



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



MODALIDAD PRESENCIAL

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

TEMA

PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA FORTALECER EL
DESARROLLO SOCIOCULTURAL EN EL CANTÓN EL EMPALME,
2020.

AUTOR:

PAÚL ANDRÉS TOAZA VALENZUELA

TUTOR

LCDO. JAIME NIXON CAMPOVERDE DÍAZ MSC

QUEVEDO- LOS RÍOS – ECUADOR

2020



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



DEDICATORIA

Dedicamos el presente trabajo en primer lugar a Dios, por darnos la sabiduría, fortaleza y voluntad para enfrentar los obstáculos y mantenernos firmes en el camino a nuestra meta.

A mis padres, hermanos y amigos por ser una fuente de paciencia a lo largo de todo el proceso académico, por brindarnos su ejemplo y motivarnos al cumplimiento de los objetivos que nos planteamos. Por apoyarnos incondicionalmente sin importar las circunstancias.



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



AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios, por ser mi guía y proporcionarnos la fuerza e ideales necesarios para concluir con éxito el presente trabajo de investigación.

Quiero agradecer de manera muy especial a mis padres por haber confiado siempre en mí. Y con su ejemplo enseñarme el valor del esfuerzo, la honestidad y la perseverancia en cada reto que emprendemos.



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



RESUMEN

La presente investigación se plantea con el objetivo de diseñar una propuesta gastronómica que fortalezca el desarrollo sociocultural del cantón. Actualmente El Empalme cuenta con una afluencia de turista considerable que vienen desde diversos lugares a conocer su entorno natural, tradiciones y cultura por lo que se le ha considerado como un sitio turístico de la costa ecuatoriana a ser visitado. Se logró comprobar que la gastronomía forma parte importante de las atracciones turísticas con las que cuenta el cantón, su aceptación, sabor y buen precio influyen a que tenga una demanda considerable de la cual dependen muchos emprendimientos localizado en la zona que ofrecen una variedad de platos típicos a gusto del consumidor. Es necesario indicar que si bien es cierto la ciudad posee una amplia variedad gastronómica en los últimos tiempos la cultura y tradición de sus elaboraciones se está perdiendo siendo remplazados por la comida rápida de otros países que ofrece precios más módicos y una variedad de alimentos aun así estos no cumplen las expectativas en cuanto a sabor y valores nutricionales siendo los más afectados los más jóvenes que no conocen las ventajas que posee la comida típica de su lugar natal.

Palabras clave:

Propuesta

Gastronomía

Desarrollo sociocultural



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



ABSTRACT

This research is proposed with the aim of designing a gastronomic proposal that strengthens the sociocultural development of the canton. Currently El Empalme has a considerable influx of tourists who come from various places to learn about its natural environment, traditions and culture, which is why it has been considered as a tourist site on the Ecuadorian coast to be visited. It was possible to verify that gastronomy is an important part of the tourist attractions that the canton has, its acceptance, flavor and good price influence that it has a considerable demand on which many enterprises located in the area that offer a variety of dishes depend. typical to consumer taste. It is necessary to indicate that although the city has a wide gastronomic variety in recent times the culture and tradition of its elaborations is being lost, being replaced by fast food from other countries that offers more reasonable prices and a variety of foods even so These do not meet the expectations in terms of taste and nutritional values, the most affected being the youngest who do not know the advantages of the typical food of their native place.

Keywords:

Proposal

Gastronomy

Sociocultural development

Contenido

TEMA1

DEDICATORIA2

AGRADECIMIENTO3

AUTORIZACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL ¡Error! Marcador no definido.

CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TUTOR ¡Error! Marcador no definido.

CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES ¡Error!
Marcador no definido.

RESUMEN4

ABSTRACT5

1. INTRODUCCIÓN8

CAPÍTULO I.- MARCO METODOLÓGICO.10

1.1. Definición del tema caso de estudio10

1.2 Planteamiento del problema10

1.4 Objetivo11

1.5 Fundamentación teórica12

La gastronomía12

Importancia de la gastronomía12

Turismo gastronómico13

Rutas gastronómicas13

Gastronomía sostenible para sus pueblos14

Patrimonio cultural gastronómico14

La gastronomía como desarrollo profesional16

Desarrollo sociocultural16

Importancia del desarrollo sociocultural17

El desarrollo sociocultural y el turismo17

Desarrollo sociocultural y gastronomía18

El desarrollo social y el turismo18

1.6 Hipótesis general básica19

1.7 Metodología de la investigación.19

Bibliográfico19

Analítico21

Estadístico21

CAPÍTULO II.- RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN22

| | |
|----------------------------|----|
| 2.1 Desarrollo del caso | 22 |
| 2.2 Situaciones detectadas | 23 |
| 2.3 Soluciones planteadas | 24 |
| 2.4. Conclusiones | 29 |
| 2.5 Recomendaciones | 30 |
| Bibliografía | 31 |
| ANEXOS | 32 |

1. INTRODUCCIÓN

La presente investigación se efectuó con el propósito de crear una propuesta gastronómica que fortalezca el desarrollo sociocultural del cantón El Empalme. Se logró encontrar información mediante un estudio sistemático de forma general de la situación actual del cantón, beneficios que se obtiene del turismo, así como las áreas en las que se deben enfocar para mejorar los servicios gastronómicos que se brindan a los visitantes.

