



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



ESTUDIO DE CASO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:
GASTRONOMÍA Y LA VEDA DEL CANGREJO EN EL CANTÓN BABAHOYO

AUTOR:
STEFANY TATIANA GARZON JAIME

TUTOR:
MSC: MARICELA IZURIETA PUENTE

BABAHOYO – ECUADOR

2019



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



DEDICATORIA

El presente trabajo a realizar se lo dedico a DIOS, por ayudarme y guiarme a cumplir todas mis metas de estudios. Dándole gracias primeramente a él por permitirme llegar a esta etapa profesional y de felicidad en mi vida. A mis padres. DAVID GARZON Y MARTHA JAIME que han sido mi centro de apoyo incondicional en todas mis etapas desde la escuela hasta ahora que ya me estoy convirtiendo en una profesional. Y a mi hermana menor que siempre estuvo ahí brindando una ayuda o un consejo.

Gracias a DIOS y a toda mi familia en unos pocos meses estaré convertida en una profesional. “LICENCIADA EN HOTELERIA Y TURISMO”.



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



AGRADECIMIENTO

Agradezco a DIOS mi padre celestial, por ayudarme y darme fuerzas para culminar mis estudios, a mis padres que han sido el motor más importante en mi ámbito profesional, gracias al apoyo de ellos tanto económico como emocional hoy en día estoy a punto convertirme en una profesional.

A mi distinguida y prestigiosa Universidad Técnica de Babahoyo, Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación, en especial a la Carrera de Hotelería y Turismo por darme la oportunidad de ser estudiante en este prestigioso establecimiento en todo mi periodo de estudios.

Agradezco a mis compañeras de aula que me han apoyado en los momentos que más las he necesitado, brindándome palabras de superación para mi vida profesional.

Por último, y no menos importante, agradezco a mi tutora MSC. ELECTRA MARICELA IZURIETA PUENTE, Por la paciencia en el proceso de mi proyecto y por haberme ayudado y aportado sus conocimientos profesionales como docente de la Universidad Técnica de Babahoyo.



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



Resultado de Graduación

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

RESULTADO DE GRADUACIÓN DE LA DIMENSIÓN ESCRITA
DE LA MODALIDAD DE EXAMEN COMPLEXIVO.

EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE INFORME FINAL DE
INVESTIGACIÓN, TITULADO: GASTRONOMÍA Y LA VEDA DEL CANGREJO
EN EL CANTÓN BABAHOYO
PRESENTADO POR EL SEÑOR (ITA): GARZÓN JAIME STEFANY TATIANA
OTORGA LA CALIFICACIÓN DE:

7.51 (sete punto cincuenta y uno)

EQUIVALENTE A:

TRIBUNAL:

Msc. CANDELLI SALDARREAGA ANA MARIA
DELEGADO DE LA DECANA

PHD. RIVERA GARCÍA CHRISTIAN GEOVANNY
DOCENTE ESPECIALISTA

Msc. CASTILLO-ZUÑIGA VICTOR JAVIER
DELEGADO DEL CIDE

ABG. ISELA BERRUZ 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



Certificado Final de Aprobación del Tutor

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

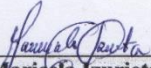
**CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL DOCUMENTO PROBATORIO
DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL EXAMEN COMPLEXIVO PREVIA A LA SUSTENCIÓN.**

Babahoyo, 24 de abril de 2019

En mi calidad de Tutor del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo, designado por el Consejo Directivo con oficio -C-HT-T-00300-2019, con **05/04/2019**, mediante resolución **CD-FAC.C.C.J.S.E-SE-003-RES-001-2019**, certifico que el Sr. (ta) **GARZÓN JAIME STAFANY TATIANA**, ha desarrollado el documento probatorio dimensión práctica del examen complejo

**GASTRONOMIA Y LA VEDA DEL CANGREJO EN EL CANTÓN
BABAHOYO**

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. Maricela Izurieta Puente
DOCENTE DE LA FCJSE.



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



Certificado del Sai

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO



FECHA: 13/5/2019
HORA: 17:18

FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACION
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES, PERIODISMO, INFORMACIÓ"N Y DERECHO
HOTELERÍA Y TURISMO
UNIDAD DE TITULACIÓN

SEGUIMIENTO DE PROYECTOS DE TITULACIÓN

DOCENTE TUTOR:	IZURIETA PUENTE ELECTRA MARICELA
ESTUDIANTE:	GARZON JAIME STEFANY TATIANA
PERIODO ACADÉMICO:	ENERO 2019 - MAYO 2019
MODALIDAD DE TITULACIÓN:	EXAMEN COMPLEXIVO
FASE DE MODALIDAD:	FASE PRÁCTICA
PROYECTO DE TITULACIÓN:	GASTRONOMÍA Y LA VEDA DEL CANGREJO EN EL CANTÓN BABAHOYO

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE TITULACIÓN

GASTRONOMÍA Y LA VEDA DEL CANGREJO EN EL CANTÓN BABAHOYO					
FASE	F. INICIO	F. FIN	PROCESO	PORC.	ESTADO
FASE PRÁCTICA	2019-04-02	2019-05-13	TERMINADO	100%	HABILITADO

INFORMACIÓN DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO

INTRODUCCION					
ACTIVIDAD	F. INICIO	F. FIN	PROCESO	PORC.	ESTADO
INTRODUCCION	2019-04-09	2019-04-24	TERMINADO	100%	HABILITADO

CONCLUSIONES					
ACTIVIDAD	F. INICIO	F. FIN	PROCESO	PORC.	ESTADO
CONCLUSIONES	2019-04-05	2019-04-24	TERMINADO	100%	HABILITADO

BIBLIOGRAFIA					
ACTIVIDAD	F. INICIO	F. FIN	PROCESO	PORC.	ESTADO
BIBLIOGRAFIA	2019-04-12	2019-04-25	TERMINADO	100%	HABILITADO

ANEXOS					
ACTIVIDAD	F. INICIO	F. FIN	PROCESO	PORC.	ESTADO
ANEXOS	2019-04-12	2019-04-24	TERMINADO	100%	HABILITADO

DESARROLLO					
ACTIVIDAD	F. INICIO	F. FIN	PROCESO	PORC.	ESTADO
DESARROLLO	2019-04-10	2019-04-24	TERMINADO	100%	HABILITADO

TRABAJO FINAL					
ACTIVIDAD	F. INICIO	F. FIN	PROCESO	PORC.	ESTADO
TRABAJO FINAL	2019-05-13	2019-05-13	TERMINADO	100%	HABILITADO
CORRECCION DE TITULACION	2019-05-10	2019-05-13	TERMINADO	100%	HABILITADO

Maricela Puente



IZURIETA PUENTE ELECTRA MARICELA
DOCENTE TUTOR

Stefany Garzon

GARZON JAIME STEFANY TATIANA
ESTUDIANTE

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO

Solicitud de Sustentación

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

**SOLICITUD COMITÉ EVALUADOR PARA REVISIÓN DEL DOCUMENTO
PROBATORIO DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL EXAMEN COMPLEXIVO,
FECHA Y HORA DE SUSTENTACIÓN**

Babahoyo, 25 de abril de 2019

**Sr. Licenciado
Christian Rivera García, M.Sc.
COORDINADOR DE LA CARRERA HOTELERÍA Y TURISMO**

Presente. -

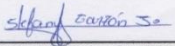
De mis consideraciones:

Yo **STEFANY TATIANA GARZON JAIME**, en mi calidad de egresado de la carrera **Hotelería y Turismo**, solicito a usted, y por su intermedio al Consejo Directivo de la Facultad, Comité Evaluador para de revisión del documento probatorio dimensión práctica del examen complexivo, fecha y hora de sustentación del mismo.

**GASTRONOMIA Y LA VEDA DEL CANGREJO EN EL CANTON
BABAHOYO**

Una vez que he cumplido con todos los requisitos y disposiciones institucionales, metodológicas y técnicas que regulan esta actividad. Adjunto 1 ejemplar anillado, la autorización del tutor del trabajo de grado y el informe de Seguimiento de Proyectos de Titulación emitido por el sistema SAI.

Por la atención de usted muy atentamente,


STEFANY TATIANA GARZON JAIME
C.I 1207694827

*Recibido
Autorizado
26/04/2019*



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



Certificado de Urkund


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

Babahoyo, 25 de abril de 2019

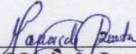
CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO

En mi calidad de Tutor del del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo de la Sr.(ta) **GARZON JAIME STEFANY TATIANA** , cuyo tema es: **GASTRONOMIA Y LA VEDA DEL CANGREJO EN EL CANTÓN BABAHOYO**, certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de **[8%]**, resultados que evidenciaron las fuentes principales y secundarias que se deben considerar para ser citadas y referenciadas de acuerdo a las normas de redacción adoptadas por la institución.

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





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


Msc. Maricela Izurieta
DOCENTE DE LA FCJSE



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

Certificado de la Autoría Intelectual

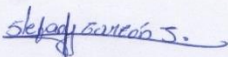
 **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO** 
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO

CERTIFICADO DE LA AUTORIA
INTELLECTUAL

Yo, **GARZÓN JAIME STEFANY TATIANA**, portador de la cédula de ciudadanía 120769482-7. en calidad de autor(a) del informe final de la Dimensión práctica del examen complejo de grado, previo a la obtención del Título de Licenciado(a) en Hotelería y Turismo, declaro que soy autor(a) del presente trabajo de investigación, el mismo que es original, auténtico y personal, con el problema:

GASTRONOMÍA Y LA VEDA DEL CANGREJO EN EL CANTÓN
BABAHOYO

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



GARZÓN JAIME STEFANY TATIANA
C.I. 120769482-7
AUTORA



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

RESUMEN

La investigación realizada da importancia al manejo en el control de la veda del cangrejo y la gastronomía en el cantón Babahoyo, potencializando los platos típicos que posee el cantón, tales como el arroz con menestra y carne asada, los encebollados, los llapingachos, las parrilladas, los bollos, ayampacos, los bolones, las humitas, y el riquísimo plato típico el cangrejo con sus salsas.

