



**UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO “EXTENSION QUEVEDO”**

**FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES Y DE LA EDUCACION  
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES, PERIODISMO, INFORMACION Y  
DERECHO**

**CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO  
MODALIDAD PRESENCIAL**

**FECHA DE REGISTRO**

**N° DE CEDULA:** 1208760874

**APELLIDOS Y NOMBRES:** ACOSTA ROMERO JUSURA MALENA

**CARRERA:** HOTELERIA Y TURISMO

**FECHA DE SUSTENTACION:** 14/09/2022

**CORREO ELECTRONICO:** jacosta874@fcjse.utb.edu.ec

**N° DE TELEFONO:** 0959175247



**UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO “EXTENSION QUEVEDO”**

**FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES Y DE LA EDUCACION  
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES, PERIODISMO, INFORMACION Y  
DERECHO  
CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO  
MODALIDAD PRESENCIAL**

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

**TEMA:**

**GASTRONOMIA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO TURISTICO DE LA ZONA  
SUR DE LA PROVINCIA DE LOS RIOS, AÑO 2022**

**AUTORA:**

**JUSURA MALENA ACOSTA ROMERO**

**TUTOR:**

**ING. LUIS ANDRADE ALCÍVAR, MBA,**

**QUEVEDO – ECUADOR 2022**

## **DEDICATORIA**

Este presente trabajo está dedicado primeramente a dios por ser el inspirador y darme fuerzas para continuar con este proceso de obtener uno de mis anhelos más deseados.

Y a mis padres por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía de no temer a las adversidades.

Este proyecto también va dedicado a mi familia porque con sus oraciones, consejos y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona y de una u otra forma me acompañan en todos mis sueños y metas.

## **AGRADECIMIENTO**

Al finalizar este trabajo quiero utilizar este espacio para agradecer a dios por todas sus bendiciones, a mis padres que han sabido darme su ejemplo de trabajo y honradez, por brindarme el apoyo suficiente para no decaer cuando todo parecía complicado e imposible

Gracias papás por todo lo que han hecho por mí por ese amor incondicional que día a día me han brindado.

Mi profundo agradecimiento a todos los docentes de la universidad técnica de Babahoyo extensión Quevedo que, con su sabiduría, conocimiento y apoyo, motivaron a desarrollarme como persona y profesionalmente.



**UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO**

**EXTENSIÓN QUEVEDO**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES JURIDICAS Y DE LA EDUCACIÓN  
HOTELERIA Y TURISMO  
PRESENCIAL**

**CERTIFICACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL**

Yo, **ACOSTA ROMERO JUSURA MALENA**, portadora de la cédula de ciudadanía **1208760874**, en calidad de autor (a) de la Dimensión Práctica del Examen Complexivo De Grado, previo a la Obtención del Título de Licenciada (o) en **HOTELERÍA Y TURISMO**, declaro que soy autor (a) del presente trabajo de investigación, el mismo que es original, auténtico y personal, con el problema:

**GASTRONOMIA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO TURISTICO DE LA ZONA  
SUR DE LA PROVINCIA DE LOS RIOS, AÑO 2022**

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

---

**ACOSTA ROMERO JUSURA MALENA**

**CI. 1208760874**

## **RESUMEN**

Este presente proyecto de investigación fue elaborado con el fin de identificar la gastronomía y el impacto turístico de la provincia de los Ríos, investigación que se desarrolló en la zona sur de dicha provincia ya mencionada.

El proceso metodológico empleado permitió levantar la información necesaria para la construcción del presente documento, dicha información fue recolectada mediante fuentes bibliográficas, de campo e investigación descriptiva y a través de la aplicación de una encuesta se logró evidenciar las opiniones de los usuarios en torno a la gastronomía y el impacto turístico que genera este sector en la zona sur de la provincia de los Ríos.

Los resultados obtenidos permitieron definir la situación actual de los cantones, recolectando información de primera mano respecto a las huecas culinarias de los cantones de la zona sur de la provincia de los ríos con el fin de realizar un levantamiento de los lugares para brindarles usuarios información de la ubicación, platos típicos, contactos, días y horarios de atención.

En un sondeo previo realizado a algunos locales de comidas se pudo conocer que en algunos casos los dueños de estos negocios heredaron las recetas y locales de sus ancestros que eran tradicionales en la región. En la actualidad la gastronomía es considerada uno de los atractivos más buscados por los turistas que están ávidos por conocer nuevos sabores que se elaboran en nuestro país.

Palabras claves: gastronomía, receta, tendencias culinarias.

## **ABSTRACT**

This present research project was developed in order to identify the gastronomy and the tourist impact of the province of Los Ríos, research that was developed in the southern area of the aforementioned province.

The methodological process used allowed to collect the necessary information for the construction of this document, said information was collected through bibliographic sources, field and descriptive research and through the application of a survey it was possible to demonstrate the opinions of the users around gastronomy. and the tourism impact generated by this sector in the southern area of the province of Los Ríos.

The results obtained allowed us to define the current situation of the cantons, collecting first-hand information regarding the culinary gaps of the cantons in the southern area of the province of Los Ríos in order to carry out a survey of the places to provide users with information on the location, typical dishes, contacts, days and hours of operation.

In a previous survey of some food establishments, it was found that in some cases the owners of these businesses inherited the recipes and premises of their ancestors that were traditional in the region. Currently, gastronomy is considered one of the most sought-after attractions by tourists who are eager to discover new flavors that are made in our country.

Keywords: gastronomy, recipe, culinary trends

# INDICE

INTRODUCCION .....	10
1. CAPITULO I.....	11
DESARROLLO .....	11
<b>1.1. Idea o tema de investigación</b> .....	11
<b>1.2. Planteamiento del problema</b> .....	11
<b>1.2.1 Formulación de problema</b> .....	11
<b>1.3. JUSTIFICACION</b> .....	12
<b>1.4. OBJETIVOS</b> .....	13
<b>1.4.1. OBJETIVO GENERAL</b> .....	13
<b>1.5. SUSTENTO TEORICO</b> .....	14
<b>1.5.1. Gastronomía</b> .....	14
<b>1.5.2. Importancia de la gastronomía</b> .....	14
<b>1.5.3. Gastronomía típica del ecuador</b> .....	15
<b>1.5.4. La gastronomía como elemento motivador para el turismo</b> .....	15
<b>1.5.5. Huecas</b> .....	15
<b>1.5.6. Recetario</b> .....	16
<b>1.5.7. Turismo gastronómico</b> .....	16
<b>1.5.8. del turismo gastronómico</b> .....	17
<b>1.5.9. Análisis de tendencias en turismo gastronómico</b> .....	17
<b>1.5.10. Actividad turística</b> .....	18
<b>1.5.11. Demanda turística</b> .....	18
<b>1.6. MARCO METEOROLOGICO</b> .....	19
<b>1.6.1. Tipo de investigación</b> .....	19
<b>1.6.1.3. Investigación descriptiva</b> .....	19
<b>1.6.2. Población y muestra</b> .....	19
<b>1.7. TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN</b> .....	21
2. CAPITULO II .....	22
<b>2.1. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	22
<b>2.2. Situaciones detectadas</b> .....	25
<b>2.3. Soluciones dadas</b> .....	25

