



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

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

MENCIÓN HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:

LA GASTRONOMÍA LOCAL Y EL TURISMO CULTURAL EN LA
PARROQUIA CARACOL

AUTOR:

SELENY STEFANI QUIÑONEZ URIARTE

TUTOR:

Msc. ALBERTO SEGOBIA OCAÑA

BABAHOYO - 2018



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



DEDICATORIA

Dedico mi trabajo a Dios, por regalarnos días llenos de amor, bendiciones y fuerzas para seguir adelante y haber logrado vencer todos los obstáculos presentado en los 4 años universitarios. A mis 3 hermanas, padre Kleber Quiñonez y a mi madre Yadira Uriarte por sus apoyo incondicional, cuando más lo necesitaba siempre en las buenas y malas estaban conmigo.

Seleny Stefani Quiñonez Uriarte.



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



AGRADECIMIENTO

A Dios, por bendecirme cada día y permitirme llegar hasta donde he llegado, con el propósito de hacer realidad este sueño anhelado, a la Universidad Técnica de Babahoyo, por darme la oportunidad de estudiar y ser una profesional, a los docentes gracias a las clases impartidas en el aula, de esta manera han aportado con mi formación profesional, a mi Tutor Msc. Alberto Segobia por su paciencia y conocimientos brindados en el desarrollo del proyecto, y por último infinitas gracias a mis familiares y amigos que confiaron en mí y me dieron su apoyo incondicional para lograr mi objetivo.

Seleny Stefani Quiñonez Uriarte.



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



CERTIFICACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL

Yo, **QUIÑONEZ URIARTE SELENY STEFANI**, portadora de la cédula de ciudadanía **120715002-8**, en calidad de autor (a) del Informe Final de la Dimensión Práctica del Examen Complexivo De Grado, previo a la Obtención del Título de Licenciado en **HOTELERÍA Y TURISMO**, declaro que soy autor del presente trabajo de investigación, el mismo que es original, auténtico y personal, con el tema:

LA GASTRONOMÍA LOCAL Y EL TURISMO CULTURAL EN LA PARROQUIA CARACOL.

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

QUIÑONEZ URIARTE SELENY STEFANI
CI. 120715002-8



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



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

Babahoyo, 21 de septiembre del 2018

En mi calidad de Tutor del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo, designado por el Consejo Directivo con oficio N°. 00164-C-HT , con fecha de 6 de septiembre del 2018, mediante resolución N°CD-FAC.C.J.S.E-SO-009-RES-004-2018, certifico que la Srta **Quiñonez Uriarte Seleny Stefani**, ha desarrollado el documento probatorio dimensión práctica del examen complejo

**LA GASTRONOMÍA LOCAL Y EL TURISMO CULTURAL EN LA
PARROQUIA CARACOL.**

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

MSC. ALBERTO SEGOBIA OCAÑA
DOCENTE DE LA FCJSE.



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



RESUMEN

Caracol fue fundada el 20 de noviembre de 1542 es una de las Parroquia más antigua de la Provincia de los Ríos y del País, los ancestros de la gente de Caracol se encuentran en las tribus originaria representadas por los Ojivas, Babahuyus, Palenque, Baba, Mangaches, Quilchas, Pimocha y los Cara se manifiesta que todas estas comunidades pertenecían a la confederación huancavilca.

El nombre de Caracol tiene origen en el nombre de la Tribu de las Caras, a la llegada de los invasores europeos las comunidades indígenas fueron atropelladas con violencia y creían que tenían tesoros ocultos.

La Parroquia Caracol es muy importante por sus 476 años de historia, cada año en el mes de Noviembre la población y las Autoridades Seccionales de la Junta Parroquial se organizan para realizar eventos culturales como el rodeo montubio y casas abiertas sobre la gastronomía local como el principal plato el bollo de pescado y el Ayampaco de Guanchiche.

Cuenta con una problemática central que es la limitada gastronomía local y el desaprovechamiento del turismo cultural porque solo en fechas festivas se lo realiza, existe una Iglesia en la Parroquia que se puede apreciar un reloj donado por las autoridades de Barcelona en el año 1900 y en el parque central un monumento que representa al hombre pescador.

Palabras claves: Gastronomía local, tribus, turismo cultural, desaprovechamiento



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



RESULTADO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN,
TITULADO: LA GASTRONOMÍA LOCAL Y EL TURISMO CULTURAL EN LA
PARROQUIA CARACOL.

PRESENTADO POR LA SRTA: SELENY STEFANI QUIÑONEZ URIARTE

OTORGA LA CALIFICACIÓN DE:

8.41 (Ocho punto cuarenta y uno)

EQUIVALENTE A:

TRIBUNAL:



MSC. ROSA GUIJARRO
INTRIAGO
DELEGADO DEL DECANO



MSC. VICTOR CASTILLO
ZUÑIGA
DELEGADO DEL
COORDINADOR



MSC. ANA CANDELL
SALDARREAGA
DELEGADO DEL CIDE



ABG. ISELA BERIOZ
MOSQUERA
SECRETARIA DE LA
FAC.CC.JJ.JJ.SS.EE





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



Babahoyo, 28 de septiembre de 2018

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

En mi calidad de Tutor del del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo de la Sr. (a)(ta) QUIÑONEZ URIARTE SELENY STEFANI , cuyo tema es: **LA GASTRONOMÍA LOCAL Y EL TURISMO CULTURAL EN LA PARROQUIA CARACOL**, certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de **[4%]**, resultados que evidenciaron las fuentes principales y secundarias que se deben considerar para ser citadas y referenciadas de acuerdo a las normas de redacción adoptadas por la institución.

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

URKUND

Documento: [proyecto la gastronomía local y el turismo cultural.docx](#) (D42036760)

Presentado: 2018-10-02 08:37 (-05:00)

Presentado por: estefaniaseleny@gmail.com

Recibido: msegobia.utb@analysis.urkund.com

4% de estas 9 páginas, se componen de texto presente en 4 fuentes.

Lista de fuentes	Bloques	Manuel Segobia (msegobia@utb.edu.ec)
Categoría	Enlace/nombre de archivo	
	http://turismo1tercersemestre.blogspot.com/2013/12/que...	✓
	https://es.wikipedia.org/wiki/Caracol_(parroquia)	✓
	INTRODUCCION.docx	✓
	http://www.vivatacademia.net/index.php/vivat/article/view...	✓
	Fuentes alternativas	
	Fuentes no usadas	

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

MSC. ALBERTO SEGOBIA OCAÑA
DOCENTE DE LA FCJSE



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



INFORME FINAL DEL SISTEMA URKUNK

Msc. ALBERTO SEGOBIA OCAÑA, tutor del documento probatoria dimensión práctica del examen complejo, a petición de la parte interesada.

