



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**HOTELERÍA Y TURISMO (REDISEÑADA)**  
**EXTENSIÓN QUEVEDO**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



**FICHA DE REGISTRO**

**N° DE CÉDULA:** 092903453-6

**APELLIDOS Y NOMBRES:** MORALES PINCAY SUSAN MELISSA

**CARRERA:** HOTELERÍA Y TURISMO

**FECHA DE SUSTENTACIÓN:** 14/09/2022

**CORREO ELECTRÓNICO:** [smorales@fcjse.utb.edu.ec](mailto:smorales@fcjse.utb.edu.ec)

**N° TELEFÓNICO:** 0980210325



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**HOTELERÍA Y TURISMO (REDISEÑADA)**  
**EXTENSIÓN QUEVEDO**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



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

**TEMA:**

GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL  
DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN QUEVEDO, PROVINCIA  
DE LOS RÍOS AÑO 2022.

**AUTORA:**

MORALES PINCAY SUSAN MELISSA

**TUTORA:**

LCDA. NAVARRETE ORTEGA RELFA MAGDALENA MSC

**QUEVEDO - LOS RÍOS – ECUADOR**

**2022**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**HOTELERÍA Y TURISMO (REDISEÑADA)**  
**EXTENSIÓN QUEVEDO**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



**DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a Dios que me ha dado fortaleza para seguir cada día adelante, a mis padres porque ellos siempre estuvieron a mi lado brindándome su apoyo y sus consejos para hacer de mí una mejor persona, a mis hermanos por sus palabras y compañía, a mi esposo por su confianza y por brindarme el tiempo necesario para realizarme profesionalmente, a mis hijos quienes han sido mi mayor motivación para nunca rendirme en los estudios y poder llegar a ser un ejemplo para ellos y a todas aquellas personas que de una u otra manera han contribuido para lograr mis metas.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**HOTELERÍA Y TURISMO (REDISEÑADA)**  
**EXTENSIÓN QUEVEDO**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



**AGRADECIMIENTO**

A Dios, por brindarme la oportunidad de vivir, por permitirme disfrutar cada momento de mi vida y guiarme por el camino que ha trazado para mí.

A mis padres, por darme la vida y apoyarme en todo lo que me he propuesto, por ser un ejemplo a seguir, y enseñarme a seguir aprendiendo todos los días sin importar las circunstancias, sin ellos no hubiera logrado mis metas y sueños.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**HOTELERÍA Y TURISMO (REDISEÑADA)**  
**EXTENSIÓN QUEVEDO**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **RESUMEN**

La presente investigación se realiza con el objetivo de conocer el aporte de la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico del cantón. Actualmente, Quevedo recibe una gran cantidad de turistas de diversos lugares que vienen a conocer su entorno natural, tradición y cultura. Es claro que la gastronomía es parte importante de los atractivos turísticos del cantón, el sabor y buen precio influyen a que tenga alta demanda, de la que dependen muchos emprendimientos de la zona que brindan una variedad de platos típicos de las preferencias del consumidor.

El diseño del folleto informativo, influirá en el desarrollo turístico, económico y social de la ciudad convirtiéndose en potencia como sitio que reúne una gran variedad gastronómica y servicio de calidad a los visitantes del cantón.

### **Palabras claves:**

Gastronomía

Desarrollo turístico

Comida típica



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**HOTELERÍA Y TURISMO (REDISEÑADA)**  
**EXTENSIÓN QUEVEDO**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **ABSTRACT**

The present investigation is carried out with the objective of knowing the contribution of traditional gastronomy for the tourist development of the canton. Currently, Quevedo receives a large number of tourists from various places who come to learn about its natural environment, tradition and culture. It is clear that gastronomy is an important part of the tourist attractions of the canton, the taste and good price influence its high demand, on which many businesses in the area depend, offering a variety of typical dishes of consumer preferences.

The design of the informative brochure will influence the tourist, economic and social development of the city, becoming a potential site that brings together a great gastronomic variety and quality service for visitors to the canton.

Keywords:

Gastronomy

Turistic development

Typical food

## INDICE

<b>DEDICATORIA</b> .....	i
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	ii
<b>RESUMEN</b> .....	iii
<b>INDICE</b> .....	v
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>CAPÍTULO I</b> .....	2
Marco metodológico.....	2
1.1. Definición del tema caso de estudio .....	2
1.2. Planteamiento del problema .....	2
1.3. Justificación .....	3
1.4. Objetivos.....	3
1.4.1. Objetivo general.....	3
1.4.2. Objetivos específicos .....	3
1.5. Sustento Teórico .....	4
1.5.1. Gastronomía.....	4
1.5.2. Importancia de la gastronomía.....	4
1.5.3. Gastronomía típica y tradicional .....	5
1.5.4. Gastronomía ecuatoriana .....	5
1.5.5. Gastronomía tradicional del Cantón Quevedo .....	6
1.5.6. Turismo .....	6
1.5.7. Importancia del turismo .....	7
1.5.8. Turismo gastronómico .....	7
1.5.9. Turismo gastronómico en Ecuador .....	7
1.5.10. Desarrollo turístico .....	8
1.6. Metodología de la investigación.....	9
1.6.1. Métodos.....	9

1.6.1.1.	Método bibliográfico.....	9
1.6.1.2.	Método científico .....	9
1.6.1.3.	Método cuantitativo.....	9
1.6.2.	Técnicas de investigación .....	9
1.6.2.1.	Encuesta .....	9
<b>CAPÍTULO II</b> .....		10
<b>2. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....		10
2.1.	Inventario de los platos típicos del Cantón Quevedo .....	10
2.2.	Situaciones detectadas .....	20
2.3.	Soluciones planteadas.....	20
2.4.	Conclusiones.....	22
2.5.	Recomendaciones .....	22
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....		23
<b>ANEXOS</b> .....		25

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía en el mundo ha ido evolucionando con el pasar de los siglos, cada año se encuentran más variedades de deliciosos platos que se pueden degustar en cualquier rincón del planeta, con nuevas variedades, nuevos sabores, nuevas formas. El hombre ha ido experimentando con una gama de ingredientes que ha tenido a la mano, creando recetas únicas y dando un realce al área gastronómica, logrando obtener una aceptación entre las personas que buscan experimentar el placer único de degustar cada bocado de comida, estableciendo platos originarios y reconocidos de su país (León, 2016).

