



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



## **INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN  
CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN:  
HOTELERIA Y TURISMO**

**TEMA:**

**PROPUESTA GASTRONOMICA PARA EL DESARROLLO  
SOCIOCULTURAL EN EL CANTON BUENA FE, AÑO 2019**

**AUTORA:**

**RUIZ AVELLAN YALICSA ANDREINA**

**TUTOR:**

**LCDO. BARRAGAN MOROCHO WILLIAM ROBERTO MSC.**

**QUEVEDO - ECUADOR**

**2020**



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



**RESUMEN**

El presente proyecto de investigación se desarrolló a partir de la problemática evidenciada en el cantón Buena Fe, Provincia de Los Ríos, en cuanto a la gastronomía y el desarrollo social y cultural de la localidad, para lo cual se establecieron los respectivos objetivos enmarcados y sustentados con la debida investigación y recopilación de datos para la toma de decisiones enfocadas en solucionar todos los problemas hallados.

En el capítulo 1, se desarrollará el tema de investigación fundamentado por contextos internacional, nacional, local e institucional, planteando la respectiva situación problemática, y de la misma manera la justificación respectiva para plantear los objetivos que se busca alcanzar.

El capítulo 2, contendrá la sustentación teórica necesaria en el marco conceptual, referencial y antecedentes investigativos apegados al tema que se investiga, sustentada con referencia de los autores más representativos, todo este ensamblaje investigativo para concluir con las hipótesis del caso.

En el capítulo 3, se dará a conocer los resultados obtenidos a partir de la recopilación de datos, posterior representación con los respectivos cuadros estadísticos y representación gráfica.

Se desarrollara la respectiva propuesta en al capítulo 4, delineado los objetivos que se requieren alcanzar como parte de la estructura del de la alternativa propuesta para dar solución del caso, además se acotara las respectivas conclusiones y recomendaciones en cuanto al mejoramiento de la gastronomía y el desarrollo sociocultural del canto Buena Fe.

**Palabras claves:** Gastronomía, Desarrollo, Cultura, Sociedad, Alternativa, Propuesta



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

## FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN HOTELERIA Y TURISMO



### SUMMARY

This research project was developed based on the problems evidenced in the Buena Fe canton, Los Ríos Province, in terms of gastronomy and the social and cultural development of the town, for which the respective objectives framed and supported were established with proper research and data collection for decision-making focused on solving all the problems found.

In Chapter 1, the topic of research based on international, national, local and institutional contexts will be developed, raising the respective problematic situation, and in the same way the respective justification for setting the objectives to be achieved.

Chapter 2, will contain the necessary theoretical support in the conceptual framework, referential and research background attached to the subject under investigation, supported by reference of the most representative authors, all this research assembly to conclude with the hypotheses of the case.

In Chapter 3, the results obtained from data collection, subsequent representation with the respective statistical tables and graphic representation will be announced.

The respective proposal will be developed in Chapter 4, outlining the objectives that need to be achieved as part of the structure of the proposed alternative to solve the case, in addition the respective conclusions and recommendations regarding the improvement of gastronomy and sociocultural development of the Buena Fe song.

**Keywords:** Gastronomy, Development, Culture, Society, Alternative, Proposal

## INTRODUCCIÓN.

Desde el punto de vista cultural la gastronomía en muchas ocasiones caracteriza de manera autóctona la identidad de una región pueblo o país, siendo de esta manera que las personas durante las generaciones pasadas adoptaron la gastronomía popular como un estilo de vida que deleitaba el paladar de propios y extraños, además de ser un emprendimiento que generaba los ingresos necesarios para subsistir.

Dentro de las propuestas gastronómicas se busca primordialmente dos objetivos fundamentales, el primero: dar a conocer la exuberante gastronomía de la localidad para endulzar el paladar de locales y turistas y de esta manera atraer para dar a conocer un poco de cultura culinaria autóctona, como segunda instancia: como dinamizador de la economía de la localidad, con la oferta de platillos típicos que a precios convenientes generan los recursos económicos necesarios a los ciudadanos para subsistir, además de generar nuevas plazas de trabajos a los operarios que laboran en estos pequeños y grandes emprendimientos.

A la medida que las sociedades avanzan van de la mano de su cultura característica que los diferencia de los demás a muchos pueblos y regiones los diferencia sus rasgos arquitectónicos con edificaciones ancestrales y coloniales, otras por su exuberante fauna y flora, a diferencia de las que ofertan su gastronomía, se cauterizan algunas por el arte o los deportes de estas manera podemos decir que tenemos que el Ecuador tiene una diversidad pluricultural, de las ricas y valiosas a nivel mundial.

**Capítulo I.-** En sus contenidos nos referiremos al tema de investigación, su problemática, seguido de sus referencias bibliográfica detalladas para efecto de los contextos, partiendo desde un enfoque macro, meso y micro, determinado objetivos claros y específicos para el correcto desarrollo de la investigación.

**Capítulo II.-** Se detallarla de manera ampliada la temática en el Marco teórico y conceptual mediante la respectiva indagación bibliográfica y documental, además formularemos consecuentemente lo antecedentes investigativos con su respectivo respaldo citado según las normas establecidas, hipótesis general y Subhipótesis incluyendo las variables de investigación.

**Capítulo III.-** Se detallarán de manera más específica las modalidades, técnicas y tipos de investigación las cuales utilizaremos como herramientas para la recolección, interpretación y presentación de todos los datos obtenidos durante la estructuración de nuestra investigación, además de la se aplicarán si fuera el caso la formula estadística para la obtención de nuestra muestra con la cual trabajaremos en nuestro proyecto.

**Capítulo IV.-** Concluiremos con este capítulo detallando la propuesta alternativa que se aplicara para dar solución a la problemática del presente proyecto, en la cual detallaremos la propuesta y los objetivos que alcanzaremos, seguido de las estrategias, y como las aplicaremos para tener resultados satisfactorios a mediano y largo plazo, y detallaremos conclusiones y recomendaciones del caso.

# CAPÍTULO I.- DEL PROBLEMA

## 1.1 IDEA O TEMA DE INVESTIGACIÓN.

Propuesta gastronómica para el desarrollo sociocultural en el cantón Buena Fe, año 2019.

## 1.2 MARCO CONTEXTUAL.

### 1.2.1 Contexto Internacional.

En las últimas décadas se ha profundizado sobre el concepto de desarrollo, incluyendo en él no sólo indicadores como el crecimiento económico o la producción, sino también incorporando factores considerados en la actualidad indispensables para el pleno desarrollo, un desarrollo no lineal, sino concebido como un proceso complejo en el que interactúan diversos campos y características.

El concepto de Desarrollo Humano, promovido a nivel internacional por parte del PNUD (Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo) y Amartya Sen, incluyó la educación o la sanidad como factores clave en el desarrollo humano, que se define como la ampliación de las capacidades de cada persona y sitúa, de este modo, a la persona en el centro de la propia acción del desarrollo.

Asimismo, el PNUD promueve informes que complementan la visión del desarrollo, por medio del análisis de temas que inciden sobre éste, como pueden ser el calentamiento global<sup>1</sup>, el acceso al agua, la movilidad humana o migraciones y la libertad cultural, sobre la que hablaremos más adelante. En este contexto también la cultura ha resultado de interés para los analistas del desarrollo, (**Maraña, 2010**).

En las últimas décadas se ha profundizado sobre el concepto de desarrollo, incluyendo en él no sólo indicadores como el crecimiento económico o la producción, sino también incorporando factores considerados en la actualidad indispensables para el pleno desarrollo, un desarrollo no lineal, sino concebido como un proceso complejo en el que

interactúan diversos campos y características. El concepto de Desarrollo Humano, promovido a nivel internacional por parte del PNUD (Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo) y Amartya Sen, incluyó la educación o la sanidad como factores clave en el desarrollo humano, que se define como la ampliación de las capacidades de cada persona y sitúa, de este modo, a la persona en el centro de la propia acción del desarrollo. Asimismo, el PNUD promueve informes que complementan la visión del desarrollo, por medio del análisis de temas que inciden sobre éste, como pueden ser el calentamiento global<sup>1</sup>, el acceso al agua<sup>2</sup>, la movilidad humana o migraciones<sup>3</sup> y la libertad cultural<sup>4</sup>, sobre la que hablaremos más adelante. En este contexto también la cultura ha resultado de interés para los analistas del desarrollo, **(Maraña, 2010)**.

### **1.2.2 Contexto Nacional.**

El Gobierno Nacional a través de organismos como el Ministerio de Cultura, Departamentos de los Gobiernos Seccionales, Núcleo de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Museos, Galerías, la confederación nacional de los pueblos pretende recuperar y fortalecer los conocimientos ancestrales iniciando por las fiestas y las ritualidades de los pueblos. El Ecuador es un país multicultural conformado por nacionalidades indígenas, población mestiza y afro-descendientes, la multiculturalidad se la reconoce a través del respeto y la involucración en sus festividades, ritualidades, astronomía, arquitectura, ingeniería, gastronomía, medicina, arte, música, danza, vestimenta, espiritualidad, idioma que constituyen la riqueza cultural de nuestro país. Se está promoviendo la revitalización de los conocimientos de las nacionalidades, **(Varela, 2013)**.

La difusión de las expresiones y conocimientos ancestrales será local, nacional e internacional, los mismos que permitirá promover el fortalecimiento de la actitud intercultural de la sociedad ecuatoriana con materiales biográficos a través de la educación general (básica, bachillerato, universitaria y bilingüe del Ecuador) La población ecuatoriana como todas las del mundo tienen una identidad histórica, idioma y cultura propias mediante sus instituciones y formas tradicionales de organización social, cultural, política, económica y ejercicio de autoridad. Dentro de este contexto se está trabajando con las nacionalidades indígenas, mestizas y montubias para reconocer las características antropológicas, rasgos filiales, idioma, elementos que inciden directamente en el desarrollo integral de cada grupo cultural. Las nacionalidades indígenas, mestizos y montubios se encuentran realizando

esfuerzos para revitalizar y afianzar sus identidades culturales especialmente las poblaciones vulnerables, por otra parte, la corriente de la globalización y de inter culturalización tiende hacia la homogeneización cultural y por ende a la desaparición de la diversidad. Dentro de este ámbito la implementación efectiva de los procesos de formación y capacitación cultural en todos los niveles como también la puesta en práctica de la interculturalidad requiere de una base teórica culturas o la sistematización de los conocimiento ancestrales, de modo que estos se encuentren al alcance de los diversos grupos culturales y de la sociedad en general lo que propiciará su revitalización y revalorización, (Varela, 2013).

### **1.2.3 Contexto Local.**

Ubicado al norte de la provincia de Los Ríos, su territorio abarca los 601 Km. 2 de superficie, limita al norte con el cantón Santo Domingo de los Colorados, al sur con Quevedo, al este con el río Baba y al oeste con los cantones de Manabí y Guayas.

Buena Fe posee una diversidad de sitios turísticos que aún no han sido lo suficientemente explorados por la mano del hombre.

En el área rural se encuentra el río Baba, ubicado cerca de Patricia Pilar, junto al río se encuentra la estación científica río Palenque que tiene un bosque primario y una estación experimental de plantas medicinales, también está el hotel ecológico del bosque tropical Río Palenque y el balneario del Río Bajaña, donde se desarrollan las competencias de motores 4 X 4.

#### **Bosque tropical Río Palenque**

El Bosque tropical Río Palenque fue establecido como una estación de investigación biológica en 1970 por la Universidad de Miami, declarado por el gobierno ecuatoriano como área protegida en 1971 y adquirido en 1998 por la Fundación Wong.

En el sitio existe una casa de alojamiento, un laboratorio, un sistema de caminos y estaciones de observación dentro del bosque, (La Hora, 2001).



## **Especies desconocidas**

En 1978 C.H Dodson y A.H. Gentry Publicaron Flora Of río Palenque, obra en la cual se identifican más de mil cien especies de plantas distintas, incluyendo más de 300 especies de flores desconocidas fuera de este bosque.

Desde entonces el número de especies de plantas identificadas ha aumentado a mil 200 y más de 360 de aves han sido observadas en el bosque, más de 350 de mariposa han sido recolectadas e identificadas, y hay estudios sobre lagartos, ranas, murciélagos, y otros animales, insectos y formas de vida.

Como el último reducto de bosque tropical húmedo en el litoral del Ecuador (Myers, 1984), Río Palenque es un componente clave en la estrategia de conservación ambiental de favorita fruit Holding Company y una locación ideal para la observación y estudio de ecología tropical. El sitio cuenta con la responsabilidad de la biodiversidad única del bosque tropical Río Palenque y otras zonas de gran importancia para el ecosistema, (**La Hora, 2001**).

## **La Fundación Wong**

La Fundación Wong nació en el año de 1993 como un medio para administrar e impulsar los programas sociales del Grupo Wong. Hoy como miembro del holding favorito fruit Company, cuentan con su respectivo apoyo.

En el sitio conviven las comunidades, niños y la naturaleza, que son los recursos sobre los cuales una sociedad puede escribir su futuro. Por ello se promueve el desarrollo físico, intelectual y espiritual de los niños que habitan en las comunidades rurales.

## **Cómo llegar**

Para el llegar al sitio, el turista debe abordar los vehículos interprovinciales que cruzan por Buena Fe y llegar hasta el Kilómetro 55, cinco kilómetros antes de la Parroquia Patricia Pilar. En el sitio existe un letrero con el nombre de Fundación Wong, donde se puede

llegar caminando, a través de los senderos que lo llevarán a conocer lo grandioso de la naturaleza, **(La Hora, 2001)**.

#### **1.2.4 Contexto Institucional.**

El cantón Buena Fe de la provincia de los Ríos limita al norte con la provincia de Pichincha, al sur con el cantón Quevedo, al este con el cantón Valencia, y al oeste con la provincia de Manabí, su longitud es de 11,04 km, con un total de 47,631 habitantes hasta el 2001 según datos proporcionados por el INEC.

El desarrollo de este proyecto turístico, con el aval del Gobierno Municipal de Buena Fe, contribuye con la sociedad, ya que crea oportunidades de desarrollar microempresas artesanales en este ámbito, es así como muchas otras ciudades que poseen destinos turísticos tanto en la costa, Sierra, Oriente así como en Galápagos se fomenta la creación de estas pymes en las que prevalece la materia prima natural, e inclusive muchas artesanías hacen eco de las características en particular que poseen los cantones, y estos a su vez se proyectan a los turistas.

El Gobierno Municipal del Cantón Buena Fe desea obtener las herramientas y recursos necesarios que contribuyan a la creación de un Departamento de Turismo, para que se dé la importancia que merece dicho sector. Con la creación del departamento de turismo, a través de las medidas que se implementen, Buena Fe puede enfrentar a otros lugares turísticos que tienen los cantones aledaños que son competencia directa del mismo como lo es Valencia, La Maná que pertenece a la Provincia del Cotopaxi, y así contribuir eficientemente al control, mantenimiento y protección a los destinos turísticos del Cantón en mención, **(Chica & Patiño , 2009)**.

Gracias a la variedad de plantas, flores, frutas, demás paisajes y lugares paradisiacos como las cascadas, ríos y bosques del cantón, se puede llevar a cabo propuestas que vayan encaminadas no sólo a fomentar y desarrollar el turismo, sino también a que se implementen medidas de sostenibilidad ambiental para proteger el medio ambiente de agentes externos como contaminación que perjudiquen y hagan daño al entorno natural.

Es indispensable que, a través de medidas de protección a los bosques naturales, reservas, entre otros lugares se garantice a los habitantes y turistas del cantón el cuidado, mantenimiento, e inclusive sanciones a quienes atenten o incumplan reglas establecidas como, por ejemplo: No botar basura dentro de los bosques, ni arrojar basura en los ríos, reservas, o parques. Esto se podría lograr mediante la custodia de estos centros turísticos por guardias, administradores o encargados de los mismos, **(Chica & Patiño , 2009)**.

### **1.3 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA.**

El objetivo fundamental de este proyecto de investigación, es denotar la importación de la gastronomía local en el desarrollo socio-cultural, del Cantón Buena Fe, teniendo como principal referencia a los turistas q visitan la ciudad y sus atractivos turísticos, así como también a los propietarios de los restaurantes que ofrecen este tipo de servicios, para de esta manera crear un perfil idóneo, para solucionar la falta de planeación turística del cantón.

La gastronomía en la actualidad se ha desarrollado como una alternativa de generar ingresos económicos en todos los niveles sociales, como pequeños emprendimientos y también con las grandes cadenas de restaurantes, de la misma manera es una fuente de cultura inagotable por la diversidad de platos típicos y autóctonos de cada región del país que encantan el paladar de propios y extraños, para de esta manera tener la gastronomía como alternativa fundamental para el desarrollo económico y social, y solucionar en parte los problemas turísticos de la localidad

Actualmente, el cantón Buena Fe cuenta con una diversidad de lugares turísticos naturales y culturales, que necesariamente se les debe dar ese realce, impulsando un turismo sustentable, amigable median estrategias de desarrollo gastronómico, haciendo participe a los ciudadanos y muy fundamentalmente a las autoridades municipales para que apoyen el desarrollo de esta iniciativa.

## 1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

### 1.4.1 Problema general.

¿De qué manera una propuesta gastronómica mejorara el desarrollo sociocultural en el cantón Buena Fe, año 2019?

### 1.4.2 Subproblemas o derivados.

- ¿De qué forma la aplicación de una propuesta gastronómica mejorara significativamente el desarrollo social y cultural de la localidad?
- ¿Existe una ruta gastronómica para mejorar el desarrollo de un turismo sostenible en el cantón Buena Fe?
- ¿Porque la aplicación de planes estratégicos de capacitaciones influirá en la creación de nuevos emprendimientos gastronómicos en la localidad?

## 1.5 DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.

- **Delimitación espacial.** – La investigación de este proyecto tendrá como referencia de estudio al cantón Buena Fe, provincia de los Ríos, destacando primordialmente a las personas que se dedican a la gastronomía tradicional y típica, de las cuales se obtendrán los datos necesarios para objeto de la tomada de decisiones de nuestra investigación.
- **Delimitación temporal.** – Esta investigación estará delimitada temporalmente entre los meses de octubre del 2019 y febrero del 2020.
- **Delimitación observacional**
  - Propuesta gastronómica
  - Desarrollo sociocultural
- **Delimitación teórica.** – El desarrollo teórico de la investigación se centrará en la indagación bibliográfica de los autores más destacados en el tema, de las mismas maneras se tomará como apoyo teorías basadas en revistas, artículos y entrevistas.

## **1.6 JUSTIFICACIÓN.**

Con el desarrollo de este proyecto de investigación solucionar la problemática que genera la desorganización en el turismo local además de y el estancamiento sociocultural mediante la aplicación de una propuesta gastronómica, para de esta manera incentivar y generar un impulso al turismo y buscar vías de desarrollo en la localidad y sus habitantes.

La presente investigación se desarrollará evidenciando la falta de planificación en cuanto al desarrollo turístico del cantón Buena Fe, para lo cual se tomará en cuenta las opiniones de los ciudadanos, así como las personas que elaboran los distintos platos típicos que se ofertan en distintos puntos de la ciudad, y de esta manera tener bases para la toma de decisiones encaminadas a mejorar la atención a los turistas locales, nacionales e internacionales.