<b>2.5. RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA .....</b>	<b>26</b>
<b>2.6. CONCLUSION.....</b>	<b>30</b>
<b>2.7. RECOMENDACION.....</b>	<b>31</b>
<b>BIBIOGRAFIA .....</b>	<b>32</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>33</b>
<b>ENCUESTA 2.....</b>	<b>33</b>

## **INTRODUCCION**

La gastronomía es el arte de preparación de una buena comida donde se compone por un conjunto de conocimientos y practicas relacionadas con el arte culinario, recetas, ingredientes. Son los puntos más visitados y valorados por los turistas. Cuando viajamos nos gusta conocer la cocina local del destino del cual vamos a explorar sus restaurantes, degustar los productos típicos, las tradiciones y vivir experiencias sorprendentes, únicas y especiales.

Por tanto, el turismo gastronómico se basa en un concepto de descubrir, aprender, comer, degustar y sobre todo gozar de la cultura gastronómica identificada con un territorio. No se puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad culinaria de un lugar. El territorio es el eje vertebral de la oferta gastronómica donde su cultura, paisajes, productos y platos definen la autenticidad culinaria de los destinos.

La provincia de Los Ríos posee una variedad de platos típicos donde su arte culinario tiene un exquisito sabor para el paladar, platos efectivamente únicos que cualquier persona desearía degustar, hechos para dar a conocer lo que son las costumbres y gastronomías que aquí se poseen.

El presente proyecto realizado se basa específicamente en la investigación gastronómica y su impacto en el desarrollo turístico de la zona sur de la provincia de los ríos año 2022.

El trabajo investigativo está compuesto por dos capítulos. El capítulo I comprende sobre el marco metodológico el cual tiene como base todo referido al sustento teórico con las 2 variables la gastronomía y el impacto turístico. En el segundo capítulo se muestran los resultados obtenidos de la investigación realizada, con el fin de identificar los hallazgos detectados los cuales a su vez contribuyen en el diseño de la propuesta de solución.

# 1. CAPITULO I

## DESARROLLO

### 1.1. Idea o tema de investigación

Gastronomía y su impacto en el desarrollo turístico de la zona sur de la provincia de los ríos, año 2022.

### 1.2. Planteamiento del problema

La gastronomía en el Ecuador a través de los años se ha ido convirtiendo en un componente indispensable dentro del sector turístico, el enriquecimiento gastronómico de una localidad se identifica por sus saberes ancestrales, misma que, está constituida por su tradición y la forma que se transmitirse de generación a generación.

Esto hace que se caracterice la identidad cultural e historia de una localidad. Cada una de las provincias ofrece gran variedad platos típicos, huecas culinarias y recetas que por tal motivo se optó con la investigación en la zona sur Provincia de Los Ríos para mostrar los aspectos esenciales de la gastronomía.

Ante la situación planteada el principal problema que existe en la provincia de los ríos es la falta de difusión de los atractivos turísticos gastronómicos que se encuentran en los 13 cantones que conforman la provincia de los ríos.

Una vez ya mencionado la causa del problema se ha logrado deducir que, la escasa preparación de la gastronomía típica provoca la pérdida de la herencia ancestral para las nuevas generaciones, degradando así la identidad cultural del patrimonio gastronómico de los cantones donde esto ocasiona un estancamiento para que el turismo gastronómico pueda desarrollarse de una manera factible y sea tomado como una fuente más de ingreso.

#### 1.2.1 Formulación de problema

¿De qué manera la falta de difusión y promoción de las comidas típicas inciden en el desarrollo turístico de los cantones de la provincia de Los Ríos?

### **1.3. JUSTIFICACION**

El presente trabajo investigativo es importante porque se lo ha realizado con la finalidad de dar a conocer el gran impacto turístico que genera la gastronomía.

En esta investigación se ha podido recolectar información donde se puede analizar que en la provincia de los Ríos el sector gastronómico se convierte un atractivo turístico, debido a la elaboración de los distintos platos típicos que aquí se elaboran, los mismos que van de a poco perdiendo su identidad cultural debido a la gran indiferencia por parte de la población al no preparar recetas auténticas provenientes de nuestros antepasados.

Por esta razón el presente proyecto investigativo procede a diagnosticar la situación actual de la gastronomía típica, recetas y huecas culinarias de la zona sur de la provincia de los ríos

Con la elaboración de una guía de ruta gastronómica los turistas estarán informados de los lugares donde pueden acudir y degustar las comidas típicas de acuerdo a sus gustos y preferencias, toda esta información será presentada a través de una página de internet donde se mostrarán los distintos platos típicos, ubicación de huecas culinarias, recetas que goza la zona y la que estará disponible para los usuarios.

Mediante esta propuesta se beneficiarían directamente los dueños de los diferentes negocios de comida típica al contar con una guía gastronómica ellos podrán incrementar su nivel de ventas, pues los usuarios podrán acudir directamente a cada uno de los sitios.

## **1.4. OBJETIVOS**

### **1.4.1. OBJETIVO GENERAL**

- Determinar el aporte gastronómico y su impacto en el desarrollo turístico de la Provincia de los Ríos zona sur.

## 1.5. SUSTENTO TEORICO

### 1.5.1. Gastronomía

Es una práctica que se enfoca no solo en la preparación de alimentos, sino que también en su relación con las personas, y el entorno en el que nació.

Estos alimentos y la forma en que se consumen, así como los aspectos sociales y culturales que se suponen que tiene las sociedades alrededor del mundo con su gastronomía. (MONTECINOS, 2018)



*imagen 1: descripción grafica de la gastronomía.*

### 1.5.2. Importancia de la gastronomía

La Cocina de cada región del mundo nos enseña sobre la cultura de cada ciudad o pueblo a la que pertenece, además de brindarnos platos deliciosos y únicos, las tradiciones culinarias nos pueden dar información sobre las costumbres y hábitos que tienen. (LARA., 2020)

La gastronomía es importante porque a través de ella se da a conocer los diferentes platos típicos tradicionales que en muchos casos son una herencia de una generación a otra, la misma que se mantiene pese al tiempo que ha transcurrido y las formas de preparación que hayan cambiado, sin embargo, el sabor y los ingredientes principales permiten identificar la riqueza del lugar. (VELASCO, 2016)

### **1.5.3. Gastronomía típica del Ecuador**

La Comida Típica ecuatoriana se caracteriza por una riqueza de sabores por la agrobiodiversidad, multiculturalidad y herencia ancestral. Por eso es fácil encontrar diversidad de bebidas elaboradas con granos o hierbas, carnes, pescados y mariscos y platos que se sirven en determinadas épocas del año. (JACOME, 2022)

De región a región hay diferentes preparaciones de comidas, técnicas de cocción e ingredientes que convierten la visita a cada lugar en una experiencia gastronómica. (JACOME, 2022)

### **1.5.4. La gastronomía como elemento motivador para el turismo**

El turismo gastronómico se identifica ahora como una de las grandes apuestas para la promoción o potenciación de los destinos turísticos, debido al creciente impulso. Facilitar al turista el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita. (LOPEZ GUZMAN, 2012)

de hecho, algunos viajeros consideran que el motivo principal de su viaje es visitar un restaurante en particular o simplemente conocer más sobre la gastronomía de la región.