Mediante las encuestas realizadas a la población comunitaria y a los propietarios de los establecimientos de las huecas de la ciudad de Babahoyo, se puede observar el desinterés de las autoridades, y de los propietarios al no querer promocionar la gastronomía de la ciudad de Babahoyo. Con la investigación realizada, y mediante las conclusiones expuestas a continuación, se determina las posibles soluciones, que han generado un desinterés en los platos típicos de la ciudad.

INDICE GENERAL

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
Solicitud de Sustentación	vii
Certificado Final de Aprobación del Tutor.....	v
.....	¡Error! Marcador no definido.
Certificado del Sai.....	vi
Resultado de Graduación	iv
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO	viii
Certificado de Urkund.....	viii
.....	ix
Certificado de la Autoría Intelectual	ix
RESUMEN	x
INTRODUCCION	1
DESARROLLO	2
JUSTIFICACIÓN	2
OBJETIVO GENERAL	3
CATEGORIZACION DE VARIABLES	4
GASTRONOMÍA	5
ALIMENTACION	6
SERVICIO TURÍSTICO	7
PAQUETE TURISTICO	8
LA VEDA DEL CANGREJO	9
PROTECCIÓN	10
CONSERVACIÓN	11
LEGISLACIÓN AMBIENTAL	12
TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	13
MÉTODO DE ANÁLISIS	13
MÉTODO DE OBSERVACIÓN	13
INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA	13
RESULTADOS OBTENIDOS	14
CONCLUSIONES	18
WEBGRAFÍAS	19
BIBLIOGRAFÍAS	20

ANEXOS	22
MATRÍZ DE PROBLEMATIZACIÓN	25
Tabla # 1	25
ÁRBOL DE PROBLEMA	26
Tabla # 2	26
ÁRBOL DE OBJETIVO	27
Tabla # 3	27
GRÁFICOS	28
GRAFICO # 1	28
GRAFICO # 2	28
GRAFICO # 3	29
GRAFICO #4	29
GRAFICO # 5	30
GRAFICO #6	30
GRAFICO # 7	31
GRAFICO #8	31
GRAFICO #9	32
GRAFICO #10	32
FOTOGRAFIAS	33
Foto #1	33
Foto # 2	34
Foto # 3	35

INTRODUCCION

La ciudad de Babahoyo capital de la provincia de los ríos también conocida como Santa Rita de Babahoyo, es una ciudad ecuatoriana; así como la segunda urbe más grande y poblada de la misma. Se localiza al centro de la región litoral del Ecuador. Las actividades principales de la ciudad son la agricultura (principalmente de arroz, verde, yuca, banano y cacao), el comercio, la ganadería y el transporte entre otras actividades que se realizan en la ciudad.

El trabajo de estudio de caso tiene como enfoque principal, potencializar la gastronomía cantonal en la ciudad de Babahoyo, rescatando las costumbres y tradiciones que hemos adquirido con el pasar de los años por nuestros ancestros, familias. Prestando interés al control del cangrejo como parte fundamental para la gastronomía tradicional de la población babahoyense como también para los turistas que nos visitan.

El proyecto de investigación consta de dos variables esenciales e importantes para mejorar la actividad turística de ciudad de Babahoyo. El primero capítulo se enfoca en el control de la veda del cangrejo del cantón Babahoyo, causado por los propietarios de establecimientos, “cangrejales”, y los comerciantes. La segunda variable tiene como objetivo principal promocionar la gastronomía de la ciudad de Babahoyo con sus problemas, justificaciones, y objetivos causados por el desinterés de la población y las autoridades seccionales en promocionar y degustar la gastronomía babahoyense.

DESARROLLO

JUSTIFICACIÓN

El trabajo de estudio de caso es muy importante porque se desarrollará con el propósito de dar a entender el desinterés en la gastronomía típica de la ciudad de Babahoyo, generado por las autoridades seccionales y consigo la población en brindar escasas promociones turísticas que genere importancia en la parte gastronómica de la ciudad. Logrando que con el pasar de los años se vaya perdiendo el interés de degustar un alimento típico que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación.

La ciudad de Babahoyo capital de la provincia de los ríos relacionado al sector de productos gastronómicos como el verde, el choclo, el maduro, el pescado, entre otros, productos listos para ser promocionados y comercializados, sin embargo, el problema principal se enfoca en el escaso control en la veda del cangrejo y la escasa promoción en la gastronomía de la ciudad. Todo esto debido al desinterés de las autoridades, y a los propietarios de los establecimientos gastronómicos.

El objetivo principal del estudio de caso planteado, es dar a conocer sobre la gastronomía de la ciudad de Babahoyo, fomentando al turismo como una de las ramas más importante en el ámbito económico, con este interés se incrementará la generación de empleos y de perseverancia en la condición de vida de la población. Adquiriendo así afluencia de turistas dentro de la ciudad de Babahoyo.

En el presente estudio se realizará capacitaciones de atención al cliente, control de precios, capacitaciones en publicidad y marketing, promociones en la web, para así motivar e incentivar a la población comunitaria que se debe mantener la conservación y promoción de la comida gastronómica de la ciudad.

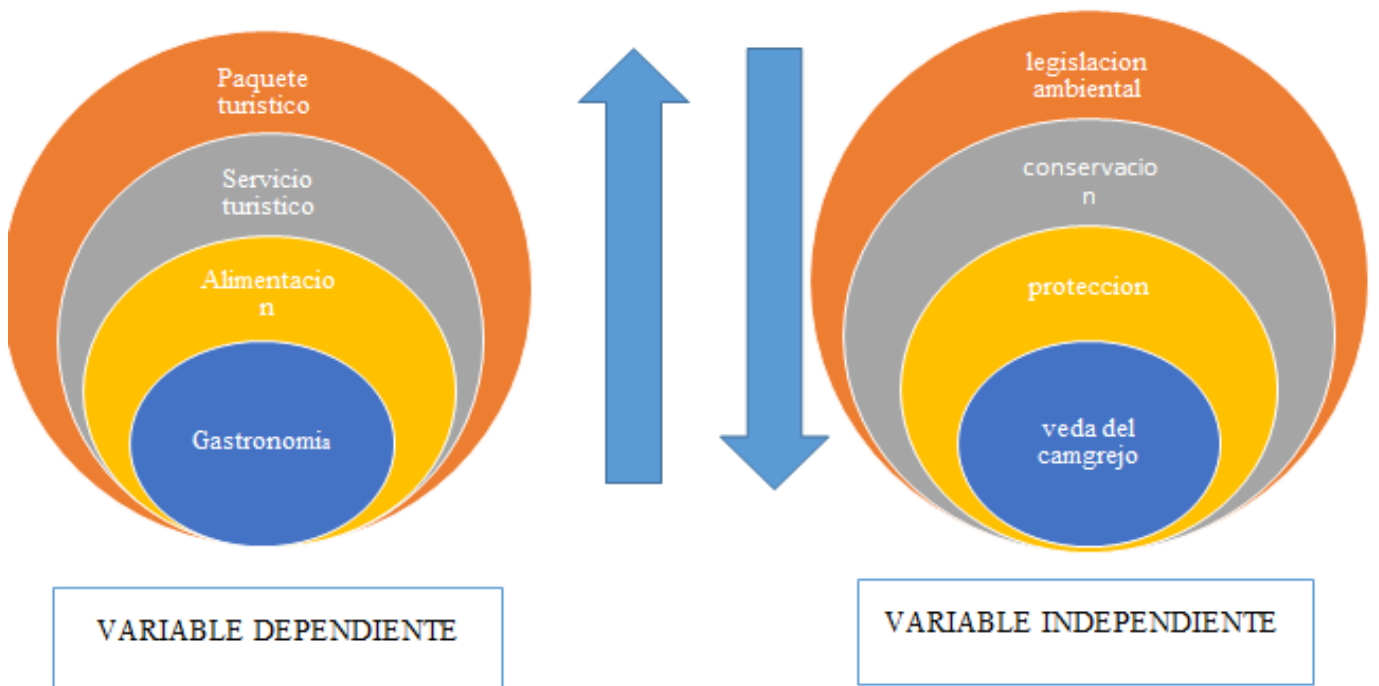
Con el presente trabajo se beneficiará a la población de la ciudad de Babahoyo, a los jóvenes emprendedores que buscan fuentes de ingreso, y a la ciudad de Babahoyo en un gran aporte en la promoción e incentivación de los platos típicos de la ciudad generando así una alta demanda turística. Asimismo, se beneficiarán los negocios, de hotelería, transporte, y locales habituales.

El impacto que generara el trabajo investigativo es brindar efectos positivos en la oferta turística de la ciudad, implantando importancia en las necesidades fundamentales del ser humano. Dicho querer es la parte de alimentación y precios establecidos, con esto los visitantes tendrán mayor oferta y demanda de platos típicos que se ofrecerá en la ciudad para su deguste. Incrementando así un interés propio para su próxima visita.