Solucionando los problemas gastronómicos enfocados al turismo, se tendrá como aspecto fundamental resaltar los platos típicos de un lugar, ciudad o región, señalando que los principales beneficiarios son todas y cada una de las personas que se dedican a preparar las delicias que ofertan, y de esta manera generar ingresos económicos para su sustento.

Se enfocarán los estudios para al desarrollo gastronómico de la localidad, y de esta manera fomentar una verdadera formación social, además de un crecimiento cultural enfocado a resaltar las características turísticas de cada sector, y de esta manera brindar un servicio de calidad con calidez, y así desarrollar una ruta gastronómica en la cual se abrirán nuevas fuentes de trabajo y nuevos emprendimientos.

## **1.7 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN.**

### **1.7.1 Objetivo general.**

Determinar la propuesta gastronómica para el desarrollo sociocultural en el cantón Buena Fe, año 2019.

### **1.7.2 Objetivos específicos.**

- Conocer de qué manera una propuesta gastronómica mejorara substancialmente el nivel del desarrollo sociocultural del cantón Buena fe.
- Examinar que el grado de los programas de capacitación establecidos en la localidad respondan al perfil ideal para un turismo de calidad.
- Implementar una guía turística para generar el impulso necesario a la gastronomía del cantón Buena fe en beneficio de los turistas y sus habitantes.

## CAPÍTULO II.- MARCO TEORICO O REFERENCIAL

### 2.1 MARCO TEÓRICO

#### 2.1.1 Marco conceptual.

##### 2.1.1.1 Propuesta gastronómica

El ritmo que experimenta el mundo de la cocina da como resultado una extensa lista de novedades en cuanto al panorama gastronómico. Según tres chefs del Ecuador, el 2019 estará marcado por el concepto de transparencia al consumidor, con el fin de dar a conocer de dónde viene y cómo se produce el alimento que se consume diariamente. El chef representante de Ecuador en el programa El Gourmet, Quique Sempere; la gastronoma y docente de la Universidad de Especialidades Turísticas, Katherin Ivezich, y el decano de Gastronomía de la Universidad de las Américas, Felipe Romero, colocaron sobre la mesa su apreciación acerca de las tendencias culinarias nacionales e internacionales. Los ingredientes son el primer punto, es decir, la materia prima de cualquier platillo. Por eso es importante saber escogerlos e introducirlos en las recetas.

Para Romero, el producto estrella que marcarán las preparaciones culinarias son los amazónicos, como el cacao fino de aroma, las papas nativas, el patas muyo, pescados como el paiche o la cachama, la yuca, el palmito, las ocas y el sachá inchi (un tipo de maní de la Amazonía). Con esto coincide Ivezich, quien a la lista agrega chíá, amaranto, garbanzo y algas, afirmando que lo que se busca es promover estos sabores y aromas naturales. Para Sempere, estos son productos que han estado ahí desde siempre y es importante que empiecen a salir al mercado. El chef de El Gourmet afirma, además, que los grandes objetivos de la gastronomía nacional e internacional en cuanto a estos ingredientes estrella serán tres. Primero, la cocina centrada en el producto; segundo, volver a los inicios, es decir, a las técnicas ancestrales; tercero, la cocina con más conciencia, sobre todo ambiental y sustentable, (Caiza, 2019).

Romero afirma que estos ingredientes se encontrarán muy presentes en las tendencias internacionales que están ingresando con fuerza al Ecuador con propuestas enmarcadas en

lo vegano, lo vegetariano, los fermentos, los postres al plato e incluso en los platillos con insectos. Según Sempere, cada vez se incrementa más la conciencia animal tanto por parte de los consumidores como de los restaurantes. Es por ello que aparecerán más restaurantes ‘pet friendly’, tal como ha sucedido en otros países. Finalmente, Ivezich agrega que el 2019 estará marcado por la influencia europea y el uso del oro líquido o el comestible (polvo, láminas, virutas). Esto viene de culturas ancestrales como Egipto, India y China, las cuales decoran sus propuestas con estos productos.

### **Los mariscos de pesca responsable**

La actividad pesquera puede llevarse a cabo sin afectar al desarrollo de las diferentes especies marinas, manteniendo su población saludable.

### **Las preparaciones vegetarianas**

El respeto y la conciencia sobre los demás seres vivos crece cada vez más, por ello las opciones que no contengan producto animal se incrementarán.

### **Presentaciones de ‘oro comestible**

Este producto en forma de polvo, viruta o láminas no contiene olor ni sabor y proporciona una estética inigualable en las diferentes preparaciones.

### **El cacao criollo fino de aroma**

Este alimento y sus derivados contienen propiedades nutricionales como antioxidantes, ácidos orgánicos esenciales y beneficios antiestrés, (Caiza, 2019).

#### **2.1.1.1 Gastronomía local**

La gastronomía es un recurso que forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de pueblos y sus comunidades. Ella es capaz de reflejar los estilos de vida inherentes a las diferentes latitudes geográficas, consolidando lo moderno en el ámbito urbano y la tradición en las áreas rurales, lo que cual es posible por ser un elemento



indisoluble en su herencia cultural, aunque se hace indispensable también actuar creativamente en la innovación de productos culinarios de la comida local y regional, y perfeccionar los servicios, de modo que se posibilite obtener un valor agregado por la gestión turística y propiciar el incremento de la competitividad de un determinado producto turístico con relación a otros. En este sentido, diferentes investigaciones ponen de relieve que cada país, región, o comunidad debería promocionar su gastronomía para atraer a los turistas. De hecho, la gastronomía implica una transferencia de conocimiento y de información acerca de la gente, la cultura, las tradiciones y la identidad del lugar, **(Vega, y otros, 2018)**.

En este sentido, conviene resaltar, los cuatro campos de investigación que del tema relación gastronomía-turismo identifica Tikkanen (2007), quien los establece como se menciona a continuación:

- a) Como atracción, de lo que se deriva la posibilidad de uso de la gastronomía como medio de promoción de un producto turístico;
- b) Como un componente del producto turístico, en el que profundiza en el diseño de rutas gastronómicas;
- c) Como experiencia del viajero, abordando la existencia de un lugar en el que se alcanza la excelencia gastronómica, y
- d) Como fenómeno cultural, sustentándose en la existencia de diferentes eventos gastronómicos como podrían ser los 7 festivales.

Siguiendo esta línea de pensamiento, López, Uribe, Muñoz y Ríos (2016) también reconocen estas líneas de investigación aportando solo pequeñas variaciones. Henderson (2009), por su parte, agrupa también la relación entre el turismo y la gastronomía en cuatro grandes líneas de investigación a saber:

- a) La relación entre la gastronomía, el turismo y la experiencia de los visitantes;
- b) La gastronomía como producto turístico;
- c) La utilización de la gastronomía como vehículo de marketing de ese destino, y
- d) El turismo gastronómico como instrumento del desarrollo y promoción de un destino determinado, **(Vega, y otros, 2018)**.

### 2.1.1.1.2 Gastronomía nacional

La gastronomía ecuatoriana, como expresión del patrimonio cultural de las diferentes regiones del país, necesita de un accionar más enérgico para su impulso, protección y conservación, las cuales deben basarse en la identidad local; esto es, contextualizarse en el territorio correspondiente; en la integración del patrimonio cultural y natural del entorno incidiendo en el principio de sustentabilidad, y en la conjunción y equilibrio del desarrollo económico, social cultural e identitario.

La gastronomía latinoamericana en general, y la ecuatoriana en particular, empieza a ser conocida a nivel internacional por diferentes atributos, entre los que resaltan su carácter innovador o la calidad de la materia prima utilizada. El turismo comunitario o local es un eje transversal en las estrategias de desarrollo territorial y constituye a su vez una alternativa al turismo de masas, con menos impacto ambiental y sociocultural en la comunidad anfitriona. Se singulariza por su capacidad de proveer experiencias auténticas y reales para los turistas, mientras genera ingresos y empleo en la población local. Al ser una actividad vinculante al territorio, las políticas del sector público tienen oportunidad de asociarlo en estrategias comunes con tipos de producción agrícola, diversidad, políticas para reforzar la comercialización local, entre otras. En el detalle de las actividades, es muy evidente lo agroproductivo, es el principal motivador turístico, y a su vez, base de la oferta gastronómica como su principal proveedor de insumos, reforzando el concepto de cadena local sobre lo cual es muy factible desarrollar políticas que refuercen el proceso. En este caso el eje motivador lo constituye el sector agrícola, que es también la base de la gastronomía que se oferta al visitante, todo lo cual refuerza la cadena local y guía la implementación y desarrollo de políticas que fortalezcan el proceso.

Los gobiernos locales como prefecturas y municipios han creado direcciones de Turismo con la finalidad de estimular el desarrollo de la actividad turística, como un medio para contribuir al crecimiento económico y el desarrollo social, conservar el patrimonio cultural, el entorno natural, las formas de vida, costumbres e identidad de su comunidad, o ámbito de competencia, **(Vega, y otros, 2018)**.

En el caso ecuatoriano, se ha implementado el Plan Estratégico de Desarrollo del Turismo Sostenible para Ecuador – PLANDETUR, 2020 –, cuya intención radica en el

fortalecimiento de la sostenibilidad del turismo, como eje dinamizador de la economía del país al buscar las mejores alternativas que contribuyan a la satisfacción del turista y mejoren la calidad de vida de la población. Para ello se promueve la inversión en facilidades turísticas que potencien las condiciones del turismo en el país, y a su vez, propicien el desarrollo local que generen equidades en materia de oportunidades dentro de la política del Buen Vivir.

López (2016) consideran, que el destino turístico debe tener un sello propio, que lo haga identificable por parte de los turistas. Para ello se requiere de una infraestructura sustentada en un número satisfactorio de establecimientos culinarios, donde se pueda disfrutar de los platos locales.

En Ecuador, mediante el consumo de seviche en las llamadas huecas, que son establecimientos culinarios singulares, la gastronomía ocupa un segundo lugar en términos de atracción turística, solo superado por la seguridad ciudadana. En estos lugares, se elaboran platos típicos que lograron ya un espacio de reconocido prestigio, a partir de los propios consumidores locales. Ello redundando en la diferenciación de este producto turístico de otros destinos.

En el área gastronómica, incluso, ha aparecido la celebración de festivales que ofrecen beneficios a las comunidades receptoras, de lo que resulta un impacto positivo sobre la economía local y contribuye a consolidar la cohesión social de las mismas. La comunidad local se siente orgullosa de sí misma y la identidad se ve fortalecida debido a la valoración de costumbres locales y de la riqueza que proporciona poder compartir con los visitantes sus costumbres, valores y cultura, (Vega, y otros, 2018).

#### **2.1.1.1.3 Gastronomía internacional**

La cocina latinoamericana es multicromática, particular, picaresca y con raíces adentradas en una historia fascinante tenemos esa cocina hispanoamericana o mejor iberoamericana tan variada, tan millonaria en sabores, olores y características muy suyas.

Una Gastronomía propia de cada pueblo nacida de sus productos, su tradición y sus orígenes culturales. Y es que la cocina latinoamericana no es más que el resultado lógico de esa mezcla de elementos étnicos, culturales, sociales que es nuestro continente. Mezcla de

vivencias, de costumbres, de gustos y productos que generan lo que vienen a ser nuestros fogones: una verdadera explosión de color y sabor.

En Latinoamérica cada pueblo posee sus propias características culinarias. Unas provenientes de la era precolombina y otras traídas por los conquistadores, los colonizadores, los emigrantes. Cocina de una tierra que fascina, donde sus elementos comunes no uniforman las propuestas de sus mesas tan celebradas. Latinoamérica donde los ingredientes de sus platillos salen lógicamente de esas materias primas, de esas producciones naturales de cada lugar. Así encontramos la gastronomía que se explyea en el uso de los mariscos del Pacífico y del Atlántico, las carnes de las grandes pampas y llanuras, las frutas y hortalizas de los ricos campos de labranza, la exuberancia de y riqueza de las tierras tropicales, **(Martínez, 2017)**.

Si tomamos algún producto al azar, digamos el plátano o la patata (Papa) hay que verlos protagonizando maravillas gastronómicas en los fogones de Perú, Ecuador, Colombia y Venezuela. Si pensamos en las carnes de res, los argentinos y uruguayos se llevan los mayores lauros, y allí les siguen los colombianos, los venezolanos y los brasileños con sus famosas churrascarías. Los cabritos y corderos son plato fuerte de muchos países, pero los regiomontanos del norte de México pretenden ser los grandes en ese renglón culinario.

También en México el maíz y los frijoles son elevados en grandes creaciones gastronómicas y los colombianos, sobre todo esas “Bandeja Paisas” tan típicas de las zonas cafeteras de Colombia muestran posibilidades supremas de deleitar con frijoles rojos, carne de res molida, arroz, huevo frito, chorizo, la típica arepita (También muy venezolana) el chicharrón de cerdo y esas deliciosas tajadas de plátano maduro.

El plátano muy distinto a lo que se conoce como plátano en las Islas Canarias y la España peninsular, que viene a ser el cambur o banana, es un convidado obligado en varios platos emblemáticos de Colombia donde los tan celebrados patacones (plátano verde frito) llamados tostones en Venezuela, hacen las delicias de aquellos que degustan es atípica creación culinaria.

Una gastronomía de esas que levantan aplausos y admiración por su variedad y calidades la peruana. El Perú es si se quiere ser justo, el país latinoamericano de mejor, más

variada y elaborada gastronomía. Sale esta tierra inca de la línea de países dependientes de la cultura del maíz y los frijoles, o de la carne como plato repetido, para brindarle al mundo una carta de posibilidades que les ubica entre los grandes de la gastronomía mundial, **(Martínez, 2017)**.

#### **2.1.1.1.4 Turismo gastronómico**

La cocina ecuatoriana es una combinación de las culturas antiguas del país y de las influencias europeas. Al recorrer Ecuador, el turista podrá encontrarse con una gastronomía que ofrece una gran variedad de platos con distintas combinaciones de ingredientes gracias a que el país se divide en cuatro regiones que presentan costumbres y hábitos diferentes.

Uno de los ingredientes más comunes que podemos encontrar es el pescado que se suele preparar con el clásico estilo ceviche, para esto se suelen utilizar las truchas, las corvinas y los mariscos. Además de estos ceviches de pescado, se preparan también carapachos rellenos, sopa marinera, entre otros platos. Otro ingrediente fundamental es la carne que puede ser de cordero, de vaca, de cabra o de cerdo.

Por otra parte, también son muy usadas las verduras y las frutas como el plátano. Con el maíz se preparan las sabrosas tortillas, además se usan mucho las patatas, cebollas, frijoles, cacahuates, entre otras. Algo típico de este país son los caldos que se preparan con diferentes verduras y carne de gallina. En los mercados puede pedir el “yaguarlocro” que consiste en una sopa hecha con papas, viseras y sangre de oveja, **(Orbe & Betancourt, 2014)**.

#### **2.1.1.1.5 Lugares turísticos del Cantón Buena Fe**

El cantón Buena Fe posee una gran diversidad entre las distintas especies y dentro de cada una de ellas, con suelos fértiles, clima atrayente, gastronomía deleitable, novedosa cultura, con familias gente sencilla y acogedora.

El cantón Buena Fe tiene como soporte al Ministerio de Turismo, y corresponde a la zona 5 que incluye a Guayas, Los Ríos, Santa Elena, Bolívar y Galápagos. Es importante

mencionar que en el cantón no existen espacios turísticos públicos, el mayor porcentaje de estos se encuentran en manos privadas.

A continuación, se determinan los factores de la actividad turística en el Cantón, sus atractivos e infraestructura, (Coronel, 2016).

**Cuadro # 1 Lugares turísticos del Cantón Buena Fe**

No.	Nombre del Atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
1	Arco Iris de Cóngoma	Sitios naturales	Ríos	Cascadas	II
2	Cuatro Eros			Cascada	II
3	Rio Gallina			Remanso	II
4	Puerto Bajaña			Remanso	II
5	Cerro Bravo			Remanso	I
6	Estación científica Río Palenque	Manifestaciones culturales	Realizaciones técnicas, científicas o artísticas Contemporáneas	Centros Científicos y técnicos	III
7	Centro Recreativo "La Victoria"			Obras técnicas	II
8	Complejo Angelita			Obras técnicas	II
9	Rancho La Alegría			Obras técnicas	II
10	Centro turístico Puerto Bajaña			Obras técnicas	II
11	Parque Central			Obras técnicas	I
12	Parque infantil			Obras técnicas	I
13	Iglesia San Jacinto			Obras técnicas	II
14	Puerto Gualipe			Embarcadero	I
15	Puerto el Mono			Embarcadero	I
16	Puerto Mosquera			Embarcadero	II
17	Centro Agroturístico Aguas Blancas			Aprovechamiento agropecuario	II
18	Elección de la Reina			Manifestaciones culturales	Acontecimientos programados
19	Fiestas Cantonales	Fiestas	II		
20	Noche Buenafesina	Fiestas			
21	Cabalgata de la Confraternidad	Fiestas			

22	Rodeo Montubio			Rodeo	II
23	Competencia de Motocross			Eventos deportivos	II
24	Fiestas patronales	Manifestaciones culturales	Etnografías	Manifestaciones religiosas, creencias y tradiciones	I
25	Lidias de gallos			Manifestaciones religiosas, creencias y tradiciones	I
26	Grupo de danza municipal			Música y danza	I
27	Artesanías			Artesanías	I
28	Bollo de pescado		Históricas	Comidas y bebidas	I
29	Chicha de Chontilla				I
30	Chocolate (Artesanal)				I
31	Estofado de Bocachico				I
32	Conserva de frutas				I
33	Muchin de Yuca				I
34	Chicharon de Gallina				II
35	Colección de Arqueológica del Sr. Enrique Tabara			Colecciones Particulares	II

**Fuente:** Unidad de Turismo GADM San Jacinto de Buena Fe citado por, (Coronel, 2016).  
**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

#### 2.1.1.1.6 Características históricas de Buena Fe

Entre los años de 1910 – 1920 llegaron a este sector los señores; José Suárez Cuadra, Medardo Espinoza, Mauro Espinoza, Aníbal Oyola, Miguel Méndez, Gabriel Rivera, Segundo Orejuela, Manuel Nogales Calvopiña, Hermenegildo Rivera, las familias Cerezo, Mendoza, Chang, Sang y posteriormente Manuel Yépez, Honorio Moreira, Felipe Álvarez, Argemiro Cedeño, Galo Medina, Heroína Guerrero, Dimas Franco y Mauro Segovia; quienes formaron un caserío de personas muy trabajadoras, siempre pensando en el bienestar

de sus familias. Con el paso de los años la población fue incrementándose y el progreso inminente, razón por la cual el Ilustre Consejo de Quevedo lo categorizó a parroquia rural el 20 de julio del 1977 (Vidale & Rodríguez, 2009) citado por, **(Anzules, 2015)**.

