



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

INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
VINCES.

AUTORA:

JHOSELYN ISABEL LARA VELASCO

TUTOR:

MSC. CHRISTIAN RIVERA GARCÍA

LECTOR:

MSC. FULTON OVIEDO CASTRO

PREVIO LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA HOTELERÍA Y
TURISMO

BABAHOYO- LOS RÍOS- ECUADOR

2016

DEDICATORIA

Dedico el presente proyecto de tesis a Dios por llenarme de salud, paciencia y fortaleza para continuar y no desmayar cuando parecía que no podía más.

A mis padres quienes nunca dejaron de apoyarme y siempre creyeron en mí.

A mis hermanos por todas sus palabras de aliento.

A mi esposo por ser mi fortaleza, mi apoyo quien estuvo conmigo en todo momento

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta a este momento muy importante de mi formación profesional.

A mis padres por ser uno de los pilares más valiosos de mi vida y siempre estuvieron demostrándome todo su amor, cariño y apoyo incondicional.

A mi esposo por no abandonarme ni un solo momento en la realización de este proyecto de tesis y siempre estar dispuesto a escucharme a pesar de estar cansado, con sueño por su trabajo. Gracias amor por todo tu apoyo, amor y comprensión.



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

AUTORIZACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL

Los criterios emitidos en el presente trabajo de investigación titulado: **LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN VINCES.**

Son de exclusiva responsabilidad del autor.

JHOSELYN ISABEL LARA VELASCO

AUTORA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO



FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA HOTELERÍA Y TURISMO

**CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL INFORME
FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIA A LA
SUSTENTACIÓN**

En mi calidad de Tutor del Informe Final del Proyecto de Investigación, designado por el Consejo Directivo con oficio N°. 003-S-CS-HT-2016, Babahoyo Julio 14, 2016, mediante resolución CD-FAC.C.J.S.E-SO-006-RES-002-2016 certifico que el Srta. JHOSELYN ISABEL LARA VELASCO ha desarrollado el Informe Final del Proyecto titulado:

**LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO
DEL CANTÓN VINCES.**

Aplicando las disposiciones institucionales, metodológicas y técnicas, que regulan esta actividad académica, por lo que autorizo al egresado, reproduzca el documento definitivo del Informe Final del Proyecto de Investigación y lo entregue a la coordinación de la carrera de la facultad de Ciencia Jurídicas, Sociales y de la Educación y se proceda a conformar el Tribunal de sustentación designado para la defensa del mismo.

Msc. Christian Rivera García.

DOCENTE DE LA FCJSE.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA HOTELERÍA Y TURISMO

CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL LECTOR DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIA A LA SUSTENTACIÓN

En mi calidad de Lector del Informe Final del Proyecto de Investigación, designado por el Consejo Directivo con oficio N°. 003-S-CS-HT-2016, con fecha Babahoyo Julio 14, 2016, mediante resolución CD-FAC.C.J.S.E-SO-006-RES-002-2016, certifico que la Srta. JHOSELYN ISABEL LARA VELASCO, ha desarrollado el Informe Final del Proyecto de Investigación cumpliendo con la redacción gramatical, formatos, Normas APA y demás disposiciones establecidas:

LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN VINCES.

Por lo que autorizo al egresado, reproduzca el documento definitivo del Informe Final del Proyecto de Investigación y lo entregue a la coordinación de la carrera de la Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación y se proceda a conformar el Tribunal de sustentación designado para la defensa del mismo.

MSC: Fulton Oviedo Castro
DOCENTE DE LA FCJSE.

RESUMEN EJECUTIVO

En el actual proyecto de investigación se ha realizado un análisis de la gastronomía típica, su aporte esencial y fundamental para el desarrollo del turismo y de esta forma tratar de valorizar y rescatar la importancia nutritiva que nos brinda cada uno de estos platos típicos en el Cantón Vinces provincia de Los Ríos.

Hoy en día no existe un incentivo económico, educacional y formal por parte de las autoridades seccionales, profesionales del turismo para mejorar la calidad en presentación e innovación y atención al cliente, lo cual generaría mayor cantidad de turistas y de personas que habitan en el mismo Cantón, beneficiando a la población en general, creando más plazas de empleos por ejemplo los agricultores y pescadores que venden sus productos propios de la zona quienes están encargados de la elaboración y preparación de la comida ancestral.

Por otra parte verificamos la aceptación del turismo gastronómico en aquellas personas que antes de viajar no solo piensan en distraerse o conocer un lugar atractivo sino que optan por degustar de la gastronomía y si esta es típica mucho mejor porque representa la historia, cultura, tradiciones y saberes ancestrales con los que cuenta el Cantón Vinces, de este modo lograr difundir sus comidas a nivel nacional e internacional.

Este proyecto de investigación se fragmenta por capítulos los cuales se detallan a continuación:

CAPITULO I: En este capítulo se presenta la idea principal a desarrollar conjunto con su objetivo general y sus objetivos específicos los cuales son las pautas para el proyecto a desarrollarse.

CAPITULO II: Este capítulo está enfocado en criterios de diversos autores nacionales e internacionales, referentes bibliográficos de turismo y gastronomía (marco teórico) los cuales se tomó en cuenta para el avance del proyecto, mejorando la comprensión del lector, continuando con los antecedentes de la investigación permitiendo a la investigadora establecer su postura teórica sobre las hipótesis.

CAPITULO III: En esta parte del capítulo se comprende la obtención de datos por medio de los instrumentos de la investigación basados en la hipótesis también se puede observar gráficos estadísticos que facilitan la comprensión del proyecto y por ultimo las conclusiones y recomendaciones generales y específicas.

CAPITULO IV: En esta última etapa del proyecto se implementa la propuesta para mejorar el desarrollo del turismo y la gastronomía mediante la creación de una página web que detalla los ingredientes, preparación, valor nutricional, incluyendo horarios y dirección, claves para su degustación en el cantón Vinces, transmitiendo de generación en generación esta tradición y de esta manera no quede en el pasado.

SUMMARY

In the current research project has been carried out an analysis of the typical cuisine, their essential contribution and fundamental to the development of tourism and thus try to enhance and recover the nutritional importance that gives us each of these dishes in Canton Vinces Los Rios province.

Today there is no economic, educational and formal incentive by the, tourism professionals sectional authorities to improve the quality of presentation and innovation and customer service, which would generate more tourists and people living in the same Canton, benefiting the general population, creating more jobs places such farmers and fishermen who sell their own products in the area who are responsible for the development and preparation of the ancestral food.

Moreover verify the acceptance of gastronomic tourism in those who before traveling not only think distracted or meet an attractive place but choose to taste the cuisine and if this is typical much better because it represents the history, culture, traditions and ancestral knowledge with which account Vinces Canton thus achieve their meals spread nationally and internationally.

This research project is broken into chapters which are detailed below:

CHAPTER I: In this chapter the principal to develop together with its overall objective and specific objectives which are the guidelines for the project to develop idea is presented.

CHAPTER II: This chapter focuses on criteria of several national and international authors, bibliographic references of tourism and gastronomy (framework) which was taken into account for the progress of the project, improving the understanding of the reader,

continuing with the background of the research allowing the researcher to establish its theoretical position on the hypotheses.

CHAPTER III: In this part of the chapter data collection is understood through research instruments based on the hypothesis can also be observed statistical charts to facilitate understanding of the project and finally the conclusions and general and specific recommendations.

CHAPTER IV: In this last stage of the project the proposal is implemented to improve the development of tourism and gastronomy by creating a web page detailing the ingredients, preparation, nutritional value, including schedules and address key for tasting in the Vines canton, passed down from generation to generation this tradition and thus not remain in the past



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA HOTELERIA Y TURISMO

RESULTADO DEL INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN

EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE TRABAJO INVESTIGATIVO
TITULADO: **LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL DESARROLLO
TURÍSTICO DEL CANTÓN VINCES.**

Presentado por la Srta. JHOSELYN ISABEL LARA VELASCO

La calificación de: _____

Equivalente a: _____

TRIBUNAL

Mae. Dario Arellano Valencia
DELEGADO - DECANO

Msc .Mariana Dicado Albán
DELEGADO ESPACIALISTA

Msc. Johana Olaya Reyes
DELEGADO H CONSEJO DIRECTIVO

Abg. Isela Berruz Mosquera
Secretaria E FAC.CC.JJ.SS.EE



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

CARRERA HOTELERÍA Y TURISMO

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

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Investigación de la Srta. **JHOSELYN ISABEL LARA VELASCO**, cuyo tema es: **LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN VINCES** certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Anti plagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de 8%, resultados que evidenciaron las fuentes principales y secundarias que se deben considerar para ser citados y referenciales de acuerdo a las normas de redacción adoptadas por la institución.

Considerando que, en el Informe Final el porcentaje máximo es el 10% de similitud, queda aprobado para su publicación.

URKUND		Lista de fuentes	Bloques	Christian Rivera García (crivera@utb)	
Documento	Presentado	Recibido	Mensaje	Categoría	Enlace/nombre de archivo
JHOSELYN ISABEL LARA VELASCO.doc (D22818226)	2016-10-28 08:55 (-05:00)	crivera.utb@analysis.urkund.com	tesis Mostrar el mensaje completo		URKUND-PROYECTO DE INVESTIGACIÓN-JOSHY LARA.docx
8% de esta aprox. 33 páginas de documentos largos se componen de texto presente en 4 fuentes.					23 informe final.doc
					19 final zaidax.doc
					PROYECTO DE INVESTIGACIÓN- JORLENY FINAL.docx
					Proyecto Final.docx
					Fuentes alternativas

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

Msc. Christian Rivera García.

TUTOR DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN



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



CARRERA HOTELERIA Y TURISMO

INFORME FINAL DEL SISTEMA DEL URKUND

Msc. Christian Rivera García, Tutor del Informe Final, a petición de la parte interesada.

Certifico; que el presente informe final, elaborado por la estudiante, JHOSELYN ISABEL LARA VELASCO, con el tema LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN VINCES.

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 el 8% el cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos para la titulación por lo tanto lo considero apto para la aprobación respectiva.

Certificación que confiero para fines legales.

Atentamente:

Msc. Christian Rivera García.
TUTOR DEL INFORME FINAL

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORIZACIÓN DE LA AUTORIA INTELECTUAL.....	iv
CERTIFICADO DEL TUTOR DEL INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN.....	v
INFORME FINAL DEL TUTOR.....	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICACIÓN DEL LECTOR DEL INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN.....	vi
RESUMEN EJECUTIVO.....	vii
SUMMARY.....	ix
RESULTADO DEL INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN.....	xi
CERTIFICADO DEL PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRA FUENTES EN EL SISTEMA DEL URKUND.....	xii
INFORME FINAL DEL SISTEMA DEL URKUND.....	xiii
INDICE DE TABLAS.....	xvi
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I DEL PROBLEMA.....	2
1.1 IDEA O TEMA DE INVESTIGACIÓN.....	2
1.2 MARCO CONTEXTUAL.....	2
1.2.1 Contexto internacional.....	2
1.2.2 Contexto nacional.....	3
1.2.3 Contexto local.....	4
1.2.4 Contexto Institucional.....	5
1.3 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA.....	6
1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	8
1.4.1 Problema General o Básico.....	8
1.4.2 Sub-problemas o derivados.....	8
1.5 DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	9
1.6 JUSTIFICACIÓN.....	10
1.7 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN.....	12
1.7.1 Objetivo general.....	12
1.7.2 Objetivos específicos.....	12
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL.....	13
2.1 MARCO TEÓRICO.....	13

2.1.1 Marco Conceptual	13
2.1.2 Marco referencial sobre la problemática de investigación	27
2.1.2.1 Antecedentes investigativos	29
2.1.2.2 Categorías de Análisis	30
2.1.3 Postura teórica	30
2.1 HIPÓTESIS	32
2.1.1 Hipótesis general	32
2.1.2 Subhipótesis o derivadas	32
2.2.3 Variables.....	32
CAPÍTULO III RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	33
3.1 RESULTADOS DE LA INVESTIGACION	33
3.1.1 PRUEBAS ESTADISTICAS APLICADAS.....	33
3.1.2 ANALISIS E INTERPRETACION DE DATOS	35
3.2 CONCLUSIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES.....	39
3.2.1Específicas.....	39
3.2.2 General.....	39
3.3 RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES	40
3.3.1 Específicas.....	40
3.3.2 General	40
CAPÍTULO IV PROPUESTA TEORICA DE APLICACION	41
4.1.1 Alternativa obtenida	41
4.1.2 Alcance de la alternativa	41
4.1.3. Aspectos básicos de la alternativa.....	41
4.1.3.1 Antecedentes	42
4.1.3.2 Justificación.....	42
4.2.2 Objetivos	43
4.2.2.1 General	43
4.2.2.2 Específicos	43
4.3.3 Estructura general de la propuesta.....	44
4.3.3.1 Titulo	44
4.3.3.2 Componentes.....	44
4.4 RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA	65
BIBLIOGRAFÍA	66
ANEXOS	1

INDICE DE TABLAS

Tabla N°1 Platos Típicos.....	81
Tabla N°2 Productos Gastronómicos	82
Tabla N°3 Platos Típicos.....	83
Tabla N°4 Tipo de comida	84
Tabla N°5 Cultura Gastronómica	37
Tabla N°6 Servicios Turísticos.....	85
Tabla N°7 Atractivos Turísticos.....	86
Tabla N°8 Infraestructura Básica	87
Tabla N°9 Desarrollo Turístico	38
Gráfico N°8 Infraestructura Básica	88
Tabla N°10 Prestadores de Servicios	89

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1 Platos Típicos	81
Gráfico N°2 Productos Gastronómicos	82
Gráfico N°3 Platos Típicos.....	83
Gráfico N°4 Tipo de comida	84
Gráfico N°5 Cultura Gastronómica	37
Gráfico N°6 Servicios Turísticos.....	85
Gráfico N°7 Atractivos Turísticos.....	86
Gráfico N°8 Infraestructura Básica	87
Gráfico N°9 Desarrollo Turístico	38
Gráfico N°10 Prestadores de Servicios	88

INTRODUCCIÓN

El cantón Vinces es uno de los más antiguos de la provincia de Los Ríos, la cantonización se realizó en el año 1845, posee una muy variada gastronomía debido a la diversidad de productos terrestres y de agua dulce existentes en la zona, como: plátano, cacao, maíz, peces de río, gallina criolla, maní entre otros, los que son preparados a diario por la población local.

En el presente proyecto de investigación encontraremos la situación problemática, los motivos que han originado el problema de investigación, después se hace el planteamiento del problema y los sub problemas, se delimita la investigación considerando el tiempo y el espacio, para luego realizar la justificación, continuando con los objetivos de la investigación.

También se ha realizado el marco teórico que contiene los diferentes criterios de autores tanto nacionales como extranjeros que se refieren a la gastronomía y al desarrollo turístico, el marco referencial ubica resultados de trabajos previos, luego la autora realiza su postura teórica donde señala la teoría a defender, terminando el capítulo con las hipótesis.

Los métodos, tipos, diseños y técnicas de investigación forman parte importante dentro de la tesis. Al final presentamos la posible solución a la problemática encontrada.

CAPÍTULO I DEL PROBLEMA

1.1 IDEA O TEMA DE INVESTIGACIÓN

La gastronomía típica en el desarrollo turístico del Cantón Vinces.

1.2 MARCO CONTEXTUAL

1.2.1 Contexto internacional

Latinoamérica es una región muy diversa, cada población tiene costumbres diferentes, de acuerdo a los recursos naturales que posee, el movimiento turístico interno en la región es muy importante, existen lugares que brindan una cálida bienvenida a sus visitantes, y uno de sus atractivos es la gastronomía.

Cada población en Latinoamérica tiene su propia identidad gastronómica esto se debe a una mezcla de tradiciones culinarias tanto precolombinas como de los conquistadores y de los migrantes, dando lugar a formas exquisitas de preparar los alimentos.

Los ingredientes que sirven de materia prima para la elaboración de los platos típicos se los obtiene del mar, ríos y de tierras fértiles, los platos típicos de cada lugar hacen que se generen millones de dólares y el empleo directo e indirecto para miles de personas, los turistas que se desplazan de un lugar a otro en muchas ocasiones lo hacen para degustar la gastronomía.

Los platos típicos de la gastronomía Ecuatoriana, Peruana, Colombiana y Venezolana tiene como denominador común el uso de la papa y del plátano como

ingredientes principales, en el caso de la gastronomía Uruguay y Argentina se considera que el consumo de carne de res como una tradición culinaria importante en estas poblaciones.

1.2.2 Contexto nacional

El país se encuentra atravesado por el callejón Interandino, lo cual hace que existan cuatro regiones naturales, la una llamada Litoral se encuentra bañada por las aguas del océano Pacífico, con una superficie plana que es atravesada por diferentes ríos que hacen a sus tierras fértiles produciendo diversos productos que son cultivados por los agricultores, así también en el mar y en los ríos se pescan mariscos los cuales sirven para ser preparados de diferentes maneras.

En Guayaquil el plato típico considerado por los habitantes de dicha ciudad es el encebollado de pescado que es un caldo contiene Albacora, yuca, una ensalada de tomate, hierbita, cebolla, se lo consume en diferentes partes de la ciudad.

