al mismo tiempo está basado en la cultura local, recursos naturales y patrimonio cultural, siendo responsabilidad de la gente receptora de turismo y el turista, quienes son los pilares importantes para el desarrollo del turismo en un lugar con vocación turística, en primer término, los empresarios y la administración pública en sus tres niveles, en segundo término, y todos en conjunto trabajar para formular planes estratégicos bajo un enfoque de desarrollo turístico sostenible, priorizando la creación de códigos de ética o conducta, para cada actor involucrado, tomando en cuenta los intereses en particular de cada uno, así como el segmento de mercado y condiciones del destino turístico al que se aplicará la sostenibilidad (Cardoso, 2006).

El proceso de aplicación del turismo sostenible, inicia con la visión integrada y formulada por todos los actores involucrados en el turismo, así se tiene, que para llevar a cabo tales fines primeramente se tiene que conformar un grupo de trabajo para formular el plan de desarrollo turístico por destino turístico y segmento de mercado, trabajando en conjunto elaboran un estudio de la situación global con un análisis detallado de lo que pasa con el centro o destino turístico en

un ambiente interno y externo (DOFA), en el cual se deben detectar los puntos débiles y fuertes en ambos ambientes (Cardoso, 2006).

Turismo Gastronómico

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019) define el turismo gastronómico como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. El enoturismo (turismo del vino), es un subtipo del turismo gastronómico y se refiere al turismo cuyo propósito es visitar viñedos, bodegas, degustar, consumir y/o comprar vino, ya sea directamente o cerca del lugar donde se produce.”

Agenda 2030

En el 2015, los 193 Estados miembros de las Naciones Unidas aprobaron la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, como hoja de ruta hacia un nuevo paradigma de desarrollo en el que las personas, el planeta, la prosperidad, la paz y las alianzas toman un rol central. La Agenda 2030 cuenta con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que reemplazan los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) y guiarán el trabajo de las Naciones Unidas hasta el año 2030. La Agenda 2030 es civilizatoria porque pone a las personas en el centro, tiene un enfoque de derechos y busca un desarrollo sostenible global dentro de los límites planetarios. Es universal ya que busca una alianza renovada donde todos los países participan por igual. Es indivisible ya que integra los tres pilares del desarrollo sostenible – económico, social y medioambiental – presentando así una visión holística del desarrollo. La erradicación de la pobreza y la reducción de desigualdades-prioridades para América Latina y el Caribe-también son temas centrales en esta agenda que busca “no dejar a nadie atrás”. La CEPAL ofrece sus capacidades técnicas interdisciplinarias y sus plataformas regionales intergubernamentales y multifactorial al servicio de sus Estados miembros para apoyar al cumplimiento de esta ambiciosa agenda en América Latina y el Caribe (Cepal, 2015).

Objetivos del Desarrollo Sostenible

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son el corazón de la Agenda 2030 y muestran una mirada integral, indivisible y una colaboración internacional renovada. En conjunto, construyen una visión del futuro que queremos.

A través de estos 17 ODS con sus 169 metas y 231 indicadores, los Estados miembros de Naciones Unidas han expresado firmemente que esta agenda es universal y profundamente transformadora. Con esta agenda se dejan atrás viejos paradigmas donde unos países donan mientras otros reciben ayuda condicionada. Esta agenda busca también expresar el principio de responsabilidades comunes pero diferenciadas y construir una verdadera alianza para el desarrollo donde todos los países participan (CEPAL,2017).

Objetivo 8: Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos

Un crecimiento económico inclusivo y sostenido puede impulsar el progreso, crear empleos decentes para todos y mejorar los estándares de vida.

La COVID-19 ha alterado miles de millones de vidas y ha puesto en peligro la economía mundial. El Fondo Monetario Internacional (FMI) prevé una recesión mundial tan mala o peor que la de 2009. A medida que se intensifica la pérdida de empleo, la Organización Internacional del Trabajo estima que cerca de la mitad de todos los trabajadores a nivel mundial se encuentra en riesgo de perder sus medios de subsistencia.

Incluso antes del brote de la COVID-19, era probable que uno de cada cinco países (en donde habitan miles de millones de personas que viven en situación de pobreza) vieran sus ingresos per cápita estancarse o reducirse en 2020. A día de hoy, las perturbaciones económicas y financieras derivadas de la COVID-19 (como las alteraciones en la producción industrial, la caída de los precios de los productos básicos, la volatilidad del mercado financiero y el aumento de la inseguridad) están desbaratando el ya de por sí tibio crecimiento económico y empeorando los riesgos acentuados de otros factores (Moran,2020).

Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

El consumo y la producción mundiales (fuerzas impulsoras de la economía mundial) dependen del uso del medio ambiente natural y de los recursos de una manera que continúa teniendo efectos destructivos sobre el planeta.

El progreso económico y social conseguido durante el último siglo ha estado acompañado de una degradación medioambiental que está poniendo en peligro los mismos sistemas de los que depende nuestro desarrollo futuro (y ciertamente, nuestra supervivencia).

Estos son algunos hechos y cifras:

1. Cada año, se estima que un tercio de toda la comida producida (el equivalente a 1300 millones de toneladas con un valor cercano al billón de dólares) acaba pudriéndose en los cubos de basura de los consumidores y minoristas, o estropeándose debido a un transporte y unas prácticas de recolección deficientes.
2. Si todo el mundo cambiase sus bombillas por unas energéticamente eficientes, se ahorrarían 120 000 millones de dólares estadounidenses al año.
3. En caso de que la población mundial alcance los 9600 millones de personas en 2050, se podría necesitar el equivalente a casi tres planetas para proporcionar los recursos naturales necesarios para mantener los estilos de vida actuales.

La pandemia de la COVID-19 ofrece a los países la oportunidad de elaborar planes de recuperación que reviertan las tendencias actuales y cambien nuestros patrones de consumo y producción hacia un futuro más sostenible.

El consumo y la producción sostenibles consisten en hacer más y mejor con menos. También se trata de desvincular el crecimiento económico de la degradación medioambiental, aumentar la eficiencia de recursos y promover estilos de vida sostenibles.

El consumo y la producción sostenibles también pueden contribuir de manera sustancial a la mitigación de la pobreza y a la transición hacia economías verdes y con bajas emisiones de carbono (Moran, 2020).

Objetivo 14: Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos

El océano impulsa los sistemas mundiales que hacen de la Tierra un lugar habitable para el ser humano. Nuestra lluvia, el agua potable, el tiempo, el clima, los litorales, gran parte de nuestra comida e incluso el oxígeno del aire que respiramos los proporciona y regula el mar.

Una gestión cuidadosa de este recurso mundial esencial es una característica clave de un futuro sostenible. No obstante, en la actualidad, existe un deterioro continuo de las aguas costeras debido a la contaminación y a la acidificación de los océanos que está teniendo un efecto adverso sobre el funcionamiento de los ecosistemas y la biodiversidad. Asimismo, también está teniendo un impacto perjudicial sobre las pesquerías de pequeña escala.