Certifico que el presente proyecto elaborado por el estudiante **QUIÑONEZ URIARTE SELENY STEFANI**, con el tema:

LA GASTRONOMÍA LOCAL Y EL TURISMO CULTURAL EN LA PARROQUIA CARACOL.

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

Certificando que confiero para fines legales

MSC. ALBERTO SEGOBIA OCAÑA
DOCENTE DE LA FCJSE

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
CERTIFICACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL DOCUMENTO PROBATORIO DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL EXAMEN COMPLEXIVO PREVIA A LA SUSTENCIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
RESUMEN	vi
CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO.....	¡Error! Marcador no definido.
INFORME FINAL DEL SISTEMA URKUNK.....	¡Error! Marcador no definido.
1.1. Definición del tema caso de estudio	2
1.3. Justificación	4
1.4. Objetivo.....	5
1.5. Fundamentación Teórica.....	5
1.6. Hipótesis	8
1.7. Metodología de la investigación.....	9
CAPÍTULO II-. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	11
2.1. Desarrollo del caso	11
2.2. Situaciones detectadas (hallazgo).....	12
2.3. Soluciones planteadas.....	14
2.4. Conclusiones	15
2.5. Recomendaciones (propuesta para mejorar el caso)	16
Bibliografía	17
ANEXOS	20

1. INTRODUCCIÓN

Caracol fue fundada el 20 de noviembre de 1542 es una de las Parroquia más antigua de la Provincia de los Ríos y del País, los ancestros de la gente de Caracol se encuentran en las tribus originaria representadas por los Ojivas, Babahuyus, Palenque, Baba, Mangaches, Quilchas, Pimocha y los Cara se manifiesta que todas estas comunidades pertenecían a la confederación huancavilca, el nombre de Caracol tiene origen en el nombre de la Tribu de las Caras.

La Parroquia Caracol es muy importante por sus 475 años de historia, cada año en el mes de Noviembre la población y las Autoridades Seccionales de la Junta Parroquial se organizan para realizar eventos culturales como el rodeo montubio y casas abiertas sobre la gastronomía local, como el principal plato el bollo de pescado y el Ayampaco de Guanchiche. Pero cuenta con una problemática central que es la limitada gastronomía local y el desaprovechamiento del turismo cultural.

El capítulo I se establece el tema a desarrollarse, el planteamiento de problema que se refiere la descripción de los problemas, la justificación con sus cuatros párrafos de problemas, objetivos, beneficiarios e impacto positivo, también el objetivo general, fundamentación teórica, hipótesis y la metodología de la investigación en el cual conduce a una búsqueda de conocimientos.

En el capítulo II se basa en los resultados de la investigación como el desarrollo del caso, situaciones detectadas, soluciones planteadas, conclusiones y recomendaciones para mejorar la propuesta en el cual aportara soluciones a la problemática central.

CAPÍTULO I- MARCO METODOLÓGICO.

1.1. Definición del tema caso de estudio

La gastronomía local y el turismo cultural en la Parroquia Caracol.

1.2. Planteamiento del problema

Parroquia Caracol pertenece al Cantón Babahoyo limita al norte con Catarama, al sur con Barreiro, al este con Montalvo y al oeste con el Río Caracol que lo separa de Pimocha, cuenta con 5.112 habitantes. Fue un puerto fluvial comercial muy importante tenía una zona muy rica en recursos naturales a nivel de flora fauna y minería, la población se dedicaba mucho en la pesca en el cual preparaban los platos típicos como el ayampaco, bollo, cazuela entre otros.

Actualmente se predomina el arroz, fréjol soya y maíz, es decir que la población más se involucra en las actividades agrícolas, y tienen un desinterés en incrementar o fortalecer el turismo cultural y poco a poco se va perdiendo la identidad cultural y su gastronomía local.

Por medio de la matriz de problematización se concluyó que existe una limitada gastronomía local como el seco de pato, seco de gallina criolla, bollo de pescado, cazuela, ayampaco de guanchiche, sancocho de pescado, estofado de guanchiche y bocachico, humitas, tortas de choclo de sal y dulce y por último la bebida tradicional la chicha de chontilla, la población cada día va dejando de preparar estos alimentos.

También cuenta con un desaprovechamiento del turismo cultural por lo que cuentan con un Reloj muy antiguo donado por las autoridades de la ciudad de Barcelona en el año de 1900 en el cual la población no tiene conocimiento sobre la historia del reloj y las Autoridades Seccionales de la Junta Parroquial.

No se encuentra en un buen funcionamiento si no que está abandonado, también un monumento se encuentra en el parque central que representa al hombre pescador en el cual también existe un desinterés en hacer conocer a los visitantes. Las costumbres, tradiciones y saberes ancestrales, son descuidadas por el paso del tiempo por el interés en otras actividades principalmente la agricultura. Otras causas son el poco asesoramiento gastronómico local, escasa diversidad de platos, y escasa participación de la población en el sector turístico.

¿De qué manera incide la limitada gastronomía local en el desaprovechamiento del turismo cultural en la Parroquia Caracol?

1.3.Justificación

Caracol es una de las Parroquias más antiguas del Ecuador con 475 años de historia cuenta 5.112 habitantes, su tradición era la pesca y la siembra de arroz, fue un importante puerto fluvial comercial hubo muchas embarcaciones de Caracol, Babahoyo y Guayaquil, la población se dedicaba a la pesca por lo tanto contaban con una deliciosa gastronomía local como el bollo de pescado, cazuela y ayampaco. Ahora en la actualidad solo en fechas de importancia en la Parroquia se difunde la identidad cultural como 14 de julio Remembranza al Señor Buenaventura Burgos por la donación de terrenos el 16 de noviembre Fiestas Patronales de la Virgen del Carmen y el 20 de noviembre Fiestas de la Parroquia en el cual realizan eventos culturales.

Con el desarrollo de la matriz de problematización se estableció una problemática central que es la limitada gastronomía local y el desaprovechamiento del turismo cultural, que es ocasionado por el desconocimiento de los beneficios turísticos, interés en otras actividades más lucrativas como la agricultura, escasa diversidad de platos y un deficiente conocimiento de los saberes ancestrales.

El objetivo de este proyecto es identificar las causas que provocan el desaprovechamiento de la gastronomía local y el turismo cultural con el fin de fortalecer la identidad cultural y generar una afluencia de turistas, se lograra por medio de talleres culturales, eventos y capacitaciones sobre los beneficios que ofrece el turismo.

