



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO.

**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN.**

CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO.

DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL EXAMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN HOTELERÍA Y TURISMO.

TEMA:

LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FORTALEZA TURÍSTICA DEL CANTÓN
BABAHOYO.

AUTORA:

GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO.

TUTOR DEL PROYECTO:

MSC. ROSA VICTORIA GUIJARRO INTGRIAGO.

LECTORA DEL PROYECTO:

MSC. ZORAIDA NATHALIE LANDETA BEJARANO.

BABAHOYO-LOS RIOS.

2016-2017.

DEDICATORIA

El presente proyecto de investigación se lo dedico en primer lugar a Dios por haberme dado la oportunidad de existir y tener salud, por brindarme la sabiduría y fortaleza en todo momento para poder lograr las metas que me proponga a lo largo de mi vida, a mis padres por haberme apoyado a lo largo de mi carrera universitaria, dando todo su esfuerzo para que pueda realizar mis estudios y así convertirme es una profesional y a mi esposo por su ayuda y apoyo incondicional en todo momento.

AGRADECIMIENTO

Agradezco de todo corazón a las masters Victoria Guijarro Intriago y Zoraida Nathalie Landeta Bejarano que sin sus sapiencias no hubiera sido posible culminar este trabajo de investigación, a mis padres porque siempre han estado conmigo en las buenas y en las malas, alentándome para que pueda seguir adelante y no rendirme antes las adversidades que se presentan en la vida, dándome sus mejores consejos para que pueda ser mejor persona cada día, a mis compañeros de clases, por prestarme su ayuda en las inquietudes que he tenido, y sobre todo quiero agradecerle a mi esposo porque siempre está conmigo, en todas las situaciones que se me presentan, siendo un soporte elemental en mi vida.



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



AUTORIZACIÓN DE LA AUTORIA INTELECTUAL

Yo, **GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO**, portadora de la cédula de ciudadanía N° 120751045-2 estudiante egresada, de la carrera de HOTELERÍA Y TURISMO, declaro la autoría del trabajo de investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en Hotelería y Turismo, cuyo tema es **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FORTALEZA TURÍSTICA DEL CANTÓN BABAHOYO.”** El mismo que es Original, Auténtico y personal.

Todos los efectos académicos y legales que se desprenden de la presente investigación son de mi exclusiva responsabilidad.

GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO
C.I. 120751045-2
AUTORA



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



CERTIFICADO DEL TUTOR

Babahoyo, 12 de enero del 2017.

Yo, **MSc. ROSA VICTORIA GUIJARRO INTRIAGO**, en mi calidad de Tutora del proceso de investigación, designado por el Consejo Directivo con oficio **N° 0018-S-CS-HT-2016**, con fecha **14-07-2016**, mediante resolución **CD-FAC.C.J.S.E-SO-006-RES-002-2016**, de la estudiante **GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO**, egresada de la Carrera de **HOTELERÍA Y TURISMO** de la Facultad de Ciencias Jurídicas Sociales y de la Educación – UTB; cuyo tema propuesto es:

LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FORTALEZA TURÍSTICA DEL CANTÓN BABAHOYO.

Certifico que la postulante **GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO**, ha cumplido con todos los requerimientos estipulados en el instructivo de la Facultad para el desarrollo de la investigación con fines de graduación y titulación,

Particular que pongo a conocimiento para los fines legales pertinentes.

.....
MSc. ROSA VICTORIA GUIJARRO INTRIAGO.
C.I. 090886842-5.

Tutora del Proyecto de Investigación



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



CERTIFICADO DEL LECTOR

Babahoyo, 12 de enero de 2017

Yo, **MSC.ZORAIDA NATHALIE LANDETA BEJARANO**, en mi calidad de Lectora del proceso de investigación, designado por el Consejo Directivo con oficio N° **0018-S-CS-HT-2016**, con fecha **14-07-2016**, mediante resolución **CD-FAC.C.J.S.E-SO-006-RES-002-2016**, de la estudiante **GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO**, egresada de la Carrera de **HOTELERÍA Y TURISMO**, de la Facultad de Ciencias Jurídicas Sociales y de la Educación – UTB; cuyo tema propuesto es:

LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FORTALEZA TURÍSTICA DEL CANTÓN BABAHOYO.

Certifico que la postulante **GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO**, ha cumplido con todos los requerimientos estipulados en el instructivo de la Facultad para el desarrollo de la investigación con fines de graduación y titulación,

Particular que pongo a conocimiento para los fines legales pertinentes.

.....
MSc. ZORAIDA NATHALIE LANDETA BEJARANO.
C.I. 092186289-2.

Lectora del Proyecto de Investigación

RESÚMEN

Los platos típicos constituyen un importante complemento del turismo debido a la necesidad de los turistas, siempre están buscando degustar sabores diferentes a los de su lugar de origen, escogiendo los más representativos de cada sitio visitado, sin embargo, las investigaciones realizadas sobre el turismo gastronómico de Babahoyo son reducidas a nivel no esperados.

Sabedores de la importancia cultural que representa los platos típicos de Babahoyo y sus principales ingredientes se ha realizado un estudio su principal motivación es el rescate de los tradicionales platos típicos del Cantón Babahoyo, para fortalecer y conservar la identidad cultural de la ciudad, mediante el Ministerio de Turismo se puede crear una página web que contenga todo lo relacionado con la ciudad de Babahoyo, historia, tradiciones, costumbres, culturas y específicamente facilite información sobre su comida criolla, explicando su origen y como ha ido evolucionado a través de los años, para de esta forma fomentar el incremento del turismo gastronómico de Babahoyo, con la ayuda de las autoridades correspondientes se trabajaría en la incrementación de seminarios sobre gastronomía.

ABSTRACT

The typical dishes are an important complement to tourism due to the need of tourists, they are always looking for tastes different from those of their place of origin, choosing the most representative of each site visited, however, research on gastronomic tourism of Babahoyo are reduced to an unexpected level.

Knowing the cultural importance that represents the typical dishes of Babahoyo and its main ingredients has been carried out a study its main motivation is the rescue of the traditional dishes typical of the Canton Babahoyo, to strengthen and preserve the cultural identity of the city, through the Ministry Of tourism can create a website that contains everything related to the city of Babahoyo, history, traditions, customs, cultures and specifically provide information about its Creole food, explaining its origin and how it has evolved over the years, to Thus encouraging the increase of gastronomic tourism of Babahoyo, with the help of the corresponding authorities would work in the increase of seminars on gastronomy.



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



RESULTADO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

**EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE TRABAJO INVESTIGATIVO
TITULADO LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FORTALEZA TURÍSTICA
DEL CANTÓN BABAHOYO.**

Presentado por el Sra. GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO.

La calificación de: _____

Equivalente a: _____

TRIBUNAL

Nombre

DELEGADO DECANO

Nombre

DELEGADO ESPECIALISTA

Nombre

DELEGADO H CONSEJO DIRECTIVO

Abg. Isabela Berruz Mosquera

Secretaria FAC.CC.JJ.SS.EE



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



Babahoyo, 12 de enero del 2017

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

En mi calidad de Tutora del Trabajo de Investigación de la Sr. (a) (ta) **GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO**, cuyo tema es: **LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FORTALEZA TURÍSTICA DEL CANTÓN BABAHOYO**, certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de **4%**, 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 Informe Final el porcentaje máximo permitido es el 10% de similitud, queda aprobado para su publicación.

Por lo que se adjunta una captura de pantalla donde se muestra el resultado del porcentaje indicado.

MSC. ROSA VICTORIA GUIJARRO INTRIAGO.
Tutora del Proyecto de Investigación



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



INFORME FINAL DEL SISTEMA URKUND

MSC. Rosa Victoria Guijarro Intriago, tutora del proyecto de investigación, a petición de la parte interesada.

Certifico que el presente proyecto elaborado por la estudiante **GÉNESIS TATIANA DI LORENZO MANZANO**, con el tema **LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FORTALEZA TURÍSTICA DEL CANTÓN BABAHOYO**.

El mismo que fue revisado, asesorado y orientado en todo el proceso de elaboración, además fue sometido al análisis del Software Anti Plagio URKUND, cuyo resultado es de 4%, el cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos para titulación por lo tanto considero apto para la aprobación respectiva.

Certificación que confiero para fines legales.

.....
MSc. ROSA VICTORIA GUIJARRO INTRIAGO.
Tutora del Proyecto de Investigación.