Proteger nuestros océanos debe seguir siendo una prioridad. La biodiversidad marina es vital para la salud de las personas y de nuestro planeta. Las áreas marinas protegidas se deben gestionar de manera efectiva, al igual que sus recursos, y se deben poner en marcha reglamentos que reduzcan la sobrepesca, la contaminación marina y la acidificación de los océanos (Moran,2020).

2.1.2 Marco referencial sobre la problemática de investigación

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019) define el turismo gastronómico como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. El enoturismo (turismo del vino), es un subtipo del turismo gastronómico y se refiere al turismo cuyo propósito es visitar viñedos, bodegas, degustar, consumir y/o comprar vino, ya sea directamente o cerca del lugar donde se produce.”

La gastronomía es una tendencia al alza de los últimos años que constituye un atractivo turístico de interés para millones de viajeros del mundo entero. Se trata de una motivación a la hora de viajar al igual que puede ser el arte, la música o la arquitectura. La gastronomía se puede erigir como una señal de identidad única y diferenciadora para los destinos turísticos, un factor

fundamental en un entorno cada vez más competitivo. Por todo esto es evidente que existe la necesidad de profundizar en la gastronomía y el turismo, ya que representa una estrategia única para lograr un desarrollo turístico con repercusiones beneficiosas en el territorio.

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son el corazón de la Agenda 2030 y muestran una mirada integral, indivisible y una colaboración internacional renovada. En conjunto, construyen una visión del futuro que queremos.

A través de estos 17 ODS con sus 169 metas y 231 indicadores, los Estados miembros de Naciones Unidas han expresado firmemente que esta agenda es universal y profundamente transformadora. Con esta agenda se dejan atrás viejos paradigmas donde unos países donan mientras otros reciben ayuda condicionada. Esta agenda busca también expresar el principio de responsabilidades comunes pero diferenciadas y construir una verdadera alianza para el desarrollo donde todos los países participan (CEPAL,2017).

La Declaración del Milenio estableció un seguimiento para constatar los avances hacia los 8 Objetivos de Desarrollo mediante el establecimiento de metas e indicadores oficiales cuantificables y la puesta en marcha de iniciativas como el Proyecto del Milenio para analizar las medidas a seguir en cuanto a estrategias políticas y costes, o la Campaña del Milenio para promover la participación social. En España, numerosas organizaciones confluyeron en una plataforma de Alianza contra la Pobreza que fundó la campaña Pobreza Cero, desde la cual las diferentes entidades trabajan por la difusión y consecución de los objetivos de desarrollo del milenio (Aznar y Ull, 2012).

La contribución de la gastronomía y el turismo al PIB español representa aproximadamente un 20%, y posee efectos multiplicadores en otros sectores económicos en términos de generación de ingresos y empleo, de tal modo, que ambos sectores ejercen un papel estratégico en el desarrollo económico y social de España. Además, se estima que el sector turístico y el gastronómico van a seguir manteniendo un buen comportamiento en los próximos años, por lo que se espera la aparición de nuevos roles profesionales y un aumento en la demanda de profesionales cualificados en los ámbitos de la hostelería, la restauración, la producción alimentaria, la tecnología de los alimentos, la asesoría turística, etc.

La contribución de la gastronomía y el turismo al PIB español representa aproximadamente un 20%, y posee efectos multiplicadores en otros sectores económicos en términos de generación de ingresos y empleo, de tal modo, que ambos sectores ejercen un papel estratégico en el desarrollo económico y social de España. Además, se estima que el sector turístico y el gastronómico van a seguir manteniendo un buen comportamiento en los próximos años, por lo que se espera la aparición de nuevos roles profesionales y un aumento en la demanda de profesionales cualificados en los ámbitos de la hostelería, la restauración, la producción alimentaria, la tecnología de los alimentos, la asesoría turística, etc

2.1.3 Postura teórica

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

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

3.2 HIPOTESIS

3.2.1 Hipótesis General o Básica

El turismo gastronómico del Cantón Quevedo Contribuye A los ODS 8,12,14 en el cantón quevedo del 2021.

2.2.2 Sub-hipótesis o Derivadas

¿La gastronomía en el cantón Quevedo, contribuye al logro del objetivo 12, 14?

CAPITULO III

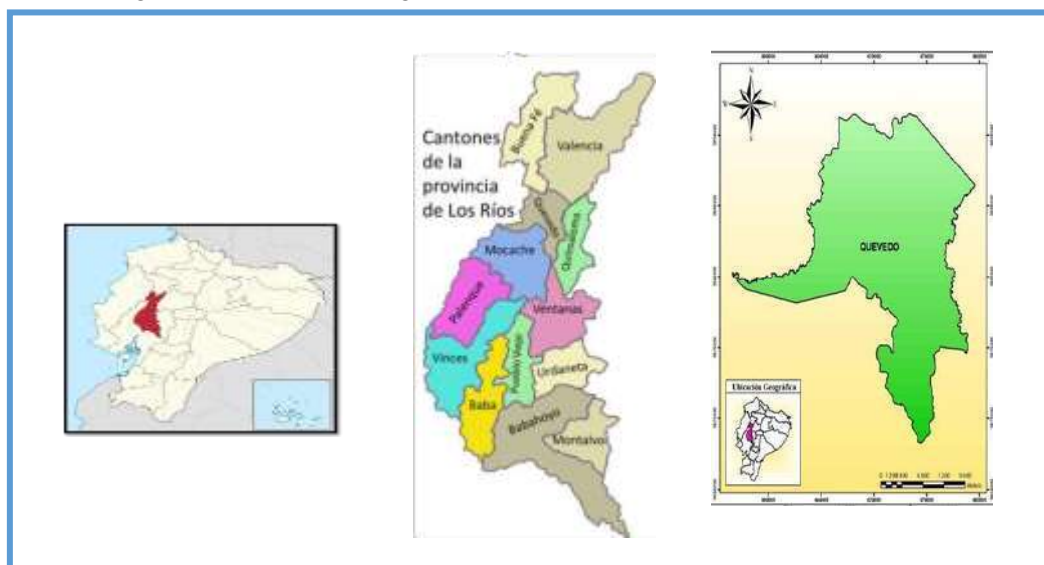
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION

3.1 LOCALIZACION

La localización de la presente investigación se realizó en el cantón Quevedo, es una ciudad ecuatoriana; cabecera cantonal del Cantón Quevedo, así como la urbe más grande y poblada de la Provincia de Los Ríos. Se localiza al centro de la región litoral del Ecuador, en una extensa llanura atravesada por el río Quevedo, a una altitud de 74 m s. n. m. y con un clima lluvioso tropical de 25,2 °C en promedio.

En el censo de 2022 tiene una población de 199. 361 habitantes, lo que la convierte en la décimo segunda ciudad más poblada del país. La ciudad es el núcleo del área metropolitana de Quevedo, la cual está constituida además por ciudades y parroquias rurales cercanas, inclusive de las provincias de Guayas, Cotopaxi y Manabí. El conglomerado alberga a 478.808 habitantes, y ocupa la sexta posición entre las conurbaciones del Ecuador. (Avilés, 2022).

Figura 1. Ubicación Geográfica del Cantón Quevedo



Fuente: Google Maps.