La Parroquia Caracol sería directamente beneficiado por la afluencia de turistas y fuentes de trabajos , también por el aprendizaje o recordatorio de sus valores, historias, costumbres gastronómicas y tradiciones de su población ya que esto aportará para el desarrollo económico asegurando un futuro sostenible y sustentable de las generaciones futuras ayudando con una mejor calidad de vida y rescatando la identidad cultural, las autoridades seccionales serán partícipes con una adecuada infraestructura turística y los profesionales de turismo ejecutarán proyectos culturales, el MINTUR (Ministerio de Turismo) se enfocará en dar capacitaciones a la población sobre los beneficios turísticos, importancia del turismo cultural y gastronomía local ,atención al cliente y promocionara la Parroquia Caracol.

Se logrará tener un gran impacto positivo, principalmente la población porque se generará nuevas plazas de empleos, se incrementara el turismo y será un lugar muy visitado y reconocido por muchos turistas, y lo más importante es que se fortalecerá la identidad cultural.

1.4. Objetivo.

Identificar las causas que provocan el desaprovechamiento de la gastronomía local y el turismo cultural en la Parroquia Caracol.

1.5. Fundamentación Teórica.

Gastronomía

Cuando se habla de gastronomía de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma. La gastronomía, por su capacidad de atraer a los viajeros lleva a identificarse como la principal motivación del viaje y como consecuencia de ello representa un verdadero elemento estratégico para el desarrollo y el éxito turístico de los destinos (HJALAGER ,2002,p.819).

Consiste en superar la tradicional segmentación entre los aspectos teóricos y los aspectos prácticos en los que se ha dividido el trabajo académico. Más aún, los gastrónomos deben ser capaces de reflexionar sobre diversos temas como la sustentabilidad, la responsabilidad social y aspectos relacionados con el capital social de las comunidades en las que se tiene un impacto directo, así como el saber trabajar y apoyar a los productores de

alimentos en el campo y comprometerse con la promoción de dietas saludables (Scarpato, 2002, p10).

La gastronomía en Ecuador es muy diversa por sus cuatro regiones con sus respectivas costumbres y tradiciones y forma diferente de preparar los alimentos con cada uno de los productos naturales que existen en la Costa, Sierra, Oriente y Galápagos esto provoca a los turistas degustar y satisfacer sus necesidades.

Gastronomía típica

La gastronomía típica se caracteriza por estar basada en las costumbres y tradiciones de nuestros antepasados, en la cocina tenían como ingrediente principal el arroz, maíz carnes y lo más importante con especias para darle un sabor único a cada plato, pero ahora en la actualidad ya no es utilizado esos tipos de especias. Wang (2004) afirma.

“la degustación de los alimentos típicos de un destino a lo largo del viaje representa una experiencia cultural porque ofrece la posibilidad de experimentar gustos y sensaciones diferentes a los de la cotidianidad y, a través de ello, facilita el acercamiento entre viajeros y residentes, en un intercambio cultural placentero y sensorial.”p.821).

Gastronomía local

La búsqueda de las raíces gastronómicas y la forma de entender la cultura de un lugar por medio de su cocina están adquiriendo cada vez mayor importancia. La cocina tradicional está siendo reconocida como un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos (Schlüter 2003). Cada sociedad tiene su propio bagaje de tradiciones y costumbres y el turismo se vale de ellas para atraer visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural.

La comida local es una intervención con el turista y la cultura local en el cual permite conocer la historia tradiciones y costumbres, es decir como las personas de antes se alimentaban Hall (2003) Manifiesta. Alimentarse forma parte de la experiencia turística. Independientemente de la motivación del viaje existe la necesidad de usufructuar los servicios de alimentación locales. Con la imposición de alimentos que exigen un menor tiempo en su preparación la cocina regional se ha destacado por sus singularidades, formas de preparación, lugares de consumo, rituales, tradición y el significado atribuido. Paralelamente a la tendencia de homogeneización global, también se da una fascinación por la diferencia y la mercantilización de la etnia y la alteridad (Hall ,2003,p. 77).

Turismo

El turismo es el conjunto de bienes y servicios que permiten satisfacer las 4 necesidades básicas del turista como alimentación, transporte, hospedaje e información turística, se considera turismo por un período consecutivo inferior a un año con fines de ocio, negocios, o simplemente salir un poco de la rutina y conocer el país u otros lugares diferentes a su entorno habitual. Según la Organización Mundial del Turismo OMT (1994) Define.

“Comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su habitual por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros Si no se realiza pernoctación, se consideran excursionistas.”

Al respecto del turismo Hunziker y Krapf, (1942) Manifiesta “El turismo es la totalidad de las relaciones y fenómenos generados por el viaje y la estancia de forasteros, siempre y cuando la estancia no implique el establecimiento de una residencia permanente y no esté relacionada con actividades remuneradas” (p.46). Son desplazamientos por más de 24 horas y menores a 6 meses a un lugar recibíéndole con una infraestructura turística adecuada para satisfacer diversas motivaciones de turistas.

Turismo Cultural

El turismo cultural se basa que el turista tenga conocimiento y aprendan de las historias, tradiciones, costumbres gastronómicas, saberes ancestrales que visiten los museos, monumentos, arquitectura de alguna población con una duración de 3 a 4 días, con el propósito de rescatar la identidad cultural y conozcan los demás países.

Hughes (1996) Manifiesta. El turismo cultural está relacionado actualmente con la atracción que ejerce "lo que las personas hacen" sobre los turistas potenciales, incluyendo, como indicaba la anterior definición, la cultura popular, el arte y las galerías, la arquitectura, los eventos festivos individuales, los museos y los lugares patrimoniales e históricos, con el propósito de experimentar la cultura en el sentido de una forma distintiva de vida (Hughes (1996, p. 707).

Son viajes con motivos de conocer sitios o monumentos de alguna comunidad, conocer las historias tradiciones y costumbres asistir a eventos artístico o culturales para obtener conocimientos experiencias y encuentro con familias de alguna población

Según la UNESCO (1976) Manifiesta. “El Turismo Cultural es aquella forma de turismo que tiene por objeto, entre otros fines, el conocimiento de monumentos y sitios histórico-artísticos. Ejerce un efecto realmente positivo sobre éstos en tanto en cuanto contribuye –para satisfacer sus propios fines– a su mantenimiento y protección. Esta forma de Turismo justifica, de hecho, los esfuerzos que tal mantenimiento y protección exigen de la comunidad humana, debido a los beneficios socio-culturales y económicos que comporta para toda la población implicada” (Carta del ICOMOS adoptada en Bruselas en 1976,p.20).

