



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



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

TEMA:

**IMPACTO TURÍSTICO DE LAS FERIAS GASTRONÓMICAS
EN LA CASA DE OLMEDO**

AUTOR:

GUERRA MALDONADO MARCO XAVIER

TUTOR:

MSC. LANDETA BEJARANO NATHALIE

BABAHYO – ECUADOR 2023



Resumen

Este estudio de caso se lo realiza con el propósito de conocer el impacto que ha generado la feria gastronómica de la casa de Olmedo de la ciudad de Babahoyo, realizada en el mes de septiembre del 2022 donde se planeó la siguiente pregunta de investigación ¿De qué manera impacta las ferias gastronómicas de la casa de Olmedo en el desarrollo turístico? En cuanto a los objetivos se elaboró el siguiente objetivo general: Analizar el impacto turístico de las ferias gastronómicas en la casa de Olmedo. con el fin de conocer el impacto turístico que deja este tipo de ferias para favorecer a la comunidad.

La metodología utilizada para este trabajo de investigación, estableció un enfoque mixto porque se utilizó técnicas de investigación cualitativa y cuantitativa dado a que se utilizó la técnica de la encuesta que fue aplicada mediante la herramienta del google forms mediante correo electrónico, y encuestas dirigidas a diferentes personas dueños y administradores de restaurantes, a consecuencia de estas técnicas aplicadas se llega al resultado final que en un 98,9 % expresan que este tipo de ferias gastronómicas son importantes para el desarrollo turístico y se deben seguir ejecutando en el cantón.

Palabras claves: Ferias gastronómicas, desarrollo turístico, impacto turístico.



Summary

This case study was carried out with the purpose of knowing the impact that the gastronomic fair of the Olmedo house in the city of Babahoyo has generated, carried out in the month of September 2022, where the following research question was planned. How does the gastronomic fairs of the house of Olmedo impact tourism development?

Regarding the objectives, the following general objective was elaborated: Analyze the tourist impact of gastronomic fairs in Olmedo's house. in order to know the tourist impact that this type of fair leaves to favor the community.

The technology used for this research work, established a mixed approach because qualitative and quantitative research techniques were used since the survey technique was achieved, which was applied through the Google Forms tool by email, and surveys aimed at different restaurant owners and administrators, as a result of these applied techniques, the final result is reached in which 98.9% express that this type of gastronomic fairs are important for tourism development and should continue to increase in the canton.

Keywords: Gastronomic fairs, tourism development, tourism impact.

Índice

Introducción.....	1
Planteamiento del Problema	2
Justificación	4
Objetivos de Estudio.....	5
Objetivo General:.....	5
Objetivos Específicos:	5
Línea de Investigación.....	5
Desarrollo	6
Marco Conceptual.....	6
Turismo.....	6
Turismo y Gastronomía	6
Turismo Gastronómico	7
Impacto Turístico.....	8
Antecedentes Históricos de las Ferias	9
Definiciones de Ferias Gastronómicas.	10
Ferias Gastronómicas en Ecuador	11
Marco Metodológico	12
Resultados.....	14
Discusion de Resultados.....	17
Conclusiones.....	19
Recomendaciones	20
Referencias Bibliograficas.....	21
Anexo 1	22

Anexo 2	23
Anexo 3	25

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación, surge como una iniciativa del autor, debido a que el impulsar las ferias gastronómicas son la carta de presentación para promover el desarrollo turístico, así como también la economía local en beneficio de sus habitantes.

En el planteamiento del problema se realiza un recorrido bibliográfico de las diferentes ferias gastronómicas que se realizan en diferentes lugares del mundo como un aporte a desarrollo turístico internacional, además se estudia el tema ferias gastronómicas que llevan a cabo en nuestro país para conocer el impacto que tienen cada una de estas y se analizan las ferias gastronómicas locales que efectúan en nuestra provincia, obteniendo buena información que hacen que este caso tenga una base científica.

La justificación se la estructura desde la importancia de tienen las ferias gastronómicas en la casa de Olmedo, el impacto que ha generado en la comunidad efectuar este tipo de eventos, la factibilidad de seguir realizándolas y los beneficios que le dejan a la ciudad.

El objetivo fue redactado en función de la necesidad y naturaleza de la investigación, y el interés del investigador, atendiendo a las líneas y sublíneas de investigación de la carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias Jurídicas Sociales y de la Educación.

El marco teórico cuenta con referencias bibliográficas actuales y atiende al tema de investigación, cada una de ella le dan el soporte científico que necesita la investigación para su desarrollo.

La metodología lleva el enfoque mixto, el mismo que permitió desarrollar con éxito el caso de estudio, conllevándolo la medición del impacto positivo que provoco la feria gastronómica realizada en septiembre del 2022 en la casa de Olmedo, el aporte de esta metodología sirvió para tener unas conclusiones y recomendaciones pertinentes para el caso.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Desde el contexto internacional las ferias internacionales han sido el punto de referencia para el desarrollo turístico de importantes regiones del mundo, entre ellas cuentan importantes

(Corredor, 2019) expresa que: es posible encontrar varias rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a diversos tipos de comida o insumos y que representan la atracción turística mencionada anteriormente. Por ejemplos como la promoción de la feria del jamón (España), el recorrido turístico del tequila (México), la gran feria de los quesos de cabra (Chile), etc. como también con aporte cultural como la ruta de los italianos en Brasil, o la ruta del pisco al sur de Lima. También es posible encontrar distintas rutas gastronómicas según el sector geográfico como ruta de la cocina andina, costeña, selvática, y muchas otras, que relacionan comida y sus orígenes. (pág. 5)

En Ecuador el desarrollo gastronómico es uno de los principales generadores de recursos económicos para las familias ecuatorianas, cada región del país tiene sus propios platos típicos, con un plus adicional debido a que en cada región se cultiva una variedad de productos que se utilizan como materia prima generando un patrimonio culinario, efectuándose una variedad de ferias gastronómicas que ha servido para atraer turistas nacionales e internacionales, entre las que mencionaremos la feria gastronómica del cangrejo rojo en Naranjal.