Limites

LIMITES	SECTORES
Norte	Buena Fe, Valencia
Sur	Mocache
Este	Quinsaloma, Ventanas
Oeste	El Empalme

3.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACION

En esta investigación se utilizó la modalidad de investigación de campo la misma que nos permitió analizar sistemáticamente la realidad sobre el tema de estudio. También se utilizó la modalidad de investigación documental o bibliográfica, ya que se analizaron diferentes fuentes bibliográficas relacionadas con el tema a investigar y a partir de aquello se procedió a realizar nuestras propias conclusiones y recomendaciones.

3.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.3.1 Investigación exploratoria

El presente trabajo de investigación tuvo un enfoque cuantitativo con un paradigma deductivo y fue de tipo trasversal y descriptiva, con la finalidad de dar cumplimiento a los objetivos propuestos.

La investigación fue de tipo exploratoria con diseño no experimental trasversal ya que se evaluó la Contribución Del Turismo Gastronómico y la consecución de los ODS 8, 12 Y 14 en un momento único o determinado.

3.3.2 Investigación de campo

Por ser una investigación que necesita recabar la información de primera mano, el investigador trabajo en el área local del cantón Quevedo conviviendo con las personas y haciendo uso de su fuente para aplicar encuestas y entrevistas, dónde se obtuvo datos relevantes y acertados al ser consultados de su fuente de origen.

3.3.3 Investigación documental.

La investigación también tuvo revisión documental, misma que fue una fuente importante utilizada para llegar a los análisis y conclusiones, los mismos que han sido documentos, textos y libros.

3.4 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

En la presente investigación se aplicaron encuestas a personas (criterio de expertos) que fueron seleccionadas previamente. Ellas fueron clasificadas en personas que trabajan en la academia, en el ámbito gubernamental y personas empresarias del sector turístico gastronómico del cantón. Además, se analizaron tres Sectores, Social, Económico y ambiental. El cuestionario estaba formado de cinco preguntas y se aplicó a un numero de 30 personas (expertos) en total. Se utilizo la metodología de Likert.

Las encuestas fueron procesadas y tabuladas mediante la escala de Likert la cual nos dice que es una escala de calificación que se utiliza para cuestionar a una persona sobre su nivel de acuerdo o desacuerdo con una declaración. A diferencia de una simple pregunta de “sí” / “no”, la escala de Likert permite a los encuestados calificar sus respuestas.

Las escalas fueron las siguientes:

5. Impacto muy fuerte
4. Impacto fuerte
3. Impacto medio
2. Impacto pequeño
1. Sin impacto

Para el cumplimiento del objetivo 1:

“Identificar los sitios gastronómicos con mayor aporte al sector turismo en el cantón Quevedo”.

Se utilizó una ficha de trabajo (textual) que sirvió para recabar información específica del turismo gastronómico, en la ficha textual de trabajo se transcribió la información de relevancia, identificando la página del archivo y nombre del documento consultado.

Para el cumplimiento de objetivo 2:

“Determinar la percepción de la incidencia de la actividad turística gastronómica en el cantón Quevedo en el cumplimiento de los ODS 8,12,14.”

Se aplicaron las encuestas a las personas seleccionadas (expertos), y se procesaron para obtener los resultados.

3.5 POBLACIÓN Y MUESTRA

El muestreo, se realizará en dos fases:

- 1) Muestreo probabilístico por conglomerados ya que se eligió de manera aleatoria los sujetos a estudio (expertos del ámbito académico, gubernamental y empresarial.), que estuvieron incluidos en lugares físicos (conglomerados);
- 2) Muestreo por conveniencia no probabilístico, ya que permitió seleccionar a las personas (expertos) que aceptaron ser incluidos.

3.6 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para el logro de los objetivos, se aplicó la técnica de la encuesta, la misma que comprendió un cuestionario claramente dividido por sector (social, económico y ambiental) y además dirigido a personas del ámbito académico, gubernamental y empresarial.

3.7 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

El instrumento utilizado para la recolección de datos fue la encuesta, la misma que comprendía cinco preguntas en cada sector (social, económico y ambiental). Ver anexo 1

CAPITULO IV

RESULTADOS

4.1 Identificar los sitios gastronómicos con mayor aporte al sector turismo en el cantón Quevedo.

El cantón Quevedo posee varios atractivos turísticos gastronómicos, considerados importantes en el turismo local. A continuación, se enlistan los principales sitios gastronómicos turísticos:

Súper Encebollado Matías

Esta ubicado en la avenida Walter Andrade frente a gasolinera La Chiquita, es un sitio de gastronomía local de encebollado, plato típico de la zona.



Chifa Jade

Ubicado en la via San Carlos. Dedicado a brindar comida china, con sala de eventos para cualquier compromiso social.



Marisqueria Queve redes

Ubicado en la Av. June Guzmán, Quevedo con Consumo en el lugar; para llevar, y entrega a domicilio. Con una variedad de platos como: Ensalada de camarón, sopa marinera, cazuela y mucho mas.



Parrilladas De Patro

Parrilladas de Patro dispone de un excelente espacio para las celebraciones sociales y familiares con un ambiente tranquilo y acogedor, Ubicado en la Calle 19ava, Quevedo.



Ruta del Rio

Es una vía considerada como un atractivo turístico, muchas son las personas que acuden a este sitio para disfrutar de la tranquilidad y de las variedades gastronómicas que ofrece, con las disponibilidades de locales de todo tipo en el sector gastronómico, dándole un mayor realce al Cantón y contribuyendo al sector turístico.



Toro Café

Cafetería enfocada en los más altos estándares de calidad en productos, así como en servicios ofreciendo menús como: Bolon, Tigrillo, Ceviches, Milshakes, Sanduches, Shawarmas, Te verdes, Y mas...



Bolon Centro

Bolón Centro TRADICIÓN Y EXPERIENCIA DESDE 1996. Ubicado Av. June Guzmán y décima primera local esquinero, Quevedo.



Los Moros de Luis

Avenida Bolívar entre calle décima tercera y, Décima Cuarta, Quevedo. La mejor opción en asados de la ciudad, carnes, costillas y muchos más!!!



Toros Sangría Quevedo

Calle Decima Octava y Av. Jaime Roldos A Tres Cuadras Del Estadio 7 De octubre, Quevedo. Está situada cerca de Aprocico, y cerca de La Nevera. Tipos de comida: Parrillada, Churrasquería.



Chifa y Restauran Xiang Long

Lo mejor de la gastronomía China, Japonesa y Sushi en un solo lugar. Parrillada y postres para complementar tu orden. Ubicada en Avenida Walter Andrade Calle 3ra Esquina Frenta A La Entrada Del Col. “José R – Comercial.



Marisquería Juan Camarón

Franquicia Ecuatoriana dedicada a ofrecer variedad de mariscos. Ubicado en la Av. 7 de octubre entre décima cuarta y décima quinta.