La región interandina está estructurada con una diversidad de climas transformando racionalmente el modus vivendus de las poblaciones andinas. Por encima de los mil metros se cultivan un sin número de productos que sirven de base para la preparación de los diferentes platos típicos de la región.

En la ciudad de Quito es muy tradicional el locro de papa que es un caldo con papa, queso, zanahorias, choclos, entre otros ingredientes que hace que aporte un valor nutricional muy alto a quienes lo consumen. En la ciudad de Ambato es muy típico el Llapingacho, tortilla de puré de papa, acompañada de queso o longaniza, con huevo frito, lechuga entre otros ingredientes, en la ciudad austral de Cuenca el plato tradicional es el Motepillo que contiene mote, cebolla blanca, ajo, achiote, huevos, leche, culantro, entre otros.

La región Amazónica se encuentra atravesada por diversos ríos y grandes extensiones de bosques que ocasionan que exista lluvia durante todo el año, favoreciendo a ciertos productos así como para el pasto para el ganado, existiendo flora y fauna variada que provee de ingredientes principales para la preparación de los platos típicos.

En la región amazónica es muy típico consumir el seco de Guanta, Maito son las carnes de animales envueltas en hojas de bijao, también es muy degustado los Pinchos Mayones, que son los gusanos de la palma de Chonta.

1.2.3 Contexto local

En la provincia de Los Ríos existen diversos platos típicos, en cada uno de los cantones realiza un plato diferente, que está enriquecido en proteínas, vegetales o carbohidratos, esto hace que la economía de la provincia sea dinámica y muy apetecida por los turistas que acuden a los cantones por motivos laborales o de turismo.

Entre los cantones más representativos de la provincia de Los Ríos en cuanto al turismo se refiere están: Babahoyo, Vinces, Montalvo, Quevedo y Baba. La gastronomía de Babahoyo ofrece entre sus platos el bollo de pescado (bocachico); Montalvo en su gastronomía brinda la fritada, el caldo de manguera; en Quevedo se encuentra como comidas típicas la cazuela de pescado, bolón de verde; en Baba es tradicional el arroz con menestra, carne y patacones.

En Vinces hay varios sitios donde se puede degustar muchos platos típicos tradicionales que forman parte de la gastronomía del lugar, hay fiestas populares que son una tradición, las cuales hacen que lleguen turistas de diferentes lugares de la provincia y del país, entre las fiestas populares en el cantón se mencionan la Regata Guayaquil Vinces,

la Noche Veneciana, las fiestas patronales, las fiestas de cantonización, entre otros eventos que son muy asistidos como los rodeos montubios, bingos entre otros.

Los turistas que acuden al cantón Vinces encuentran varios locales con comidas típicas que se ofrecen para satisfacer la necesidad de alimentación de las personas que viajan a este lugar en toda época del año, en estos locales se encuentran diferentes platos típicos como el ayampaco, bollo de mondongo, muchines, humitas, tapadas, cazuela de camarón, hayacas., patitas lampreadas, tortillas de verde. El plátano es el ingrediente principal de la gastronomía Vinceña, que es rico en hidratos de carbono, contiene vitaminas y minerales, lo cual le da un alto valor nutritivo a todos los platos típicos.

1.2.4 Contexto Institucional

La Universidad Técnica de Babahoyo preocupada por la investigación científica ha establecido líneas de investigación: Línea de investigación de la Universidad: Educación y desarrollo social. En la Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y Ciencias de la Educación la Línea de investigación de la Facultad: Talento humano, educación y docencia. En la Escuela de Comunicación Social, Hotelería y Turismo se ha establecido como Línea de investigación de la Carrera: Desarrollo de productos y servicios turísticos. Y dentro de la línea de investigación se consideran varias sub líneas, encontrándose el presente trabajo en la Sub línea de investigación: Propuestas gastronómicas. Se ha considerado el Objetivo del Plan Nacional del Buen Vivir: Objetivo 10. Impulsar la transformación de la matriz productiva. La población que se va a estudiar como Unidad de observación: Habitantes del cantón Vinces: 78611, población según las proyecciones de SENPLADES para el año 2015.

1.3 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

La gastronomía típica del cantón Vinces tiene propiedades nutricionales porque la mayoría de sus platos típicos como: Muchines, Tapadas, Ayampacos, Bollos de Mondongo, Humitas, Hayacas, Patitas lampreadas, Tortillas de verde se los realiza de forma tradicional con pailas y fogones de madera que le dan un sabor diferente a los productos que junto con las hojas de plátano hace que se conserve las propiedades nutricionales de cada uno de sus ingredientes a su vez hacen que las personas al consumirla obtengan los alimentos necesarios para su salud.

Sin embargo, las nuevas generaciones están perdiendo estos hábitos alimenticios, la mayoría de los jóvenes lo que más consumen son comidas rápidas o chatarras, entre las que se pueden citar: snacks, pizzas, hamburguesas, chuzos, papitas fritas, y poco a poco se han incrementado estos locales o puestos donde la gente va a consumir en forma masiva todos los días, muchos de los propietarios de estos negocios de comidas rápidas no son Vinceños, y causan graves problemas en la salud siendo alimentos de alto contenido en grasa y escaso valor nutricional.

En cambio en los pocos lugares donde aún se venden la comida típica, no tienen la acogida esperada, a pesar de sus precios módicos. Son muy pocas las personas que consumen por lo general gente adulta y si lo hacen no es con frecuencia, las nuevas generaciones no están heredando las costumbres tradicionales.

También se ha notado que los diferentes turistas, tanto nacionales como extranjeros que visitan la ciudad de Vinces, en su mayoría, disfrutan, pasean, consumen alimentos en los sitios más cercanos al centro y locales más llamativos y estos no ofrecen platos típicos del Cantón.

Las personas encargadas de preparar los platos típicos no se sienten motivadas por el poco apoyo que reciben de las autoridades, en este aspecto, influyen muchos factores de carácter interno dado que la mayoría de estos platos típicos que constan en la gastronomía típica no están bien difundidos, dentro de la propia localidad, ni a nivel provincial y nacional. Además estos locales no cuentan con un aspecto agradable para el visitante debido que su infraestructura no está adecuada.

Los organismos seccionales deberían aportar en forma significativa con una guía de las huecas gastronómicas donde se puede disfrutar de los platos típicos del cantón y de ser posible las autoridades deben de adecuar sitios especiales y asignarles en un lugar seguro, cómodo, es decir que tenga todos los servicios básicos, con una atención permanente y con mayor realce en épocas de fiestas tradicionales como: Regatas y Noches Venecianas, porque hay mayor acceso de turistas de todo el Ecuador e inclusive extranjeros.

La capacitación es fundamental, en personas que están al frente de estos pequeños negocios, especialmente en atención al cliente, ventas, marketing, higiene y manipulación de alimentos porque no se debe olvidar que ellos son los encargados de atender a los turistas siendo la clave principal para el éxito del ingreso de los mismos y se lleven una buena imagen de la ciudad.

1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.4.1 Problema General o Básico

¿De qué manera el rescate de la gastronomía típica incide al desarrollo turístico del Cantón Vinces?

1.4.2 Sub-problemas o derivados

- ¿Cuáles son los platos más representativos del cantón Vinces?
- ¿Qué importancia tienen los platos típicos del cantón Vinces para el turismo?
- ¿Cuál es el aporte nutritivo que brindan los platos típicos del cantón Vinces?
- ¿Existe una guía gastronómica de los platos más representativos de la gastronomía típica de Vinces?

1.5 DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Delimitación espacial: La investigación se realizará en el cantón Vinces, provincia de Los Ríos.

Delimitación temporal: La investigación se la realizará en el 2016.

Delimitación Demográfica: Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Vinces, personas dedicadas a la elaboración de platos típicos en la zona urbana de Vinces.

1.6 JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo investigativo es importante porque se lo ha realizado con la finalidad de dar a conocer los platos típicos del cantón Vinces, pequeño rincón del suelo ecuatoriano, rico en cultura, tradiciones y con una exquisita y amplia gastronomía transmitida de generación en generación, permiten degustar platos típicos que consumieron los antepasados de esta población y que se conservan hasta la actualidad, los jóvenes desconocen la importancia nutricionales que aportan estos productos como: vitaminas, minerales, proteínas con los que son elaborados estos platos típicos y no saben valorar lo que produce la tierra que los vio nacer, y además son muy económicos.

Por otro lado se busca fomentar el turismo, porque los visitantes tendrán una razón más de llegar a Vinces, como lo es degustar la variedad de las comidas exquisitas que tiene esta ciudad y aquellos platos que no estén muy reconocidos en términos gastronómicos, se los pueda dar a conocer, planteando ideas para mejorar las ventas y atraer la atención de los turistas, esto se logrará mejorando la atención al cliente, capacitando a los trabajadores, ubicando en un lugar estratégico a los vendedores, incentivando desde los hogares para que siempre transmitan a sus hijos que se debe conservar las tradiciones gastronómicas y en general todo lo que sea propio de este lugar y así no se pierda estas hermosas tradiciones.

Con la presente investigación se beneficia de manera indirecta a la población del cantón Vinces porque se analiza el aporte que proporciona la gastronomía al desarrollo local, con la propuesta se beneficia directamente a los dueños de los diferentes negocios de comida típica al contar con una guía gastronómica que permita a los turistas acudir a estos lugares a degustar los platos típicos, también se beneficia indirectamente a otros negocios que van de la mano con el turismo como lo es la transportación, los hoteles, el comercio en general.

El trabajo investigativo es factible porque no hay motivo alguno para que un pueblo este perdiendo su esencia, su tradición gastronómica única, por el contrario se debe fomentar más cada día, apreciando la muy buena y exquisita gastronomía del lugar y de esta manera contribuir al crecimiento y desarrollo turístico, porque el turismo y la gastronomía típica será una de las potencialidades para el desarrollo económico, social y cultural para el renombre del cantón Vinces en todo el Ecuador y porque no decirle en todo el mundo, hay compatriotas que han emigrado a diferentes lugares y en cualquier momento retornan conjuntamente con sus nuevas amistades al suelo patrio.

1.7 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.7.1 Objetivo general

Establecer la importancia de los platos típicos del cantón Vinces, para rescatar su tradición y valorar su importancia gastronómica en el ámbito turístico.

1.7.2 Objetivos específicos

- Identificar los platos más representativos del cantón Vinces.
- Verificar la importancia de los platos típicos del cantón Vinces en el ámbito turístico.
- Resaltar el aporte nutritivo que brindan los platos típicos del cantón Vinces.
- Diseñar una página web de la gastronomía típica del cantón Vinces.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL

2.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1 Marco Conceptual

La gastronomía típica

Según (Tresserras & Medina, 2007) “en los últimos años la gastronomía cada vez está teniendo un mayor protagonismo en la elección del destino y en el consumo turístico” (p. 42). La gastronomía es un elemento importante de la actividad turística que se considera como algo básico para que el turista pueda elegir un lugar para visitarlo.

Blanco (2009) citado por (Bolaños, 2013) señala que “la gastronomía es el elemento para conformar la imagen de un destino turístico” (p. 17). Es muy importante la gastronomía al momento de considerar que se pueda desarrollar el turismo, por que satisface una de las necesidades básicas del ser humano como es la alimentación, es por ello que es vital para todo lugar que desee ser turístico contar con lugares que proporcionen alimentación a sus visitantes.

La gastronomía que se ofrece en una población por lo general caracteriza a dicho lugar, puesto que los ingredientes son de la región o zona, la preparación tiene que ser acorde con las tradiciones y costumbres, utilizando implementos propios del lugar como por ejemplo los tradicionales fogones que son construidos a base de madera y tierra, que le proporcionan un sabor diferente a las comidas. Lara, J. 2016

La gastronomía

Según (Falcon, 2014) “La gastronomía se incorpora a los nuevos productos turísticos y permite que se conozca la cultura local por medio de las sensaciones y experiencias vividas en la degustación de los platos típicos regionales” (p. 19). Cada ciudad se encarga de la promoción de sus productos para la atracción de los turistas, puesto que esto hace que tenga un atractivo más la persona para visitar tal lugar, es por ello que en el marketing turístico se señala la gastronomía del lugar como un elemento importante para el desarrollo del turismo.

(Falcon, 2014) citando a Mascarenhas & Gándara (2010) señala que “el turismo gastronómico puede ser entendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas” (p. 39). Cuando una persona realiza turismo por lo general en la mayoría de los casos desea conocer las comidas típicas del lugar para identificar los platos típicos del lugar, por lo cual en ciertos lugares se promociona como productos turísticos a los eventos gastronómicos.

La gastronomía es parte de la identidad que tiene cada población, la misma que ha ido evolucionando con el transcurrir del tiempo va adoptando nuevos ingredientes, nuevas formas de preparación, sin embargo se mantiene el nombre y la tradición.

Importancia de la gastronomía

(Egas & Revelo, 2010) señalan que “la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida” (p. 49). Es por ello que toma importancia a nivel universal, puesto que cada lugar o región posee sus características propias con elementos distintos de una zona a otra.

(Ávila, 2009) señala que “la gastronomía ecuatoriana es el punto de encuentro, donde convergen la herencia de la tierra y el legado histórico, que durante siglos ha ido evolucionando a la cocina de nuestro país” (p. 57). Es con la gastronomía ecuatoriana que se puede observar la riqueza cultural que posee cada comunidad, puesto que la tierra produce diferentes productos agrícolas que son los ingredientes principales para los diversos platos típicos de cada lugar.

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

La gastronomía en la cultura

(Huacón & Murrieta, 2010) señalan que no existe un concepto que pueda definir la cultura gastronómica pero señalan que “puede consistir en concebirla como un conjunto de actividades, platos, técnicas de preparación, productos, sistemas alimentarios, símbolos, rituales y maneras de forma que se abocan a un proceso de diferenciación en torno a la alimentación” (p. 28). Es bastante amplia el área de impacto que tiene la gastronomía en la cultura de las sociedades, puesto que tradicionalmente siempre cada población posee un plato que es típico consumirlo, y a medida que va pasando el tiempo se va adoptando otros que se torna tradición su consumo.

Según (Gutiérrez, 2012) “elevar la cultura alimentario de la ciudadanía y, en particular de las generaciones más jóvenes, con el objetivo de lograr conciencia del derecho al placer y al gusto” (p. 157). Es importante para la conservación de las tradiciones que los ciudadanos locales puedan conocer sus productos gastronómicos y su elaboración para que puedan realizarlos y no se pierda en el tiempo.

La gastronomía es parte de la cultura de una población, que muestra las diferentes formas de preparación de los alimentos que se sirven en dichos lugares, utilizando en su mayor parte los ingredientes propios del lugar, las comunidades en esta zona del mundo son eminentemente agrícolas cultivan diferentes productos que son utilizados como ingredientes principales en los diferentes platos típicos.

El valor nutricional de la comida ecuatoriana

(Ávila, 2009) Señala que “no hay un solo alimento que pueda ofrecer al cuerpo todo lo que este requiere en cantidad y calidad, es necesario que la alimentación sea lo más variada posible” (p. 66). Por lo tanto al tener varios alimentos que se combinan en un plato se puede afirmar que la comida ecuatoriana posee un alto valor nutritivo, pero se va a señalar el valor nutricional de los productos de acuerdo con la función que tiene en el cuerpo humano por lo que se consideran tres grupos: Proteínas, Calorías y vitaminas – minerales.

Las proteínas permiten al cuerpo tener fortaleza física la contienen toda clase de carnes, la leche, los huevos, la quinua, el maní. Las calorías proporcionan energía y calor para que el cuerpo tenga un buen funcionamiento son ricos en energía las grasas y aceites, los azúcares y panelas, los plátanos, los tubérculos, las harinas y los granos. Las vitaminas y minerales lo proporcionan las frutas, las hortalizas, las hierbas. (Ávila, 2009, pág. 39).

La comida ecuatoriana está realizada a base de productos cultivados por los agricultores, sin sufrir modificaciones o procesos industriales, son mas frescos, que se comercializan dentro de los primeros días de cultivo lo que hace que tenga sus propiedades nutricionales completas, que al mezclarse entre sí la comida posee calorías, proteínas y vitaminas.

La gastronomía como elemento motivador para el turismo

Vinha (2004) citado por (Montecinos, 2012) señala que “la alimentación fue desde siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar” (p. 261). Es a través de la gastronomía que se puede conocer de una mejor forma la cultura de un lugar, puesto que cada comida e ingrediente tiene su historia.

(Montecinos, 2012) citando a Fields (2002) señala que “el turismo gastronómico se transformó en una parte importante del estilo de vida de la nueva clase media” (263). Las personas que tienen mayor poder adquisitivo pueden realizar diferentes viajes a nivel nacional e internacional degustando los diversos platos que ofrecen la localidad, también conociendo los paisajes naturales y artificiales.

Hay personas que realizan por costumbre la actividad turística, visitando sea lugares naturales, artificiales o por la alimentación, lo cual favorece la al desarrollo de la localidad, muchas veces se hacen viajes para conocer el arte culinaria de dicho sector, y el turista no se va hasta consumir los platos típicos del lugar.

