



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

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

TEMA:

HUECAS GASTRONÓMICAS DE LA CIUDAD DE BABAHOYO Y SU APORTE
AL DESARROLLO TURÍSTICO

AUTORA:

HERVAS CEDEÑO MARIUXI DEL ROCIO

TUTOR:

MSC. ASTUDILLO MORÁN RONALD ROBERTO

BABAHOYO-ECUADOR

2023-2024

DEDICATORIA

En primer lugar, este logro se lo dedico a Dios por darme la oportunidad de realizar este sueño, y a todos los docentes por brindarme su guía y fortaleza en cada momento. También a mi familia, que ha sido mi mayor apoyo y motivación. A mis hijos, mis padres, mis abuelos, mi esposo, mi tío Ángel y mi tía Narcisa, les dedico este logro con todo mi amor. Asimismo, a todos mis compañeros del curso. Sin su ayuda y consejo, no lo habría logrado. Gracias por compartir conmigo esta experiencia tan enriquecedora y gratificante.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, que es mi fortaleza quien me dio inteligencia, vida, salud y sabiduría día a día, a mis docentes que estuvieron en este proceso de inicio a fin impartiendo sus conocimientos con nosotros y a mi familia, mi Madre Judith y mi Abuelita María y a mi esposo Aaron que estuvo en cada momento apoyándome y que no me puso obstáculo y a mis hijos Jaylin, Jael, Jostyn y Arellys quienes son mi motor que me impulsan a seguir adelante cumpliendo mis sueños.

RESUMEN

El presente estudio de caso está direccionado en las huecas gastronómicas de la ciudad de Babahoyo y su aporte al desarrollo turístico, el turismo atrae a muchas personas y que va de la mano con el desarrollo en la ciudad. La metodología que se utilizó es la exploratoria y explicativa. Además, se detectaron una gran variedad de huecas vigentes en la ciudad de Babahoyo, en el cual se escogió 9 como muestra para llevar a cabo la investigación, se utilizó como instrumento las fichas técnicas dirigidas a cada propietario para recopilar la información. Con el objetivo de Determinar el aporte de las huecas en el desarrollo gastronómico de la ciudad de Babahoyo. Se evidenció un total de 20 huecas, las más antiguas, como Salas y Sandwiches Don Panchito, mantienen una fuerte reputación entre los habitantes locales y los turistas, lo que sugiere que la tradición y la calidad son factores importantes para el éxito a largo plazo en el negocio gastronómico. Por esta razón, se sugiere regularizar los permisos turísticos de los establecimientos para fortalecer su credibilidad y garantizar estándares de calidad para todos los turistas que visiten la ciudad de Babahoyo y en especial cada uno de estos lugares.

Palabras claves: Huecas Gastronómicas, Desarrollo, Tradición, Calidad.

ABSTRACT

The present case study is directed at the gastronomic hollows of the city of Babahoyo and its contribution to tourism development, tourism attracts many people and goes hand in hand with development in the city. The methodology used is exploratory and explanatory. In addition, a wide variety of current holes are detected in the city of Babahoyo, in which 9 were chosen as a sample to carry out the investigation, the technical sheets addressed to each owner were used as an instrument to collect the information. With the objective of determining the contribution of the hollows in the gastronomic development of the city of Babahoyo. A total of 20 hollows are evident, the oldest, such as Salas and Sanduches Don Panchito, maintaining a strong reputation among locals and tourists, suggesting that tradition and quality are important factors for long-term success in the gastronomic business. For this reason, it is suggested to regularize the tourist permits of the establishments to strengthen their credibility and guarantee quality standards for all tourists who visit the city of Babahoyo and especially each of these places.

Keywords: Gastronomic Hollows, Development, Tradition, Quality.

ÍNDICE

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
RESUMEN.....	IV
ABSTRACT	V
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
JUSTIFICACION	3
<i>OBJETIVOS DE ESTUDIO.....</i>	<i>4</i>
<i>OBJETIVO GENERAL.....</i>	<i>4</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN.....	5
MARCO CONCEPTUAL	6
HUECAS	6
GASTRONOMÍA.....	6
GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	7
PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....	8
TURISMO GASTRONÓMICO.....	9
LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA	10
RUTAS GASTRONÓMICAS	11
VARIANTES DEL TURISMO CULTURAL EN BABAHOYO.....	11
PUBLICIDAD.....	13
IMPORTANCIA DE LA ESTRATEGIA DE LA PUBLICIDAD	13
MARCO METODOLÓGICO.....	15

RESULTADOS.....	16
DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	19
CONCLUSIONES.....	21
RECOMENDACIONES.....	22
REFERENCIAS.....	23
ANEXOS.....	24
PREGUNTAS DIRIGIDAS A LOS VISITANTES DE BABAHOYO.....	25
FICHA 1. HUECA JUGO SALAS.....	26
FICHA 2. HUECA SALCHICHA BARCELONA.....	27
FICHA 3. HUECA GUATITA ÍDOLO COMELÓN.....	28
FICHA 4. HUECA AYAMPACOS DEL BYPASS.....	30
FICHA 5. HUECA SANDUCHES DON PANCHITO.....	31
FICHA 6. HUECA ENCEBOLLADOS DOÑA VIOLETA.....	32
FICHA 7. CEVICHE DE LA MALECÓN.....	33
FICHA 8. HUECA TORTILLAS DE LAS MALCRIADAS.....	34
FICHA 9. HUECA EMPANADAS DOÑA ANGELITA.....	35
FICHA 10. HUECA LA AMBATEÑITA.....	36
PLATOS TÍPICOS DE LA HUECAS DE BABAHOYO.....	37
LISTADO DE HUECAS GASTRONÓMICAS DE BABAHOYO.....	39

CONTEXTUALIZACION

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La ciudad de Babahoyo surge a raíz de una era colonial rodeada por áreas fluviales, siendo la más importante la unión de intercambio comercial entre guayaquil con Babahoyo y Quito, esta ciudad era conocida como “El Desembarcadero” llamado así porque llegaban productos importados que debían seguir hacia la Sierra central y Norte, algunos casos hacia el Perú, lo que llevo a surgir un crecimiento y luego se la conoce como “Bodegas del rio o Bodegas a secas” luego adquiere la denominación de Babahoyo.

