



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



FICHA DE REGISTRO

N.- de cedula 1208789069-0

Apellidos y nombres: Pérez Coello Orbis Joel

Carrera: Hotelería y Turismo

Fecha de sustentación: 08/05/2023

Correo electrónico: joelcoello1999@gmail.com

Número de teléfono: 981550792



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



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

TEMA:

ESPACIO CULTURAL GASTRONOMICO Y SU INCIDENCIA EN EL
LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE 8, 12 Y 14
EN EL CANTON MOCACHE AÑO 2022.

AUTOR:.

ORBIS JOEL PEREZ COELLO

TUTORA:

DRA. RUMANIA ALEXANDRA TORRES NAVARRETE PH.D.

QUEVEDO – ECUADOR

2022



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



DEDICATORIA

En primer lugar, dedico este proyecto a Dios que con su misericordia he podido llegar hasta donde he llegado, tomando en cuenta que me ha regalado una familia grandiosa y unida para cualquier situación, en segundo lugar, va dedicado para mis padres que de cualquier u otra forma ha intentado ayudarme en lo que han podido por el cual mi esfuerzo y voluntad para la culminación de la carrera será como una recompensa de la ayuda brindada. Dedicado también a mi abuela que me ha servido de apoyo cuando mis padres no han podido y siempre ha estado para mi aportando en lo poco que pueda.

ORBIS JOEL PEREZ COELLO



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



AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi Dios en primer lugar por darme la oportunidad de existir, por darme conocimiento, por brindarme salud y aquella motivación para continuar con mis estudios, también agradezco a la Universidad en general por hacerme parte de ella y poder estudiar mi especialidad, a mis docentes de la prestigiosa institución por la cual me han brindado el mayor conocimiento posible para culminar mi carrera exitosamente, ya que han aportado con su sabiduría y respeto para darnos a conocer todo lo referente a la carrera para así poder formar estudiantes con calidad.

Agradeciendo también a mis compañeros por la cual formaron parte de mi vida estudiantil y personal quienes demostraron poder salir adelante lo cual fue mi motivación para continuar y no quedarme atrás.

Y por último agradezco a mi familia y amigos quienes estuvieron en todo mi trayecto estudiantil los cuales también fueron mi motivación para seguir adelante.

ORBIS JOEL PEREZ COELLO



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



CERTIFICACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL

Yo, **ORBIS JOEL PEREZ COELLO**, portador de la cédula de ciudadanía **1208780690**, en calidad de autor de la Dimensión Práctica del Examen Complexivo De Grado, previo a la Obtención del Título de Licenciado en **HOTELERÍA Y TURISMO**, declaro que soy autor del presente trabajo de investigación, el mismo que es original, auténtico y personal, con el tema:

ESPACIO CULTURAL GASTRONOMICO Y SU INCIDENCIA EN EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE 8, 12 Y 14 EN EL CANTON MOCACHE AÑO 2022.

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

PEREZ COELLO ORBIS JOEL
CI. 1208780690



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



Quevedo, 24 de abril, 2023

**CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL DOCUMENTO
PROBATORIO DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL EXAMEN COMPLEXIVO PREVIA A
LA SUSTENTACIÓN.**

En mi calidad de Tutor del documento probatorio dimensión práctica del examen Complexivo, designado por el Consejo Directivo con Oficio Cir. **035-UIC-FCJSE2022**, con fecha **8 de junio del 2022**, mediante **RESOLUCIÓN POR CONSULTA H.C.D – FAC.CJ.S.E.- 001 -2022**; certifico que EL Sr. **ORBIS JOEL PEREZ COELLO**, ha desarrollado el documento probatorio dimensión práctica del examen Complexivo denominado:

**ESPACIO CULTURAL GASTRONOMICO Y SU INCIDENCIA EN EL LOGRO DE LOS
OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE 8, 12 Y 14 EN EL CANTON
MOCACHE AÑO 2022.**

Aplicando las disposiciones institucionales, metodológicas y técnicas, que regulan esta actividad académica, por lo que autorizo al egresado, reproduzca el documento definitivo del documento probatorio dimensión práctica del examen Complexivo y lo entregue a la coordinación de la carrera de la Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación y se proceda a conformar la comisión de especialistas de sustentación designado para la defensa del mismo.

Rumania Alexandra Torres Navarrete, PhD

DOCENTE DE LA FCJSE



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



RESUMEN

El presente documento muestra el análisis respectivo del espacio cultural gastronómico del cantón Mocache y su incidencia en el logro de los objetivos del desarrollo sostenible; en consecuencia, este permite mostrar las debilidades y oportunidades expuestas en el sitio.

Complementariamente, la presente investigación dirigió su atención principalmente en desarrollo sostenible del cantón Mocache donde se da a conocer la labor realizada para obtener una mejora referente a la concientización de los seres humanos de como cuidar nuestro medio ambiente enfocada hacia la visión principal que es el espacio cultural gastronómico del cantón Mocache y su incidencia en cuanto al desarrollo de los objetivos 8, 12 y 14 del desarrollo sostenible. En tal contexto, el objetivo principal del presente trabajo fue presentar el espacio cultural gastronómico del cantón Mocache en función de su desarrollo sostenible.