Un área geográfica específica como parte de la experiencia que planea vivir.

Por otro lado, y aunque en ocasiones la comida no es el motivo principal del viaje, se considera el factor principal para realizar el viaje y por tanto en uno de los aspectos. Eso debe tenerse en cuenta para mejorar un área geográfica en particular. (LOPEZ GUZMAN, 2012)

### **1.5.5. Huecas**

En el Ecuador es un pequeño restaurante, se diferencia de los restaurantes y cafeterías porque en ella la comida se ofrece bajo el esquema de “comida rápida regional”, conocidos también

como los “antojitos” o “agachaditos” comúnmente, que consiste en platos muy elaborados e inspirados en la cocina ecuatoriana. (ZAMBRANO, 2020)



*imagen 2: Descripción grafica de las huecas culinaria.*

### **1.5.6. Recetario**

Una receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un plato con sus salsas y condimentos rellenos de una forma especial. Como información adicional incluye los precios unitarios, la cantidad utilizada y el costo total, lo cual que se utiliza para calcular el precio de venta de los platos. (ZAMBRANO, 2020)

### **1.5.7. Turismo gastronómico**

El turismo culinario es una forma de turismo, donde el interés de una persona está puesto en la cultura y en toda la gastronomía del país que visita. Su motivo principal es conocer y experimentar todas formas de preparar alimentos específicos, descubrir y experimentar nuevos sabores y entender los factores que los rodean, ya sean culturales, naturales, o sociales. (VIVANCO, 2021)

### 1.5.8. del turismo gastronómico

La gastronomía culinaria siempre ha formado parte del turismo, pero su relación en los últimos tiempos ha cambiado drásticamente. En los últimos años, hemos asistido a un fenómeno donde el gran interés por lo gastronomía ha provocado que la relación turismo-culinario este evolucionado hacia nuevos patrones, dando lugar a un nuevo segmento de turistas. (AIZEGA, 2022)

El turismo gastronómico ha crecido más allá de la mesa incorporando a la oferta todos las áreas de la cadena alimentaria y el turismo de destino, fabricantes (agricultura, pesca, etc.), empresas de transformación (lácteas, almazaras, conserveras, bodegas, etc.), el sector turístico y hostelero (alojamiento, restaurantes). (AIZEGA, 2022)

### 1.5.9. Análisis de tendencias en turismo gastronómico

Este punto nos permite conocer el contexto en el que se desarrolla esta actividad. Nos proporciona una aproximación a las principales tendencias del sector turístico, nos ayuda a entender el papel que juega la gastronomía en las sociedades contemporáneas en particular, como elemento clave del patrimonio cultural, como instrumento de innovación y competitividad regional (AIZEGA, 2022)

(AIZEGA, 2022) Señala que para llevar a cabo este análisis se recomienda los siguientes puntos.

- **producto:** se evalúa la calidad del producto/materia prima que funciona para desarrollar experiencias gastronómicas.
- **elaboración:** procesamiento de la materia prima manteniendo su calidad y mejorar su sabor de forma natural en la cocina.
- **calidad de servicio:** este punto se asocia con interés e información clara y transparente hacia los turistas sobre la atención prestada.
- **precio:** se evalúa el costo de los productos para los turistas.
- **experiencias:** se estima la cantidad y la calidad de las experiencias turísticas que se han desarrollado al alrededor de la gastronomía culinaria.

- **conectividad del destino:** la frecuencia y el número de destinos relacionados con el número de destinos gastronómicos en valor nacional e internacional.
- **comunicación de la oferta:** evaluación de la calidad de conexión para mejorar la promoción de incentivos del destino gastronómico.

### **1.5.10. Actividad turística**

Las actividades turísticas están encargadas a brindar a los turistas la oportunidad de ocupar su tiempo ocio o vacacional, son parte de la propuesta de la oferta turística que comprende toda una serie de productos, servicios y actividades en las que los turistas son un agente activo y pasivo de la propia actividad turística. (CANARIAS, s.f.)

Se puede decir que cada actividad turística consta de una serie de actos o acciones que actúan como fases o etapas en momentos que hay que vencer para obtener la satisfacción de las necesidades dominantes en el proceso, a su vez cada uno de estos actos están regulados por necesidades específicas, cuya satisfacción es el indicador principal del cierre de cada momento (VELASCO E. S., 2022)

### **1.5.11. Demanda turística**

La demanda se define como un conjunto de consumidores o potenciales consumidores de bienes y servicios turísticos que buscan satisfacer sus necesidades turísticas. Ya sean estos turistas, viajeros o visitantes, independientemente de las razones a que los motiva a viajar al lugar que visitan o pretenden visitar. (SOCATELLI, 2020)

## **1.6. MARCO METEOLÓGICO**

### **1.6.1. Tipo de investigación**

#### **1.6.1.1. Investigación bibliográfica**

Este punto se realizó de forma bibliográfica con el fin de analizar una guía gastronómica de la zona sur de la provincia de los ríos. Se realizó una recopilación bibliográfica acudiendo por medios de documentos web que sirvan de base para dar conocer alternativas para apoyar al desarrollo del turístico gastronómico y así poder cumplir con los objetivos de la investigación.

Estos medios fueron necesarios para brindar una mayor información acerca de recetas y huecas culinarias que posee los diferentes cantones de la zona sur y así promocionarlo como alternativa de desarrollo económico logrando la promoción de la gastronomía y su impacto en el desarrollo turístico de la zona sur de la provincia de los Ríos.

#### **1.6.1.2. Investigación de campo**

Mediante la investigación de campo se pudo conocer un poco más de cerca sobre las diferentes preparaciones de recetas de platos típicos, recetas ancestrales que posee, visitando algunos de los lugares donde comercializan comida típica en la zona sur de la provincia de Los Ríos.

#### **1.6.1.3. Investigación descriptiva**

Este método descriptivo se enfocó en poder identificar y describir el objetivo de estudio, las características, propiedades y todos los elementos involucrados en el tema de investigación.