Las Papas Freddy

Las papas de Freddy las originales en comidas y bebidas Rápidas, es un bar ubicada en la Ciudadela San Jose Sur Calle 4ta y la "B" # 427, Quevedo



Sport Fish

Es un lugar de cevicheria que ofrece comodidad y variedad de platos. Ubicado en Camilo Arevalo 1421 entre la F y la I Entre Cinecable y el Subcentro Salud San Camilo, Quevedo 120501 Ecuador



Restaurante la Esquina JC

Restaurante de comida típica tongas 100% manabitas productos garantizados pioneros en Quevedo. Ubicado Av. Jose Joaquin de Olmedo, Quevedo



Dí Carlos

Ubicado en la Calle 7 de octubre y 13ava, diagonal a kfc, 120507 Restaurante de Quevedo con su gastronomía de primer nivel ofreciendo Desayunos Almuerzos y platos a la carta con mas de 20 años de experiencia.



Locos de Asar

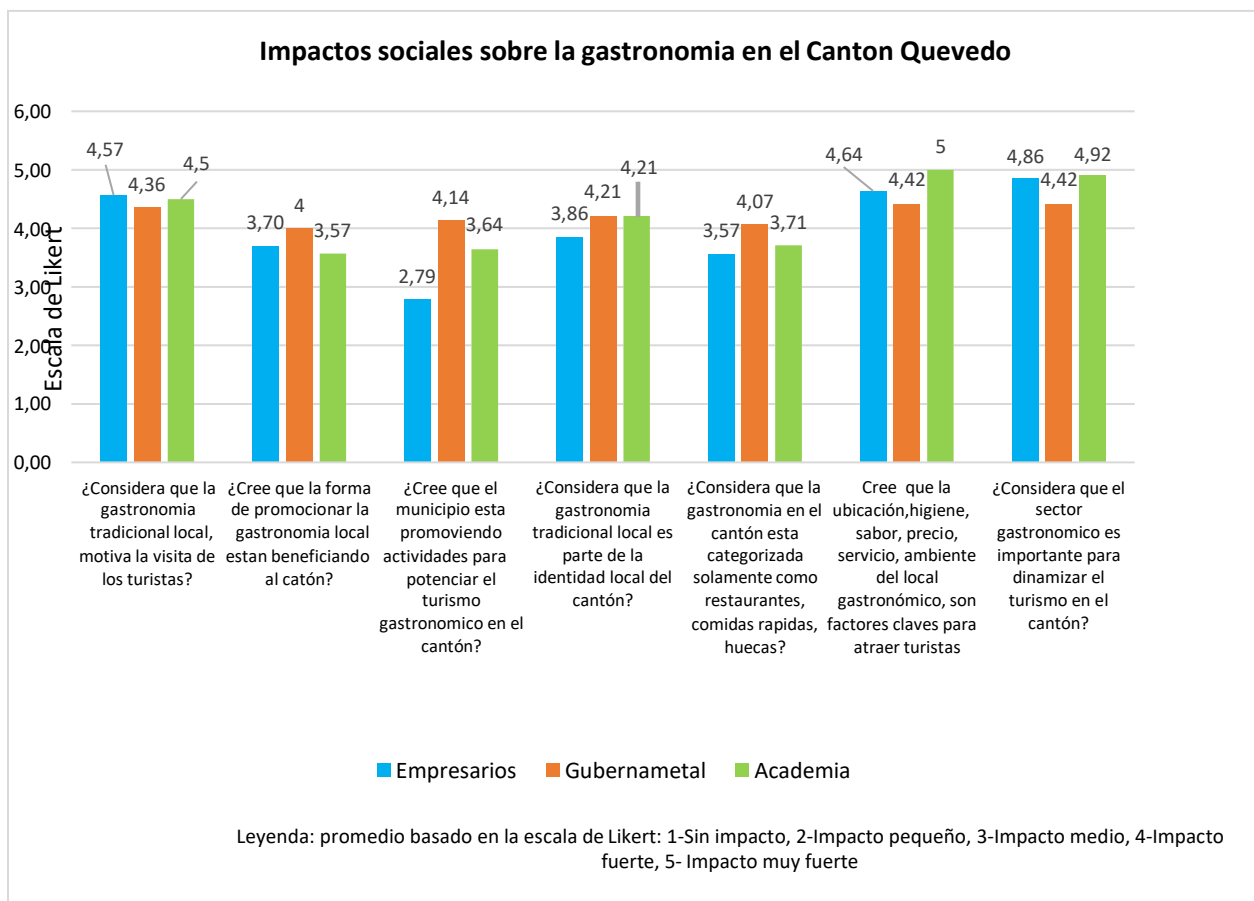
Ubicado Cdla. Carlos Julio Arosemena, Av. principal #205 es un restaurante en Quevedo que ofrece variedad de platos a la parrilla.



4.2 Determinar la percepción de la incidencia de la actividad turística gastronómica en el cantón Quevedo en el cumplimiento de los ODS 8,12,14.

En cuanto a los impactos sociales que tiene La Gastronomía del cantón, podemos observar que tanto el sector empresarial, el sector gubernamental y el sector de la academia ven a la gastronomía como un impacto fuerte sobre el desarrollo del sector turístico del mismo, dándoles una puntuación de 4.5 y 4.4 sobre 5 respectivamente, lo que significa que la gastronomía tradicional local es parte de la identidad del cantón y promueve la visita de los turistas, además que dinamiza la economía del cantón. Observamos también que la percepción de la población es Por otro lado, podemos observar que el sector empresarial califica con impacto bajo la intervención del municipio para promover más el sector gastronómico del cantón. Tanto el sector empresarial, gubernamental y académicos, percibe, como de alto impacto que la higiene, ubicación, sabor, calidad en el servicio y ambiente son factores claves para atraer turistas a los locales de gastronomía del cantón, dándole una calificación de 4.6, 4.4 y 5 respectivamente (Figura 2).

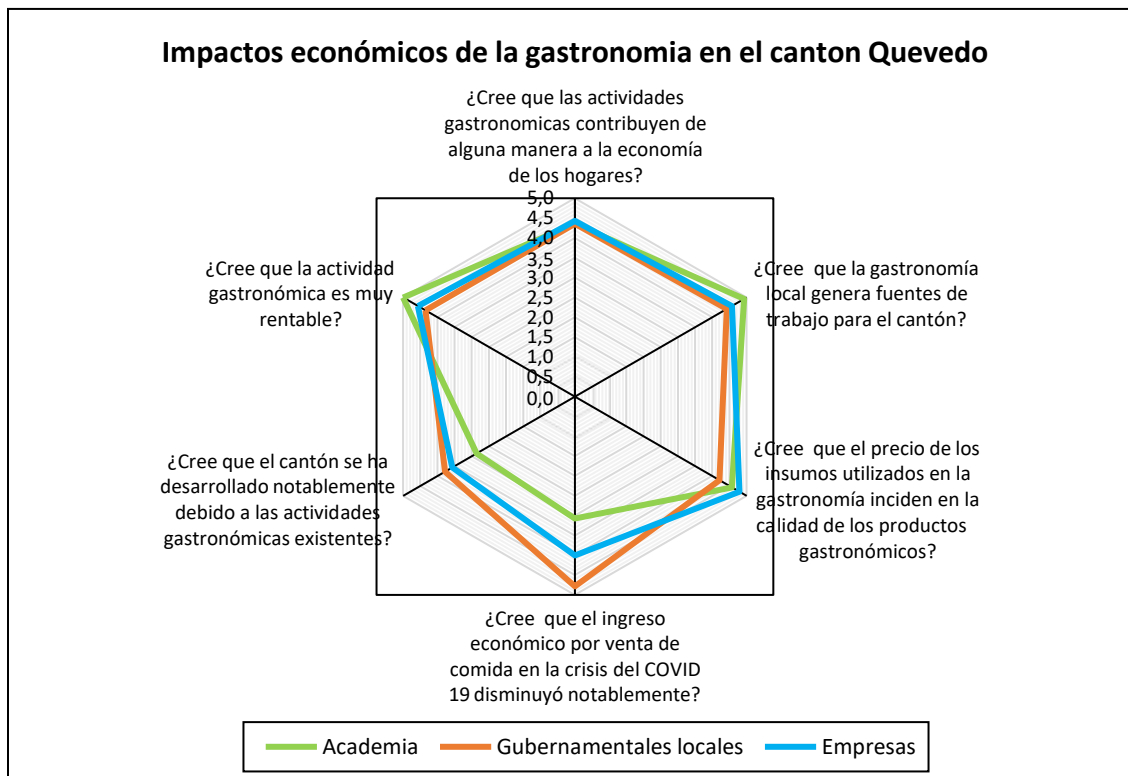
Figura 2. Impactos sociales sobre la gastronomía del canton Quevedo según los sectores: empresarial, gubernamental y academia