1.6. Hipótesis

Identificando las causas que provocan el desaprovechamiento del turismo cultural y la gastronomía local se rescatara la identidad cultural y una generación de afluencias de turistas.

1.7. Metodología de la investigación.

Investigación Exploratoria

Este tipo de investigación fue utilizado en el proyecto para buscar la problemática de la investigación en el cual dio como características conocer el lugar, buscar información sobre la gastronomía local en la Parroquia Caracol en el cual se identificó que existe poca diversidad de platos y sobre el turismo cultural se detecto que existe un deficiente desarrollo.

Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva se la utiliza para analizar y describir todos los hechos de antes y durante de la investigación de la gastronomía local y turismo cultural, obteniendo información concisa.

Investigación Diagnóstico

Permite obtener conocimientos del tema de investigación de la gastronomía local y turismo cultural para obtener soluciones, detectando distintos factores, con el fin de tener ideas claras y tomar decisiones correctas según con la información recopilada y analizada para fortalecer las historias tradiciones y costumbres gastronómicas de la Parroquia Caracol.

Investigación Explicativa

Este tipo de método ayuda aclarar, y explicar las causas de la problemática estableciendo información clara y concisa para la investigación.

Métodos de investigación.

Método Deductivo

Este método permite investigar desde lo general de las culturas historias, tradiciones y costumbres gastronómicas hasta lo específico.

Método Inductivo

Permite obtener conclusiones generales de la Parroquia Caracol desde la hipótesis, analizando los hechos particulares sobre las variables utilizadas en el desarrollo del proyecto.

Método Analítico

Permite comprender toda la situación que se encuentra en la Parroquia Caracol conociendo más el objeto de estudio, causas y efectos para desarrollar soluciones y obtener acontecimientos nuevos según lo investigado.

Técnicas de investigación.

Técnica de Encuesta

La encuesta permite obtener información adecuada para seguir avanzando en el proyecto, ayuda conocer más de la problemática obteniendo resultados óptimos para plantear soluciones e ideas de cómo incentivar a la población de la Parroquia Caracol. Fue directamente aplicada a 50 personas de la población de Caracol más cercana y se utilizó el muestreo no probabilístico.

Instrumento de investigación.

El cuestionario

Es un conjunto de preguntas abiertas y cerradas directamente a una persona que brindara información concreta sobre la gastronomía local y turismo cultural en la Parroquia Caracol, en el cual permite desarrollar una parte de la investigación.

CAPÍTULO II-. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Desarrollo del caso

Caracol es una de las Parroquias más antiguas del Ecuador con 475 años de parroquialización cuenta 5.112 habitantes, su tradición era la pesca y la siembra de arroz, también era un importante puerto fluvial comercial hubo muchas embarcaciones de Babahoyo y Guayaquil, con una deliciosa gastronomía local. Ahora en la actualidad solo en fechas de importancia en la parroquia se difunde la identidad cultural como 14 de julio Remembranza al Señor Buenaventura Burgos por la donación de terrenos el 16 de noviembre Fiestas Patronales de la Virgen del Carmen y el 20 de noviembre Fiestas de la parroquia en el cual realizan eventos culturales.

Mediante el desarrollo del trabajo de investigación en la Parroquia Caracol se pudo detectar que la población tiene un desinterés en rescatar el turismo cultural y fortalecer la gastronomía local por el motivo que la población está muy enfocada en sus productos agrícolas como el maíz, arroz, frijol y soya, las Autoridades Seccionales de la Junta Parroquial también cuentan con un descuido en incrementar el turismo en la Parroquia Caracol.

El objetivo de este proyecto es identificar las causas que provocan el desaprovechamiento de la gastronomía local y el turismo cultural con el fin de fortalecer la identidad cultural y generar una afluencia de turistas, se lograra por medio de talleres culturales, eventos y capacitaciones sobre los beneficios que ofrece el turismo.

2.2. Situaciones detectadas (hallazgo)

Durante el trabajo de investigación se logró identificar algunas situaciones que provocan al problema planteado, por medio del método de observación se concluyó que la limitada gastronomía local y el desaprovechamiento del turismo local se da por el poco asesoramiento gastronómico, escasa diversidad de platos, deficiente aprendizaje de los saberes y conocimientos ancestrales, escasa participación de la población en eventos culturales, y un desconocimiento de los beneficios turísticos.

La población cuenta con un desinterés en fortalecer el turismo cultural en sus tradiciones, historias y costumbres gastronómicas, y es ocasionado por el interés en otras actividades como dedicación a la agricultura también por las escasas capacitaciones y asesoramiento por parte del Ministerio de Turismo. La Población y las Autoridades Seccionales de la Junta Parroquial no se involucran en el sector turístico, existe un gran descuido y desinterés en desarrollar el turismo en general.

La población es el principal responsable de que el turismo cultural y la gastronomía local no se desarrollen en la Parroquia Caracol por el motivo que no están organizados por realizar proyectos culturales junto con las autoridades de la Parroquia, también se detectó que ahora en la actualidad los jóvenes tienen malos hábitos como fumar y se encuentran alrededor del parque y esto se generara a largo tiempo problemas a los turistas que visiten el lugar.

La iglesia católica de la Parroquia Caracol cuenta con un reloj que fue donado por autoridades de la Ciudad de Barcelona España en el año de 1900, pero ahora en la actualidad no está en funcionamiento, algunas personas que habitan en la Parroquia no tienen conocimiento del Reloj, también existe poca importancia por parte de las Autoridades de la Junta Parroquial porque no le dan mantenimiento, por estos motivos se analizó que existe una deficiente iniciativa de incrementar el turismo cultural.

El parque central si se encuentra en un buen estado cuenta con un monumento al pescador, pero tampoco existe una persona capacitada en contar la historia del motivo de la imagen del pescador y es ocasionado por la escasa información histórica.

2.3. Soluciones planteadas.

Las soluciones planteadas al problema son las siguientes:

Desarrollar proyectos culturales para rescatar la identidad cultural junto con la población y las autoridades seccionales de la Junta Parroquial Caracol. también incentivar a la población para que participen en eventos culturales con el fin de fortalecer el turismo cultural, realizar talleres sobre los beneficios turístico y la importancia de valorar el turismo cultural y la gastronomía local, realizar casas abiertas junto con los estudiantes sobre las tradiciones historias y costumbres gastronómicas porque tienen un deficiente conocimiento de sus propios saberes ancestrales y un desconocimiento de los beneficios turísticos.