Posteriormente realizaron gestiones para lograr la cantonización de Buena Fe, esto llevo un proceso de cuatro años, liderado por el primer comité presidido por el señor Manuel Acurio. En el año de 1988 se formó el comité Procantonización, integrado por el señor Homero Villacrés Fonseca como Presidente y otros ciudadanos como los señores Carlos Proaño, Javier Alcívar, Ángel Juez, Mario Palma, Guido Montes, Cesar Mayorga y un comité de auspicio y apoyo que estuvo conformado por los señores Roque Mendoza, Segundo Wong Mayorga, Leonardo Coello y otros, que trabajaron mucho para conseguir fondos y reunir toda la documentación que fue presentada al congreso nacional (Vidale & Rodríguez, 2009) citado por, **(Anzules, 2015)**.

Finalmente, el presidente de la Republica Dr. Rodrigo Borja Cevallos, el cuatro de agosto de 1992 firmó el decreto aprobado por el Congreso Nacional, presidido por el Dr. Fabián Alarcón Rivera y, el día siete de agosto se publicó en el registro oficial convirtiéndose en ley de la república, la creación del cantón Buena Fe (Vidale & Rodríguez, 2009) citado por, **(Anzules, 2015)**.

El origen del nombre Buena Fe, se debe a una tienda que fue instalada por el señor Medardo Espinoza Cabezas y la señora Rosa Figueroa Carrillo, que llegaron a este caserío específicamente al sector de Las Vegas en el año 1943, quienes eran católicos muy creyentes le nombraron “Buena Fe”. Como este establecimiento estaba surtido de una gran variedad de productos se hizo costumbre entre los pobladores ir a comprar a ese lugar, y por lo tanto todos los habitantes le conocían así, llegando hacer muy popular. Había personas que recordaban que el nombre de la tienda estaba colocado en la puerta de la casa con letras de color azul (Vidale & Rodríguez, 2009) citado por, **(Anzules, 2015)**.

#### **2.1.1.2 Desarrollo sociocultural**

El desarrollo social tiene entre sus principales factores el progreso del capital humano y el capital social, es decir que, esto implica el desarrollo económico y humano, su evolución o cambio en las relaciones de individuos, grupos e instituciones dentro de una



sociedad para alcanzar el bienestar social. El capital humano en particular es un concepto fundamental ya que este término, pensado en algunas teorías económicas del crecimiento, alude directamente a un posible elemento de producción que depende no sólo de la cantidad, sino también de la calidad, y, sobre todo, del nivel de preparación y de la productividad de los sujetos inmersos en un proceso productivo. A partir de esta primera definición este concepto ha alcanzado nuevos campos epistemológicos que lo llevan a enmarcarse dentro de los recursos humanos que mantiene una institución, siendo también importante la fijación en el aumento del grado de destreza, experiencia o formación de las personas de dicha institución. Como lo indica Marx: “la cultura es un medio entre la sociedad y la productividad”, **(Guerrero, 2014)**.

#### **2.1.1.2.1 Principales vías de desarrollo**

Desde mediados del siglo pasado, el desarrollo y su opuesto, el subdesarrollo, han acaparado la atención de los más importantes foros internacionales. Ambos son objeto de una intensa actividad académica, preocupación esencial de gobiernos alrededor del mundo y fórmula sacrosanta, cliché y mágica de todo tipo de campañas, incluso de aquellas con las cuales sus postulados chocan de forma frontal. Es habitual escuchar a personas del común referirse a países desarrollados o en vía de desarrollo, nivel de desarrollo, condiciones para el desarrollo sin saber realmente lo que significan.

Sin duda, las referencias al desarrollo son problemáticas y en la mayoría de los casos utilitaristas, se le identifica con una variedad de acepciones, no siempre científicas y específicas, sino vulgares o comunes, e incluso genéricas, **(Velásquez, 2012)**.

A continuación, veremos los aspectos generales más importantes de la denominada Teoría del desarrollo. Iniciaremos realizando un breve recorrido por su evolución histórica, para luego reparar en su definición y tipos. Al final, como se anticipó, nos interesa analizar la ciudad como escenario ideal para alcanzar el desarrollo, específicamente, el tipo de desarrollo sostenible. Aún hoy no existe claridad en torno a cuándo se comenzó a hablar de “desarrollo”. Este concepto es posiblemente muy antiguo, pues hay referencias que indican que comenzó a cristalizarse en el mundo clásico, a través de griegos y romanos.

Según los griegos y los romanos, en la noción de desarrollo confluyen dos ideas básicas: el *progressus* y la *explicatio*, que en su conjunto configuraban la *accumulatio*. Por *progressus* se entendía el avance hacia delante, la visión longitudinal o el avance de algo en relación con su punto de partida; lo que con el tiempo se convertiría en *progressus* (progreso). Por su parte, por *explicatio* se entendía el proceso de despliegue de lo que antes estaba plegado, el abrirse algo que estaba previamente cerrado, la visión transversal y multidireccional; lo cual con el tiempo sería el denominado “desenvolvimiento”, tal como lo conocemos en la actualidad. Por último, la noción de *accumulatio* era entendida como abundancia, horizonte vital de la Grecia Clásica, pues constituía la base de las precondiciones para poder optar por una vida virtuosa, orientada a la filosofía y a las ciencias naturales (Calderón, 2008) citado por, (Velásquez, 2012).

#### **2.1.1.2.2 Desarrollo sostenible**

El desarrollo sostenible tiene que conseguir satisfacer las necesidades del presente, fomento una actividad económica que suministre los bienes necesarios a toda la población mundial. La Comisión resaltó "las necesidades básicas de los pobres del mundo, a los que se debe dar una atención prioritaria". También se debe satisfacer las necesidades del futuro, reduciendo al mínimo los efectos negativos de la actividad económica, tanto en el consumo de recursos como en la generación de residuos, de tal forma que sean soportables por las próximas generaciones. Cuya nuestra actuación supone costos futuros inevitables (por ejemplo, la explotación de minerales no renovables), se deben buscar formas de compensar totalmente el efecto negativo que se está produciendo.

La Comisión añadía que "el concepto de desarrollo sostenible implica límites; no se trata de límites absolutos, sino aquellos que imponen a los recursos ambientales, por un lado, el estado actual de la tecnología y de la organización social y, por otro, la capacidad de la biosfera de absorber los efectos de las actividades humanas"

Después, se organizó la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (CNUMAD), conocida como Cumbre para la Tierra en Río de Janeiro (1992). En esta cumbre se dieron importantes pasos hacia el desarrollo sostenible. Con la adopción de la Declaración de Río y la Agenda21, la cumbre ayudó a crear un marco institucional internacional que permita desarrollar las ideas centrales de *Nuestro futuro*

*común*. La Declaración de Río contiene 27 principios que las naciones acordaron cumplir para lograr los objetivos establecidos por la Comisión Brundtland, **(Anonymous, 2008)**.

En la Declaración del Milenio (2000), los líderes se comprometieron a liberar a la humanidad de la "amenaza de vivir en un planeta irremediamente dañado por las actividades del hombre, y cuyos recursos ya no alcancen para satisfacer sus necesidades". La Cumbre del Milenio adoptó dicha declaración y fijó objetivos y metas denominados los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), para mejorar el bienestar humano.

Los Objetivos del Milenio (ODM) están relacionados con el medio ambiente.

1. Erradicar la pobreza extrema y el Hambre. - Las estrategias de sustento y la seguridad alimentaria de los pobres a menudo dependen directamente de la salud de los ecosistemas y de la diversidad de los bienes y servicios ecológicos que éstos les proporcionan. El capital natural asciende al 26% de la riqueza de los países de bajos ingresos. La productividad agrícola se ve afectada por el cambio climático. El ozono a nivel de superficie es perjudicial para los cultivos.
2. Lograr la enseñanza primaria Universal. - Un aire más limpio disminuirá la incidencia de las enfermedades que padecen los niños por exposición a agentes contaminantes del aire nocivos. De esta forma perderán menos días de colegio. Las enfermedades relacionadas con el agua, como las infecciones diarreicas, causan cerca de 443 millones de días de absentismo escolar cada año y merman el potencial de aprendizaje, **(Anonymous, 2008)**.
3. Promover la igualdad entre los géneros y la autonomía de la mujer. - La contaminación atmosférica interior y exterior provoca más de 2 millones de muertes prematuras todos los años. Las mujeres pobres son especialmente vulnerables a las infecciones respiratorias ya que tienen elevados niveles de exposición a la contaminación del aire interior. Las mujeres y las niñas son quienes soportan la carga de tener que recolectar agua y leña, tareas que la degradación del medio ambiente, como la contaminación del agua y la deforestación, torna más difíciles.
4. Reducir la mortalidad infantil. - Las infecciones respiratorias agudas son la primera causa de muerte infantil. La neumonía mata a más niños menores de 5 años que cualquier otra enfermedad. Factores ambientales como la contaminación atmosférica interior pueden hacer que los niños sean más propensos a contraer la neumonía. Se

estima que las enfermedades relacionadas con el agua, como la diarrea y el cólera, causan la muerte de 3 millones de personas al año en los países en vías de desarrollo, la mayoría de ellas niños menores de cinco años. La diarrea, con 1,8 millones de muertes al año, se ha convertido en la segunda causa de mortalidad infantil.

5. Mejorar la salud materna. - La contaminación atmosférica interior y acarrear grandes cantidades de agua y leña repercuten negativamente en la salud de las mujeres, lo que puede hacer que estén en peores condiciones físicas para tener hijos y que tengan más riesgo de sufrir complicaciones durante la gestación. Disponer de agua no contaminada reduce la incidencia de enfermedades que perjudican la salud de las madres y aumentan la mortalidad materna. **(Anonymous, 2008).**
6. Combatir graves enfermedades. - Hasta un 20% de la carga total de enfermedades que soportan los países en vías de desarrollo podría estar relacionada con factores de riesgo ambientales. Las medidas sanitarias ambientales preventivas son tan importantes como la atención sanitaria y, en ocasiones, más rentables. Las nuevas medicinas obtenidas de la biodiversidad son una promesa para luchar contra las principales enfermedades.
7. Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente. - Las tendencias actuales de degradación ambiental deben ser revertidas para poder mantener la salud y la productividad de los ecosistemas del mundo.
8. Fomentar una asociación mundial para el desarrollo. - Los países y regiones pobres se ven obligados a explotar sus recursos naturales para generar ingresos y pagar enormes deudas. Las prácticas injustas de la globalización exportan sus efectos colaterales dañinos a países que por lo general no cuentan con regímenes de gobierno eficaces, **(Anonymous, 2008).**

### **2.1.1.2.3 Desarrollo económico**

En la actualidad, el concepto de “desarrollo económico” forma parte del de “desarrollo sostenible”. Una comunidad o una nación realizan un proceso de “desarrollo sostenible” si el “desarrollo económico” va acompañado del “humano” o social y del ambiental (preservación de los recursos naturales y culturales y despliegue de acciones de control de los impactos negativos de las actividades humanas). Algunos analistas consideran que el desarrollo económico tiene dos dimensiones: el crecimiento económico y la calidad de vida (satisfacción de las necesidades básicas, tanto materiales como espirituales).

En fin0 El crecimiento se refiere a términos nominales económicos que crecen o decrecen, el desarrollo económico, es un concepto más amplio, en donde el bienestar y las consideraciones naturales tienen un papel más fundamental.

El desarrollo y el crecimiento económico de un país se miden tradicionalmente, la riqueza de un país se ha medido por la Renta o PIB per cápita. PIB per cápita: relación que hay entre el PIB (producto interior bruto) de un país y su cantidad de habitante. Pero este indicador no mide el bienestar real de la población ya que ignora las desigualdades de la renta. Una de las fórmulas alternativas más eficaces de medir el bienestar de un pueblo es el IDH (Índice de Desarrollo Humano). IDH Índice que mide el bienestar social de un país según su esperanza de vida, el nivel educativo, la situación sanitaria y el PIB per cápita, ( **Briceño, 2016**).

Se puede entender que estos dos conceptos de crecimiento y desarrollo van ligados en el sentido de que ambos constituyen aspectos importantes en la economía de un país, dan una perspectiva de cómo va progresando el país económicamente o si está en retroceso a una escala mundial; esto no significa que el país crece o se desarrolla solamente porque su producción está aumentando, o porque tiene los medios suficientes para satisfacer demandas tanto internas como en el exterior, también es una cuestión de responsabilidad ante la sociedad y ante el mundo en que vivimos, sin provocar perjuicios ecológicos. Crecer y desarrollarse económicamente cuidando el bienestar dela población y el medio en donde se desenvuelve, satisfacer sus necesidades, todo con el fin de poder sobrellevar el proceso tan acelerado de globalización en la actualidad y adaptarse a un mundo que está cambiando constantemente en su tecnología, procesos de producción, economías desarrolladas, países de tercer mundo que están estancadas en una pobreza, o países desarrollados que día a día avanzan en cuestiones bélicas, preocupados en dominar y e8pandirse!ue en conseguir bienestar mundial, a fin de cuentas todo esto nos perjudica porque compartimos el mismo planeta y los da/os provocados a él por todos los avances e invenciones actuales, en un futuro nos afectarán por igual, ( **Briceño, 2016**).

#### **2.1.1.2.4 Desarrollo social**

Las Naciones Unidas ONU sostienen que el desarrollo social en todos sus aspectos. Desarrollo del capital humano y del capital social de una sociedad, clave en la mejora de la calidad de vida de la misma.

El concepto de Desarrollo Social refiere al desarrollo tanto del capital humano como del capital social de una sociedad. El mismo implica y consiste en una evolución o cambio positivo en las relaciones entre los individuos, grupos e instituciones de una sociedad, siendo el Bienestar Social el proyecto de futuro.

Básicamente, el Desarrollo Social deberá ser entendido como un proceso de mejoramiento de la calidad de vida de una sociedad. Se considerará que una comunidad tiene una alta calidad de vida cuando sus habitantes, dentro de un marco de paz, libertad, justicia, democracia, tolerancia, equidad, igualdad y solidaridad, tienen amplias y recurrentes posibilidades de satisfacción de sus necesidades y también de poder desplegar sus potencialidades y saberes con vistas a conseguir una mejora futura en sus vidas, en cuanto a realización personal y en lo que a la realización de la sociedad en su conjunto respecta, (**Quispe, 2016**).

Si bien el Bienestar Social, que es a lo que aspira en definitivas cuentas el desarrollo social tiene una importante carga de subjetividad propia de cada individuo, es decir, lo que para mi es bienestar para otro bien no puede serlo y viceversa, hay un conjunto de factores que contribuyen a la consecución del mismo y que aun con las subjetividades del caso, resultan ser muy comunes aun en las diferencias. La importancia de la economía, la salud y la educación en el desarrollo.

El poder acceder a un empleo digno y bien remunerado de acuerdo a las tareas que se desempeñan, el acceso a una vivienda digna en la cual se pueda vivir con la familia protegerla de los riesgos que supondrá la vida en la calle, la posibilidad de educarse y educar a nuestros hijos para que el día de mañana pueda uno y ellos, efectivamente, gozar de mejores oportunidades laborales y también poder contar con una atención sanitaria adecuada que pueda ayudarnos a resolver y sobreponernos de algunas enfermedades para poder seguir adelante con nuestros proyectos, resultan ser algunos de los factores primordiales, básicos, que permitirán disfrutar del fin último que es el bienestar y además son condiciones sin

equanom para hablar de un desarrollo social satisfactorio en una determinada sociedad. La justicia y la libertad no pueden ni deben quedar afuera del desarrollo social.

Pero no todo es dinero y el desarrollo social también supone que una nación observe otras cuestiones, además de una población que pueda tener sus necesidades básicas satisfechas, tales como la correcta administración justicia y la presencia de libertad para que los ciudadanos puedan pensar y expresarse libremente, ( **Quispe, 2016**).

#### **2.1.1.2.5 Desarrollo cultural**

Si por un lado hemos encontrado numerosas observaciones teóricas respecto al binomio cultura-desarrollo, muy pocos hacen referencia a la concepción "desarrollo cultural". Dicho concepto se fue insertando en tanto los criterios desarrollistas y economicistas iban cediendo terreno ante los resultados deficientes de esta tendencia en el contexto social y cultural.

La categoría desarrollo cultural se puede definir como un proceso a través del cual un estado -o cualquier ámbito territorial, incluyendo el municipio, la comunidad y en una escala más reducida, el barrio- incrementa la participación de la población en la vida cultural y promueve la creatividad de todos los ciudadanos. De igual modo define su identidad y diversidad, ajustándose a las condiciones históricas concretas de su contexto y a un proyecto de futuro, (**Salazar, 2019**).

Autores como el brasileño Theotonio Dos Santos con un texto titulado "Desarrollo cultural y científico: relaciones e interrelaciones", no logra sustraerse de la interpretación economicista del desarrollo como paradigma del cambio para los países subdesarrollados y dependientes. Al abordar el desarrollo cultural presenta una sola línea del fenómeno, el modelo de cultura que la visión del crecimiento económico para alcanzar el desarrollo ha impuesto a los países de América Latina.

Al pensar el desarrollo desde una concepción cultural, se sugiere tener en cuenta las realidades, valores y aspiraciones de las grandes mayorías de las poblaciones en las que los procesos de desarrollo han de tener lugar, y por tanto proponer un paradigma que se corresponda con estas realidades. Existen elementos de indiscutible importancia que

subyacen en el proceso de desarrollo cultural en tanto indicador para el cambio cualitativo a nivel social, que contiene y exige la participación como factor dinamizador para la creación, la conservación, difusión y la percepción de los valores culturales, **(Salazar, 2019)**.

¿Cuál es entonces el papel de la cultura en el desarrollo de una sociedad? Esa es la pregunta que nos interesa. Y es que, si partimos del enfoque socio antropológico, podemos asegurar que el comportamiento del ser humano ante la sociedad misma está determinado por las diferencias o las similitudes de tipo sociocultural que existen entre diversos grupos. No podemos tratar a todos los pueblos por igual. Sus creencias, tradiciones, formas de actuar o interpretar los problemas sociales dependen en gran medida de sus raíces culturales, de lo que la gente ha vivido; de lo que la gente vive en esa mutua interrelación con los demás. El ser humano debe convivir con los otros para poder subsistir; y es precisamente esa convivencia lo que lo hace crear cultura. La cultura se hace, el ser humano no nace con cultura. La cultura se aprende. Y es precisamente esa complejidad humana, determinada por la cultura y en ese hecho de interrelacionarse, lo que muchas veces ocasiona tensiones entre grupos.

¿Por qué? Porque el ser humano no es una especie social con una cultura única y pasiva. En un territorio determinado puede haber grupos tan diversos caracterizados por la cultura que los ha formado desde su nacimiento. Entonces, debemos tener claro que la evolución del ser humano es permanente, por lo que la cultura humana será dinámica y progresiva, marcada únicamente por los límites humanos. En otras palabras, el ser humano es un ser cultural. Y es de recalcarlo: la cultura es un hábito que se aprende o se asimila. Desde antes de nacer estamos ya influidos por una cultura, la que nuestros procreadores traen inscrita, es decir, su historia de vida, **(Rivas, 2015)**.

Pero aunque el ser humano vive en sociedad y con una cultura, esto no quiere decir que sea un autómatas de la sociedad; al contrario, dentro de esa sociedad y con el libre albedrío del que está dotado, es capaz de imaginar, crear y razonar; es capaz de tomar sus propias decisiones, a diferencia de los animales, que viven en manadas varados en una forma de vida dependiente del clima y de otros factores puramente físicos.