Para los impactos económicos que tiene la gastronomía en el cantón Quevedo, podemos observar que tanto el sector académico, gubernamental y empresarial, coinciden en la gastronomía del Cantón Quevedo tienen un *fuerte impacto* en la economía de los hogares, en la generación de fuentes de empleo y que la actividad gastronómica es muy rentable. Además, manifiestan como de fuerte impacto el hecho de que el precio de los insumos es influye directamente en la calidad de los alimentos que se ofrecen, dándole una valoración superior a 4,5 en la escala de Likert utilizada.

Por otro lado, tenemos que el sector empresarial y gubernamental, califica de impacto medio el hecho de que el desarrollo del cantón es debido al sector gastronómico; mientras el sector académico lo califica de impacto bajo, lo que nos da a entender que para los tres sectores el desarrollo económico del cantón Quevedo no solo se debe a la gastronomía que se oferta (Figura 3)



Figura 3. Impactos económicos de la gastronomía en el cantón Quevedo




Percepción de la incidencia del turismo gastronómico con los ODS 8, 12 y 14

Las naciones Unidas vinculan al turismo explícitamente a los ODS 8, 12 y 14; sin embargo, el turismo en todas sus formas tiene potencial para contribuir de manera sustancial hacia el logro de otros ODS. (Figura 4)

Figura 4. Metas e indicadores directamente vinculados al turismo

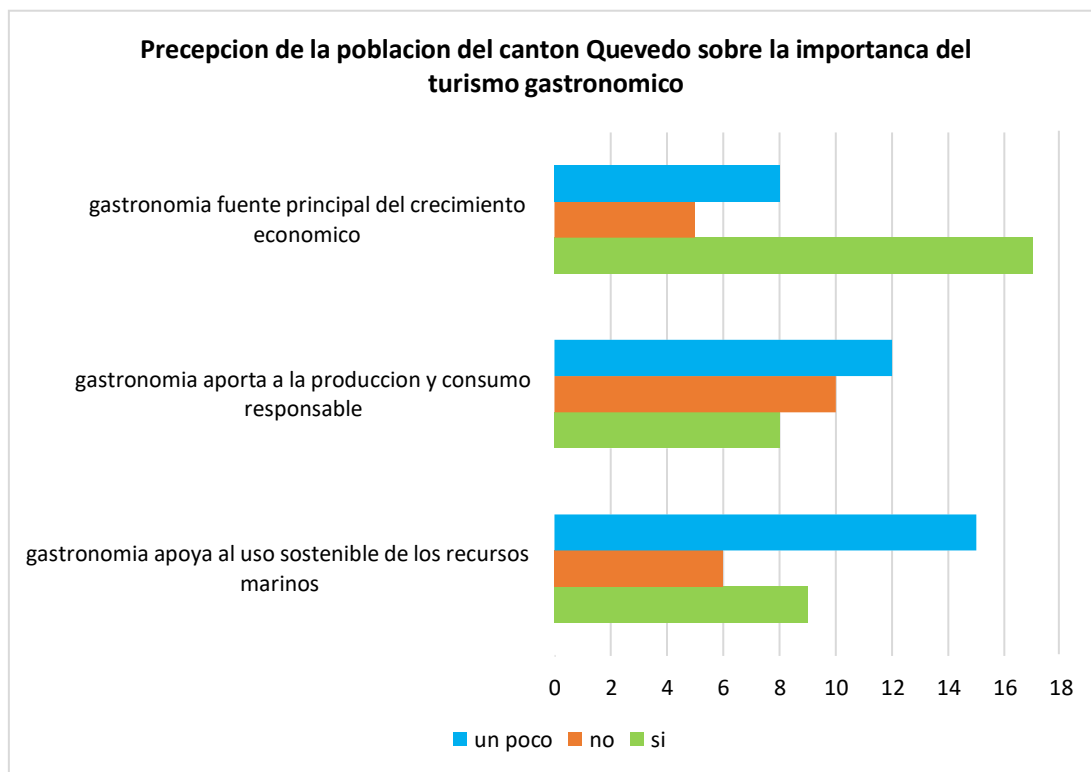
ODS	METAS	INDICADORES
 <p>8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO</p>	<p>(8.9) para 2030, diseñar y aplicar políticas para promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales.</p>	<p>8.9.1) PIB directo del turismo en proporción al PIB total y en la tasa de crecimiento.</p> <p>(8.9.2) Número de puestos de trabajo en las industrias turísticas como proporción del total de puestos de trabajo y tasa de crecimiento de los puestos de trabajo, por sexo.</p>
 <p>12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES</p>	<p>(12.B) Desarrollar y aplicar herramientas de seguimiento de los impactos del desarrollo sostenible para un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales</p>	<p>(12.B.) Número de estrategias o políticas de turismo sostenible y planes de acción aplicados con herramientas de seguimiento y evaluación acordadas</p>

	<p>(14.7) Para 2030, aumentar los beneficios económicos para los pequeños Estados insulares en desarrollo y los países menos desarrollados derivados del uso sostenible de los recursos marinos, incluyendo la gestión sostenible de la pesca, la acuicultura y el turismo</p>	
---	--	--

Fuente: Adaptado de UN, n.d., citado por Trupp & Dolezal (2020).

En la Figura 5 podemos apreciar como miden la percepción los habitantes del cantón (sector academia gubernamental y empresarial) sobre el turismo gastronómico y los ODS 8, 12 y 14. A continuación, se describen que el turismo gastronómico funciona positivamente como una fuente del crecimiento económico del cantón. también consideran que la gastronomía aporta a la producción y consumo responsable, y finalmente piensan que la gastronomía o contribuye de manera no muy fuerte al uso sostenible de los recursos marinos.