El Ecuador es un territorio lleno de tradiciones y con una gran riqueza cultural. Una parte importante de la cultura del país es su gastronomía, a la que algunos definen con frases como “sabores que nos hacen tocar el cielo” o “de texturas únicas”. La yuca, el verde, la papa y el pescado son, entre otros, los ingredientes que vuelven variada y deliciosa a la comida ecuatoriana. El bolón, el sancocho, la cazuela, el maito, el cevichocho, el hornado, el seco de chivo son algunos de los platos que caracterizan a las distintas regiones del país. Estos platos, que forman parte de la dieta de los ecuatorianos desde hace mucho tiempo, colocan a la gastronomía ecuatoriana en un nivel muy alto (Reinado, 2016).

Quevedo es una ciudad turística ubicada en la costa ecuatoriana en la provincia de Los Ríos, la variedad de atractivos turísticos y las formas tradicionales de gastronomía que existe en el cantón han permitido que la actividad turística crezca a lo largo de los años en esta zona, convirtiéndola en un destino predilecto para los turistas que visitan la ciudad.

Se pudo constatar que la gastronomía es parte fundamental de los atractivos turísticos del cantón Quevedo, y su aceptación, sabor y buenos precios influyen en la gran demanda que tienen muchos emprendimientos ubicados en la zona que ofrecen una variación de platos típicos a gusto del consumidor.

**Capítulo I:** Presenta el marco metodológico que desarrolla la definición del tema, planteamiento del problema, justificación del proyecto, objetivo general y específicos, sustento teórico y metodología utilizada.

**Capítulo II:** Abarca los resultados de la investigación, situaciones detectadas, soluciones planteadas y finalmente conclusiones.

# CAPÍTULO I

## Marco metodológico

### 1.1. Definición del tema caso de estudio

Gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico del Cantón Quevedo, Provincia de Los Ríos año 2022.

### 1.2. Planteamiento del problema

La presente investigación se realiza con el objetivo de conocer en que contribuye la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico del cantón. Actualmente, Quevedo recibe una gran cantidad de turistas de diversos lugares que vienen a conocer su entorno natural, tradiciones y cultura.

Cabe señalar que, si bien el cantón cuenta con atractivos naturales y culturales que atraen a turistas nacionales y extranjeros, no existe un proyecto de desarrollo turístico que destaque la gastronomía tradicional de la ciudad a pesar de la diversidad de platos tradicionales y formas de elaboración, que muy bien pueden convertirse en un atractivo más de la ciudad, fomentando al desarrollo turístico de Quevedo.

Otro problema que se puede identificar es la falta de organización de los vendedores de comida, muchos de los cuales no están capacitados en manipulación de alimentos, higiene alimentaria, servicio al cliente lo que afecta negativamente la imagen turística del cantón incidiendo a que algunos turistas optan por ir a otro lugar para disfrutar de la comida y los beneficios económicos se desvían a otros lugares perjudicando a sus habitantes debido a los beneficios económicos que proporciona.

### **1.3. Justificación**

La iniciativa de esta investigación está enfocada con el interés de recolectar información relevante sobre de la gastronomía tradicional del Cantón Quevedo y su aporte turístico al Cantón

El valor que esta investigación tiene es fundamental para promocionar la gastronomía tradicional; en el que los turistas puedan disfrutar de platos típicos, además conocer de las tradiciones y costumbres disfrutando del sabor que distingue al Cantón, también al aportar al desarrollo turístico del cantón.

Los principales beneficiados con la elaboración del folleto informativo gastronómico para consolidar el desarrollo turístico del cantón serán los propietarios de los establecimientos de comida del cantón en donde predomina la gastronomía tradicional, por lo tanto, a los moradores del Cantón Quevedo.

### **1.4. Objetivos**

#### **1.4.1. Objetivo general**

- Analizar la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico del Cantón Quevedo.

#### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Identificar la gastronomía tradicional del Cantón Quevedo.
- Analizar el desarrollo turístico del Cantón Quevedo.
- Elaborar un folleto informativo de la gastronomía tradicional del Cantón Quevedo.

## **1.5. Sustento Teórico**

### **1.5.1. Gastronomía**

La gastronomía es el estudio de la relación de las personas con su comida en relación con su entorno o con las personas que los rodean. Su nombre se deriva de las palabras griegas “gastros”, que significa “estómago o abdomen” y “nomos” que significa “ley”.

En otras palabras, la gastronomía estudia los diferentes ingredientes que forman una relación con la comida desde un punto de vista cultural, y el chef es el responsable de preparar los platos y organizar la cocina.

A menudo asociamos la cocina solo con la gastronomía y las costumbres que rodean al restaurante, pero esto no es cierto porque esta área de conocimiento y cultura no se limita a la preparación de platos (Corbusé, 2021).

Vasco (2013) citado por Cerezo (2019) Nos dice que, "La gastronomía es el conocimiento teórico de lo que comemos y cómo lo comemos. Un campo de conocimiento interdisciplinario que estudia y genera los procesos físicos, químicos, culturales, sociales y económicos en los que los humanos cultivan, procesan, distribuyen y consumen alimentos y bebidas que afectan su bienestar físico, mental y social" (Cerezo, 2019).

### **1.5.2. Importancia de la gastronomía**

La gastronomía ha ganado un inmenso poder cultural, cuando los platos y los predomios de otros lugares están empezando a abrirse camino en la vida cotidiana de la gente humilde.

Este arte dejó de estar restringido a los estratos más altos de la sociedad y comenzó a aparecer en todos los niveles. Por la apertura de restaurantes muy asequibles a la población menos favorecida (Corbusé, 2021).

### **1.5.3. Gastronomía típica y tradicional**

La gastronomía típica es parte de una localidad o región, con productos originales, y tiene una historia de generaciones anteriores, sin modificación de técnica y consumo desde la preparación hasta la presentación o bebidas, tradicionales y propias (Utrera & Real, 2020).

### **1.5.4. Gastronomía ecuatoriana**

La gastronomía ecuatoriana, como expresión del patrimonio cultural de las diferentes regiones del país, requiere de medidas más fuertes de promoción, protección y preservación, las cuales deben estar basadas en la identidad local; esto es, contextualizarse en el territorio correspondiente; En la integración del patrimonio cultural y natural del entorno, enfatizando el principio de sustentabilidad, conjugando desarrollo económico, comunitario, cultural, identitario y logrando el equilibrio (Vega, y otros, 2018).

El Ecuador es un país rico en tradiciones culturales, las cuales reflejan las características culturales de las diferentes regiones que conforman el territorio nacional. Estas expresiones culturales pueden ser características locales que solo se practican en pueblos pequeños y remotos, lo que lleva al reemplazo de algunos platos de la gastronomía nacional por la globalización de costumbres y tradiciones, como la fusión de hamburguesas y otras comidas rápidas; en el consumo nacional (Acosta, 2017).