OBJETIVO GENERAL

Analizar cómo influye la veda del cangrejo y la gastronomía en la ciudad de Babahoyo.

CATEGORIZACION DE VARIABLES



GASTRONOMÍA

Según el autor mencionado a continuación (Ruschmann, 1997:85). El turismo gastronómico es aquel en el cual el objetivo principal del turista es la alimentación. Esa modalidad de turismo es incapaz de generar su interés propio, pero puede agregar valor a la visita de un lugar, ofreciendo al turista la posibilidad de vivir una experiencia que lo acerca a la población visitada

Se determina que el turista del siglo XXI busca nuevas vivencias sensoriales a través de la gastronomía de los lugares que visita. Si se tiene en cuenta que los turistas gastronómicos buscan comidas autóctonas y exóticas, ejemplo de estos son los productos animales y vegetales usados por los habitantes nativos de los destinos turísticos, para crear una atmósfera distinta que une la necesidad del viaje con las experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, la cultura local, el entorno y la comida (Hjalager y Richards, 2002), coinciden los autores entonces con la definición propuesta por Milán y Agudo (2010) cuando plantean que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona.

Entre los análisis de investigación que aportan el nexo de unión de alimentación y turismo existen numerosos autores como Poulain (2007), Santos & Leal (2012) o Herrera et al. (2012). Éste último asocia la planificación de un viaje parcial o totalmente con probar el gusto de la cocina de un lugar o con el desarrollo de actividades relacionadas con la gastronomía. Por lo tanto, se puede definir al turismo gastronómico como el viaje que realizan las persona, en su tiempo de ocio, a un lugar diferente de su lugar de residencia con el objetivo de conocer, y probar la gastronomía de ese lugar, así como las actividades relacionadas con ella.

Según los autores (Ruschmann, 1997 y leal, 2012), afirman que el turismo gastronómico es la motivación principal del turista de salir de su lugar habitual por 12 o 24 horas con el propósito de probar el gusto de la cocina de un sitio o con el fin de desarrollar actividades relacionadas con la gastronomía STEFANY G. 2019

ALIMENTACION

Según los autores (Salvador y Serra, 1993). El proceso de la alimentación puede entenderse como el mecanismo por el que una persona selecciona los alimentos que han de configurar su dieta y los prepara para su ingestión (Salvador y Serra, 1993). Se trata de un proceso voluntario y consciente, aunque limitado por la disponibilidad de alimentos, por los recursos económicos y por los hábitos culturales. Así pues, depende de una decisión individual y, por lo tanto, es educable, si bien los hábitos de cada persona constituyen un elemento muy resistente a cualquier cambio. Merelles et al. (2005) lo consideran un proceso fundamentalmente social

Según Gargallo (2000), la alimentación de un individuo concreto es equilibrada si alcanza los requerimientos de energía y de cada uno de los nutrientes esenciales, sin conducir a excesos injustificados, y, a la vez, le permite mantener un adecuado estado de salud y le capacita para realizar el ejercicio que exige cada tipo de trabajo, teniendo en cuenta su edad y su situación fisiológica. Puesto que no existe un tipo de alimento que por sí solo contenga la cantidad adecuada de estos nutrientes, el citado equilibrio se alcanzará combinando distintos tipos de alimentos.

La SENPLADES formuló el Plan Nacional del Buen Vivir 2009-2013; entre sus objetivos, se plantea superar las desigualdades en salud, educación, alimentación; asegurar una alimentación, sana, nutritiva, natural, con productos del medio; democratizar los medios de producción; reducir la dependencia externa alimentaria y energética.

Según los autores (Merelles et. 2005 y Gallardo 2000) sugieren que la alimentación es un proceso fundamental esencial el cual busca la necesidad personal y voluntaria del ser humano en adquirir nutrientes esencial para su salud, sin conducir a excesos injustificados. Y a su vez en realizar una dieta balanceada, y ejercicios a diario para mantener un adecuado estado de salud. STEFANY G. 2019

SERVICIO TURÍSTICO

Los modelos de satisfacción incluyen una variable crucial: la disconfirmación, que es un constructo cognitivo distinto y está conceptualizado para tener un efecto independiente y aditivo sobre la satisfacción. El modelo de calidad de servicio según estos autores omite la disconfirmación. No obstante, Cronin y Taylor (1992) creen que las disconfirmaciones mediatizan las percepciones de calidad de servicio. La satisfacción está basada en las vivencias con el servicio, mientras que la calidad de servicio percibida no está basada necesariamente en la experiencia. Por ello, la investigación sobre satisfacción se ha centrado en evaluaciones post-consumo, mientras que la de calidad de servicio ha focalizado su atención en evaluaciones pre decisionales (Latour y Peat, 1979).

Dichos servicios turísticos suceden principalmente en restauración y agencias de viaje, en materias como la clasificación de establecimientos turísticos, salud, seguridad, urbanismo, control de aguas de baño, etc. En España cada categoría se asocia a una serie de atributos físicos y servicios que se identifica con estrellas para los hoteles y tenedores para restaurantes, al igual que sucede en otros países como en Gran Bretaña a través de las coronas (Callan, 1998).

Los servicios turísticos según los autores (Taylor 1992 y Callan 1998), son todos los productos de calidad brindados en cualquier parte del mundo, para la satisfacción, el goce y el disfrute de los turistas que visitan. Para el autor Taylor la satisfacción está basada en la experiencia con el servicio, el cual brinda los profesionales en turismo en dar una buena perspectiva del lugar visitado. STEFANY G. 2019

PAQUETE TURISTICO

Se considera según los autores que El "gran *tour* americano" de los años posteriores a la Guerra Civil se estableció en marcado contraste con su contraparte europea anterior, con viajes por los valles de los ríos Hudson y Connecticut como "ejemplos principales de lo pintoresco", y las Montañas Catskill y las Cataratas del Niágara como ejemplos íconos de lo "sublime" (Withey, 1997: 117).

Manifestando que por medio de un análisis de Baudrillard (2002) respecto de los lugares de consumo como campos culturales conformados por "una totalidad marcada por el consumo" es útil para entender cómo los administradores de los enclaves turísticos pueden intentar regular sus usos. Baudrillard escribe que los *shopping centers* son lugares en los cuales "el arte y el ocio se mezclan con la vida cotidiana" y constituyen, en efecto, subculturas que establecen por sí mismas un contexto perfecto para el consumo a través del "total condicionamiento de la acción y el tiempo" (28-29)

La literatura establece como principales variables psicográficas las siguientes: motivos del viaje, personalidad, valores personales, beneficios buscados, filosofía del viaje y preferencias de productos de viaje (Morrison et al. 1994; Madrigal 1995; Mazanec 1995). Finalmente, las características del viaje también influyen en el proceso de toma de decisiones que tiene lugar en un viajero potencial (Mathieson y Wall 1982).

Según los autores mencionados a continuación (Withey, 1997 y Baudrillard 2002) los paquetes turísticos son viajes realizados por todo el mundo, por profesionales en el área turística, y luego son promocionado a la población, familias, y estudiantes de distintas ciudades con el fin de disfrutar, conocer y aprender sobre la cultura, la gastronomía, la flora, fauna, y la vestimenta de dicho lugar. STEFANY G. 2019

LA VEDA DEL CANGREJO

Según los autores a continuación manifiestan que El cangrejo rojo (*Ucides occidentalis*) constituye parte sustancial en la dinámica del ecosistema de manglar, cuya función principal es formar parte de la cadena trófica y reducir la materia orgánica. Twilley (1996), demostró la significancia ecológica que tiene la predicción de los cangrejos sobre las hojas frescas caídas del manglar, reduce la cantidad de materia orgánica que sale desde los mangles hacia los sistemas estuarios e incrementa el reciclaje del nitrógeno en los suelos del manglar.

Se manifiesta que solamente pueden ser capturados los machos que tienen caparazón de 6.5 cm de ancho (que para llegar a su tamaño comercial debe pasar de 4 a 5 años) pues, con esta talla ya están reproductivos (Twilley, 1996). Bajo este esquema, un factor que podría estar influyendo en el aparente cese del crecimiento exagerado de cangrejeros activos, sería que las áreas de capturas están siendo concesionadas a las organizaciones pesqueras. De esta forma, se autocontrola el número de cangrejeros por área, para evitar un aumento en la competencia entre pescadores por el recurso. (Solano et al., 2010).

Según los autores (Twilley 1996 y Solano et, 2010) el cangrejo es una parte sustancial en la parte del ecosistema del manglar, ya que ayudan a reducir la materia orgánica que sale desde los manglares hacia los sistemas de estuarios. De esta forma según el autor Solano 2010 afirma que se autocontrola la cantidad de cangrejos por área, para evitar un aumento en la competencia entre los pescadores, los cuales son sus fuentes de ingreso económicos en el día a día para sus familias. STEFANY G. 2019

PROTECCIÓN

Según el texto investigativo que manifiesta que la actitud depredadora de algunos cazadores de cangrejo azul, han colocado a esta especie en peligro, por lo que las autoridades nacionales declaran periódicamente la veda para proteger su permanencia en los manglares y tierras firmes de estuarios en los que mezclan la salinidad del mar con aguas de los ríos de la zona. (DCG). (Hallegatte 2013)

Realmente es una lástima que, en las zonas identificadas como hábitat de esta especie, el propio individuo que vive de su captura y comercialización no respeta la veda, época de apareamiento de la especie y desove de las hembras, causando un daño irreversible a ambiente y sostenibilidad de su única fuente de ingresos económicos.