INDICE GENERAL

| | |
|---|------|
| DEDICATORIA | II |
| AGRADECIMIENTO | III |
| AUTORIZACIÓN DE LA AUTORIA INTELECTUAL | IV |
| CERTIFICADO DEL TUTOR | V |
| CERTIFICADO DEL LECTOR | VI |
| RESÚMEN | VII |
| ABSTRACT | VIII |
| RESULTADO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN | IX |
| CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO | X |
| INFORME FINAL DEL SISTEMA URKUND | XI |
| INDICE GENERAL | XII |
| INDICE DE TABLAS | XIV |
| INDICE DE GRÁFICOS | XV |
| INTRODUCCIÓN | 16 |
| 2.-DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA. | 18 |
| 3.-PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA EL ANÁLISIS DEL PROBLEMA. | 21 |
| 4.- FUNDAMENTACION TEÓRICA. | 22 |
| 4.1.- GASTRONOMÍA: LOS RÍOS. | 22 |
| 4.2.- INDUSTRIA CULINARIA: LA GASTRONOMÍA. | 22 |
| 4.3.- TURISMO, DESARROLLO Y CRECIMIENTO ECONÓMICO. | 23 |
| 4.4.- PREPARACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS. | 24 |
| 5.-METODOLOGÍA. | 25 |
| 5.1.- TIPOS DE INVESTIGACIÓN. | 25 |
| 5.1.1.- INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA. | 25 |
| 5.1.2.- INVESTIGACIÓN EXPLICATIVA. | 25 |
| 5.2.- MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN. | 25 |
| 5.2.1.- MÉTODO DE OBSERVACIÓN. | 25 |
| 5.2.2.- MÉTODO ETNOGRÁFICO. | 25 |
| 5.2.3.- MÉTODO DE ANÁLISIS. | 27 |
| 5.2.4.- MÉTODO DE SÍNTESIS. | 27 |

| | |
|---|-----------|
| 5.3.- TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN..... | 28 |
| 5.3.1.- TÉCNICA DE ENCUESTA. | 28 |
| 6.- SITUACIONES DETECTADAS..... | 29 |
| 7.- SOLUCIONES PLANTEADAS..... | 31 |
| 8.- CONCLUSIONES..... | 33 |
| 9.- RECOMENDACIONES..... | 34 |
| BIBLIOGRAFÍA | 38 |
| ANEXOS | 40 |
| GLOSARIO | 49 |
| MODELO DE ENCUESTA..... | 50 |
| TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS | 51 |
| ANEXOS DE LA ELABORACIÓN DE LAS ENCUESTAS..... | 57 |
| PECES DE AGUA DULCE EN ESTADO DE ESCASES..... | 59 |

INDICE DE TABLAS

| | |
|--|-----------|
| Tabla N: 1 cálculo del presupuesto para la realización del festival gastronómico... | 35 |
| Tabla N: 2 Platos tradicionales de Babahoyo..... | 36 |

INDICE DE GRÁFICOS

| | |
|---|-----------|
| Portada del recetario..... | 37 |
| Recetario en la parte interna..... | 37 |
| Anexo N°1: Establecimientos de comidas típicas del Cantón..... | 40 |
| Anexo N°2: Ejecutando el método investigativo de observación..... | 41 |
| Anexo N° 3: Comidas tradicionales de la ciudad de Babahoyo..... | 42 |
| Anexo N°4: Cazuelas de pescado y camarón de agua dulce..... | 43 |
| Anexo N° 5: Bollo de pescado, plato típico Fluminense..... | 44 |
| Anexo N°6: Estofado de bocachico, plato tradicional de Babahoyo..... | 45 |
| Anexo N°7: Chicha de chontilla, bebida típica de Babahoyo..... | 46 |
| Anexo N°8: Torta fruta de pan, postre tradicional del Cantón Babahoyo..... | 47 |
| Anexo N°9: Ciudadanos Babahoyenses degustando los platos típicos..... | 48 |

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es uno de los patrimonios más importantes que posee cada país, pues al momento de trasladarse a un lugar totalmente distinto, lo que más se destaca es la comida por su aroma, sabor, preparación e ingredientes autóctonos de cada lugar diferenciándose del resto.

A nivel mundial las tradiciones culinarias están divididas por continentes, en cada uno de ellos su gastronomía varía, la cocina americana tiene de todo un poco, nace por una mezcla de diferentes cocinas en el mundo, esto se debe a la gran influencia de inmigrantes como de Asia, Europa, África, entre otras.

En la cocina europea la mayoría de sus ingredientes son de origen vegetal, se diferencia del resto por el gran uso de verduras como la cebolla, pimienta y ajo, también frutos secos, nueces, almendras entre otras, el ingrediente que más realce tiene es el aceite de oliva.

En Asia se utiliza frecuentemente el pescado, arroz, vegetales y especias variadas, distinguiéndose al resto es el consumo de ingredientes poco usuales, como las algas, consumir pescado crudo como el famoso “sushi”, aletas de tiburón entre otras.

En Oceanía sus comidas son algo similares a las de Asia esto se debe a que ambos continentes se encuentran rodeadas por el océano pacífico, el consumo de pescados y mariscos sea muy habitual en ellos.

En África sus comidas son muy exóticas, utilizan especias e ingredientes muy propios del lugar, como la mandioca (yuca), plátano y el cambur (la banana o el banano), el mijo (es un tipo de cereal, se puede hacer harina para la elaboración de pan y bebidas alcohólicas), pescado y mariscos.

Debido a la biodiversidad y pluriculturalidad que tiene Ecuador, su gastronomía es extensa, exquisita y variada, en él habitan 4 regiones con diferentes platillos típicos, en la Región de Los Andes, se consume el maíz, mote, papa, arroz de cebada, quinua, el cerdo, cuy y cordero, sus platos típicos son el llapingacho, fritada, cuy asado, locro de papas y humitas.

En la Amazonía se consume la papa china, yuca, verde, pirañas, bagres, monos, conejos, armadillos, la guanta, la guatusa, el oso perezoso, entre otros animales de monte,

con ellos se preparan una variedad de alimentos, sus platos distintivos son el maito de pescado, pinchos mayones, seco de guanta, maito de chontacuro, chicha de yuca y chonta, en la Región Insular se destacan los mariscos para la preparación de deliciosas comidas como ceviches de diferentes tipos, arroz marinero, salpicón de mariscos, bacalao con papas, ceviche de canchalagua, encebollado y langostas, son muy apetecidos por los habitantes del lugar y en la Región Litoral se destacan las carnes, como la de res, pescados de agua dulce y salada, mariscos, plátano, cacao, entre otras, sus platos típicos son cazuela de mariscos, guatita, corvina frita, la bandera (combinación de platos típicos), encebollado de albacora, caldo de salchicha, arroz con menestra y carne asada, (también pollo o chuleta).

La gastronomía típica del Cantón Babahoyo presenta diversidad de platos, que han permitido que sean calificados por sus ciudadanos como exquisitos, esto permitiría su valoración como recurso turístico de extraordinario valor potencial. Este tema de investigación sobre la gastronomía típica de Babahoyo es de gran importancia, porque su objetivo principal es proporcionar realce a sus platos típicos y así darlos a conocer a nivel local, provincial y nacional, el bollo, cazuela, sancocho, estofado y sudado de pescado son patrimonios gastronómicos de la ciudad, como bebida típica esta la chicha de chontilla y como postres la torta de maduro, de fruta de pan, de zapallo, de camote y la chucula.

Dando a conocer todas estas características, se demostraría el por qué Babahoyo se distingue a los demás cantones de la Provincial de Los Ríos en comida y cocina. La misma que posee productos agrícolas sobresalientes como el verde, cacao, y fruta de pan, los cuales son utilizados para la elaboración de sus potajes típicos, el quehacer gastronómico de la población babahoyense que se dedican a esta actividad, siendo un valor intangible, no es valorado en su totalidad, debido a que son pocas las personas que se dedican a la preparación de la comida representativa del lugar.

Babahoyo es la capital de la Provincia de Los Ríos, dueña de una exquisita gastronomía y de sencilla preparación elaborada a base de ingredientes fáciles de conseguir, entre sus principales ingredientes están el pescado de agua dulce, el plátano y la yuca, sus comidas típicas, el bollo de pescado, sancocho de bocachico, ayampaco, cazuela de pescado, sudado de bocachico, cazuela mixta de pescado con camarón de agua dulce, entre otros.

2.-DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.

La gastronomía sin duda alguna es una de las mejores formas de conocer y disfrutar las diferentes tradiciones, costumbres y culturas que hay en cada rincón, es la marca de un territorio, de un país, de una comunidad o de una región, sin embargo, también tiene sus problemáticas, esto se debe a la falta de conciencia que tiene el ser humano con el cuidado del medio ambiente, el contaminar los ríos, el talar árboles y arrojar basura, hace que cada días más se agrave las situación del calentamiento global, disminuyendo la producción agrícola, provocando que los agricultores tengan inconvenientes en la producción de los cultivos alimenticios que forma parte del consumo diario y satisfacer las necesidades de las poblaciones.

Fred Davies asesor científico de la oficina de la agencia estadounidense para el desarrollo internacional de seguridad alimentaria (USAID) estima que las cuestiones relacionadas con la alimentación podrían ser muy desestabilizadora para el año 2050 los alimentos que se obtengan no van hacer suficiente para alimentar a toda una nación, el cual afectaría a la soberanía alimentaria de un país. (Gastronomía&Cía, Gastronomía&Cía, 2014)

Otro de los grandes problemas que se atraviesa, es que las personas que tienen establecimientos de comidas como los restaurantes desechan los alimentos en buen estado que para ellos son “sobras” a la basura, esto ocurre frecuentemente en los países como Italia, Francia y Perú, los cuales son considerados “Potencias Mundiales” en la gastronomía, dando un mal ejemplo para el buen desarrollo del turismo gastronómico.

Lamentablemente esto también ocurre en las tiendas que se dedican a la venta de alimentos y productos, esto sucede por la fecha de caducidad, provocando que los dueños de estos lugares boten los víveres a la basura, no está demás decir que la comida estaría mejor en el estómago de una persona que la necesita, que no tiene los recursos suficientes para obtenerla fácilmente que en un tacho de basura.

La higiene y la correcta manipulación de los alimentos, es un factor muy importante a la hora de preparar comidas, para que obtenga un buen aroma, sabor y color, recordemos que la comida entra primero por la vista, esto también influye mucho en la salud de las personas, si un alimento no se encuentra en buen estado, puede provocar serios problemas en la salud.