En este sentido, se entiende que en algunos casos hay desconocimiento o a veces desinformación acompañada de un pobre sentido de identidad nacional y escasa divulgación de información. La realidad demuestra que la cocina ecuatoriana no ha sido valorada por su potencial, ni utilizada como recurso turístico. Es raro referirse a esta importante expresión cultural como un recurso turístico.

Sin embargo, las expresiones culinarias pueden ser preservadas en cuanto a su conexión con el concepto de patrimonio cultural, destacando su dimensión valorativa y su integración con el resto de los rasgos que conforman el patrimonio cultural y la identidad nacional (Acosta, 2017).

### **1.5.5. Gastronomía tradicional del Cantón Quevedo**

Cada ciudad conserva de forma indeleble sus propias tradiciones y cultura, así como su propio arte culinario. En el caso del cantón, Quevedo mantiene su propia cocina, que incluye muchos platos, algunos muy antiguos; Otros son traídos de otras regiones, pero combinan una mezcla de historia, costumbres y sabores.

Quevedo ha sido durante mucho tiempo uno de los referentes gastronómicos de la provincia y el país. Entre los platos destacados constan: el encebollado, los bollos de bocachico, el caldo de salchicha, bolón, entre otros, que gustan a propios y extraños.

En esta ciudad puedes encontrar restaurantes en cada esquina, también está relacionado con la supervivencia de cada residente, es por eso que muchas personas deciden emprender y crear su propio negocio.

Los deliciosos corviches, el pescado asado, la carne asada con menestra, también son parte de la cartelera de los restaurantes que atiende en la urbe. El chaulafán, pese a que es preparado y comercializado en negocios chinos, es muy apetecido por todos los ecuatorianos (La Hora, 2021).

El Cantón Quevedo reúne una serie de características culinarias que son muy populares entre los visitantes que no dudan en detenerse a disfrutar de estas delicias; bollo de pescado, bolón de verde, caldo de salchicha, cazuela de pescado, chanfaina, seco de gallina son los principales atractivos gastronómicos, lo cual llama la atención de los visitantes.

### **1.5.6. Turismo**

Turismo es toda forma generada por pensamientos y/o acciones que implican el desplazamiento de personas a un lugar distinto al suyo con posibilidades recreativas, es decir, con fines de ocio, entretenimiento, recreación y/o contacto con el destino del huésped (Ledhesma, 2018).

Para Ramírez, la definición alternativa de turismo se plantea como “un desplazamiento temporal por parte de un individuo voluntariamente de su lugar habitual de residencia a otro lugar, por razones de esparcimiento, descanso, cultura, salud, etc., sin fines de lucro y sin la idea de expatriarse” (Ramírez, 2006).

### **1.5.7. Importancia del turismo**

Según (Ramírez, 2006) “En el marco de las actividades de la experiencia humana, el turismo está tomando cada vez más su verdadera forma y dimensiones, convirtiéndolo en un fenómeno cada vez más vibrante e interesante debido a dinámicas y efectos objetivos, sus resultados positivos y la necesidad de reducir o eliminar los impactos negativos, sobre las actitudes relacionadas con la gestión de las actividades turísticas”.

### **1.5.8. Turismo gastronómico**

Es una forma de turismo donde una persona interesada en la cultura gastronómica y la comida visita el país. Su motivo principal es conocer y experimentar formas de preparar determinados alimentos, descubrir nuevos sabores y comprender los factores que lo rodean, ya sean culturales, naturales o sociales (Vivanco, 2021).

Torres Bernier (2003) citado por Simão Oliveira (2011) Nos recuerda que hay turistas que "comen" y otros que "viajan para comer". Estos viajeros culinarios realizan sus investigaciones desde una potencial perspectiva cultural y fisiológica, aunque el objetivo final sea la búsqueda del placer. Este último caso se diferencia de los turistas que solo comen porque ven la comida desde un punto de vista fisiológico sin motivarlos a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son definitivamente buscadores de alimentos (Oliveira, 2011).

### **1.5.9. Turismo gastronómico en Ecuador**

La gastronomía ecuatoriana ofrece un sinfín de sabores con legado ancestral, dándole al país un gran potencial para el desarrollo turístico. Las cuatro regiones del país contienen gastronomías que se han popularizado a nivel nacional, y sus comunidades y ciudades

conservan recetas tradicionales transmitidas de generación en generación, convirtiéndose en un importante atractivo turístico (Armijos, 2020).

La comida es uno de los motores que dinamizan la economía y el turismo, es por ello que nuestro país tiene una gastronomía diversa e identidad en cada plato que se sirve a los visitantes. Todo el trabajo preparatorio es una muestra del producto, el sabor y el conocimiento seguramente seguirán despertando el interés por conocer cada rincón del Ecuador (Mintur, 2021).

#### **1.5.10. Desarrollo turístico**

Pearce (1991) citado por Varisco (2008) “El desarrollo turístico se define como la provisión y mejora de instalaciones y servicios apropiados para satisfacer las necesidades de los turistas, y también puede incluir efectos relacionados, como la creación de empleo o la generación de ingresos” (Varisco, 2008).

## **1.6. Metodología de la investigación**

### **1.6.1. Métodos**

#### **1.6.1.1. Método bibliográfico**

Con este método se pudo desarrollar el tema de estudio sobre la gastronomía tradicional y el desarrollo turístico del Cantón Quevedo para ello se recopiló información documental en revistas, libros, folletos con autores que exponen su punto de vista.

#### **1.6.1.2. Método científico**

Este método es uno de los más importantes a la hora de realizar una investigación porque nos permite ejecutar hechos o acontecimientos relevantes de la gastronomía y el desarrollo turístico del Cantón Quevedo.

#### **1.6.1.3. Método cuantitativo**

El método cuantitativo se aplicó al momento de la recolección, tabulación, y análisis de los datos obtenidos de la encuesta que nos permite llegar a una conclusión.

### **1.6.2. Técnicas de investigación**

#### **1.6.2.1. Encuesta**

Esta técnica se empleó mediante un cuestionario que permitió recopilar la información la misma que se realizó una muestra de 25 personas entre emprendedores, habitantes y visitantes del Cantón Quevedo.

## CAPÍTULO II

### 2. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

#### 2.1. Inventario de los platos típicos del Cantón Quevedo

La ciudad de Quevedo cuenta con una variedad de platos típicos, este es uno de los recursos más importantes en la ciudad del río sin dejar atrás los diversos negocios de comida conocidos como los agachaditos, por lo tanto, a continuación, se presenta una lista de platos típicos que la ciudadanía consume con mayor frecuencia.