Perú no escapa de dicha realidad, donde el principal proceso de transformación que ocurre en los manglares ubicados en la zona costera de Tumbes, ha sido la destrucción de su hábitat natural a consecuencia del desarrollo de la agricultura y acuicultura que se viene realizando desde la década de los años 60 (Mialhe et al., 2013; Inrena, 2007; ONERN, 1992; CDC-UNALM, 1991; Twilley et al., 1999; Céspedes y Príncipe, 2015); también la ocurrencia de eventos extraordinarios como El Niño 1982-83 y El Niño 1997-98 han provocado lluvias intensas, desbordes de los ríos, y cambios en la temperatura del aire que han afectado de gran manera el ecosistema.

Según los autores (Hallegatte 2013 y Inrena 2007) da a conocer la ineficiente actitud para realizar la caza de estos animales para ser comercializados, colocando en peligro a la especie. Por tal motivo las autoridades realizan control en la veda del cangrejo que se realiza dos veces por año del 1 de marzo al 31 de marzo se da la primera veda del año y del 15 de agosto al 15 de septiembre se da la otra veda en el año, con el fin de proteger y conservar la permanencia de los manglares. Según la autora antes mencionada Inrena sugiere que el estar preparado para cualquier evento climático es de su mucha importancia ya que las intensas lluvias, los desbordamientos de los ríos, y cambios en la temperatura del aire han afectado de gran manera el ecosistema donde habitan estos animales.

STEFANY G. 2019

CONSERVACIÓN

Según el SINAP manifiesta, en septiembre del año 2009, con un total de 87 áreas distribuidas en seis (6) grandes categorías de manejo. Esto incluye las 86 áreas de la Ley 202-04 y el Refugio de Vida Silvestre “Cañón del río Guayabo”, en Mao, Valverde, creado por Ley 121-04.

La ley 202-04 establece que “las normas para la selección, declaratoria y manejo de cada categoría se establecerán por reglamentos y los objetivos de uso y conservación específicos para cada unidad del Sistema serán establecidos en los planes de manejo que prepare o ratifique la Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales

Spalding et al. (2011) sostienen que a nivel mundial existe 152 361 km² de cobertura de bosque manglar y en América del Sur, 23 882 km²; y a nivel mundial casi la mitad de la zona de cobertura de la tierra total de los manglares se ha agotado en los últimos 50 años (Curran, 2002). Aunque son varios los factores que han llevado a la destrucción de manglares, las transformaciones más notables de los manglares en el mundo se han producido por haber sido convertidos en espacios urbanos e industriales, en estanques de acuicultura y en terrenos agrícolas (Valiela, et al., 2001; Spalding, et al., 2011; Van, et al., 2012)

Según los autores (Splading al. 2011 y Curran, 2002) sostiene que a nivel mundial con un 50% se cumplen las normas para la conservación en dichos manglares.

Con el otro 50% los problemas se han generado es debido a la producción en los espacios urbanos e industriales en estanques de acuicultura y en terrenos agrícolas.
STEFANY G. 2019

LEGISLACIÓN AMBIENTAL

De acuerdo a la investigación realizada, se manifestó que el sistema nacional de indicadores ambientales (MIMAM 1996) es una buena referencia. Este sistema se enmarca en el esquema de presión – estado – respuesta de la OCDE. Identifica la presión ambiental por sectores y organiza las preocupaciones ambientales por grandes temas. Las metas no alcanzadas dentro de cada área.

Se logró entender en términos generales la EAE precisa como punto de partida una evaluación de la situación ambiental de la región, con el fin de conocer el déficit ambiental. Para sistematizar tal conocimiento es necesario utilizar indicadores ambientales de estado y presión. También se utilizan indicadores para evaluar el impacto sectorial y las consecuencias ambientales de la tendencia marcada por las acciones a desarrollar en el período 2000-2006. Finalmente se establecen indicadores para el seguimiento y evaluación de las intervenciones estructurales a lo largo de todo el período.

Según la autora 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).

Según los autores (Molina 2004 y Varisco 2008) realiza un análisis sobre cómo se está desarrollando la legislación ambiental en las comunidades de diferentes países. Dando como resultado que existen sitios turísticos gastronómicos que deberían mejorar la calidad de vida, para lograr brindar un servicio de alta calidad. Finalmente se establece indicadores para el seguimiento y evaluación. STEFANY G. 2019

TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

MÉTODO DE ANÁLISIS

Se considera que con el método de análisis se estudiará los tipos de servicio que se ofrecen en atención al cliente, también en cómo afecta a los propietarios de establecimientos gastronómicos cuando se realiza la veda del cangrejo dos veces por año, este método de investigación se emplea para conocer mejor los objetos (cosas físicas que se encuentran entorno a nosotros). Se trata de hacer un estudio forma organizada de un ser, objeto o lugar.

MÉTODO DE OBSERVACIÓN

En el proceso de observación se logró obtener información fundamental, ya que se evalúa probablemente la escasa promoción turística gastronómica que posee el cantón Babahoyo. Manifestando así que la observación científica "tiene la capacidad de describir y explicar el comportamiento, al haber obtenido datos adecuados y fiables correspondientes a conductas, eventos y /o situaciones perfectamente identificadas e insertas en un contexto teórico.

INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA

Por medio del estudio de caso realizado en la investigación descriptiva se dará a conocer toda la escasa promoción que tienen las huecas del cantón Babahoyo y el respeto y conservación en el control de la veda del cangrejo.

RESULTADOS OBTENIDOS

Con el propósito de recopilar información sobre la gastronomía de la ciudad y el control de la veda del cangrejo, en el presente estudio de caso se realizó métodos de investigación por medio de encuestas a la población comunitaria, a los propietarios de establecimiento de las huecas de la ciudad de Babahoyo tales como Yapingachos don pio, Jorgito, Encebollado Inesita entre otros y a los cangrejales más reconocidos como cangrejal la paisanita, y el manglar del cangrejo.

Con el objetivo de facilitar el mejoramiento de la escasa promoción turística en el ámbito gastronómico, se brindará charlas de concientización en control de precios, atención al cliente, legislación ambiental, promoción turística, entre otros puntos, que se dará a conocer a la población y para los propietarios de los establecimientos de la ciudad babahoyense con el fin de que exista fomentación en el área gastronómica.

La ciudad de Babahoyo es la capital de la provincia de los ríos con su abundante diversidad en verde, mariscos, choclo, yuca, entre más alimentos para poder comercializar y fomentar el turismo gastronómico, Considerando por medio de las encuestas realizadas al cangrejo con sus salsas como unos de los platos típicos más importantes dentro de la ciudad.

Por medio de los resultados obtenidos, se logró concluir que existen algunas falencias en el área de espacio inadecuado de los establecimientos prestadores de servicio gastronómico. Ya que por medio de las encuestas dieron a conocer que necesitan espacios más amplios para poder brindar un servicio de mejor calidad a la población y a las personas que los visitan.

De acuerdo a las encuestas realizadas se dio a conocer que un 90% de la población y propietarios de establecimientos gastronómicos, si les agrada los platos típicos que contengan mariscos, y con un 10% de la población y los propietarios de establecimientos

turísticos gastronómicos, dio a conocer que no les apetece degustan de los platos típicos que contengan mariscos, unos optaron que no ingerían estos alimentos por escaso factor económico, otras poblaciones dieron a conocer que son alérgicos o les hace daño.

De acuerdo a las encuestas realizadas a la ciudad de Babahoyo se logró observar que un 85% de población y propietarios de establecimientos gastronómicos, si degusta de los cangrejos típicos y sus salsas, para algunos pobladores además de degustar este plato típico, es su fuente de ingreso económico para toda su familia. Y con un 15% de población de acuerdo a las encuestas realizadas se dio a conocer que muchos no degustan este alimento, por salud porque consideran que el cangrejo posee mucho colesterol, y otros pobladores porque no poseen de suficientes ingresos económicos para poder degustar este plato típico como lo es el cangrejo.

De acuerdo con las encuestas realizadas se dio a conocer con un 75% de población comunitaria y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos, que el cangrejo si es un plato típico importante en la ciudad de Babahoyo, por su sabor y porque es algo fuera de lo común que no todos los días se lo degusta.

Con un 25% de población y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos dio a conocer que, si degusta el cangrejo como alimento, pero que no lo considera con un plato típico importante dentro de la ciudad de Babahoyo, mencionado que existen platos típicos más importantes como el bollo, las humitas, entre otros y sin embargo no son promocionados.

De acuerdo con las encuestas realizadas se dio a conocer que un 60% de población comunitaria y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos, dio a conocer que el cangrejo como plato típico de ciudad si afecta a la afluencia de turistas, porque muchas personas de otras partes vienen a degustar el cangrejo con sus salsas. Y un 40% de la población encuestada dio a conocer que el cangrejo no afecta a la afluencia de turistas dentro de la ciudad.

De acuerdo con las encuestas realizadas con un 95% de población comunitaria y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos, dio a conocer que si se respeta la veda de cangrejos en los establecimientos de restaurantes. Y con un 5% de población dio a conocer que en muchas ocasiones no se cumple con los días de la veda del cangrejo.

Según las encuestas realizadas se dio a conocer que con un 100% de población comunitaria y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos, que si están de acuerdo que mayor parte de la población ciudadana busca realizar emprendimientos de comidas típicas para que degusten las personas que nos visitan.

Se manifestó de acuerdo con las encuestas realizadas con un 100% de población comunitaria y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos, dio a conocer que si estaría de acuerdo a recibir capacitaciones que ayuden a mejor la promoción turística gastronómica de la ciudad de Babahoyo. En su opinión dan a conocer que siendo Babahoyo la capital de la provincia de los ríos debería tener más importancia en el ámbito turístico y gastronómico.