El ser humano no ha nacido predestinado, lo ‘predestina’ el medio social y natural donde se desarrolla. ¿Podemos entonces asegurar que la cultura es modificable para lograr



el desarrollo de una comunidad o grupo social? Antropológicamente la respuesta en sí, ya que —como mencionamos anteriormente— la cultura es dinámica. Pero para transformarla se necesita conocer sus raíces, su evolución y su estado actual dentro de la sociedad. De ahí que a las sociedades modernas se les entiende por su cultura, su transformación colectiva y sus nuevos valores que les han permitido desarrollarse. Pero hay que tener muy en claro que la cultura no es la sociedad, **(Rivas, 2015)**.

#### **2.1.1.2.6 Importancia de turismo en la economía**

Las cuentas satélites del turismo (CST). El objetivo primordial de las CST es dotar a los gobiernos, empresas y agentes económicos involucrados de información básica para la elaboración de políticas turísticas y el desarrollo de negocios turísticos. Como las CST se basan en la metodología utilizada las Cuentas Nacionales y en la CIIU permite realizar comparaciones adecuadas entre países y entre sus estructuras sectoriales e industriales.

Las actividades turísticas generan consumos de bienes y servicios turísticos en rubros multisectoriales. Estos gastos no están específicamente contemplados en el marco conceptual de las Cuentas Nacionales, por lo que se utilizan las CST para su medición. El propósito de elaborar las CST es analizar todos los aspectos de la demanda de bienes y servicios que se podrían asociar al turismo dentro de una economía: se observa el comportamiento de la demanda turística respecto de la oferta disponible (para conocer los excedentes del mercado) y se compara la oferta turística respecto a otras actividades económicas, **(Altamira & Muñoz, 2007)**.

Ecuador, se ha caracterizado por ser un país que privilegia el sector primario de la economía, siendo históricamente exportador de materia prima. Por lo tanto, gran parte de su economía se ha sostenido en los ingresos generados por las exportaciones de petróleo, lo que se acrecentó aún más por la renegociación de los contratos petroleros a favor de estado ecuatoriano. A esto se le suma, el sector agrícola, el comercio y en los últimos años el sector de la construcción como los mayores contribuidores del crecimiento económico en el Ecuador, el cual ha mantenido un crecimiento promedio de su economía en la década de los noventa de un 2.4% mientras que en la década del 2000 este se incrementó a 4.2 de acuerdo con las cifras del Banco Central del Ecuador. Estos datos muestran que la visión económica

del país ha estado enfocada en sectores diferentes al turismo, descartando el potencial que este sector tiene como dinamizador de la economía; sin embargo, en el análisis realizado se evidencia que este sector tiene significancia en la generación de crecimiento económico por medio de la atracción de divisas y la creación de encadenamientos productivos con su consecuente generación de empleo, **(Lamboggia, 2014)**.

## **2.1.2 Marco referencial sobre la problemática de investigación**

### **2.1.2.1 Antecedentes investigativos.**

El mercado del turismo internacional está cambiando. El aumento de la capacidad de compra, la disponibilidad de más tiempo libre, el mayor nivel de exigencias de los viajeros y los marcados cambios sociodemográficos en el mundo desarrollado apuntan a un mercado de viajeros substancialmente diferente en la década de 1990 en comparación con el existente en la década de 1970. El resultado de estos cambios sociales se traduce en una variedad cada vez mayor de turistas en cuanto a tipos, necesidades y patrones (Martin and Mason, citado en Weiler & Hall, 1992). El verdadero producto turístico es la visita a un destino atractivo con el propósito de obtener satisfacción (Likorich, citado en Weiler & Hall, 1992). El mercado turístico está cada vez más segmentado y especializado con el desarrollo de nuevos estilos de recreación y turismo (Weiler & Hall, 1992), **(Saliccia , 2001)**.

Sin embargo, los limitados estudios dentro de la especialización en el mercado turístico reflejan las dificultades que se encuentran al pretender clasificar a los turistas en función de sus motivaciones. Aunque sólo existe un perfil limitado del turista con intereses especiales, en general estos pertenecen a la categoría de alocétricos dentro de la clasificación psicográfica de Plog (citado en Weiler & Hall, 1992). Alocéntrica es la persona cuyos intereses se centran en una variedad de actividades. Generalmente una persona así es abierta, con un alto nivel de confianza en sí misma y se caracteriza por tener un espíritu aventurero y el deseo de experimentar cosas nuevas. Para el alocéntrico los viajes constituyen un modo de expresión de su personalidad inquisitiva que promueve la satisfacción de su natural curiosidad, **(Saliccia , 2001)**.

La cultura como una parte constitutiva del desarrollo. Podemos comenzar por la pregunta elemental: ¿para qué sirve el desarrollo? El fortalecimiento del bienestar y de las libertades a que aspiramos por medio del desarrollo no puede sino incluir el enriquecimiento de las vidas humanas a través de la literatura, la música, las bellas artes y otras formas de expresión y práctica culturales, que tenemos razón en valorar. Cuando Julio César dijo sobre Casio, "Él no escucha música: sonrío poco", esto no pretendía ser una loa a la forma de vida de Casio. Tener un alto PNB per capita pero poca música, pocas artes, poca literatura, etcétera, no equivale a un mayor éxito en el desarrollo. De una u otra forma, la cultura envuelve nuestras vidas, nuestros deseos, nuestras frustraciones, nuestras ambiciones, y las libertades que buscamos. La posibilidad y las condiciones para las actividades culturales están entre las libertades fundamentales, cuyo crecimiento se puede ver como parte constitutiva del desarrollo, (Sen, 2004).

Al pensar el desarrollo desde una concepción cultural, se sugiere tener en cuenta las realidades, valores y aspiraciones de las grandes mayorías de las poblaciones en las que los procesos de desarrollo han de tener lugar, y por tanto proponer un paradigma que se corresponda con estas realidades. Existen elementos de indiscutible importancia que subyacen en el proceso de desarrollo cultural en tanto indicador para el cambio cualitativo a nivel social, que contiene y exige la participación como factor dinamizador para la creación, la conservación, difusión y la percepción de los valores culturales, (Salazar, 2019).

### **2.1.2.2 Categorías de análisis.**

#### **Categorías de análisis 1: Propuesta Gastronómica**

**Definición.** - Dentro de la gastronomía como impulso del turismo se han desarrollado innumerables estrategias para potencializar su valor, pero no obstante es sumamente necesario de propuestas bien estructuradas para un verdadero desarrollo de la gastronomía y de esta manera generar el plus adecuado al turismo local.

#### **Operacionalización de las subcategorías**

- Propuesta
- Gastronomía

## **Categorías de análisis 2: Desarrollo Sociocultural**

**Definición.** – Cuando nos referimos al desarrollo social o cultural de un pueblo o nación, tenemos que tener en cuenta aspectos como morales, éticos, de religión además del apego cultural de las personas que conforman una sociedad plenamente establecida.

### **Operacionalización de las subcategorías**

- Desarrollo
- Sociedad
- Cultura

#### **2.1.3 Postura teórica.**

Para el ser humano, comer es tal vez el más natural y necesario de los actos. Lo es por el solo hecho de proveer al cuerpo los nutrientes necesarios para su supervivencia, pero también porque como ser social y, como tal, por el convivir alrededor de los alimentos convirtió el comer en una expresión característica de su cultura y en un símbolo de su condición humana. Al compartir los alimentos, los seres humanos abrieron un canal eficiente para comunicarse y con ello se diferenciaron definitivamente de otros animales al convertir sus alimentos en verdadera comida.

Como cualquier otro ente vivo, la especie humana requiere nutrirse y saciar su hambre física, es decir, cubrir los requerimientos energéticos y nutricionales básicos para el funcionamiento adecuado de su organismo. Sin embargo, en el ser humano el acto de alimentarse cumple también otra importante función, que es la social, pues al hacerlo pocas veces decidimos llevarlo a cabo solos. Cada grupo humano a través de la historia desarrolla una relación cultural específica con la tierra productora de alimentos, establece reglas básicas consensuadas para seleccionar lo comestible entre lo disponible y crea técnicas culinarias para transformar y dignificar los alimentos, lo que incluye también el establecimiento de una manera propia y única de consumirlos y compartirlos. El comer no es entonces sólo un detonante de la convivencia, sino además una oportunidad para que los seres humanos intercambien ideas, establezcan (o finiquiten) lazos afectivos, busquen

prestigio y obtengan el placer humano del diálogo basado en la razón y la emoción. A esto es a lo que en lo sucesivo nos referiremos como cultura gastronómica, **(Peralta , 2018)**.

La cultura gastronómica es un concepto que ve mucho más allá de las necesidades nutricionales, la simple paliación del hambre o la culinaria; es un factor distintivo de lo humano, caracterizado por proporcionar un tipo de placer que además del físico, relacionado con la satisfacción requiere de una interacción dialógica entre la emoción y la razón en la mesa.

Al hablar de alimentos nos referimos exclusivamente a aquellos objetos que se pueden valorar en términos estéticos, de nutrición o satisfacción del hambre. Sin embargo, cuando utilizamos la palabra comida, el sentido cambia por completo, pues entonces nos referimos a la ingesta racional y emocionalmente acordada y compartida, que es lo que denomina su etimología latina cum (“en común”) y edere (“comer”). La obtención de este placer humano es consecuencia de la compartición de los alimentos y se deriva del hacer mesa, lugar polisémico en el que se ejercen la convivialidad y la comensalidad. Estos valores se construyen con emociones mediante el establecimiento o reforzamiento de vínculos interpersonales y el intercambio crítico de ideas y negociaciones, **(Peralta , 2018)**.

El comer sucede alrededor de alimentos y bebidas, algunos de ellos con fuertes cargas de significado que se relacionan con los estímulos y respuestas químicas generadas en el cuerpo durante la ingesta (tal es el caso del choco- late, el azúcar y el vino, entre otros), además de las complejas construcciones de significado cultural que suelen denotar y dar sentido a los alimentos, algo que se puede ver con claridad en los vocablos compañía y compañero (cum-panis), que tuvieron su origen etimológico en la acción de compartir el pan. En muchas culturas, este placer asociado al comer en compañía se relaciona también, sin duda, con la bondad atribuida a los alimentos. En náhuatl, por ejemplo, la palabra comida, tlaqualli, significa literalmente “lo bueno”. Y en el comer lo bueno es rara vez un placer privado, **(Peralta , 2018)**.

El enfoque sociocultural o sociohistórico tiene su origen en las investigaciones hechas por Lev Vygotsky y sus colaboradores, Luria y Leontiev, el cual propone una teoría del desarrollo psicológico. Esta teoría explica que, en el proceso de desarrollo, los procesos psicológicos son el resultado de la interacción entre un individuo y su medio social y

cultural, donde, como explica Martínez 1999, la construcción de significados que se atribuyen a los objetos, las palabras y las acciones de otras personas son la clave fundamental para el funcionamiento psicológico.

En cambio, de manera tradicional, el desarrollo, se había entendido como un proceso individual, e interno que no se veía afectado por factores externos. De esta forma, la teoría de Vygotsky proporciona un paradigma diferente para comprender el desarrollo humano tomando en cuenta aspectos internos y externos de los sujetos, pero siempre poniendo especial atención a los factores sociales y culturales. A partir de esta teoría Martínez, menciona en su investigación cuatro supuestos fundamentales que caracterizan la teoría de Vygotsky, los cuales son:

- 1) el uso del análisis genético que implica ir a la génesis, al origen del fenómeno en cuestión y estudiarlo en su desarrollo y no solamente como un producto final.
- 2) su énfasis en el origen social de los fenómenos psicológicos.
- 3) la propuesta de que las funciones mentales superiores y la acción humana están mediadas por herramientas y por signos (Wertsch, 1991, citado en Martínez1999), entre las que destacan principalmente el lenguaje.
- 4) un postulado de carácter metodológico que tiene que ver con la unidad de análisis de los fenómenos psicológicos: la acción mediada.

Estos cuatro supuestos son los que se desarrollarán a continuación, siendo que son el punto de partida para comprender la relación entre el aprendizaje y el desarrollo desde el enfoque sociocultural, **(Ponce , 2009)**.

El uso del análisis genético que implica ir a la génesis, al origen del fenómeno en cuestión y estudiarlo en su desarrollo y no solamente como un producto final. Este supuesto hace hincapié en que para estudiar un fenómeno psicológico es necesario ir al origen, estudiar cada una de sus etapas hasta llegar al producto del desarrollo.

De esta forma explica que el desarrollo parte de dos líneas, la natural y la cultural, siendo de la natural donde surgen las funciones psicológicas elementales, que aparecen primero en los individuos, y la cultural transforma estas funciones psicológicas en superiores.

Ante esto Vygotsky hace una distinción entre las funciones elementales y las superiores explicándolas a través de cuatro dominios: el filogenético, el histórico cultural, el ontogenético y el microgenético. El dominio filogenético estudia la forma en cómo surge una función psicológica, la cual se considera que aparece por medio del principio de la selección natural, por lo que aquí intervienen las fuerzas biológicas.

El dominio Histórico cultural, estudia al hombre a través del uso de signos usados a través de su historia y la cultura. El signo es considerado una herramienta de donde surge el símbolo donde se entiende que ya existe la comunicación y a su vez esto crea un cambio en la estructura psicológica del hombre llevando a éste al lenguaje, (Ponce , 2009).

## **2.2 HIPÓTESIS**

### **2.2.1 Hipótesis general.**

Determinando las propuestas gastronómicas se generarán nuevas estrategias de desarrollo sociocultural en beneficio del turismo en el cantón Buena Fe, año 2019.

### **2.2.2 Subhipótesis o derivadas.**

- Conociendo de qué manera una propuesta gastronómica mejorará substancialmente el nivel del desarrollo sociocultural del cantón Buena fe, se logrará establecer las estrategias necesarias para la creación de la misma.
- Examinando el grado de los programas de capacitación establecidos en la localidad, se responderá al perfil ideal para un turismo de calidad.
- Implementando una guía turística se logrará generar el impulso necesario a la gastronomía del cantón Buena Fe en beneficio de los turistas y sus habitantes.

### **2.2.3 Variables.**

#### **Variable independiente**

- Propuesta gastronómica

#### **Variable dependiente**

- Desarrollo sociocultural



## CAPÍTULO III.- RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.

### 3.1 RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN.

#### 3.1.1 Pruebas estadísticas aplicadas.

Para el desarrollo de este proyecto de investigación cuya temática es una propuesta gastronómica para el desarrollo socio-cultural en el Cantón Buena Fe, teniendo como enfoque del presente estudio a los ciudadanos de la localidad, constando con una población estimada de 47631 personas, por lo cual se determinará que es una población perfectamente cuantificable y de carácter finito, para la cual se aplicó la formula estadística adecuada del caso, obteniendo una muestra estimada de 381 personas las cuales serán la base referente del estudio.

**N**= Tamaño de Población

**n** = Tamaño de Muestra

**E**= Error máximo permitido 5%

$$\frac{N}{E^2 * (N - 1) + 1}$$

$$n = \frac{47631}{0,05^2 * (47631 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{47631}{0,0025^2 * (47630 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{47631}{120,075}$$

$$n = 381,094$$

$$n = 381$$

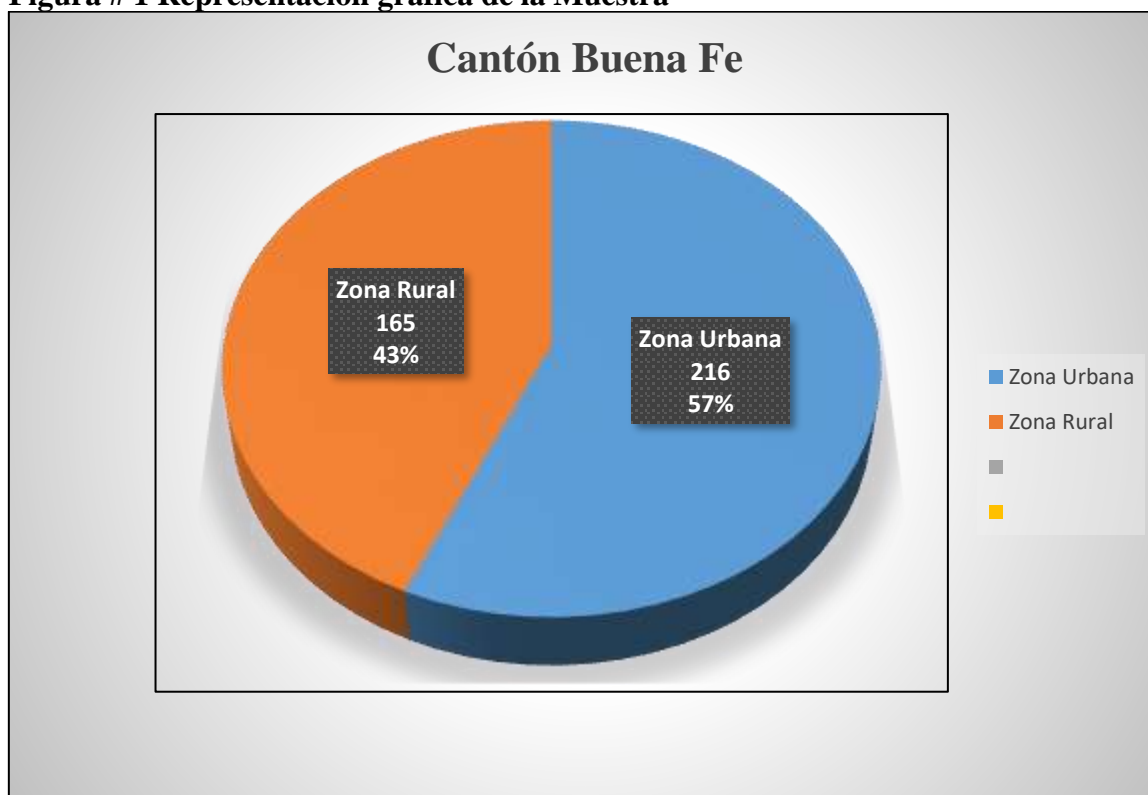
**Cuadro # 1 Cuadro Representativo de la Muestra**

<b>Cantón Buena Fe</b>	<b>MASCULINOS</b>	<b>FEMENINOS</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Zona Urbana</b>	124	92	<b>216</b>
<b>Zona Rural</b>	97	68	<b>165</b>
<b>Total</b>			<b>381</b>

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Figura # 1 Representación gráfica de la Muestra**



**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

### 3.1.2 Análisis e interpretación de datos.

Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Buena Fe

**Pregunta # 1** ¿Cree usted que se debería mejorar la gastronomía turística del Buena Fe?

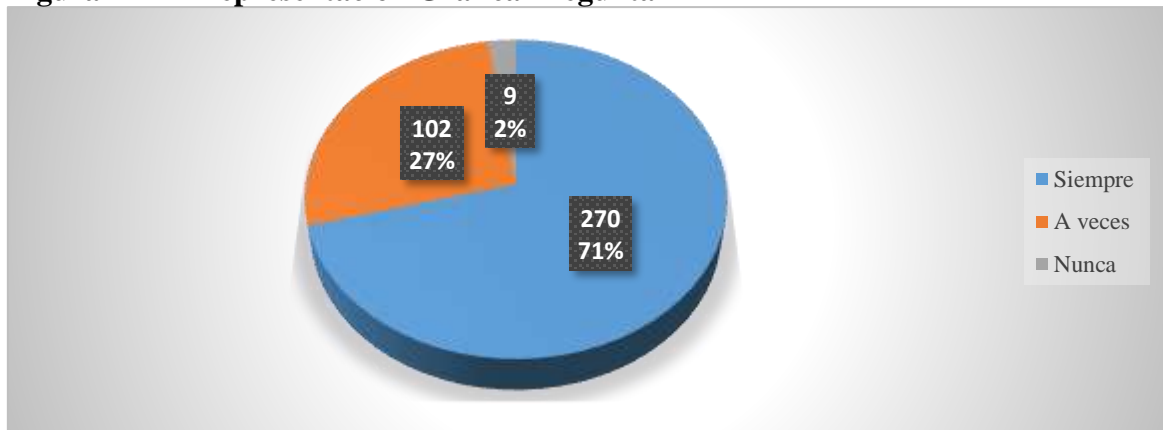
**Cuadro # 2** Presentación estadística Pregunta # 1 Habitantes

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	270	71%
A veces	102	27%
Nunca	9	2%
Total	381	100%

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Figura # 2** Representación Gráfica Pregunta # 1



**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Análisis.** - Con la aplicación de la pregunta a la muestra de personas del cantón Buena Fe se logró constatar que el 71% de los encuestados determinaron que se debe mejorar la gastronomía, y un 27% de ellos denotaron que a veces se debería mejorar, y tan solo el 9% que no se debe mejorar.