Platos típicos	Descripción	Imagen
<b>Chanfaina</b>	Es un plato delicioso y se lo prepara con las vísceras picadas de chanco.	 <b>Fuente: La Hora</b>
<b>Bollo de bocachico</b>	El bollo de bocachico es un platillo típico tradicional quevedeño. Se prepara haciendo una masa de plátano verde, la cual se pone en hojas de plátano, y se rellena con un condumio de pescado.	 <b>Fuente: GoRaymi</b>
<b>Caldo de salchicha</b>	Este plato es muy apetecido por los visitantes y se lo prepara con las vísceras del cerdo, sangre de chanco, arroz, col, plátanos verdes, condimentos. El plátano verde le da su toque especial.	 <b>Fuente: GoRaymi</b>

<p><b>Bolón de verde</b></p>	<p>Los bolones es uno de los platos más apetecidos por los ciudadanos Quevedeños, ya que existe una variedad de bolones como: bolón mixto, bolón de chicharrón, bolón de queso, con un sabor delicioso</p>	 <p><b>Fuente: GoRaymi</b></p>
<p><b>Cazuela de pescado</b></p>	<p>La cazuela es un plato preparado con plátano verde rallado y majado, a la manera de un sango por su característico espesor. Se cocina con albacora, también se elabora, corvina, picudo, y mariscos como el camarón</p>	 <p><b>Fuente: Recetas123</b></p>
<p><b>Seco de gallina</b></p>	<p>El Seco es un plato típico, el cual consiste en un estofado cocinado con diversos ingredientes como tomate, cebolla, pimienta; acompañado de aderezos como el cilantro y jugo de naranjilla (en ciertas recetas el jugo de naranjilla es reemplazado por el jugo de maracuyá o cerveza).</p>	 <p><b>Fuente: El Universo</b></p>

## Análisis e Interpretación de la Encuesta

Para determinar el aporte de la gastronomía tradicional en el cantón Quevedo, se realizó una encuesta a 25 personas conformada por emprendedores, visitantes y residentes del lugar, la cual se describe a continuación:

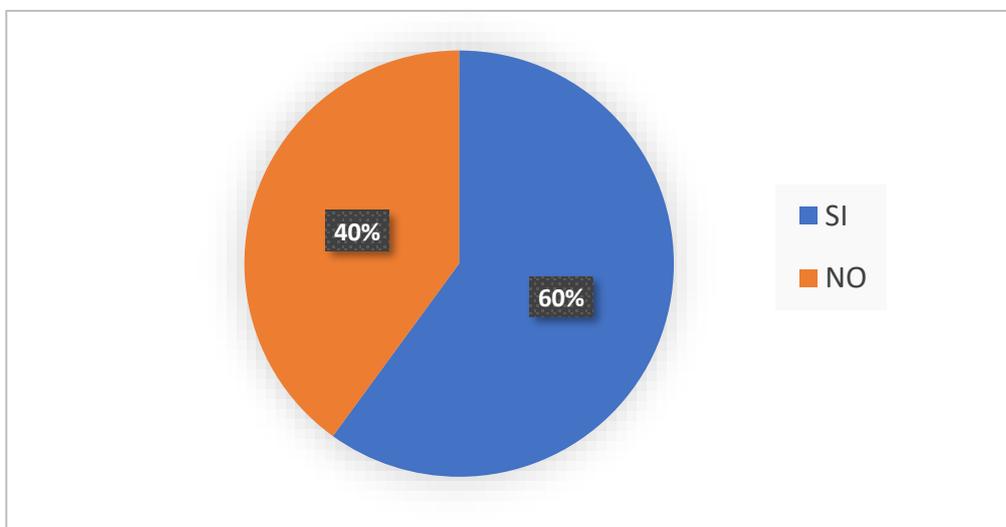
**PREGUNTA 1:** ¿Cree usted que la gastronomía tradicional contribuye al desarrollo turístico del Cantón Quevedo?

**Cuadro 01:** Tabulación pregunta 1

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	15	60%
No	10	40%
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta

**Elaborada por:** Susan Melissa Morales Pincay



**Gráfico 01:** Representación gráfica pregunta 1

**Elaborada por:** Susan Melissa Morales Pincay

## Análisis

Según las personas encuestadas el 60% creen que la gastronomía tradicional contribuye al desarrollo turístico del cantón Quevedo, mientras el 40% dijo que no.

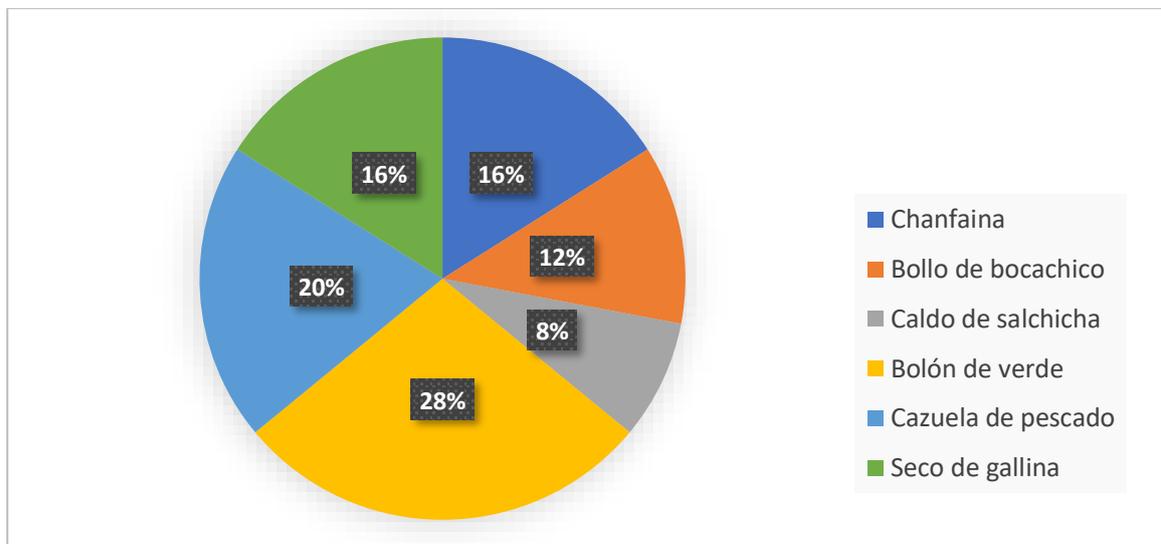
**PREGUNTA 2:** ¿Qué producto es el que más consume usted cuando visita el Cantón Quevedo?