Siendo Babahoyo un medio turístico de desarrollo gastronómico y porque no decir de un país, que a través de ello genera recursos económicos y una sustentabilidad social de armonía y progreso, en otras palabras a estos lugares no se ha dado la atención necesaria, siendo un beneficio para toda una población, no se dinamiza su cultura que hace que cada ciudadano ponga de manifiesto sus huecas gastronómicas, todo esto se pierde cuando no hay organismos que se involucren en incentivar e invertir en turismo, habiendo lugares de venta de platos típicos que se deben aprovechar en la ciudad que sin duda satisface el paladar de propios y extraños.

Muchos de los lugares de comidas típicas de la ciudad de Babahoyo llamadas “huecas” no han sido debidamente promocionados, esto ha permitido a que el turismo no sea muy atractivo en lo que se refiere a comidas, muchos ciudadanos radicados en la misma desconocen comidas que han sido reconocidos para satisfacer el paladar, la poca intervención de autoridades no ha permitido que se desarrollen estrategias que promocionen el trabajo de cada establecimiento.

La falta de incentivo hacia el comercio ha permitido que lugares muy acogedores no sean visitados por personas que viajan por turismo a nuestra ciudad, hay lugares muy hermosos

donde se puede deleitar de una Guatita, un rico encebollado, unos cangrejos, los ayampacos, los corviches del By pass, las cazuelas de Barreiro, los ricos morochos y un sinnúmero de lugares que no han sido debidamente promocionados mediante algún proyecto publicitario para hacer turismo, por ello en este trabajo investigativo se pondrá énfasis en la promoción de estos lugares como las huecas.

¿Cuál es el impacto de las huecas gastronómicas en la ciudad de Babahoyo y su aporte al desarrollo turístico?

JUSTIFICACION

La investigación sobre las huecas gastronómicas en la ciudad de Babahoyo y su impacto en el desarrollo turístico es esencial debido a su potencial para revitalizar la economía local y enriquecer la experiencia de los visitantes. Las huecas no solo son lugares donde se sirve comida, sino también espacios que mantienen la identidad cultural y culinaria de la región.

A esto se suma su gente babahoyense cálida y hospitalaria, su entorno ecológico ayuda a que muchos productos se los mantenga frescos y de fácil acceso a propios y extraños, muchos lugares gastronómicos mantienen valores accesibles a los ciudadanos que no han sido debidamente promocionados para que puedan deleitar de los gustos gastronómicos, el usos tradicional de los recursos que utiliza cada hueca gastronómica para la preparación de alimentos constituye una forma de conservar la tradición de los pueblos.

Por ello se justifica el presente estudio de caso porque existe la necesidad de conocer los lugares gastronómicos que mantiene la población y que no han sido debidamente visitados por propios y extraños, también para respaldar la investigación se utilizó diversas fuentes bibliográficas.

OBJETIVOS DE ESTUDIO

Objetivo General

- Determinar el aporte de las huecas gastronómicas en el desarrollo turísticos en la ciudad de Babahoyo.

Objetivos específicos

- Investigar la percepción de los turistas sobre la experiencia gastronómica en las Huecas de Babahoyo.
- Identificar el número existente de huecas gastronómicas de la ciudad de Babahoyo.
- Medir el impacto del desarrollo turístico en Babahoyo al evaluar el aumento del flujo turístico debido a las Huecas gastronómicas, utilizando una encuesta.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Dentro del presente estudio de caso se optó por trabajar con una línea de investigación centrada en el ámbito de la carrera de Turismo Rediseñado, específicamente en el desarrollo de bienes, productos, servicios y procesos turísticos y la sub-línea "Aportes de la actividad turística como generadora de empleos." lugares que expenden comidas preparadas llamadas huecas gastronómicas, el aprovechamiento de estos lugares deriva a incentivar mediante publicidad el turismo gastronómico a la ciudad de Babahoyo, la misma que es respaldada por la Universidad Técnica de Babahoyo Educación y desarrollo social.

MARCO CONCEPTUAL

Huecas

Las huecas “buscan una forma de recuperar la memoria, pues quien come en estos sitios tiende a recordar a la comida de la abuela o de la mamá” (El Telégrafo, 2014). Forman parte de la tradición y costumbre alimentarias. Abren oportunidades para conocer la gastronomía local, regional.

Gastronomía

Para (Falcón, 2014) la gastronomía simboliza aquella oportunidad para ampliar e impulsar el desarrollo económico de las localidades mismas que involucran a diversos sectores profesionales (personas que producen, cocinan, mercadean, etc.), buscando así la incorporación de nuevos usos al sector primario.

Es una disciplina que lleva una relación del ser humano en todo lo referente a su alimentación y que va relacionado a su cultura, es así que el manejo profesional de los sabores y de la preparación del plato favorito dan el sabor y aroma en su preparación, en otras palabras, no es otra cosa que el gusto que le da sentido a la comida y por cocinar a una determinada alimentación del ser humano.

Todo esto se suma a los diversos ingredientes que lleva cada plato de comida de acuerdo a sus secretos que mantiene cada amante a la cocina, hoy muchas personas desean mantener dietas balanceadas pero los gustos hacen abrir el apetito dejando de lado sus dietas, pues la gastronomía es un medio que fomenta mucho dinero circulante, lo cual ayuda a mantener diversos hogares y llama la atención a propios y extraños por deleitar platos que han hecho historia en nuestra ciudad.

Según Gillespie y Cousin (2001) como se cita en (Bahls, 2019) existen personas que definen y/o acogen a la gastronomía como aquel arte y ciencia que mantiene el buen comer dicha concepción abarca aspectos de tradición, cultura, sociedad y civilización, describiendo a la gastronomía como aquel puente entre la comida, el arte, la ciencia y la cultura.

Muchas personas mantienen el arte culinario a través del tiempo, hoy quien sustenta la profesión de “chef” se ve en la necesidad de descubrir nuevos platos para entrar en la competitividad de muchos establecimientos que promocionan diversidad de platos, un gastrónomo es aquel que se dedica día a día a experimentar, descubrir, investigar, comprender y plasmar en la practica la forma de preparación y ponerlo a disposición ante la ciudadanía mediante la reparación, así se podrá deleitar su descubrimiento.