De acuerdo con las encuestas realizadas con un 80% de población comunitaria y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos, se dio a conocer que si se necesita tener un mejorado control en los precios de los platos típicos. Y con una 20% de acuerdo con los propietarios de los establecimientos turísticos dieron a conocer, que los precios brindados no solo sirven para el incremento económico propio, sino que también son generadores de empleos para muchas personas más, como por ejemplos personas dueñas de casas que cobran alquiler, y personas contratadas en el área turística gastronómica.

De acuerdo con las encuestas realizadas con un 60% de población comunitaria y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos, se dio a conocer que, si existe un inadecuado uso de espacio, y de atención al cliente en los establecimientos gastronómicos. Y con un 40% de encuestas se dio a conocer que las faltas de apoyo por

parte de las autoridades tienden a brindar servicios de alimentos en lugares incómodos y reducidos.

De acuerdo con las encuestas realizadas con un 50% de población comunitaria y propietarios de establecimientos turísticos gastronómicos, se dio a conocer que la parte de las autoridades no se recibe mayor apoyo en el área de promoción turística gastronómica dentro de la ciudad de Babahoyo. y con el otro 50% de encuestas se dio a conocer que brindan apoyo solo cuando nos visitan de diferentes cantones en la provincia de los ríos.

CONCLUSIONES

El presente estudio de caso nos permitió determinar el impacto que causa la veda del cangrejo y la gastronomía en la población comunitaria y en los jóvenes emprendedores. Implementando normas como sitio web, que faciliten el manejo de la promoción turística gastronómica y la afluencia de turistas dentro del cantón Babahoyo

Sugerir a las autoridades del cantón Babahoyo, a que realicen ferias de emprendimiento gastronómicas, para de esta manera hacer conocer, los restaurantes que ofrecen cangrejos y sus salsas, y los platos típicos que posee el cantón Babahoyo

WEBGRAFIAS

<http://repositorio.uees.edu.ec/bitstream/123456789/2657/1/YEROVI%20CARLO%20ARTURO-MANUAL%20DE%20BABAHOYO.pdf>

file:///C:/Users/MINEDUC1/Downloads/art%C3%ADculo_redalyc_180755394013.pdf

<file:///C:/Users/MINEDUC1/Downloads/Dialnet-ProduccionYTransformacionTerritorialLaGastronomiaC-3352414.pdf>

<https://www.raco.cat/index.php/Ensenanza/article/viewFile/287568/375721>

<http://cepea.com.ar/cepea/wp-content/uploads/2012/12/Buenas-pr%C3%A1cticas-para-una-alimentaci%C3%B3n-saludable-de-los-argentinos-2010.pdf>

<https://www.econstor.eu/bitstream/10419/54368/1/663463955.pdf>

<file:///C:/Users/MINEDUC1/Downloads/70071-Texto%20de%20art%C3%ADculo-291261-1-10-20090617.pdf>

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0250-71612003008700004&script=sci_arttext

<file:///C:/Users/MINEDUC1/Downloads/62-233-1-PB.pdf>

http://dspace.espe.edu.ec/bitstream/123456789/503/1/Articulo_concha_cangrejo.pdf

<file:///C:/Users/MINEDUC1/Downloads/38-Texto%20de%20art%C3%ADculo-108-1-10-20181022.pdf>

https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/34287560/PCAPNMBY_IMPRESA.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1555920366&Signature=FvJBG6uSb5h7V24wF87z1wMsK84%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DPLAN_DE_CONSERVACION_PARQUE_NACIONAL_MAN.pdf

<https://www.eumed.net/rev/delos/31/guido-poveda.html>

http://repositorio.igp.gob.pe/bitstream/handle/IGP/476/Manglares_doc1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

<http://www.ecal.coria.org/recursos/..%5Carchivos%5Cindicadores%20como%20herramienta.pdf>

BIBLIOGRAFÍAS

- Rojas, R. D. H., & Millán, M. G. D. (2018). TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430.
- Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. G. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.
- España, E., Garrido, A. C., & López, Á. B. (2014). La competencia en alimentación. Un marco de referencia para la educación obligatoria. *Enseñanza de las ciencias: revista de investigación y experiencias didácticas*, 32(3), 611-629.
- García Gabarra, A. (2006). Ingesta de nutrientes: conceptos y recomendaciones internacionales (I). *Nutrición Hospitalaria*, 21(3), 291-299.
- Alén González, M. E., & Fraiz Brea, J. A. (2006). Relación entre la calidad de servicio y la satisfacción del consumidor: su evaluación en el ámbito del turismo termal. *Investigaciones europeas de dirección de la empresa (IEDEE)*, 12(1), 251-272.
- Broncano, S. G., & Andrés, M. R. (2009). El factor humano en los sistemas de gestión de calidad del servicio: un cambio de cultura en las empresas turísticas. *Cuadernos de turismo*, (23), 129-148.
- Judd, D. R. (2003). El turismo urbano y la geografía de la ciudad. *EURE (Santiago)*, 29(87), 51-62.
- Collado, A. M., Navarro, D. M. C., Talaya, A. E., & Sánchez, E. D. (2007). Segmentación de la demanda turística: un análisis aplicado a un destino de turismo cultural. *Revista de análisis turístico*, (4).
- Lomas, E., Caranqui, J., Espinoza, L., & Corría, R. (2011). PLAN DE EVALUACIÓN Y MANEJO DEL CANGREJO ROJO (*Ucides occidentalis*) Y CONCHA NEGRA (*Anadara similis* Y *Anadara tuberculosa*) EN LOS MANGLARES DE LA COSTA ECUATORIANA.

Zambrano, R. (2018). Capturas comerciales del cangrejo rojo de manglar (*Ucides occidentalis*) durante el 2012, en el Golfo de Guayaquil, Ecuador. *Revista Ciencias del Mar y Limnología*, 12(2), 1-12.

Cuenca, N. M. G. (2016). Derecho y políticas ambientales en Castilla-La Mancha (Segundo semestre 2016). *Revista Catalana de Dret Ambiental*, 7(2).

ANEXOS



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

PREGUNTAS: TEMA: LA GASTRONOMIA Y LA VEDA DEL CANGREJO EN LA
CUIDAD DE BABAHOYO

1) ¿LE AGRADA A USTÉD LAS COMIDAS TÍPICAS QUE CONTENGAN MARISCOS?

SI

NO

2) ¿USTÉD DEGUSTA UNO DE LOS PLATOS TÍPICOS COMO ES EL CANGREJO CON SU SALSAS.

SI

NO

3) ¿CONSIDERA USTÉD AL CANGREJO COMO UNOS DE LOS PLATOS TÍPICOS MAS IMPORTANTES DE NUESTRA CUIDAD?

SI

NO

4) ¿CONSIDERA USTÉD QUE LA VEDA DE CANGREJO AFECTA A LA AFLUENCIA DE TURÍSTAS EN LA CUIDAD DE BABAHOYO?

SI

NO

5) ¿CONSIDERA USTÉD QUE SE CUMPLE O SE RESPETA LA VEDA DEL CANGREJO?

SI

NO

6) ¿CREE USTÉD QUE EN LAS FESTIVIDADES DE LA CIUDAD DE BABAHOYO, SE INCREMENTA LA GASTRONOMÍA COMO BASE PRINCIPAL PARA LOS TURÍSTAS QUE NOS VISITAN?

SI

NO

7) ¿USTÉD ESTARIA DE ACUERDO EN FOMENTAR CAPACITACIONES QUE AYUDEN A PROMOCIONAR EL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD?

SI

NO

8) ¿CREE USTÉD QUE SE DEBE CONTROLAR LOS PRECIOS, DE LOS PLATOS TÍPICOS?

SI

NO

9) ¿CONSIDERA USTÉD QUE LAS HUECAS GASTRONÓMICAS DE LA CIUDAD DE BABAHOYO ESTAN APTAS PARA RECIBIR A TURÍSTAS QUE NOS VISITAN?

SI

NO

10) ¿CONSIDERA USTÉD QUE SE LA GASTRONOMIA DE LA CIUDAD DE BABAHOYO ES PROMOCIONADA POR LAS AUTORIDADES?