En la fecha de parroquialización que es el 20 de noviembre se realizan ferias gastronómicas, comparsas, y casas abiertas en temas de gastronomía, solo en esas fechas existen esos tipos de eventos culturales, pero lo que se quiere lograr es que exista una afluencia de turistas cada fin de semana para que conozcan las historias, tradiciones y costumbres gastronómica local y al mismo tiempo se estará fortaleciendo la identidad cultural, generando beneficios económicos y esto aportara para las generaciones futuras.

Para llamar la atención a los turistas ya que posee con un hermoso recurso natural que es el río que se encuentran alrededor de la parroquia Caracol, se establecerá actividades recreacionales como paseos en canoas ya que esto era algo tradicional, y en las playas del río implementar pequeñas cabañas con servicios de alimentación en este caso se brindaría la gastronomía local de la Parroquia como el seco de pato, seco de gallina criolla, bollo de pescado ,cazuela, ayampaco ,humitas tortas de choclo de sal y dulce y por último la bebida tradicional la chicha de chontilla. También cabalgatas, ciclismo y tarabitas en las orillas de río para que el turista pueda experimentar la adrenalina junto con la naturaleza.

Con la ayuda del Ministerio del Turismo capacitar a un grupo de la población que esté interesado en trabajar en el sector turístico, como dar información al turista sobre historia, tradiciones y costumbres de la Parroquia Caracol y brindarles la gastronomía local con una

excelente atención al cliente para satisfacer unas de la necesidades básicas de turista como es alimentación e información turística.

2.4.Conclusiones

A través del proceso de investigación se ha logrado lo siguiente:

- Se identificó que en los pequeños comedores que existe en la Parroquia Caracol cuentan con poca diversidad de platos y no preparan alimentos con mayor frecuencia y poco espacio para brindar una excelente atención al turista y también se logró observar que la población tiene un interés en participar en eventos culturales.

- Se logró identificar en la Parroquia Caracol de quien fue donado el reloj que se encuentra en la iglesia Católica, por qué el monumento del hombre y la canoa en el parque central, con la finalidad de recuperar información histórica para brindarle a los turistas.

- Se logró observar en la población el interés en participar en capacitaciones sobre atención al turista y en trabajar en el sector turístico y desarrollar proyectos turísticos con el propósito de obtener beneficios económicos a la Parroquia y generar nuevas fuentes de trabajos.

- Se logró identificar que la población está más enfocada en sus actividades agrícolas y las autoridades seccionales del GAD Parroquial con un gran desinterés en incrementar el turismo esto nos lleva a un deficiente desarrollo productivo hacia la Parroquia.

- Se observó que la población de la Parroquia Caracol cuentan con poco conocimiento de su historia, tradiciones, y costumbres gastronómicas en el cual causa una pérdida de identidad cultural a las generaciones futuras.

- Se concluyó que en la Parroquia Caracol cuenta con un río con pequeñas playas muy limpias, muchas personas lo visitan pero no quedan tan satisfecho por lo que no cuenta con actividades recreacionales o algún tipo de alimentación.

2.5. Recomendaciones (propuesta para mejorar el caso)

Con el aporte de la población y las Autoridades Seccionales del GAD Parroquial, se debería implementar actividades recreativas en el río de Caracol como paseos en canoas, ciclismo, cabalgata, tarabitas, y realizar cabañas brindando la gastronomía local como muchin de yuca, seco de pato, bollo de pescado, cazuela, ayampaco, estofado de guanchiche y bocachico, caldo de bolas, humitas tortas de choclo y la bebida tradicional chicha de chontilla. La arquitectura de las cabañas serán tipo de madera y las paredes se ubicaran imágenes de los personajes importantes de la historia de Caracol, también al turista conocerá las especias que se utilizaba antes como el culantro, hierba buena, albahaca, toronjil entre otros. Y por último los turistas se deleitaran en observar un baile folclórico por parte de la población de Caracol, con el fin de llamar la atención para que los turistas conozcan el Turismo Cultural de la Parroquia Caracol.

Las autoridades seccionales de la Junta Parroquial deberían darle un buen mantenimiento al reloj para que funcione que se encuentra en la iglesia católica de la Parroquia Caracol y el monumento del pescador que está ubicado en el parque, en el cual se obtendrá una afluencia de turistas y poco a poco se estará desarrollando el Turismo Cultural.

La población debería participar con las autoridades seccionales de la Junta Parroquial y profesionales de turismo en capacitaciones sobre atención al turista, realización de proyectos culturales, asesoramiento en gastronomía local para promocionar la Parroquia Caracol y recuperar la identidad cultural.

La población de la Parroquia Caracol y las Autoridades de la Junta Parroquial deberían trabajar en conjunto para incrementar el turismo cultural y dar a conocer la gastronomía local para que no exista una pérdida de identidad cultural.

Bibliografía

Ávila, R. y Barrado, D. A.(2005).“Nuevas tendencias en el desarrollo de destinos turísticos: marcos conceptuales y operativos para su planificación y gestión”, en Cuadernos de turismo, 15, 2005, págs.27-43.

Barreto, M. (2007).Turismo y Cultura. Relaciones, contradicciones y expectativas.

Dachary, A. y Burne, S.2004 “Globalización y Turismo ¿Dos caras de una misma moneda?”.Estudios y Perspectivas en Turismo, 13(3-4).

García González, Maribel (2012). Conceptualización del Turismo, Facultad de Turismo y Gastronomía (investigación para concurso de oposición), México: Universidad Autónoma del Estado de México

Hall, S. 2003 A identidade cultural na pós-modernidade. DP& A, Rio de Janeiro

Hunziker y Krapf ,(1942) obtenido de

<https://www.oei.es/historico/cultura/turismodmoragues.htm>

HUGHES, H. L. Redefiniendo el turismo cultural. Anales de Investigación Turística, n. 23, p. 707-709, 1996.

Hjalager, A. M. "Una tipología del turismo gastronómico", en A. M. Hjalager y G. Richards (Eds.), Turismo y gastronomía, 21-35, Routledge, Londres, 2002.

ICOMOS, 1976, Carta de Turismo Cultural. Bélgica: Comité Científico Internacional de Itinerarios Culturales (CIIC) del ICOMOS.

Millán, M.G. y Agudo, E. M.(2010). “El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso”, en Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 8 (1), 2010, págs. 91-112

Menasche, R. y Gomensoro, P. Escolhas (2007). alimentares: o lugar da cultura. Curso Alimentação e Cultura, REDCAPA, Porto Alegre, 2007.