Autores como Triviño, Arandía, Robles y Rivera (2019) enfatizan la existencia de una conexión entre la tradición y el gusto por la cocina, puesto que aquella praxis alimenticia es considerada un fenómeno cultural, los pueblos son la base esencial de las tradiciones y por ende se vuelven clave importante al momento de ofertar una gastronomía de calidad a sus turistas.

Gastronomía Tradicional

Según el autor Gutiérrez (2012) describe:

“El concepto de gastronomía se encuentra en estrecha relación con dos aspectos cotidianos de la vida humana: la cultura de la alimentación y el acto mismo de la alimentación”

La gastronomía de antaño es una herencia de un pueblo, también es una versión de una etnia y sabores que dan lugar a una identificación de un pueblo, una comida puede demostrar el testimonio como fueron elaborados, sus ingredientes de ese momentos fueron utilizados acorde al tiempo, recordar que hoy en día se desarrollan muchos más condimentos que de

acuerdo al que elabora podrá utilizarlo, sin embargo juega mucho el papel aquella persona que se mantiene con su tradición y sus secretos del sazón.

Según el autor describe que “Las costumbres gastronómicas identifican a distintos pueblos y forman parte de su cultura y atractivos. Es por eso que se plantea que la alimentación favorece las relaciones humanas e interculturales, permite la máxima expresión de comportamiento social, cultural y biológico” (Chávez-Arellano, 2018).

Sin lugar la cultura deja radicado una costumbre aún más cuando es reflejado por la gastronomía, esto hace que en muchas ocasiones sea el atractivo para propios y extraños, pues el arte culinario permite un comportamiento para los paladares, esta actividad fomenta el desarrollo de los pueblos, genera trabajo y lo que es mejor ayuda a circular la moneda lo que tanta falta les hace a los ecuatorianos.

Patrimonio gastronómico

El valor cultural que las personas otorgan a los platos y productos característicos de la cultura culinaria de un lugar fortalecen en casos sus costumbres, a través del cual se crean emociones o sentimientos al consumirlos o reproducirlos.

El patrimonio gastronómico representa un modo de expresión creativa que mantiene cada grupo de personas dentro de su región, misma que se encuentra íntimamente enlazada con la historia y la geografía del lugar, la calidad del agua supone un punto relevante dentro de ello ya que es considerada aquella materia prima que aporta a la agricultura (Ruiz, 2024).

El valor nutricional de cada plato es un ingrediente que en algunos casos no se tiene en cuenta; Este valor debe considerarse un ejemplo de patrimonio culinario. Países como Francia, Japón y México mantienen un reconocimiento especial en cuanto a patrimonio cultural y

tradicional de cada uno de los países atribuida por la UNESCO, misma que también reconoce la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, superando con creces a muchos países con artes culinarias que las potencias del mundo deben promover.

Turismo gastronómico

Existen diversas estimaciones dentro de la gastronomía, autores como (Ramirez, 2016) enfatizan que el turismo se vuelve clave dentro de esta dimensión puesto que se relaciona con la verdadera forma de los lugares y sus tradiciones, lo que vuelven a este fenómeno apasionante e interesante.

Para Hall Y Sharples (2003) es necesario realizar un análisis de turismo gastronómico para entender aquel comportamiento de quienes lo practican, algo sumamente necesario, dicho de otra manera, el comportamiento de quienes practican el turismo y las elecciones que toman son influenciadas por la gastronomía.

El turismo gastronómico sin lugar a duda se ha definido como aquella persona que cuando visita un lugar, una ciudad viene con el ánimo de comprar o consumir productos de la localidad, aun mas al tratarse de comidas típicas donde a más de consumir puede ser medio comunicativo de lo que le apetece disgustar de tal plato, hoy en día es un medio donde mueve muchas personas para su preparación, aun si se realiza publicidad del plato que se brinda.

Hoy en día la gastronomía a ganado buen terreno es así que muchas ciudades como la nuestra se realiza eventos de cocina donde ponen a la venta platos tradicionales, siendo un fenómeno sociocultural natural, lo que evidencia en el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad y el incremento de la demanda de estudios universitarios sobre gastronomía, el producto del turismo mueve centenares de personas de un lugar a otro, hoy en día se enfrentar

con desafío de profesionales en gastronomía que buscan ganar un espacio los nuevos recursos humanos y se torna más competitivo.

La gastronomía ecuatoriana

La identidad gastronómica es una tradición y el disfrute de la cocina, en Ecuador hay mucha diversidad de comida y para escoger de acuerdo a las regiones, por su variedad de productos que se cosecha y que dan el sabor a las comidas, “el aroma de los diferentes platos, aportar sus valores, orgullos, creencias que al momento de preparar y servir determinado plato no solo es algo exquisito y delicioso sino que también nos muestra un sentimiento de cultura y su identidad” (K., 2019)

La cocina de Ecuador se ha enriquecido gracias a su multiculturalismo y la herencia de sus pueblos indígenas, diversidad climática y la variedad de especias y productos que se encuentran en el país, mismas que se ven continuamente actualizadas por las nuevas generaciones de chefs y comensales, dicha combinación única se llama “comida criolla”.

La oferta en la costa va desde la clásica fritada, alimentos tradicionales como tamales, las humitas, e inclusive una variedad de asados de varios tipos de carne que se manejan en la zona, hasta ceviches y postres que forman parte de la identidad culinaria correspondiente a cada provincia (zona geográfica). De igual forma en “la serranía ecuatoriana se ubica el famoso hornado, el plato de Yaguarlocro, Fritada acompañada con las famosas caritas de cuero, dentro de lo que es la región amazónica zona denominada “exótica” en cuanto a la gastronomía se pone especial énfasis en recetas como la chicha de chontaduro, el casabe, o la shinchicara” (turismo, 2024)

Entre los años de 2018 y 2019 se volvió evidente la afluencia de turistas dentro del país llegando a una cifra de: 2,5 y 2,1 millones de visitantes, en los actuales años se ha podido

evidenciar una reducción significativa, puesto que en 2022 se redujo a 1,1 millones de visitantes. Ecuador es un país en el cual se comparte aquel lastre de inseguridad, incertidumbre y falta de autoridad en cuanto a la política y economía, mismos factores que afectan a gran magnitud el turismo (Medina, 2023).