**Interpretación.** – Según los datos obtenidos mediante la encuesta se logró determinar que se debe mejorar de manera definitiva la gastronomía turística de la localidad, pero es viable determinar posibles soluciones este problema en la propuesta alternativa, englobando todos los parámetros para desarrollarlos en talleres de aplicación práctica.

**Pregunta # 2.** ¿Está usted de acuerdo en crear una propuesta gastronómica en beneficio del turismo?

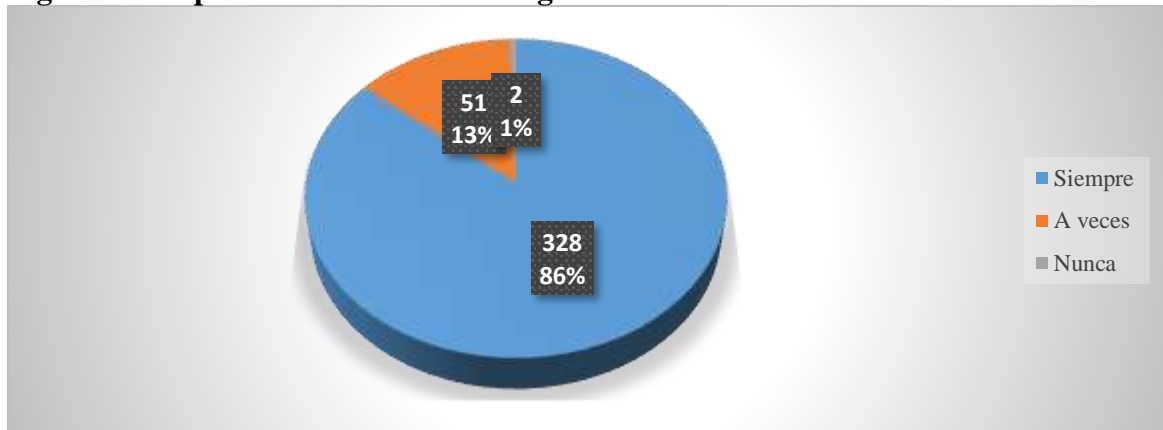
**Cuadro # 3 Presentación estadística Pregunta # 2 Habitantes**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	328	86%
A veces	51	13%
Nunca	2	1%
<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Figura # 3 Representación Gráfica Pregunta # 2**



**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Análisis.** – De acuerdo a los datos obtenidos de la aplicación de la encuestas arrojo que el 86% de los encuestados manifestaron que si se debería crear una propuesta gastronómica, además que un grupo del 13% tuvieron una postura dividida en cuanto a la creación de la misma, y el 1% de ellos que no se debería crearla.

**Interpretación.** – Interpretando los datos obtenidos se logró determinar que es imperiosa la necesidad de crear una propuesta gastronómica en beneficio del turismo, para aquello se plantearan alternativas de posibles soluciones encaminadas a mejorar esta problemática y de esta manera brindar un impulso necesario al turismo local.

**Pregunta # 3.** ¿Piensa usted se deba crear una guía turística para impulsar el desarrollo local?

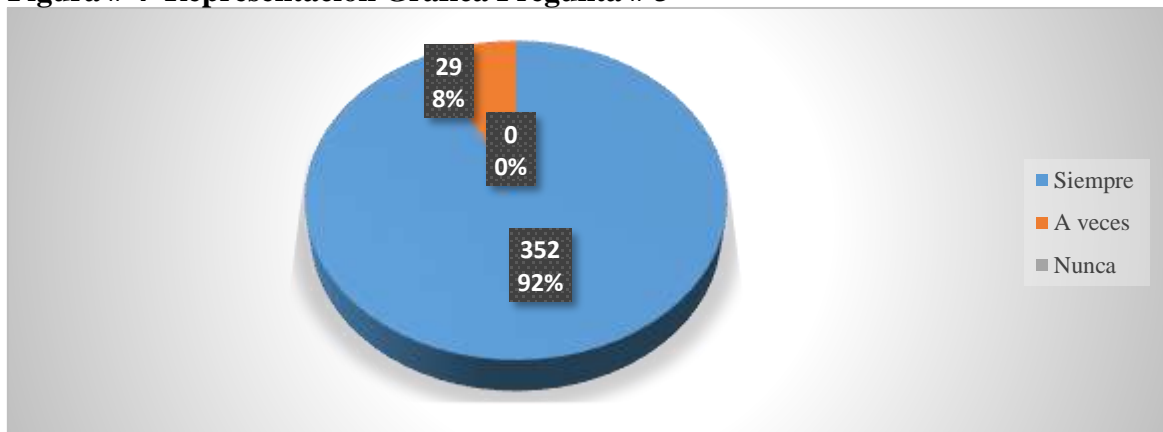
**Cuadro # 4 Presentación estadística Pregunta # 3 Habitantes**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	352	92%
A veces	29	8%
Nunca	0	0%
<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Figura # 4 Representación Gráfica Pregunta # 3**



**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Análisis.** – Analizando los datos que arrojó la encuesta realizada acerca que si se debería crear una guía turística para impulsar el desarrollo local manifestaron en un 92% que si se debería, un 8% acotaron que a veces, por lo cual ellos tuvieron una opinión dividida con respecto a la pregunta planteada y nunca obtuvo el 0%.

**Interpretación.** – Después del respectivo análisis a la pregunta encuestadas se determinó que la creación y aplicación de una guía turística es factible, por lo cual se deberán buscar alternativas o mecanismos que de apoyo para su estructuración y de esta manera generar un desarrollo sostenible del turismo en todas sus áreas, destacando la fortaleza de la localidad como potencia gastronómica.

**Pregunta # 4.** ¿Está de acuerdo que se deba mejorar la cultura del cantón Buena Fe?

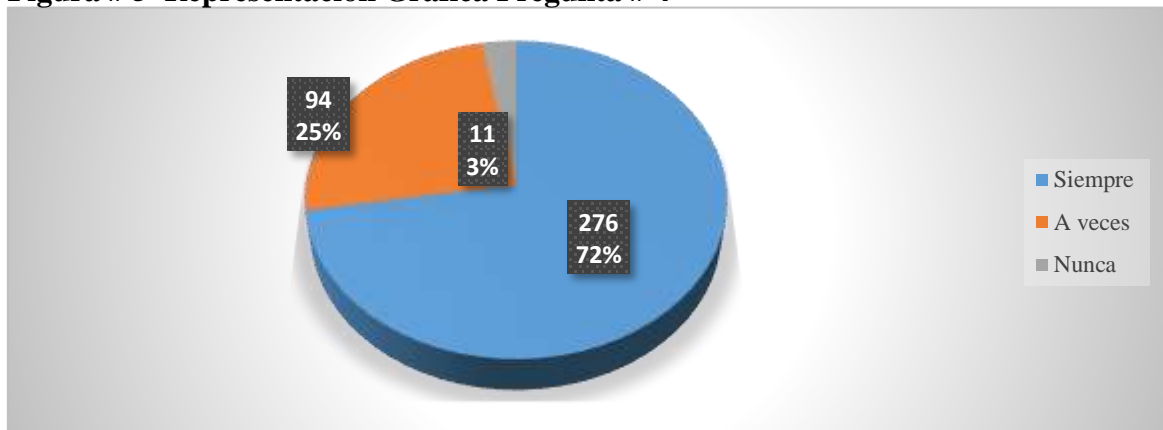
**Cuadro # 5 Presentación estadística Pregunta # 4 Habitantes**

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	276	72%
A veces	94	25%
Nunca	11	3%
Total	381	100%

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Figura # 5 Representación Gráfica Pregunta # 4**



**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

**Análisis.** – Realizando el debido análisis a la pregunta planteada se logró constatar que el 72% de los encuestados determinó que se debe mejorar la cultura en Buena Fe, el 25% de ellos acotaron que a veces y un 3% que no es necesario mejorar aspectos culturales de la localidad.

**Interpretación.** – Previo análisis se logró interpretar de los datos obtenidos que la población está de acuerdo en un gran porcentaje que se deben tomar medidas en aspectos sociales y culturales del cantón Buena Fe, ya que se beneficiara muchas áreas y lo más importante se atraerá personas que quieran practicar el turismo en la localidad.

## **3.2 CONCLUSIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES**

### **3.2.1 Específicas.**

- La implementación de estrategias acordes a la temática influirá positivamente en el desarrollo gastronómico a su vez impulsaran alternativas para crear una propuesta de solución permanente a la problemática de la investigación.
- Se concluye que se deben establecer leyes y parámetros de impulsen el desarrollo social y cultural, para tener espacios idóneos para un verdadero turismo gastronómico de calidad para sus consumidores.
- Que la ciudadanía no está capacitada para ofrecer una gastronomía turística de calidad, hacen falta, talleres de capacitación en cuanto al turismo, como también, manuales de desarrollo socio-cultural de la localidad como potenciales aéreas turísticas.

### **3.2.2 General.**

La carencia de herramientas de formación y capacitación retardan considerablemente el turismo local en todas sus áreas, dígase también la gastronomía que es una fuente considerable de ingresos, por lo cual se debe prestarle la importancia necesaria, para aquello se necesita que intervengan todas la instancias como el Gad Municipal, grupos barriales, dueños de restaurantes y áreas turísticas, para generar ideas de como impulsar un verdadero crecimiento sostenible de la gastronomía turística, además por otra parte la ciudadanía en un porcentaje considerable no tiene valores culturales, y desconocen que con sus actos responsabilidad social se podrían dar un giro beneficioso para beneficio de la imagen del cantón Buena Fe, sus habitantes y sobre todo la imagen del turismo gastronómico de la localidad.

## **3.3 RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES**

### **3.3.1 Específicas.**

Se recomienda implantar en las personas una cultura de atención y hospitalidad dirigida a los turistas propios y extranjeros, para crear un ambiente idóneo, y de esta manera

generar un turismo sostenible, y ampliar esas estrategias a otras áreas como la gastronomía típica beneficiosa para atraer nuevos visitantes, para de esta manera proyectar la cultura, y aspectos propios del sector.

Enfocar esfuerzos para la utilización de herramientas estratégicas de turismo sostenible y sustentable, y de esta manera incentivar a los ciudadanos a crear nuevos emprendimientos encaminados con un enfoque gastronómico y de comidas típicas, presentando sus propuestas, para de esta manera alcanzar los objetivos planteados para el cumplimiento de la investigación.

### **3.3.2 General.**

Establecer espacios de capacitación continua encaminados o dirigidos a las personas comunes, empresarios y microempresarios, de cómo crear nuevas propuestas de desarrollo de sus emprendimientos, así como también capacitarles en áreas sociales de servicios y culturales, importantes para una formación adecuada, para que puedan desempeñarse de forma eficiente y eficazmente, convirtiéndose en los principales gestores del desarrollo socio-cultural del cantón Buena Fe, y de esta forma ubicarlo en el mapa turístico del país para atraer la atención de propios y extranjeros.



## **CAPÍTULO IV.- PROPUESTA TEORICA DE APLICACIÓN.**

### **4.1 PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS.**

#### **4.1.1 Alternativa obtenida.**

Con la implementación de la guía turística generar el impulso necesario a la gastronomía del cantón Buena fe en beneficio de los turistas y sus habitantes, la misma que tendrá contenidos que fomentaran aspectos socioculturales además de técnicas y estrategias para crear propuestas gastronómicas y de esta manera dinamizar la economía de cada uno de ellos y de la localidad en general.

#### **4.1.2 Alcance de la alternativa.**

Es de gran importancia la aplicación de esta guía, para alcanzar los objetivos propuestos, teniendo en cuenta que se puede tener un aprendizaje optimo siempre y cuando se tenga la predisposición, y no existan impedimentos como los costos generados y el tiempo que este conlleve, factor importante de esta guía turística como propuesta gastronómica, es beneficiar de manera sustancial a habitantes del cantón Buena Fe.

Con relación al alcance de nuestra alternativa es necesario recalcar que el desarrollo de este trabajo se dará a partir de los resultados obtenidos de las encuestas, y la investigación documental cuyo resultado genero la iniciativa de emprender este proyecto en beneficio de la sociedad.

Para la implementación de la presente guía se aplicara el asesoramiento directo a los habitantes de la localidad, para que de esta manera tengan un verdadero desarrollo social, cultural y profesional, adema tengan las destrezas y herramientas adecuadas para darle un giro positivo a la gastronomía y el turismo, desarrollando habilidades nuevas, adecuada para brindar un servicio de calidad a los turistas, que visiten los atractivos turísticos y gastronómicos del cantón Buena Fe, además de aquello convertirse todos y cada uno de los involucrados en agentes para fomentar y proyectar la cultura Buenafecina.

### **4.1.3 Aspectos básicos de la alternativa.**

#### **4.1.3.1 Antecedentes.**

Al ser un país pequeño, pero bendecido con un clima variable, y dueño de cuatro grandes regiones, nos ha otorgado una amplia gama de alimentos, con constante producción, haciendo que se los pueda encontrar, durante todo el año. Gracias a esto Ecuador ha desarrollado desde años inmemoriales, una muy extensa gastronomía, caracterizado por productos de la zona, así adquiriendo un estilo regional muy marcado. Por ejemplo en la costa ecuatoriana suele ocuparse el pescado, obtenido del Océano Pacífico, y con él se elaboran deliciosas recetas como, encebollado, encocado, el ceviche, el sancocho de pescado, entre las más conocidas. (Núñez Sánchez, 2012) citado por, **(Ayora, 2013)**.

Otro de los ingredientes importantes en el Ecuador es el plátano, que además es una de las principales fuentes económicas del país. Las verduras y legumbres son otros productos que están presentes en la gastronomía ecuatoriana siendo el arroz, la papa y el maíz, los más consumidos. Así mismo las carnes de res, pollo, cerdo, pescados y mariscos ocupan una fuente alimentaria muy apreciada por los ecuatorianos. Manteniendo un estilo muy marcado en la elaboración de sopas y caldos que han sido herencia culinaria ancestral, como es el locro quiteño, plato más representativo de la cocina quiteña, la cual nos centraremos más adelante, mostrando su evolución, tras el paso de los años, **(Ayora, 2013)**.

La gastronomía ecuatoriana ha logrado mantener muchas de sus recetas y de sus productos nativos, sin embargo, hay que tener muy en cuenta que la alimentación en el país tanto de manera cultural como nutricional ha sufrido varios cambios como resultado los tiempos actuales.

En la actualidad se está poniendo mucho interés en recuperar nuestra identidad gastronómica a través de la investigación nutricional de productos nativos, recordando que las recetas tradicionales y ancestrales cuentan una historia y muestran la cultura del país. Los chefs han puesto un granito de arena en este proceso de recuperar identidad a través de la gastronomía, gracias al desarrollo de recetas tanto dulces como saladas y las dan a conocer a través de diferentes medios que pueden ser virtuales, en conferencias, entre otros. El objetivo final de este proceso es que cada familia pueda recuperar productos y recetas típicas

que son ricas y con un gran valor nutricional. La idea y el propósito macro de este proceso es dar a conocer la gastronomía ecuatoriana a nivel internacional dejando una huella marcada con los platos típicos del lugar, **(Montenegro, 2016)**.

Aunque tradicionalmente ha sido visto por los grupos de poder como una realidad homogénea, Ecuador es el escenario de una gran diversidad étnica y cultural. Este hecho, empero, aunque pareciera evidente o incuestionable, no ha sido reconocido. A lo largo de nuestra historia ha sido ocultado, sin que se diera un serio esfuerzo por conocer a los pueblos indígenas y afroecuatorianos, por apreciar sus valores, por entender sus especificidades. En realidad, ni siquiera la mayoría mestiza ha hecho empeño por entenderse a sí misma. En estos últimos tiempos, sin embargo, se ha dado una conciencia de esa realidad. La Constitución Política, recogiendo la demanda social, reconoce al país como multiétnico y multicultural, así como derechos colectivos indígenas y negros. Pero el problema real es lograr que estos avances vayan más allá de los enunciados y del discurso, para constituirse en elementos centrales del desarrollo, de la democracia y la justicia social, que promuevan una verdadera integración surgida del equilibrio entre la diversidad y la unidad. Tenemos que ir más allá de la aceptación de la realidad multiétnica y multicultural del país, para construirlo sobre bases nuevas. Una de ellas es la interculturalidad, **( Ayala, 2002)**.

#### **4.1.3.2 Justificación**

Mediante el desarrollo de esta propuesta alternativa, se busca solucionar la problemática que genera la desorganización en el turismo local además de y el estancamiento sociocultural mediante la aplicación de una propuesta gastronómica, para de esta manera incentivar y generar un impulso al turismo y buscar vías de desarrollo en la localidad y sus habitantes.

La presente investigación se desarrollará evidenciando la falta de planificación en cuanto al desarrollo turístico del cantón Buena Fe, para lo cual se tomará en cuenta las opiniones de los ciudadanos, así como las personas que elaboran los distintos platos típicos que se ofertan en distintos puntos de la ciudad, y de esta manera tener bases para la toma de decisiones encaminadas a mejorar la atención a los turistas locales, nacionales e internacionales.

Solucionando los problemas gastronómicos enfocados al turismo, se tendrá como aspecto fundamental resaltar los platos típicos de un lugar, ciudad o región, señalando que los principales beneficiarios son todas y cada una de las personas que se dedican a preparar las delicias que ofertan, y de esta manera generar ingresos económicos para su sustento.