Parfraseando con el autor; en el Cantón Naranjal de la provincia del Guayas se viene realizando en los meses de agosto de cada año el “Festival Gastronómico del Cangrejo Rojo”. Cada local se encuentra al aire libre, en donde los turistas llegan a degustar deliciosos platillos, en donde el ingrediente principal es el cangrejo rojo. El evento es

creado por el Municipio de Naranjal y es asistido por la Prefectura del Guayas y la Asociación de Chefs del Ecuador. (Carvache-Franco y otros, 2020)

Otra feria gastronómica importante es la realizada en la ciudad de Guayaquil desde el año 2014, un festival que tuvo entre sus objetivos, dar a conocer la labor que vienen realizando unos establecimientos singulares culinarios denominados 'huecas'. Las huecas son entidades culinarias de pequeña dimensión donde se vende los platos típicos de la comida tradicional ecuatoriana. Y no se puede dejar de mencionar otro festival importante realizado en la ciudad de Quito, entre en el cantón Rumiñahui, y el Ministerio de Cultura y Patrimonio, organizan el Festival Nacional del hornado, dejando muchos ingresos económicos a nivel nacional, además del desarrollo turístico que conlleva estos eventos.

En la provincia de los Ríos se lleva a cabo una importante feria gastronómica denominada Cuchara Brava, con la finalidad de promover el turismo gastronómico, vale mencionar que, en septiembre del año 2022, pequeños empresarios agroindustriales y emprendedores de la provincia de Los Ríos participarán de una magnífica feria en la Casa de Olmedo con una duración de 3 días, ubicada en la parroquia El Salto del cantón Babahoyo, este proyecto fue organizado por la Casa de la Cultura "Benjamín Carrión" Núcleo de Los Ríos y la prefectura de los Ríos, con la finalidad de impulsar la agroindustria, emprendimientos gastronómicos locales y potenciar el turismo. El evento tuvo la participación de más de 73 emprendedores para esta actividad. Por lo anteriormente expuesto se ha planteado la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera impacta las ferias gastronómicas de la casa de Olmedo en el desarrollo turístico?

JUSTIFICACIÓN

Este trabajo pretende desde la planificación turística realizar un análisis investigativo sobre el impacto que dejan las ferias gastronómicas que se llevan a cabo en la Casa de Olmedo, la misma que se encuentra ubicada en la ciudad de Babahoyo en la parroquia el Salto, correspondiente a la Hacienda la Virginia, casa ubicada a las riveras del río Babahoyo y se caracteriza por ser una casa colonial muy bien conservada cobijada por gigantes arboles de samán.

Es importante además contar con el marketing turístico para llevar a efecto este tipo de ferias gastronómicas, para impulsar no solo la conservación de la cultura, la identidad local montubia, sino también promover en la población la cultura de preferir lo nuestro; ya que somos una provincia netamente agrícola y con una variedad de productos básicos para la alimentación y de los cuales se elaboran platos deliciosos que deben ser expuestos no solo para el consumo local, sino también para la divulgación de internacional acerca de nuestra cultura montubia.

Los beneficiarios directos de este proyecto de investigación será la población Babahoyense y Riosense, debido a que este tipo de actividades gastronómicas son difundidas y organizadas a lo largo y ancho de la provincia y cuentan que con el apoyo estratégico de instituciones como el Gobierno Autónomo Descentralizado de Babahoyo, Prefectura y del Ministerio de Turismo y la Casa de Cultura Núcleo de los Ríos, además que este documento servirá como un referente teórico para futuras investigaciones que contengan este objeto de estudio.

OBJETIVOS DE ESTUDIO

OBJETIVO GENERAL:

- ✓ Analizar el impacto turístico de las ferias gastronómicas en la casa de Olmedo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✓ Determinar impacto de las ferias gastronómicas en la casa de Olmedo en el desarrollo turístico.
- ✓ Caracterizar el impacto de las ferias gastronómicas en la casa de Olmedo en el desarrollo turístico.
- ✓ Revisar antecedentes bibliográficos sobre los temas relacionados a mi objeto de estudio.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

El presente estudio de caso se relaciona con la línea de investigación de la Carrera de Turismo, planificación y gestión turística sostenible; atiende a la sublínea de investigación, análisis de datos estadísticos relacionados con la actividad turística.

DESARROLLO

MARCO CONCEPTUAL

TURISMO

Según (Rebutty, 2019) expresa que: el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo sucesivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros. (pág. 4)

Se puede decir que las experiencias de cada sitio turístico es el conjunto de características que definen a un lugar, y que permitan ofertar diferentes servicios por las personas involucradas en la parte turística. Este fenómeno es auténtico y no puede ser fraccionado para su estudio, el mismo que debe ser observado como un todo coherente con el entorno socio ambiental. (Rebutty, 2019)

Parafraseando a los que manifiesta (Rebutty, 2019), el turismo no solo debe servir como un referente de ingreso económico y social. La acción del turismo debe contener atender las dimensiones de cultura, y ambiental. Planteado desde los enfoques de paradigma y los cambios internacionales que se plantean a nivel internacional para un mejor entendimiento y acercamientos de turismo y los servicios que se dé a los turistas.