Teniendo como objetivo solucionar un problema determinando las condiciones que se encuentra la zona sur de la provincia de los ríos con sus cantones correspondientes.

### **1.6.2. Población y muestra**

### 1.6.2.1. Población

En el presente estudio se consideró como población a todos los habitantes de la zona sur de la provincia de los Ríos de acuerdo a los datos dados por el censo (INEC 2010) corresponde a un total de 778.115 habitantes

### 1.6.2.2. Muestra

Para determinar el cálculo de la muestra de la población finitas de la provincia de los Ríos zona sur se utilizó la siguiente fórmula estadística:

$$n = \frac{Z^2 * P_f * P_d * N}{e^2(N - 1) + Z^2 * P^2}$$

**Donde sus datos son:**

**n:** Muestra

**N:** Población

**P:** Probabilidad de no ocurrencia 50%

**e:** Margen de error 5%

**Z:** Nivel de confianza 1.96%

**Cálculo del tamaño de la muestra**

$$\frac{(778.115)(0.50)(0,50)(1,96)^2}{(778.115 - 1)(0,005)^2 + (0,50)(0,50)(1,96)^2}$$

$$\frac{(778.115)(1)(3.92)}{(778.115) + (1)(3.92)}$$

$$\frac{384,16}{383,97}$$

$$= 385$$

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

Las técnicas básicas para la recopilación de información nos permitieron analizar los datos cuantitativos y cualitativos de una forma sencilla para así poder analizar el contexto en el que se desarrolló el tema de estudio.

Este proceso nos permite poder recopilar y medir información de varias fuentes para lograr obtener una visión completa y precisa del tema investigativo. Esta es una forma donde evalúan los resultados para tomar una mejor decisión.

### **1.7.1. Recopilación de datos**

La recopilación de datos es una etapa necesaria antes de realizar una investigación estadística en el cual se precisan datos que son necesarios para el procesamiento e interpretación de la información.

Este punto de recogida de datos se puede utilizar diferentes fuentes como por ejemplo fuentes bibliográficas (si la información es cualitativa).

### **1.7.2. Encuestas**

Este punto implica recopilar datos directamente de los sujetos de investigación para así lograr conseguir opiniones o sugerencias. así llegar a lograr los resultados deseados con esta metodología es importante tener claros los objetivos de la investigación.

Los cuestionarios o encuestas brindan una imagen más amplia en la investigación.

En este caso de investigación se optó por realizar este método de encuesta

**Cuestionario cerrado:** para obtener mucha información, pero las respuestas de las personas encuestadas son limitadas. En este estudio, las preguntas con respuestas de opción múltiple o responde fácilmente con (un verdadero o falso) (si o no).

## 2. CAPITULO II

### 2.1. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

**Pregunta 1.** ¿A qué provincia pertenece?

**Análisis:** los resultados obtenidos en esta encuesta realizada se obtuvieron un 100% donde se pudo analizar que la encuesta fue respondida por varios cantones como Quevedo, pueblo viejo, buena fe, Babahoyo, así como ciudades como Quito, Azuay. Así teniendo como resultado a 387 encuestados.

**Pregunta 2** ¿Las comidas típicas son de su preferencia?

**Análisis:** Los resultados obtenidos en la encuesta muestran que un 81,9% de la población de la provincia de los ríos prefieren degustar comida típica mientras tanto el 18,1% restante no es de su preferencia la comida típica.

**Pregunta 3.** ¿Conoce usted lugares en la zona sur de la provincia de los Ríos que ofrezcan platos típicos?

**Análisis:** Mediante la encuesta realizada se obtuvo los resultados con un 86,1% conocen lugares o sitios donde ofrecen platos típicos o autóctonos del lugar establecido, mientras que el 13,9% de repuestas negativas donde nos dan a conocer que no tienen conocimiento de lugares que ofrezcan platos típicos en la zona sur de la provincia de los ríos.

**Pregunta 4.** ¿De los siguientes platos típicos, cual es de su mayor preferencia?

**Análisis:** Los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre los platos típicos de preferencia del cantón nos dieron como información que los platos más consumidos por preferencia son caldo de bola con un 20.8%, los ceviches con un 19.6%, yapingachos con el 16,40%; mientras tanto el plato muy como consumido por los pobladores es encebollados 0.3%.

**Pregunta 5.** ¿Cuál es el motivo que lo impulsa a visitar un restaurante de comida típica?

**Análisis:** Los resultados obtenidos de la encuesta realizada sobre cuál es el motivo que impulsa a visitar restaurantes de comida típica nos dieron los siguientes datos con un 30.9% la población visita un restaurante por la calidad del producto que se ofrece, un 24,6% por el buen servicio y un 18,9% se debe a su menú variado.

**Pregunta 6.** ¿Conque frecuencia acude usted a degustar un plato típico?

**Análisis:** En el gráfico 6 se observa la diversidad de respuestas en torno a la frecuencia en que acuden los turistas a degustar los diferentes platos típicos, dando como resultado que el 33% de lo hace de forma semanal, un 32,8% de forma mensualmente y un 30,9% quincenalmente.

**Pregunta 7.** ¿Cree usted que la gastronomía es fuente que impulsa y promueve el turismo?

**Análisis:** En la encuesta realizada se logra observar que el 43.2% de la población está de acuerdo en que la gastronomía si es una fuente importante para promover el turismo, un 40,4% ni de acuerdo, ni en desacuerdo 40,4%.

**Pregunta 8.** ¿Cuál de los siguientes medios publicitarios considera idóneo para la difusión del sector gastronómico en esta provincia?

**Análisis.** Los resultados obtenidos muestran que el 37,5% de los encuestados considera que el medio de mayor difusión son las redes sociales, pues este medio se ha convertido en el de mayor alcance hacia la población, un 14,8% eventos y con un 12,9% se encuentran la radio y vallas publicitarias.

**Pregunta 9.** ¿Cree usted que el fomento de la cultura gastronómica en la provincia de los ríos contribuiría al desarrollo en sus cantones?

**Análisis:** Los datos obtenidos reflejan que el 89% donde la población afirma que la cultura gastronómica de la provincia de los ríos contribuye con el desarrollo económico de la zona desarrollando más ingresos y más fuente de visitantes, mientras tanto el 11% no está de acuerdo en que la gastronomía puede ser un desarrollo económico para los ríos.

**Pregunta 10.** ¿Considera usted que en la región de la zona sur de la provincia de Los Ríos existen platos autóctonos que deben ser considerados platos típicos?

**Análisis:** En este último punto de la encuesta los resultados muestran que el 68.1% considera que no existen platos totalmente autóctonos y que no deberían ser considerados en la zona sur como platos típicos, mientras que un 31,9% considera que sí existen platos autóctonos que deberían ser considerados como platos típicos.