Se enfocarán los estudios para al desarrollo gastronómico de la localidad, y de esta manera fomentar una verdadera formación social, además de un crecimiento cultural enfocado a resaltar las características turísticas de cada sector, y de esta manera brindar un servicio de calidad con calidez, y así desarrollar una ruta gastronómica en la cual se abrirán nuevas fuentes de trabajo y nuevos emprendimientos.

## **4.2 OBJETIVOS.**

### **4.2.1 General.**

Estudiar si una guía turística para mejorar aspectos socioculturales con un enfoque gastronómico es factible en el cantón Buena Fe.

### **4.2.2 Específicos.**

- ¿Analizar el estado actual de la gastronomía y su impacto en la cultura local?
- ¿Evidenciar cuales seria las posibles causas del estancamiento sociocultural del cantón Buena Fe?
- Diseñar una guía turística para generar un impulso a la gastronomía del cantón Buena Fe con un enfoque sociocultural en beneficio de la ciudadanía y turistas.

### **4.3 ESTRUCTURA GENERAL DE LA PROPUESTA.**

#### **4.3.1 Título.**

Guía turística para generar un impulso a la gastronomía del cantón Buena Fe con un enfoque sociocultural en beneficio de la ciudadanía y turistas.

#### **4.3.2 Componentes.**

La guía turística que se aplicara buscara impulsar la gastronomía local del cantón Buena Fe, teniendo como premisa mejorar en aspectos socioculturales, además es un compendio de estrategias y técnicas enfocadas al desarrollo del turismo local e innovación gastronómica para el deleite de los visitantes nacionales y extranjeros, además de generar herramientas nuevos emprendedores de la zona y de esta manera dinamizar su economía.

- Identificación de la necesidades prioritarias
- Formulación de objetivos
- Planificación estratégica
- Implementación de los temas a aplicar en los talleres
- Desarrollo, formación e implementación de los talleres

**Identificación de las necesidades prioritarias.** - Desde este punto se busca evaluar de manera objetiva todas y cada una de las necesidades que poseen los pequeños y medianos emprendedores gastronómicos además de reconocer los conocimientos, habilidades y actitudes de cada uno de los involucrados, además de los problemas sociales y culturales que posean en las zonas con más afluencia de turistas para establecer parámetros de aplicación prioritaria de los talleres y de esta manera generar un desarrollo y crecimiento económico.

**Formulación de objetivos.** - Ofrecer la ayuda necesaria a los habitantes del cantón Buena Fe a través de la aplicación de la guía turística y de impulso gastronómico enfocado a la cultura mediante talleres de capacitación enfocándose en zonas estratégicas para mejorar los conocimientos y habilidades de las personas que se dedican a esta loable labor, además

de incentivarles a seguir con sus emprendimientos y que ellos mismo generen sus propios ingresos económicos.

**Planificación estratégica.** - La presente guía y sus talleres estará comprendida con temas desarrollados de acuerdo a la problemática planteada, acorde a los objetivos establecidos distribuidos en cuatro talleres aplicados a los habitantes del cantón Buena Fe, buscando cambiar los hábitos gastronómicos, sociales y culturales, enfocados a mejorar la hospitalidad para recibir a los turistas locales y foráneos.

### **Implementación de los temas a aplicar en los talleres**

- Gastronomía
- Propuesta para el desarrollo gastronómico
- Turismo
- Desarrollo social y cultural

## Desarrollo, formación e implementación de los talleres

### Tema N° 1: Gastronomía

El presente taller buscara fomentar las bases necesarias para formar una gastronomía adecuada, responsable y sustentable.

Cuadro # 6 Aplicación del taller # 1 Gastronomía

TEMA	SUBTEMA	HORAS	RESPONSABLE
<b>Fundamentación teórica enfocada a la Gastronomía</b>	Antecedentes de la Gastronomía  Definición de la Gastronomía  Tipos de Gastronomía  Recursos para una gastronomía de calidad  Platos Típicos de la zona	6 Horas	Andreina Ruiz

<p><b>Fundamentación práctica enfocada a la Gastronomía</b></p>	<p>Identificar con qué recursos gastronómicos cuenta en cantón Buena Fe</p> <p>Diseñar un platillo gastronómico ideal para incentivar el turismo local.</p> <p>Establecer un plan de acción conjunto con todos los emprendedores.</p>	<p>6 Horas</p>	<p>Andreina Ruiz</p>
---	---	----------------	----------------------

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

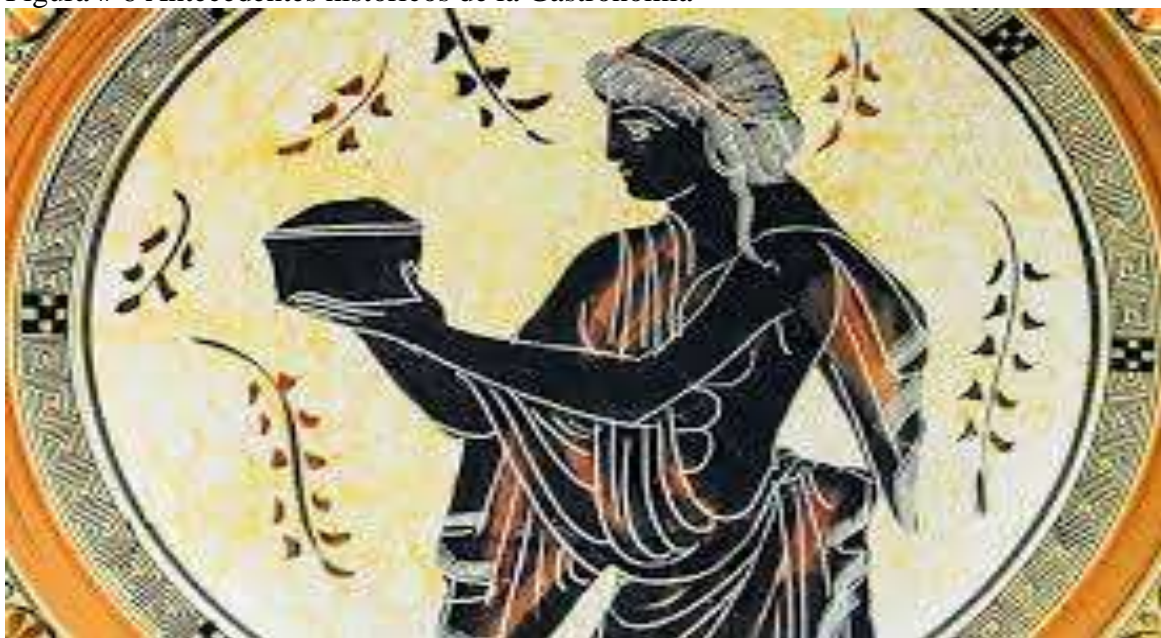
**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina



## Antecedentes históricos de la Gastronomía

El inicio de su desarrollo se remonta a la Edad Media, época en que los franceses trataron de desarrollar platos más elaborados. En esta época, los banquetes terminaban con un “issue de table”, que con el tiempo evolucionó hasta convertirse en el postre actual. El chef de cocina más importante de este periodo es Guillaume Tirel (también conocido como Taillevent), quien alcanzaría el título de Maestre de las guarniciones de cocina del Rey. Su obra “Le Viandier” constituye el primer libro de recetas que se aparta de la cocina romana. Posteriormente, durante el Antiguo Régimen, se van incorporando al acervo culinario los productos traídos de América como las alubias, con las que se empieza a elaborar el cassoulet. Más tarde, durante el Siglo XVII, es cuando se sientan las bases del auge culinario que conocemos actualmente. El padre de este cambio es el cocinero François Pierre La Varenne, autor del libro “Cuisinier François”, que supone una auténtica revolución en materia culinaria. Su obra se trata del primer recetario donde los platos aparecen clasificados por orden alfabético. (Anonimus, 2017)

Figura # 6 Antecedentes históricos de la Gastronomía



Fuente: <https://encryptedtbn0.gstatic.com/>

Luego, durante el periodo de la Revolución francesa, aparece Marie-Antoine Carême, cuyo legado es la denominación de unos fondos o salsas a partir de las cuales llega a crear un amplísimo repertorio. Se trata de las salsas: española, velouté, bechamel, holandesa y de tomate. Los métodos y usos culinarios franceses sufrieron una revisión en

las últimas décadas del siglo XIX, tras la aparición del chef Georges Auguste Escoffier, quien creó un sistema de división del trabajo en equipos llamados brigades de cuisine. De esta forma cada plato, en vez de ser preparado íntegramente por un único cocinero, lo es por un grupo de ellos donde cada uno se encarga únicamente de la parte en la que está especializado.

Durante el siglo XX surgen nuevas tendencias, en especial aquellas que tratan de simplificar la forma de cocinar. Se hace hincapié en salsas y caldos más livianos y condimentados con hierbas y especias más finas. Por un lado se simplifica el servicio presentando los platos ya preparados desde la cocina y por otro se trata de potenciar los cinco sentidos en el emplatado del alimento con colores, olores y formas vistosas e innovadoras. También se reducen las raciones y en algunos casos se aumenta el número de platos por menú, **(Anonimus, 2017)**.

### **Definición de la Gastronomía**

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX. Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras. La variación en los platos y las influencias en las mesas colombianas depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia, **(Escobar , 2012)**.



El tipo de alimentación que elegimos también acaba influyendo en la gastronomía que preparamos y consumimos, ya que al final las recetas que preparamos estarán adaptadas a la clase de alimentación que llevamos:

- **Gastronomía vegetariana:** los platos preparados se guían por las normas de este tipo de alimentación que descarta el consumo de carne.
- **Gastronomía vegana:** en este caso las recetas carecerán de cualquier alimento o producto que proceda de algún animal.
- **Gastronomía macrobiótica:** los principios macrobióticos guían las recetas y las formas de cocinar en esta gastronomía
- **Gastronomía naturista:** cada receta y cada método está influenciado por la filosofía naturista.
- **Gastronomía paleo:** si la elección ha sido la dieta paleo, esta se verá reflejada a la hora de cocinar, (Varela R. , 2018).

### **Estrategias para una administración gastronómica de calidad**

Como es de saber, las gastronomía es la ciencia encargada de la relación entre la cultura y el alimento, la relación que tiene esta con la administración se da cuando el gastrónomo debe encontrar la manera de planear, organizar, controlar y dirigir su cocina y los alimentos que en esta proporcionara, pudiera parecer una tarea sencilla, pero, si lo analizamos desde el mínimo punto como es la toma de decisión de que productos usar, en qué orden hasta el precio que se le debe dar a cada alimento, resulta una tarea complicada y que, en caso de no hacerse de la manera correcta pudiera ocasionar perdidas en nuestra empresa.

La planificación, en un proceso administrativo, es la determinación de los objetivos y elección de las estrategias a seguir para lograrlos, con base a la investigación y elaboración de un esquema detallado que habrá de realizarse en un futuro. En términos aplicados a los servicios de alimentos y bebidas, esto quiere decir, que se deben trazar metas a lograr en la gestión durante un periodo, para determinar las actividades que se deben realizar y coordinarlas para desarrollarlas. Muchas de estas decisiones se deben mostrar en cantidades

de producción y cifras económicas, transformándolas en lo que llamaremos, el presupuesto, **(Martínez L. , 2013)**

Otro punto importante que involucra a la administración con la gastronomía es la estandarización de recetas, es decir, tener una base fija de cómo se deben realizar cada platillo y que a la vez nos permita una fijación de precios con los costos que nos genere cada receta, y no solo esto, la estandarización de recetas nos permitirá llevar un control interno del almacén y cada cuanto tiempo tiene rotación cada alimento lo que nos permitirá tener un conocimiento amplio de cómo se maneja el almacén.

El sector de los restaurantes ha ido creciendo en alta medida de importancia, al punto que algunos incluso lo llaman industria de la restauración. Además, cada día el cliente se torna más exigente, más experto, lo que conlleva a que existan más negocios que actúen como competencias entre ellos y es aquí donde radica la importancia de contar con una buena administración, **(Martínez L. , 2013).**

Figura # 8 Estrategias para una administración gastronómica de calidad



Fuente: <https://conceptodefinicion.de>

## Platos Típicos del Ecuador

Ecuador es un país muy rico en productos y en platos típicos los cuales suelen dividirse por región; tomando en cuenta que el país consta de regiones en el Ecuador continental y las Islas Galápagos. Una de las razones principales por la cual el país es tan rico es gracias a su ubicación, ya que tiene el clima adecuado durante todo el año para que la tierra pueda producir sin ninguna gran restricción. Existiendo sus excepciones como son los achotillos, mangos y zapallos que tienen sus respectivas épocas de producción.

### De la Costa

- **Ceviche:** Preparación que tiene como base limón, aceite y salsa de tomate; con el marisco que se desee siendo los más conocidos: la concha y el camarón. Para terminar tiene cebolla paiteña, tomate picado y cilantro. Se sirve con chifles y canguil como guarnición.
- **Encocado de Pescado:** Plato fuerte que consta de una proteína, principalmente el pescado que es cocido en un refrito de cebolla, ajo, pimientos y se le agrega leche de coco que le da un sabor característico y el nombre a este plato.
- **Cazuela de Mariscos:** Sopa que suele ingerirse como un plato fuerte, es a base de verde y maní. Estos ingredientes le dan a esta preparación una textura espesa y un sabor auténtico de la región. Se sirve en un plato de barro
- **Cocadas Blancas y Negras:** Preparación dulce realizada en una paila de bronce con leche, coco rallado, agua de coco y azúcar. Se puede variar el azúcar por panela y se obtienen cocadas negras. Cabe recalcar que este proceso de cocción es largo hasta que la mezcla se compacte y tenga la textura deseada. (Montenegro, 2016)

### De la Sierra

- **Locro:** Sopa preparada a base de papas cortadas en cubos medianos y pequeños que van a deshacerse durante la cocción, se le añade crema y leche. Usualmente se la sirve con queso fresco, chulpi y aguacate.
- **Fritada:** Preparación realizada con carne de cerdo cortada en cubos y cocinada en una paila a fuego lento con manteca de cerdo, cebolla y ajo. La carne cerdo debe

estar previamente marinada y la idea es ir secando el líquido e ir añadiendo poco a poco más líquido hasta que la carne esté dorada.

- **Cuy asado:** Plato típico que suele preparárselo en una brasa, el cuy es atravesado por un palo de madera desde la cabeza hasta las patas para poder cocinarlo. El mismo debe estar previamente aliñado y en constante movimiento para tener una cocción uniforme. La guarnición suele ser papas cocidas con salsa de maní.
- **Higos con queso:** Postre tradicional que requiere de una cocción larga a fuego lento de los higos en un almíbar realizado con panela y se lo acompaña con queso. Muchas veces se come este postre dentro de un pan como que fuese un sánduche, **(Montenegro, 2016)**.

### **De la Amazonia**

- **Maito de pescado:** Envuelto de pescado sazonado con sal en grano y cocinado con al vapor ya sea en carbón o en leña. La hoja que tradicionalmente se utiliza es la hoja de bijao pero puede ser reemplazada por hoja de plátano. Suele acompañarse de yuca y plátano verde cocinado.
- **Seco de guanta:** La guanta es un tipo de roedor cuya cocción es larga y a fuego lento para suavizar la carne. Suele acompañarse con arroz y plátano maduro frito.
- **Chontacuros:** Gusanos que crecen en el tronco de una palma. Para prepararlos se les quita la cabeza y se los pasa por un palo de pincho para cocinarlo a la brasa como si fuesen brochetas.
- **Chicha:** Bebida tradicional del lugar elaborada principalmente con yuca. La yuca debe ser cocinada hasta tener una textura blanda y luego se la aplasta y se la deja fermentar por un tiempo mínimo de 24 horas y un máximo de 5 días para poder consumirla. Antiguamente esta preparación era masticada por las mujeres para posteriormente colocarla en una batea y fermentarla, **(Montenegro, 2016)**.

### **De la región Insular Galápagos**

- **Langosta:** Existe una variedad típica del lugar y se trata de la langosta espinosa que es de gran tamaño y se la prepara de varias formas ya sea con salsa de mariscos, con caviar, gratinada, entre otros: Este plato representa a la región.

- **Ceviche de Chancalagua:** Chancalagua es un tipo de molusco que tiene una textura similar a la del pulpo, sin embargo, su sabor es similar al de una concha. Se sirve con canguil y arroz como guarnición. Es un plato afrodisiaco según los pobladores del lugar.
- **Viche de Pescado:** Sopa espesa que tiene como base un fondo de pescado o fumet al cual se le agrega leche y maní, esto le da la textura espesa de la misma. Se lo acompaña con plátano verde cocinado, choclo y limón sutil.
- **Flan de coco:** El coco es muy utilizado al igual que en la región Costa del país. Este postre es preparado con leche condensada, coco rallado, huevos, leche y azúcar. Debe ser cocinado a baño maría; una vez que se lo enfría se desmolda y se lo sirve con coco fresco rallado como decoración, (Montenegro, 2016).

**Figura # 9 Platos Típicos Del Ecuador**



**Fuente:** <https://www.laylita.com/recetas/wp-content/uploads/Recetas-ecuatorianas.jpg>



## Desarrollo, formación e implementación de los talleres

### Tema N° 2: Propuesta para el desarrollo gastronómico

El presente taller buscara fomentar las bases necesarias para diseñar una propuesta gastronomica

Cuadro # 7 Aplicación del taller # 2 Propuesta para el desarrollo gastronómico

TEMA	SUBTEMA	HORAS	RESPONSABLE
<b>Fundamentación teórica enfocada a la Propuesta para el desarrollo gastronómico</b>	Desarrollo sostenible Propuesta gastronómica Emprendimiento Publicidad Gastronómica	6 Horas	Andreina Ruiz

<p><b>Fundamentación práctica enfocada a la Propuesta para el desarrollo gastronómico</b></p>	<p>Identificar con qué recursos gastronómicos cuenta en cantón Buena Fe</p> <p>Diseñar un plan de nuevos emprendimientos</p> <p>Formar ideas para nuevos lugares de turismo gastronómico</p>	<p>6 Horas</p>	<p>Andreina Ruiz</p>
---	--	----------------	----------------------

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

## Desarrollo sostenible

La relación y necesaria articulación entre crecimiento económico y conservación del medio ambiente pasa a ocupar espacios crecientes en los debates internacionales, en especial cuando se trata de las relaciones entre países desarrollados y en desarrollo, agregando una dimensión nueva al concepto y a los propósitos del desarrollo, sea económico o social. Este proceso se convertirá en el concepto de desarrollo sostenible formulado por la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y Desarrollo, actualmente adoptado ampliamente, y establece que el desarrollo sostenible es aquel que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades, **(Linares & Morales, 2014)**.