Figura 5. Percepción de la población del cantón Quevedo, sobre la importancia del turismo gastronómico y su aporte a los ODS



CONCLUSIONES

Luego de obtener los resultados se llega a las siguientes conclusiones:

- El cantón Quevedo posee locales gastronómicos que ofrecen servicio de alimentación variada, que van desde locales de comida típica (seco y caldo de gallina, bollos de pescado, encebollados, bolón, etc.); así como también locales que ofrecen comida asiática (comida china), platos a la carta, comida gourmet, comida rápida, y servicios de almuerzos ejecutivos.
- La percepción que se tiene sobre la actividad turística gastronómica en el cantón Quevedo, los especialistas del sector gubernamental, academia y empresarial manifiestan que en el aspecto social el desarrollo de la gastronomía tiene un impacto muy fuerte lo que muestra que es parte de la identidad del Cantón y promueve el turismo.
- En el aspecto económico el impacto es fuerte en la economía de los hogares, generando fuentes de empleo y por ende mejorando las condiciones de vida.

RECOMENDACIONES

En base a los resultados obtenidos se plantean las siguientes recomendaciones:

- El turismo gastronómico es una gran oportunidad para que en el cantón, conjuntamente con los espacios recreativos se puede realizar un turismo sostenible en el cual, se ofrezca estos servicios a los habitantes, pero a su vez se utilice los recursos de manera responsable con el medio ambiente, pero a su vez dando la oportunidad a la generación de ingresos económicos.
- En la reactivación económica de la localidad es muy necesaria la gastronomía local, por lo que se necesita que el gobierno local (Municipio) priorice brinde los recursos necesarios para el desarrollo y fortalecimiento del sector, a través de espacios de capacitación en áreas como administración y finanzas, gastronomía, atención al cliente, manejo y manipulación de alimentos, marketing, etc
- El gobierno local debe implementar estrategias en alianza con instituciones públicas y privadas como universidades, ONGs, etc, para desarrollar y llevar a cabo el plan de capacitación en las diversas áreas.

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1. Título de la Propuesta

Fortalecimiento del sector gastronómico del Cantón Quevedo para contribuir a la consecución de los Objetivos del Desarrollo Sostenible.

5.2. Antecedentes

Toda ciudad mantiene indeleble sus tradiciones y cultura, al igual que su arte culinario. El cantón, Quevedo conserva una gastronomía propia que incluye una gran variedad de platos, unos tan antiguos; otros traídos de otras regiones, pero conjugan una fusión de historias, costumbres y sabores.

Desde siempre Quevedo ha sido uno de los referentes gastronómicos de la provincia y el país. Entre los platos destacados constan: el encebollado, los bollos de pescado, la comida china, arroz con menestra y carne asada, ceviche, entre otros que gustan a propios y extraños.

En esta ciudad se puede encontrar lugares de comida en cada esquina, esto también tiene que ver con la manera de sobrevivir de cada uno de sus habitantes, es por ello que, muchos deciden emprender y montar sus propios negocios.

5.3 Justificación

La gastronomía en el cantón Quevedo, es un pilar muy fundamental en el Desarrollo económico del cantón. Sin embargo, presenta algunas limitaciones a nivel organizacional, de promoción y de servicio.

Como una solución a estos problemas se requiere esfuerzos compartidos y alianzas público – privadas entre empresarios gastronómicos, gobiernos locales, academia, empresarios de la banca privada y organismos no gubernamentales, etc.

Una forma de mejorar el turismo gastronómico en el cantón Quevedo, y contribuir a a la consecución de los ODS, es fomentar estrategias de capacitación que mejoren la calidad del servicio en los sitios gastronómicos, así como también pueda diversificar la oferta gastronómica. Mejorar el empoderamiento y autoestima de los empresarios gastronómicos, realizar nuevas estrategias de promoción y difusión, y que los Gobiernos locales creen estrategias de apoyo a este sector.

Por tal razón se debe tener presente cuidar de nuestra gastronomía aportando al desarrollo cultural turístico del cantón y del mismo modo ayudando a que la población tenga más conocimientos de los alimentos que benefician su salud

Alcance de la alternativa

Si bien el turismo puede contribuir, directa o Indirectamente, con todos los objetivos, concretamente aparece en las metas de los objetivos 8,12,14 y 15, que están respectivamente relacionados con el desarrollo económico Inclusivo y sostenible, el consumo y la producción sostenible, el uso sostenible de los océanos y los recursos marinos y el uso sostenible de los ecosistemas terrestres para evitar la pérdida de la biodiversidad.

En lo que respecta al turismo gastronómico en el cantón Quevedo, ha existido un gran crecimiento a pesar de la pandemia, en donde los sitios gastronómicos se han adaptado a los protocolos de bioseguridad, al comercio electrónico mediante las redes sociales donde se debieron promocionar mediante estas herramientas para no perder competitividad.

Mediante esta propuesta de Fortalecimiento del sector gastronómico del Cantón Quevedo para contribuir a la consecución de los Objetivos del Desarrollo Sostenible pretendemos potenciar el turismo gastronómico local y a la vez contribuir o aportar con mayor énfasis en el logro de los ODS, ya que el sector contara con herramientas tanto técnicas, financieras y de marketing para ofrecer productos de calidad, atraer mas turismo y mejorar el desarrollo local del cantón y de las familias.

5.4 Objetivo

Generar una propuesta que fortalezca el sector gastronómico del cantón Quevedo, y contribuya a la consecución de los ODS

5.5. Componentes de la propuesta

5.5.1 Plan de trabajo

El plan de trabajo contiene las siguientes acciones generales:

1. Difusión y divulgación de la propuesta para impulsar la gastronomía del cantón Quevedo
2. Programa de capacitación en temas de calidad, servicio, atención al cliente, higiene y manipulación de alimentos, gastronomía, repostería, coctelería, etc
3. Establecer compromisos y aportes para la ejecución del plan de capacitación.
4. Implementación y ejecución de la propuesta.
5. Seguimiento y apoyo técnico durante la ejecución de la propuesta.
6. Evaluación ex – post de la implementación de la propuesta.
7. Implementar estrategias de difusión y marketing
8. Proponer líneas de crédito dirigidas al sector empresarias gastronómico

5.5.2. Actividades

a) Difusión y socialización de la propuesta a los empresarios gastronómicos del cantón Quevedo

- Preparación de la ponencia y material divulgativo
- Socialización a los empresarios gastronómicos, municipios, academia y ONG's que trabajan en el cantón Quevedo.
- Revisión y aprobación de la propuesta con los entes involucrados en su ejecución

b) Propuesta de capacitación

Diseño y elaboración de las temáticas para la capacitación en:

- Atención al cliente
- Calidad, servicio,,
- Higiene y manipulación de alimentos,
- Gastronomía, repostería, coctelería, etc
- Compra de insumos y equipos de gastronomía
- Acceso a créditos
- Acceso a capacitación y asistencia técnica
- Marketing y Publicidad
- Administración y contabilidad para pequeños Negocios

c) Establecer compromisos y aportes para la ejecución del programa de capacitación

- a) Compromisos para asistencia y aplicación de la capacitación
- b) Acuerdo de contraparte económica y de gestión

d) Implementación y ejecución de la propuesta

Para la implementación de la propuesta se propone realizar un trabajo participativo entre el sector publico, la academia, los empresarios tanto de gastronomía como de otros sectores de la cadena gastronómica, y las Ong que intervienen en la zona.