La gastronomía sería una de las herramientas que pueda desarrollar diversos pueblos, no se ha llevado a cabo campañas de promoción de comidas típicas y que haga conocer en muchos países, logrando una promoción de la gastronomía que se ofrece, sin duda a más de llegar mayor turistas pueden aparecer nuevos emprendedores que podrán invertir en determinadas ciudades, hay que recordar que n se trata de servir paltos al antojo sino que llene las expectativas de los amantes a consumir comidas típicas, hay muchos lugares que aún no han sido promocionados y siguen como huecas como escondidas pero de renombre culinario.

Rutas

gastronómicas

Las rutas gastronómicas ofrecen a los turistas un recorrido planificado que les permite explorar, experimentar y sumergirse en los procesos de producción y elaboración de productos culinarios característicos de una región o país. Estas experiencias suelen incluir paradas donde guías o expertos en gastronomía local comparten conocimientos sobre la identidad y la historia de cada lugar. “Gracias a la cocina tradicional, los visitantes pueden conocer una parte muy importante de la cultura del lugar, transmitida de generación en generación a través de sus recetas” (viramundo, 2021)

Variantes Del Turismo Cultural En Babahoyo

Los Ríos es reconocida no solo por la gran producción agrícola sino por su codiciada y muy variada comida montuvia y de la ciudad. Es así que en Babahoyo se realiza ferias Gastronómica, Cultural y Turística, donde se pone en exposición una gran variedad de platos tradicionales del territorio fluminense, pero no los platos tradicionales como la guatita, el sancho de bagre o bocachico, los bollos, los ayampacos, las famosas cazuelas, las famosas tripitas, para el desayuno las tortillas de verde con huevo y morocho con empanadas, los encebolladlos y las famosas banderas.

Todas estas delicias están dentro de la ciudad lo que para muchos es una costumbre que día a días se deleitan con su familia, esta mezcla de olores y sabores son los principales motivos para visitar muchos turistas que desconocen estos atractivos lugares, muchos platos típicos están desapareciendo por la escases de peces como el bocachico, plato que sin duda muchos se deleitaron cuando era su época de peces, siendo atractivo también con bollos de bocachico lo que hoy solo por eventualidad se puede encontrar.

Según el especialista Byron Saltos, es la peculiar manera de preparar los alimentos lo que provoca que se vuelvan tan apetecidos “Aquí el pescado se lo hace introducido en un pedazo de caña verde, con refrito de maní, tomate, pimienta y cebolla en su interior. También, va cubierto con hoja de plátano”, detalla el hombre, mientras coloca un bocachico en un modesto fogón a base de carbón. (hora, 2023)

Esta delicia muchos conocen su preparación, pero no han puesto en práctica dicho plato y que en el siglo pasado era muy popular ver prepara en reunión de amigos y deleitar de delicioso plato del encanutado, este medio de preparación de los antepasados que hoy la nueva generación pocos los conocen su preparación, la parroquia Barreiro parroquia muy amantes a la pesca, por tal razón preparaban los peces de diferentes maneras.

Publicidad

Para Bassat (1994) la publicidad es aquel arte de obtener consumidores (personas que compran un servicio o producto) de una manera sintética al involucrar tres aspectos necesarios: convencer, informar, orientar.

La publicidad es una herramienta de las comunicaciones, lo cual es método para enviar mensajes del auspiciante a la población, en este caso a las personas que les gusta el paladar y se dan el gusto de la gastronomía, siendo a través de canales informáticos, escritos y demás medios que hoy en día se desarrollan, la palabra publicidad procede del término latín “advertere” que significa enfocar la mente hacia”.

Por su parte (Giraldo, 2019) define a la publicidad como una herramienta ambigua que forma parte del marketing misma que tiene como objetivo informar sobre un producto en particular con la finalidad de conseguir consumidores y divulgar el producto estimulando su consumo.

La publicidad un medio por el cual representa diversas cosas para diversas personas, siendo unos para el arte de cocina, unos para la cultura de cada persona o limitantes que posee cada cuerpo por medio de gustos que se dan, una comunicación debe generar idea clara y precisa para llegar a la ciudadanía sin efectos de crear dudas ni dejar vacíos, así mismo debe ir acompañado de efectos que multiplique el anuncio establecido.

González (1996, pg.5) autor que forma parte de teoría publicitaria, alude que la publicidad es una práctica de origen comunicativo que media entre el mundo tangible de la producción y el entorno del consumidor, mismas que permiten a los anunciantes controlar el mercado y crecer dentro del mismo.

Importancia de la estrategia de la publicidad

Según (Kotler & Armstrong, 2012)

Los objetivos de la publicidad son tareas de comunicación específicas que se realizan con un público meta específico, durante un periodo específico, estos objetivos son los siguientes: informar, persuadir, recordar en donde se presentaran sus posibles objetivos (p. 437).

Es así que la importancia de la publicidad recae en el anuncio de un producto o servicio, incentivando al consumo del mismo, a través de la información, precios, puntos de ventas y demás, se logra reforzar la imagen de una marca o lugar, ofreciendo servicios de calidad a las personas interesadas (Editorial, 2011).

La importancia de la publicidad tiene un surgimiento hacia mitad o fines del siglo XIX cuando la sociedad entro a ser más competitiva hacia los mercados, en ese sentido la publicidad depende mucho de los medios electrónicos que posee, ya que en la actualidad las redes sociales han acaparado casi un 90% con el acceso a redes, un producto se cual sea sino se anuncia no existe, por lo tanto, es una herramienta que ayuda a una sociedad conozca algún nuevo producto.

De que sirve ofrecer un plato en un determinado lugar si muchas personas no conocen el lugar donde lo venden, hay que mostrarle el lugar de lo que pone a la venta y hacer entender a la sociedad que cada lugar es diferente y que tiene su trayectoria y que se esfuerzan cada día por ser mejores, si el propietario es consciente de cuán grande es su producto y no lo promociona dejara de ser competitivo y muchos llegan al punto de cerrar sus puertas porque no lo conocen.