**Cuadro 02:** Tabulación pregunta 2

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Chanfaina	4	16%
Bollo de bocachico	3	12%
Caldo de salchicha	2	8%
Bolón de verde	7	28%
Cazuela de pescado	5	20%
Seco de gallina	4	16%
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta

**Elaborada por:** Susan Melissa Morales Pincay



**Gráfico 02:** Representación gráfica pregunta 2

**Elaborada por:** Susan Melissa Morales Pincay

### Análisis

Según los encuestados el 28% consume bolón de verde en sus visitas al cantón, seguido el 20% que inclina por la cazuela de pescado, seguidos por el 16% la chanfaina y el seco de gallina y el 12% el bollo de bocachico y por último el 8% el caldo de salchicha son los platos más apetecidos por los turistas que visitan la ciudad de Quevedo.

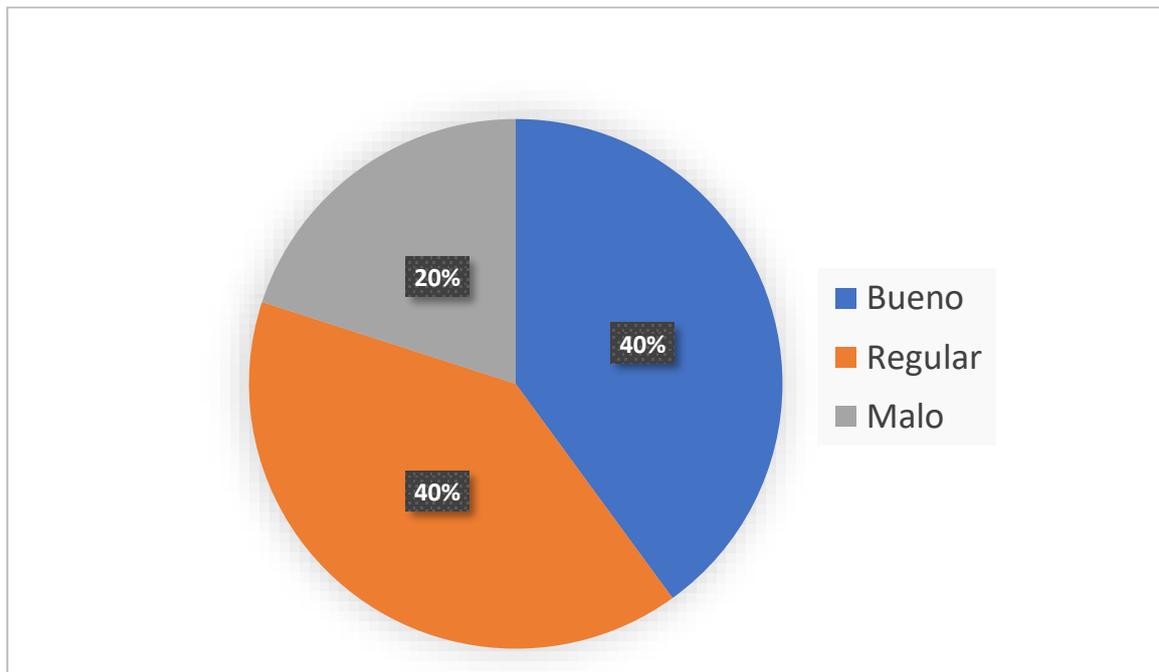
**PREGUNTA 3:** El servicio al cliente brindado por los establecimientos en el Cantón Quevedo es:

**Cuadro 03:** Tabulación pregunta 3

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Bueno	10	40%
Regular	10	40%
Malo	5	20%
TOTAL	25	100%

Fuente: Encuesta

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay



**Gráfico 03:** Representación gráfica pregunta 3

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay

### Análisis

De las personas encuestadas el 40% consideran que el servicio brindado por los establecimientos en el cantón Quevedo es bueno, el 40% creen que el servicio es regular, y por último el 20% que consideran que el servicio es malo.

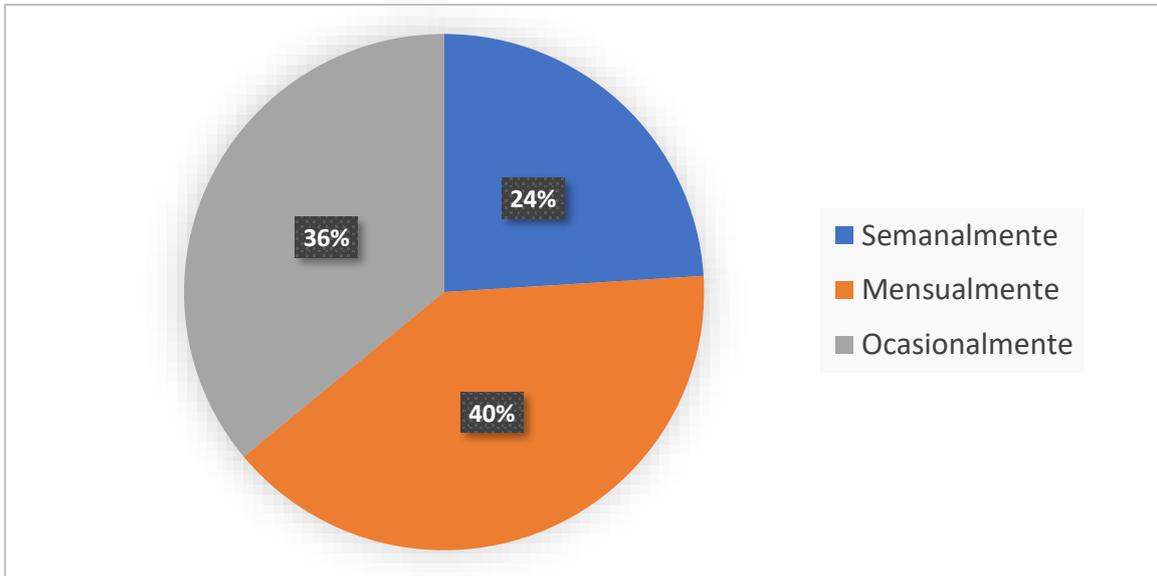
**PREGUNTA 4:** ¿Con que frecuencia acude a degustar los platos típicos de este lugar?

**Cuadro 04:** Tabulación pregunta 4

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Semanalmente	6	24%
Mensualmente	10	40%
Ocasionalmente	9	36%
TOTAL	25	100%

Fuente: Encuesta

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay



**Gráfico 04:** Representación gráfica pregunta 4

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay

**Análisis**

De las personas encuestadas el 40% acude mensualmente a degustar de los platos típicos del cantón, el 36% lo hace ocasionalmente y el 24% lo hace semanalmente.