Sin embargo, no todos los establecimientos que se dedican a la preparación de comidas y productos cumplen con este requisito indispensable de mantener una buena higiene en sus provisiones y limpieza en los sitios en donde se los elabora para el consumo humano, es importante seleccionar muy bien los alimentos que se utilizaran en la preparación de comidas.

La gastronomía es uno de los patrimonios culturales más valioso que posee cada nación, es su identidad, la marca que los representa, por ello es muy indispensable mantenerlo de la mejor manera posible, para así generar ingresos económicos y fuentes de trabajos, el turista moderno no solo busca un servicio, sino también una experiencia inolvidable que lo haga volver al lugar nuevamente sin pensarlo dos veces.

Pese a que en el Ecuador la gastronomía es muy extensa, variada y deliciosa, también tiene sus falencias, esto se debe porque sus habitantes muchas veces prefieren consumir comidas que no son típicas del lugar, sino que optan por platillos que provienen de otras partes, esto ocurre con mayor frecuencia en los jóvenes que prefieren degustar comidas rápidas, más conocidas como “chatarras “

Esto se debe a que la mayoría de personas ha perdido considerablemente el sentido de pertenencia, el conocimiento ancestral de la gastronomía lo poseen las personas de 75 años en adelante, al decrecer esta población las recetas hechas a la usanza antigua se perderían, sino se valora la elaboración de sus recetas de generación en generación, las tradiciones intangibles se perderían en su totalidad.

El problema es el total desconocimiento que involucra la preparación, difusión y consumo de exquisiteces típicas que posee el país, poca valoración cultural en jóvenes y adultos hace que cada día se pierda esta tradición de nuestros antepasados, la forma en que preparaban las comidas utilizando ingredientes netamente de la zona en la que habitaban y en la forma que lo hacían en cazuelas y ollas de barro, no usaban cocinas, sino leña o carbón, dándoles un sabor diferente y delicioso a las comidas.

Hoy en día con el avance de la tecnología, la forma de preparar los alimentos es muy distinta a la de nuestros antepasados, ahora es más factible hacerlo, y mucho menos complicado, los avances tecnológicos han logrado que las personas al momento de preparar sus alimentos lo hagan en el tiempo menos posible y sin muchas complicaciones.

Aunque la capital fluminense posee diversidad de platos típicos y dignos de mencionar, como las cazuelas (mixtas de camarón y pescado), bollos, sancochos, sudados y estofados de pescados de agua dulce están perdiendo la frecuencia del consumo habitual debido a la pérdida de los conocimientos gastronómicos ancestrales y que la misma no cuenta con el reconocimiento y valoración total de sus habitantes, a nivel local y nacional.

Otros de los factores que hace que el patrimonio gastronómico de la ciudad no sea degustado con mayor frecuencia es que los platos típicos, no están dentro del menú de los principales restaurantes de la ciudad, provocando el menor interés posible por parte de sus pobladores.

Los problemas que se presentan en la despotencialización del turismo gastronómico de Babahoyo es el desinterés de las empresas de alimentos y bebidas por la preparación y difusión de estos platos típicos y distintivos de la zona, en la capital fluminense son pocos los lugares donde se pueden deleitar estas exquisiteces representativas de la ciudadanía babahoyense.

Las autoridades locales desconocen el beneficio social del rescate de la exquisita gastronomía Fluminense (Patrimonio Gastronómico). América Latina y el Caribe como su fortaleza el bagaje cultural producto de la colonización europea, la Provincia de Los Ríos también se ve involucrada en esta riqueza siendo lo intangible que llama la atención de los turistas internacionales, nacionales y locales, representando en su extensa variedad de platos típicos elaborados de distintas formas.

Como es de conocimiento general muchas poblaciones se destacan en el ámbito del turismo gastronómico por la fortaleza de sus platos típicos e incluso se realizan ferias gastronómicas para atraer al turista que genera el aumento de más plazas de trabajos y mejora la calidad de vida de los habitantes.

3.-PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA EL ANÁLISIS DEL PROBLEMA.

¿Cree usted que la gastronomía típica del Cantón Babahoyo tiene falencias?

¿Cree usted que el incremento de los establecimientos de comidas rápidas, influye en el poco fortalecimiento de los platos tradicionales del Cantón?

¿Piensa usted que la falta de huecas tradicionales, perjudica el potencial turístico gastronómico de la ciudad de Babahoyo?

¿De continuar así la problemática gastronómica, cuales serias las consecuencias a futuro?

¿Cuál sería el realce que necesita la comida típica de Babahoyo para su potencialización?

4.- FUNDAMENTACION TEÓRICA.

4.1.- GASTRONOMÍA: LOS RÍOS.

La gastronomía de la Provincia de Los Ríos es diferente a las del resto de las Provincias, porque sus ingredientes principales son el pescado, verde, la yuca hojas de plátano o bijao, para poder armar un platillo extraordinario llamado ayampaco de pescado, entre otros platillos tenemos el muchin de yuca o de verde, bolón de verde, caldo de cabeza de bagre, estofado y sancocho de bocachico, en fin su comida es extensa, variada, llena de sabor y de muy buena sazón, digna de representar a esta maravillosa Provincia.

Es que, entre bollos envueltos, tamales y ayampacos existen muchas variedades de acuerdo con las hojas, los rellenos, el método de cocción, etcétera. Así, los viejos llaman bollo al maduro envuelto en hoja de plátano y horneado. Se trata de plátano rallado, al que se le añade canela, esencia de vainilla, leche, pasas, mantequilla y queso fresco. Pero hay también un bollo de verde con pescado envuelto en hojas de bijao y cocinado al vapor. (Cuvi Sánchez, 2001, p. 62)

Comenzaremos por decir que la mayoría de la comida de la Provincia de Los Ríos se la realiza a base de verde, en donde se lo raya para poder hacer los que son los bollos, ayampacos, cazuelas y su principal ingrediente es el pescado de agua dulce, como el bocachico, vieja, barbudo, entre otros. Es así como nace la gastronomía en dicho lugar.

Es preciso insistir que Babahoyo cuenta con una diversa comida muy colorida y autóctona, por esta razón se la debe apreciar, ya que, si nosotros como ciudadanos no lo hacemos primero, entonces absolutamente nadie lo hará, aprovechemos y valoremos lo que tenemos para que en un futuro aún se mantenga nuestra representativa gastronomía.

4.2.- INDUSTRIA CULINARIA: LA GASTRONOMÍA.

La gastronomía es un elemento que otorga identidad a las distintas culturas de cada lugar, es decir es un componente fundamental para darle realce a cada comunidad, va de la mano con la actividad turística, desarrollándose el famoso “turismo gastronómico” esta acción permite conocer las distintas formas de preparar un plato lleno de sabor, color y aroma, para ofrecerles a los visitantes mediante su estadía.

En el transcurso de las últimas décadas los peruanos hemos llegado a asimilar a los platos gastronómicos como elementos identitarios de nuestra cultura, es decir, más allá de la teoría patrimonial cultural, la gastronomía se ha convertido en una real representante de nuestro vivir. La cohesión genera por esta consolidación a nivel nacional de la comida peruana en lo social es quizá la evidencia más exitosa de la importancia. (Saavedra Ordinalo, 2010, p. 5)

Cada país tiene su propia comida que los distingue del resto, pero no se puede pasar por alto que Ecuador es un país bendecido, ya que posee cuatro regiones, cada una de ellas con diferentes ingredientes que hacen que su cocina sea autóctona y muy variada, capaz de satisfacer las necesidades de toda persona que lo llegue a visitar.

En conclusión, nuestro país es muy afortunado por tener un sin números de alimentos para la elaboración de sus platos, cada región tiene uno que lo identifica, por ejemplo, en la costa y en la región insular lo que más resalta son los mariscos, camarón, concha, pescado en la sierra el cuy, papa, mote, cerdo, en el oriente, la guanta, chontacuro, el maito de pescado, mono, serpientes, en fin, nuestra gastronomía es muy extensa y deliciosa.

4.3.- TURISMO, DESARROLLO Y CRECIMIENTO ECONÓMICO.

El turismo es de gran ayuda para el crecimiento económico, por su gran desarrollo aportando considerablemente en el desarrollo de los diferentes lugares, mejorando la calidad de vida de las comunidades. El estimular el desarrollo del sector es por los beneficios económicos como generación de empleo, el incremento de ingresos, disminuyendo la tasa de pobreza existente en muchos lugares del mundo.

El crecimiento y el desarrollo económico son dos temas muy relacionados, aunque en algún tiempo fueron usados sin discriminación para referirse a lo mismo; hoy en día las discusiones, se centran en las diferencias de estos conceptos son de gran relevancia, debido al que el sector está relacionado con el crecimiento económico, la aportación al producto interno bruto, así como el desarrollo y bienestar de las localidades receptoras. (Gutiérrez Torres, Marceleño Flores, & Bojorquez Serrano, Enciclopedia Virtual, 2013, p. 31)

El turismo con la economía va de la mano, porque si no existiera el turismo no hubiera fuentes de trabajos y la mayoría de las personas no tuvieran un ingreso

económico en sus hogares, por otra parte, hoy en día el turismo es muy sonado en todo el mundo, debido a que se está convirtiendo en el principal originador de empleos a nivel mundial.

Mientras tanto en la Capital Fluminense aún le falta explotar todas sus culturas, tradiciones y demás características que lo identifican, para que de esta manera la parte turística aumente y la ciudad tenga más ingresos económicos, logrando así que toda aquella persona que visite el Cantón se lleve un grato e inolvidable recuerdo de él.