Ser reconocido el lugar no es suficiente sino mantener en la mente de cada ciudadano la delicia que ofrece cada rincón gastronómico de la ciudad, para lo cual debe estar paulatinamente la preparación en un constante equilibrio, porque de no hacerlo puede perder la sazón que cada

propietario le da un toque especial, muchos de los casos se han podido observar que por descuido han ido perdiendo clientela y han ido surgiendo nuevos emprendedores.

MARCO METODOLÓGICO

Este estudio de caso se desarrolló a través de los métodos de investigación exploratoria y explicativa, en el cual, la investigación exploratoria se enfoca en averiguar y familiarizarse con un tema, mientras que la investigación explicativa busca comprender y explicar las relaciones causales entre variables, para obtener un resultado oportuno de las huecas gastronómicas que se encuentran en la ciudad de Babahoyo.

El instrumento que se utilizó en esta investigación son las fichas técnicas dirigidas a los propietarios de las huecas del cantón Babahoyo, los cuales proporcionarán fuentes de información primaria sobre la situación actual de la zona gastronómica, por esta razón se detectaron veinte huecas, en el cual se escogió como muestra a diez individuos, para llevar a cabo la presente investigación. También se obtendrá resultados mediante la observación implementada a las huecas que venden comidas y tienen conocimientos de los lugares del quehacer turístico en gastronomía, lo que permitirá tener una visión actual del presente estudio y obtener una comprensión directa de la dinámica del lugar, el número de huecas y el año que llevan laborando, el horario de atención, precio de los alimentos que ofrecen y el día que más venden.

Considerando el propósito de este estudio, radica en comprender la atracción que representan las huecas gastronómicas en la ciudad de Babahoyo y cómo estas pueden contribuir al desarrollo turístico local, y reconocer que días se obtiene el mayor número de visitas por parte de los turistas. Se pretende establecer estrategias concretas para maximizar su potencial como destino turístico y transformar la situación actual.

RESULTADOS

A través de la ficha elaborada con la intención de obtener información con respecto a las huecas del Cantón Babahoyo, se pudo obtener aquella perspectiva general de los lugares que son frecuentemente visitados por los turistas que se adentran a la cultura gastronómica de la ciudad, dentro de los lugares más longevos de manera especial se destaca los jugos “Salas” quienes son considerados los más populares y antiguos del malecón de Babahoyo, manteniéndose alrededor de 133 años, traspasándose de generación en generación,

perteneciente al legado de la familia, muy conocidos por los babahoyenses y frecuentados por los turistas.

Una de las Huecas más representativas de la ciudad de Babahoyo se encuentra a cargo de la propietaria Amanda Yisell, ubicada en la calle 10 de agosto y flores, lugar denominado “Sanduches don Panchito”, quien se mantiene en el mercado gastronómico aproximadamente 60 años dicho lugar empezó con la venta de jugo de naranjilla, anteriormente ubicado en la calle Eloy Alfaro y General Barahona.

Posterior a ello se incursionó con el negocio actual el cual ofrece los deliciosos sanduches de chanco, aclamados por los visitantes que llegan a la zona puesto que se tiende a realizar propaganda del lugar a través de las diferentes redes sociales obteniendo variedad de reseñas, lo cual incentiva la visita por parte de turistas, el lugar atiende de 9:00 am a 13:00 pm de lunes a domingo, con precios módicos al bolsillo de la clientela.

Por otra parte, manteniéndose alrededor de 50 años en el mercado, se encuentra la hueca perteneciente a la Sra. América Quinto, ubicada en la calle Mejía y García Moreno quien abre sus puertas a sus clientes potenciales alrededor de las 7:30 am hasta las 13:00 pm, que ofrece las deliciosas “ Salchichas Barcelona “ella comenta que el lugar suele ser visitado por habitantes de la zona, no obstante, también menciona que existe una reducción no significativa en el número de turistas, a pesar de ello considera que se mantiene muy bien ubicada.

Otra de las huecas con antigüedad en el mercado, es la del propietario José Morales ubicada en la calle General Barahona y 27 de mayo, mismo que ha funcionado por 40 años, mantiene los permisos adecuados en cuanto a su funcionamiento, no consta en el ministerio de turismo, sin embargo, recibe público y visitantes de todas las edades, con precios accesibles. El lugar abre sus puertas de lunes a domingo en un horario de 5:30 am a 11:00 am comúnmente

es conocido por ofrecer las deliciosas tortillas con huevo y café a \$1.25, además del morocho y las empanadas frecuentadas por los lugareños y turistas.

Con una trayectoria de 32 años, destaca el negocio de encebollado de la Sra. Corina Cotto, personaje querido por sus visitantes, no consta con un permiso de funcionamiento turístico, sin embargo, el lugar es muy frecuentado por los usuarios de distintas partes del país.

Entre la tradición babahoyense también resalta con una trayectoria de 30 años el puesto de guatita del “Ídolo comelón” de las manos del señor Víctor Colcha muy reconocido entre los visitantes. Otra de las huecas comúnmente visitadas es “los ayampacos del By pass”, que se ubican vía Montalvo- Guaranda, quien recibe de manera constante clientela perteneciente a la ciudad y turistas que visitan la misma, ofrece platillos accesibles y variedad de los mismos, entre los más pedidos se destaca los ayampacos, atiende de lunes a domingo a excepción de los jueves en un horario de 8:00 am a 14:00 pm.

Para complementar la investigación se realizaron 5 preguntas de manera presencial a los visitantes del lugar, el cual se tomó como muestra a 15 personas, en el que se obtuvo los siguientes resultados.