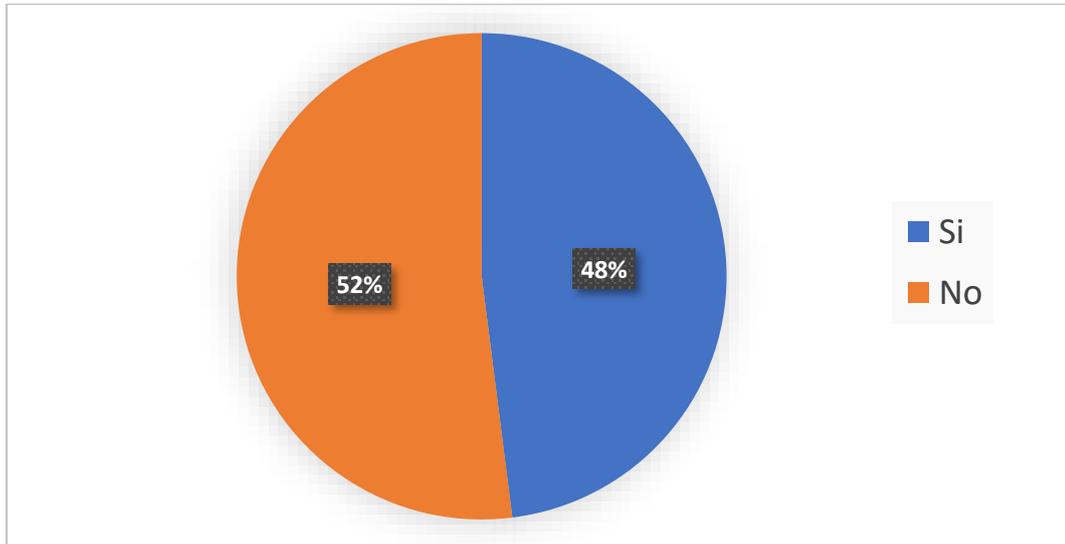
**PREGUNTA 5:** ¿Considera usted que los actuales establecimientos brindan un ambiente adecuado para satisfacer las necesidades de los turistas?

**Cuadro 05:** Tabulación pregunta 5

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	12	48%
No	13	52%
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay



**Gráfico 05:** Representación gráfica pregunta 5

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay

### Análisis

De los encuestados el 52% creen que las instalaciones no brindan un entorno adecuado para satisfacer las necesidades de los turistas, el 46% cree que el ambiente es óptimo.

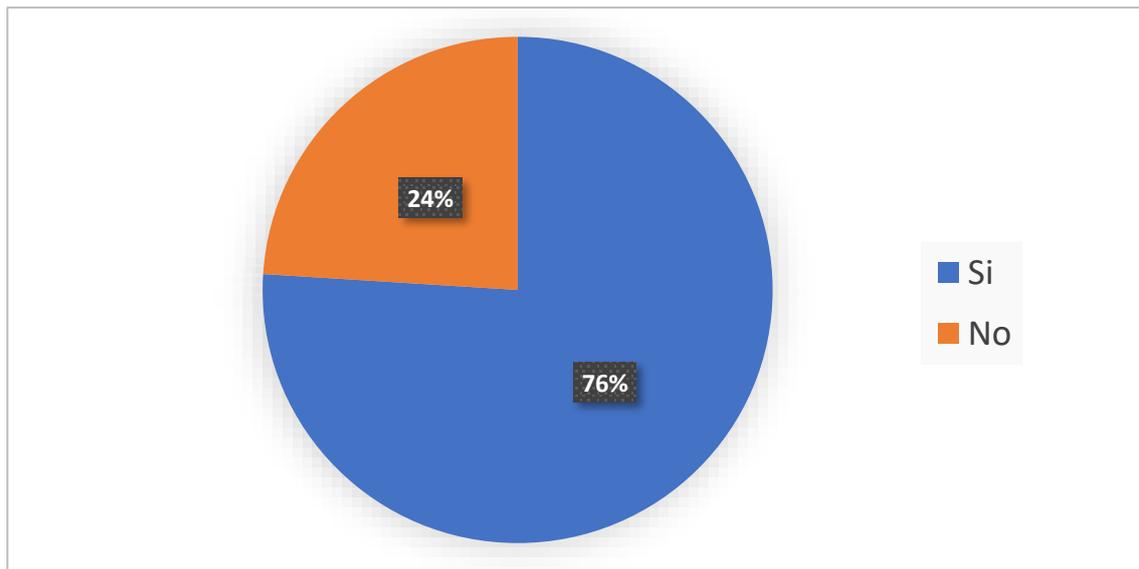
**PREGUNTA 6:** ¿Considera usted que al existir una mayor promoción de la gastronomía tradicional del cantón en un medio publicitario incentivaría la presencia de turismo?

**Cuadro 06:** Tabulación pregunta 6

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	19	76%
No	6	24%
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay



**Gráfico 06:** Representación gráfica pregunta 6

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay

### Análisis

El 76% de las personas encuestadas creen que al existir una mayor promoción de la gastronomía tradicional del cantón en medio publicitario incentivaría la presencia de turismo, el 24% no lo considera necesario.

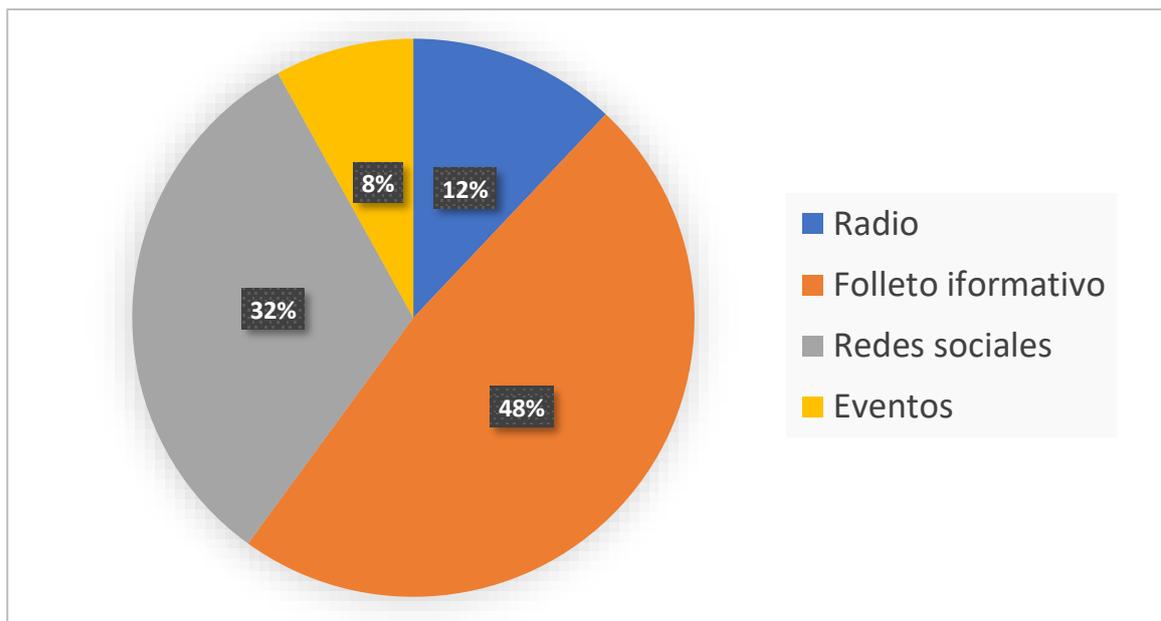
**PREGUNTA 7:** ¿Cuál de los siguientes medios publicitarios considera usted el más idóneo para la difusión de la gastronomía tradicional?