## **2.2. Situaciones detectadas**

Durante este proyecto de investigación se logró identificar diferentes situaciones problemáticas en la provincia de los Ríos, zona sur.

Se puede mencionar que la ciudadanía fluminense no tiene conocimiento de las actividades gastronómicas por la falta de publicidad para dar a conocer exactamente de esta manera en qué lugar se venden platos típicos del Cantón. también sobre los beneficios turísticos y marketing que aporta la gastronomía que son esenciales complementos para la construcción del desarrollo local sin perder su historias y costumbres gastronómicas sin dejar atrás las recetas autónomas de cada cantón.

En la provincia de los ríos existen varias huecas culinarias o restaurantes donde realmente exponen más platos típicos, incluso de otras partes del mundo, lo que refleja una problemática para los dueños de los locales, pues consideran que se están perdiendo las costumbres y tradiciones.

## **2.3. Soluciones dadas**

Entre las principales soluciones están motivar a la población a una conservación de las diferentes técnicas ancestrales y secretos de las comidas para la elaboración de los platos típico, ya que son recetas que realmente nos representan como fluminense y ecuatorianos.

Donde el caldo de bola, los ceviches, yapingachos y hasta el encebollado son considerados los principales platos típicos de esta zona.

Los eventos gastronómicos son los mejores sucesos para potenciar y promover la gastronomía local ya que estos programas o concursos buscan despertar el turismo gastronómico que impulsa el desarrollo de las actividades para que los visitantes logren conocer un poco más de estos referentes platos típicos que nos brinda la provincia de los ríos donde más allá de hacer conocer nuestra gastronomía tiene como fin que los turistas vean a la provincia como un lugar para visitar, disfrutar de sus hermosos paisajes y saborear su rica y exquisita comida.

## 2.5. RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

En la presente investigación se propone la creación de una guía de ruta gastronómica con los platos típicos de la zona sur de la provincia de los Ríos.

Como estrategia publicitaria se escogió el diseño de una página web, al cual los distintos turistas usuarios de la plataforma encontrarán una descripción donde se detalla de forma más explícita los diferentes platos típicos de la zona sur con sus respectivas ubicaciones, contactos y horarios de atención, permitiendo así realizar incluso reservas con antelación y evitarse la molestia de llegar al sitio y no contar con una atención rápida y programada.

A continuación, se muestra el diseño de la página Web:



*imagen 3: inicio del sitio web (Acosta, Guia Turistica Culinaria , 2022).*

**Link:**

<https://sites.google.com/fcise.utb.edu.ec/ruta-culinaria-los-rios/turismo>

- Una vez dado clic en la opción más nos llevara a una sub ventana donde podremos elegir cualquiera de las 3 opciones que deseamos ver.



imagen 4: introducción de los iconos que incluye en sitio web. (Acosta, Guia Turística Culinaria, 2022)

## Opciones

- **Inicio:** en este punto encontraremos una breve información resumida sobre la cultura, turismo y gastronomía de la provincia de los Ríos.

También se encontrará en esta opción la historia de provincia y su localidad.

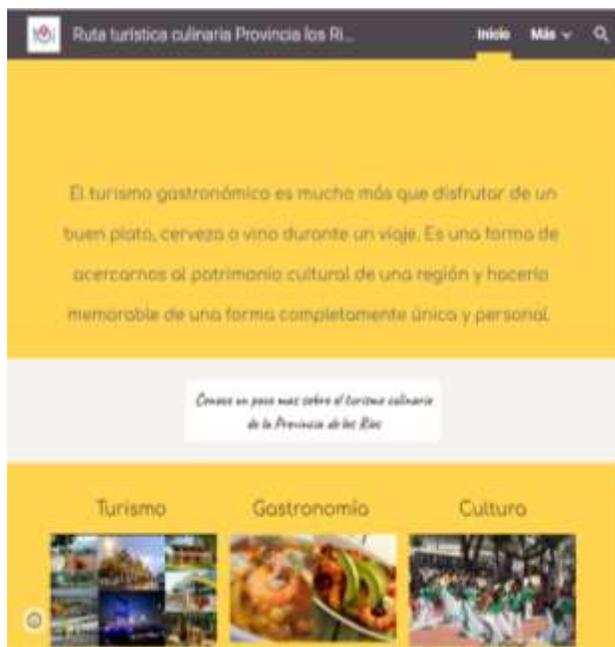


imagen 5: breve introducción de lo que nos muestra el sitio web. (Acosta, Guia Turística Culinaria , 2022)



imagen 6: reseña sobre la (Acosta, Guia Turística Culinaria, 2022) historia de la Provincia de los Ríos.

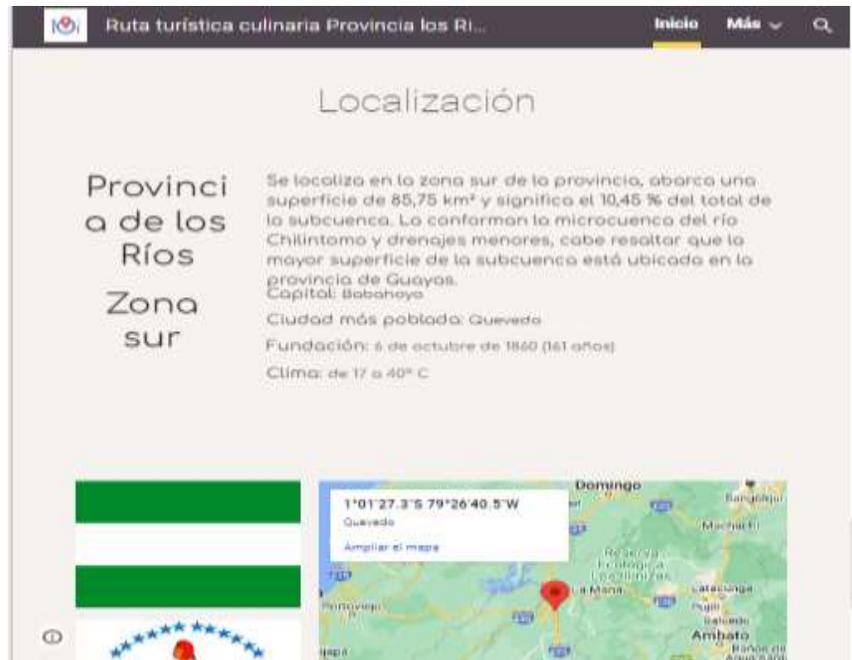


imagen 7: captura del sitio web indicando la localización de la provincia ya mencionada (Acosta, Guía Turística Culinaria, 2022).