Desarrollo turístico

El desarrollo turístico es según Pearce (1991) citado por (Carrillo, 2012) “la provisión y mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista” (p. 14). Básicamente el autor sugiere que el concepto de desarrollo turístico consiste en que se deba procurar contar con la infraestructura necesaria para que los visitantes puedan sentirse a gusto en el lugar escogido para visitar, logrando superar su expectativa, lo cual se traduce en ingresos monetarios para los habitantes de la comunidad, propietarios de negocios formales, esto hace que se generen empleos.

Según la (Secretaría de Turismo, 2013) “para impulsar un desarrollo turístico basado en los principios de sustentabilidad, es decir de permanencia y estabilidad a lo largo del tiempo” (p. 23). El desarrollo turístico siempre debe considerárselo a largo plazo, por lo cual la infraestructura que se vaya a construir tanto con financiamiento público y privado debe garantizar permanencia en el tiempo y la rentabilidad para el inversionista.

El desarrollo turístico se refiere a la infraestructura básica que debe tener un lugar que desea ser turístico, esto es las vías de comunicación, transportes para que los turistas puedan llegar, restaurantes, hoteles, hospitales, y todas las medidas de seguridad que garanticen al turista que va a encontrar un lugar que satisfaga todas las necesidades básicas

Infraestructura básica del lugar

(Prieto, 2011) analizando sobre el turismo patrimonial de visita a las ruinas de Cochasquí expresa que “la comunidad no está incluida en los proyectos turísticos del sitio arqueológico... los turistas han pedido campañas para acampar, y sobre todo la comida” (p. 28). Los turistas requieren satisfacer las necesidades básicas fisiológicas por lo que se necesita de un lugar para alimentarse, descansar, asearse, etc.

La infraestructura básica que tiene que tener un lugar que realiza oferta turística debe ser considerada en tres grupos: los servicios, el equipamiento y la infraestructura. Los servicios se refiere a una serie de opciones que se tienen que proporcionar a los turistas para que tengan las comodidades necesarias en este grupo se consideran los hoteles, restaurantes, agencias de viaje, transportes entre otros. El equipamiento se considera a los hospitales, terminales, parques, lugares de recreación y deportes. La infraestructura se encuentra considerada las carreteras y vías de comunicación, agua potable, alcantarillado, recolección de desechos entre otros (Gutiérrez, 2012, pág. 62).

Dentro de la actividad turística al momento de pensar que un lugar tiene potencial para que sea considerado como turístico debe contar con la infraestructura básica que le permita satisfacer las necesidades básicas de los turistas, por lo que se debe considerar que la comunidad es fundamental para esta actividad, puesto que pueden establecer pequeños emprendimientos que faciliten la estadía del turista, los gobiernos también deben realizar inversiones en alcantarillado, agua, carreteras, iluminación, entre otras.

El desarrollo del turismo

Según (Varisco, 2008) “la contribución del desarrollo turístico al desarrollo nacional, regional o local, también se ha asumido durante mucho tiempo como una relación causal y en consecuencia, la hipótesis subyacente de la planificación turística ha sido a mayor desarrollo turístico, mayor contribución al desarrollo de las comunidades receptoras” (p. 60). El desarrollo turístico permite a las regiones mostrar sus expresiones culturales a través de la gastronomía, el folklore, la vestimenta, las costumbres, entre otros aspectos.

El turismo permite al lugar donde se lo realiza la posibilidad de que se realice un desarrollo en diferentes áreas, es por ello que muchos lugares aprovechan el contexto turístico para exponer su cultura de manera general, es decir si el lugar tiene un potencial turístico en lo natural también se muestra la gastronomía, folklore, costumbres y tradiciones.

Plan estratégico de desarrollo de turismo 2020

(Villalba, 2013) expresa que el Ecuador tiene un gran potencial turístico debido a su diversidad étnica, cultural, climática, geográfica, gastronómica, que le ubica como un país turístico, por lo cual el Ministerio de Turismo contrató una empresa para que diseñe un plan estratégico de turismo con una visión hacia el año 2020 de allí que toma su nombre PLANDETUR 2020 (p. 4).

(Egas & Revelo, 2010) manifiestan que en el año 2007 el Ministerio de Turismo planteó la necesidad de contar con un plan estratégico que permita potenciar las cualidades del país en cuanto al turismo, por lo cual se realizó el Plan estratégico de desarrollo del turismo 2020 en el mismo que se realiza un análisis de los atractivos turísticos que posee el país, los turistas nacionales expresaron en un 29.5% que prefieren visitar los lugares naturales, el 29.1% señala que prefiere las playas, el 5.4% contestó que viaja por los sitios de comida (p. 11-12).

Contar con un plan estratégico de turismo permite que se desarrollen diferentes estrategias para potenciar el recurso turístico y realizar la oferta turística que va acompañada de una serie de beneficios para las poblaciones que serán promovidas.

Gestión del turismo

(Kotler, 2011) señala que “los destinos que no consiguen mantener la infraestructura necesaria o que construyen una infraestructura inapropiada corren importantes riesgos” (p. 659). El turismo debe ser gestionado de tal forma que los visitantes se lleven la mejor impresión, puesto que si el turista se lleva una mala impresión esto debido a problemas sociales, medioambientales, económicos, políticos, desastres naturales hacen que el visitante no se arriesgue a visitar el lugar que se encuentra ofertando.

El desarrollo del turismo debe procurar siempre que la actividad turística sea sostenible en el tiempo, produciendo beneficios para la población poseedora del atractivo turístico, por lo que el trabajo debe partir desde la comunidad o inversores y el gobierno local o nacional debe proveer las facilidades necesarias esto es en cuanto a las vías de acceso en buen estado, los servicios básicos como el agua potable, alcantarillado sanitario y pluvial, y recolección de desechos para que los habitantes puedan tener un buen vivir, conservando y manteniendo sus costumbres y tradiciones a la vez que sean beneficiados con educación, salud, cuidados al ambiente (Carrillo, 2012).

La gestión del turismo debe ser realizada de tal forma que se involucre a la comunidad con el gobierno a fin de que realicen acciones en conjunto con la finalidad de que el turista que visita el lugar pueda regresar de esta forma se logra que sea desarrollado un turismo sostenible y sustentable.

Turismo sostenible

El turismo tiene sus limitaciones que deben ser consideradas para que no se pierda la capacidad del lugar para recibir a los turistas, por lo cual (Kotler, 2011) señala que “Los planificadores del turismo deben tener en cuenta la capacidad medio-ambiental que tiene una zona para soportar el impacto de todos los residentes, no sólo los turistas. Sin tal planificación, una zona puede llegar a alcanzar tal deterioro que haga que los turistas la eviten” (p. 660). El turismo sostenible permite que los planificadores todos los detalles pertinentes con respecto a la calidad del ambiente.

(Crosby, 1996) considera que para que el turismo sea sostenible se debe considerar “como una actividad que afecta a multitud de industrias y en la que hay que tomar en consideración elementos externos de carácter social, económico, medio ambiental, político, etc.” (p. 16). Al englobarse diferentes entidades se logra una mejor conexión en la cadena productiva puesto que todos son beneficiados con la actividad turística, por lo que todos deben aportar para que se logre un desarrollo turístico.

El turismo para que sea una actividad sostenible en el tiempo debe contar con el involucramiento de fuentes de financiamiento tanto públicas y privadas a fin de lograr que cada uno aporte con los elementos necesarios para la satisfacción de los turistas.

Atractivos turísticos

Según (Narvárez & Vallejo, 2013) atractivos turísticos es “el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto

turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio” (p. 39). Cuando una región o zona posee algunas características particulares que llaman la atención a propios y extraños esto hace que sean visitados por personas de varios lugares que se desplazan para conocer dichos sitios.

Para Valls (2004) citado por (Varisco, 2008) los atractivos turísticos permiten a las comunidades ser un destino turístico que lo define “como un espacio geográfico determinado, con rasgos propios de clima, raíces, infraestructuras y servicios, y con cierta capacidad administrativa para desarrollar instrumentos comunes de planificación” (p. 61). Son múltiples los factores que intervienen para que una comunidad pueda ser un atractivo turístico, para lo cual se tiene que contar con características propias que le permitan desarrollarse como un lugar digno de ser visitado.

La actividad turística es muy compleja, los atractivos turísticos son considerados como la potencialidad que tiene un lugar para que los turistas acudan hasta dicho sector para apreciar las bondades que tiene, por lo que se debe contar con los elementos necesarios para la satisfacción de las necesidades básicas de los visitantes.

Recursos turísticos

Para Boullón (2009) citado por (Narvárez & Vallejo, 2013) señalan que “todo elemento natural, toda actividad humana o resultado de la misma que puede generar un desplazamiento por motivos esencialmente de ocio” (p. 43). Los recursos turísticos son considerados como aquellos elementos que tienen alguna característica que le interesa a los visitantes por lo que acuden en determinadas temporadas.

(Cabrera, 2011) señala que los recursos turísticos se los puede considerar en tres categorías: Recursos naturales, recursos culturales y recursos históricos o monumentales.

Recursos naturales: condiciones ambientales y físicas del lugar como son playas, montañas, selvas, bosques, paisajes, ríos, lagos, flora, fauna, etc. Recursos culturales: herencia de un pueblo, sus tradiciones y costumbres típicas como la artesanía, la gastronomía, el folklore (bailes y vestimenta) y diferentes manifestaciones artísticas como la pintura, la música o la literatura. Recursos históricos o monumentales: construcciones de valor artístico e histórico, de los pueblos, como: ciudades, edificios, arquitectura local, arqueológica, sitios o rutas con significado especial (religioso, simbólico, histórico, etc.). (p. 65)

Los recursos turísticos son considerados aquellos elementos que se encuentran en el entorno que han sido creados sea de forma natural por medio del efecto del tiempo o algún fenómeno o suceso natural, así como por la intervención del ser humano, pudiendo ser alguna obra de arte de la ingeniería o arquitectura, y que sean lo suficientemente atractivos como para que sean visitados por personas que acudan a dicho sitio.

Marketing turístico

(Kotler, 2011) considera que el marketing turístico está enfocado en dos sectores principales que son: la hostelería y los viajes. La hostelería porque se beneficia directamente puesto que los turistas requieren descansar en el lugar donde han elegido para visitar, y los viajes que puede ser por medio terrestre, aéreo o fluvial y estos dos sectores por lo general se ofertan en las agencias de viajes, por lo que el marketing turístico tiene como oferta el lugar donde se visitará incluyendo el hotel que se hospedará y el medio de transporte que utilizará durante su estadía.

(Crosby, 1996) señala que para que exista un marketing turístico efectivo “es necesario determinar nuestra demanda actual y potencial. Cada uno de estos consumidores irá buscando un servicio determinado y tendrá exigencias concretas sobre lo que quiere recibir una vez en el destino” (p. 27). El marketing turístico permite la difusión de los

lugares considerados turísticos, conociendo las características que posee y el público objetivo al que se va a destinar el paquete turístico.

La actividad turística ha permitido que muchas disciplinas de la ciencia se involucren, una de ellas es el marketing que hace que se desarrolle la oferta del lugar que se desea promocionar, con lo cual se considera que existan los elementos que satisfagan la necesidad de los turistas.

Producto turístico

Según (Tresserras & Medina, 2007) “es la combinación de los recursos y servicios turísticos, preparados para satisfacer las necesidades de clientes” (p. 116). Los productos turísticos son aquellos elementos que se ofertan a los turistas para atraerlos a que visiten el sitio de destino los cuales pueden ser de diferentes tipos Playa, Sierra, Oriente, Etc.

(Cabrera, 2011) considera que “es un conjunto de diferentes recursos y potencialidades que tiene un lugar a fin de que los turistas se puedan sentir a gusto” (p. 49). Los recursos turísticos son potencialidades que tienen los diferentes lugares a fin de que se pueda satisfacer la necesidad de los turistas.

El producto turístico se torna atractivo para el posible visitante cuando una persona le proporciona una referencia del lugar, esto hace que se generen expectativas, si son muy bajas es probable que no viaje a dicho lugar, si se establece expectativas muy altas se puede decepcionar del sitio apenas llegue. Esto es lo complejo para poder establecer un marketing en el sector turístico puesto que depende de los gustos personales de cada individuo.

Demanda turística

(Kotler, 2011) señala que “las empresas tratan de conocer y comprender las necesidades de sus clientes” (p. 14) es a través de un estudio de marketing que se puede conocer la demanda que se puede tener, muchas personas confunden el deseo con la necesidad, en un mundo globalizado en el que el estrés es generalizado, las personas tienen la necesidad de salir de viaje para liberar tensiones por lo cual expresan el deseo de viajar a un lugar en el que puedan distraerse, esto es lo que hace que se origine una demanda turística.

(Crosby, 1996) considera que “una demanda turística efectiva, compuesta por el número de personas que actualmente participan en la actividad turística, siendo el grupo más fácilmente medible y el que se refleja en las estadísticas mundiales” (p. 12). En la actividad turística se genera demanda cuando el lugar posee características únicas que le permiten al turista satisfacer las necesidades de los visitantes.

La demanda es considerada como la cantidad de personas que estarían dispuestas a visitar algún lugar cancelando el precio que sea requerido debido a diferentes motivos, sea cultural, natural, social, gastronómico, deportivo, entre otros.

Oferta turística

(Kotler, 2011) expresa que las necesidades y deseos que tienen las personas las empresas o ciudades turísticas plantean una oferta para que ellos vayan a visitarlos, para lo cual exponen la combinación de ciertos elementos tangibles o intangibles que le permitan disfrutar de una experiencia inolvidable que incluyen todas las atenciones que ha recibido aquél turista, esto con la finalidad de que regresen a visitar dicho lugar o lo recomienden para que sea considerado un buen destino turístico.

(Crosby, 1996) dice que “engloba a todo el conjunto de servicios y facilidades diseñadas para satisfacer las exigencias de los consumidores, pudiendo pertenecer los prestatarios de dichos servicios al sector privado, pero también al público o al voluntariado” (p. 15).

La oferta turística son las bondades que ofrece el lugar que es considerado como atractivo turístico a los visitantes, por lo que combinan los diferentes servicios que se pueden dar a fin de que los turistas puedan disfrutar de una estadía agradable.

Aporte del turismo al desarrollo sostenible

Molina (2004) citado por (Varisco, 2008) hace un análisis sobre el desarrollo que ha producido el turismo a las comunidades en Latinoamérica y el Caribe encontrando como resultado que hay lugares en los que deberían haberse mejorado la calidad de vida de los habitantes, sin embargo los resultados fueron contrarios puesto que “los destinos turísticos de la región concentran cada vez más un mayor número de personas con escasos recursos, tienen menos agua dulce y están más contaminados, y generan empleos precarios, mal pagados y eventuales” (p. 70).

El turismo ofrece beneficios al desarrollo de la localidad de forma muy importante para los hoteles, restaurantes, comercio, industria y transporte, puesto que estos sectores perciben un crecimiento económico del turismo, otro de los aportes que ofrece el turismo es el efecto multiplicador que brinda a la economía del país, puesto que el consumo que realiza el turista es considerado como ingreso de nuevas divisas, que hace que los ingresos estatales incrementen ya que las recaudaciones fiscales tienen un importante rubro por concepto del turismo, otro de los aportes es que estimula las exportaciones puesto que el turista realiza compras para sus familiares esto hace que sectores como los artesanos, comerciales e industriales obtenga ingresos por la venta de sus productos (Kotler, 2011, pág. 658).

A nivel de los países el turismo proporciona una cantidad importante de ingresos de divisas, las mismas que son invertidas en infraestructura física para el turismo, tanto de forma privada en la construcción de hoteles, hostales, resort, restaurantes; como pública en la mejora de las vías de acceso a los sitios turísticos, servicios básicos.

2.1.2 Marco referencial sobre la problemática de investigación

(Carrillo, 2012) en su tesis titulada “Propuesta para la implementación de una hostería ecológica para fomentar el turismo de naturaleza y aventura en el cantón Bucay” señala que la gastronomía es muy importante para el desarrollo turístico por lo cual las empresas de turismo que se van creando deben identificar y explotar las diferentes opciones que se pueden realizar de acuerdo a las costumbres y tradiciones del lugar. Los turistas siempre buscan una identificación del lugar donde acuden por lo cual la comida es un buen referente en bien o en mal del lugar.

(Cujano, 2016) en su tesis de título “La gastronomía típica basada en la utilización de productos agrícolas orgánicos como aporte al desarrollo de nuevas alternativas turísticas para el cantón Santiago de Píllaro”, el autor encontró que en la zona existe una gran riqueza cultural que se basa en tradiciones y costumbres lo cual hace que tenga un potencial turístico muy alto, el turismo gastronómico ha ido incrementando en el tiempo debido a que ahora se cuenta con una mejor organización de los sitios tradicionales para alimentación.

(Flores, 2016) Presentó su tesis titulada “El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la Parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato”, encontró que la gastronomía en la ciudad de Ambato en su preparación guarda las costumbres y tradiciones ancestrales, esto hace que se genere una riqueza cultural incalculable en este sector, lo cual hace que existan turistas nacionales y extranjeros que visiten estas tierras de forma permanente.