Navarro, F. y Schluter, R. (2010). El turismo en los pueblos rurales de Argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo? Estudios y Perspectivas en Turismo, 19, 909-929.

Oliveira, S.(2007). “La importancia de la gastronomía en el turismo.Un ejemplo de Mealhada”.Estudios y Perspectivas en Turismo, 16 (3): 261-282.

OMT, (1994): Políticas de aviación y turismo. Equilibrio de los beneficios,Routledge, Londres y Nueva York

Sancho, A. (1998). Introducción al turismo, Madrid, Madrid: Organización Mundial del Turismo (OMT).

Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12

SEGITTUR. Análisis de la demanda de Turismo enogastronómico en España. Ministerio de industria turismo y comercio, Madrid, 2010.

Schlüter, R. 2003 *Gastronomia e turismo*. Aleph, São Paulo

Tramontin, R. y Gonçalves, J. M.(2010). “Producción y transformación territorial, la gastronomía como atractivo turístico”, en *Estudios y Perspectivas en Turismo* 19, 2010, págs. 776-791.

STEBBINS, R. A.(1996). El turismo cultural como ocio serio. *Anales de Investigación Turística*, n. 23, p. 948-950, 1996.

VILLA, A. D.(2001). El turismo cultural o la mercantilización de la cultura. In: *CONGRESO Virtual de Turismo*.

Wang, N. “Towards a structural model of tourist experience: an illustration from food experiences in tourism”, en *Tourism Management*, 3, 2004, págs. 297-305.

ANEXOS

Anexo N° 1: Entrada principal a la Parroquia Caracol



Fuente: Parroquia Caracol

Autora: Seleny Quiñonez

Anexo N°2: Parque central de la Parroquia Caracol



Fuente: Parroquia Caracol

Autora: Seleny Quiñonez

Anexo N°3: La iglesia católica de la Parroquia Caracol.



Fuente: Parroquia Caracol

Autora: Seleny Quiñonez

Anexo N°4: Monumento al pescador.



Fuente: Parroquia Caracol

Autora: Seleny Quiñonez

Anexo N°5: Río de la Parroquia Caracol.



Fuente: Parroquia Caracol

Autora: Seleny Quiñonez

Anexo N°6: Realización de la encuesta con la población de la Parroquia Caracol.



Fuente: Parroquia Caracol

Autora: Seleny Quiñonez



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE HOTELETERÍA Y TURISMO
EXAMEN COMPLEXIVO



Modelo de encuesta dirigida a la población de la Parroquia Caracol.

1-. ¿Usted considera que es importante desarrollar el turismo Cultural en la Parroquia caracol?

Si ()

No ()

2-. ¿Cree usted que se debería implementar actividades recreacionales como tarabitas, paseos en canoas, juegos deportivos y cabañas en el rio de Caracol ?

Si ()

No ()

3-. ¿Usted conoce las historias, tradiciones, y saberes ancestrales de la Parroquia Caracol?

Si ()

No ()

4-. ¿A usted le gustaría asistir a un curso de capacitación sobre la calidad de atención al cliente y asesoramiento sobre la gastronomía?

Si ()

No ()

5-. ¿Usted tiene conocimiento del reloj que se encuentran en la iglesia de Caracol?

Si ()

No ()

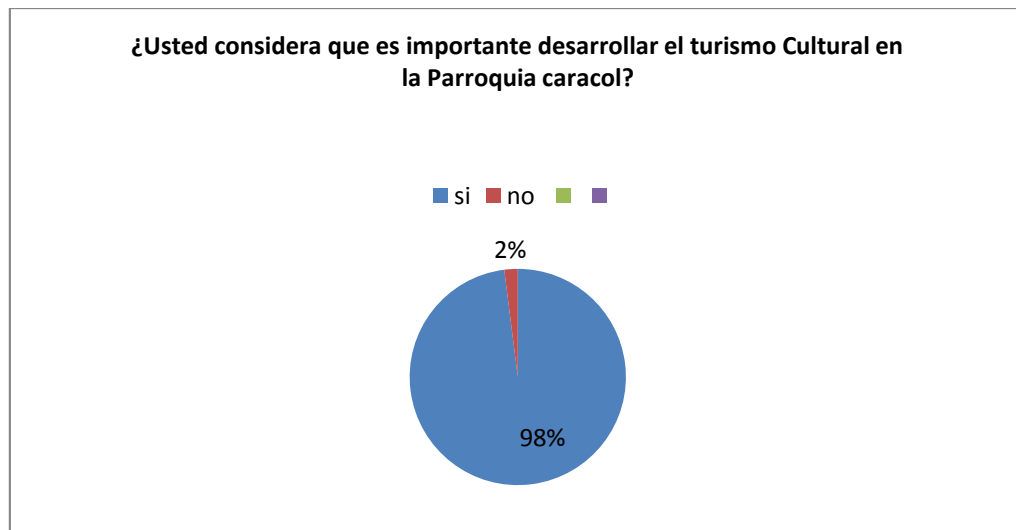
RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN

1-. ¿Usted considera que es importante desarrollar el Turismo Cultural en la Parroquia Caracol?

Tabla número 1: Turismo Cultural

Factores	Frecuencia	Porcentaje
SI	49	98%
NO	1	2%

Grafico número 1 -. Turismo Cultural



Interpretación:

De 50 personas encuestadas, 49 manifestaron que si es importante desarrollar el turismo cultural, y 1 persona opina que no es importante.

Análisis

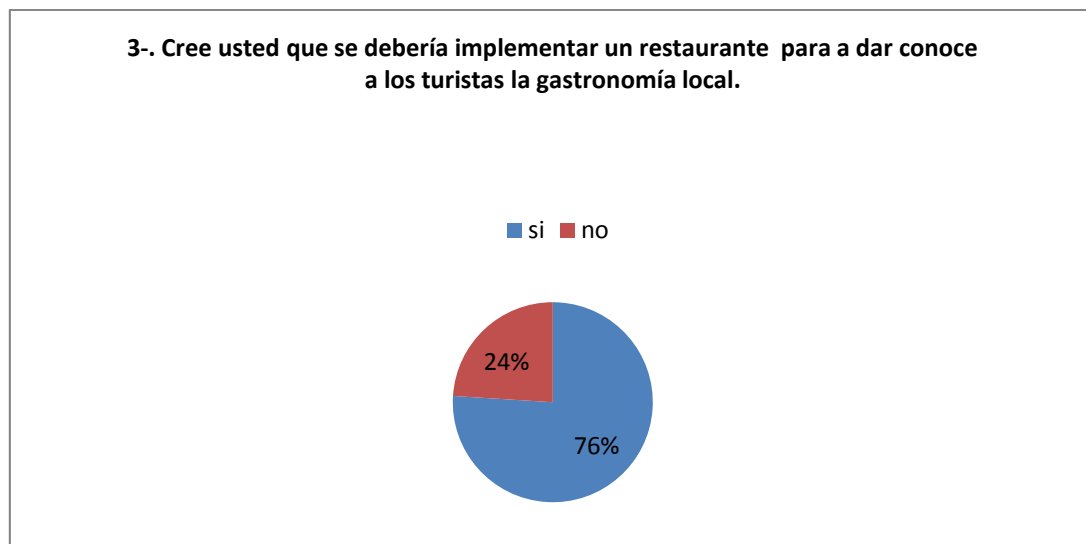
Se establece que el 98% del grupo de personas manifestaron que si es importante desarrollar el turismo cultural y el 2% expresa que no es importante.