Palabras claves:

Espacio cultural – Desarrollo sostenible – Medio ambiente



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



ABSTRACT

This document shows the respective analysis of the gastronomic cultural space of the Mocache canton and its incidence in the achievement of the objectives of sustainable development; consequently, it allows to show the weaknesses and opportunities exposed on the site.

Complementarily, the present investigation directed its attention mainly to the sustainable development of the Mocache canton where the work carried out to obtain an improvement regarding the awareness of human beings on how to care for our environment is disclosed, focused on the main vision that is space. gastronomic culture of the Mocache canton and its incidence in terms of the development of the 8, 12, and 14 objectives of sustainable development. In this context, the main objective of this work was to present the gastronomic cultural space of the Mocache canton based on its sustainable development.

Key words:

Cultural space – Sustainable development – Environment



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



RESULTADO DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN



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



Quevedo, 21 de marzo 2023

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

En mi calidad de Tutor del documento probatorio dimensión práctica del examen Complexivo el Sr. **ORBIS JOEL PEREZ COELLO**, cuyo tema es: **ESPACIO CULTURAL GASTRONOMICO Y SU INCIDENCIA EN EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE 8, 12 Y 14 EN EL CANTON MOCACHE AÑO 2022.**

certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio, obteniendo como porcentaje de similitud de **12%**, resultados que evidenciaron las fuentes principales y secundarias que se deben considerar para ser citadas y referenciadas de acuerdo a las normas de redacción adoptadas por la institución.

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

Se adjunta el informe del sistema Antiplagio, como evidencia del porcentaje indicado

Rumana Alexandra Torres Navarrete, PhD

DOCENTE DE LA FCJSE

ÍNDICE

DEDICATORIA	3
AGRADECIMIENTO	4
RESUMEN	7
ABSTRACT.....	8
RESULTADO DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN	9
CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO....	10
ÍNDICE	11
ÍNDICE DE FIGURAS	12
ÍNDICE DE TABLAS	12
ÍNDICE DE GRAFICOS	12
INTRODUCCIÓN.....	14
CAPÍTULO I	15
DESARROLLO	15
1.1. Definición del tema caso de estudio.....	15
1.2. Planteamiento del problema	15
1.2.1. Formulación del planteamiento	15
1.3. Justificación	16
1.4. Objetivo General	16
1.4.1. Objetivo Especifico	16
1.5. Fundamentación teórica.....	16
1.5.1. Desarrollo sostenible	16
1.5.1.1 Enfoque normativo del desarrollo sostenible.....	17
1.5.1.2 Sostenibilidad del sistema socioecológico total.	17
1.5.2. Plan de desarrollo sostenible.....	18
1.5.3. Cultura.....	19
1.5.4. Entorno cultural.....	19
1.5.5. Gastronomía	19
La cultura y sus paisajes gastronómicos	20
1.5.6. Cantón Mocache.....	21
Calendario de fiestas y eventos.....	21
1.3. Técnicas aplicadas para la recolección de la información.....	23

	12
1.3.1. Localización	23
1.6. Materiales y métodos de la investigación	24
1.6.1. Metodología de la investigación	24
1.6.2. Tipos De Investigación	24
CAPITULO II. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	26
CONCLUSIONES	32
RECOMENDACIONES	33
LITERATURA CITADA.....	34
ANEXOS	35
Anexo 1. Encuesta	35
Anexo 2. Evidencia fotográfica	36

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación de Mocache en la provincia de los Ríos.	23
--	----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Escala hedónica de cinco puntos	24
--	----

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfica 1. Porcentajes con respecto al cumplimiento del objetivo 8 del programa de desarrollo sostenible.....	28
Gráfica 2. Porcentajes con respecto al cumplimiento del objetivo 12 del programa de desarrollo sostenible.....	29
Gráfica 3. Porcentajes con respecto al cumplimiento del objetivo 14 del programa de desarrollo sostenible.....	29

INTRODUCCIÓN

La gastronomía cultural en la última década ha sido considerada como la disciplina cuyo objetivo principal es crear una correlación entre el ser humano y su medio de vida tanto en el aspecto de recepción de recursos alimenticios como en los aspectos de tipo social y cultural que interceden en la relación que cada colectividad instituye con su gastronomía (Fusté-Forné, 2016). En tal panorama, el presente trabajo de investigación se basa en una propuesta gastronómica cultural para el crecimiento turístico del cantón Mocache.

En consecuencia, podemos evidenciar que la rama del Turismo Gastronómico y Sostenible es la responsable de crear una aportación de tipo cultural a una localidad o comunidad, enfatizando principalmente sus campañas en factores como la historia, festividades, atractivos naturales, artificiales, ferias y potencial gastronómico, para así potencializarlo como posible destino turístico (Fuste-Forne, 2016). Mocache, al ser un cantón que dispone de innumerables riquezas, es fuente de estudio para el desarrollo de este tipo de investigación.

Finalmente, el Cantón Mocache es reconocido principalmente por su gran cantidad de costumbres y tradiciones cuya importancia radica en la calidad de estas en el turismo cultural del Ecuador. En esta línea, el presente trabajo tiene a bien como propósito principal el cumplimiento de fortalecer Al cantón Mocache como espacio cultural gastronómico y su incidencia el desarrollo sostenible, considerando las necesidades que este posee, desde el factor social hasta el económico.