- **Guía Gastronómica:** Imágenes de los principales platos típicos, donde se encontrará información de un lugar donde este producto está en la venta y con dirección correspondiente.



imagen 9: guía gastronómico del sitio web. (Acosta, Guía Turística Culinaria, 2022)



imagen 8: ejemplo de platos típicos que se ofrecen en diferentes lugares de la Provincia. (Acosta, Guía Turística Culinaria, 2022)

- **Guía turística:** en esta opción se encontrará varios cantones con sus respectivos lugares turísticos que ofrece y con un mapa donde se puede acceder para ver su localización para poder llegar.



imagen 10: Guía turística de la Provincia de los Ríos.  
(Acosta, Guía Turística Culinaria, 2022)



imagen 11: ejemplo de lugares turísticos de los cantones de la Provincia de los Ríos. (Acosta, Guía Turística Culinaria, 2022)

## 2.6. CONCLUSION

El objetivo principal de este trabajo de investigación fue mostrar que el turismo culinario es una de las grandes apuestas para potenciar y consolidar varios destinos turísticos en nuestro país y específicamente en esta zona de la provincia de Los Ríos, en otras palabras, es una base fundamental para generar empleos y oportunidades para la población.

Durante este proceso de investigación se determinó que en la provincia de los ríos existe una gran variedad gastronómica dentro de los cantones, las cuales han sido transmitidas en generaciones. Donde con el pasar del tiempo van teniendo leves cambios en su preparación.

Se logró identificar recetas gastronómicas autóctonas de varios cantones donde se destaca la cazuela, seco de gallina criolla, bolló de pescado, hallacas y las humitas que no pueden faltar con una deliciosa taza de café.

Estas recetas cuentan con ingredientes básicos en su preparación que son parte de la materia prima local donde se pueden encontrar con facilidad dentro de los mismos cantones de la Provincia de los Ríos.

Se busca integrar a la propuesta de una guía gastronómica donde sobre salgan aquellos platos típicos más representativos de la región y así lograr una difusión y reconocimiento generando un impacto turístico culinario.

Sin embargo, este punto implica una organización y comunicación con autores involucrados en este tema que estén interesados en participar en capacitaciones sobre servicios al turísticos y así desarrollar proyectos turísticos gastronómicos con el propósito de obtener grandes beneficios como el desarrollo económico y social de la provincia y cada uno de sus cantones.

## **2.7. RECOMENDACION**

Se recomienda poner en práctica la presente guía de ruta gastronómica, en el que se encuentra detallado cada uno de los platos típicos de los cantones de la provincia de los Ríos exactamente en la zona sur, donde los visitantes puedan obtener información sobre en qué restaurantes o huecas pueden encontrar variedad de comida típica y sobre las actividades gastronómicas que se realizan con relación a la reactivación del turismo y al desarrollo local.

Motivar a la población a la conservación, transmisión y preservación de las recetas y secretos de las comidas ancestrales para la elaboración de un plato típico y así no perder las costumbres de nuestros antepasados.

Se sugiere tomar en cuenta este tipo de iniciativa para que las autoridades relacionadas al área de turismo tengan una herramienta de apoyo para impulsar nuevos proyectos con la finalidad de promocionar y potenciar mucho más a cada uno de los 13 cantones que forma la zona sur de la provincia de los Ríos así de esa manera obteniendo un gran impacto turístico y logrando reactivar el desarrollo económico.

## BIBIOGRAFIA

- (OMT), O. M. (12 de julio de 2022). Obtenido de Guía para el desarrollo turístico gastronómico : <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Acosta, M. (Junio de 2022). *Guía turística Culinaria*. Obtenido de <https://sites.google.com/fcjse.utb.edu.ec/ruta-culinaria-los-rios/turismo>
- Acosta, M. (Junio de 2022). *Guía Turística Culinaria*. Obtenido de <https://sites.google.com/fcjse.utb.edu.ec/ruta-culinaria-los-rios/turismo>
- Acosta, M. (Junio de 2022). *Guía turística Culinaria* .
- Cnarias, G. d. (s.f.). *consejería de turismo, industria y comercio* . Obtenido de [http://www.gobiernodecanarias.org/turismo/dir\\_gral\\_ordenacion\\_promocion/actividades\\_complementerías/index.html#:~:text=Las%20actividades%20tur%C3%ADsticas%20encaminadas%20a,propia%20actividad%20tur%C3%ADstica%20a%20desarrollar.](http://www.gobiernodecanarias.org/turismo/dir_gral_ordenacion_promocion/actividades_complementerías/index.html#:~:text=Las%20actividades%20tur%C3%ADsticas%20encaminadas%20a,propia%20actividad%20tur%C3%ADstica%20a%20desarrollar.)
- JACOME, N. (2022). Obtenido de <https://criteriosdigital.com/noticias/mauricioarmendaris/la-cocina-ecuatoriana-con-identidad-definida/>
- LARA., C. A. (05 de NOVIEMBRE de 2020). Obtenido de UNIVERSIDAD MONDRAGON MEXICO: <https://mondragonmexico.edu.mx/la-importancia-de-la-investigacion-para-la-gastronomia-ii/#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20de%20cada%20una,costumbres%20y%20estilo%20de%20vida.>
- López-Guzmán, T., & Cañizares, S. M. (2012). *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Obtenido de [http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512\\_12.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf)
- M, M. F. (28 de ENERO de 2021). *Turismo Gastronómico*. Obtenido de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>
- MONTECINOS, A. (SEPTIEMBRE de 2018). *concepto definicion*. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2015/02/17/definiciones-actuales-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>
- P., M. A. (DICIEMBRE de 2020). *Universidad Estatal a Distancia de Costa Rica* . Obtenido de <https://ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS15/MGTSV15-07/semana4/LS4.1..pdf>
- significados* . (5 de junio de 2022). Obtenido de <https://www.significados.com/gastronomia/>
- STEFANIA, S. V. (2022). Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/12281/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000435.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- VELASCO, J. I. (2016). Obtenido de LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN : <file:///C:/Users/acost/Downloads/P-UTB-FCJSE-HTURIS-000015.pdf>
- Zambrano, G. E. (2020). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y CULTURAL, HUECAS Y* . Obtenido de <file:///C:/Users/acost/Downloads/T-UTEQ-098.pdf>

## ANEXOS

### ENCUESTA 2

**1. ¿A qué provincia pertenece?**

- Texto de respuesta corta

**2. ¿Las comidas típicas son de su preferencia?**

- Si
- No

**3. ¿Conoce usted lugares en la zona sur de la provincia de los Ríos que ofrezcan platos típicos?**

- Si
- No

**4. ¿De los siguientes platos típicos, cual es de su mayor preferencia?**

- Bollos
- Secos
- Yapingacho
- Caldo de bola
- Gallo pinto
- Ceviches
- Tonga
- Otros

**5. ¿Cuál es el motivo que lo impulsa a visitar un restaurante de comida típica?**

- Curiosidad
- Precio
- Buen servicio
- Calidad de producto
- Menú variado
- Otra