4.4.- PREPARACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS.

El manipulador de los alimentos debe saber que de él depende que los alimentos se conserven en buen estado manteniéndolos limpios y desinfectados, usando la ropa adecuada para hacer su trabajo excelente, debe de usar un traje exclusivo, de preferencia blanco, gorra y zapatos adecuados, debe tener siempre la manos y uñas limpias sin ningún tipo de accesorio para evitar transmitir gérmenes a los alimentos.

“Del manipulador depende, en cierto modo, la salud de sus comensales. Por ello, la manipulación de los alimentos ha de ser higiénica, pues por medio de ella pueden transmitirse gérmenes patógenos a los alimentos que maneja o prepara”. (Anton, 2003, p. 49)

Los manipuladores de alimentos tienen una gran responsabilidad, porque de ellos dependen el aseo de cada alimento, su limpieza es esencial, ya que ahí juega un papel importante en nuestra salud, en caso de que no estén higiénicamente limpios, causarían varias enfermedades a los consumidores de los productos, es por ello que las personas que se dediquen a esta actividad reciban capacitaciones frecuentemente.

En el Cantón Babahoyo existe un problema, los pocos lugares que ofrecen su comida típica, los propietarios manipulan las provisiones como a ellos les parece, situación que no debería ser así, porque con el pasar del tiempo la salud de los comensales, se vería afectada, las autoridades locales, deberían ofrecer seminarios de capacitaciones a las personas que se dedican a la preparación de comidas distintivas de la ciudad y así brindar un buen servicio a sus habitantes.

5.-METODOLOGÍA.

5.1.- TIPOS DE INVESTIGACIÓN.

5.1.1.- INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA.

Por medio de la investigación descriptiva se dará a conocer los rasgos y características de la gastronomía babahoyense, sus ingredientes principales, los platos más destacados y representativos del lugar, el modo de preparación y también se describirá paso a paso su situación problemática.

5.1.2.- INVESTIGACIÓN EXPLICATIVA.

Mediante la investigación explicativa se manifestará cuáles son las causas que conllevan al patrimonio gastronómico de Babahoyo tenga defectos o falencias, impidiendo que se fortalezca la parte turística del Cantón y así no haya un crecimiento económico en dicho lugar.

5.2.- MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.

5.2.1.- MÉTODO DE OBSERVACIÓN.

Por medio del método de observación se puede deducir que los establecimientos que ofrecen los platillos típicos de Babahoyo son locales con poco espacio, están ubicados en la orilla del río, junto al mercado de mariscos, ofertan a la ciudadanía comidas típicas como sancocho, estofado, sudado de pescado de agua dulce, bocachico, ratón, vieja azul y barbudo, cazuelas de pescado y camarón (pueden ser mixtas), comidas no típicas también son ofertas, como el seco de gallina criolla, seco de carne y pollo, arroz con menestra y pescado frito, entre otros, alrededor de unas 70 personas transcurren al lugar para degustar las comidas ya mencionadas.

5.2.2.- MÉTODO ETNOGRÁFICO.

El método de investigación la etnografía se traduce etimológicamente como estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, cómo se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir sus creencias, valores, motivaciones, perspectivas y cómo éstos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias; se podría decir que describe las múltiples formas de vida de los seres humanos. (Distancia, 2012)

Por medio de este método se podrá conocer la forma y el estilo de vida de las siguientes culturas:

- ✓ Los Huancavilcas
- ✓ Los Guaraníes
- ✓ Los Puruhá
- ✓ Los españoles

Los Huancavilcas.

También conocida como la cultura Manteña, es la última que existe en la Región Litoral o Costa, fueron ellos los que divisaron a los barcos españoles que navegaron por el sur de las aguas ecuatorianas, vivían básicamente de la agricultura y de las ventas de sus productos y artesanías, ellos prácticamente se dedicaron al trabajo de fabricar figuras religiosas en oro y plata y su alimentación era esencialmente en el consumo habitual de maíz, yuca, fréjol, papas y variedades de legumbres.

Los Guaraníes.

Son grupos étnicos que habitan solamente en América del Sur, tienen su propia lengua, cultura y son poco ortodoxos, diferenciándose del resto de culturas.

El pueblo guaraní estaba formado por sociedades descentralizadas de cazadores y agricultores semi-nómadas. Su alimentación estaba basada en la caza y la recolección, así como también consumían las diferentes variedades de vegetales como la yuca, papa, maní, frijoles y maíz de sus plantaciones. (Cultural, 2012)

Los Puruhá.

Eran etnias numerosas, habitaban en la Sierra Ecuatoriana, cada una de ellas tenía su forma de liderar a su pueblo, eran muy organizados y tenían leyes muy estrictas que debían cumplir, porque su honra era muy grande y se sentían orgullosos de sus raíces, en su ámbito de productividad era una cultura avanzada porque manejaban la fabricación de ponchos, prendas de vestir, sandalias. Su alimentación se basa en productos como: cereales (arroz de cebada y morocho, frutas y vegetales (brócoli y zanahoria) y las carnes (venado, cuy y de aves) ellos son una sociedad que trabaja la tierra para sacar lo máximo de ella.

Los Españoles.

La venida de los españoles al continente americano, se dio por el descubrimiento de América realizado por el almirante Genovés Cristóbal Colón, originándose la caída del imperio Incaico, la conquista, colonización, evangelización y la implantación de sus culturas, tradiciones y costumbres, perdiéndose nuestra identidad cultural, ocasionándose el mestizaje, es así como obtenemos la influencia de los españoles, algunos de sus productos traídos al continente americano son: trigo, avena, cebada, olivos, alfalfa, lentejas, lechugas, col, rábanos, espárragos, zanahoria, espinaca, caña de azúcar, limones, naranjas, toronjas, manzanas, uvas, plátanos eucaliptos, entre otros.

Si bien todos los países de América Latina tenemos ese mismo punto de partida, el proceso se desarrolló de forma particular en cada lugar. Allí es donde subyace la riqueza cultural de nuestra comida, porque no todos nuestros pueblos tienen el mismo clima, ni los mismos suelos. Sin embargo, nos unen cuatro principales alimentos: la yuca, el maíz, la papa, y en menor escala el plátano. (Izquierdo, 2015)

5.2.3.- MÉTODO DE ANÁLISIS.

El método de análisis se empleará para conocer los ingredientes respectivos para la preparación del plato estrella, su bebida típica y uno de sus postres más apetecidos de la ciudad del Babahoyo.

Ingredientes del plato fuerte: Verde, pescado, maní, tomate, cebolla, pimiento, sal, achiote y hojas de plátanos.

Ingredientes de la bebida típica: chontilla, plátanos maduros, azúcar y agua.

Ingredientes del postre: Fruta de pan, mantequilla, pasas, azúcar, leche, esencia de vainilla, canela molida, huevos y unas gotitas de limón o vino.

5.2.4.- MÉTODO DE SÍNTESIS.

En este método se deducirá que se obtiene mediante los elementos ya mencionados en el método de análisis.

Con el verde, pescado, maní, tomate, cebolla, pimiento, sal, achiote y las hojas de plátanos, se logra preparar un delicioso y exquisito bollo de pescado muy digno de representar a la Provincia de Los Ríos.

Con la chontilla, plátanos maduros, azúcar y agua se puede elaborar una rica bebida llamada chicha de chontilla muy típica y popular en el Cantón Babahoyo.

Con la fruta de pan, mantequilla, pasas, azúcar, leche, esencia de vainilla, canela molida, huevos y unas gotitas de limón o vino se puede obtener un postre riquísimo llamado torta de fruta de pan, es uno de los dulces más apetecidos por los habitantes babahoyenses.

5.3.- TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN.

5.3.1.- TÉCNICA DE ENCUESTA.

A través de esta técnica se logró dar con una fórmula de muestreo de una población finita se considera la población es menor de 100.000 individuos con las siguientes características:

- ✓ N= Universo
- ✓ n= Muestra
- ✓ z= Intervalo de confianza
- ✓ p= Probabilidad que ocurra un evento
- ✓ q= Probabilidad que no ocurra un evento
- ✓ e= Erros muestral

$$n = \frac{Z^2 N p q}{E^2 (N-1) + p q Z^2}$$

| | | |
|---|------|------|
| Z | 95% | 1,96 |
| N | 180 | |
| p | 0,5 | |
| q | 0,5 | |
| e | 0,05 | |

$$n = \frac{(1,96)^2 (180)(0,5)(0,5)}{(0,05)^2 (180-1) + (0,5)(0,5)(1,96)^2}$$

n= 122

Considerando que el universo fue de 180 en la Escuela de Hotelería y Turismo, nuestro muestreo fue de 122 encuestados para saber si los estudiantes tienen conocimientos sobre la gastronomía típica del Cantón Babahoyo, dándonos a conocer los problemas que enfrentan la actual sociedad, las nuevas generaciones no tienen sapiencias de los platos tradicionales de la ciudad.

6.- SITUACIONES DETECTADAS.

En el presente trabajo de investigación se detectaron las siguientes circunstancias que dan origen a una variedad de problemas en la ciudad de Babahoyo sobre su gastronomía típica.

El Ministerio de Turismo de dicha ciudad no cuenta con la información suficiente y necesaria sobre su comida criolla, incitando que cuando una persona solicite información sobre ella no se la puedan facilitar y así exista el descontento y la insatisfacción por parte de sus habitantes o individuos que llegan de otros lugares, contribuyendo al abandono de los platos típicos del lugar.