CAPÍTULO I

DESARROLLO

1.1. Definición del tema caso de estudio

Logro de los objetivos del desarrollo sostenible 8, 12 y 14 en el Cantón Mocache como espacio cultural gastronómico, en el año 2022.

1.2. Planteamiento del problema

El turismo ha sido uno de los sectores con mayor crecimiento antes y después del proceso pandémico vivido a nivel mundial, según las estadísticas oficiales hasta el 2019 conformaba el 10.4 % del Producto Interno Bruto Mundial, lo que ocasionaba el desarrollo de al menos 319 millones de empleos en todo el mundo.

Por otro lado, específicamente en el Ecuador, el Cantón Mocache es considerado como uno de los trece cantones que conforman la provincia ecuatoriana de los Ríos y este es reconocido principalmente por su pluriculturalidad. En este sentido, es evidente que existe una alta necesidad por continuar el progreso de actividades de carácter gastronómico que sin duda potencializara el factor turístico de la región (Navarrete et al., 2018) y del país.

En consecuencia, existe actualmente una remarcación con respecto a la aplicación y desarrollo efectivo del Plan de desarrollo sostenible en los objetivos 8,12 y 14 respectivamente.

1.2.1. Formulación del planteamiento

¿Se a logrado el cumplimiento de los objetivos del desarrollo sostenible 8, 12 y 14 en el Cantón Mocache como espacio cultural gastronómico, en el año 2022?.

1.3. Justificación

El turismo ha sido y sigue siendo un sector de futuro con cambios y logros continuos. A pesar de que la pandemia frenó su avance, todas las previsiones lo sitúan creciendo muy por encima de la media. En tal panorama, la creciente globalización y las nuevas tecnologías nos han acercado mucho más a todos los ciudadanos del mundo (Valdes et al., 2021).

La transformación del turismo ha llevado a que la sostenibilidad sea uno de los ejes o pilares principales para sostener este crecimiento. En esta misma línea, resulta entonces de vital relevancia realizar un Realizar un análisis sobre el cumplimiento de los objetivos 8, 12 y 14 del desarrollo sostenible en el Cantón Mocache como espacio cultural gastronómico, en el año 2022.

1.4. Objetivo General

- Realizar el análisis del cumplimiento de los objetivos 8, 12 y 14 para el desarrollo sostenible en el Cantón Mocache como espacio cultural gastronómico, en el año 2022.

1.4.1. Objetivo Especifico

- Caracterizar los espacios gastronómicos del desarrollo sostenible del cantón Mocache.
- Determinar el cumplimiento de los objetivos 8, 12 y 14 del desarrollo sostenible en el Cantón Mocache como espacio cultural gastronómico, en el año 2022

1.5. Fundamentación teórica

1.5.1. Desarrollo sostenible

Denominado también como desarrollo sustentable, se define como el “desarrollo que satisface las necesidades de la generación presente, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras, para satisfacer sus propias necesidades” (Ramírez et al., 2004).

Complementariamente a lo anterior, el desarrollo sostenible se correlaciona con tres pilares específicos: la economía, el medio ambiente y la sociedad, y su relación esta sin duda cimentada en la existencia de un desarrollo económico y social que a vez propicie una mejora en el medio ambiente a corto, mediano y largo plazo.

En consecuencia, generar un desarrollo sostenible es tan solo un proceso de crecimiento a largo plazo.

1.5.1.1 Enfoque normativo del desarrollo sostenible

El enfoque normativo del desarrollo sostenible tiene como antecedente central el control de la contaminación. La reglamentación formal a través de ordenamientos y normas subordinadas es el enfoque usual para el control de la contaminación y el respaldo ambiental a lo largo de la historia.

El escenario jurídico que aboga esta gran familia de temas relacionados es el derecho ambiental. Las primeras evidencias de como México comenzó su interés por las cuestiones ambientales se muestran en la Ley Federal de la Caza que se publicó el 5 de Enero de 1953. "El objetivo propio, en materia de vida silvestre y su hábitat, es la conservación, protección y el requerimiento de la optimización en su utilización con el fin de lograr y promover la restauración biológica."

1.5.1.2 Sostenibilidad del sistema socioecológico total.

A largo plazo, la única alternativa que tiene sentido es pretender alcanzar la sostenibilidad del sistema socioecológico completo. Las razones que prueban tener en cuenta el sistema como un todo es la existencia de importantes ligaduras entre sociedad y naturaleza.

La sostenibilidad del sistema socioecológico total puede también ser conectable con la idea de "sostenibilidad débil". Ésta hace énfasis con el valor de resguardar procesos ecológicos y bioquímicos que, una vez perdidos, son irrecuperables. Estos procesos y su conjunto asociado de especies, se conocen como capital natural crítico. La sustitución de éste no debería permitirse, pero fuera de ello, capital manufacturado de igual valor puede ocupar el lugar del capital natural. Considerando los argumentos sobre la inconmensurabilidad del capital ecológico y manufacturado, uno de los problemas importantes que se plantea es la elección de criterios para asignar un valor a los activos ecológicos.