TURISMO Y GASTRONOMÍA

Para (Fernández y otros, 2017, pág. 358) “La relación entre gastronomía y turismo ha sido adscrita a una nueva categoría de turismo llamada turismo gastronómico [food

tourism] en la cual, la motivación para viajar es disfrutar de experiencias obtenidas de los recursos culinarios”.

Los festivales gastronómicos favorecen el desarrollo del turismo gastronómico y son una rama del turismo. Visto desde este sentido este y otros eventos que promuevan el turismo local, tiene por objetivo el incremento de visitantes de otras regiones o ciudades y de esta manera favorecer el desarrollo local, el incremento económico, la generación de empleos y mejorar la calidad de vida de las personas y todos los aspectos sociales y ambientales de la comunidad.

TURISMO GASTRONÓMICO

(Folgado, 2017, pág. 109) manifiesta que “El turismo basado en la gastronomía de calidad y en los productos autóctonos con identidad del territorio, puede suponer una fórmula adecuada para atraer turistas y mejorar la economía local de agricultores, ganaderos, fabricantes, comercializadores y hosteleros”.

Según Raúl 2013, como lo expresa (Borja, 2018) en su trabajo:

El turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo se presenta hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país. (pág. 15)

Esta presentación de eventos surge para aquellas personas que disfrutan del turismo, en especial del disfrute por degustar platos típicos y sabores que distinguen una región, el recorrido gastronómico de un país es diverso y es una nueva opción turística,

para aquellas personas que no tienen las preferencias turísticas como deportes extremos, senderismos entre otros, pero si gozan de disfrutar del arte culinario de diferentes regiones y de su cultura.

IMPACTO TURÍSTICO

Las practicas sustentables de diferentes eventos turísticos, han generado en la sociedad cambios sustentables en la economía de cada país, atendiendo al paradigma actual de una sociedad que está al ritmo de muchos cambios producto de la globalización. Estos cambios no solo atienden al análisis del impacto económico que deja el turismo a nivel mundial, sino también responden al ámbito ambiental, cultural, y político. Esto se ve reflejado en el crecimiento turístico que ha tomado actualmente fuerza como parte del capitalismo; explotando espacios turísticos, así como culturas y gastronomías.

Para Fratucci, 2009 como lo manifiesta (Rodrigues Marins y otros, 2015).

El impacto turístico es visto como actividad de masas el turismo gana importancia económica y pasa a ser observado como sector. Analizado como causante de transformaciones negativas y positivas para la sociedad y su medio, el turismo pasa a ser observado como un fenómeno socio-espacial complejo y contemporáneo. (págs. 115-134).

(Adriana Calvache, 2016) expresa que:

En Ecuador el panorama turístico conlleva beneficios socioeconómicos, culturales y ambientales, sin embargo es el responsable de impactos negativos sobre el patrimonio cultural y natural modificando los componentes del ambiente, por lo que no se podría hablar de un turismo sostenible, concepto que lo definió la OMT, 2000 donde manifiesta que El Turismo Sostenible atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las

oportunidades para el futuro. (pág. 3)

Para que se genere un impacto turístico sostenible se debe contar con la participación de varios actores para su desarrollo, como la administración local desde los diferentes organizaciones públicas y privadas, el aporte de la comunidad, y de los turistas, que no solo permitan el desarrollo de diferentes eventos turísticos, sino que ayuden a promover la conciencia social sobre la importancia de la sostenibilidad y el cuidado ambiental local.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LAS FERIAS

La historia data, que antes del siglo XII se organizaban en la antigua Roma una feria de contexto religioso, ferias que tomaron mayor fuerza durante la edad media y se daban en toda Europa con el mismo sentido religioso, fueron tomando mejor organización y se convirtieron en ferias que duraban varios días, y mediante las mismas se comercializaban diferentes tipos de mercaderías, los mercaderes alzaban sus tiendas a lado de conventos o monasterios representativas de la época que les brindaban amparo, y garantizaban los almacenes durante todo el año, más tarde se sumaron comerciantes de otras regiones e impulsaron el comercio en la ferias a partir del siglo XII.

Una feria importante surge durante la década de los 60 surge en España las ferias gastronómicas, con el fin de promocionar productos y recetas pertenecientes a la producción del país, al mismo tiempo se promocionaba el concurso entre productores los mismos que competían entre ellos con las mejores recetas españolas.

DEFINICIONES DE FERIAS GASTRONÓMICAS.

Para, Contreras y Gracia según lo expone (Carvache-Franco y otros, 2020) en su investigación:

La cocina es el conjunto de representaciones, creencias, heredadas, conocimientos y prácticas y / o aprendizaje que están asociados con los alimentos y compartidos por ciertos individuos de una determinada cultura o grupo social. La gastronomía local se convierte exclusivamente en una imagen comercial de los destinos, lejos de la búsqueda de experiencias que el turista desea en ese sitio. (pág. 20)

Por otra parte, Getz 2000 describe mediante el enunciado de (Carvache-Franco y otros, 2020) que, “los eventos relacionados con la comida presentan oportunidades para promover productos culinarios e incrementar el atractivo del destino”.