Las personas al ver que no encuentran lo que buscan se verán obligadas a recurrir a otras partes para conocer y degustar su gastronomía, siendo un peligro para nuestras culturas y tradiciones, porque al momento de no ver personas interesadas en ello, con el pasar del tiempo todos los platillos representativos desaparecerían o se daría la modificación del plato, perdiendo todo su potencial y sabor original.

Por la falta de establecimientos que se dediquen a la preparación y venta de comidas típicas de la Capital Fluminense, hace que el turismo gastronómico no se desarrolle con mayor frecuencia en la ciudad, esto se da por el desinterés de sus pobladores que optan por la elaboración y comercialización de platillos que no son propios del Cantón, incitando que hoy en día la comida que todos prefieran sea la comida rápida(chatarra), la cual está dominando a las futuras generaciones.

Otras de las situaciones que se manifestaron es la falta de interés por parte de sus autoridades locales, esto induce a que no se realicen con mayor frecuencia ferias gastronómicas, talleres de arte culinario, seminarios sobre la manipulación y preparación higiénica de los alimentos, por estas razones no progresa el turismo en la ciudad babahoyense.

Se puede apreciar la poca creatividad de sus ciudadanos, imitando el trabajo unos a otros, no contribuyen en el arte culinario, debido a que hay varios establecimientos de comidas que ofertan el mismo tipo de alimentación, sopas y secos de pollo (pato, gallareta o carne de res), arroz con menestra y carne asada (pollo o chuleta), entre otros.

Ningunos de estos platillos son propios del lugar, pocos son los habitantes que se dedican a la venta de potajes tradicionales y distintivos de la Provincia de Los Ríos, una de las razones es porque no saben con exactitud su preparación y transcurren a lo común y fácil, esto se debe por la falta de conocimientos de tradiciones, costumbres y culturas de nuestros antepasados, con el pasar de los años se va perdiendo el sentido de pertenencia en los oriundos del lugar.

La manipulación, el cuidado e higiene de los alimentos es una característica primordial para la preparación de comidas, pero lamentablemente en los pocos sitios que ofertan los potajes tradicionales de la ciudad de Babahoyo, no cumplen con este requisito indispensable, esto se debe por la falta de conocimientos sobre la importancia de llevar un buen control de higiene a la hora de elaborar cualquier tipo de comida.

La contaminación ambiental que existe en el río de Babahoyo, también es una de las principales razones por la cual su gastronomía presenta dificultades a la hora de preparar sus comidas representativas, recalcando que los principales ingredientes provienen de las aguas de río fluminense (bocachico, guanchiche, vieja azul, raspabalsa, barbudo), esto hace que cada día aumente la escases de cada uno de ellos, por este motivo las personas que se dedican a la preparación de varios potajes, se ven obligados a realizarlos con otros tipos de peces como: tilapia (negra y roja), corvina, dama, entre otras, e inclusive hasta de peces de agua salada.

7.- SOLUCIONES PLANTEADAS.

La gastronomía es una de las actividades más llamativas y representativa, logra captar el interés de los turistas al momento de visitar un determinado lugar, permite conocer la identidad de una población, sus costumbres y formas de vida, es el arte de comer y cocinar, con él se puede conseguir un sinnúmero de beneficios monetarios, siempre y cuando se ejecute de forma correcta el turismo gastronómico.

A pesar de que la gastronomía tiene muy buena rentabilidad, hoy en día existen lugares que no logran sacar todo el potencial gastronómico con el que cuentan, como por ejemplo la ciudad de Babahoyo a pesar de que tiene una magnífica comida con sabores exquisitos no se ha podido conseguir que sea reconocida en su totalidad.

Entre las posibles soluciones que se le puede dar a la problemática que ocurre hoy en día en el patrimonio gastronómico de la ciudad de Babahoyo es que el Ministerio de Turismo debería crear una página web que contenga todo lo relacionado con la ciudad de Babahoyo, historia, tradiciones, costumbres, culturas y específicamente facilite información sobre su comida criolla, explicando su origen y como ha ido evolucionado a través de los años, para que así las personas que deseen saber o visitar la ciudad puedan informarse y tener el conocimiento suficiente sobre el lugar.

Realizar un estudio o análisis de las tradiciones culinarias fluminenses para determinar cómo se encuentra y desarrolla en la actualidad y así poder implementar la realización de proyectos innovadores sobre emprendimiento de arte culinario tradicional, beneficiando económicamente a la Capital Fluminense y a sus ciudadanos, esto ayudaría de manera positiva a la incrementación de la actividad turística de la zona.

La creación de nuevos establecimientos en donde oferten las comidas tradicionales del Cantón Babahoyo aportarían a su desarrollo económico y cultural, mediante esta implementación aumentarían las plazas de trabajos coadyuvando a la disminución de la pobreza en sus ciudadanos locales, mejorando así su estilo de vida.

Las autoridades locales de Babahoyo, deberían darle más importancia al patrimonio gastronómico, mediante la realización de ferias gastronómicas, con más frecuencia, talleres culinarios, seminarios sobre higiene y conservación de alimentos y capacitaciones de servicio al cliente.

Al crear un criadero de peces de aguas dulces, se estaría contribuyendo en la conservación de los recursos naturales existentes en el río de Babahoyo, es donde proviene los principales ingredientes (bocachico, barbudo, raspabalsa, guanchiche, vieja azul) para la preparación de variedad de platos típicos que representan al Cantón, cabe recalcar que hoy en día los peces de agua dulce se encuentran en un estado de escases, por lo que en un futuro podrían declararse en peligro de extinción, situación que se busca evitar por medio de la implementación del criadero de peces de agua dulce.

La Universidad Técnica de Babahoyo como parte de la línea de investigación, debería realizar un proyecto para definir un inventario de comidas típicas de Babahoyo y luego con eso obtener un recetario de comidas criollas de la ciudad, siendo un beneficioso importante para la Capital Fluminense, dando a conocer sus potajes deliciosos, dignos de representar al lugar.

8.- CONCLUSIONES.

A través de esta investigación se pudo determinar que la gastronomía típica del Cantón Babahoyo no está pasando por su mejor momento, esto se debe por la poca promoción y difusión de sus comidas tradicionales, lo cual es un patrimonio gastronómico intangible de gran importancia, pues ayudaría al crecimiento económico de la ciudad mediante la creación de lugares que realicen la preparación y venta de sus potajes exquisitos.

Siendo realistas, en el Cantón babahoyense no se efectúa con mayor frecuencia el turismo gastronómico, siendo esta una actividad de gran relevancia para el fortalecimiento turístico del lugar, provocando que se genere el desconocimiento de sus beneficios para sus habitantes locales.

La ciudad de Babahoyo es poseedora de una gastronomía única, variada y deliciosa, lo cual no es aprovechada por sus oriundos y autoridades locales, sacándole todo su potencial mejorarían la situación turística y calidad de vida de sus habitantes, mediante la implementación de establecimientos que solo se dediquen a la elaboración de comidas criollas, bebidas y postres típicos del Cantón, es muy escaso poder encontrar un bollo de pescado de agua dulce, la bebida típica y tradicional chicha de chontilla, e incluso sus postres como la torta de maduro, de fruta de pan, de zapallo, camote y chucula, dulces que son deliciosos pero que lamentablemente no se los comercializa en el lugar.

Los recursos naturales es sin duda alguna una de las partes más importante para el buen funcionamiento y desarrollo de las actividades turísticas de cualquier lugar, es por eso que es necesario preservar y cuidar las riquezas naturales que nos facilita la madre naturaleza, lamentablemente por la contaminación que existe en el río de Babahoyo ha dado paso a que se produzca los escasos de peces de agua dulce, siendo un ingrediente primordial en la cocina babahoyense.

Debido a la escases de estos recursos naturales, se está generando la pérdida de los platos típicos del Cantón Babahoyo, provocando la modificación de su plato principal elaborándolo con otras especies como la tilapia que es introducida al mercado y los ríos mas no porque sea endémica en el sector.

9.- RECOMENDACIONES.

Para dar posibles soluciones al problema encontrado mediante la investigación de la Gastronomía Típica del Cantón Babahoyo, se plantea proponer la creación de un recetario gastronómico, el cual contenga todo lo típico y tradicional sobre comidas criollas de la ciudad.

Los objetivos que se pretende alcanzar son:

OBJETIVO GENERAL.

Establecer las recetas de los platillos típicos de la ciudad, para implementarlo en el recetario a realizar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- ✓ Considerar los conocimientos culinarios de las personas mayores de la ciudad
- ✓ Identificar los platos más representativos del Cantón, incluyendo bebidas y postres tradicionales.
- ✓ Enumerar los establecimientos en donde realizan la preparación y venta de comidas criollas.
- ✓ Designar el modelo y contenido del recetario.

DESARROLLO.

Para la realización del recetario gastronómico se necesitará la colaboración del Ministerio de Turismo de Babahoyo, porque ellos nos ayudarían a financiar este innovador proyecto, mediante la realización de festivales de comidas típicas y así lograr la recolección de fondos que serán utilizados para la elaboración del recetario.

PLAN DE FINANCIAMIENTO.

Detallaremos como se efectuaría la recolección de fondos para poder efectuar el financiamiento del recetario gastronómico.

Tabla N: 1 cálculo del presupuesto para la realización del festival gastronómico.

| | \$ |
|---------------|------|
| Productos | 50 |
| Mano de obra | 50 |
| Materiales | 45 |
| Equipos | 100 |
| Materia Prima | 70 |
| Total | 315 |
| P. Unitario | 3,15 |

Fuente: Autora del proyecto.