**6. ¿conque frecuencia acude usted a degustar un plato típico?**

- Mensualmente
- Quincenalmente
- Semanalmente
- Otra

**7. ¿cree usted que la gastronomía es fuente que impulsa y promueve el turismo?**

- De acuerdo
- Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- En desacuerdo

**8. ¿Cuál de los siguientes medios publicitarios considera idóneo para la difusión del sector gastronómico en esta provincia?**

- Radio
- Folleto informativo
- Redes sociales
- Eventos
- Pancartas
- Vallas publicitarias
- Otras

**9. ¿cree usted que el fomento de la cultura gastronómica en la provincia de los ríos contribuiría al desarrollo en sus cantones?**

- Si
- No

**10. ¿Considera usted que en la región de la zona sur de la provincia de Los Ríos existen platos autóctonos que deben ser considerados platos típicos?**

- Si
- No

**11. sí en la respuesta anterior respondió afirmativamente, escriba cuales serían esos platos típicos?**

- Texto de repuesta corta

## TABULACION DE ENCUESTA

### 1. ¿A qué provincia pertenece?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Total	387	100%



Gráfico 1: datos de los encuestados de que provincia pertenecen.

### 2. ¿Las comidas típicas son de su preferencia?

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	247	81,9%
No	70	18,1%
Total	317	100%

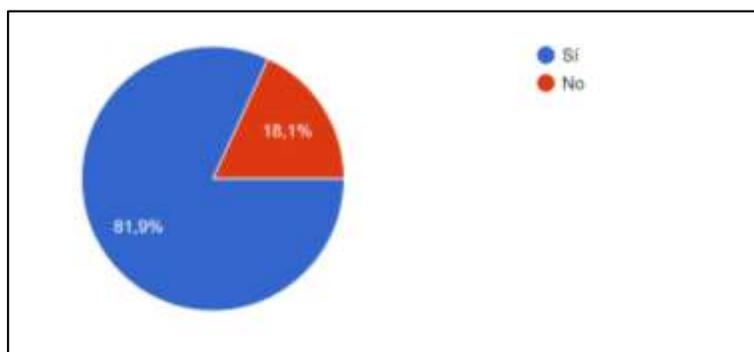
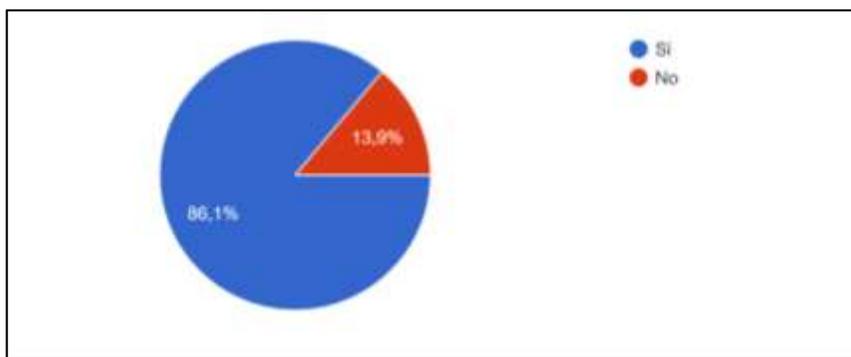


Gráfico 2: porcentaje de comidas típicas que son de preferencia de los encuestados

**3. ¿Conoce usted lugares en la zona sur de la provincia de los Ríos que ofrezcan platos típicos?**

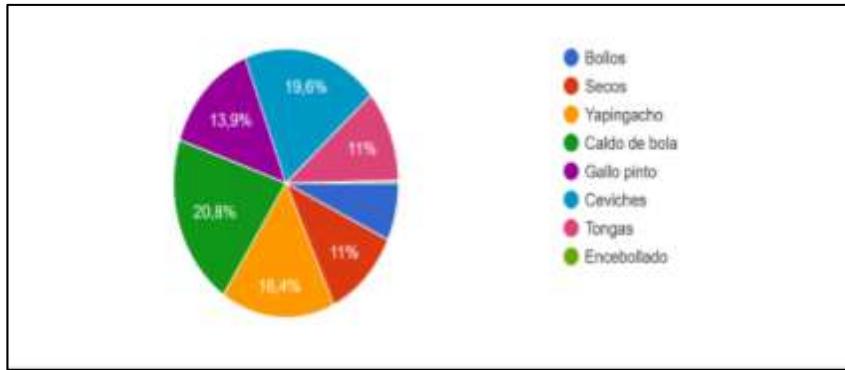
Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	273	86,1%
No	44	13,9%
Total	317	100%



*Gráfico 3: porcentaje de lugares de la zona sur de la provincia de los Ríos que ofrecen platos típicos.*

**4. ¿De los siguientes platos típicos, cual es de su mayor preferencia?**

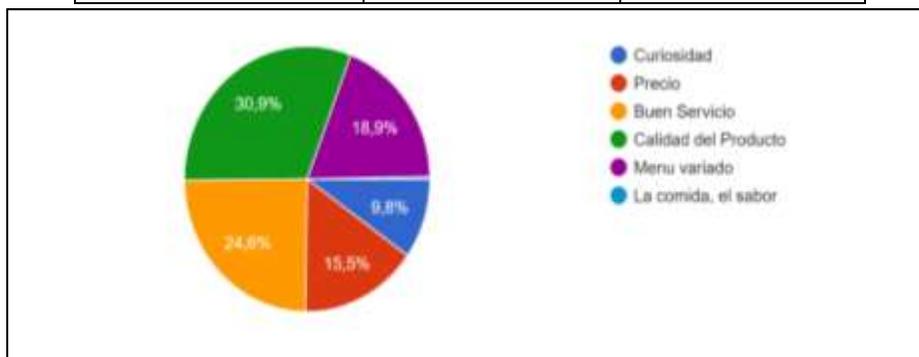
Variable	Frecuencia	Porcentaje
Bollos	22	6,9%
Secos	35	11%
Yapingacho	52	16,4%
Caldo de bola	66	20,8%
Gallo pinto	44	13,9%
Ceviches	62	19,6%
Tonga	35	11%
Encebollado	1	0,3%
Total	317	100%



*Gráfico 4: porcentaje de platos típicos que son de preferencia del cantón los Ríos.*