1.5.2. Plan de desarrollo sostenible

1.5.2.1. Objetivos del Desarrollo Sostenible

Estos representan una visión integral, sin división alguna y de colaboración conjunta interna y externa a lo largo del mundo. Contiene 169 metas y 231 indicadores. Para los fines argumentativos del presente trabajo se evaluaron tres objetivos principales, los cuales a la letra dicen:

- Objetivo 8: Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos. Adoptar medidas inmediatas y eficaces para erradicar el trabajo forzoso, poner fin a las formas modernas de esclavitud y la trata de seres humanos y asegurar la prohibición y eliminación de las peores formas de trabajo infantil, incluidos el reclutamiento y la utilización de niños soldados, y, a más tardar en 2025, poner fin al trabajo infantil en todas sus formas.
- Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles. pretende cambiar el modelo actual de producción y consumo para conseguir una gestión eficiente de los recursos naturales, poniendo en marcha procesos para evitar la pérdida de alimentos, un uso ecológico de los productos químicos y disminuir la generación de desechos.
- Objetivo 14: Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos. “Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible”, con sus siete metas y tres disposiciones sobre los medios de implementación, plantea un importantísimo conjunto de cuestiones sobre los océanos y los mares.
-
-

1.5.3. Cultura

De acuerdo a lo descrito por Barrera (2013), “La cultura, en su sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad.”. Es evidente entonces, que esta representa una pieza clave en cualquier lugar y en cualquier momento.

1.5.4. Entorno cultural

Al respecto, este se define como “el conjunto de creencias, costumbres y comportamientos que rodean a una persona e influyen en su desarrollo”. En tal panorama, este está constituido por aspectos ideológicos, religiosos, idiomáticos, históricos, estéticos, étnicos, educativos, sociales, entre otros responsables de forma directa de la personalidad y el nivel de identidad del individuo con el mismo (Molano, 2007).

1.5.5. Gastronomía

La gastronomía, es sin duda, un elemento básico para la comunicación cultural, puesto que mediante esta se manifiestan de forma continua las tradiciones de un lugar, mismas que fueron desarrolladas al paso del tiempo y por múltiples generaciones. Conjuntamente a esto, la cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios, siendo en consecuencia vital para el proceso turístico de cualquier lugar.

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios. Así, gastronomía es desarrollo local y también desarrollo turístico. Este artículo explora las relaciones entre estos distintos conceptos, y se muestran ejemplos de cómo el recurso gastronómico es trascendental para la creación de paisajes de índole bien diversa.

Al respecto, y complementariamente a lo anterior, como lo afirmaba Lord Northcliffe “es legítimo considerar la comida como el tema más importante del mundo: es lo que más preocupa a la mayoría de la gente durante la mayor parte de su tiempo” (De la Torre, 2012), por lo que podemos definir entonces, a la gastronomía como un símbolo territorial sobre la producción y consumo de alimentos en su forma natural y procesada que permite un proceso de manifestación cultural con el objetivo de generar un proceso de desarrollo local (Fuste, 2016).

En consecuencia, siendo esta línea podemos afirmar que la gastronomía de cualquier lugar, en este caso del Cantón Mocache, posee un gran potencial para explorar y desarrollar el turismo y la cultura de la misma, relacionándola directamente con su patrimonio y tradiciones culinarias.

La cultura y sus paisajes gastronómicos

El concepto y definición de cultura son amplios. La Real Academia Española (2014) define cultura como el “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.”, a la vez que define la expresión de cultura popular como el “conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo”. Esto es, los paisajes culturales.

Madera de experiencia turística

Una de las relaciones que generan una mayor preocupación en los últimos años es la que se crea entre la gastronomía y el turismo. Particularmente, un ámbito de estudio muy interesante se encuentra en los entornos lejanos. Lo rural, lo tradicional, significa una evocación de la autenticidad, una autenticidad perdida entre la velocidad y voracidad de las urbes que centran los focos mediáticos en el plano internacional. De esta manera, la gastronomía proviene de las actividades del sector primario, y tanto la agricultura como la ganadería y la pesca son las raíces desde donde parten las primeras materias que vienen a configurar el cuadro gastronómico de un lugar o un destino. El granjero o el pescador son los pintores que, con sus cuidadosos trazos, ponen la base de cualquier producto posterior, que se pone a disposición del consumidor. Así lo demuestran también algunos de los ejemplos delineados en la sección anterior.

1.5.6. Cantón Mocache

Mocache es conocida como una tierra de vegetación exuberante, rodeada y regada por el agua de ríos, y paisajes naturales. En consecuencia, este, representa un atractivo turístico importante en todos los rubros. De acuerdo a lo descrito por el Instituto Nacional de Estadística y Censos de Ecuador, en el Censo de Población y de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2021, la población de dicha zona, representa el 5 % del total de la Provincia de Los Ríos; con un ritmo de crecimiento anual de 5 %.

Calendario de fiestas y eventos

Cantonización - 28 de mayo.- entre las actividades que se realizan para conmemorar este evento están los campeonatos deportivos, juegos tradicionales, desfiles cívicos, estudiantiles, programas culturales, periódicos murales y juegos pirotécnicos.

Peleas de gallos - domingos.- es un juego popular típico de la cultura del pueblo montubio y se lo practica no solo en Mocache, sino en toda la provincia y diferentes partes del país. Se lo realiza tanto en fiestas patronales como cívicas y todos los domingos en lugares conocidos como galleras, donde se realizan apuestas.