**Cuadro 07:** Tabulación pregunta 7

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Radio	3	12%
Folleto informativo	12	48%
Redes sociales	8	32%
Eventos	2	8%
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay



**Gráfico 07:** Representación gráfica pregunta 7

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay

### Análisis

Del total de los encuestados el 48% de las personas cree que el medio publicitario más adecuado para difundir la gastronomía tradicional es el folleto informativo, el 32% que son las redes sociales, el 12% piensa que la radio y el 9% los eventos.

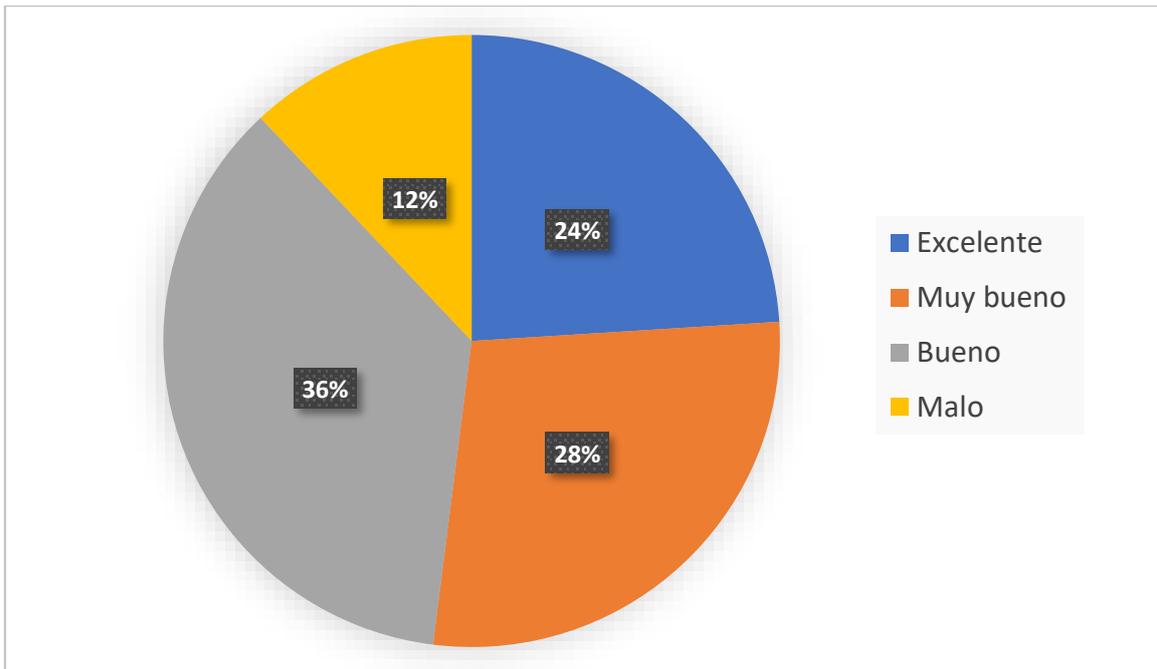
**PREGUNTA 8:** ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico del cantón?

**Cuadro 08:** Tabulación pregunta 8

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Excelente	6	24%
Muy bueno	7	28%
Bueno	9	36%
Malo	3	12%
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay



**Gráfico 08:** Representación gráfica pregunta 8

Elaborada por: Susan Melissa Morales Pincay

**Análisis**

El 36% de las personas que fueron encuestadas consideran que el desarrollo turístico del cantón es bueno, el 28% que es muy bueno, el 24% que es excelente y el 12% lo consideran malo.

## **2.2. Situaciones detectadas**

- Ausencia de promoción de la gastronomía por parte de las autoridades seccionales, asimismo, no se da a conocer la gastronomía tradicional por esto es importante la elaboración de un folleto informativo para el desarrollo turístico del cantón.
- Se evidencio a través de esta investigación que el cantón cuenta con una variedad gastronómica, pero no recibe el apoyo suficiente de las autoridades, ya que no existe un proyecto que promuevan el turismo gastronómico en la ciudad, lo que ha incidido a que varios expendedores de comida invadan las aceras y calles queriendo destacar sus delicias culinarias a los clientes, por lo cual crea incomodidad y desorden creando una mala imagen para el desarrollo turístico.
- Actualmente no existe un programa publicitario estratégico que destaquen la riqueza gastronómica del cantón pasando desapercibida para muchos ya que la gastronomía es uno de los elementos fundamentales de cualquier cultura, afectando a desaprovechar el potencial turístico que puede volverse un factor económico para sus residentes.

## **2.3. Soluciones planteadas**

- Se pudo observar en esta investigación que el Cantón Quevedo tiene una gran variedad gastronómica y cuenta con varios atractivos turísticos, que bien puede convertirse en uno de los mejores destinos turísticos del Ecuador.
- Realizar capacitaciones a los expendedores de alimentos en temas como: manipulación de alimentos y servicio al cliente, de esta forma satisfacer las necesidades de los usuarios y atraer a nuevos consumidores.
- Elaborar un folleto informativo para promocionar la gastronomía tradicional que posee el cantón con la finalidad de fomentar el crecimiento económico y el desarrollo turístico de la ciudad de Quevedo.