(Meneses, 2011) en su tesis titulada “determinación del valor calórico en los platos típicos de la gastronomía ecuatoriana usando herramientas informáticas, Riobamba 2010”, pudo observar que los platos típicos de la gastronomía ecuatoriana poseen una composición nutricional basada en: proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales que al ser combinados en los diferentes alimentos se logra un equilibrio de los requerimiento de nutrientes diarios.

(Ayora, 2013) en su trabajo de grado titulado “Estudio de la técnica de deconstrucción aplicada a la cocina ecuatoriana y su propuesta gastronómica”, realizando un estudio que permitió obtener diferente información sobre la gastronomía en la preparación de los diferentes platos típicos en el Ecuador a fin de conocer el impacto que tiene en la nutrición.

(Villalba, 2013) En su tesina con el título “La gastronomía regional como factor de desarrollo turístico de los pueblos” el autor expone que se debe explorar la potencialidad de la gastronomía típica de Locopué como un factor turístico para la región, por lo cual se tiene que partir con la identificación de la gastronomía típica y los productos más consumidos, para poder establecer una identidad en cuanto a la propuesta alimenticia que ofrece la región a los turistas.

(Varisco, 2008) en su tesis que se titula “Desarrollo turístico y desarrollo local: la competitividad de los destinos turísticos de sol y playa” señala que el desarrollo turístico siempre va a tener impactos positivos y negativos para la sociedad en la que se realiza la actividad turística, dichos impactos positivos pueden incluir el desarrollo económico, social y mejoramiento del ambiente; por otro lado el impacto negativo puede tener la precarización laboral, crisis económicas, mal manejo ambiental, problemas sociales, entre otros.

(Cardona, 2008) en su trabajo de grado titulado “La espectacularidad de la cocina colombiana”, luego de realizar su trabajo investigativo encontró que la cocina colombiana posee diferentes elementos que la hacen única en el mundo por cuanto son productos autóctonos que han sido utilizados para la preparación, esto sumado a la tradición culinaria que les permite identificarse de la comida de otros lugares.

(Frías, Malacara, Martínez, & Sánchez, 2011) en su tesis titulada “La importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del estado de Puebla”, encontraron que la comida barroca es muy variada y en su diversidad posee ingredientes propios del lugar, sin embargo se ha ido perdiendo la costumbre de preparar estos alimentos en los monasterios y conventos como en los siglos XVI al XVIII, que permitió en su momento que este lugar del Estado Mexicano sea conocido por su gastronomía.

(Ayala & Llanos, 2013) en su trabajo de grado titulado Dulcería tradicional: "Déjame que te cuente", encontró que la oferta de la gastronomía peruana en cuanto a los dulces cuenta con aproximadamente 250 postres artesanales que se inició en la época colonial, y que se ha mantenido a la actualidad.

2.1.2.1 Antecedentes investigativos

El cantón Vinces se encuentra en la región litoral, cantón fundado en 1845 es la ciudad más antigua de la provincia de Los Ríos, con 30.241 habitantes es una ciudad de gran potencial turístico y productivo sobresaltando el cacao conocido como la pepa de oro y reconocida a nivel internacional como el cacao de fino aroma.

La distribución geográfica de la ciudad de Vinces ha permitido formar uno de los recursos naturales de mayor esplendor, Abras de Mantequilla con 22.500 hectáreas,

conjuntamente con playas cerca de los ríos que promocionan deportes extremos como las regatas, con deliciosa gastronomía, y productos artesanales innovadores.

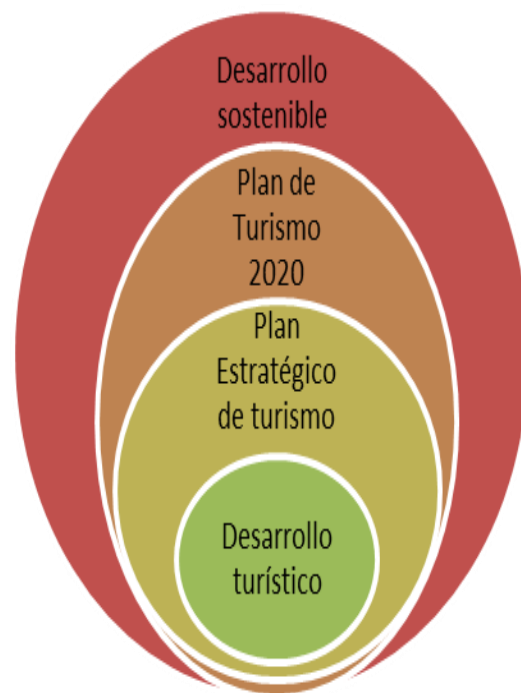
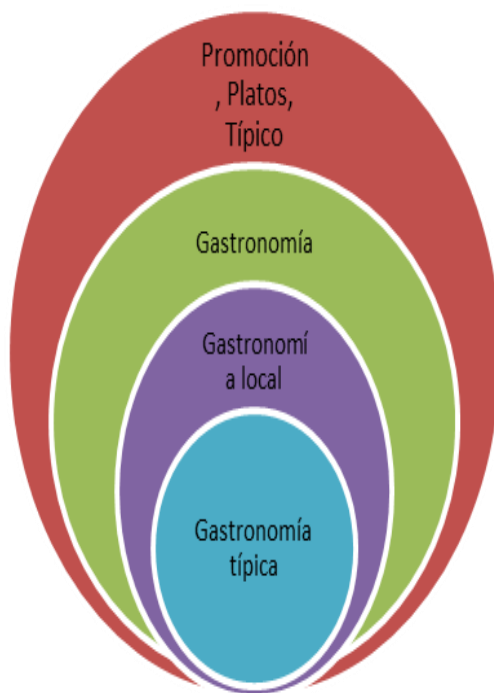
2.1.2.2 Categorías de Análisis

Variable Independiente:

Variable dependiente:

Gastronomía Típica

Desarrollo del Turístico



2.1.3 Postura teórica

Los diversos problemas que acontecen a la humanidad, han hecho que muchos países se preocupen tomando cartas en el asunto mediante alianzas para satisfacer las necesidades de la población en general. Una de estas necesidades es la educación primaria muy venida

a menos en sus valores éticos y morales, desencadenando en la pérdida de la identidad cultural: costumbres, tradiciones y saberes ancestrales.

El plan nacional de buen vivir (2013 – 2017) revaloriza el mejoramiento de la calidad de vida con diversos programas de educación intercultural en los cuales se destaca la gastronomía típica de las 4 regiones del país. Uno de estos programas familiariza las costumbres gastronómicas de la región Litoral motivando a los pobladores de la ciudad de Vinces al rescate de los platos típicos con preparación tradicional, este tipo de actividad integra a la población que hereda y transmite de generación en generación estos saberes culinarios, impulsando la transformación de la materia prima que se antepone a las exigencias del paladar ecuatoriano.

Todo lo anterior masifica la educación intercultural y permite el intercambio de saberes en aprendizaje integrales de soberanía nacional con proyección internacional.

2.1 HIPÓTESIS

2.1.1 Hipótesis general

Al establecerse la importancia de los platos típicos del cantón Vinces, se rescatará su tradición gastronómica.

2.1.2 Subhipótesis o derivadas

- Si se identifican los platos más representativos del cantón se obtendrá información relevante sobre la gastronomía.
- Al verificar la importancia de los platos típicos del cantón en el ámbito turístico se realizará la promoción de los mismos.
- Si se logra que se resalte el aporte nutritivo que brindan los platos típicos del cantón Vinces se difundirá sus beneficios.
- Al realizar la página web de los platos más representativos de la gastronomía típica de Vinces se logrará mejorar el posicionamiento de las huecas.

2.2.3 Variables

Variable independiente: Gastronomía típica

Variable dependiente: Desarrollo turístico

CAPÍTULO III RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 RESULTADOS DE LA INVESTIGACION

3.1.1 PRUEBAS ESTADISTICAS APLICADAS

Para la presentación y organización de los datos de la investigación, primeramente se presenta los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas a las autoridades del GAD Municipal, a la ciudadanía y a las personas que se dedican a la preparación de comidas típica de la ciudad de Vinces, luego se estructuraron cuadros y gráficos que muestran la alternativa para cada pregunta, la distribución de frecuencias absoluta y relativa obtenida de cada respuesta. La información que encabeza la tabulación de los datos es: La pregunta, el análisis e interpretación de las respuestas obtenidas de cada pregunta.

Población

En el presente estudio se considera como población a todos los habitantes del cantón Vinces, según las proyecciones realizada por SEN

PLADES en el año 2015 existen aproximadamente 78.611 habitantes, los cuales están distribuidos entre la zona urbana y rural.

Tabla 1 Detalle de la Población

Detalle	Población	Muestra
Población del cantón Vinces	78611	277

Fuente: Proyecciones de población de Senplades

Elaborado por: la investigadora

Muestra

Para (Hernández, Fernández, & Baptista, 2006) la muestra es “un subgrupo de la población del cual se recolectan los datos y debe ser representativo de dicha población” (p. 236) se considera solo a una parte de las personas que conforman la población en estudio, esto se lo realiza con la finalidad de que no se realice el estudio a todos los elementos sino solo a una parte, la cual debe garantizar que todos los elementos puedan servir para el estudio, se la determina mediante el uso de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{e^2(N - 1) + 1}$$

Datos:

n = Muestra

N = Población

e = Margen de error admisible (+/- 6%)

$$n = \frac{78611}{e^2(78611 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{78611}{0,0036(78610) + 1}$$

$$n = \frac{78611}{282.996 + 1}$$

$$n = \frac{78611}{283.996}$$

$$n = 276.80$$

Esto significa que la muestra es de 277 personas, por lo que se conoce que se tiene que hacer 277 encuestas, las mismas que tendrán un margen de error del +/- 6%

La investigación científica es un proceso sistematizado del pensamiento e investigación reflexiva, con la finalidad de observar un fenómeno, superando todos los obstáculos para llegar a obtener un criterio claro de lo que buscamos por medio del estudio. La investigación se inicia expresando de manera clara el problema detectado por la observación y se expresa en forma razonable por medio de relaciones que se enfrentan por teorías conocidas, que permiten la formulación de las hipótesis y las mismas deben ser comprobadas estadísticamente.

Las hipótesis hay que determinar si son ciertas o probablemente falsas, este instrumento confirma o niega una teoría de manera independiente del criterio del investigador. Para efectuar la prueba de hipótesis se ha desarrollado un conjunto de actividades entre ellos que permiten verificar los supuestos teóricos sobre el fenómeno estudiado (parámetro del modelo), contrastando con las observaciones (modelo estimado) por medio de procedimiento estadísticos aceptados.

3.1.2 ANALISIS E INTERPRETACION DE DATOS

Criterios de la entrevista:

Teddy Santillán Valencia. Turista Joven

1._ Esta usted conforme con la atención que recibe por parte de las personas que venden comida típica en Vinces

La atención de unos es buena, de otros mala, no tienen paciencia si tu pides un plato de comida de pronto que te guste pero si ya no lo hay pides otra cosa y las personas salen con groserías, tiran las ollas, las cucharas ellos mismos, para reprochar a uno que está comprando. No estoy conforme.

2._ A su criterio la infraestructura donde se expende la gastronomía típica del Cantón es la adecuada para los turistas

Mala totalmente, no hay lugares específicos para ir a disfrutar de la comida gastronómica y donde las hay son totalmente incómodos.

3._ Considera usted que es necesario la construcción de un patio de comidas típicas del Cantón Vinces

Te cuento que eso aquí en Vinces cae turísticamente al 100% sería bonito, pero la infraestructura y lugar donde hay que hacer un buen plano con el municipio para buscar un lugar exacto y así ayudaría mucho a nuestra ciudad y crecería el turismo.

4._ Dentro de los platos típicos que se vende en Vinces cree usted que estos tienen propiedades nutricionales y que son beneficiosas para la salud de las personas

Pienso que no, aunque las humitas creo que sí, las demás no se

5._ ¿Qué tipo de comida usted prefiere, comida rápida (hamburguesas, papas chuzos, etc.) o comida típica del Cantón?

La verdad la comida rápida porque a veces no hay tiempo de almorzar y me es más rápida porque las hallo más cerca de mi trabajo.

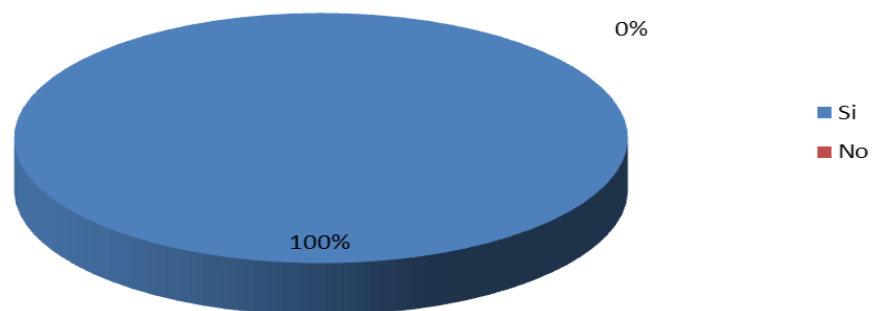
¿Considera usted que se incrementaría la cultura gastronómica, promocionando los platos típicos?

Tabla N°5 Cultura Gastronómica

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Numero	Porcentaje
Si	126	100
No	0	0
TOTAL	126	100

Gráfico N°5 Cultura Gastronómica

¿Considera usted que se incrementaría la cultura gastronómica, promocionando los platos típicos?



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco

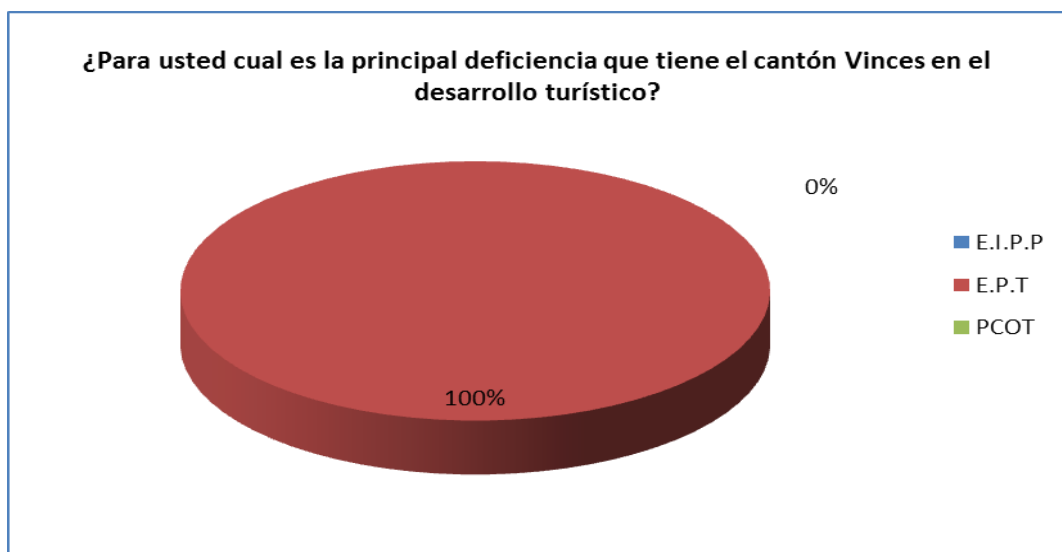
ANALISIS.- Al preguntar si se incrementaría la cultura gastronómica, promocionando los platos típicos, el 100% de los encuestados responden afirmativamente.

INTERPRETACION.- Esta respuesta de los ciudadanos obliga a las autoridades del GAD Municipal de Vinces, indica que debe buscarse los mecanismos para hacer conocer a sus habitantes y a los visitantes de su gastronomía.

Tabla N°9 Desarrollo Turístico

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Numero	Porcentaje
Escasa inversión pública y privada	0	0
Escasa promoción turística	126	100
Poca capacidad de operadores turísticos	0	0
TOTAL	126	100

Gráfico N°9 Desarrollo Turístico



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco

ANALISIS.- Al consultar sobre la principal deficiencia que tiene el cantón Vinces en el desarrollo turístico, el 100% de los encuestados indican escasa promoción turística.

INTERPRETACIÓN.- Está clara la situación de la realidad turística del cantón Vinces, no existe promoción, entonces ni propios, peor extraños conocen su riqueza cultural y natural.

3.2 CONCLUSIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES

3.2.1 Especificas

- En la preparación de los platos típicos se pudieron identificar 8 platos típicos que utilizan productos de la zona, siendo importante porque esto reactiva a diferentes sectores en lo socioeconómico, incluso los visitantes podrán adquirir la materia prima para la preparación de diferentes tipos de alimentos, beneficiando el turismo mediante los productores agrícolas.
- Se identificaron varios platos típicos del cantón Vinces pero dentro de ellos resaltamos 8 más populares.
- La importancia de los platos típicos de un lugar radica en que se convierten en platos endémicos radicales como son los identificados en Vinces.
- La ciudadanía considera que el servicio turístico más importante en los actuales momentos es la alimentación y su valor nutricional.
- Los ciudadanos consideran que la información gastronómica sobre el cantón, observada desde estamentos digitales, incrementan la visita de los turistas.