Se hizo un aproximado de cuanto se necesitaría para realizar el festival de comidas, se estima elaborar 100 platos para la venta y venderlos a \$ 3.15 y recuperar la inversión, hacer una utilidad del 38% y lograr tener una ganancia del 1.13%, dándonos la oportunidad de venderlos a \$ 4.28. y para hacerlo eficiente su valor sería de \$4.00, hay que recalcar que un plato bien elaborado y utilizando ingredientes de primera calidad su valor esta por los \$ 4.50 a \$5.00, e incluso cuando son las festividades en la ciudad, las personas suben los precios, obteniendo más ganancias, esto nos daría la ventaja de comercializarlos a ese precio y ganar lo que nos hemos propuesto.

FESTIVIDADES DE LA CIUDAD DE BABAHOYO.

Las festividades de la ciudad de Babahoyo serían de gran utilidad para poder ejecutar la realización de ferias gastronómicas y así recaudar fondos entre ellas tenemos:

- ✓ Fundación de Babahoyo 27 de mayo.
- ✓ Fiestas patronales de la ciudad (virgen de la merced) 24 de septiembre.
- ✓ Creación de la Provincia de Los Ríos 6 de octubre.
- ✓ Independencia de Babahoyo 11 de octubre.

La razón por la que se nombra a las festividades del Cantón es para hacer referencia en donde, como y cuando se puede efectuar la organización de un festival gastronómico.

METODOLOGÍA PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES.

Se realizaría un cronograma de actividades, en las cuales debemos de ser partícipes con el Ministerio de Turismo, en este trabajo se deberá incluir todas las festividades de la ciudad de Babahoyo para saber cuál es el momento oportuno para la realización de la feria de comidas criollas y así recaudar los fondos necesarios y poder implementar la elaboración del recetario gastronómico, con la creación del mismo podremos dar paso a que las personas que no tienen el suficiente conocimiento se ilustren y conozcan los platos tradicionales de la Capital Fluminense, sus ingredientes y preparación.

PLATOS TÍPICOS, BEBIDA Y POSTRES TRADICIONALES DE BABAHOYO A IMPLEMENTARSE EN EL RECETARIO.

Tabla N: 2 Platos tradicionales de Babahoyo.

| Platos Fuertes | Dulces típicos. | Bebida tradicional. |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bollo de pescado. ✓ Cazuela de pescado y camarón de agua dulce (pueden ser mixtas también). ✓ Sancocho de pescado. ✓ Estofado de pescado. ✓ Sudado de pescado. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Torta de maduro. ✓ Torta de fruta de pan. ✓ Torta de camote. ✓ Torta de zapallo. ✓ Chucula. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ La chicha de chontilla. |

Fuente: Autora del proyecto

Cabe remarcar que la elaboración del recetario se trata solo se platos típicos del Cantón Babahoyo, mas no de comidas introducidas en su gastronomía. Como se puede

apreciar, en los platos fuertes ya mencionados, el ingrediente que más predomina es el pescado, el cual debe ser de agua dulce (bocachico, barbudo, raspabalsa, la dica y la vieja azul o roja).

La bebida típica y tradicional de la ciudad es sin duda alguna la chicha de chontilla, es una bebida exquisita con ingredientes sencillos y de fácil preparación. (maduro, chontilla, agua y azúcar).

Y por último tenemos los postres típicos, los cuales son hechos a base de ingredientes que se pueden encontrar con facilidad, como sus nombres los indica son el camote, zapallo, maduro y fruta de pan, para complementar su elaboración se necesita canela, pimienta de olor, queso, mantequilla, esencia de vainilla, leche, entre otros.

Portada del recetario.



Recetario en la parte interna



Fuente: Autora del Proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

- Andrade, K. (8 de Octubre de 2013). *Grupos Étnicos del Ecuador*. Obtenido de <http://etniasynacionalidadesecuador.blogspot.com/2013/10/pueblo-puruha.html>
- Anton, C. R. (2003). *Preparación higiénica de los alimentos*. México: Trillas, S.A de C.V.
- Beita, I. I. (2010). *Análisis del Sistema Turístico del Cantón de*. Obtenido de biblioteca.uccvirtual.edu.ni/index.php?option=com_docman&task=doc..
- Bolaños, L. (3 de octubre de 2016). *Universidad Politécnica Salesiana*. Obtenido de http://virtual.ups.edu.ec/presencial49/pluginfile.php/28475/mod_resource/content/1/MATERIA.pdf
- comercio, E. (09 de agosto de 2016). *El comercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/cuenca-azuay-gastronomia-alimentos-chefs.html>
- Cultural, H. (10 de Octubre de 2012). *Historia Universal*. Obtenido de Historia Universal: <http://www.historiacultural.com/2012/10/cultura-guarani.html>
- Cuvi Sánchez, P. F. (2001). *Recorridos por los sabores del Ecuador*. Quito: Cámara Ecuatoriana del Libro - Núcleo de Pichincha.
- Distancia, U. N. (5 de Enero de 2012). *Unidad Nacional Abierta y a Distancia*. Obtenido de UNAD: http://datateca.unad.edu.co/contenidos/401121/401121_exe/leccin_1__mtodo_etnografico.html
- Gastronomía&Cía. (20 de Abril de 2014). *Gastronomía&Cía*. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2014/04/20/la-escasez-de-alimentos-sera-el-problema-mas-grave-a-mitad-de-siglo/>
- Gutiérrez Torres, A., Marceño Flores, S., & Bojorquez Serrano, I. y. (5 de Diciembre de 2013). *Enciclopedia Virtual*. Obtenido de Análisis del sector turístico como clave para la definición de estrategias de mitigación y adaptación al cambio climático en la costa de Nayarit.: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012b/1199/indice.htm>
- Halberstadt, J. (s.f.). *Ecuador Explorer.com*. Obtenido de <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/las-conquistas-inca-y-espanola.html>
- Izquierdo, M. (11 de Febrero de 2015). *Telesur*. Obtenido de El mestizaje gastronómico y la diversidad culinaria en América Latina: <http://www.telesurtv.net/bloggers/El-mestizaje-gastronomico-y-la-diversidad-culinaria-en-America-Latina-20150211-0003.html>

Ordinola, D. S. (2010). *Dialnet*. Obtenido de
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3691313.pdf>

Pablo, C. (2001). *Recorridos por los sabores del Ecuador*. Quito. Quito: Primera edicion.

Saavedra Ordinalo, D. (30 de Enero de 2010). *Dialnet- Libro Cine Y Gastronomía*.
Obtenido de Libro, cine y gastronomía: una mirada a las emergentes industrias
culturales peruanas: [file:///C:/Users/SONY%20VAIO/Downloads/Dialnet-
LibroCineYGastronomia-3691313%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/SONY%20VAIO/Downloads/Dialnet-LibroCineYGastronomia-3691313%20(1).pdf)

ANEXOS

Anexo N°1: Establecimientos de comidas típicas del Cantón.



Fuente: Autora del proyecto.

Anexo N°2: Ejecución del método investigativo de observación.



Fuente: Autora del proyecto.

Anexo N° 3: Comidas tradicionales de la ciudad de Babahoyo.



Fuente: Autora del Proyecto.

Anexo N°4: Cazuelas de pescado y camarón de agua dulce.



Fuente: Autora del proyecto.

Anexo N° 5: Bollo de pescado, plato típico Fluminense.



Fuente: Autora del proyecto.

Anexo N°6: Estofado de bocachico, plato tradicional de Babahoyo.



Fuente: Google.

Anexo N°7: Chicha de chontilla, bebida típica de Babahoyo.



Fuente: Google.

Anexo N°8: Torta fruta de pan, postre tradicional del Cantón Babahoyo.



Fuente: Google.

Anexo N°9: Ciudadanos Babahoyenses degustando los platos típicos.



Fuente: Autora del Proyecto.

GLOSARIO

Patrimonio gastronómico. - Es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales.

Intangible. - Es todo aquello que no tiene una presencia corpórea o física, no se ve y no se toca.

Manipulación de alimentos. - Actividad empresarial en la que personas intervengan en la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento de alimentos.

Ancestrales. - Que tiene relación con los antepasados remotos, es de carácter tradicional y origen remoto.

Falencias. - Error que comete una persona al afirmar algo o defecto que tiene una cosa.

Culturas. - Todo complejo que incluye el conocimiento, el arte, las creencias, la ley, la moral, las costumbres y todos los hábitos y habilidades adquiridos por el hombre no sólo en la familia, sino también al ser parte de una sociedad.

Tradiciones. - Es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad.

Costumbres. - Es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición.

Autóctono. - . Que es originario del país o región en que vive, se encuentra o se da.

Etnográfico. - Método de estudio utilizado por los antropólogos para describir las costumbres y tradiciones de un grupo humano.

Etnia. - proviene de un vocablo griego que significa pueblo o nación. Se trata de una comunidad humana que comparte una afinidad cultural.