2-¿Cree usted que se debería implementar actividades recreacionales como tarabitas, paseos en canoas, juegos deportivos y cabañas en el río de Caracol ?

Tabla número 2-. Actividades

Factores	Frecuencia	Porcentaje
SI	38	76%
NO	12	24%

Grafico número 2-.Actividades



Interpretación:

De 50 personas encuestadas, 38 manifestaron que si les gustaría incrementar la gastronomía local por medio del Restaurante pero 12 establecieron que no porque solo se dedican a las actividades agrícolas.

Análisis

Se establece que el 76% del grupo de personas manifestaron que si se debería implementar un restaurante para incrementar la gastronomía local, el 24% opinan que no se debería implementar un restaurante porque existe una escasa afluencia de turistas.

3-. ¿Usted conoce las historias, tradiciones, y saberes ancestrales de la Parroquia Caracol?

Tabla número 3-. Saberes ancestrales

Factores	Frecuencia	Porcentaje
SI	16	17%
NO	34	83%

Grafico número 3-. Saberes ancestrales



Interpretación:

De 50 personas encuestadas, 38 manifestaron que si les gustaría incrementar la gastronomía local por medio del Restaurante pero 12 establecieron que no porque solo se dedican a las actividades agrícolas.

Análisis

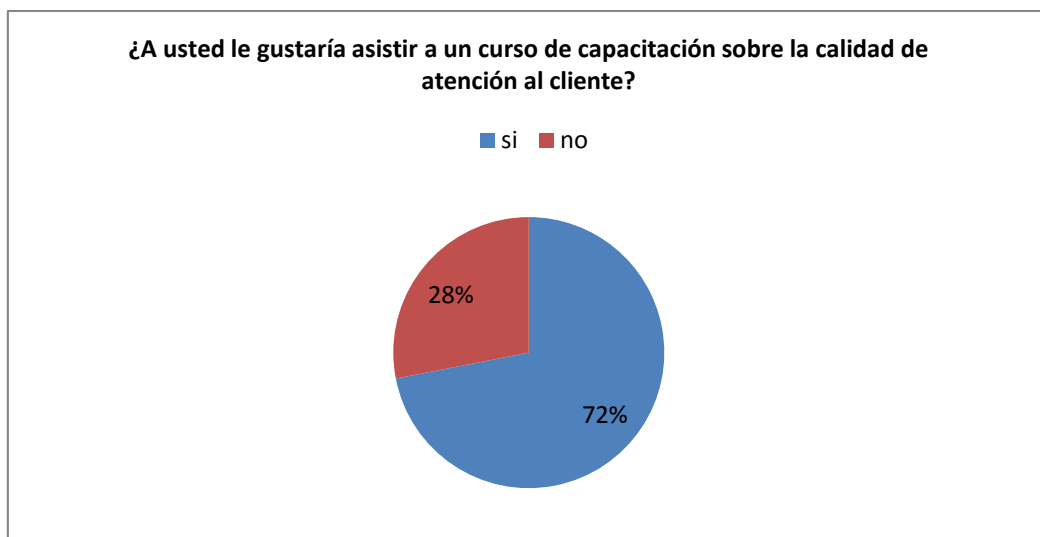
Se establece que el 76% del grupo de personas manifestaron que si se debería implementar un restaurante para incrementar la gastronomía local, el 24% opinan que no se debería implementar un restaurante porque existe una escasa afluencia de turistas.

4-. ¿A usted le gustaría asistir a un curso de capacitación sobre la calidad de atención al cliente y asesoramiento gastronómico ?

Tabla número 4-. Calidad de atención

Factores	Frecuencia	Porcentaje
SI	43	72%
NO	7	28%

Grafico número 4-. Calidad de atención



Interpretación:

De 50 personas encuestadas, 43 manifestaron que si les gustaría asistir a cursos capacitaciones para brindar un excelente servicio a los turistas y 7 personas no les gustaría asistir.

Análisis

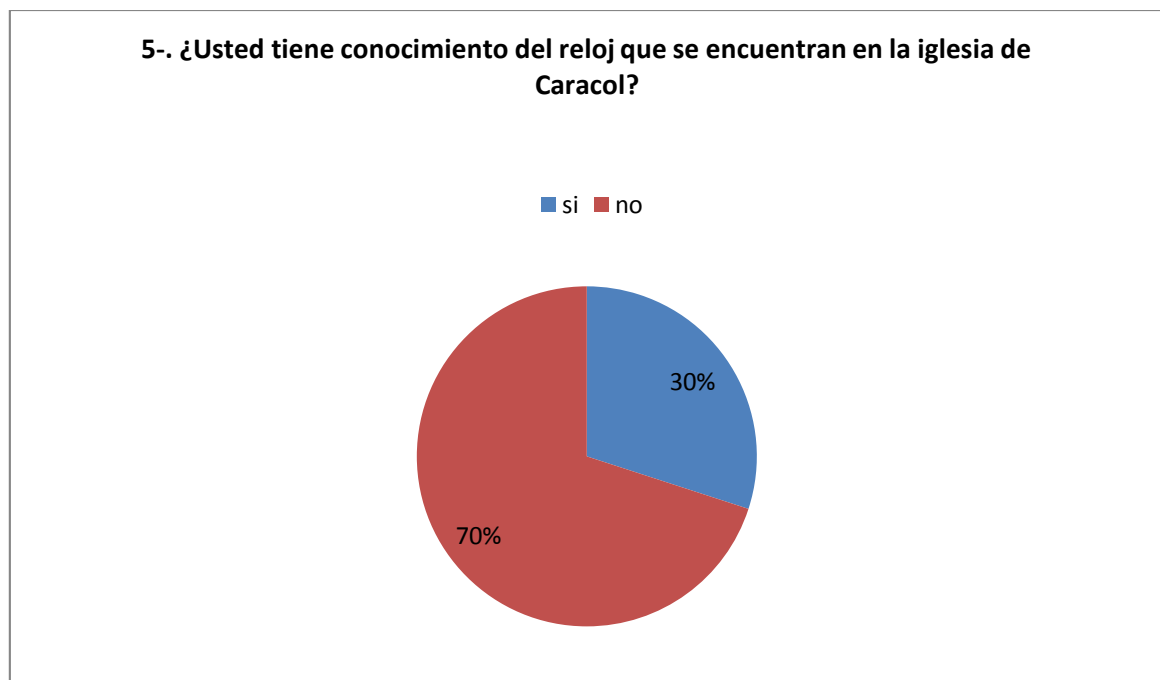
Se establece que un 72 % de la personas les gustaría asistir a los cursos de capacitación y el 28% no quisieran participar en los cursos.