Otra investigación es la de Smith, Costello & Muenchen, dentro del estudio de (Carvache-Franco y otros, 2020) evidencia que:

En Memphis (Estados Unidos), donde la comida, la novedad del evento y la socialización se identificaron como motivaciones para asistir a un evento culinario. Los productos alimenticios, los servicios de apoyo y los servicios esenciales fueron motivaciones de atracción y tuvieron un efecto predictivo significativo en la satisfacción general; y la satisfacción general tuvo una relación significativa con las variables de resultado: comportamiento de boca en boca y repetición de las intenciones de patrocinio. (pág. 21).

FERIAS GASTRONÓMICAS EN ECUADOR

En Ecuador cada año durante el mes de julio, en plenas fiestas julianas se lleva a cabo la feria gastronómica más grande de la región costa, la feria gastronómica denominada “Raíces” busca promover los sabores tradicionales de nuestro país.

Según (Borja, 2018) en este evento participan 38 huecas de Guayaquil y 2 huecas invitadas de otras provincias para deleitar los paladares de los guayaquileños. Raíces se realizó por primera vez en el 2014, alcanzando un éxito contundente que se repitió en las ediciones del 2015, 2016 y 2017. Así, se ha convertido en la plataforma más importante de la gastronomía ecuatoriana, donde convergen la tradición y la innovación.

Otros festivales importantes son la feria gastronómica del cangrejo rojo y Festival Nacional del hornado en el cantón Rumiñahui, eventos que se han vuelto patrimoniales y que llaman la atención de miles de turistas nacionales e internacionales, ferias que dejan en alto la carta de presentación para atraer una gran demanda de turistas cada año.

TIPOS DE FERIAS GASTRONÓMICAS.

Meyer Oholeguy, 2015, como lo menciona (Bustamante, 2022) expresa que: “Cuando hablamos de eventos podemos referirnos a festivales, ferias, fiestas que giren entorno de la comida, la gastronomía o el acto de comer”.

Según (Bustamante, 2022) los tipos de eventos pueden ser un desayuno, un aperitivo, o una feria con la finalidad demostrar los platos típicos, generar ingresos o solo promocionar la localidad. Es imprescindible destacar que en Ecuador se realizan muchos festivales donde participan diversos chefs, emprendedores con el objetivo de brindar novedosas ofertas gastronómicas. (pág. 5)

MARCO METODOLÓGICO

El diseño de investigación utilizado es tipo mixto ya que se emplearon métodos cualitativos y cuantitativos que facilita la recopilación, integración y el análisis de la información, logrando obtener datos agrupados estadísticamente e información científica verificada, permitiendo una mejor comprensión del problema.

Los métodos que permitieron llevar el acabo el estudio fue el método deductivo, analítico, bibliográfico, argumentativo, explicativo y correlacional. A través del método bibliográfico se recopiló la mayor información posible acerca de las variables de investigación con el fin de establecer una sólida base de los conocimientos necesarios para llevar a cabo el proceso científico del estudio de caso.

Mediante el método explicativo proporcionó detalles en los temas de mayor complejidad que carecían información, con el propósito de destacar el impacto turístico que tiene las ferias gastronómicas realizadas en la casa de Olmedo.

Por otro lado, el método deductivo permitió elaborar conclusiones válidas a partir de la información recopilada, es decir, que este método facilitó extraer conclusiones sobre el impacto turístico que tiene las ferias gastronómicas a partir de los datos e información recogida.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.

Tanto las técnicas como los instrumentos utilizados facilitaron el desarrollo del proceso investigativo, la recopilación de información necesaria y lograr administrar los datos de manera eficiente. Entre las técnicas que se utilizó se encuentra la aplicación de la encuesta, instrumento que atiende a saber cuál es el impacto que dejan las ferias gastronómicas realizadas en la Casa de Olmedo y si este tipo de eventos ha despertado el interés a visitantes y residentes de la ciudad Babahoyo a consumir de estos eventos gastronómico, el cual será elaborado en GoogleForms para luego ser enviado a una base de datos de personas mediante correo electrónico, el mismo que será contestado de manera espontánea.

Por otro lado, también se aplicó la entrevista al representante del Ministerio de Turismo del Ecuador a nivel provincial, a representante del departamento de turismo del Municipio de Babahoyo y al Representante de la Asociación de Restaurantes y Servicios de Alimentos de Babahoyo.

Otra técnica usada es la revisión bibliográfica por la cual se revisó el material bibliográfico existente y se seleccionó la información esencial para recaudar los datos que nos ayuden a estructurar el proyecto.

Para la selección de la muestra de aplicación de la encuesta que se realizó mediante la técnica de muestreo no probabilístico accidental, la misma que fue enviada mediante correo electrónico a la base de datos de correos de diferentes personas naturales de la ciudad de Babahoyo.

Para la selección de la muestra de aplicación de la encuesta que se realizó mediante la técnica de muestreo no probabilístico accidental, la misma que fue enviada mediante correo electrónico a la base de datos de correos de diferentes personas naturales de la ciudad de Babahoyo.

RESULTADOS

El resultado de las encuestas aplicadas mediante la herramienta tecnológica google forms, para medir el impacto turístico que generó en la población; la feria gastronómica efectuada en el mes de septiembre del 2022, en la casa de Olmedo. La misma que arrojo los siguientes resultados de 46 respuestas obtenidas:

Entre la población encuestada se encuentran estudiantes de la carrera de Psicología y de Turismo, entre la población encuestada tenemos que un 70.2 % son de sexo femenino, un 25,5 % de sexo masculino y un 4.3 se identifica con otra identificación de su sexo. (ver anexo Graf. N° 1.)

La edad de la población que respondió la encuesta fluctúa entre los 19 a 27 años, de las cuales un 70% son mujeres y un 30 % son hombres. (ver anexo Graf. N° 2.)