SI

NO

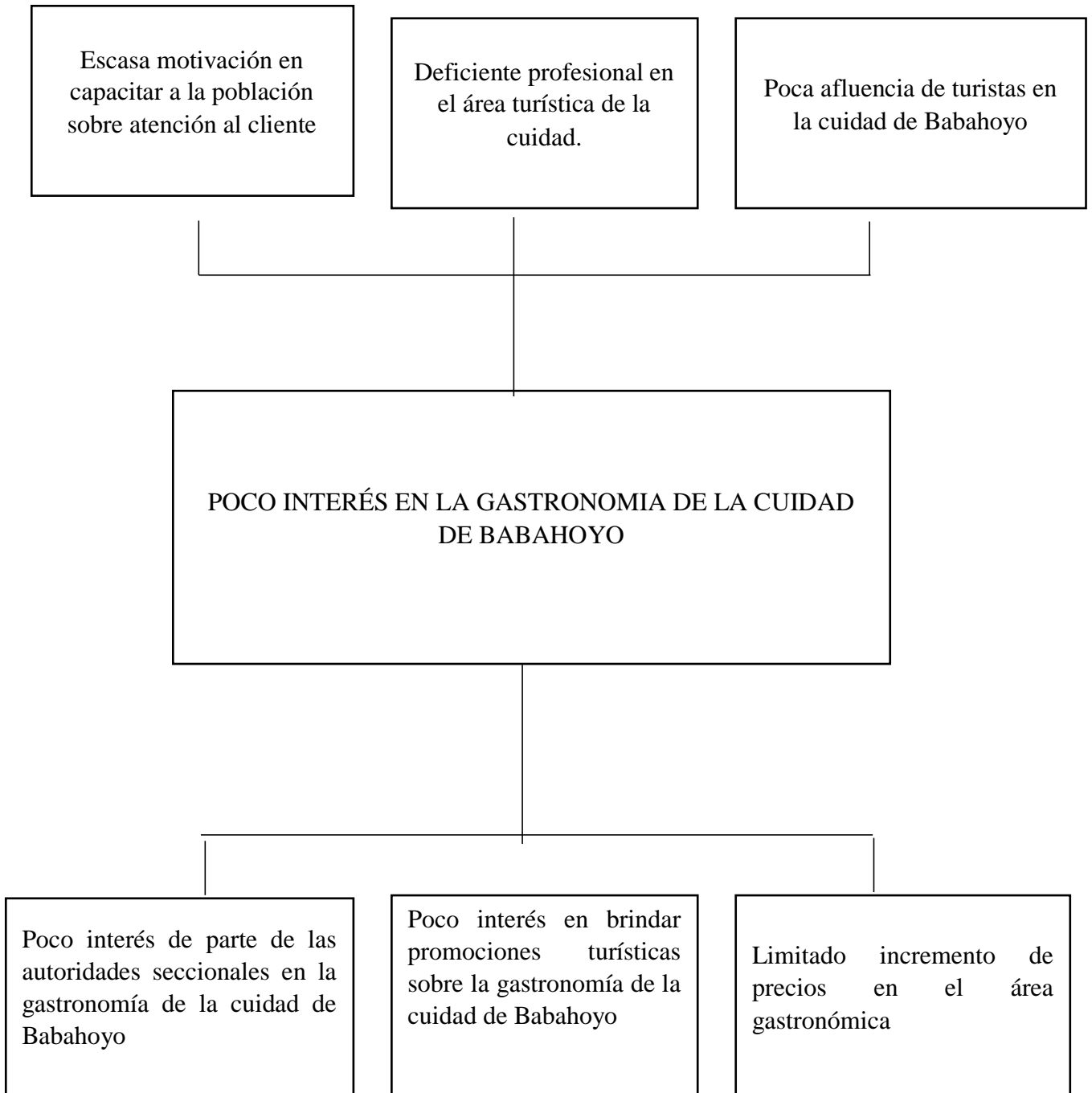
MATRÍZ DE PROBLEMATIZACIÓN

Tabla # 1

PROBLEMAS	CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES	UNIDADES DE OBSERVACIÓN
Poco interés gastronómico en la ciudad de Babahoyo	Encasa promoción por parte del GAD cantonal	Promoción agresiva sobre la gastronomía en la ciudad de Babahoyo	- GAD - MINTUR
	Incremento de precios de mercado	Control de precios	- CAPTUR - GAD
	Limitada calidad de atención al cliente	Taller de atención al cliente para la personas emprendedoras	- POBLACIÓN

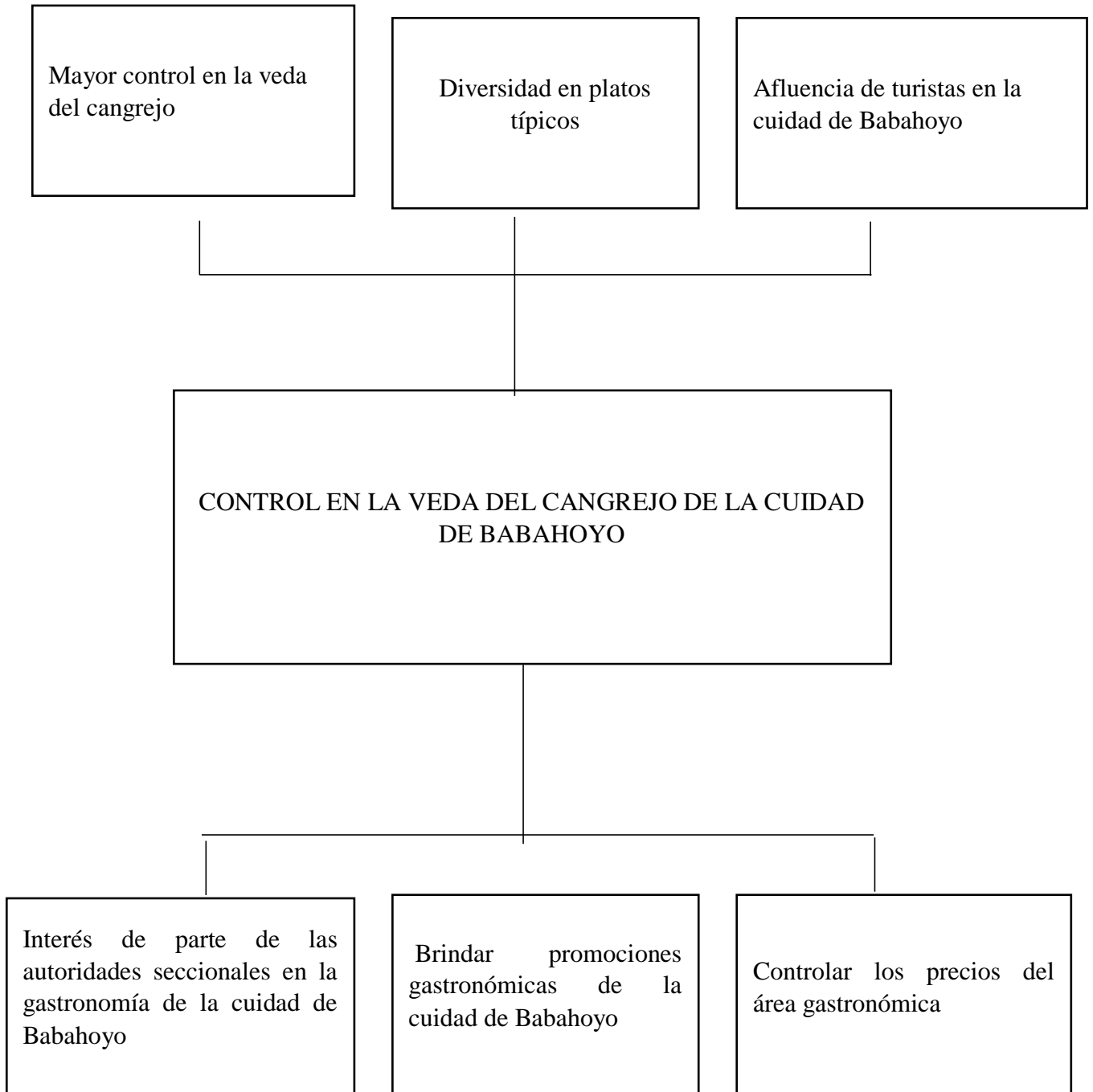
ÁRBOL DE PROBLEMA

Tabla # 2



ÁRBOL DE OBJETIVO

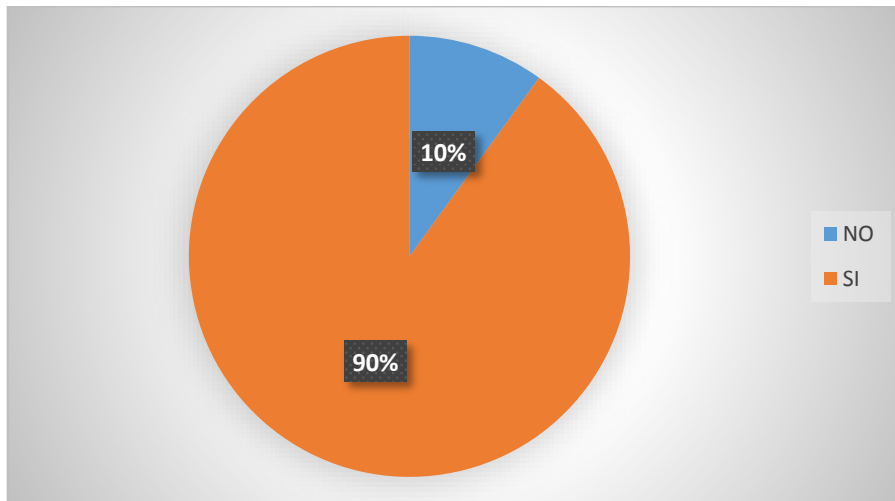
Tabla # 3



GRÁFICOS

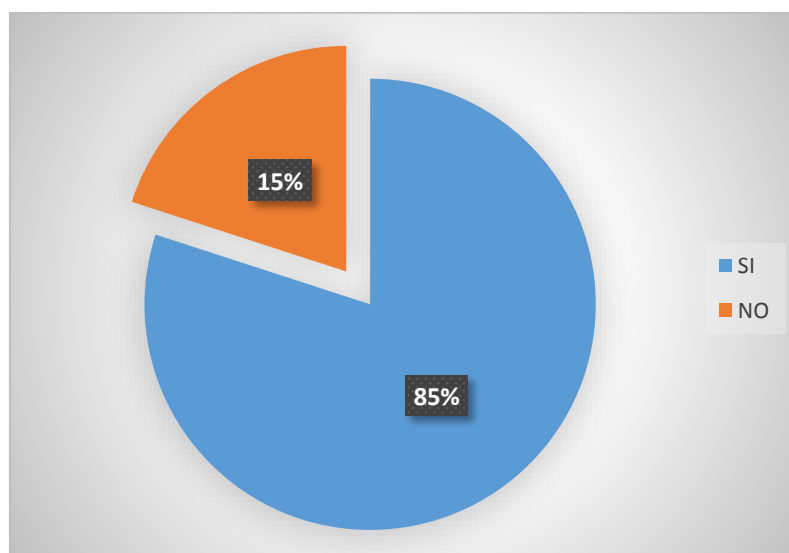
- 1) ¿LE AGRADA A USTÉD LAS COMIDAS TÍPICAS QUE CONTENGAN MARISCOS?