1. ¿Qué características específicas de las Huecas las hacen atractivas para los turistas en comparación con otros establecimientos gastronómicos o turísticos? - En respuesta a esta pregunta, el 75% (15 personas) de los encuestados destacaron la autenticidad y la comida local como la principal atracción de las Huecas. El 15% (3 personas) mencionaron la relación calidad-precio como un factor clave, mientras que el 10% (2 personas) resaltaron el ambiente informal y acogedor de las Huecas. 2. ¿Considera que las Huecas son destinos populares para

los turistas? - Según las respuestas a esta pregunta, el 90% (18 personas) de los encuestados consideran que las Huecas son destinos populares entre los turistas, mientras que el 10% (2 personas) indicaron que no estaban seguros de su popularidad entre los turistas. 3. Cuando visita una Hueca, ¿qué aspecto es el que más le gusta o disfruta? - En relación con esta pregunta, el 80% (16 personas) de los encuestados disfruta principalmente de la comida sabrosa y auténtica al visitar una Hueca. El 15% (3 personas) aprecia el ambiente animado y familiar, y el 5% (1 persona) mencionó la variedad de platos y la oportunidad de probar nuevas comidas. 4. ¿Recomendaría las Huecas que ha visitado a otras personas? - Frente a esta pregunta, el 95% (19 personas) de los encuestados afirmaron que recomendarían las Huecas que han visitado a otras personas, mientras que el 5% (1 persona) indicó que no lo haría. 5. ¿Cómo recomendaría una Hueca a un amigo o familiar destacando aspectos como la atención, la variedad de platos y los precios? - De acuerdo con esta pregunta, el 70% (14 personas) mencionaron que destacarían la atención amable y la hospitalidad del personal al recomendar una Hueca. El 25% (5 personas) resaltaron la variedad de platos ofrecidos en las Huecas, y el 5% (1 persona) mencionó los precios asequibles como un factor importante a destacar.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Según lo que describe el autor Falcón (2014) quien enfatiza que: la gastronomía simboliza aquella oportunidad para ampliar e impulsar el desarrollo económico de las localidades, a través de los resultados obtenidos de la ficha empleada, se proporciona una visión general de la escena gastronómica de la ciudad misma que releva la presencia de establecimientos emblemáticos con una larga historia y/o trayectoria en el mercado. En primer lugar, se destaca la hueca de jugos "Salas", con una trayectoria de aproximadamente 133 años, lo que la convierte en uno de los lugares más antiguos y populares del malecón de Babahoyo.

A través de ello se ratifica aquel aporte al desarrollo turístico que realizan las huecas de la ciudad, constatando lo establecido a través de la investigación y respondiendo a lo emitido por (Chávez-Arellano, 2018) quien describe que “Las costumbres gastronómicas identifican a distintos pueblos y forman parte de su cultura y atractivos. Es por eso que se plantea que la alimentación favorece las relaciones humanas e interculturales, permite la máxima expresión de comportamiento social, cultural y biológico”

Concuerdan con los resultados obtenidos en esta investigación en donde se menciona que una de las huecas comúnmente visitadas mantiene costumbres gastronómicas, tiene por nombre “los ayampacos del By pass”, se ubica vía Guaranda y recibe de manera constante clientela perteneciente a la ciudad y turistas que visitan la misma, ofrece platillos accesibles y variedad de los mismos, entre los más pedidos se destacan los ayampacos.

A través de ello se ratifica aquel aporte al desarrollo turístico que realizan las huecas de la ciudad, constatando lo establecido a través de la investigación y respondiendo a lo emitido por los El potencial de las huecas gastronómicas para el desarrollo turístico local debe ser aprovechado por los planificadores turísticos tanto públicos como privados, considerando construir estrategias promocionales y publicitarias para potenciar el turismo gastronómico hacia mercados nacionales e internacionales que tienen como factor importante de motivación de viajes disfrutar de sabores, olores, instantes apacibles mientras deleitan su paladar con gastronomía típicas de los lugares que visitan (Aguirre, Landeta, Villón, Vasquez, 2020).

CONCLUSIONES

Mediante las fichas técnicas con el fin de obtener información relevante acerca de las huecas existentes el cantón Babahoyo se evidenció la existencia de una variedad significativa de huecas gastronómicas, algunas con una larga trayectoria en el mercado que son las huecas más antiguas, como la de “Jugos Salas” y “Sanduches Don Panchito”, mantienen una fuerte reputación entre los habitantes locales y los turistas, lo que sugiere que la tradición y la calidad son factores importantes para el éxito a largo plazo en el negocio gastronómico, se observó que el esfuerzo de muchos años de cada propietario para recibir a los turistas, está generando un impacto positivo en el desarrollo turístico, de esta manera se cumplió con el primer objetivo específico planteado en la investigación.

En cuanto al segundo objetivo específico dirigido al número actual de huecas gastronómicas en la ciudad de Babahoyo, se registró un total de 20 huecas existentes, lo que indica una rica diversidad culinaria y también grandes oportunidades para los turistas de explorar diferentes sabores.

La promoción a través de redes sociales es una estrategia efectiva para aumentar la visibilidad y atraer a nuevos clientes, el aporte que ofrecen las Huecas del Cantón Babahoyo al desarrollo económico es significativamente positivo, puesto que atrae variedad de diversidad cultural, y son frecuentemente visitadas por los turistas quienes llegan por medio de las recomendaciones y publicidad que se maneja dentro de las mismas, aunque algunas por sus años de labor ya son muy reconocidas entre los ciudadanos.

RECOMENDACIONES

A través de los resultados obtenidos se recomienda incentivar la promoción de la historia y autenticidad de las huecas de origen longevo mediante estrategias dirigidas a mantener la visita e interés de los turistas por dichos lugares.

Implementar el uso de redes sociales para ofrecer los productos y regularizar el permiso de los lugares que carecen del apoyo del ministerio de turismo, algo que ayudara a gran medida a mantener la esencia y el encanto de los lugares que mantienen tradición en el cantón, incentivando a las nuevas huecas a seguir la tradición y mantener estándares de calidad y autenticidad.

Desarrollar tácticas de origen complementarios como la colaboración con figuras influyentes dentro de los medios locales, campañas publicitarias y eventos respaldados por la alcaldía mismas que fomenten la visita por parte de los turistas.