MODELO DE ENCUESTA

1. **¿Conoce usted algún plato típico del cantón Babahoyo?**

SI _____

NO _____

2. **¿Cree usted que la gastronomía típica de la ciudad de Babahoyo tiene debilidades dentro de turismo?**

SI _____

NO _____

3. **¿Cree usted que las nuevas generaciones tienen conocimientos sobre las comidas tradicionales de la ciudad?**

SI _____

NO _____

4. **¿Cómo estudiante de la carrera de Hotelería y Turismo, cree que usted tiene debilidades sobre las tradiciones culinarias de la ciudad de Babahoyo?**

SI _____

NO _____

5. **¿Piensa usted que se debería implementar nuevos establecimientos de comidas propias del cantón?**

SI _____

NO _____

6. **¿Cree usted como estudiante que el patrimonio gastronómico del Cantón Babahoyo es de gran importancia para su desarrollo económico?**

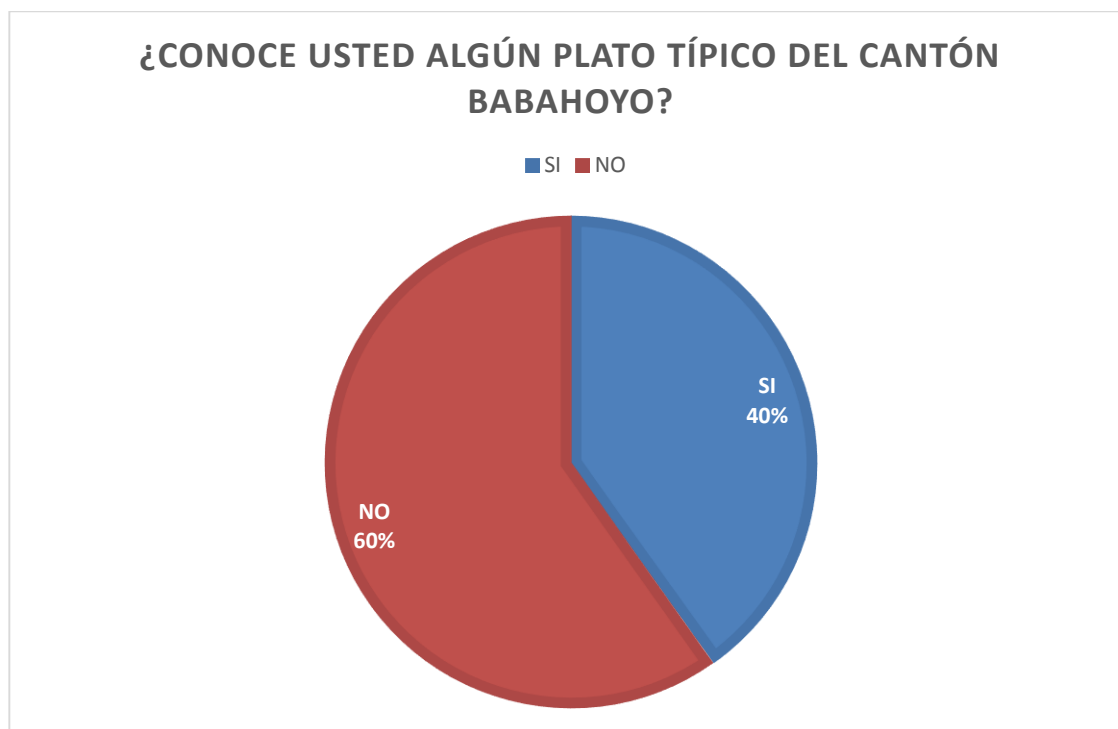
SI _____

NO _____

TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS

1. ¿Conoce usted algún plato típico del cantón Babahoyo?

| SI | NO |
|----|----|
| 49 | 73 |

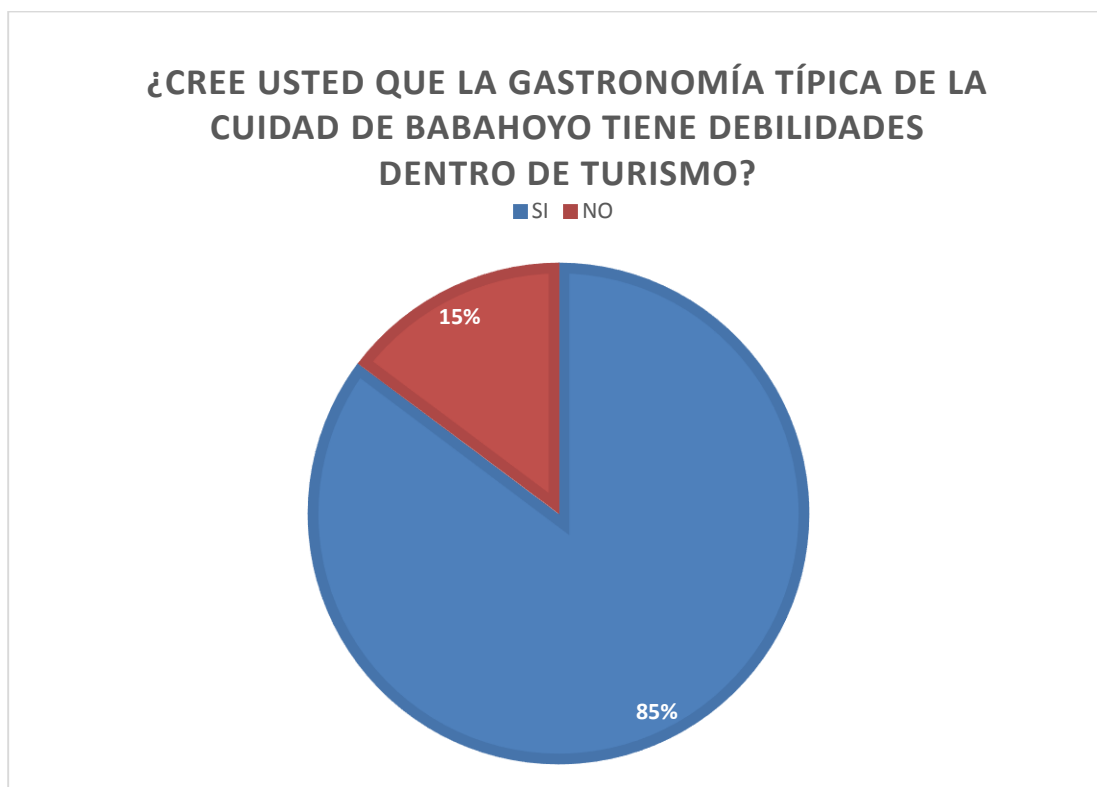


Análisis. El 60% de los estudiantes encuestados, manifestaron que no conocen un plato típico del Cantón Babahoyo, mientras q el 40%, supo decir que si conoce.

Interpretación. Según los resultados obtenidos de las encuestas, nos revela que si existe el desconocimiento de la comida típica de Babahoyo en los estudiantes de Hotelería y Turismo.

2. ¿Cree usted que la gastronomía típica de la ciudad de Babahoyo tiene debilidades dentro de turismo?

| SI | NO |
|-----|----|
| 104 | 18 |

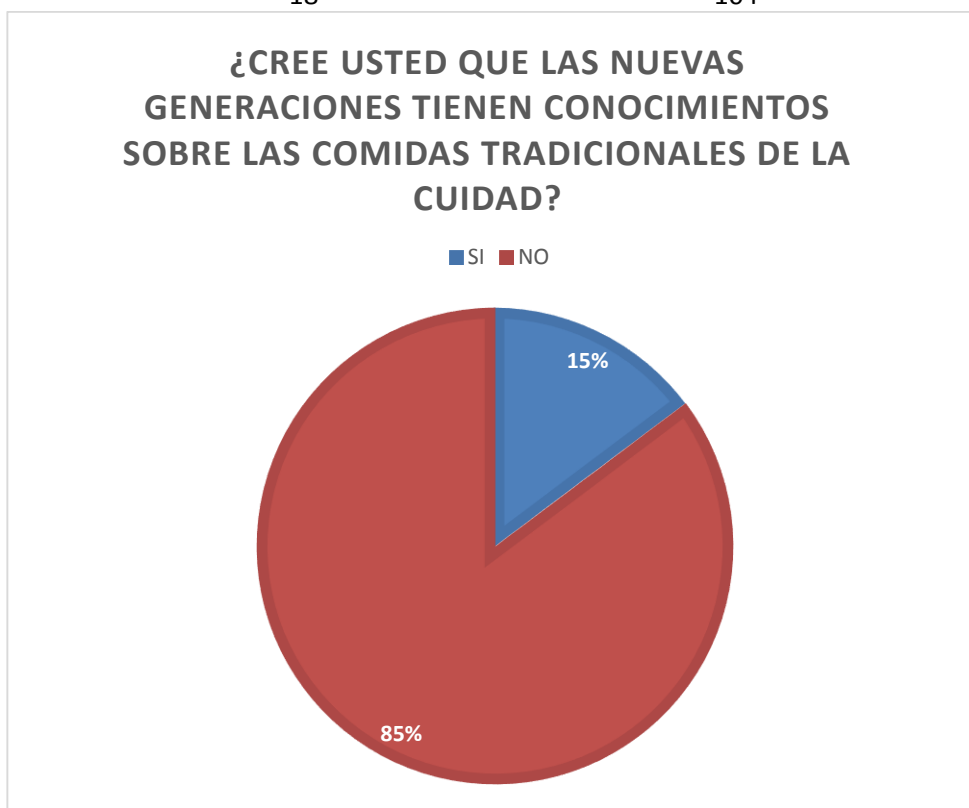


Análisis. El 85% de los estudiantes encuestados, supieron manifestar que, si tiene debilidades la gastronomía de Babahoyo dentro del turismo, mientras que el 15% supo decir que no.

Interpretación. Mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los estudiantes de Turismo, se interpreta que la gastronomía babahoyense si tiene falencias en el turismo.