**5. ¿Cuál es el motivo que lo impulsa a visitar un restaurante de comida típica?**

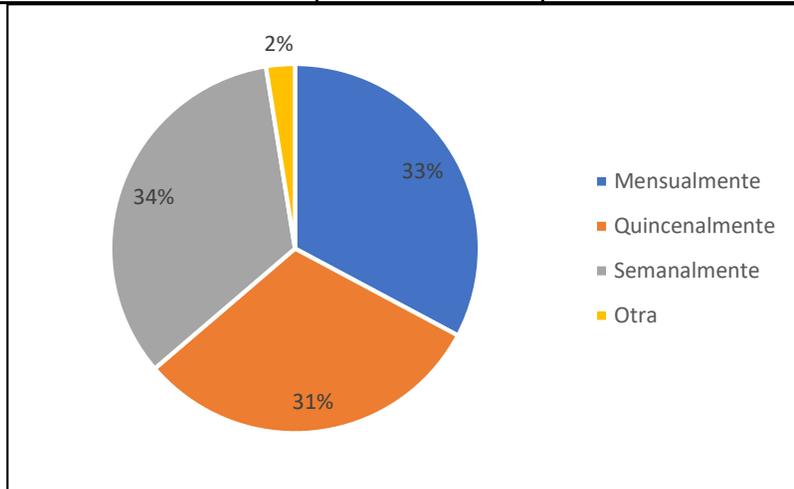
Variable	Frecuencia	Porcentaje
Curiosidad	31	9,8%
Precio	49	15,5%
Buen servicio	78	24,6%
Calidad de producto	98	30,9%
Menú variado	60	18,9%
La comida, el sabor	1	0,3%
Total	317	100%



*Gráfico 5: motivos que impulsan a visitar un restaurante de comida típica*

**6. ¿Con que frecuencia acude usted a degustar un plato típico?**

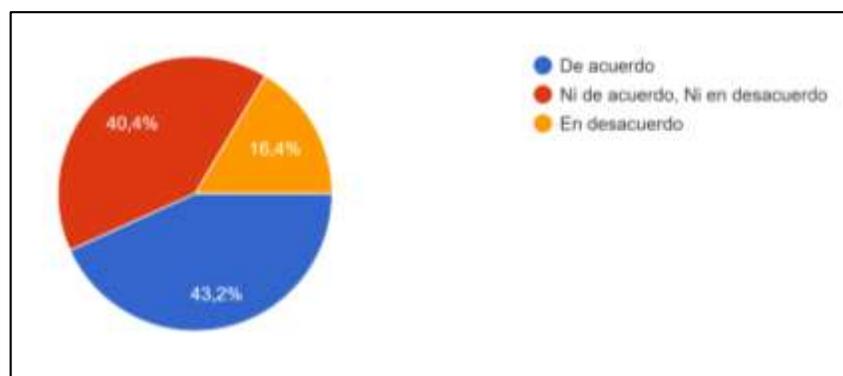
Variable	Frecuencia	Porcentaje
Mensualmente	104	32,81%
Quincenalmente	98	30,91%
Semanalmente	107	33,75%
Otra	8	2,52%
<b>TOTAL</b>	<b>317</b>	<b>100%</b>



**Gráfico 6:** porcentaje de frecuencia en el que se acude a degustar un plato típico.

**7. ¿Cree usted que la gastronomía es fuente que impulsa y promueve el turismo?**

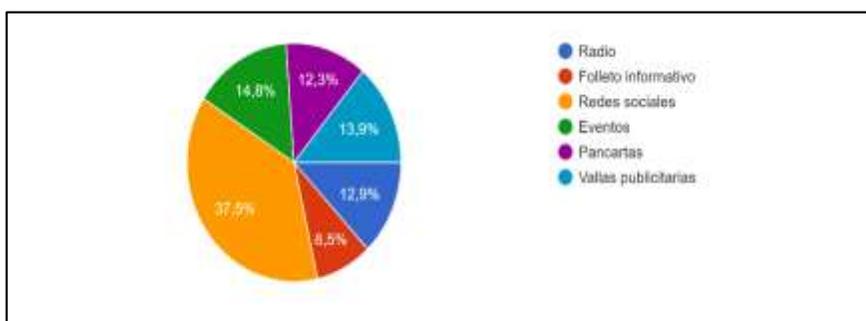
Variable	Frecuencia	Porcentaje
Curiosidad	31	9,8%
Precio	49	15,5%
De acuerdo	137	43,2%
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	128	40,4%
En desacuerdo	52	16,4%
Total	317	100%



**Gráfico 7:** porcentaje de gastronomía como impulso para promover el turismo.

**8. ¿Cuál de los siguientes medios publicitarios considera idóneo para la difusión del sector gastronómico en esta provincia?**

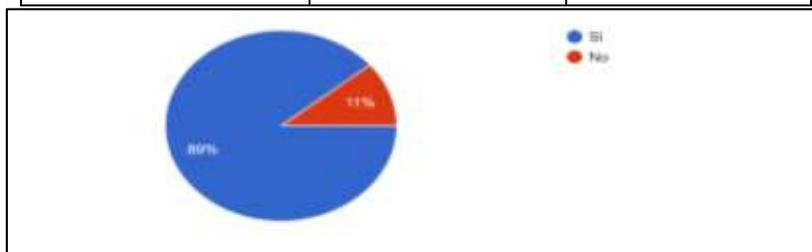
Variable	Frecuencia	Porcentaje
Radio	41	12.9%
Folleto informativo	27	8.5%
Redes sociales	119	37.5%
Eventos	47	14.8%
Pancartas	39	12.3%
Vallas publicitarias	44	12.9%
Total	317	100%



*Gráfico 8: porcentaje de medios publicitarios que promueven la difusión gastronómica de la provincia de los ríos.*

**9. ¿Cree usted que el fomento de la cultura gastronómica en la provincia de los ríos contribuiría al desarrollo en sus cantones?**

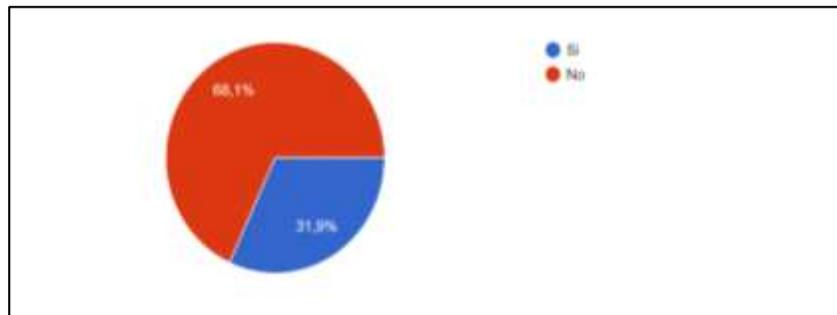
Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	282	89%
No	35	11%
Total	317	100%



**Gráfico 9:** porcentaje de fomento de la cultura gastronómica de la provincia de los Ríos ayudando al desarrollo de sus cantones.

**10. ¿Considera usted que en la región de la zona sur de la provincia de Los Ríos existen platos autóctonos que deben ser considerados platos típicos?**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	101	31.9%
No	216	68.1%
Total	317	100%



*Gráfico 10: porcentaje de platos autóctonos de la Provincia de los Ríos considerados como platos típicos.*