GRAFICO # 1



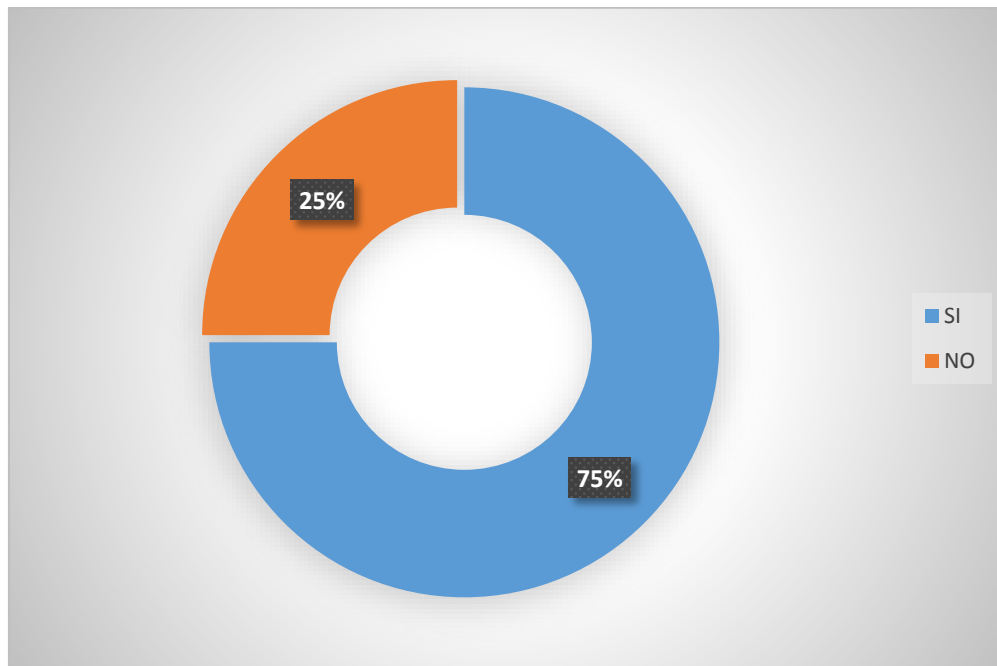
- 2) ¿USTÉ DEGUSTA UNO DE LOS PLATOS TÍPICOS COMO ES EL CANGREJO CON SU SALSAS?

GRAFICO # 2



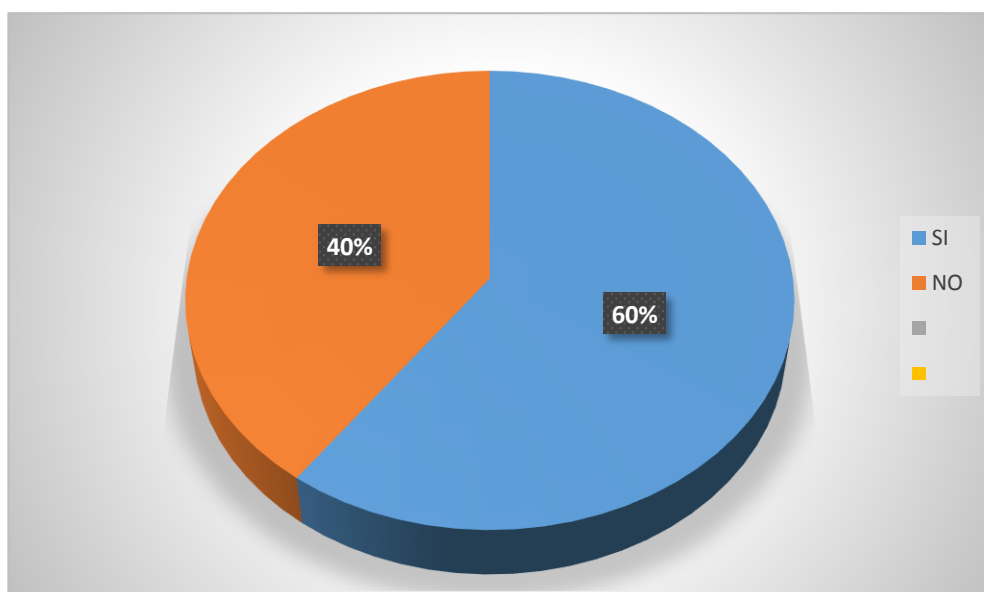
3) ¿CONSIDERA USTÉD AL CANGREJO COMO UNOS DE LOS PLATOS TÍPICOS MAS IMPORTANTES DE NUESTRA CUIDAD?

GRAFICO # 3



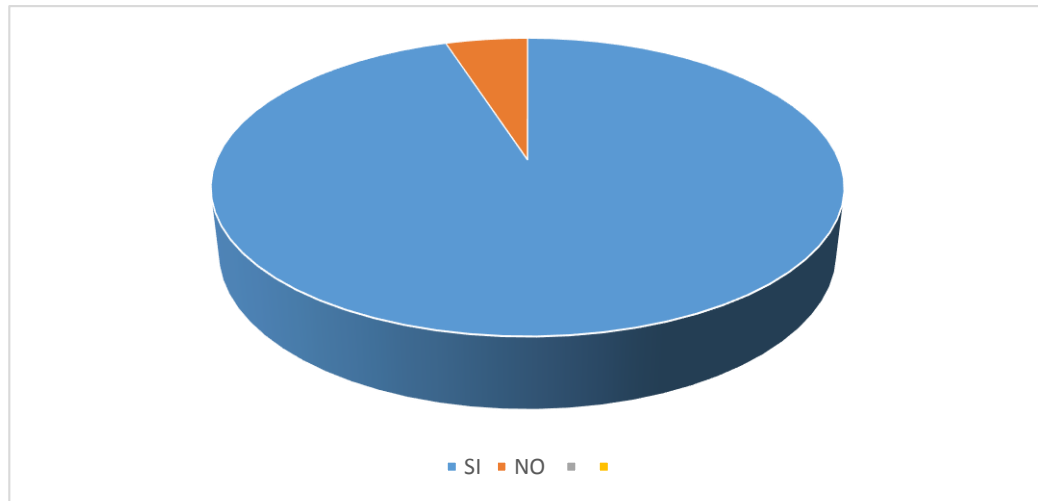
4) ¿CONSIDERA USTÉD QUE LA VEDA DE CANGREJO AFECTA A LA AFLUENCIA DE TURISTAS EN LA CUIDAD DE BABAHOYO?

GRAFICO #4



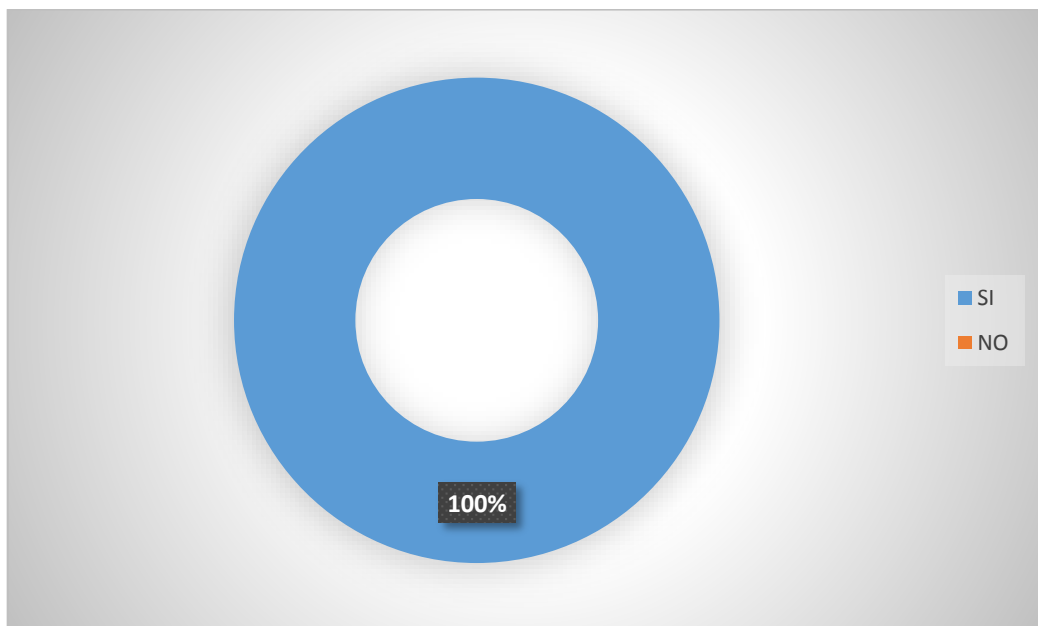
5) CONSIDERA USTÉD QUE SE CUMPLE O SE RESPETA LA VEDA DEL CANGREJO?