Entre los lugares de residencia de los encuestados un 24,4 % son del cantón Babahoyo y un 4,4 % de la parroquia la Unión, un 4,6 % del cantón Palestina, el 6,6 % del cantón Echeandía, un 8,9 % del cantón Guayaquil, una 13,3 % del cantón Moraspungo, un 8,9 % del cantón Quevedo, un alto porcentaje de la población es del Cantón Ventanas con un 15,5 %, y un 8,9% del cantón Vinces. Siendo Babahoyo, Ventanas, Guayaquil, Moraspungo y Echeandia las poblaciones que respondieron esta encuesta. (ver anexo Gráfico N° 3)

En esta población encuestada antes la pregunta ¿Conoce usted que es una feria gastronómica? el 91,9 % respondió que, si conoce lo que es una feria de este tipo, y solo un 8,9 % no conoce de que se trata una feria gastronómica. (ver anexo Gráfico N° 4)

Según un 98, 2 % coinciden en la respuesta si, a la siguiente pregunta: ¿Cree usted que esta feria gastronómica de la Casa de Olmedo, favorece a la económica de los emprendedores y del cantón? Razón por la cual es importante el desarrollo de estas actividades turísticas para el cantón. (ver anexo Gráfico N° 5)

Para el análisis de la pregunta ¿Usted tuvo conocimiento que en la Casa de Olmedo se llevó a cabo una feria gastronómica? un 51% contestó que sí tienen conocimiento del tema y un 48% que no tienen conocimiento sobre que es una feria gastronómica. (ver anexo Gráfico N° 6)

Para poder saber que opinan las personas sobre el crecimiento turístico, se planteó la siguiente pregunta: ¿Cree usted que promocionando este tipo de eventos ayudara al sector turístico del cantón?, a la que respondieron un 98,4 % que sí, y un 1,6 % que no. (ver anexo Gráfico N° 7)

Además, se les consulta si ¿Usted participaría en futuras ferias organizadas en la casa de Olmedo? a lo cual respondieron el 74,2 % de los encuestados si y 25,8 % respondió que no. (ver anexo Gráfico N° 8)

En lo referente al impacto positivo que percibieron sobre este tipo de actividad turística, se planteó la siguiente pregunta: ¿Cree que es positivo generar este tipo de ferias gastronómicas en la casa de Olmedo, considerando que es un referente histórico? A la cual un 95,2 % respondieron que sí, y 4,8 % respondió que no. (ver anexo Gráfico N° 9)

Ante la difusión del evento, se realiza la siguiente pregunta: ¿Cree usted que falta difusión y promoción de las ferias gastronómicas a través de las redes sociales? De los encuestado el 96,8% responden que sí es importante la promoción del evento a través de redes sociales y 3,2 respondió que no. (ver anexo Gráfico N° 10)

Además, se realiza entrevistas a diferentes empresarios, dueños de restaurantes, entre los entrevistados encontramos al propietario del Chifa Jumbo el mismo que opina que es muy positivo este tipo de eventos, para conocer más de nuestra gastronomía, y que se los realiza bajo la organización de todos los comerciantes y propietarios de restaurantes, pero que se necesita de más apoyo por el municipio y mejor coordinación para estos eventos por parte de la casa de Olmedo.

También se entrevistó al administrador de la Bacana Bar, el mismo que opina que este tipo de eventos sirven para impulsar la economía de muchos emprendedores, además piensa que deben apoyar las autoridades estas iniciativas para mejorar el turismo, que deben las autoridades y el sector de micro empresarios entre otras personas en constantes para coordinar diferentes eventos que promuevan un Babahoyo turístico.

Se entrevistó al propietario del restaurante de Pinchos, el mismo que expresa que es muy buena las ferias gastronómicas para atraer el turismo, ya que es muy bueno para la promoción de productos y el desarrollo turístico, se debe trabajar mucho la limpieza de la ciudad, la seguridad y el manejo de los productos, además que es importante estos eventos para promover ferias gastronómicas con el enfoque montubio que tenemos, y que además es importante que el municipio y la cámara de turismo apoye a los emprendedores que por muchos años ha estado abandonado por las entidades locales.

DISCUSION DE RESULTADOS

Para el desarrollo del caso, se planteó una encuesta para medir el impacto que generó la feria gastronómica de la casa Olmedo, de la misma los resultados más relevantes han sido el desconocimiento de ciertas personas por la promoción del evento y el desconocimiento sobre qué es una feria gastronómica, pero también se obtuvo una respuesta positiva sobre cómo se debe impulsar estos eventos para promover el turismo en nuestro cantón

La encuesta aplicada tuvo mucha aceptación y relevancia para la investigación, pues se pudo comprobar que la feria gastronómica de la casa de Olmedo, ha dejado una buena referencia local, además de impulsar la iniciativa para que continúen los eventos y la participación de la ciudadanía.

Los empresarios dueños de restaurantes tuvieron una muy buena predisposición y espontaneidad para responder una entrevista, respuestas que dieron sentido al desarrollo y objetivo del caso. Ellos manifiestan que, al realizar este tipo de ferias, se promueve el turismo para Babahoyo, además se va creando esa organización entre el gremio de dueños de restaurantes y demás sector turístico, para aunar esfuerzos y hacer de esta ciudad un lugar turístico que beneficie a su gente y brinde servicios a visitantes, provinciales y nacionales.