REFERENCIAS

- Chávez-Arellano. (2018). Prácticas alimentarias de adolescentes rurales. México: Culturales.
- Giraldo, V. (2019). ¡Comunidad Rock Content! Obtenido de rockcontent.com:
<https://rockcontent.com/es/blog/publicidad/>
- Hora, L. (2023). Los montubios muestran sus delicias. La hora, pág. 1.
- K., T. (2019). Fortalecimiento de la identidad Cultural -. Babahoyo: Colón Ciencias, Tecnología y Negocios.
- Medina, I. (2023). Turismo y gastronomía. Primicias, pág. 1.
- Ramírez, C. (2016). Visión integral del turismo. España: Trillas.
- Ruiz, A. (2024). Diccionario gastronómico. Madrid: LID.
- Turismo, M. (2024). Gastronomía ecuatoriana. Obtenido de Ministerio de turismo:
<https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Viramundo, V. (2021). Consolid. Obtenido de viramundousaam@gmail.com:
viramundousaam@gmail.com
- El Telégrafo, (2014). Las huecas“ preservan la identidad de la comida quiteña. Recuperado de
<http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/11/las-huecas-preservan-laidentidad-de-la-comida-quitena.`>

ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	DIMENSIONES
Huecas Gastronómicas de la ciudad de Babahoyo y su aporte al desarrollo turístico	¿Cuál es el impacto de las huecas gastronómicas en la ciudad de Babahoyo y su aporte al desarrollo turístico?	<p>General. Determinar el aporte de las huecas del desarrollo gastronómico de la ciudad de Babahoyo</p> <p>Específico.</p> <p>Describir el origen y la evolución del negocio respecto a las experiencias gastronómicas, mediante la aplicación de ficha técnica.</p> <p>Identificar el número existente de huecas gastronómicas de la ciudad de Babahoyo.</p> <p>Recomendar estrategias de promoción de las huecas gastronómicas de la ciudad de Babahoyo.</p>	Huecas Gastronómica - Desarrollo turístico	<p>Potencia</p> <p>Turística</p> <p>Variedad</p> <p>Gastronómica</p> <p>Desarrollo económico</p> <p>Desarrollo sostenible</p> <p>Pymes</p>

PREGUNTAS DIRIGIDAS A LOS VISITANTES DE BABAHOYO

1. ¿Qué características específicas de las Huecas las hacen atractivas para los turistas en comparación con otros establecimientos gastronómicos o turísticos?
2. ¿Considera que las Huecas son destinos populares para los turistas?
3. Cuando visita una Hueca, ¿qué aspecto es el que más le gusta o disfruta?
4. ¿Recomendaría las Huecas que ha visitado a otras personas?
5. ¿Cómo recomendaría una Hueca a un amigo o familiar destacando aspectos como la atención, la variedad de platos y los precios?



REGISTRO DE INFORMACIÓN


**FICHA TÉCNICA DE HUECAS
GASTRONÓMICAS**

Estudiante: Mariuxi Hervas

Propietario: Luis Sala

Ubicación

Provincia: Los Ríos

Cantón: Babahoyo

Calle: 9 de Octubre

Descripción:

Tradición en la ciudad de Babahoyo con 133 años vendiendo los jugos que traspasa de generación de generación, las recetas provienen del abuelo, abren de lunes a Domingo de 9:00 pm hasta las 5:00 pm hay vasos desde 50ctv si tiene redes sociales y lo visitan de todas las edades.

Evidencia:



Ficha 2. Hueca Salchicha Barcelona


REGISTRO DE INFORMACIÓN

**FICHA TÉCNICA DE HUECAS
GASTRONÓMICAS**

Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño

Propietaria: América Quinto

Ubicación

Provincia: Los Ríos

Cantón: Babahoyo

Calle: Mejía y Gracia Moreno

Descripción:

Tiene en el mercado 50 años y abre desde las 7:30 am hasta las 1:00pm consta con permiso de funcionamiento menos de turismo el plato tiene un valor de 2.50 dolares americano su público objetivo es de todas las edades y no tienes redes sociales.

Evidencia:



REGISTRO DE INFORMACIÓN

**FICHA TÉCNICA DE HUECAS
GASTRONÓMICAS**

Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño

Propietario: Victor Colcha

Ubicación

Provincia: Los Ríos

Cantón: Babahoyo

Calle: Bay Pas



Descripción:


Los fundadores fueron sus padres luego el siguió la tradición que es reconocida por todos los babahoyense, tiene el mercado 30 años conocida anteriormente como chepita de vaca, es visitada por todas las edades y los precios son accesible para el cliente que disguste este plato que en la actualidad tiene el nombre de guatita con el valor desde 1:00\$ 1:50\$ y 2:00\$ con papas, cuenta con página de Facebook. Atención desde las 6:00am hasta que se termine.

Evidencia:






Ficha 4. Hueca Ayampacos del Bypass

	REGISTRO DE INFORMACIÓN	
FICHA TÉCNICA DE HUECAS GASTRONÓMICAS		



<p>Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño</p> <p>Propietario: Jessica Bravo Moreno</p>
<p>Ubicación</p> <p>Provincia: Los Ríos</p> <p>Cantón: Babahoyo</p> <p>Calle: Vía A Guaranda Y Bypass</p>
<p>Descripción:</p> <p>Tiene el local más de 25 años cuenta con el permiso SRI y cuerpo de bombero empezaron con 4 ayampacos y así fueron subiendo, aparte tienen otros platos como caldo de pata, chuleta hornada, pollo horneado, seco de carne y guatita, atiende de lunes, martes a viernes a desde las la 8:00am hasta las 2:00pm de la tarde y los días domingo y sábado hasta las 3:00pm son los días que más vende. Precio desde \$4,00.</p>
<p>Evidencia:</p> 


Ficha 5. Hueca Sanduches don Panchito

	REGISTRO DE INFORMACIÓN	
FICHA TÉCNICA DE HUECAS GASTRONÓMICAS		

Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño
Propetaria: Amanda Yisell
Ubicación Provincia: Los Ríos Cantón: Babahoyo Calle: 10 De Agosto Y Flores
Descripción: La hueca tiene más de 60 años empezó con la venta de galo plaza y jugo de Naranjilla en la calle de Eloy Alfaro y General Barona luego que se casó se incursiono con el chanchito por un amigo, local abren de 9:00am hasta las 1:00pm de lunes a domingo y el costo es de 2:00dolares y si cuenta con rede sociales
Evidencia: 