5-. ¿Usted tiene conocimiento del reloj que se encuentran en la iglesia de Caracol?

Tabla número 5-. Conocimiento del reloj

Factores	Frecuencia	Porcentaje
SI	15	30%
NO	35	70%

Grafico número 5-. Conocimiento del reloj



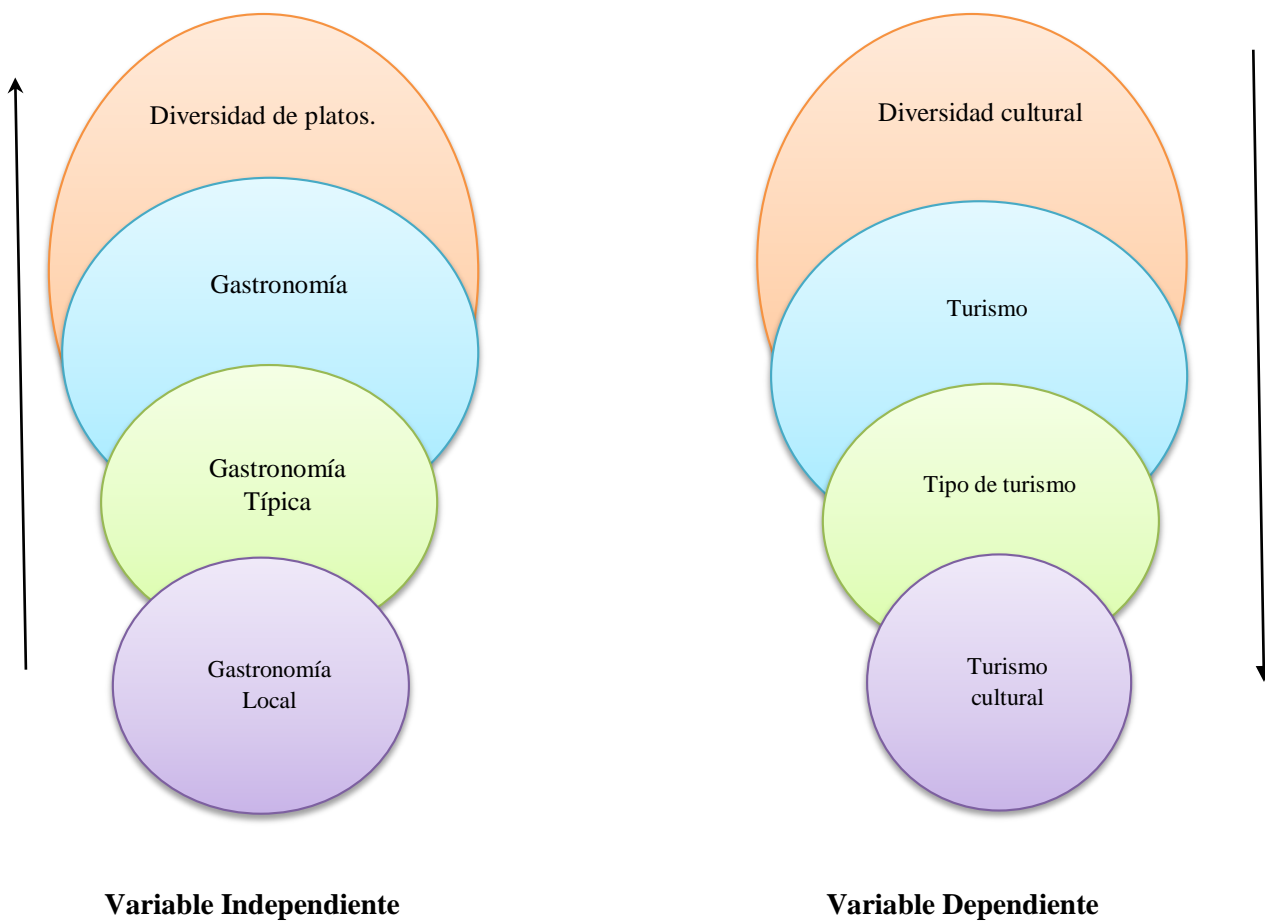
Interpretación:

De 50 personas encuestadas, 15 manifestaron que si tienen conocimiento del reloj que se encuentran en la iglesia católica de la Parroquia Caracol y 35 personas no conocen la historia del reloj.

Análisis:

Se establece que el 30% del grupo de personas manifestaron que si tienen conocimiento del reloj y el 70% no conocen la historia del reloj.

Anexo N° 7: CATEGORÍA DE ANÁLISIS



Anexo 8-. MATRIZ DE PROBLEMATIZACIÓN

Problema	Causas	Posibles Soluciones	Responsable
LA LIMITADA GASTRONOMÍA LOCAL Y EL DESAPROVECHAMIENTO DEL TURISMO CULTURAL.	Escasa diversidad de platos.	Realizar ferias gastronómicas local con la población.	GAD Ministerio de Turismo
	Poco asesoramiento gastronómico.	Contratar un profesional del área de gastronomía para incentivar a la población a incrementar la gastronomía local y brindar charlas	Población Ministerio de Turismo GAD
	Deficiente aprendizaje de los saberes y conocimientos ancestrales	Implementar en las mallas curriculares en las escuelas la historia, tradiciones de la Parroquia Caracol.	Ministerio de educación
	Escasa participación de la autoridades seccionales del GAD Parroquial en rescatar la gastronomía local y el turismo cultural	Contratar profesionales en el área de turismo para desarrollar proyectos culturales	GAD