## FOLLETO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

**LUGARES TURÍSTICOS**

Quevedo está ubicado en la costa ecuatoriana, en la Provincia de Los Ríos. La ciudad de Quevedo se constituye como uno de los puertos fluviales más importantes del país. Quevedo tiene un profundo sentimiento artístico y cultural. En las calles se puede observar distintas manifestaciones públicas; al recordar anécdotas del vivir pasado y leyendas con costumbres que están presentes en las actuales generaciones.



**FOLLETO GASTRONÓMICO**



**OFERTA GASTRONÓMICA**

La gastronomía de Quevedo es muy variada, entre sus platos típicos podemos encontrar, cazuela de pescado, los bollos de bocachico, caldo de salchicha, bolones de verde, chanfaina, seco de gallina y un sin fin de variedad gastronómica que los visitantes pueden disfrutar.



CAZUELA DE PESCADO



CALDO DE SALCHICHA



CHANFAINA



BOLÓN DE VERDE



BOLLO DE BOCACHICO



SECO DE GALLINA

## **2.4. Conclusiones**

- Se concluyó que la gastronomía tradicional del cantón Quevedo existe una gran variedad de platos típicos y que forman parte del sector turístico, pero no es promocionado como un atractivo turístico, razón por la cual los turistas no logran identificar la comida típica.
- Se analizó que la gastronomía es importante para el desarrollo turístico del cantón Quevedo convirtiéndose en un atractivo para el turismo nacional e internacional que le apetece la comida típica.
- Los residentes, visitantes y expendedores de comida típica del cantón coinciden que es sumamente importante contar con un folleto informativo que motive e invite a los turistas a descubrir y degustar de las ofertas gastronómicas que nos brinda el lugar.

## **2.5. Recomendaciones**

- Las autoridades locales deben prestar más atención al turismo gastronómico, ya que es una actividad en el desarrollo socioeconómico del Cantón Quevedo, ya que permite la creación de microempresas, genera empleos y promueve la economía local.
- Se les aconseja profundizar más en el estudio de la gastronomía tradicional y así contribuir para desarrollar nuevos proyectos encaminados a mejorar el desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón.
- Se recomienda impulsar al desarrollo turístico utilizando estrategias como la elaboración del folleto gastronómico para la difusión de la gastronomía tradicional de Quevedo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, J. L. (2017). LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA UNA ESTRATEGIA DEDESARROLLO TURÍSTICO MEDIANTE LA PATRIMONIALIZACIÓN. *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, Pag. 32. Obtenido de <http://relibro.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/1834/1909>
- Armijos, S. (15 de diciembre de 2020). La gastronomía, un imán turístico para el Ecuador. *Vistazo*. Obtenido de <https://www.vistazo.com/enfoque/la-gastronomia-un-iman-turistico-para-el-ecuador-CDVI214341>
- Cerezo, A. (2019). En A. Cerezo, *Introducción al turismo y la Gastronomía* (pág. pag. 104). España. Obtenido de <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/19643/INTRODUCCI%c3%93N%20AL%20TURISMO%20Y%20LA%20GASTRONOM%c3%8dA%20v3.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Corbusé. (5 de abril de 2021). *Corbusé*. Obtenido de <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>
- La Hora. (7 de Octubre de 2021). Quevedo: Referente gastronómico de la provincia y el país. *La Hora*, págs. Pag. 18-19. Obtenido de [https://issuu.com/la\\_hora/docs/pdf\\_web\\_los\\_rios\\_07\\_de\\_octubre\\_be54a70bd944c6](https://issuu.com/la_hora/docs/pdf_web_los_rios_07_de_octubre_be54a70bd944c6)
- Ledhesma, M. (2018). En *Tipos de turismo: nueva clasificación* (pág. 1). Buenos Aires. Obtenido de [https://frq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod\\_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf](https://frq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf)
- León, T. (2016). *ESTUDIO GASTRONÓMICO ACERCA DE LA COMIDA TÍPICA QUEVEDEÑA* . Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14768/1/Tesis%20Tatiana.pdf>
- Mintur. (18 de junio de 2021). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/turismo-gastronomico-una-opcion-para-la-reactivacion/>
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Scielo, Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3). Obtenido de

[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322011000300012](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012)

- Ramírez, C. (2006). *Visión integral del turismo*. México: Editorial Trillas. Obtenido de [http://materiales.untrefvirtual.edu.ar/documentos\\_extras/Maestria\\_en\\_Gestion\\_Tur\\_del\\_Patrim/LIBRO\\_VISION\\_INTEGRAL\\_DEL\\_TURISMO\\_CRamirez\\_Cavassa.pdf](http://materiales.untrefvirtual.edu.ar/documentos_extras/Maestria_en_Gestion_Tur_del_Patrim/LIBRO_VISION_INTEGRAL_DEL_TURISMO_CRamirez_Cavassa.pdf)
- Reinado, R. (2016). La gastronomía es uno de los rasgos ecuatorianos notables. *El Telegrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/la-gastronomia-es-uno-de-los-rasgos-ecuatorianos-notables>
- Utrera, A. I., & Real, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, pag. 4. Obtenido de <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142/2198>
- Varisco, C. (2008). *Desarrollo turístico y desarrollo local: La competitividad de los destinos turísticos de sol y playa*. Universidad Nacional de Mar de Plata. Obtenido de [http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco\\_c.pdf](http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf)
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, Pag. 9. Obtenido de <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>
- Vivanco, F. (28 de enero de 2021). *UIDE*. Obtenido de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

**ANEXOS**  
**ENCUESTA**

**GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO  
TURÍSTICO DEL CANTÓN QUEVEDO, 2022.**

**1. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional contribuye al desarrollo turístico del Cantón Quevedo?**

SI  NO

**2. ¿Qué producto es el que más consume usted cuando visita el Cantón Quevedo?**

Chanfaina

Bollo de bocachico

Caldo de salchicha

Bolón de verde

Cazuela de pescado

Seco de gallina

**3. El servicio al cliente brindado por los establecimientos en el Cantón Quevedo es:**

Bueno  Regular  Malo

**4. ¿Con que frecuencia acude a degustar la comida típica de este lugar?**

Semanalmente  Mensualmente  Ocasionalmente

**5. ¿Considera usted que los actuales establecimientos brindan un ambiente adecuado para satisfacer las necesidades de los turistas?**

SI  NO

**6. ¿Considera usted que al existir una mayor promoción de la gastronomía tradicional del cantón en un medio publicitario incentivaría la presencia de turismo?**

SI  NO

**7. ¿Cuál de los siguientes medios publicitarios considera usted el más idóneo para la difusión de la gastronomía tradicional?**

Radio

Folleto informativo

Redes sociales

Eventos

**8. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico del cantón?**

Excelente  Muy bueno  Bueno  Malo