3. ¿Cree usted que las nuevas generaciones tienen conocimientos sobre las comidas tradicionales de la ciudad?

| | |
|----|-----|
| SI | NO |
| 18 | 104 |



Análisis. De los estudiantes encuestados, el 85% supo decir que las nuevas generaciones no tienen el debido conocimiento de las tradiciones culinarias del Cantón Babahoyo, mientras que el 15% manifestaron que si lo tienen.

Interpretación. Mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los estudiantes, se pudo deducir que las nuevas generaciones si tienen desconocimientos de las comidas típicas de la ciudad de Babahoyo.

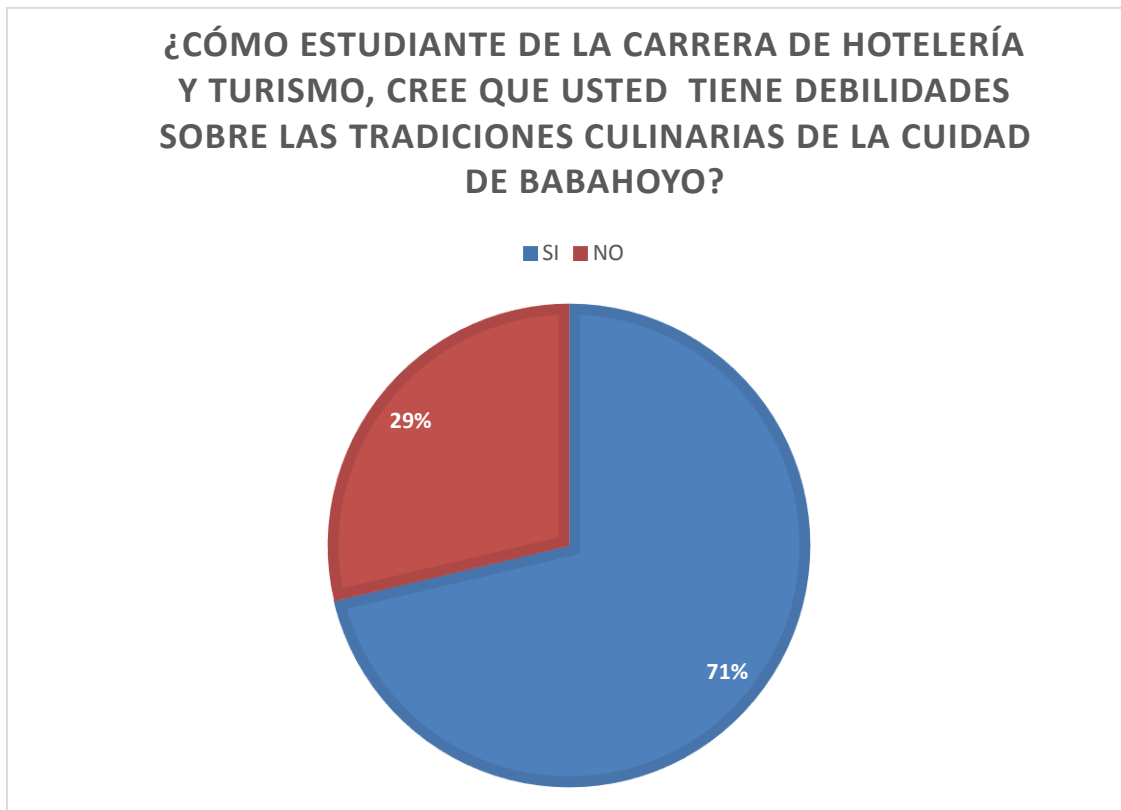
4 ¿ Cómo estudiante de la carrera de Hotelería y Turismo, cree que usted tiene debilidades sobre las tradiciones culinarias de la ciudad de Babahoyo?

SI

NO

87

35



Análisis. De los estudiantes encuestados, el 71%, manifestó que si tienen falencias en las tradiciones culinarias de Babahoyo, mientras que el 29% supo decir que no las tiene.

Interpretación. Mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los estudiantes de Turismo, se pudo interpretar que si tienen debilidades en el ámbito gastronómico de la ciudad Fluminense.

5 ¿Piensa usted que se debería implementar nuevos establecimientos de comidas propias del cantón?

| SI | NO |
|-----|----|
| 120 | 2 |

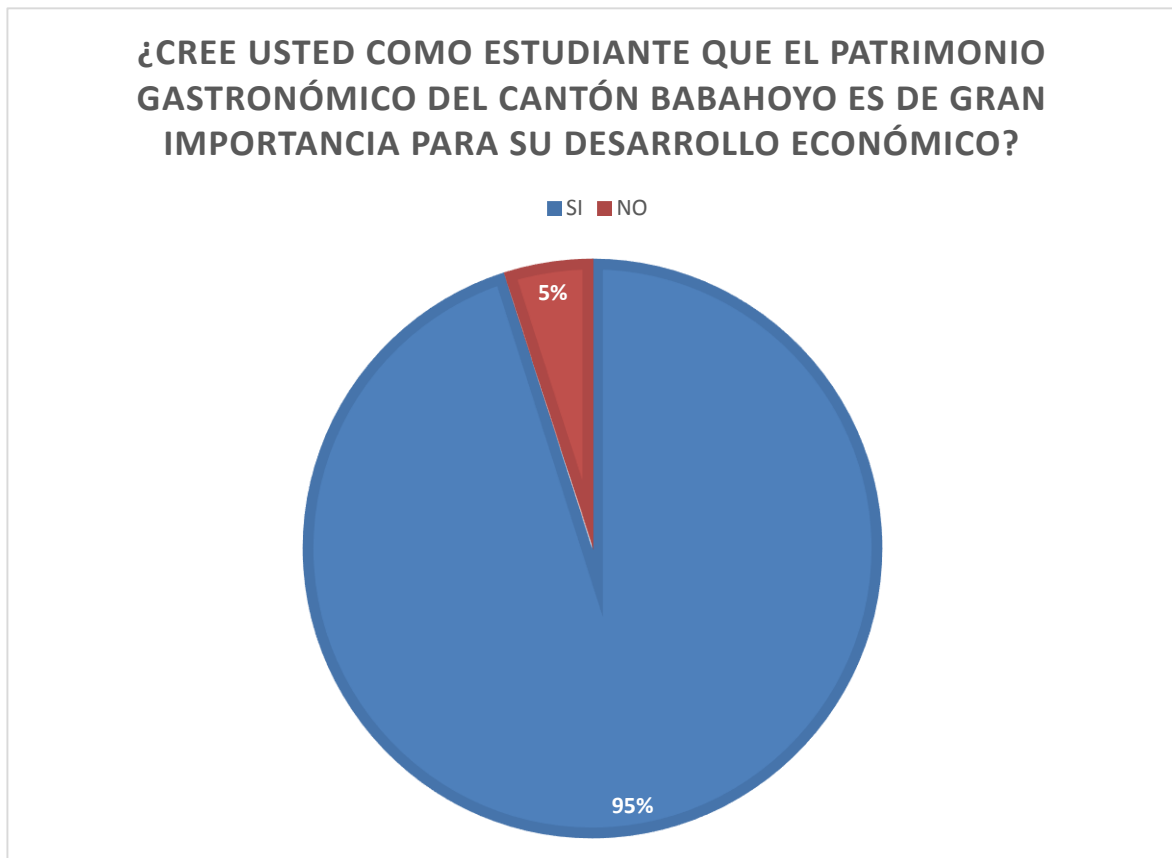


Análisis. De los estudiantes encuestados, el 98% estuvo de acuerdo en la implementación de nuevos sitios de comidas propias de Babahoyo, mientras que el 2% no estuvo de acuerdo.

Interpretación. De los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los estudiantes de Turismo, se pudo concluir que la mayoría de los estudiantes está de acuerdo con la ejecución de los establecimientos típicos del cantón.

6 ¿Cree usted como estudiante que el patrimonio gastronómico del Cantón Babahoyo es de gran importancia para su desarrollo económico?

| SI | NO |
|-----|----|
| 116 | 6 |



Análisis. De los estudiantes encuestados, el 95% pudo manifestar que la comida típica de Babahoyo si es sustancial para el desarrollo económico de la ciudad de Babahoyo, mientras que el 5%, supo decir que no lo es.

Interpretación. Mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los estudiantes de Turismo, se pudo interpretar que la gastronomía típica de Babahoyo si es fundamental para el progreso económico de la ciudad.

ANEXOS DE LA ELABORACIÓN DE LAS ENCUESTAS

Encuestas realizadas los estudiantes de la escuela de Hotelería y Turismo de la UTB.





**PECES DE AGUA DULCE EN ESTADO DE ESCASES.
BOCACHICO**



Familia: Prochilodontidae.

Nombre científico: *Ichthyoelephas humeralis*.

Nombre vulgar: Bocachico, lampón.

BARBUDO



Familia: Cetopcidae.

Nombre científico: *Rhamdia* spp.

Nombre vulgar: Barbudo, bigotón.

RASPABALSA



Familia: Loricariidae

Nombre científico: *Isorinelocaria spinosissima*.

Nombre vulgar: Campeche, cherre, guacuco.

GUANCHICHE



Familia: Erythrinidae.

Nombre científico: *Hoplias microlepis*.

Nombre vulgar: Guaija, guancho, perro del camino.

VIEJA AZUL



Familia: Cichlidae.

Nombre científico: *Andinoacara rivulatus*.

Nombre vulgar: Vieja azul, vieja.