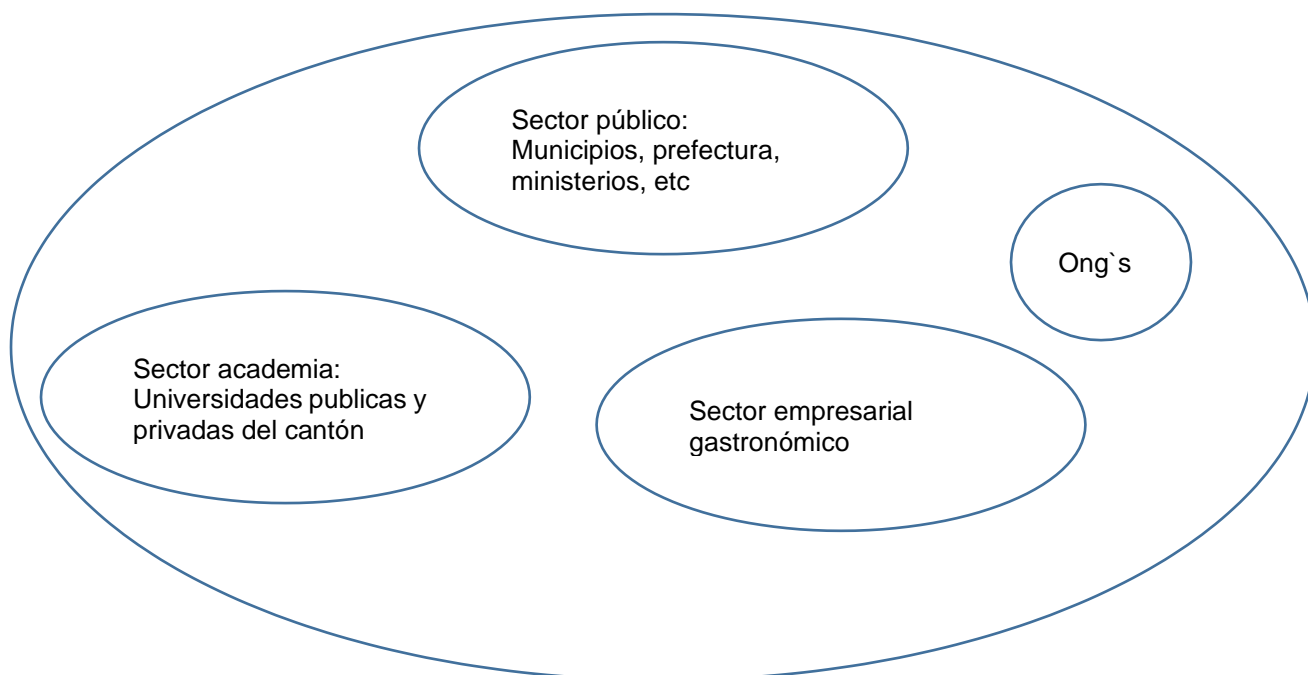
El sector publico (municipio), ente que tiene la facultad de llevar a cabo estos procesos de desarrollo económico que mejoran no solo al cantón si no también al empresario gastronómico, es quien liderara la propuesta de capacitación.

Por su parte la academia (Universidades publicas y privadas del cantón), a través de sus actividades propias de cada institución tiene la facultad de realizar trabajo de vinculación con la

sociedad, lo que permitirá su participación con personal capacitado en cada una de las áreas específicas.

Los empresarios gastronómicos también aportaran con su compromiso de participación y aplicación de todo lo aprendido, además de aportar con el espacio y utensilios para realizar las capacitaciones.

Figura xx. Diagrama de trabajo compartido entre empresarios, publico, academia y Ong



e) Seguimiento y apoyo técnico durante la ejecución de la propuesta

Si bien el sector publico encabezado por el municipio del cantón, será quien liderara la propuesta de capacitación y difusión, es necesario para cumplir a cabalidad con todo el proceso el apoyo del demás actor. Es en este sentido que el sector empresarial gastronómico debe contar con la asesoría técnica necesaria antes y durante la ejecución de la propuesta, a fin de garantizar el éxito de esta.

Esta asesoría técnica tanto en temas de calidad en el servicio, marketing y administración y finanzas, bien podría ser brindada por parte del departamento de Vinculación de la Facultad de Ciencia jurídicas Sociales y de la Educación, a través de la Carrera de Turismo, y de la Facultad de Administración , finanzas e informática a través de la Carrera de Comercio de la Universidad Técnica de Babahoyo – Extensión Quevedo como un aporte significativo de la universidad hacia el sector y su área de influencia, lo que le permite de esta manera cumplir con uno de los objetivos estratégicos de la universidad que es vincularse con el medio externo.

f) Evaluación ex – post de la implementación de la propuesta

Como todo proyecto es importante incluir la evaluación antes de implementar la propuesta y después de su implementación, esto con la finalidad de tener una línea base y a partir de allí verificar logros y éxitos que se obtengan.

g) Recursos administrativos

Para la ejecución de la presente propuesta, esta debe ser ejecutada por los empresarios gastronómicos del cantón Quevedo, que se encuentren motivados para hacerlo; la dirección de la propuesta será dirigida por profesionales del municipio y docentes de la UTB – Extensión Quevedo, quienes se encargarán de ejecutar, difundir y capacitar a los empresarios involucrados en la propuesta.

h) Recursos financieros

Para ejecutar la propuesta se presenta un presupuesto referencial, el mismo que podrá ser sujeto de modificación previo a una revisión por parte de los técnicos que se encarguen de la ejecución de la propuesta.

El presupuesto definitivo será elaborado una vez que se haya discutido y analizado esta propuesta por parte de los involucrados. Los valores correspondientes serán asumidos por los empresarios gastronómicos y por las contrapartes con las cuales logren hacer acuerdos para su implementación (ONG's, UTB- Extensión Quevedo, UTEQ, UNIANDES, MAGAP, MINTUR, Gobierno provincial y cantonal).

i) Recursos materiales y tecnológicos

Estos recursos estarán en relación directa con las actividades que se desarrollarán en la propuesta, en términos generales los siguientes: computador, infocus, documentos impresos, material de papelería, cuadernos, esferográficos, papelotes, marcadores, maskin, cartulinas.

j) Evaluación

Previo a la implementación de la propuesta, se deberá realizar talleres con los empresarios gastronómicos del cantón Quevedo, con la finalidad de dar a conocer la propuesta, pero además demostrar las ventajas que genera la capacitación constante, la aplicación de técnicas demercadeo y registros contables y financieros, con miras a que en futuro puedan atraer más turistas, así como también para la obtención de otros beneficios como: acceso a capacitación más especializada y acceso a créditos, etc.