Rodeo Montubio - 12 de octubre.- en éste evento participan representantes de diversas haciendas y recintos de la zona exponiendo trajes típicos de la identidad montubia. Para los hombres camisa de mangas largas de vistosos colores, su infaltable sombrero de paja toquilla con una cinta, pantalón doblado hasta la pantorrilla, botas de cuero, su machete y pistola en mano. Para las mujeres vestidos largos de colores, sombrero de paja toquilla y zapatos que combinan con el sombrero. En este evento se exponen diversas destrezas como: monta de caballos chúcaros, el lazo con el pie, caracoles de caballos; además se elige a la criolla bonita, entre otras actividades.

Gastronomía de Mocache

Encanutado de boca chico.- es un estofado de pescado en caña tierna o semidura. Dentro de la caña guadúa se coloca el pescado aliñado con cebolla, pimiento, sal, maní y achiote artesanal que es cocido previamente en leña, por un día, hasta obtener una masa de achiote utilizada únicamente en el encanutado. Se hace un tapón con hoja de bijao y se lo cocina al carbón.

Sitios gastronómicos y culturales del cantón.

Isla del deseo en Mocache

La Isla del Deseo forma parte de los tres sectores más visitados de Mocache, junto a la Isla del Encanto y Las Campanas. Se encuentra rodeado por el río Quevedo.

Actividades: Natación | Ecoturismo | Fotografía

El encanutado de bocachico

En el cantón Mocache el encanutado es la especialidad gastronómica.

Actividades: Degustar platos típicos | Fotografía

El Complejo Agroturístico D'Veritas, un lugar para disfrutar en familia.

La historia del Complejo Agroturístico D'Veritas es muy profunda y empieza desde la vida de su gerente: Juan Vera Rojas, un ciudadano mocacheño que de niño lustraba zapatos en el centro y ahora es un empresario exitoso.

Vera es ingeniero agrónomo e hizo este proyecto para venerar las enseñanzas de su madre:

Matilde Rojas. Cuando murió su padre: Alejandro Vera a los 48 años, su madre quedó sola con 14 hijos; siendo una analfabeta tuvo que hacer milagros para salir adelante.

En este lugar ofrecen diferentes tipos de platos típicos de la zona y el cantón además de recrearse con la familia o amigos.

Complejo turístico Emily

El sector en el que opera **complejo turístico "Emily" en Mocache** es complejo turístico. El país donde se encuentra complejo turístico "Emily" en Mocache es Ecuador, mientras que la sede de la empresa está en **Mocache**.

Lugar donde te ofrece recreación, bebidas, comidas típicas, hospedaje y entre otros servicios.

1.3. Técnicas aplicadas para la recolección de la información

1.3.1. Localización

Cantón Mocache, está ubicado en la Provincia de los Ríos, específicamente en la Zona 5 de planificación (Figura 1). Cuenta con 1 parroquia y representa el 7.9 % del territorio total de la provincia con 0.6 mil km².

Actualmente cuenta con 38.4 millones de habitantes, que corresponde al 4.9 % del total de la provincia, de los cuales el 79 % corresponden a la rural y el 52 % son del género masculino.

Con respecto a su actividad principal, predomina con un 75.5 % la correspondiente a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, seguida por el comercio y las actividades de alojamiento y servicio de comidas con 7.5 % y el transporte y almacenamiento con un 2.6% (PDOT, 2021). Con respecto a la participación de la actividad económica, actualmente la principal es la denomina como comercio (60.5 %) seguida por las actividades de alojamiento y servicio de comidas (29 %)



Figura 1. Ubicación de Mocache en la provincia de los Ríos.

1.6. Materiales y métodos de la investigación

1.6.1. Metodología de la investigación

Este es un estudio de diseño no experimental de tipo transversal mediante investigación de tipo exploratoria, su finalidad principal es la determinación del cumplimiento de los objetivos 8, 12 y 14 del desarrollo sostenible en el Cantón Mocache como espacio cultural gastronómico, en el año 2022.

Al respecto, para la interpretación oportuna de información se aplicación encuestas a muestra previamente seleccionada en función de parámetros en común con la línea de investigación.

En general fueron evaluados tres rubros: integrantes de la institución académica, trabajadores gubernamentales y servidores públicos y personas responsables del sector turístico del cantón. Para la aplicación de las mismas se aplicó una escala hedónica de 5 puntos. Dicha escala recoge una lista de términos relacionados con el agrado o no del producto por parte del consumidor, en este caso de los tres rubros mencionados y se representa de la siguiente forma:

Tabla 1. Escala hedónica de cinco puntos

Puntaje	Nivel
5	Alto
4	Medianamente alto
3	Neutro
2	Medianamente bajo
1	Bajo

1.6.2. Tipos De Investigación

La investigación se realizó mediante un enfoque cuantitativo con un paradigma deductivo.

1.6.2.1. Investigación documental.

El método utilizado para el desarrollo de este apartado del documento fue la revisión sistemática, la cual se entiende como resúmenes claros y estructurados de la información disponible orientada a responder una pregunta en concreto (Alban et al., 2020). La revisión sistemática está considerada una evidencia de alto nivel en el campo científico, en tanto permite generar conocimiento a partir de la concentración, revisión y estudio de artículos de investigación y otras fuentes científicas.