3.2.2 General

De manera general se puede concluir que el cantón Vinces y en especial su cabecera cantonal existe lugares donde se elabora y vende comidas típicas, pero esto se lo hace de manera personal, mas no como una política del GAD municipal.

3.3 RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES

3.3.1 Especificas

- El GAD Municipal realice un censo de todos los sitios donde se expenden comidas típicas, para determinar propietario, tipo de comida, ingredientes que utilizan y forma de comercializar.
- El GAD Municipal en coordinación con otros organismos del Estado concienticen a los habitantes de Vinces sobre los beneficios nutritivos de su comida típica, y se indique claramente las desventajas del consumo de la comida chatarra o las denominadas comidas rápidas.
- Proyecten ferias gastronómicas, donde participen todos los vendedores de comidas típicas y se recupere la tradición de ciertos alimentos que se preparaban cuando no existía la tecnología actual.

3.3.2 General

Desarrollar en base a las nuevas tecnologías de la información y comunicación, publicidad de las comidas típicas del cantón Vinces e incentivar a las personas que se dedican a esta actividad para que se transmita recetas familiares a las nuevas generaciones.

CAPÍTULO IV PROPUESTA TEORICA DE APLICACION

4.1 PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS

En la presente investigación se ha considerado pertinente la utilización de una investigación cuantitativa / cualitativa que permita conocer la incidencia que tiene la gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Vinces, siendo que en este lugar existen muchos insumos para la preparación de los platos típicos, favorece a sus agricultores y al comercio de forma general.

4.1.1 Alternativa obtenida

Diseño de una página web para la promoción de la comida típica del cantón Vinces, denominada “Ricuras de Vinces”

4.1.2 Alcance de la alternativa

Espacial: La investigación se realizará en el cantón Vinces, provincia de Los Ríos.

Temporal: La investigación se la realizará en el 2016.

Demográfico: Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Vinces, personas dedicadas a la elaboración de platos típicos en la zona urbana de Vinces

4.1.3. Aspectos básicos de la alternativa

Con esta propuesta esperamos mejorar el turismo en el Cantón Vinces sobre todo su gastronomía para mantener la tradición y sea difundida a nivel nacional y mundial por medio de la creación de la página web.

4.1.3.1 Antecedentes

Actualmente el internet es una herramienta que se utiliza en todo el mundo, por medio de él las personas pueden acceder a información variada con facilidad y rapidez. Las páginas web se han convertido en aliada de la publicidad de cualquier tipo.

La publicación por medio del internet significa que tiene publicidad constante las 24 horas del día, en el área de turismo esto aumenta el número de personas que visiten los sitios que la página web lo indique.

Es muy importante para el país este tipo de publicidad, porque se hace conocer lo turístico y lo gastronómico de una zona del Ecuador, en este caso el cantón Vinges.

Este es el contexto bajo el cual se desarrolla la propuesta de intervención, que permite el desarrollo socioeconómico de Vinges, porque se hará conocer al Ecuador y al mundo la existencia de delicias gastronómicas que es herencia cultural, transmitida de una generación a otra.

4.1.3.2 Justificación

El uso de medios digitales determina ampliar las posibilidades de aumentar la promoción de diferentes productos, bienes, servicios y procesos turísticos, que se consideran para la difusión agresiva de recursos turísticos. Esta promoción, mediante la elaboración de páginas web es actualmente una de las técnicas más utilizadas para llegar a los consumidores, el uso de este medio maximiza las oportunidades de mejorar la visita, en este caso a las huecas de comida típica del cantón Vinges, se adopta este medio para impulsar la propuesta de esta investigación.

La promoción gastronomía típica en el litoral es una de las formas más convincentes de ampliar las delicias de la población, en particular de la zona sur occidental de la región costanera. La ciudad de Vinces es un emporio de comida típica que necesita ser aprovechada desde ópticas turísticas claves como la direccionalidad de las huecas más representativas de uno de los cantones populares de la provincia de Los Ríos, la fama de los platos típicos vinceños han sobrepasado las fronteras patrias por su preparación, pero sobre todo por la utilización de productos nutritivos y sanos de la zona.

Esta propuesta permite integrar a la población con nuevos emprendimientos turísticos, anclando nuevamente al área sabrosa de la actividad turística. Esta experiencia permitirá despertar en la población, múltiples interesados en mejorar sus condiciones en la atención y el aseo a determinada clientela local, regional, nacional e internacional.

4.2.2 Objetivos

4.2.2.1 General

Desarrollar un sitio web como medio digital para la promoción de la gastronomía típica del cantón Vinces.

4.2.2.2 Específicos

- Describir los principales platos típicos que se elaboran en la ciudad de Vinces, indicando sus ingredientes, preparación, valor nutricional, horarios y costos.
- Determinar la importancia de los sitios web como medio digital para la promoción de la gastronomía típica vinceña.
- Mencionar una reseña histórica del cantón Vinces.

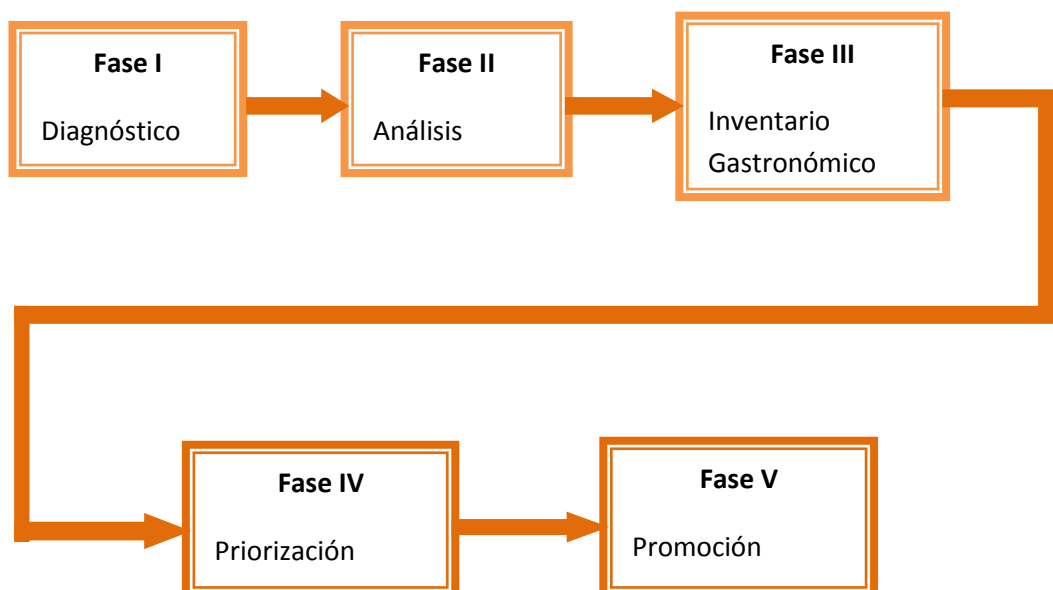
4.3.3 Estructura general de la propuesta

4.3.3.1 Título



4.3.3.2 Componentes

Fases



Desarrollo de las Fases

Fase I: Diagnostico

Por medio del diagnóstico llegamos a las conclusiones de la necesidad de elaborar proyectos que fortalezcan el turismo en la provincia de Los Ríos, de manera especial en el cantón Vinces. A continuación se detalla la matriz de proyección turística - gastronómica:

Matriz de Problematización

RECURSOS	PROBLEMA	CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN	RESPONSABLE
Humedal Abrás de Mantequilla	Limitados servicios turísticos	Desconocimiento de los beneficios del turismo	Análisis de servicios existentes	Población Gad municipal
Playita de Vinces	Limitados servicios turísticos	Poco interés de proyección turística	Mantenimiento	GAD municipal Población
Fiestas Religiosas	Desconocimiento de tradiciones religiosas	Diferentes creencias religiosas	Posicionamiento de la tradición religiosa	GAD municipal Población Profesional de turismo
Gastronomía	Incremento de comida chatarra	Locales clandestinos de comida rápida Poca promoción de la comida tradicional	Construcción de un centro de comidas típicas Concienciación sobre alimentos rápidos	GAD municipal Población Profesional de turismo
Rodeos montubios	Escasa promoción turística	Desinterés de la población	Planificación de eventos	GAD municipal Población Profesional de

				turismo
Noche Venecia	Poca promoción turística	Escasos eventos complementarios	Incorporar eventos turísticos	GAD municipal Población Profesional de turismo Población
Regatas	Desorganización en general	Escasa Planificación	Coordinar e incrementar nuevas actividades turística y gastronómica	GAD municipal Población Profesional de turismo Población
Juegos Deportivos	Poco aprovechamiento turísticos	No buscarle otros beneficios a esta actividad para generar turismo e ingresos económicos	Dar apertura también a la gastronomía debido a la aglomeración de personas	GAD municipal Población Profesional de turismo Población

FASE II: ANALISIS

Por medio del análisis se puede identificar los problemas que existen en la ciudad de Vinces con respecto a la comercialización de la gastronomía típica del cantón, siendo herencia cultural que ha pasado de una generación a otra, se relaciona esta actividad con el turismo interno y externo que visita esta ciudad con fines de conocer su gastronomía y complementar con una base de proyectos de interés turístico. Esta actividad se la resume en siguiente matriz:


Matriz de Proyección Turística


PROYECTOS	EFFECTOS	RESPONSABLES	APORTE
Mejorar las vías de acceso	Incremento de turistas internos y externos	Gobierno Provincial. GAD Vinces	Implementación de nuevos emprendimientos turísticos
Implementación de señalética turística	Guía a los turistas en la ciudad.	GAD Vinces Comunidad	Presupuesto GAD - Vinces
Publicidad y promoción.	Desarrollo socioeconómico	GAD Vinces Cámara de Turismo	Presupuesto municipal Cámara de Turismo
Eventos culturales	Rescatar la cultura gastronómica local	GAD Vinces Cámara de turismo	Herencia cultural Rescatar la cultura, tradiciones y saberes gastronómicos ancestrales


Capacitación turística	Atención al cliente.	GAD Vinces Cámara de Turismo	Materiales didácticos Auditorio y equipos de computación
Puntos de recolección de basura	Ciudad limpia y pulcra	GAD Vinces	Presupuesto GAD


Fase III: Inventario gastronómico


FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS


Nombre del recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Hayacas	Gastronomía	Alimentos	Típica
Producto 			
Ingredientes: 1 pechuga de pollo, aceite de oliva, achiote , hoja de plátano, huevos, aceitunas, alverjitas, cebolla blanca, pasas, zanahorias, azúcar, harina de maíz, manteca de chanco, Cebollas, pimientos rojos, verdes, Sal			
Ubicación:	10 de agosto y Vicente Carbo		
Horario de atención	Viernes, Sábado, Domingo 4:00 pm		
Medio de acceso:	Vía terrestre: en carro, moto o bicicleta		


Nombre del recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Tapadas	Gastronomía	Alimentos	Típica
<p>Producto</p>  <p>Ingredientes:</p> <p>Verde, maní, pescado de agua dulce, cebolla, tomate, pimiento, sal, aliños, pimienta, aceite</p>			
Ubicación:	Avenida 10 de Agosto, vía Abras de Mantequilla		
Horario de atención	Lunes a domingo desde 5:00 pm		
Medio de acceso:	Vía terrestre: en carro, moto o bicicleta		

Nombre del recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Ayampaco	Gastronomía	Alimentos	Típica
<p>Producto</p>  <p>Ingredientes:</p> <p>Verde, pescado, maní, cebolla, tomate, pimiento, culantro, hierbita, achiote, aliños, sal</p>			
Ubicación:	Calle Galápagos vía a Babahoyo By Pass		
Horario de atención	Lunes a Domingo desde 12:00 pm		
Medio de acceso:	Vía terrestre: en carro, moto o bicicleta		

Nombre del recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Muchines	Gastronomía	Alimentos	Típica
<p data-bbox="279 427 491 461">Características</p>  <p data-bbox="279 974 464 1008">Ingredientes:</p> <p data-bbox="279 1059 866 1093">Verde, carne de res, aliños, achiote, sal, maní</p>			
Ubicación:	Calle Galápagos vía a Babahoyo		
Horario de atención	Lunes a domingo desde 1:00 pm		
Medio de acceso:	Vía terrestre: en carro, moto o bicicleta		

Nombre del recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Humitas	Gastronomía	Alimentos	Típica
<p>Producto</p>  <p>Ingredientes:</p> <p>Choclo, queso, mantequilla, manteca de chanco, huevos , azúcar, leche, hojas de choclo, sal.</p>			
Ubicación:	Avenida Córdova y 24 de Mayo		
Horario de atención	Lunes a Sábados todo el día		
Medio de acceso:	Vía terrestre: en carro, moto o bicicleta		

Nombre del recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Tortilla de verde	Gastronomía	Alimentos	Típica
<p>Producto</p>  <p>Ingredientes:</p> <p>Verde, carne o queso, achiote, sal, huevo, cebolla, tomate, limón, maní</p>			
Ubicación:	Malecón y 9 de Octubre		
Horario de atención	Viernes sábado domingo desde las 9:00 am		
Medio de acceso:	Vía terrestre: en carro, moto o bicicleta		

Nombre del recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Patitas lampreadas	Gastronomía	Alimentos	Típica
Características			
			
Ingredientes:			
Harina de trigo, patas de chanco, achiote, agua , aliños, sal			
Ubicación:	Malecón y 9 de Octubre		
Horario de atención	Viernes sábado domingo desde las 9:00 am		
Medio de acceso:	Vía terrestre: en carro, moto o bicicleta		

Nombre del recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Bollos de mondongo	Gastronomía	Alimentos	Típica

Características



Ingredientes:

Verde, mondongo, maní, Cebolla, Tomate, Pimiento, Culantro, Hierbita, Achiote, Hojas de plátano ahumadas, Sal, Comino, Pimienta

Ubicación:	Vicente Carbo y Los Ríos
Horario de atención	Lunes viernes sábado domingo desde 7:00 am
Medio de acceso:	Vía terrestre: en carro, moto o bicicleta

FASE IV: PRIORIZACION

Después del análisis situacional de la ciudad de Vines, se determinó que la gastronomía típica cuenta con gran potencial de nutrientes para su preparación y deleite de los viajeros locales y regionales.

PLATO TÍPICO	INDICADORES
Ayampaco	El verde posee alto contenido en fibra, ácido fólico, potasio y minerales totalmente bajo en grasa (verde rallado). Maní (grasa natural) Combinados con el pescado convierten a este plato en una excelente fuente de vitaminas y proteínas.
Muchines	Plato muy apetecido ya que es bajo en grasa, con poca cantidad calórica, se lo realiza en forma natural asado en fogones de madera, su envoltura en hojas del verde le da un sabor único, Además contiene proteínas (carne) y grasa natural (maní).
Tapada	Plato rico en proteína, fosforo (pescado), fibra, carbohidratos (verde rallado) excelente para quitarse el hambre a media tarde. Pero debe consumirlo con moderación debido a las grandes cantidades de aceite que se utiliza para su fritura.
Tortilla de verde	Contiene carbohidratos y gracias al almidón del verde actúa como fibra en nuestro organismo, Proteína (huevo),

	grasa natural (maní), hortalizas (cebolla, lechuga, tomate)
Humitas	El choclo es libre de gluten por lo cual es ideal para las personas con enfermedad celíaca. Este cereal contiene una gran cantidad de hidratos de carbono debido a su alto contenido de almidón, lo cual lo hace un perfecto compañero para calmar el hambre por varias horas con pocas calorías y con vitamina B1 o tiamina , Vitamina B7 o biotina, Vitamina. Sus lácteos (queso, leche, mantequilla) hacen un piqueo nutritivo y balanceado para poderlo consumir a cualquier hora del día inclusive en la noche.
Patitas lampreadas	Su principal ingredientes las patitas de chacho ricas en proteínas. La Harina de trigo cereal alto en valor calórico pero proporciona zinc, sodio, potasio, hierro, magnesio. Este plato debe consumirse moderadamente por el uso de aceite para su fritura
Hayacas	La harina de maíz tiene altos nivel de hidratos de carbono, Su porcentaje de fibra es muy superior, también contiene vitamina B, vitamina A, ácido fólico, alimento rico en magnesio, calcio y potasio. Combinados con todos sus ingredientes aportan un plato nutritivo completo. Bajo

	en grasa.
Bollo de Mondongo	La única víscera que pueden comer con normalidad es el mondongo, pues es tiene un bajo nivel de grasas, 4 onzas (120 g) contienen casi 14 g de proteínas junto con el verde convierten a este delicioso plato en algo nuevo porque solo lo prepara en el Cantón Vinces y bajo en grasas (envoltura en hoja de verde, asado).

Fase V: Promoción

La página web de la Ciudad de Vinces cuenta con las siguientes ventanas principales donde encontraremos la opción ingresar y daremos clic para conocer su funcionamiento.



Una vez dado clic esta ventana nos llevara a otra sub ventana donde podremos elegir cualquiera de las 4 opciones que deseamos ver.




Opciones:

Historia: Reseña histórica de la ciudad.