Dentro de las fortalezas para el desarrollo de este estudio de caso, se contó con el referente teórico indispensable para darle el aporte científico a este trabajo, además el recurso humano que mostró predisposición para responder los instrumentos aplicados y obtener el soporte referencial para medir el impacto que generó la feria gastronómica de la casa de Olmedo, efectuada en septiembre del 2020, una de las mayores limitaciones, fue contar con el aporte de las autoridades, para saber su opinión sobre el tema en estudio.

Existen diferentes trabajos publicados que apoyan esta investigación, como por ejemplo la feria gastronómica del cangrejo rojo en Naranjal, la feria gastronómica del hornado en Quito entre otras ferias de diferentes cantones de la costa sierra y amazonia, también es oportuno mencionar ferias internacionales como la feria que queso en España, la feria de asados en Argentina, y muchas otras investigaciones que refieren ferias gastronómicas muy reconocidas a nivel internacional, es así que para (Folgado J. 1.-S.-C., 2017) expresa que “la comida autóctona con identidad, a través de eventos y rutas temáticas, puede ser de gran interés para el desarrollo del turismo gastronómico de un destino” este aporte lo da desde el estudio de la feria gastronómica de la ruta del queso en España.

No se ha encontrado investigaciones que contradigan, cuán importante son las ferias gastronómicas para el desarrollo turístico de una población y todo cuanto ella engloba, como por ejemplo mejorar la economía y autoestima de los lugareños, promoción de los principales productos de la región y la afluencia de turistas de la región y el país.

Las entrevistas aplicadas a los emprendedores manifestaron que años anteriores no existía apoyo por partes de las autoridades y entidades públicas que apoyen las ferias gastronómicas para poder impulsar el turismo en la provincia de Los Ríos en la ciudad de Babahoyo

CONCLUSIONES

Desde los resultados de las preguntas 6, 7 y 8 de la encuesta que se realizó a la población, ellos coinciden en un 98.4% que realizar ferias gastronómicas en la casa de olmedo es una excelente iniciativa que permitirán el desarrollo turístico de Babahoyo, y una excelente oportunidad para impulsar la gastronomía local, que beneficiara a pequeños emprendedores de la zona y a todo el sector de medianas y grandes empresas del sector turístico, favoreciendo la economía.

Se debe realizar con más frecuencia este tipo de eventos gastronómicos para promover el turismo y la promoción de los principales productos que produce esta zona agraria en beneficio de la economía de la comunidad.

Ante la iniciativa del desarrollo de estas ferias gastronómicas, los emprendedores de negocios y dueños de restaurantes se encuentran muy motivados para seguir realizando este tipo de ferias, y conseguir que el cantón sea un lugar turístico y referente a nivel nacional.

El cantón Babahoyo se debe construir como un destino turístico y potencial fuente de crecimiento económico para la ciudad. Logrando que los visitantes lleven una impresión de satisfacción ante la experiencia vivida en los diferentes servicios locales que se oferta.

Se concluye el estudio de caso, que se ha dado cumplimiento del objetivo que es analizar el impacto turístico de las ferias gastronómicas en la casa de Olmedo. y a

continuación, se explicarán diferentes conclusiones referentes al presente trabajo.

Durante el desarrollo de este trabajo se identificó la desconexión que sigue existiendo entre autoridades y el sector turístico. Y el poco apoyo que existe para el desarrollo de estas ferias gastronómicas.

RECOMENDACIONES

Realizar ferias gastronómicas permanentes involucrando a todo el sector de empresarios y dueños de restaurantes.

Efectuar avances e inversión a las áreas de recreación y a los patrimonios naturales del cantón.

Informar a los habitantes de la importancia de los recursos naturales y su conservación para el desarrollo turístico, local y humano.

Organizar acciones turísticas sostenibles, ambiental, ecológico y cultural, en beneficio de la ciudad.

Fomentar el manejo de redes sociales para la divulgación y difusión de todos los eventos organizados para el desarrollo turístico.

Capacitar a las personas con temas que aborden aspectos de desarrollo turístico, y trabajar sobre la motivación turística y de emprendimientos.

Evaluar la calidad de los servicios que se ofertan a los turistas, para conocer las deficiencias que pueden existir y mejorar los mismos.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Adriana Calvache, L. J. (2016). Los impactos generados por el turismo en la parroquia mindo, cantón san miguel de los bancos,. *Rev SINAPSIS*, 8(1), 3.
<https://doi.org/1390-7832>
- Borja, G. (21 de 08 de 2018). *Repositorio de la Universidad de Guayaquil*. Obtenido de Repositorio de la Universidad de Guayaquil:
http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/30/simple-search?query=&filter_field_1=subject&filter_type_1>equals&filter_value_1=DIS E%C3%91O&sort_by=score&order=desc&rpp=10&etal=0&start=20
- Bustamante, K. (27 de AGOSTO de 2022). <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/12106>. Obtenido de Universidad Técnica de Babahoyo:
<http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/12106>
- Carvache-Franco, M. 1., CARVACHE-FRANCO, O. 2., & CARVACHE-FRANCO, W. 3.-B. (2020). Festival gastronómicos para el desarrollo de un destino. *Espacios*, 41(Nº 01), 19. <https://doi.org/0798-1015>
- Carvache-Franco, M. 1., Carvache-Franco, O. 2., & Carvache-Franco, W. 3.-B. (2020). Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino. *ESPACIOS*, 19.
- Corredor, A. M. (23 de 08 de 2019). *Repositorio digital Universidad Santo Tomás*. Obtenido de Centro de Recursos para el aprendizaje y la Investigación:
<https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/18360/2019angelicacorredor.pdf?sequence=8&isAllowed=y>
- Fernández, G. A., Lotero, C. P., Gálvez, J. C., & Rivera, I. C. (2017). Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador. *Rosa dos Ventos*, 9(3), 358. <https://doi.org/https://doi.org/10.18226/21789061.v9i3p356>
- Folgado, J. R. (2017). Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España. *Dialnet*, 3(1), 93-109.
<https://doi.org/2386-8570>
- Hernández-Mogollón4, J. A.-F.-S.-C. (2017). PRODUCTOS GASTRONÓMICOS CON IDENTIDAD Y DESARROLLO DEL DESTINO TURÍSTICO. UN ESTUDIO

SOBRE RUTAS DEL QUESO EN ESPAÑA . *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 93-109.