Asimismo, la técnica empleada es la revisión bibliográfica y documental, a través de la cual es posible identificar, reunir, clasificar y analizar recursos académicos, como pueden ser artículos de investigación, documentos oficiales publicados por instituciones internacionales y nacionales, análisis o estudios de reflexión, entre otros. Esta técnica también hace posible que pueda construirse una descripción a detalle sobre un tema mediante hacer un rastreo de toda la producción científica sobre el mismo, establecer tiempos de mayor generación de esta y cómo se han abordado.

1.6.2.2.Método deductivo

Tamayo (2008), define al “método deductivo como el grupo de reglas y procesos, con cuya ayuda es posible deducir conclusiones finales a partir de unos enunciados supuestos llamados premisas, si de una hipótesis se sigue una consecuencia y esa hipótesis se da, entonces, necesariamente, se da la consecuencia”.

1.6.2.3. Técnicas

Como técnica de desarrollo de la presente se utilizó la encuesta, la cual consiste en un sistema de preguntas que tiene como finalidad obtener datos para una investigación (Pardinas, 1991).

CAPITULO II. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Restaurante “El Negro Stiwar”

Ubicación: Vía a Mocache-San Carlos

Coordenadas: -1,184434, -79,434062

Tipo de establecimiento: Restaurante

Finalidad: Expendio de platos tradicionales de la zona

Platos típicos representativos del establecimiento: Caldo de gallina criolla, seco de gallina, pollo al jugo, bolones.



Restobar: “El Astillero”

Ubicación: Av. Malecón y 16 de julio

Coordenadas: -1,185367, - 79,502255

Tipo de establecimiento: Restobar

Finalidad: Expendio de piqueos

Platos típicos representativos del establecimiento: Hamburguesas, papas con Nuggets, batidos.



Restaurante: “Divino Niño”

Ubicación: Calle primera y 28 de Mayo

Coordenadas: -1,187980, - 79,504649

Tipo de establecimiento: Restaurante

Finalidad: Expendio de platos tradicionales de la zona

Platos típicos representativos del establecimiento: Caldo de gallina criolla, seco de gallina.

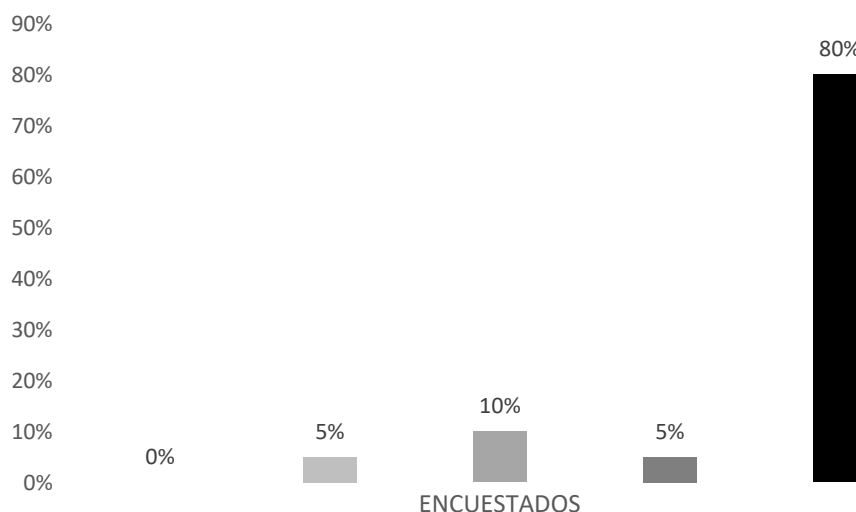


Restaurante: “Don Poka”**Ubicación:** Av. 28 de Mayo diagonal a la funerario “Bravo”**Coordenadas:** -1,188253, - 79,88253**Tipo de establecimiento:** Comedor**Finalidad:** Expendio de platos tradicionales de la zona**Platos típicos representativos del establecimiento:** Bolones, arroz con pollo asado, chuleta, batidos.**Restaurante: “El Redondel”****Ubicación:** Av. Raúl Triviño**Coordenadas:** -1,187157, - 79,510553**Tipo de establecimiento:** Comedor**Finalidad:** Expendio de platos tradicionales de la zona**Platos típicos representativos del establecimiento:** Seco de gallina, Chanfaina, Bistec de hígado.

Los resultados de la presente investigación se establecieron en función de la encuesta aplicada a los tres rubros previamente mencionados de la zona evaluada. En tal contexto, la Grafica 1, muestra la respuesta obtenida por estos de acuerdo al cumplimiento oportuno del objetivo 8; Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos del plan de desarrollo sostenible. Como se aprecia, el 80 % de los entrevistados menciona que considera que hay un aumento considerable con respecto a dicho crecimiento, lo cual sin duda es un factor clave para el desempeño efectivo y eficiente del área de gastronomía y turismo de la zona. Por el contrario, valores menores (5 %) se ven ejemplificados con respecto a que observan el mínimo crecimiento.

Pregunta 1. ¿Considera usted que se ha dado cumplimiento al objetivo 8 del programa de desarrollo sostenible que a la letra indica: Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos?