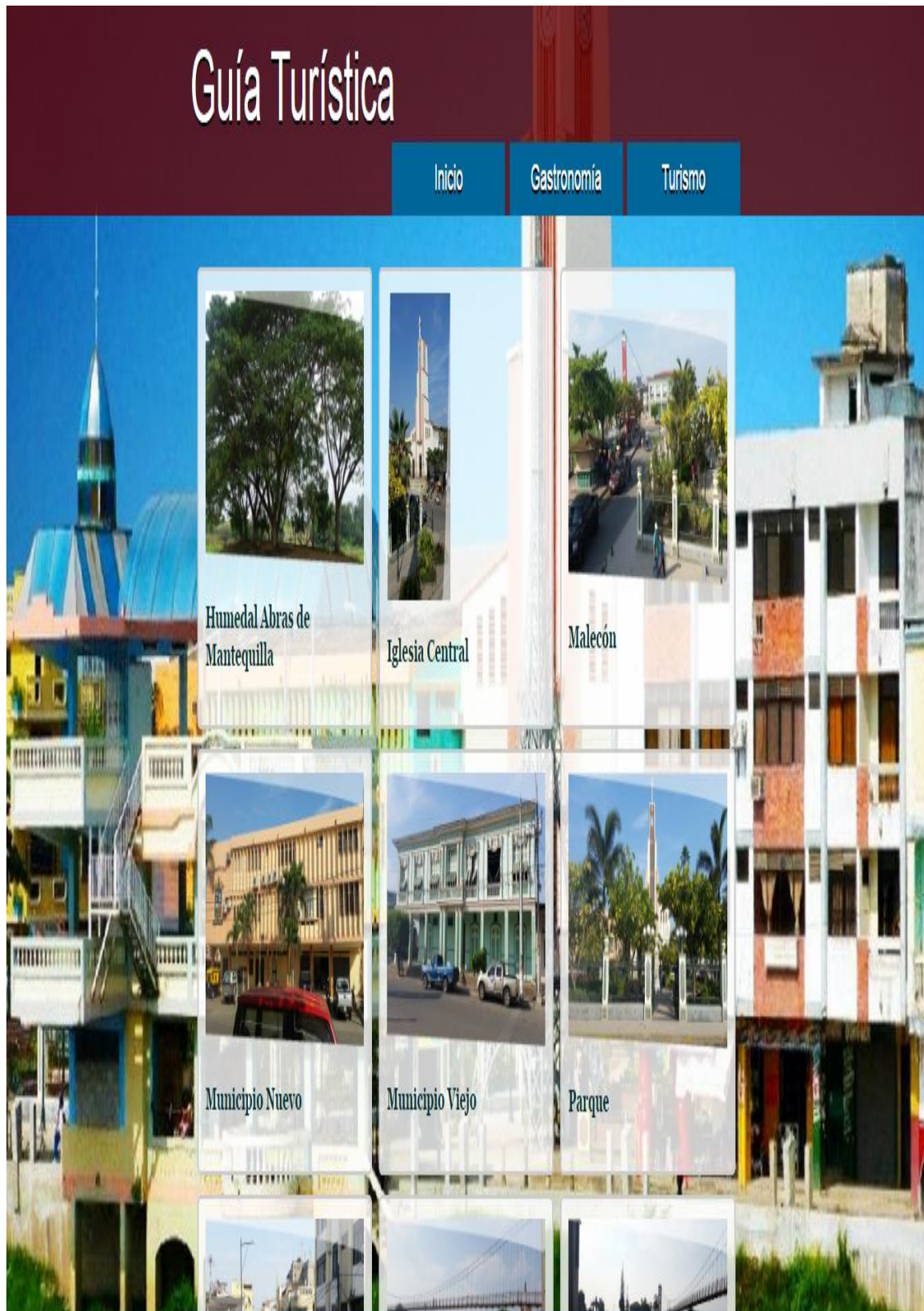
Historia de la Ciudad de Vinces

Inicio Gastronomía Turismo



El cantón Vinces se encuentra en la región litoral, cantón fundado en 1845 es la ciudad más antigua de la provincia

The image is a composite graphic. At the top, a dark red banner contains the title 'Historia de la Ciudad de Vinces' in white serif font. Below the banner are three blue navigation buttons labeled 'Inicio', 'Gastronomía', and 'Turismo'. The main visual is an aerial photograph of a park in Vinces, Ecuador. In the foreground, a tall, silver metal replica of the Eiffel Tower stands on a paved area. To the right, a landscaped park with green lawns, trees, and a central fountain is visible. In the background, a river flows through the city, with a bridge crossing it. Modern buildings with colorful facades line the streets. The overall scene depicts a modern urban environment with historical and cultural landmarks.



Guía Gastronómica: Imágenes de los principales platos típicos, con su respectivo valor nutricional, dirección y horarios de atención.

Guía Gastronómica

Inicio Gastronomía Turismo



Hayacas

Tapadas

Humitas

Bollos de Mondongo

Muchines

Patitas Lampreadas

The image displays a grid of nine photographs of traditional dishes. The top row shows Hayacas (a large, square, yellowish cake), Tapadas (a plate of food with a yellow sauce), and Humitas (small, triangular, yellowish cakes). The middle row shows Bollos de Mondongo (a large, round, brownish cake), Muchines (a small, round, brownish cake), and Patitas Lampreadas (a large, round, yellowish cake). The bottom row shows two partially visible dishes: one with a green sauce and another with a white sauce. The background is a red and white checkered pattern on the right and a wooden texture on the left.

Créditos: Autora, asesor y diseñador web.



Jhoselyn Lara Velasco

Autora



Msc. Christian Rivera García

Tutor



Tlgo. Ricardo Mejía Ochoa

Diseñador Web

4.4 RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA

- Difusión del Cantón Vinces a nivel mundial.
- Se dará a conocer su gastronomía de una manera actual y entretenida.
- Resaltar su aporte nutricional de cada plato típico.
- Incremento en la visita de turistas.
- Ayuda a incentivar a los propietarios que están a cargo de la preparación de esta deliciosa gastronomía.
- Uso de productos agrícolas locales y nacionales.
- Incremento de la economía en el sector público y privado.

BIBLIOGRAFÍA

Ávila, V. (2009). Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con especialidad en comida típica del Ecuador en la mitad del mundo. Quito: Universidad de Especialidades Turísticas. Tesis de Ingeniería en Gastronomía.

Ayala, R., & Llanos, R. (2013). Dulcería tradicional: "Déjame que te cuente". Lima: Universidad de San Marcos .

Ayora, L. (2013). Estudio de la técnica de deconstrucción aplicada a la cocina ecuatoriana y su propuesta gastronómica. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial. Tesis de Licenciatura.

Bigné, E., Font, X., & Andreu, L. (2000). Marketing de destinos turísticos. Madrid: ESIS EDITORIAL.

Bolaños, X. (2013). Recate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un manual de comida típica de la provincia del Carchi. Tulcán: Universidad Politécnica Estatal del Carchi. Tesis de Ingeniería.

Cabrera, L. (2011). La importancia de la gastronomía en el turismo. Mealhada.

Cáceres, A. (2012). El turismo generador de desarrollo local. Misiones: Universidad Internacional de Andalucía. Tesis de Maestría.

Cardona, L. (2008). La espectacularidad de la cocina colombiana. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana. Tesis de Licenciatura.

Carrillo, R. (2012). Propuesta para la implementación de una hostería ecológica para fomentar el turismo de naturaleza y aventura en el cantón Bucay. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. Tesis de Ingeniería.

Crosby, A. (1996). Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas naturales. Caracas: Forum Natura.

Cujano, G. (2016). La gastronomía típica basada en la utilización de productos agrícolas orgánicos como aporte al desarrollo de nuevas alternativas turísticas para el cantón Santiago de Píllaro. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Tesis de Licenciatura.

Egas, P., & Revelo, M. (2010). Estudio del aprovechamiento de los recursos turísticos culturales para mejorar la oferta turística en la parroquia Santa Catalina de Salinas, cantón Ibarra, provincia de Imbabura - Ecuador. Año 2010. Ibarra: Universidad Técnica del Norte. Tesis de Licenciatura.

Falcon, J. (2014). Rescate y promoción de los licores tradicionales de la provincia del Carchi. Ibarra: Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Tesis de Ingeniería.

Flores, E. (2016). El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la Parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Tesis de Licenciatura.

Frías, M., Malacara, M., Martínez, E., & Sánchez, M. (2011). La importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del estado de Puebla. México: Instituto Politécnico Nacional. Tesis de Licenciatura.

Gutiérrez, C. (2012). Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña. Barcelona: Universidad de Barcelona. Tesis doctoral.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2006). Metodología de la investigación. México: McGraw Hill.

Huacón, D., & Murrieta, M. (2010). Creación de una guía virtual turística gastronómica típica ancestral del cantón General Villamil Playa de la provincia del Guayas. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral. Licenciatura en turismo.

Kotler, P. (2011). Marketing turístico. Madrid: Pearson educación .

Meneses, E. (2011). Determinación del valor calórico en los platos típicos de la gastronomía ecuatoriana usando herramientas informáticas, Riobamba 2010. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Tesis de Licenciatura.

Montecinos, A. (2012). Planficiación del turismo gastronómico sostenible. México: Planeta.

Narváez, N., & Vallejo, E. (2013). Implementación de un plan de desarrollo turístico integral en la parroquia La Paz, cantón Montúfar, provincia del Carchi para dar un adelanto turístico en la zona. tulcán: Universidad Politécnica Estatal del Carchi. Tesis de Ingeniería.

Organización Mundial del Turismo. (14 de Julio de 2008). Introducción al Turismo. Introducción al Turismo.

Philip Kotler, e. a. (2011). Marketing turístico.Madrid: Pearson Educación.

Plaza, D. (2013). Turismo rural como actividad dinamizadora del desarrollo local en la comuna de Curicó. Santiago: Universidad de Chile. Tesis de Licenciatura.

Prieto, M. (2011). Los estudios sobre turismo en Ecuador. Espacios en disputa: el turismo en Ecuador. Quito: FLACSO.

Schulte, S. (2003). Guía conceptual y metológica para el desarrollo y planificación del sector turismo del ILPES-CEPAL. Santiago: Cepal.

Secretaría de Turismo. (2013). Planeación y gestión del desarrollo turístico municipal. México: SECTUR.

Tresserras, J., & Medina, X. (2007).

Varisco, C. (2008). Desrrollo turístico y desarrollo local: La competitividad de los destinos turísticos de sol y playa. Mar del Plata: Universidad Nacional de Mar del Plata. Tesis de postgrado.

Villalba, G. (2013). La gastronomía regional como factor de desarrollo turístico de los pueblos” el autor expone que se debe explorar la potencialidad de la gastronomía típica de Locopué . Patagonia: Universidad Nacional de Comahue.

Rivera, C. (2016) Visión y Planeación Turística; Responsabilidad 100% humana

Chica_Andrade.M, Patiño_Rojas.I, & Alvarez_Ordoñez.F. (2014). PROYECTO DE DESARROLLO TURISTICO PARA EL CANTÓN BUENA FE EN LA PROVINCIA DE LOS RIOS . Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/7725/1/Proyecto%20de%20Desarrollo%20Tur%20C3%ADstico%20para%20el%20Cant%20C3%B3n%20Buena%20F%20C3%A9%20en%20la%20Provincia%20de%20Los%20R%20C3%ADos.pdf>

CLAVE, S. (2015). consideraciones sobre la reordenacion y revitalizacion de nucleos turisticos.Revision de procesos y eexperiencias.

Estudios_de_mercadeo. (2016). Definición de estudio de mercado. Obtenido de http://www.estudiosdemercado.org/que_es_un_estudio_de_mercado.html

Fairstein, C. (2013). las tensiones socio espaciales a partir de la declaracion de patrimonio de la humanidad y el incremento de turismo en las Provincias de Salta y Jujuy de la Republica de Argentina . Argentina: Nomada. Revista critica de ciencias sociales y juridicas.

FV REBOLLO, M. G. (2014). TURISMO Y DESARROLLO: UN PLANTEAMIENTO ACTUAL. ESPAÑA.

Gómez_Anychundia.K, Núñez_Malatay.M, Pin_Merchán.V, & Gando_Cañarte. (2015). Proyecto de inversión para la creación de un complejo turístico en General Villamil Playas. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/20958>

Guiaosc. (21 de junio de 2013). Qué es un plan estratégico y cómo se define uno para una organización social? Obtenido de <http://guiaosc.org/que-es-plan-estrategico-como-se-define/>

GUÍAS_EMPRESARIALES. (2014). Estudio de Mercado. Obtenido de <http://segob.guanajuato.gob.mx/sil/docs/capacitacion/guiasEmpresariales/GuiaEstudioMercado.pdf>

Indacochea_Holguín.L. (2011). Turismo cultural: perspectiva a desarrollar en el Cantón La Libertad, Ecuador. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/turismo-cultural-perspectiva-desarrollar-canton-libertad-ecuador/>

Ivars_Baidal.Josep. (2000). Turismo y espacio rurales . doi:ISSN 0213-4691, ISSN-e 1989-9890

Landeta_Bejarano.N, & Williams_Flores.B. (2010). Planificación Turística: Diagnostico de la ciudad de Guayaquil como destino de turismo urbano desde la perspectiva de los agentes turísticos locales. Obtenido de http://www.uteg.edu.ec/_documentos/file/pdf/planificacion-turistica.pdf

Lopez, F. (2015). Modalidades turísticas y tipologías de espacios turísticos. Barcelona.

Martinez, V. B. (2013). Hacia una gestión sostenible de las actividades turísticas en los espacios rurales y naturales. revista internacional de organizaciones.

Ministerio_de_Turismo. (2013). Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/Documento-Programa-Nacional-para-la-Excelencia-Turistica1.pdf>

Moreira_Castro, K., & Suntaxi_Quimi, M. (19 de AGOSTO de 2009). Propuesta de creación de un resort ecoturístico en la parroquia vilcabamba del canton loja. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/6816>

Muñoz_Barriga.A. (2015). Estudios y Perspectivas en Turismo ISSN: 0327-5841 cieter@uolsinectis.com.ar. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Obtenido de <http://docplayer.es/16181453-Estudios-y-perspectivas-en-turismo-issn-0327-5841-cieter-uolsinectis-com-ar-centro-de-investigaciones-y-estudios-turisticos.html>

OMT. (03 de marzo de 2015). El desarrollo del turismo en África amenazado por los delitos contra la vida silvestre. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/press-release/2015-03-03/el-desarrollo-del-turismo-en-africa-amenazado-por-los-delitos-contra-la-vid>

Parada_Gutiérrez.O. (18 de JUNIO de 2015). Investigación de mercados para la creación de un emprendimiento turístico en la localidad de Tachina, provincia de Esmeraldas. Obtenido de <http://www.eumed.net/rev/curydes/18/tachina.html>

Pilgrim, J. (2015). desarrollo y política social en áreas no metropolitanas. Estados Unidos de America. chile: revista urbano.

Pinassi.C, & Ercolani.P. (14 de 12 de 2012). EL TURISMO URBANO-METROPOLITANO Y SU CONFIGURACIÓN ESPACIAL EN LAS CIUDADES. ANÁLISIS DE LA FOCALIDAD URBANA EN BAHÍA BLANCA (ARGENTINA). Obtenido de <http://www.repotur.gob.ar/handle/123456789/230>

Reverter-Masia.J, & Plaza-Montero.D. (2010 -2011). Ocio, Deporte Y Turismo. . Obtenido de <http://www.uff.br/esportesociedade/pdf/es1603.pdf>

Ribera_de_Loira. (2016). El proceso de innovación. Obtenido de <http://www.camara.es/innovacion-y-competitividad/como-innovar>

Rivas, J. (2015). estructura y economía del mercado turístico. España: Septem Ediciones,S.L.,Oviedo.

Sánchez_T., J. (2008). PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UNA POSADA TURÍSTICA RECREATIVA EN MILLA . MERIDA.

Tapia.G. (2014). TURISMO SOSTENIBLE.INTRODUCCIÓN Y MARCO FINANCIERO. Obtenido de <http://econ.uba.ar/www/institutos/cma/Publicaciones/revistas/RIMFVol11/TURISMO%20SOSTENIBLE.pdf>

TAPIA_F.Ana_Luisa. (2010). ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE RECREACIÓN Y ESPARCIMIENTO CON MEMBRECIAS, EN EL SECTOR DE LA LAGUNA DE YAHUARCOCHA, PERTENECIENTE A LA PARROQUIA LADOLOROSA DEL PRIORATO, DE LA CIUDAD DE IBARRA,PROVINCIA DE IMBABURA”. IBARRA.

Torre, M. G. (2016). Recreacion en Áreas Protegidas. Alcance de la Planificación y la Gestión. argentina.