GRAFICO # 5



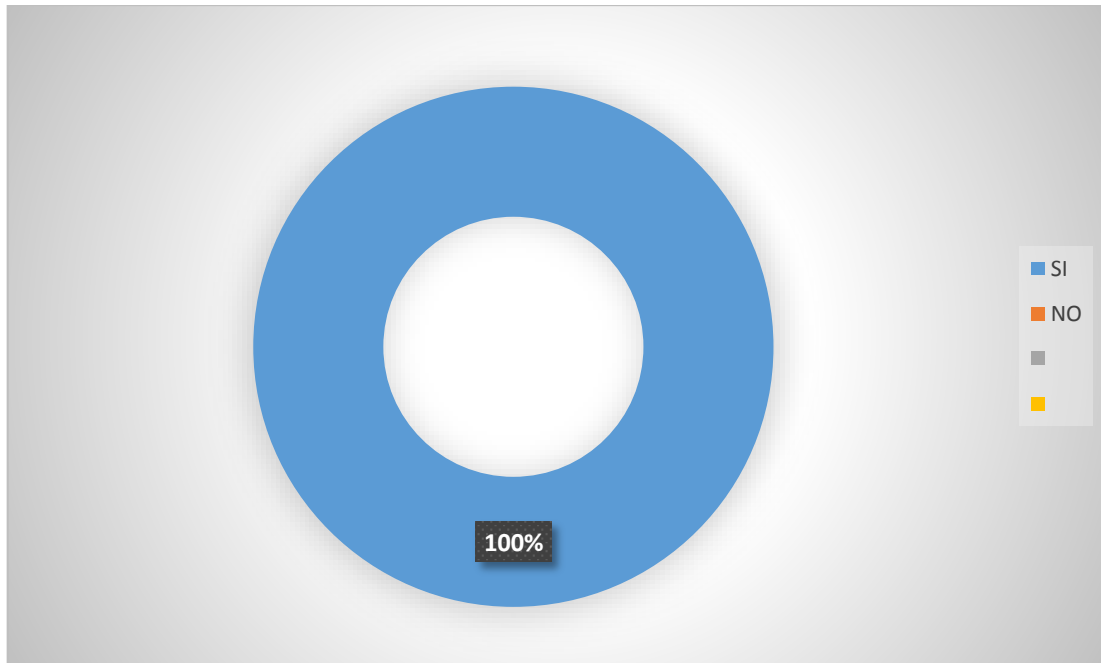
6) ¿CREE USTÉD QUE EN LAS FESTIVIDADES DE LA CUIDAD DE BABAHOYO, SE INCREMENTA LA GASTRONOMIA COMO BASE PRINCIPAL PARA LOS TURÍSTAS QUE NOS VISITAN?

GRAFICO #6



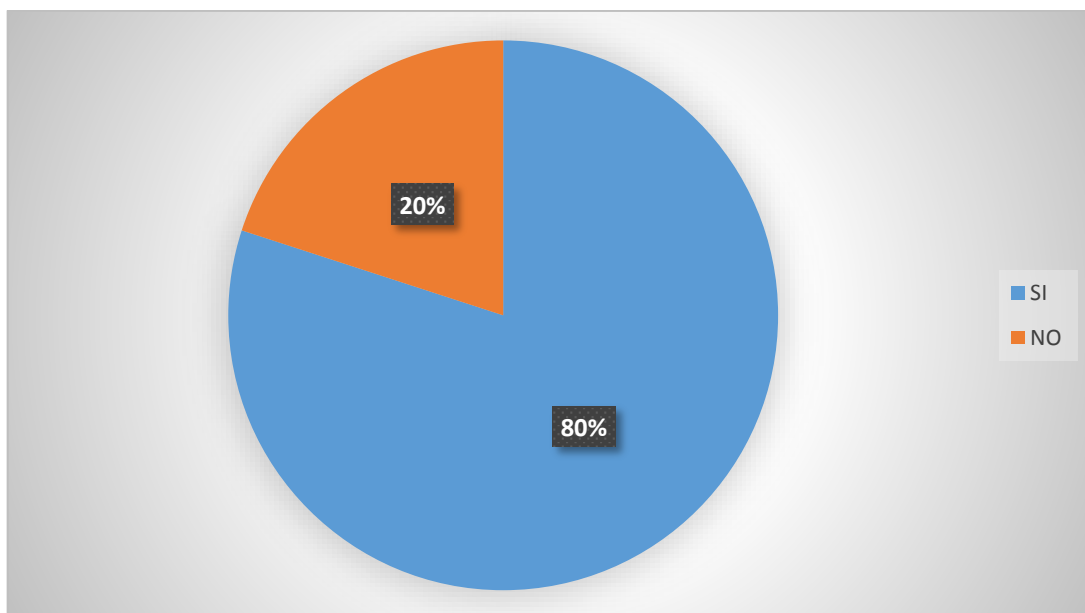
7) ¿USTÉD ESTARIA DE ACUERDO EN FOMENTAR CAPACITACIONES QUE AYUDEN A PROMOCIONAR EL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD?

GRAFICO # 7



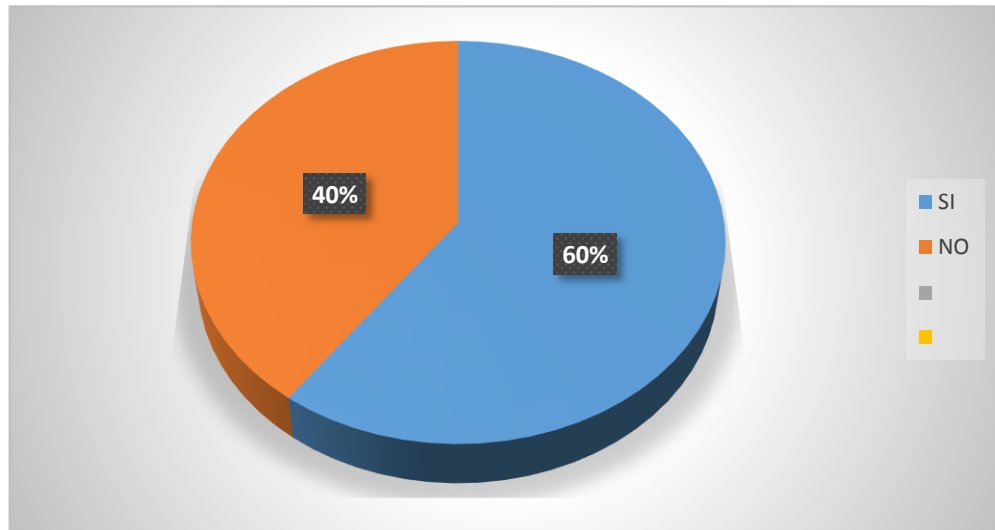
8) ¿CREE USTÉD QUE SE DEBE CONTROLAR LOS PRECIOS, DE LOS PLATOS TÍPICOS?

GRAFICO #8



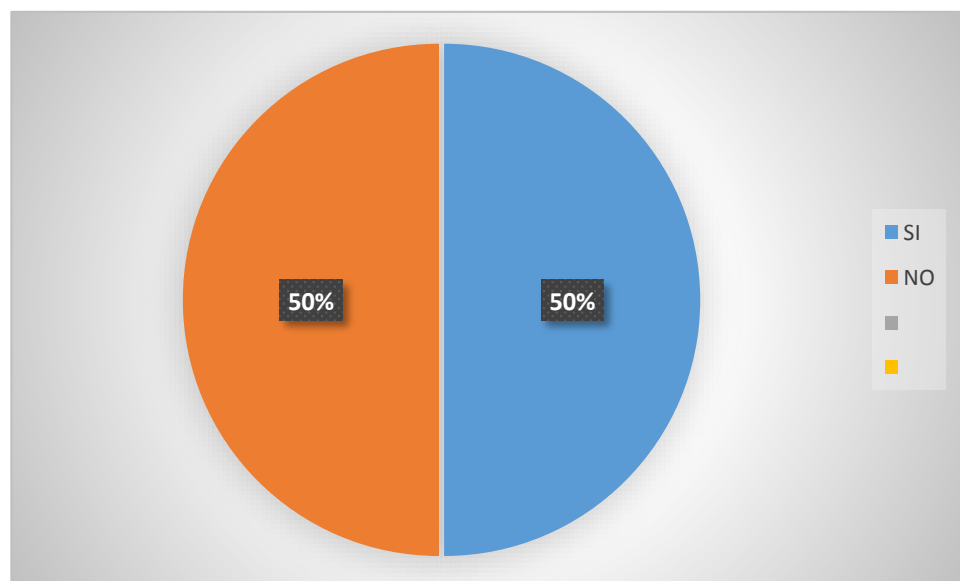
9) ¿CONSIDERA USTÉD QUE LAS HUECAS GASTRONÓMICAS DE LA CUIDAD DE BABAHOYO ESTAN APTAS PARA RECIBIR A TURÍSTAS QUE NOS VISITAN?

GRAFICO #9



10) ¿CONSIDERA USTÉD QUE SE LA GASTRONOMIA DE LA CUIDAD DE BABAHOYO ES PROMOCIONADA POR LAS AUTORIDADES?

GRAFICO #10



FOTOGRAFIAS

Foto #1



Elaborado por: Stefany Garzón

Encuesta a las huecas de la ciudad de Babahoyo

Lugar: llapingachos DON PIO

Foto # 2



Elaborado por: Stefany garzón

Encuesta a Los cangrejales de la ciudad de Babahoyo

Lugar: Cangrejal la Paisanita

Foto # 3



Elaborado por: Stefany Garzón

Encuesta a la población de la ciudad de Babahoyo

Lugar: sector Juan x Marcos y 9 de noviembre