Gráfica 1. Porcentajes con respecto al cumplimiento del objetivo 8 del programa de desarrollo sostenible.



Fuente: Elaboración propia.

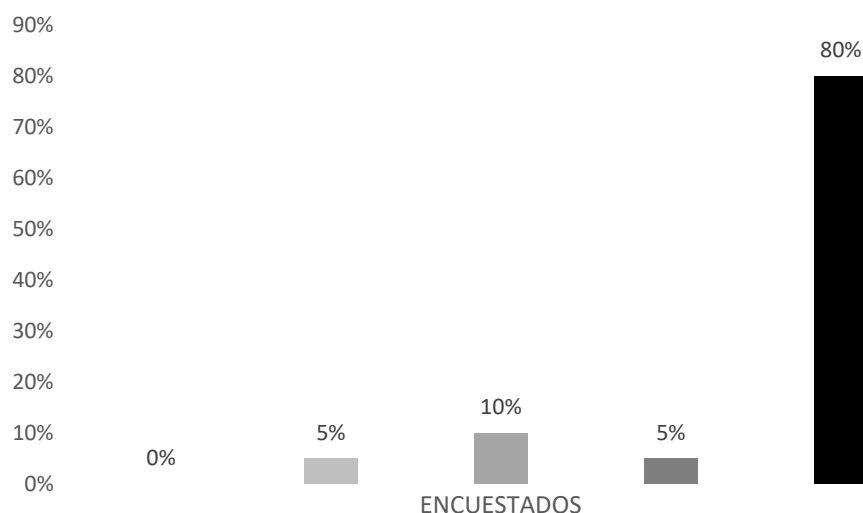
Complementariamente, a lo anterior, los integrantes la comunidad, describen que respecto al objetivo 12 este se ha logrado positivamente, puesto que el programa de desarrollo sostenible al tener un nivel de carácter seguro y confiable, logra el cumplimiento del objetivo.

Adicionalmente, a lo anterior, las respuestas obtenidas en el desarrollo de esta pregunta nos permiten destacar la trascendencia que tienen la gastronomía en el proceso turístico y por consecuencia en la generación de productos sostenibles con respecto al desarrollo sostenible.

Con respecto al porcentaje de encuestados (Gráfica 2), el 80 % menciono que existe un cumplimiento de dicho objetivo al menos del 80 % , mientras el que el 10 % lo ha hecho solo de forma neutra, es decir, no se ha presentado una mejora en los últimos meses.

Pregunta 2. ¿Considera usted que se ha dado cumplimiento al objetivo 12 del programa de desarrollo sostenible que a la letra indica: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles?.

Gráfica 2. Porcentajes con respecto al cumplimiento del objetivo 12 del programa de desarrollo sostenible.

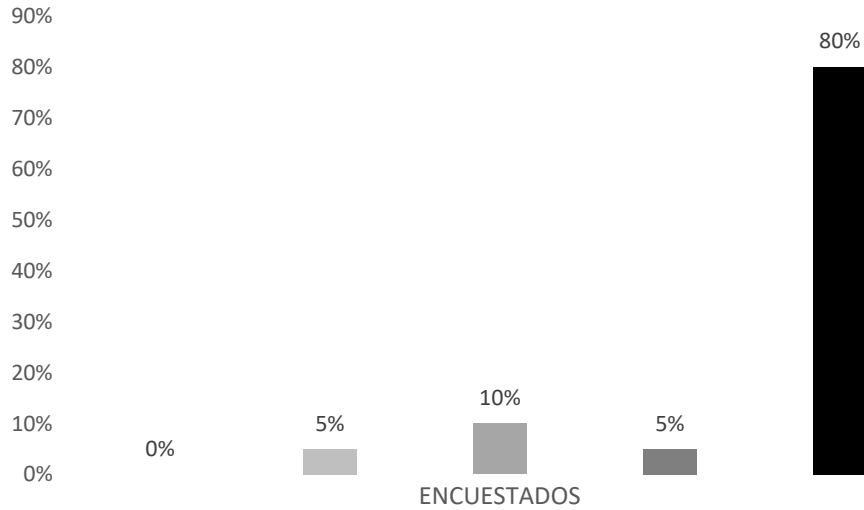


Fuente: Elaboración propia.

Con respecto al cumplimiento de Objetivo 14: Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos, la Gráfica 3 menciona el cumplimiento y la pertinencia actual de desarrollo del mismo en el Cantón Mocache. Cabe resaltar, que en su totalidad todas las enfermeras concordaron que este solo se ha cumplido en un nivel alto en un 80 %, y mencionan que esta deficiencia se debe claramente a que si bien es cierto que la gastronomía del lugar propicia el turismo, también es cierto que aumentan el número de residuos y desechos generados por los locales y por los visitantes.

Pregunta 3. ¿Considera usted que se ha dado cumplimiento al objetivo 14 del programa de desarrollo sostenible que a la letra indica: Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos?

Gráfica 3. Porcentajes con respecto al cumplimiento del objetivo 14 del programa de desarrollo sostenible.



Fuente: Elaboración propia.

Situaciones detectadas

De acuerdo a las investigaciones aplicadas en el presente trabajo, se recabo información continua en la que se manifiesta que los centros gastronómicos poseen pequeñas irregularidades en cuanto a los objetivos del desarrollo sostenible afectando al progreso de un buen servicio y a la pérdida de sus clientes.