Tourspain. (08 de NOVIEMBRE de 2007). PLAN DE TURISMO ESPAÑOL HORIZONTE 2020. Obtenido de http://www.tourspain.es/es-es/VDE/Documentos%20Vision%20Destino%20Espaa/Plan_Turismo_Espa%C3%B1ol_Horizonte_2020.pdf

Viajes_Sostenibles. (2016). Turismo sostenible África. Obtenido de <http://www.tarannasolidarios.com/turismo-sostenible-responsable/africa/>

XU_Jing. (2008). El desarrollo del turismo en Asia. Obtenido de <http://www.anuarioasiapacifico.es/pdf/2008/economia5.pdf>

Yarilka_Amores. (21 de NOVIEMBRE de 2012). Tipos de Turismo. Obtenido de <http://tiposdeturismo.blogspot.com/>

Zapata_Reinoso.Moisés. (diciembre de 2011). Plan de negocios para la creación de un complejo turístico-deportivo en el barrio Rioblanco Bajo de Lasso cantón Latacunga provincia de Cotopaxi. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/267>

Rivera, E (2016) Visión y planeación turística; responsabilidad 100% humana. Los Ríos-Ecuador

[https://www.google.com.ec/search?q=Ichthyoclephas+humeralis+\(Gunther\)&rlz=1C1BLWA_enEC549EC549&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjVudKpq-jPAhXikh4KHdE0ADsQ_AUICCGb&biw=1738&bih=936&dpr=0.75#tbm=isch&q=Leporinus+ecuadorensis&imgdii=9mGLzLbSGrfQyM%3A%3B9mGLzLbSGrfQyM%3A%3BQwsV6IUzbiy8_M%3A&imgc=9mGLzLbSGrfQyM%3A](https://www.google.com.ec/search?q=Ichthyoclephas+humeralis+(Gunther)&rlz=1C1BLWA_enEC549EC549&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjVudKpq-jPAhXikh4KHdE0ADsQ_AUICCGb&biw=1738&bih=936&dpr=0.75#tbm=isch&q=Leporinus+ecuadorensis&imgdii=9mGLzLbSGrfQyM%3A%3B9mGLzLbSGrfQyM%3A%3BQwsV6IUzbiy8_M%3A&imgc=9mGLzLbSGrfQyM%3A)

https://es.wikipedia.org/wiki/Impacto_ambiental_potencial#Impacto_ambiental_por_el_potencial_de_la_infraestructura

ANEXOS

Formato de la encuesta

1) **¿Cree usted que en la preparación de los platos típicos se debe utilizar productos de la zona?**

Sí

No

2) **¿Existen lugares donde se puede degustar los productos gastronómicos del cantón Vinges?**

Sí

No

3) **¿Considera usted que se incrementaría la cultura gastronómica promocionando los platos típicos?**

Sí

No

4) **¿Qué tipo de comida usted prefiere?**

Platos típicos

Comida rápida

5) **¿Considera usted que se incrementaría la cultura gastronómica promocionando los platos típicos?**

Sí

No

6) **¿Cuál de los siguientes servicios turísticos considera más importante?**

Alimentación

Hospedaje

Transporte

Información turística

7) **¿Cuál de los atractivos turísticos del cantón Vinges es más visitado?**

Naturales

Culturales

8) **¿Cree usted que el cantón Vinges posee la infraestructura básica necesaria para el turismo en hoteles, restaurantes, transportes e información turística?**

Sí

No

9) Para usted cuál es la principal deficiencia que tiene el cantón Vinces en el desarrollo turístico

La escasa o limitada inversión pública y privada en infraestructura turística

La escasa promoción turística a nivel nacional

Poca capacitación de los operadores y prestadores de servicios turísticos

10) Considera usted que se debería formar prestadores de servicios en:

Gastronomía

Atención al cliente

Relaciones humanas

Manipulación de alimentos

Entrevistas

Sra. Chela Gonzales Uriarte. Propietaria de venta de Tapadas

1._ ¿Cómo aprendió a preparar la comida típica de la zona y si este conocimiento ha sido transmitido a la nueva generación familiar para que continúen con esta actividad?

Ah ya, yo le aprendí a mi mami hace como unos 20 años, yo le veía a ella como hacía y me iba enseñando, también decía que algún día que yo ya no este tu vayas siguiendo este trabajo, sigas vendiendo. Pero yo la verdad aun no le he enseñado a mis hijas, tengo 2. Solo yo sé preparar en el entorno familiar.

2._ ¿Ud. en la preparación de los platos típicos utiliza productos de la zona?

Claro los principales son el verde, el pescado, maní; eso que es de aquí yo lo compro en el mercado o a veces me vienen a dejar las personas del campo.

3._ En la preparación de los platos típicos que tipo de utensilios y formas de cocción utiliza.

Lo primero es la paila para hacer las tapadas, el rayador, el fogón, el carbón, las hojas eso es lo que yo utilizo mucho.

4._ Considera usted que es necesario la construcción de un patio de comidas típicas del Cantón Vinces.

Claro para que vengan personas de otro lugar y vender más, eso me beneficiaría bastante en lo económico y también ayudara al turismo en Vinces.

5._ Cree usted que se incrementaría la cultura gastronómica promocionando los platos típicos?

Sí, porque vendría mucha gente para darles los diferentes platos que hay aquí, muchos no conocen la comida tradicional de Vinces, vienen de otro lado y me dicen que es eso señora, que vende usted y entonces yo digo es una tortilla de verde con pescado y se llamada tapada, va con ensalada y lleva maní.

Stalin Bustamante Echeverría. Analista del Área de Turismo

1._ ¿Como institución se a promocionado el turismo hacia el Cantón y se ha hecho conocer la comida típica?

Nosotros como área de turismo del GAD Municipal de Vinces, realizamos al año unas 4 o 5 actividades donde se realizan ferias gastronómicas, esta es una manera de aportar para que se incremente el turismo y dar a conocer el aérea gastronómica, nosotros tenemos un listado con unas 15 personas aproximadamente que elaboran este tipo de productos, como es ayampaco, bollo de pescado, muchines, entre otros. Especificando también que nosotros en esta nueva administración del economista Cristian Villasagua estamos reforzando este tema de la gastronomía porque antes tengo conocimiento que nunca se hacía.

Se realizó una feria por primera vez aquí en Vinces, donde hubo muchos invitados entre los principales eran el viceministro de acuicultura y pesca , esta feria fue gastronómica en mariscos tanto de productos de mar y de aguas interiores que era pescado y todo eso donde participaron 7 provincias aquí un día viernes y muchas personas pusieron sus productos aquí y fue un éxito a las 2 de la tarde ya no había nada. Le cuento un poquito la historia ese feria la vimos en Manta y de ahí nosotros quisimos realizarla también aquí como le dije se la hizo por primera vez.

2._ El gobierno municipal de Vinces ha capacitado a los encargados de vender comida típica y ¿de qué forma?

Le cuento que con el ministerio de turismo se hizo cursos, tanto para gastronomía, meseros, muchas ramas verdad y hasta se les entrego Certificados, siempre aportando de parte del señor alcalde fomentar esta fuente de trabajo, porque es una fuente de ingresos para la gente de Vinces, la gente que se dedica a vender estamos constantemente invitando a varias reuniones y charlas para poder instruir a las personas. ¿Pero en si han dado charla sobre atención al cliente, manipulación de alimentos, higiene? Si de todo eso

3._ Considera usted que es necesario la construcción de un patio de comidas típicas del Cantón Vinces

A ver normalmente los patios de comidas están en los shopping pero en el patio de comidas típicas es justamente lo que le comentaba que queremos hacer en la avenida del

bay pass, adecuar mejor esa avenida y dar mayores cantidad de puestos para las personas que se dedican a esta actividad, ese sería el objetivo que esta encasillados el municipio de hacer una zona gastronómica típica y vender todos los días del año y en sus fiestas de manera especial.

4._ Cree usted que se incrementaría la cultura gastronómica promocionando los platos típicos?

Por supuesto que sí, dándoles un mejor producto nuestros turistas y a la misma gente de Vinces y las personas se van a quedar aquí y en los fines de semana, de esta manera se desarrollara el cantón en el aspecto socioeconómico.

5._ A su criterio la infraestructura donde se expende la gastronomía típica del Cantón es la adecuada para los turistas

Siempre va a faltar trabajar, si hay un poco de deficiencia en ese tema para poder dar un mejor aspecto en el turismo. Entonces como le digo si hace falta para que Vinces tenga una mejor afluencia y digan me voy a comer a Vinces, esto se lograra con una mejor infraestructura.

Jenny Litardo Suarez Turista Mayor

1._ Esta usted conforme con la atención que recibe por parte de las personas que venden comida típica en Vinces

Si, bueno donde mi amiga si, tiene cariño, paciencia.

2._ A su criterio la infraestructura donde se expende la gastronomía típica del Cantón es la adecuada para los turistas

No, No le falta otro mejor ambiente, un lugar apropiado.

3._ Considera usted que es necesario la construcción de un patio de comidas típicas del Cantón Vinces

Por supuesto que es necesario y que este bien cómodo e higiénico.

4._ Dentro de los platos típicos que se vende en Vinces cree usted que estos tienen propiedades nutricionales y que son beneficiosas para la salud de las personas

Cuando se refiere a mariscos si porque es muy bueno para la salud tiene hierro, fosforo, y bueno también los platos típicos ayampacos, bollos, humitas, muchines todos esos porque son asados, con carbón, no son frituras, ni con condimentos, son como naturales.

5._ ¿Qué tipo de comida usted prefiere, comida rápida (hamburguesas, papas chuzos, etc.) o comida típica del Cantón?

La típica, siempre me gusta lo típico a mí lo tradicional esas comidas que venden ahora son puras grasas, embutidos eso no me gusta.

Descripción de las encuestas aplicadas a los ciudadanos de la ciudad de Vinces.

¿Cree usted que en la preparación de los platos típicos se debe utilizar productos de la zona?

Tabla N°1 Platos Típicos

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Número	Porcentaje
Si	126	100
No	0	0
TOTAL	126	100

Gráfico No. 1 Platos Típicos



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco.

ANALISIS.- El total de ciudadanos, esto es el 100% de ellos consideran que en la preparación de los platos típicos se debe utilizar productos de la zona.

INTERPRETACION.- Este criterio de los ciudadanos vinceños es importante, porque consideran que al utilizar productos de la zona, realmente es un plato tipo del cantón, preparado con lo que la naturaleza de esta zona eminentemente agrícola y con grandes bellezas naturales de las facilita a sus habitantes.

¿Existen lugares donde se puede degustar los productos gastronómicos del cantón Vinces?

Tabla N°2 Productos Gastronómicos

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Número	Porcentaje
Si	126	100
No	0	0
TOTAL	126	100

Grafico N°2 Productos Gastronómicos



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco.

ANALISIS.- De acuerdo al resultado obtenido de parte de los ciudadanos al consultar si en la ciudad de Vinces existen lugares donde se puede degustar los productos gastronómicos, en un 100% responden que si.

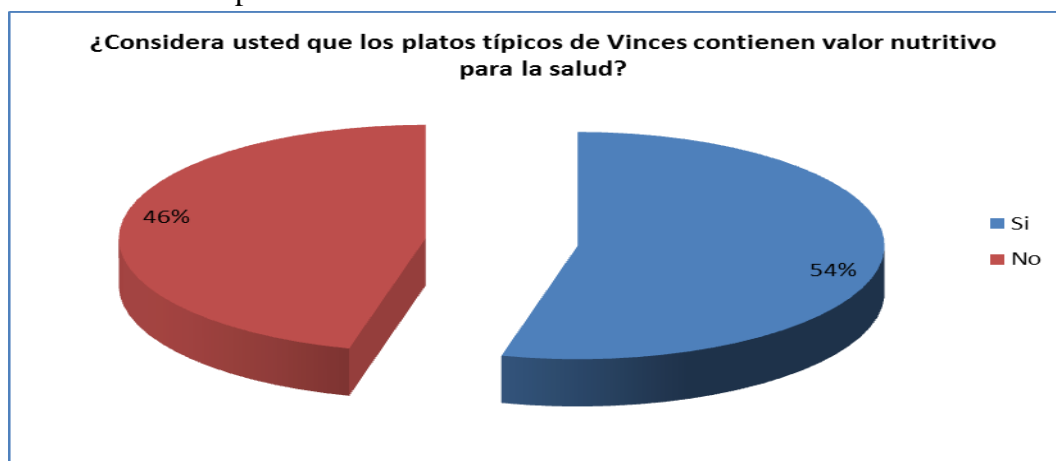
INTERPRETACION.- De acuerdo al resultado obtenido podemos indicar que la existencia de negocios dedicados a la preparación de alimentos refleja la actividad comercial del cantón, y que existen clientes potenciales para consumir alimentos preparados.

¿Considera usted que los platos típicos de Vinces contienen valor nutritivo para la salud?

Tabla N°3 Platos Típicos

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Número	Porcentaje
Si	68	54
No	58	46
TOTAL	126	100

Gráfico N°3 Platos Típicos



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco.

ANALISIS.- Los ciudadanos en un 54% consideran que los platos típicos que se elaboran en la ciudad de Vinces contienen valor nutritivo para la salud, el 46% no está de acuerdo con este criterio.

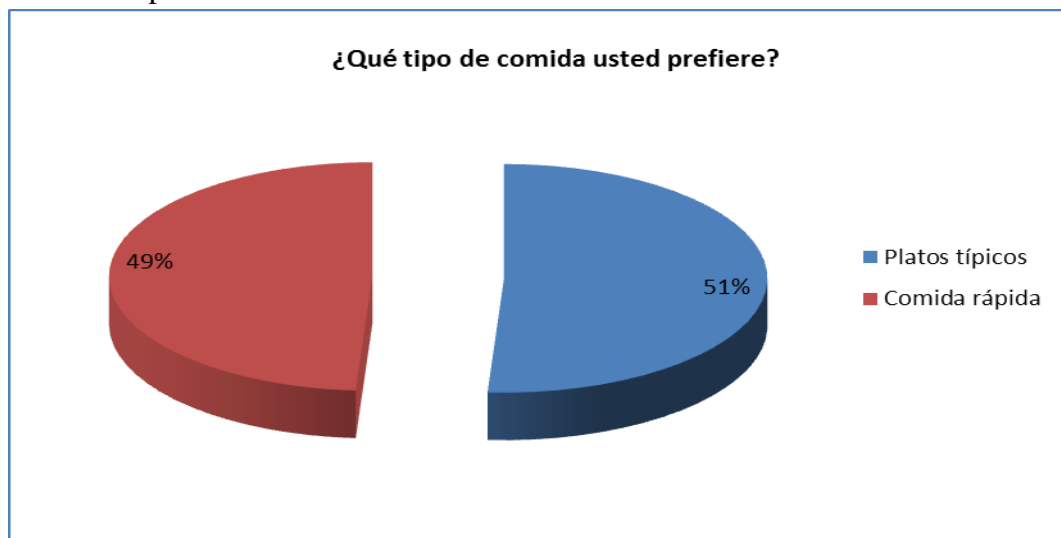
INTERPRETACION.- Es preocupante que los vinceños consideran en un alto índice que la gastronomía de su pueblo no contienen valor nutritivo, esto demuestra que existe desinformación sobre este aspecto, posiblemente no existe capacitación sobre esta temática por parte de las autoridades respectivas.

¿Qué tipo de comida usted prefiere?

Tabla N°4 Tipo de comida

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Número	Porcentaje
Platos típicos	64	51
Comida rápida	62	49
TOTAL	126	100

Gráfico N°4 Tipo de comida



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco.

ANALISIS.- Al consultar sobre el tipo de alimentación que prefieren, el 51% indica que platos típicos, el 49% señalan como opción la comida rápida.

INTERPRETACION.- Esta respuesta confirma el criterio de que no se ha socializado la importancia de consumir alimentos naturales y de la zona, por lo cual la ciudadanía no conoce del peligro para la salud de las denominadas comidas rápidas.

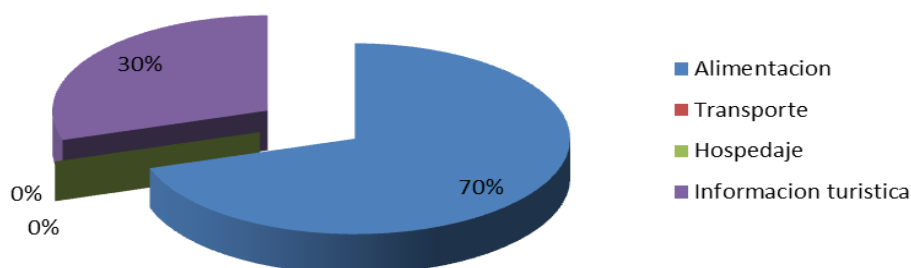
¿Cuál de los siguientes servicios turísticos considera más importante?

Tabla N°6 Servicios Turísticos

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Numero	Porcentaje
Alimentación	88	70
Transporte	0	0
Hospedaje	0	0
Información turística	38	30
TOTAL	126	100

Gráfico N°6 Servicios Turísticos

¿Cuál de los siguientes servicios turísticos considera más importante?



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco.

ANALISIS.- El 70% de los ciudadanos encuestados consideran que el servicio turístico más importante es la alimentación y un 30% la información turística.