Se analizará el impacto social y económico de los empresarios gastronómicos y sus familias, mediante seguimiento y visitas periódicas que se realizaran. Así mismo se evaluará también el impacto que esta actividad ayuda en el logro de los ODS.

k) Presupuesto de los recursos financieros

**RECURSOS FINANCIEROS PARA LA APLICACIÓN DE LA PROPUESTA:
PLAN DE ASOCIATIVIDAD DE PRODUCTORES CAMPESINOS DEL CANTÓN
MOCACHE, PROVINCIA DE LOS RÍOS.**

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (USD)	COSTO TOTAL (USD)
Difusión y socialización de la propuesta:			
Talleres de difusión	2	100,00	200,00
Revisión y aprobación de la propuesta	1	100,00	100,00
Programa de capacitación en los temas propuestos			
Talleres de capacitación	12	150,00	1800,00
Campaña de diffusion y marketing			
Diffusion y marketing	1	1000	1000,00
Compromisos y aportes			
Reuniones preparatorias	2	50,00	100,00

Implementación y ejecución de la propuesta			
Movilización para visitas técnicas	12	40,00	480,00
Evaluación ex – post de la implantación de la propuesta			
Taller de levantamiento de línea de base inicial y final	4	200,00	800,00
Equipos y materiales de oficina			
Computador	1	500,00	500,00
Infocus	1	600,00	600,00
Materiales de oficina			200,00
TOTAL			5780,00

5.6 Resultados esperados

La propuesta es factible desde el punto de vista social, productivo y económico,

Todo cambio al inicio provoca resistencia, es por eso la necesidad de recurrir a la reflexión de todos los empresarios gastronómicos, con la finalidad de hacerles conocer que todo esfuerzo y cambio para bien tiene su recompensa.

Esta propuesta busca incentivar a pequeños empresarios gastronómicos del cantón Quevedo, con la finalidad de obtener mayores beneficios y por lo tanto mejoren su calidad de vida, al tiempo que abastecen a la demanda local y nacional.

El impacto que tendrá la propuesta de capacitación al sector empresarial gastronómico, la difusión y marketing del mismo, y, la propuesta de proponer la implementación de líneas de créditos propias para este sector será positivo porque cada uno de ellos espera cambios a nivel económico y por ende mejorar las condiciones de vida. Además, se contribuirá con la consecución de los objetivos del desarrollo sostenible como:



Se espera incrementar la rentabilidad al implementar estrategias de marketing y difusión del sector gastronómico del cantón, tener más afluencia de turistas locales y nacionales.

Este incremento en la rentabilidad, se reflejará en la mejora del nivel de vida de las familias de los empresarios y de todos los actores de la cadena productiva, además de promover el Desarrollo económico del cantón.

CAPITULO VI

BIBLIOGRAFIA

- Carcelén, V.; Sánchez, P. 2003. Desarrollo e implementación de un plan de marketing para el posicionamiento del fréjol como producto sustituto proteico de la carne de res en la clase social de bajos ingresos del cantón Guayaquil. Tesis de grado ingeniero comercial. ESPOL. 170 p.
- Falcón, J. P. (1970). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. *Redmarka. Revista de Marketing Aplicado*, 1(012), 35–67.
<https://doi.org/10.17979/redma.2014.01.012.4816>
- Guerrero R. 2009. Fréjol: estrategias de articulación de OECAS para acceder a mercados públicos. Forca fréjol. 80 p.
- Hidalgo, W. 2009. Definición de un sistema de financiamiento colectivo para los microempresarios del centro comercial de Mayoristas y negocios andinos. Maestría en Dirección de Empresas. Universidad Andina Simón Bolívar. Sede Ecuador. 124 p.
- Loroña, D. 2009. Estudio de factibilidad para la comercialización asociativa de productos tradicionales orgánicos en la provincia de – Chimborazo. Tesis de grado Ingeniero agrónomo. ESPOCH. Riobamba – Ecuador. 206 p.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738–752.
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012

Pla Rusca, E. (2021). *Turismo y gastronomía: una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico*. Universitat Oberta de Catalunya (UOC).

Yépez, M., & Etelvina, N. (2022). *La gastronomía como experiencia para viajar. un estudio sobre el turismo gastronómico en el cantón Cotacachi*.

ANEXOS

ANEXO1. ENCUESTA

Preguntas	Impactos sociales					Impactos sociales				
	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	
	PERSONAL DEL GAD MUNICIPAL					PERSONAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS				
	Persona 1	Persona 2	Persona 3	Persona 4	Persona 5	Establecimiento 1	Establecimiento 2	Establecimiento 3	Establecimiento 4	Establecimiento 5
Considera ud que la gastronomía tradicional local, motiva la visita de los turistas?										
Creo ud que la forma de promocionar la gastronomía local estan beneficiando al cantón?										
Creo ud que el municipio esta promoviendo actividades para potenciar el turismo gastronómico en el cantón?										
Creo ud que la gastronomía tradicional local es parte de la identidad local del cantón ?										
Considera ud que la gastronomía en el cantón esta categorizada solamente como restaurantes, comidas rápidas, bocas?										
Creo ud que la ubicación, higiene, satisfacción, servicio, ambiente del local gastronómico, son factores claves para atraer turistas al cantón?										
Considera ud que el sector gastronómico es importante para dinamizar el turismo en el cantón?										

Componente 2: impactos económicos del sector turístico gastronómico

Actividades	Impacto económico					Impacto económico				
	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	
	PERSONAL DEL GAD MUNICIPAL					PERSONAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS				
	Persona 1	Persona 2	Persona 3	Persona 4	Persona 5	Establecimiento 1	Establecimiento 2	Establecimiento 3	Establecimiento 4	Establecimiento 5
¿Cree usted que las actividades gastronómicas contribuyen de alguna manera a la recaudación de los impuestos?										
¿Cree usted que la gastronomía local genera fuentes de trabajo para el cantón?										
¿Cree usted que el precio de los alimentos utilizados en la gastronomía influyen en la calidad de los productos gastronómicos?										
¿Cree usted que la compra o consumo por venta de comida en la zona del COVID 19 disminuyó notablemente?										
¿Cree usted que el turismo se ha desarrollado notablemente debido a las actividades gastronómicas existentes?										
¿Cree usted que la actividad gastronómica se está restableciendo?										

Componente 3: impactos ambientales del sector turístico gastronómico

Actividades	Impactos ambientales					Impactos ambientales				
	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	(1-5)	
	PERSONAL DEL GAD MUNICIPAL					PERSONAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS				
	Persona 1	Persona 2	Persona 3	Persona 4	Persona 5	Establecimiento 1	Establecimiento 2	Establecimiento 3	Establecimiento 4	Establecimiento 5
1. ¿Considera usted que los desperdicios y generadores de los actividades sean descartados correctamente?										
2. ¿Cree usted que existe una planificación de gestión de residuos en el cantón debido a las disposiciones de limpieza de los restaurantes y puntos de comida rápida?										
3. ¿Cree usted que los residuos de los negocios gastronómicos se arrojan según el local y su entorno?										
4. ¿Cree usted que los aguas residuales generadas de las actividades gastronómicas se son apropiada construida?										
5. ¿Considera usted que el turismo actual en el cantón influye en una actividad gastronómica?										

1. Nunca
2. Casi nunca
3. Ocasionalmente
4. Casi siempre
5. Siempre

Activar Windows

Registro fotográfico realizando las encuestas