De esa manera, el crecimiento económico la protección ambiental quedan inexplicablemente relacionados, y la calidad de vida presente y futura se fundamenta en suplir las necesidades humanas básicas sin destruir el medio ambiente del cual depende toda la vida. Para que haya un desarrollo sostenible se requiere:

- Que todos tengan cubiertas sus necesidades básicas y les sean proporcionadas oportunidades para concretar sus aspiraciones a una vida mejor;
- La promoción de valores que mantengan los patrones de consumo dentro de los límites de las posibilidades económicas y que todos puedan aspirar a ellos de manera razonable;
- Que haya crecimiento económico en regiones en las cuales tales necesidades no son atendidas. Donde ya son atendidas, el desarrollo sostenible es compatible con el crecimiento económico, ya que ese crecimiento refleja los principios amplios de la sostenibilidad y la no explotación de los otros;
- Que el índice de destrucción de los recursos no renovables mantenga el máximo de opciones futuras posibles;
- La conservación de las especies animales y vegetales;
- Minimizar los impactos adversos sobre la calidad del aire, del agua y de otros elementos naturales, con el fin de mantener la integridad global del ecosistema;
- Que los países industrializados retomen políticas internacionales que busquen el crecimiento, el comercio y la inversión, **(Linares & Morales, 2014)**.

**Figura # 10 Desarrollo Sostenible**



**Fuente:** <https://ciudadesiberoamericanas.org/>

### **Propuesta gastronómica**

El ritmo que experimenta el mundo de la cocina da como resultado una extensa lista de novedades en cuanto al panorama gastronómico. Según tres chefs del Ecuador, el 2019 estará marcado por el concepto de transparencia al consumidor, con el fin de dar a conocer de dónde viene y cómo se produce el alimento que se consume diariamente.

Los ingredientes son el primer punto, es decir, la materia prima de cualquier platillo. Por eso es importante saber escogerlos e introducirlos en las recetas. Para Romero, los productos estrella que marcarán las preparaciones culinarias son los amazónicos, como el cacao fino de aroma, las papas nativas, el patas muyo, pescados como el paiche o la cachama, la yuca, el palmito, las ocas y el sachá inchi (un tipo de maní de la Amazonía), (Caiza, 2019).

### **Emprendimiento**

La necesidad de superar las dificultades económicas que sufre la mayoría de los países en el mundo, impulsa actividades emprendedoras tendientes a contribuir al desarrollo sustentable y sostenible.

En la medida que se estimule el emprendimiento habrá mejores beneficios en el orden económico-social, y se contribuirá al producto interno bruto nacional y al fortalecimiento del mercado interno; se incrementará el valor agregado con la integración a cadenas productivas; se fortalecerán proyectos de desarrollo de proveedores y se facilitará el encadenamiento productivo. En este proceso intervendrán como estrategias todos los entes públicos y privados, los cuales favorecerán la economía a través de la creación de pequeñas y medianas empresas (Pymes) que serán parte del fortalecimiento económico del país (Audretsch y Phillips, 2007) citado por, **(Oyarvide, Nazareno, Roldán, & Ferrales, 2016)**.

Las ideas emprendedoras son procesos que vinculan al individuo emprendedor, a las instituciones y al Estado, lo que convierte al emprendimiento en un fenómeno social y económico muy complejo; de ahí que los emprendedores constituyan agentes de cambio e innovación, ya sea con el desarrollo de acciones a título individual o formando parte de un grupo con o sin estructura.

Se desarrollan en diversos ámbitos como: a) el emprendimiento empresarial, cuya principal motivación es de carácter económico; b) el emprendimiento social, se propone dar respuesta a necesidades sociales, promueve y sostiene valores, sus conocimientos, capacidades y recursos los ponen al servicio de la sociedad; c) emprendimiento público, es una iniciativa con motivación fundamentalmente política; se intenta trasladar la cultura de la empresa al sector público (Moriano, 2005). Citado por, **(Oyarvide, Nazareno, Roldán, & Ferrales, 2016)**.

El turismo es una actividad importante en la economía mundial. Además de ser un sector de gran dinamismo y capacidad de desarrollo, ha estado ligado al proceso del cambio de la matriz productiva ecuatoriana, de manera que se ha convertido en uno de los ejes de desarrollo económico más importantes en el país.

En este sentido, el turismo ecuatoriano en los últimos años ha experimentado un crecimiento récord, al registrar ingresos económicos estimados de 1 691,2 millones de dólares en 2015, en relación a 492 200 000 dólares en el año 2007, lo que representaría un crecimiento promedio anual del 13 %.

Desde esta perspectiva la Secretaría de Estado trabaja en la búsqueda de inversiones nacionales y extranjeras y en el fortalecimiento de la promoción interna y externa del potencial turístico de Ecuador, como principales ejes de acción para valorizar un destino y convertirlo en un atractivo. Se destacan transformaciones del gobierno en el sistema vial del país, en puertos y aeropuertos, en la recuperación del tren, la rehabilitación de varias estaciones, dotación de facilidades turísticas en áreas naturales, entre otros (Rivadeneira, 2014).citado por, **(Oyarvide, Nazareno, Roldán, & Ferrales, 2016)**.

### **Publicidad Gastronomica**

La promoción turística debe proporcionar a los consumidores el conocimiento de los atractivos y de la infraestructura existente diferenciando el destino de la competencia, inspirando confianza y credibilidad además de influir en la elección del destino y en el proceso de compra. Morgan & Pritchard (1999) indican que también se debe difundir determinada información, desarrollar ciertas actitudes y promover acciones que beneficien a la comunidad receptora. Particularmente en estos últimos años la promoción turística ha comenzado una nueva fase basada principalmente en el internet.

Como lo mencionan Gondim (2012), en su estudio sobre la imagen de Ecuador, con respecto a la promoción de un destino turístico, es posible mitigar asociaciones negativas del destino y reforzar sus asociaciones positivas mediante la conceptualización de las asociaciones en una imagen atractiva, creando así un destino que es realmente vale la pena visitar. Por medio de la comunicación, mediante la incorporación de estrategias de posicionamiento y segmentación de destino , haciendo hincapié en los aspectos positivos y atractivos de Ecuador , y la inversión en las zonas donde hay lagunas, como la infraestructura, la imagen internacional de Ecuador puede ser cambiado, **(Castillo & Castaño, 2014)**.

## Desarrollo, formación e implementación de los talleres

### Tema N° 3: Turismo

El presente taller tendrá como premisa el turismo en todas sus áreas de aplicación

Cuadro # 8 Aplicación del taller # 3 Turismo

TEMA	SUBTEMA	HORAS	RESPONSABLE
<b>Fundamentación teórica enfocada al Turismo</b>	Turismo Turismo sostenible Tipos de Turismo Infraestructura turística	6 Horas	Andreina Ruiz

<p><b>Fundamentación práctica enfocada al Turismo</b></p>	<p>Identificar con qué recursos gastronómicos cuenta en cantón Buena Fe</p> <p>Diseñar un platillo gastronómico ideal para incentivar el turismo local.</p> <p>Establecer un plan de acción conjunto con todos los emprendedores.</p>	<p>6 Horas</p>	<p>Andreina Ruiz</p>
---	---	----------------	----------------------

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina



## **Turismo**

El concepto del turismo está íntimamente ligado con la definición de turista, por lo tanto, lo podemos entender como el fenómeno que se presenta cuando uno o más individuos se trasladan a uno o más sitios diferentes de los de su residencia habitual por un periodo mayor a 24 horas y menor de 180 días, sin participar en los mercados de trabajo y capital de los sitios visitados. Los rasgos fundamentales del concepto anterior son los de traslado y estadía, sin tomar en cuenta el de motivación, debido a las características y modificaciones que frecuentemente vienen presentando en este aspecto los movimientos de viajeros. Además, como cualquier otra actividad económica, será la estructura de producción y de oferta la que finalmente habrá de definir al turismo dentro del contexto macroeconómico ya que, en el momento en que un individuo consume bienes o servicios de carácter turístico en una economía, bajo los requisitos señalados (traslado, estadía y no participación en los mercados de trabajo y capital de la misma), pasa a formar parte de la demanda propia de esta rama, independientemente de su motivación para hacerlo. Por ello, con base en la naturaleza de los demandantes, es posible establecer la connotación de turismo de acuerdo con los satisfactores que lo definen, y que en última instancia constituirán el objeto del análisis económico de esta actividad. Entonces, es indispensable definir bienes y servicios turísticos como todos aquéllos que sean necesarios o estén directamente vinculados con el desplazamiento y la estadía hacia y en los sitios de destino, consumidos mayoritariamente por individuos que salen de su área domiciliaría habitual para ejercer cualquier actividad que no sea la de participar en los mercados de capital y trabajo de los sitios visitados (Hernández, 1987). En este sentido, los servicios de hospedaje y transportación son todos aquellos relacionados con la organización, facilitación, tramitación y administración del propio viaje, **(Ibanez & Cabrera , 2011)**.

Con respecto a los bienes turísticos deben mencionarse los de alimentación, artesanías, fotografía y otros auxiliares de gran importancia donde cabría una gran variedad de artículos indispensables como base de apoyo, en relación con estos auxiliares; la definición nos permite identificar cuándo son turísticos y cuándo no, según el contexto en que se encuentran localizados. Por ejemplo, un expendio de pan que está localizado en un centro turístico y su consumo mayoritario lo efectúan turistas podrá afirmarse que, por ese contexto particular en que se ubica, es un bien turístico. Fuera de tal situación, su naturaleza

será diferente. Tal caso implica que para todos aquellos bienes auxiliares del movimiento de índole turística será la estructura cuantitativa de la demanda la que asigne o elimine la denominación turística. En relación con lo señalado anteriormente resulta pertinente recordar que turismo implica en la mayoría de sus transacciones comerciales, exportaciones locales, regionales o nacionales, donde el consumidor es el que se traslada hacia el área del producto y no el producto al área de consumo (como sucede en la mayor parte de otras actividades económicas), (Ibanez & Cabrera , 2011).

**Figura # 11 Turismo**



**Fuente:** <https://lifestyle.americaeconomia.com>

### **Turismo sostenible**

Con base en lo anterior se dice que el turismo sostenible ha pasado por una evolución en cuanto a su conceptualización, sin dejar de lado las tres esferas básicas de la sostenibilidad que lo han acompañado de alguna manera en sus diferentes interpretaciones desde que surgió el primer concepto, estas esferas son:

1. La sostenibilidad económica, ya que al ser un destino con vocación turística se convierte en un producto, con características rentables y viables hacia el futuro, para

que todos cuanto dependen de él sigan aprovechándose del mismo, al tiempo que lo preserva y cuida para que sigan usándolo para tales fines y así mantener una economía más consolidada, aportando un desarrollo económico duradero a la comunidad involucrada.

2. La sostenibilidad ambiental, este aspecto fomenta la conservación y cuidado del entorno natural, para que el entorno natural no sufra daños irreversibles, que lleven a deteriorar el destino y productos turísticos expofeso para la actividad, trayendo como consecuencia el desequilibrio económico de una comunidad dedicada a esta actividad, **(Cardoso, 2006)**.
3. La sostenibilidad social-cultural, estos dos aspectos son importantes para desarrollar el turismo puesto que los actores involucrados en turismo deberán aportar sus ideas más alentadoras para hacer de la actividad turística algo duradero, y sobre todo, rentable sin descuidar aspectos fundamentales como el ambiente y la cultura, favoreciendo el acercamiento entre los turistas y la cultura existente en el destino turístico, esto en el marco armonioso de intercambio cultural , donde los habitantes enseñen sus usos y costumbres al turista, por su parte el turista para no impactar de manera negativa solo se llevará la experiencia de conocimiento y retribución económica a los habitantes, impulsando en las comunidades, culturalmente hablando sus valores, costumbres hacer y quehacer cotidiano: sus usos y costumbres.

El turismo sostenible se concibe sí como un modelo de desarrollo con énfasis en la economía, pero que al mismo tiempo está basado en la cultura local, recursos naturales y patrimonio cultural, siendo responsabilidad de la gente receptora de turismo y el turista, quienes son los pilares importantes para el desarrollo del turismo en un lugar con vocación turística, en primer término, los empresarios y la administración pública en sus tres niveles, en segundo término, y todos en conjunto trabajar para formular planes estratégicos bajo un enfoque de desarrollo turístico sostenible, priorizando la creación de códigos de ética o conducta, para cada actor involucrado, tomando en cuenta los interese en particular de cada uno, así como el segmento de mercado y condiciones del destino turístico al que se aplicará la sostenibilidad, **(Cardoso, 2006)**.

**Figura # 12 Turismo Sostenible**



**Fuente:** <https://encontacto.mx>

### **Tipos de Turismo**

La actividad turística se clasifica de acuerdo al componente espacial, temporal o incluso de acuerdo al propósito del viaje. Cada modalidad turística engloba un grupo amplio de actividades. A continuación se describen estas dos grandes modalidades turísticas.

**Turismo tradicional:** Se sustenta principalmente en el turismo masivo y en el desarrollo de grandes instalaciones de alojamiento y esparcimiento. Los turistas que practican este tipo de turismo regularmente presentan hábitos consumistas y demandan servicios sofisticados. Las actividades que mayormente lo caracterizan, son según la Organización Mundial de Turismo (omt, 2005), la visita a playas y grandes destinos turístico o bien, a ciudades coloniales o de atractivo cultural situadas regularmente en grandes ciudades, (Ibáñez & Rodríguez, 2012).

**Turismo alternativo:** Es una corriente de turismo que tiene como objetivo la realización de viajes donde el turista participa en actividades recreativas de contacto con la

naturaleza y las expresiones culturales de comunidades rurales, indígenas y urbanas, respetando los patrimonios natural, cultural e histórico del lugar que visitan. Presupone que los organizadores están conscientes de los valores naturales, sociales y comunitarios, y que los turistas desean interactuar con la población local.

**Turismo cultural:** Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de entrar en contacto con otras culturas y acercarse a sus identidades. Contempla como uno de sus objetivos el conocimiento de los bienes de patrimonio cultural. Los turistas que practican esta modalidad turística buscan el disfrute y comunicación de valores y aprovechamiento económico para fines turísticos. Las principales actividades están relacionadas con diferentes aspectos; por ejemplo: artístico monumental, arquitectura popular, de exposiciones, étnico, folklore, costumbres y tradiciones, religioso, de formación, de acontecimientos singulares, festivo, literario, gastronómico e industrial. Estas actividades pueden llevarse a cabo en zonas rurales y urbanas. No hay referencias en la bibliografía que establezcan de manera clara si el turismo cultural se convierte en una actividad de tipo masivo. Puede ser considerado como una actividad alternativa si permite el contacto entre la cultura y las tradiciones de comunidad receptora y el visitante respetando su integridad, cuidando su medio natural y otorgando beneficios equitativos y justos, **(Ibáñez & Rodríguez, 2012)**.

**Turismo rural:** Es aquel tipo de turismo que se realiza en zonas no urbanas, realizando la cultura, los valores y la identidad de la población local, a través de su directa y activa participación en la prestación de los servicios turísticos. Este tipo de turismo complementa las actividades económicas tradicionales y permite el intercambio positivo entre visitantes y receptores. Cabe decir que no necesariamente vincula a los visitantes con las actividades agropecuarias, pues sus activos principales son: la contemplación de áreas específicas, el paisaje, la recreación y el descanso.

**Agroturismo:** Es una actividad en la que el turista busca vincularse con las labores del campo. Otras de sus motivaciones son: el contacto con las actividades económicas tradicionales en localidades regularmente pequeñas y experimentar la vida rural campesina. Para el turista, esto significa una oportunidad de entrar en contacto con la naturaleza, aun cuando pueda tratarse de espacios sometidos a procesos productivos intensos. También le permite conocer los rasgos de una actividad relacionada, paseos a pie, en bicicleta o en

animales de carga, o atestiguar y degustar alimentos producidos en el lugar, **(Ibáñez & Rodríguez, 2012)**.

**Ecoturismo:** Es un nuevo movimiento conservacionista, basado en la industria turística. Se plantea como viajes turísticos responsables que conservan el entorno y ayudan al bienestar de la comunidad local. Se acompaña por códigos éticos y genera un enorme flujo de viajeros internacionales. Recibe el apoyo de estudiantes, pensadores y el financiamiento de los gobiernos de algunos países industrializados. Promueve la educación y esparcimiento mediante la observación y estudio de los valores del lugar. Su desarrollo debe generar recursos para la preservación de la cultura y la naturaleza, y para la prosperidad de la comunidad donde se realiza. Entre sus principales actividades están: el senderismo, la observación sideral, el rescate de flora y fauna, observación de flora, observación de ecosistemas, observación geológica y observación de atractivos naturales entre otras.

**Turismo de aventura:** Algunos lo llaman turismo deportivo, otros más turismo de aventuras, otros tantos turismo de adrenalina o bien turismo de reto, y si bien su denominación es lo de menos, los conceptos si llegan a ser determinantes. Por lo que, estas denominaciones generan confusiones y preocupaciones entre el turista e inclusive entre los prestadores y comercializadores de estos servicios. Referente a las actividades que se practican dentro de esta modalidad encontramos a, el montañismo, rappel, escalada, cabalgata, espeleísmo, ciclismo de montaña y la caminata, **(Ibáñez & Rodríguez, 2012)**.

### **Infraestructura turística**

Los servicios que se venden a los turistas son elaborados por un subsistema al que denominamos planta turística que está integrada por dos elementos: el equipamiento y las instalaciones de las que daremos la definición más adelante. Para poder operar la planta turística requiere de materia prima, en la industria la materia prima se obtiene de los recursos naturales y culturales; en el turismo es aportada por los atractivos turísticos.

### **Atractivos turísticos**

Los atractivos turísticos se dividen en cinco categorías:

- I. Sitios Naturales.** Montañas, planicies, costas, lagos, lagunas y esteros, ríos y arroyos, caídas de agua, grutas y cavernas, lugares de observación de flora y fauna, lugares de casa y pesca, caminos pintorescos, termas, parques nacionales y reservas de flora.
- II. Museos y manifestaciones culturales históricas.** Museos, obras de arte y técnica, lugares históricos, ruinas y sitios arqueológicos.
- III. Folklore.** Manifestaciones religiosas y creencias populares, ferias y mercados, música y danzas, artesanías y artes populares, comidas y bebidas típicas, grupos étnicos, arquitectura popular y espontánea.
- IV. Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas.** Explotaciones mineras, explotaciones agropecuarias, explotaciones industriales, obras de arte y técnica, centros científicos y técnicos
- V. Acontecimientos programados.** Artísticos, deportivos, ferias y exposiciones, concursos, fiestas religiosas y profanas, carnavales, otros, **(Ibanez & Cabrera , 2011).**

### **Equipamiento e instalaciones**

El equipamiento incluye todos los establecimientos administrados por la actividad pública o privada que se dedican a prestar los servicios básicos, clasificándose en:

- I. Alojamiento.** Hoteles, moteles, hosterías y posadas, pensiones, apartoteles, condominios, casas, cabañas, albergues, parador de casas rodantes, campings, camas en casa de familiares.
- II. Alimentación.** Restaurantes, cafeterías, quioscos, comedores típicos (palapas, taquerías, ostionerías, parrillas, etc.).
- III. Esparcimiento.** Clubs nocturnos, bares, casinos, cines y teatros, otros espectáculos públicos (toros, rodeos etc.), clubes deportivos, parques temáticos y discotecas.
- IV. Otros servicios.** Agencias de viajes, información, guías, comercio, cambio de moneda, centros de convenciones, transportes turísticos, primeros auxilios, guarderías, estacionamientos, **(Ibanez & Cabrera , 2011).**

En lo que respecta a las instalaciones, éstas son todas las construcciones especiales (distintas a las del equipamiento) cuya función es facilitar la práctica de actividades netamente turísticas. Muchas veces algunos de sus elementos se incluyen como servicios complementarios en los hoteles y restaurantes y otras se desarrollan como negocios independientes. Las instalaciones se clasifican en:

- a) **De agua y playa.** Marinas, espigones, muelles, palapas, quinchos o ramadas, carpas o tiendas, sombrillas, reposeras, observación submarina.
- b) **De montaña.** Miradores, circuitos de sendero, refugios, funiculares, teleféricos, Sky lift, poma lift.
- c) **Generales.** Piscinas, vestuarios, juegos infantiles, golf, tenis, otros deportes y pasarelas, puentes, **(Ibanez & Cabrera , 2011).**

**Figura # 13 Infraestructura Turística**



**Fuente:** [https://empresaexterior.com/upload/img/periodico/img\\_19168.png](https://empresaexterior.com/upload/img/periodico/img_19168.png)



## Desarrollo, formación e implementación de los talleres

### Tema N° 4: Desarrollo social y cultural

En este taller se pretende dotar de bases fundamentales para el desarrollo social y cultural al cantón Buena Fe y sus habitantes.