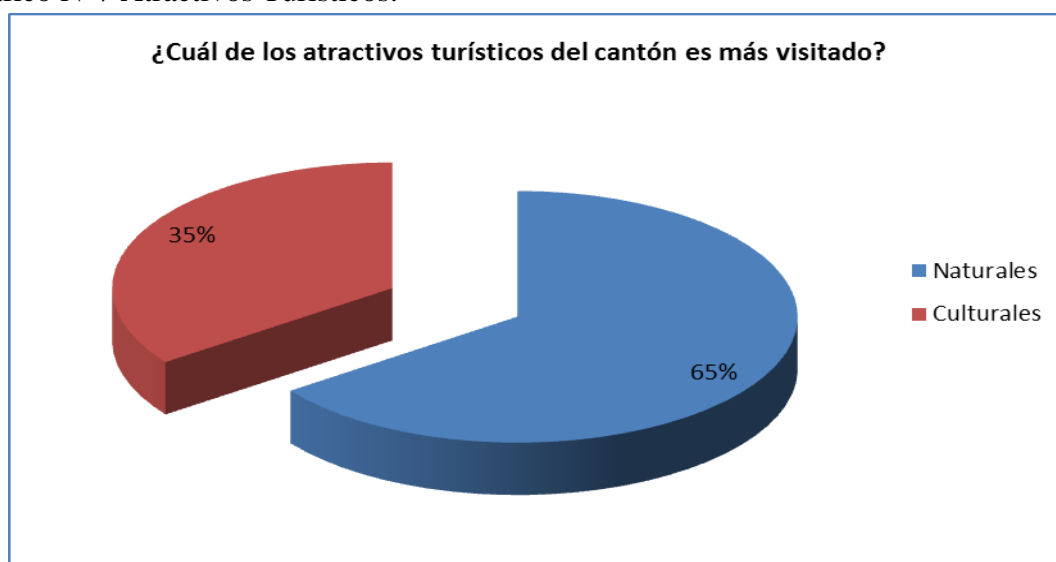
INTERPRETACION.- El criterio de los ciudadanos está determinando a mejorar el área de negocios alimenticios, especialmente aquellos que demuestren la cultura gastronómica del cantón.

¿Cuál de los atractivos turísticos del cantón es más visitado?

Tabla N°7 Atractivos Turísticos.

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Número	Porcentaje
Naturales	82	65
Culturales	44	35
TOTAL	126	100

Gráfico N°7 Atractivos Turísticos.



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco.

ANALISIS.- Al consultar sobre que atractivo turístico del cantón es más visitado, existe un criterio dividido el 65% opta por la naturales y el 35% por lo cultural.

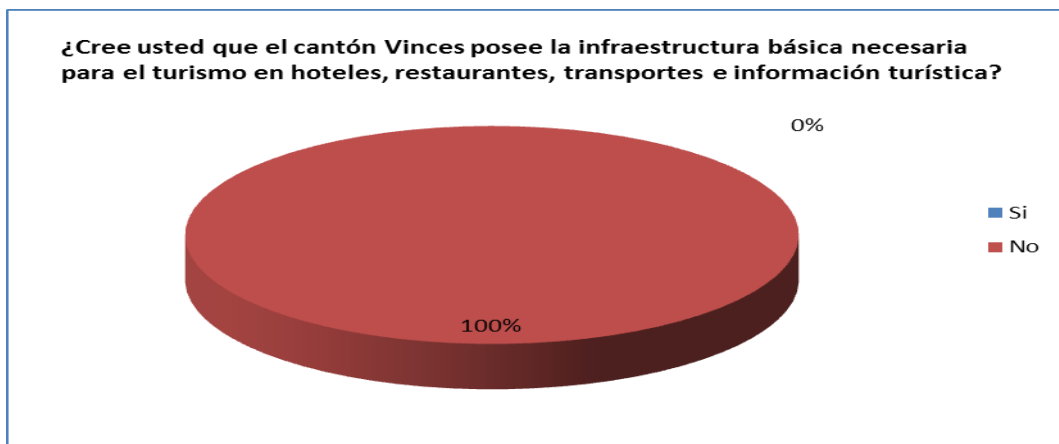
INTERPRETACION.- Esta respuesta demuestra que Vinges tiene turismo vinculado a la naturaleza y también en el aspecto cultural. En el primer aspecto están los Humedales que es una zona protegida, y en lo cultural podemos vincular a su gastronomía autóctona.

¿Cree usted que el cantón Vinces posee la infraestructura básica necesaria para el turismo en hoteles, restaurantes, transportes e información turística?

Tabla N°8 Infraestructura Básica

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Número	Porcentaje
Si	0	0
No	126	100
TOTAL	126	100

Gráfico N°8 Infraestructura Básica



Fuente: Jhoselyn Lara Velasco.

ANÁLISIS.- al consultar si consideran que el cantón Vinces posee la infraestructura básica necesaria para el turismo en hoteles, restaurantes, transportes e información turística, el 100% indican que NO.

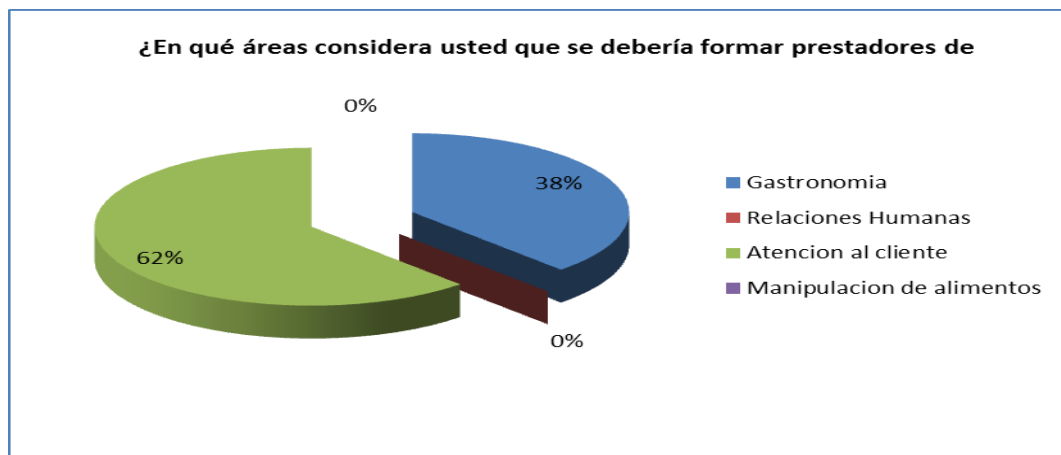
INTERPRETACIÓN.- Esto demuestra que no existe la infraestructura básica para el turismo, lo que conlleva a un estancamiento socioeconómico del cantón y que es necesario cambiar la imagen de pueblo grande, al de ciudad.

¿En qué áreas considera usted que se debería formar prestadores de servicios?

Tabla N°10 Prestadores de Servicios

OPCIONES	FRECUENCIA	
	Número	Porcentaje
Gastronomía	48	38
Relaciones Humanas	0	0
Atención al cliente	78	62
Manipulación de alimentos	0	0
TOTAL	126	100

Gráfico N°10 Prestadores de Servicios

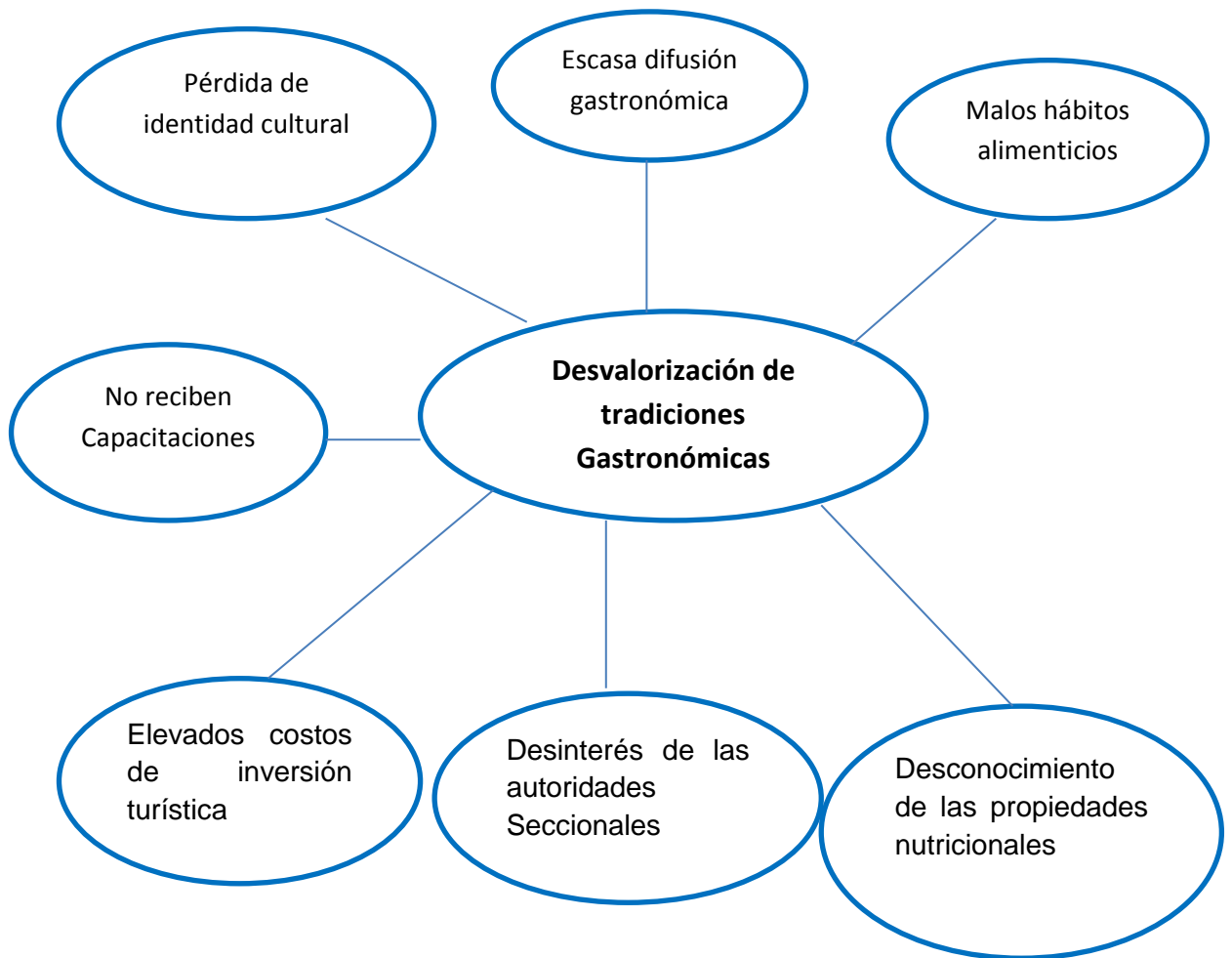


Fuente: Jhoselyn Lara Velasco.

ANÁLISIS.- Al preguntar las áreas que se debería formar prestadores de servicios, el 38% dice en lo gastronómico y el 62% en la atención al cliente.

INTERPRETACION.- Las respuesta obtenida tiene lógica, son las dos áreas donde se debe proyectar la labor turística, si estas dos áreas son cubiertas aumentara las visitas de ciudadanos y habrá buenos comentarios, sobre la gastronomía y la atención al visitante.

Árbol del problema



Matriz de Problematización

Problemas	Causas	Posibles soluciones	Responsables
Desconocimiento de los beneficios del turismo gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> • Pérdida de identidad cultural • Desinterés de las autoridades seccionales • Elevados costos de inversión turística 	Capacitación turística	<ul style="list-style-type: none"> • Empresa publica • Empresa privada • Profesional de turismo • Población
Consumo de comida rápida	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento descontrolado de establecimientos • Malos hábitos alimenticios 	Control para una alimentación sana y nutritiva desde los hogares y instituciones educativas	<ul style="list-style-type: none"> • Población • Profesional de turismo • Empresa privada
Falta de servicios básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Poca importancia del uso necesario de servicios sanitarios en ciertos lugares • Desorden e incluso falta de aseo 	Capacitaciones en manipulación de alimentos e higiene	<ul style="list-style-type: none"> • Empresa privada • Profesional de turismo • Población
Escasa difusión gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de inversión en publicidad • Desinterés en realizar ferias gastronómicas 	Elaboración de guías y ferias gastronómicas	<ul style="list-style-type: none"> • Empresa publica • Empresa privada • Profesional de turismo • Población

MATRIZ DE INTERRELACIÓN

TEMA: ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN VINCES.

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL
¿De qué manera el rescate de la gastronomía típica aporta al desarrollo turístico del Cantón Vinges?	Establecer la importancia de los platos típicos del cantón Vinges, para rescatar su tradición y valorar su importancia gastronómica en el ámbito turístico.	Al establecerse la importancia de los platos típicos del cantón Vinges, se podrá rescatar su tradición y valorar su importancia gastronómica en el ámbito turístico.
PROBLEMAS DERIVADOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUB- HIPÓTESIS
¿Cuáles son los platos más representativos del cantón Vinges?	Identificar los platos más representativos del cantón Vinges.	Si se identifican los platos más representativos del cantón se obtendrá información relevante sobre la gastronomía.
¿Qué importancia tienen los platos típicos del cantón Vinges para el turismo?	Verificar la importancia de los platos típicos del cantón Vinges en el ámbito turístico.	Al verificarse la importancia de los platos típicos del cantón en el ámbito turístico se podrá realizar la promoción de los mismos.
¿Cuál es el aporte nutritivo que brindan los platos típicos del cantón Vinges?	Resaltar el aporte nutritivo que brindan los platos típicos del cantón Vinges.	Si se logra que se resalte el aporte nutritivo que brindan los platos típicos del cantón Vinges se podrá difundir sus beneficios.

LINEAS DE INVESTIGACIÓN

Línea de investigación de la Universidad	Línea de la investigación de la facultad	Línea de la investigación de la carrera	Sublíneas de investigación	Objetivos
Educación y desarrollo social.	Talento humano, educación y docencia	Planificación y gestión turística sustentable	<p>Aportes de la actividad turística como generadora de empleos</p> <p>Infraestructura turística y hotelera de la región</p> <p>Proyecciones para el mejoramiento de calidad de los productos o servicios</p>	<p>Objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir</p> <p>Objetivo 3. Mejorar la calidad de vida de la población</p> <p>Objetivo Garantizar el trabajo digno en todas sus formas</p> <p>Objetivo 10. Impulsar la transformación de la matriz productiva.</p>

OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

TEMA: ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN VINCES.

Variable independiente: Gastronomía típica

DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ÍTEMS	TÉCNICA/INSTRUMENTO
La gastronomía es un elemento importante de la actividad turística que se considera como algo básico para que el turista pueda elegir un lugar para visitarlo.	Alimentación. Propiedades nutritivas. Tradición.	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de la zona. • Disponibilidad de platos típicos. • Propiedades nutricionales. • Costumbres alimenticias • Valor cultural gastronómico 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Usted utiliza los productos de la zona en la preparación de los platos típicos? • ¿Existen lugares donde se pueda degustar los productos gastronómicos del cantón Vinges? • ¿Considera usted que los platos típicos de Vinges contienen alto valor nutritivo? • ¿Qué tipo de comida usted prefiere? • ¿Considera usted que se incrementaría la cultura gastronómica promocionando los platos típicos? 	Encuesta y cuestionario estructurado.



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jefferson Jiménez



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jefferson Jiménez



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jefferson Jiménez



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jefferson Jiménez



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jefferson Jiménez



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Isabel Velasco



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jhoselyn Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jefferson Jiménez



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jhoselyn Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jhoselyn Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jhoselyn Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jhoselyn Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jhoselyn Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jahaira Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jahaira Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jahaira Lara



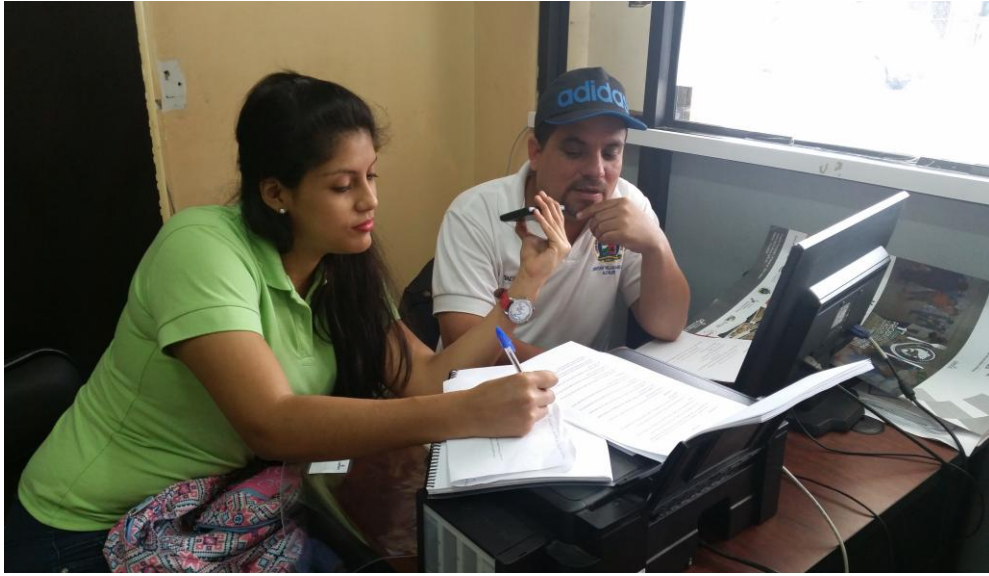
Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jahaira Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jahaira Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jahaira Lara



Fuente: Jhoselyn Lara

Tomada: Jahaira Lara