Rebutty, C. (21 de 02 de 2019). *Repositorio digital de la Universidad de Guayaquil*.
Obtenido de Repositorio digital de la Universidad de Guayaquil:
[http://repositorio.ug.edu.ec/browse?type=author&value=Rebutty+Troncoso%2C+C
arla+Rebeca](http://repositorio.ug.edu.ec/browse?type=author&value=Rebutty+Troncoso%2C+Carla+Rebeca)

Rodrigues Marins, S., Feder Mayer, V., & Fratucci, A. C. (2015). IMPACTOS
PERCIBIDOS DEL TURISMO Un estudio comparativo con residentes y
trabajadores del sector en Rio de Janeiro -Brasil. *Estudios y Perspectivas en Turismo*,
24(1), 115-134. <https://doi.org/0327-5841>

ANEXO 1

ENTREVISTA A PROPIETARIOS DE RESTAURANTES, REPRESENTANTE DE LA CAMARA DE TURISMO Y DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO, BABAHOYO 2023

Entrevistado: _____

Entrevistador: _____

Fecha: _____ **Cantón Babahoyo**

- 1.- ¿Cuál es la opinión que tiene sobre la feria gastronómica de la casa de Olmedo?

- 2.- ¿Cuáles son los principales elementos para llevar a cabo una feria gastronómica?

3. ¿Qué tan relevante considera usted debe ser la participación de los emprendedores de la gastronomía local, en estos eventos gastronómica?

- 4.- ¿Qué actividades considera más apropiadas para promover ejecución de las ferias gastronómicas?

5.- ¿Existe una coordinación permanente entre el sector turístico y la entidad gubernamental del Cantón Babahoyo, para promover este tipo de eventos u otros que promuevan el desarrollo turístico?

ANEXO 2

ENCUESTA DIRIGIDA A LA POBLACION

Esta encuesta tiene por finalidad medir el impacto que ha dejado en la población la ejecución de la feria gastronómica en la casa de Olmedo, durante el mes de septiembre del año 2022.

Sexo:

Edad:

Lugar de residencia

La presente encuesta tiene por finalidad conocer el impacto turístico que ha generado la feria gastronómica de la casa de Olmedo, se solicita que conteste de forma espontánea.

1.- ¿Conoce usted qué es una feria gastronómica?

Respuesta: SI NO

2.- ¿Usted tuvo conocimiento que en la Casa de Olmedo se llevó a cabo una feria gastronómica?

Respuesta: SI NO



3.- ¿Cree usted que promocionando este tipo de eventos ayudara al sector turístico del cantón?

Respuesta: SI NO

4.- ¿Está de acuerdo que se lleven a efecto ferias gastronómicas en la Casa de Olmedo?

Respuesta: SI NO

5.- ¿Cree usted que esta feria gastronómica de la Casa de Olmedo, favorece a la económica de los emprendedores y del cantón?

Respuesta: SI NO

6.- ¿Usted participaría en futuras ferias organizadas en la casa de Olmedo?

Respuesta: SI NO

7.- ¿Cree que es positivo generar este tipo de ferias gastronómicas en la casa de Olmedo, considerando que es un referente histórico?

Respuesta: SI NO

8.- ¿Cree usted que falta difusión y promoción de las ferias gastronómicas a través de las redes sociales?

Respuesta: SI NO

ANEXO 3

GRÁFICA DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

Gráfico 1

Sexo:

47 respuestas

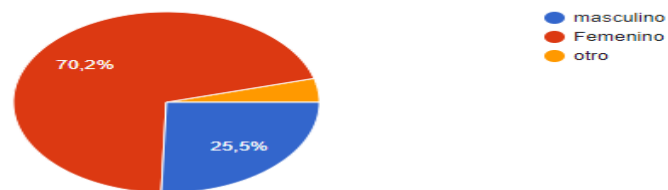


Gráfico 2

Edad

46 respuestas

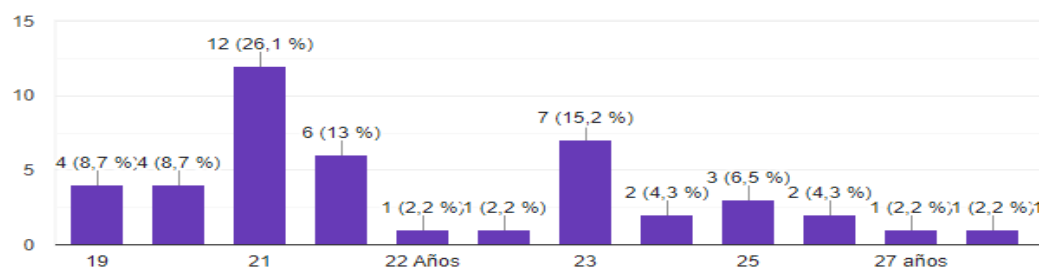


Grafico 3

Lugar de residencia

45 respuestas

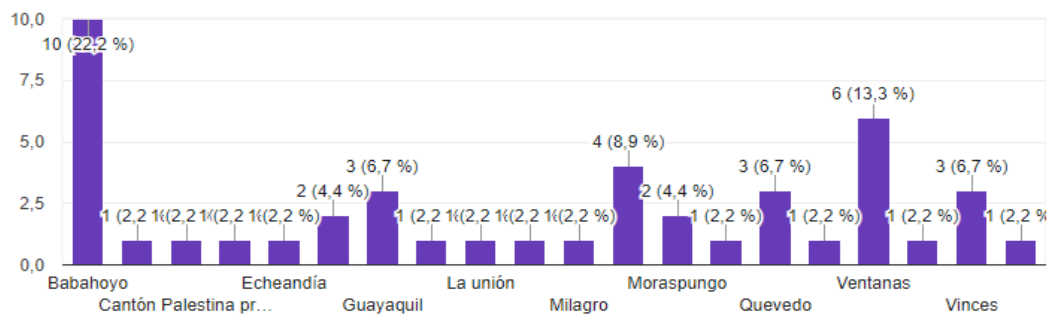


Grafico 4

¿Conoce usted qué es una feria gastronómica?

62 respuestas

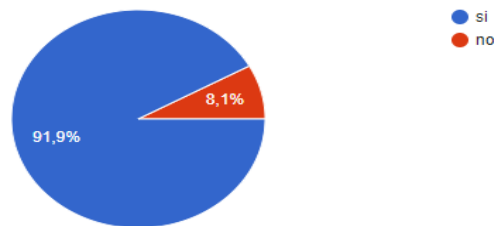


Grafico 5

¿Usted tuvo conocimiento que en la Casa de Olmedo se llevó a cabo una feria gastronómica?

62 respuestas

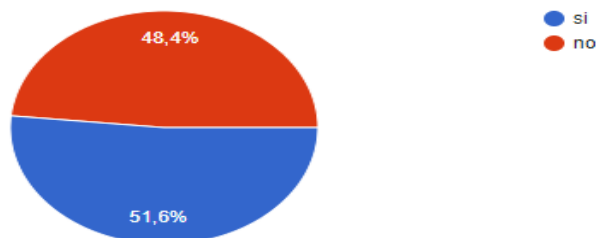


Grafico 6

¿Cree usted que promocionando este tipo de eventos ayudara al sector turístico del cantón?

62 respuestas

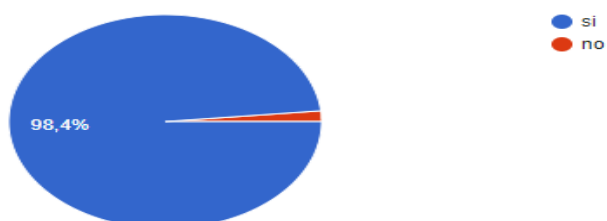


Gráfico 7

¿Cree usted que esta feria gastronómica de la Casa de Olmedo, favorece a la económica de los emprendedores y del cantón?

62 respuestas

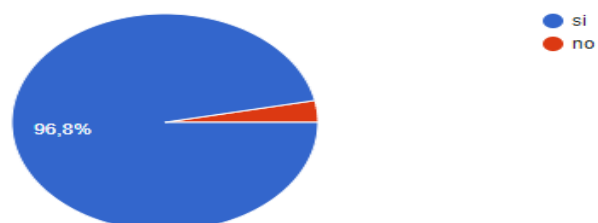


Gráfico 8

¿Usted participaría en futuras ferias organizadas en la casa de Olmedo?

62 respuestas

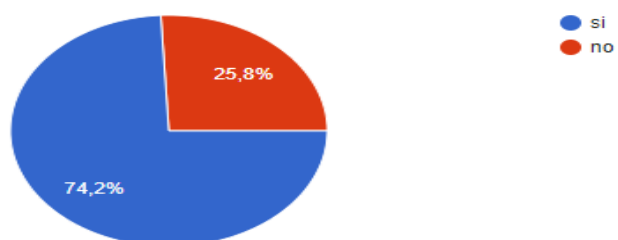


Grafico 9

¿Cree que es positivo generar este tipo de ferias gastronómicas en la casa de Olmedo, considerando que es un referente histórico?

62 respuestas

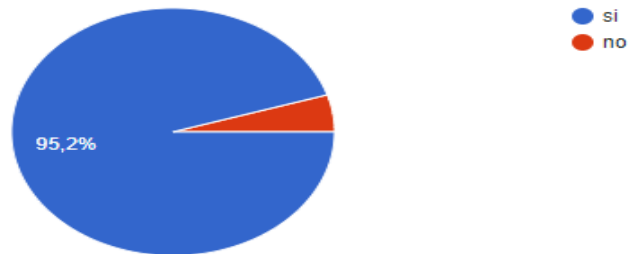
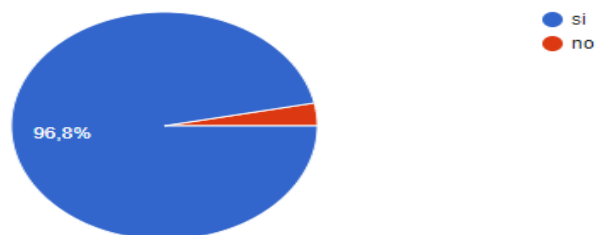


Grafico 10

¿Cree usted que falta difusión y promoción de las ferias gastronómicas a través de las redes sociales?

62 respuestas



ANEXO 4

FOTOS DE ENTREVISTAS