Muchos centros gastronómicos realzan su economía en cuanto a sus servicios ofrecidos, pero teniendo inconvenientes en lo antes ya mencionado provocan un diminuto desbalance pero a largo plazo puede ocasionar lesiones financieras.

Soluciones planteadas

Dentro de la investigación se pudo evidenciar que los clientes daban sus sugerencias en cuanto a las mejoras que se deben a hacer, ellos creían que los servicios podían ser muy buenos pero el lugar donde se lo prestaba tenía ciertas anormalidades.

Pocos de los problemas que supieron manifestar y que al momento de hacer el estudio se pudo observar la tregua de la inseguridad, ya que tomándolo por el lado de los clientes fijos este es uno de los servicios más importantes.

CONCLUSIONES

La presente investigación muestra de forma integral la evaluación de acuerdo a tres rubros integrantes de la institución académica, trabajadores gubernamentales y servidores públicos y personas responsables del sector turístico del cantón.

Con respecto a el objetivo 8 de este plan, los encuestados afirman que la gastronomía cultural de la zona tiene un impacto directo académica sobre este y por consecuencia sobre el sector turístico del cantón.

El plan de desarrollo sostenible en lo que corresponde al objetivo 12, afirma su cumplimiento paulatinamente en un 90 %, sin embargo, deja evidencia de que se considera permisible el hecho de continuar con esa línea de trabajo para así lograr mejoras sustanciales en el cantón evaluado.

En lo que respecta al objetivo 14, este al igual que los anteriores se ha visto favorecido, dado que se a presentado un alto nivel de cumplimiento, sin embargo, se considera oportuno el desarrollo de áreas que permitan conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos.

Consecutivamente, la aplicación eficiente del programa de desarrollo sostenible en cualquiera de sus objetivos resulta ser una base para la mejora de las actividades económicas específicamente en el área gastronómica dentro del cantón, que sin duda mejora el estándar económico, social y cultural de este y presentara a su vez, una propuesta de mayor atracción turística para los aledaños y los turistas extranjeros.

Finalmente, cabe recalcar que se debe potencializar la participación del gobierno local, pues este es pieza fundamental para la mejora en las actividades turísticas.

RECOMENDACIONES

Para que exista un nuevo cambio en cuanto al cumplimiento con el desarrollo de los objetivos 8,12 y 14, se necesita un método estratégico donde se de a notar nuevos tipos de servicios alimenticios y culturales para que los usuarios, clientes o turistas, disfruten más del lugar y del cantón. También se necesita analizar diferentes aspectos en cuanto a las debilidades o problemas que existen por la cual hace que no exista un avance en el desarrollo de las actividades económicas, por medio de esto se puede dar oportunidad al incentivo de las actividades y dando a conocer una nueva o mejor visión, generando la reactivación económica y así alcanzar el logro de los objetivos.

LITERATURA CITADA

- Alban, G. P. G., Arguello, A. E. V., & Molina, N. E. C. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3), 163-173.
- Barrera, R. B. (2013). El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. *Revista de claseshistoria*, (2), 2.
- De la torre, G. M. V., Morales-Fernández, E. J., & Naranjo, L. M. P. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, (8), 78-87.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16.
- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista opera*, (7), 69-84.
- Navarrete, E. D. T., Peña, G. P., Menéndez, M. M., Laíño, A. R. S., Rodríguez, G. M., Vaca, C. M., & Burgos, J. C. V. (2015). Financiamiento del cultivo de maíz en el cantón Mocache-Ecuador. *UEA| Revista Amazónica Ciencia y Tecnología (RACYT)*, 4(3), 270-300.
- Navarro, R. F., & Romero, C. A. R. (2012). Una interpretación del concepto de gestión del conocimiento de Nonaka y Takeuchi usando la ficción literaria. *Apuntes del CENES*, 31(54), 227-260.
- Pardinas, Felipe: (1991). *Metodología y Técnicas de Investigación en Ciencias Sociales*. 32a. Edición. Editorial Siglo XXI, Bogotá.
- Ramírez Treviño, A., Sánchez Núñez, J. M., & García Camacho, A. (2003). El desarrollo sustentable: interpretación y análisis. *Revista del Centro de Investigación*. 6 (21), 55-59.
- Tamayo, M. (2008). *El proceso de la investigación científica*. Editorial Limusa.
- Valdés, Z. M., Macías, N. P., & Bravo, L. L. (2021). Turismo comunitario en Ecuador: Apuntes en tiempos de pandemia. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, 27(1), 265-277.

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta



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



Nombre del entrevistado:	Escala hedónica				
Pregunta	1	2	3	4	5
¿Consideras tú que se ha dado cumplimiento al objetivo 8 del programa de desarrollo sostenible que a la letra indica: Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos?.					
¿Consideras tú que se ha dado cumplimiento al objetivo 12 del programa de desarrollo sostenible que a la letra indica: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles?.					
¿Consideras tú que se ha dado cumplimiento al objetivo 14 del programa de desarrollo sostenible que a la letra indica: Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos.?					

Componente 1. Impacto social en el sector gastronómico y turístico

Anexo 2. Evidencia fotográfica