Cuadro # 9 Aplicación del taller # 4 Desarrollo social y cultural

TEMA	SUBTEMA	HORAS	RESPONSABLE
<b>Fundamentación teórica enfocada del Desarrollo social y cultural</b>	Desarrollo social  Desarrollo cultural	3 Horas	Andreina Ruiz
<b>Fundamentación práctica enfocada del Desarrollo social y cultural</b>	Identificar con qué recursos sociales cuenta en cantón Buena Fe	3 Horas	Andreina Ruiz

	Establecer un plan de acción para fomentar la cultura en el cantón Buena Fe		
--	---	--	--

**Fuente:** Población cantón Buena Fe

**Elaborado por:** Ruiz Avellan Yalicsa Andreina

## **Desarrollo social**

El desarrollo se podría definir como el desplazamiento ascendente de una sociedad a lo largo de un continuum en cuyos extremos estarían, por un lado, las sociedades más avanzadas y, por el otro, las más atrasadas. Por avance o atraso se entiende un conjunto de bienes y prácticas que tienen que ver con la tecnología, la productividad, la afluencia y la mayor distancia respecto a la mera supervivencia.

El desarrollo social, en cierta forma, sería el resultado de la mejora de los índices colectivos de bienestar como esperanza de vida, mortalidad infantil, ingreso disponible, ingesta calórica o acceso a servicios sociales; es decir, todo lo que significa que los grupos humanos vivan más, tengan mayor goce de bienes de consumo y sufran menos las penalidades impuestas por los embates de la naturaleza, la enfermedad y los riesgos a los cuales estamos expuestos.

Paralela a la noción de desarrollo se encuentra la de crecimiento. Este concepto, en sentido estricto, se expresa con una simple medición estadística. El crecimiento sería el cambio sufrido por el Producto Interno Bruto (PIB) de una economía entre un año y otro o un grupo de años.

El tamaño de una economía queda capturado por la medición de su PIB, ya que éste incluye la producción total de bienes y servicios de un país. Sin embargo, el efecto que tiene la población sobre dicha producción es capital: un país cuya tasa de crecimiento del PIB es menor que su tasa de crecimiento poblacional no está dando mayores beneficios a sus habitantes respecto a un período anterior sino solo manteniendo su nivel de vida.

La medición del PIB a partir de las Cuentas Nacionales sirve no solamente para determinar el crecimiento sino también como base para cierta forma de medición de la pobreza, **(Uribe, 2004)**.

El desarrollo económico y social es una de las principales preocupaciones de la humanidad. El aumento en los niveles de renta y de bienestar de la población centra los objetivos de los gobernantes y los ciudadanos en todos los países.

i lo social tiene que ver con el "bienestar humano", entonces el desarrollo social sería el proceso por el cual se gesta la elevación de los niveles de vida y el mejoramiento del acceso de la población a los bienes y servicios disponibles, cuando lo social aparece vinculado a la "estructura de la sociedad".

Desde un nuevo contexto y el enfoque del desarrollo local difundido en las últimas dos décadas presupone la construcción de un conjunto de redes alternativas a las del mercado y a aquellas centradas en el Estado. Estas relaciones requieren congelarse en un nivel amplio de acuerdos y compromiso entre los actores privados y públicos, cuyas acciones y omisiones condicionan las dinámicas territoriales del desarrollo, (Tene Fernandez, 2018).

**Figura # 14 Desarrollo Social**



Fuente: <https://miro.medium.com//>

### **Desarrollo cultural**

el desarrollo local y regional se han presentado siempre como proyectos aceptables y que no deben dar lugar a discusiones por implicar “el desarrollo como tal”, lo que se ha asociado a mejores condiciones de vida y trabajo para la sociedad y que dificulta que alguien pueda oponerse al mismo y más aún cuando de manera hábil se introdujeron variantes progresistas del desarrollo tales como el desarrollo sostenible, gestado hacia los años ochenta fruto de la Comisión Mundial de Medio Ambiente y Desarrollo de Naciones Unidas de 1983. De esta manera los gobiernos, tomando en su caso por ejemplo el de Alianza

Republicana Nacionalista en El Salvador (ARENA), pero siendo trasladable su crítica al contexto de la España de las autonomías, comenzaron en la década de los noventa a plantear dos elementos novedosos: descentralización y participación ciudadanas en el marco de un supuesto “desarrollo local”. No obstante Montoya señalaba que finalmente el abanico de políticas puestas en marcha desde el gobierno en el área se quedaron simplemente en mencionar estas palabras sin darles un desarrollo práctico pero además apunta que “el aspecto importante y fundamental de cualquier estrategia de desarrollo – el componente económico-está ausente o simplemente se hacen votos para que la iniciativa privada emprenda inversiones locales”, algo que frente a los números desmotivaría a los empresarios pues “si es posible obtener una mayor rentabilidad con menores costos al invertir en los tradicionales centros urbanos. (Palacios, 2017)

En las últimas décadas se ha profundizado sobre el concepto de desarrollo, incluyendo en él no sólo indicadores como el crecimiento económico o la producción, sino también incorporando factores considerados en la actualidad indispensables para el pleno desarrollo, un desarrollo no lineal, sino concebido como un proceso complejo en el que interactúan diversos campos y características.

El concepto de Desarrollo Humano, promovido a nivel internacional por parte del PNUD (Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo) y Amartya Sen, incluyó la educación o la sanidad como factores clave en el desarrollo humano, que se define como la ampliación de las capacidades de cada persona y sitúa, de este modo, a la persona en el centro de la propia acción del desarrollo.

Asimismo, el PNUD promueve informes que complementan la visión del desarrollo, por medio del análisis de temas que inciden sobre éste, como pueden ser el calentamiento global, el acceso al agua, la movilidad humana o migraciones y la libertad cultural, sobre la que hablaremos más adelante. En este contexto también la cultura ha resultado de interés para los analistas del desarrollo, (Maraña, 2010).

**Figura # 15 Desarrollo Cultural**



**Fuente:** <http://www.elorienten.net/home/wp-content/uploads/2014/11/Turismo-Cultural.jpg>

En este marco, en los últimos años se ha generalizado la idea de que es necesario incluir la dimensión cultural en las políticas y acciones de desarrollo. Debido a la priorización del desarrollo humano sostenible sobre otros modelos de desarrollo más economicistas, la cultura ha sido objeto de estudio como elemento necesario para el pleno desarrollo de las personas y las comunidades. El desarrollo, como superación de la pobreza, ha optado también cada vez más por un concepto más abarcador del término pobreza: así, un enfoque más amplio de pobreza incluye, entre otros, el ámbito cultural.

Efectivamente, como también muestra, entre otros, el autor George Yúdice, tanto ‘desarrollo’, como ‘cultura’, son palabras cambiantes, señalando incluso que durante los 60 se tendió a un «desarrollo sin preocupación por la cultura». Incluso cuando se popularizan conceptos de desarrollo menos economicistas, como pudieran ser aquéllos que de la mano de ecologistas y ambientalistas generaron el conocido desarrollo sostenible, la cultura seguía sin ser un elemento a tener en cuenta. Cabría agregar que tampoco en la acción del desarrollo se contaba con una presencia real de la cultura. El desarrollo estaba demasiado vinculado al crecimiento económico, y autores como John Hawkes -en su publicación ‘The Fourth Pillar of Sustainability’- defendían, a menudo sin encontrar gran eco o respaldo en las políticas públicas, que la cultura debería constituir el 4º pilar de la sostenibilidad, (Maraña, 2010).

#### **4.4 RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA**

Con la culminación de la investigación del proyecto, se determina que la aplicación del mismo fu definitivamente favorable ya que se lograron alcanzar los objetivos planteados en el desarrollo de la propuesta, teniendo como principales participes a los moradores del cantón Buena Fe, con su predisposición al participar del mismo se logró una finalización optima de acuerdo a lo establecido.

A través de la aplicación de los talleres de capacitación planteados en la propuesta alternativa, se logró desarrollar un impulso significativo a la gastronomía, además se dotó a los habitantes de nuevas alternativas de emprendimiento en áreas de gastronomía, hospedaje, transporte y otros servicios necesarios para un turismo responsable y de calidad, con un enfoque de sostenibilidad para dinamizar la economía, además de desarrollarse como sociedad y culturalizar al cantón Buena Fe.

Además se buscara lograr una verdadera formación en valores para rescatar la cultura local y nacional, para de esta manera volver a la localidad más atractiva para las personas que la visiten, más aun repotenciando la gastronomía será un adiciente fundamental para alcanzar este objetivo permanentemente, se socializara todos y cada uno de estos talleres con los principales involucrados, además de las autoridades locales para que con su contingente y respaldo se logre un cien por ciento de eficacia.

## BIBLIOGRAFÍA

- Ayala, E. (S/D de S/D de 2002). *http://www.uasb.edu.ec/*. Obtenido de La cultura: <http://www.uasb.edu.ec/UserFiles/File/ecuador%20patria%20enrique%20ayala.pdf>
- Briceño, J. (21 de 02 de 2016). *es.scribd.com*. Obtenido de Crecimiento y Desarrollo Economico: <https://es.scribd.com/doc/299959282/Crecimiento-y-Desarrollo-Economico>
- Quispe, E. (02 de 05 de 2016). *es.scribd.com*. Obtenido de El Desarrollo Social: <https://es.scribd.com/document/311254921/El-Desarrollo-Social>
- Altamira, R., & Muñoz, X. (S/D de S/D de 2007). *dialnet.unirioja.es*. Obtenido de El turismo como motor de crecimiento economico: <file:///C:/Users/PC/Downloads/Dialnet-ElTurismoComoMotorDeCrecimientoEconomico-2267966.pdf>
- Anonimus. (17 de 08 de 2017). *es.scribd.com*. Obtenido de Antecedentes historicos de la gastronomia: <https://es.scribd.com/document/356572807/Antecedentes-Historicos-de-La-Gastronomia>
- Anonymous. (09 de 11 de 2008). *es.scribd.com*. Obtenido de Desarrollo Sostenible: <https://es.scribd.com/document/7841726/Desarrollo-Sostenible>
- Anzules, J. (S/D de S/D de 2015). *repositorio.uteq.edu.ec*. Obtenido de Historia de Buena Fe: <http://repositorio.uteq.edu.ec/jspui/bitstream/43000/113/1/T-UTEQ-0008.pdf>
- Ayora, L. (S/D de 08 de 2013). *http://repositorio.ute.edu.ec/*. Obtenido de Gastronomía: [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf)
- Caiza, E. (02 de 01 de 2019). *www.elcomercio.com*. Obtenido de Propuestas gastronómicas que marcarán la cocina en este 2019: <https://www.elcomercio.com/tendencias/propuestas-gastronomicas-marcaran-cocina-2019.html>
- Cardoso, C. (11 de 05 de 2006). *www.redalyc.org*. Obtenido de Turismo Sostenible:: <https://www.redalyc.org/pdf/1934/193420679001.pdf>
- Castillo, M., & Castaño, V. (S/D de S/D de 2014). *www.redalyc.org*. Obtenido de LA PROMOCIÓN TURÍSTICA A TRAVÉS DE TÉCNICAS TRADICIONALES Y NUEVAS : <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180739769017.pdf>



- Chica , M., & Patiño , I. (S/D de S/D de 2009). *www.dspace.espol.edu.ec*. Obtenido de Desarrollo de Buena Fe: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6641/1/D-39189.pdf>
- Coronel, Y. (S/D de S/D de 2016). *repositorio.ug.edu.ec*. Obtenido de Lugares turisticos de Buena Fe: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/8665>
- Escobar , L. (23 de 08 de 2012). *es.scribd.com*. Obtenido de La Gastronomía: <https://es.scribd.com/document/105166121/monografia-GASTRONOMIA>
- Guerrero, H. (15 de 05 de 2014). *http://www.revistas.espol.edu.ec*. Obtenido de Factores del Desarrollo Sociocultural del Ecuador: <http://www.revistas.espol.edu.ec/index.php/fenopina/article/view/38/47>
- Ibanez, R., & Cabrera , C. (2011). *Teoría General del Turismo*. Mexico: ISBN.
- Ibáñez, R., & Rodríguez, I. (S/D de S/D de 2012). *micrositios.inecc.gob.mx*. Obtenido de Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo: <https://micrositios.inecc.gob.mx/publicaciones/libros/669/tipologias.pdf>
- La Hora. (03 de 08 de 2001). *lahora.com.ec*. Obtenido de Buena Fe tiene sitios turísticos: <https://lahora.com.ec/noticia/1000264396/buena-fe-tiene-sitios-turisticos>
- Lamboggia, J. (S/D de Agosto de 2014). *flacsoandes*. Obtenido de ANÁLISIS DEL TURISMO Y SU IMPORTANCIA EN EL CRECIMIENTO: <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/7460/2/TFLACSO-2014JCLO.pdf>
- Linares, H., & Morales, G. (03 de 04 de 2014). *www.redalyc.org*. Obtenido de Del desarrollo turístico sostenible: <https://www.redalyc.org/pdf/881/88130205003.pdf>
- Maraña, M. (S/D de S/D de 2010). *http://www.unescoetxea.org/*. Obtenido de cultura y desarrollo: [http://www.unescoetxea.org/dokumentuak/Cultura\\_desarrollo.pdf](http://www.unescoetxea.org/dokumentuak/Cultura_desarrollo.pdf)
- Maraña, M. (S/D de S/D de 2010). *http://www.unescoetxea.org/*. Obtenido de Cultura y Desarrollo: [http://www.unescoetxea.org/dokumentuak/Cultura\\_desarrollo.pdf](http://www.unescoetxea.org/dokumentuak/Cultura_desarrollo.pdf)
- Martínez, G. (23 de 10 de 2017). *es.scribd.com*. Obtenido de Gastronomía latinoamericana: <https://es.scribd.com/document/362402633/Gastronomia-latinoamericana>
- Martínez, L. (01 de 11 de 2013). *www.gestiopolis.com*. Obtenido de La administraciun gastronomica: <https://www.gestiopolis.com/la-administracion-gastronomica/>
- Montenegro, E. (21 de 12 de 2016). *http://repositorio.usfq.edu.ec/*. Obtenido de Cocina Tradicional Ecuatoriana: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>

- Montenegro, E. (21 de 12 de 2016). *repositorio.usfq.edu.e*. Obtenido de Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas : <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Orbe, S., & Betancourt, I. (12 de 04 de 2014). *es.scribd.com*. Obtenido de Desarrollo de Emprendedores: <https://es.scribd.com/presentation/217826954/BufeEcuatoriano>
- Oyarvide, H., Nazareno, I., Roldán, A., & Ferrales, Y. (S/D de 06 de 2016). *scielo.sld.cu*. Obtenido de Emprendimiento : [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2306-91552016000100006](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2306-91552016000100006)
- Palacios, D. (27 de 05 de 2017). *polipapers.upv.es*. Obtenido de Desarrollo cultural: <https://polipapers.upv.es/index.php/cs/article/view/7487/7875>
- Peralta , A. (2018). *CULTURA GASTRONÓMICA EN LA MESOAMÉRICA PREHISPÁNICA*. México: siglo xxi editores.
- Pita, S., & Pértegas, S. (07 de 05 de 2002). *www.fisterra.com*. Obtenido de Investigación cuantitativa y cualitativa : [https://www.fisterra.com/gestor/upload/guias/cuanti\\_cuali2.pdf](https://www.fisterra.com/gestor/upload/guias/cuanti_cuali2.pdf)
- Ponce , C. (01 de 11 de 2009). *es.scribd.com*. Obtenido de Enfoque sociocultural: <https://es.scribd.com/doc/21976870/Enfoque-sociocultural>
- Rivas, R. (12 de 03 de 2015). *www.camjol.info*. Obtenido de desarrollo social: <https://www.camjol.info/index.php/entorno/article/view/6236/5962>
- Salazar, Y. (01 de Septiembre de 2019). *Scielo*. Obtenido de El desarrollo cultural, complicidad necesaria: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2308-01322019000100088](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2308-01322019000100088)
- Salciccia , D. (S/D de S/D de 2001). <http://www.institutobrasilrural.org.br>. Obtenido de EL ECOTURISMO RURAL Y EL DESARROLLO SUSTENTABLE DEL PATRIMONIO NATURAL E HISTÓRICO CULTURAL : <http://www.institutobrasilrural.org.br/download/20120422160921.pdf#page=44>
- Sen, A. (30 de 11 de 2004). *www.letraslibres.com*. Obtenido de ¿Cómo importa la cultura en el desarrollo?: <https://www.letraslibres.com/espana-mexico/revista/como-importa-la-cultura-en-el-desarrollo>
- Tene Fernandez, E. (S/D de 10 de 2018). *www.researchgate.net*. Obtenido de El desarrollo humano y social: [https://www.researchgate.net/publication/328126666\\_El\\_desarrollo\\_humano\\_y\\_social](https://www.researchgate.net/publication/328126666_El_desarrollo_humano_y_social)

- Uribe, C. (S/D de S/D de 2004). *www.redalyc.org*. Obtenido de DESARROLLO SOCIAL Y BIENESTAR: <https://www.redalyc.org/pdf/791/79105802.pdf>
- Varela , R. (27 de 11 de 2018). *www.mamirecetas.com*. Obtenido de tipos de gastronomía: <https://www.mamirecetas.com/que-tipos-de-gastronomia-existen.html>
- Varela, V. (31 de 05 de 2013). *es.scribd.com*. Obtenido de Realidad Sociocultural Del Ecuador: <https://es.scribd.com/document/144982229/Realidad-Sociocultural-Del-Ecuador>
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (01 de 09 de 2018). *dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com*. Obtenido de Gastronomía ecuatoriana y turismo local.: [https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/\\_files/200004010-bd19ebe1a9/18.09.69%20Gastronom%C3%ADa%20ecuatoriana%20y%20turismo%20local..pdf](https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/_files/200004010-bd19ebe1a9/18.09.69%20Gastronom%C3%ADa%20ecuatoriana%20y%20turismo%20local..pdf)
- Velásquez, C. (2012). *CIUDAD Y DESARROLLO SOSTENIBLE*. Bogotá: Epígrafe Ltda.