Ficha 6. Hueca Encebollados Doña Violeta

	REGISTRO DE INFORMACIÓN	
FICHA TÉCNICA DE HUECAS GASTRONÓMICAS		

Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño	
Propietario: Corina Cotto	
Ubicación	
Provincia: Los Ríos	
Cantón: Babahoyo	
Calle: Juan X Marcos Y Olmedo	
Descripción:	
<p>Este negocio tiene 32 años ella empezó en el malecón primero fue el esposo Calvache, luego fue la señora Corina Cotto, luego fue la hija es así como se originó el encebollado en la ciudad de Babahoyo. Consta con permiso de funcionamiento no tiene permiso de turismo, en los fines de semana tiene arroz marinero, ceviche de camarón que tiene costo de 5:00\$ y el precio del encebollado el sencillo 2:00\$ y el mixto 5:00\$ si posee redes sociales.</p>	
Evidencia:	

Ficha 7. Ceviches de la Malecón



REGISTRO DE INFORMACIÓN



FICHA TÉCNICA DE HUECAS GASTRONÓMICAS

Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño

Propietario: NN

Ubicación

Provincia: Los Ríos

Cantón: Babahoyo

Calle: 9 de Octubre

Descripción: Tiene 30 años en el mercado son oriundo de jipijapa anteriormente lo maneja el papa empezaron con el ceviche con mami y con el pasar de los años fueron incrementando 30 platos como concha asada ,cazuela arroz marinero, arroz con camarón etc. Atiende de lunes a domingo desde las 7:00 am hasta la 3:00pm es visitado por todo publico consta con todos los permisos los fines de semana son los días que más vende el Ceviche de camarón 5 dólares el encebollado sencillo \$2,50 el mixto \$3,50 y si cuentas con redes sociales.

Evidencia:



Ficha 8. Hueca Tortillas de las malcriadas

	REGISTRO DE INFORMACIÓN	
FICHA TÉCNICA DE HUECAS GASTRONÓMICAS		

Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño

Propietaria: Carmen Castañeda

Ubicación

Provincia: Los Ríos

Cantón: Babahoyo

Calle: General Barona Y Barreiro

Descripción:

Este negocio tiene 60 años y trasciende de generación en generación es visitado por todas las personas y es muy reconocida por usar un vocabulario boca sucias y es visitados por todas las personas adultas, lo abren de lunes a domingo de 2:00pm hasta que se termine consta con permiso de bombero y del municipio no tiene del ministerio de turismo el valor es accesible de 0.50 ctv. la tortilla aparte tiene carne empalito y pollo, posee redes sociales.

Evidencia:



Ficha 9. Hueca Empanadas doña Angelita

	REGISTRO DE INFORMACIÓN	
FICHA TÉCNICA DE HUECAS GASTRONÓMICAS		

Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño

Propetaria: Angelita Biscarrade

Ubicación

Provincia: Los Ríos

Cantón Babahoyo

Calle: Bolivar Juan X Marco

Descripción:

Este negocio tiene 27 años y es el único dueño atiende de lunes a sábado de 3:00pm hasta 20:00pm y es visitado por todo público, consta de permiso de bombero y patente no tiene del ministerio de turismo, los precios son accesible el valor es de \$1,00, las empanadas con variedad de carne queso mixta pollo y jamón tiene redes sociales

Evidencia:



Ficha 10. Hueca La Ambateña

	REGISTRO DE INFORMACIÓN	
FICHA TÉCNICA DE HUECAS GASTRONÓMICAS		

Estudiante: Mariuxi Hervas Cedeño

Propietario: Jose Morales

Ubicación

Provincia: Los Ríos

Cantón: Babahoyo

Calle: 27 De Mayo Y General Barahona

Descripción:

El negocio tiene 40 años empezó en el mercado central tiene todos los permisos de funcionamiento no consta con el de ministerio de turismo el público que lo visita es de todas las edades está abierto de lunes a domingo en el horario de 5:30 am hasta las 11:00am los precios son accesibles ofrece tortilla con huevo café \$1,25 morocho 0,50ctv empanadas a 0,75ctv lo visitan de todas las edades y si tiene redes sociales.

Evidencia:



Platos típicos de la huecas de Babahoyo

El Bollo de pescado



Ayampaco



Guatita



Cazuela



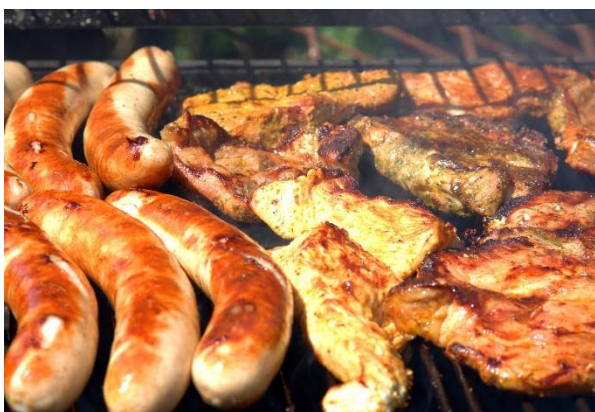
Corviche



Cangrejos



Asados



Ceviche



Fritada



LISTADO DE HUECAS GASTRONÓMICAS DE BABAHOYO

1. JUGO SALSAS
2. LOS AYAMPACOS DEL BAYPASS
3. SALCHICHA BARCELONA
4. ASADERO DE PINCHO
5. EL NEGRO RICHARD
6. DELICIAS DOÑA PETTY
7. LA RIOBAMBEÑITA
8. EL GARAJE
9. COMEDOR WACHITO
10. CAZUELAS DE BARREIRO
11. POLLO DE NAIN
12. LAS TORTILLAS DE LAS MALCRIADAS
13. EMPANADAS ANGELITA
14. GUATITA ÍDOLO COMELÓN
15. SANDUCHES DON PANCHITOS
16. ENCEBOLLADO DONA VIOLETA
17. LA AMBATEÑITA
18. CEVICHE DEL MALECÓN
19. CANGREJAL LA PAISANITA
20. SANDUCHES DE ANGELO