El cantón El Empalme se encuentra ubicado a 80 kilómetros de la provincia del Guayas, sus parroquias y recintos realzan la belleza de su cantón rodeada de hermosa vegetación flora y fauna que se mezclan con la tradición y cultura gastronómica lo que ha influido para convertirse en una zona potencial de turismo a ser frecuentado.

Para el proceso de estudio se consideró las líneas que enmarcan esta investigación “Propuesta gastronómica” y como sublínea “Fortalecimiento del desarrollo sociocultural” aplicados con el objetivo N°10 el plan del nacional del Buen Vivir que busca impulsar la transformación de la matriz productiva.

Se logró comprobar que la gastronomía forma parte importante de las atracciones turísticas con las que cuenta el cantón EL Empalme, su aceptación, sabor y buen precio influyen a que tenga una demanda considerable de la cual dependen muchos emprendimientos localizado en la zona que ofrecen una variedad de platos típicos a gusto del consumidor

La investigación de campo mediante las técnicas de estadísticas, y análisis señalo que a pesar de contar con una demanda considerable en la diversidad de platos típicos de la zona aún existen problemas en los que se deben trabajar como la capacitación en atención al cliente, manipulación de alimentos, infraestructura que les permita brindar un servido de calidad al turista fortaleciendo su desarrollo sociocultural.

Los resultados qué se obtuvieron del presente estudio tienen como objetivo demostrar que se puede mejorar, indagar en qué tipo de soluciones se pueden proponer

encontrando los recursos acordes a la realidad que viven los comerciantes con la finalidad de atesorar la cultura de sus pueblos.

Por último, se considera que el desarrollo de festivales gastronómicos, publicidad a través de los medios de comunicación, apoyo de autoridades influirá a una mayor conocimiento y emprendimiento de las tradiciones desplazando a las habilidades modernas de elaborar alimentos como son las tan famosas comidas rápidas las cuales son muy diferente al arte culinario que brinda cada país o región.

Capítulo I: Presenta el tema de investigación, planteamiento del problema justificación, objetivos generales y fundamentación teórica dándole una mayor amplitud al tema de estudio con autores y fechas de publicaciones de su información en relaciona las variables.

Capítulo II: Se compone de los métodos y técnicas aplicados en el estudio mediante los cuales se lograron desarrollar el caso de investigación, situaciones detectadas para proceder aplicar soluciones junto con las conclusiones del tema y recomendaciones que efectúa el autor de la investigación.

CAPÍTULO I.- MARCO METODOLÓGICO.

1.1. Definición del tema caso de estudio

Propuesta gastronómica para fortalecer el desarrollo sociocultural en el cantón El Empalme, 2020.

1.2 Planteamiento del problema

¿Cómo diseñar una propuesta gastronómica que fortalezca el desarrollo sociocultural en la población del cantón El Empalme?

1.3 Justificación

Se justifica la presente investigación debido a que la propuesta gastronómica presentan un factor importante en el del desarrollo sociocultural del cantón El Empalme, permitiendo que la ciudad no solo sea conocida por sus atractivos naturales si no por sus tradiciones y gastronomía variada para un público consumidor que llega desde diversas partes para observar y degustar platos típicamente autóctonos del lugar.

Al diseñar la propuesta se contribuirá al desarrollo cultural de la ciudad a través de su gastronomía incentivando a las personas la conservación de sus tradiciones y patrimonio cultural por lo que debe ser reconocido cada pueblo de esta manera fomentar el turismo que crean nuevos emprendimientos los mismos que generan recursos económicos creando fuentes de trabajo de forma directa e indirecta beneficiando la estabilidad a todos sus habitantes.

Se considera que el proyecto a emprenderse no solo favorecerá la imagen turística de la ciudad resaltando su gastronomía platos típicos y tradiciones, sino también a quienes expenden este tipo de alimentos debido a que con la nueva era muchos de los vendedores recurren a olvidar la forma tradicional de preparar ciertos tipos de alimentos siendo remplazados algunos como la envoltura de hoja de verde que es remplazada por el papel aluminio en algunas preparaciones, el propósito es demostrar que la conservación de

tradiciones influye a que mas turistas visiten el lugar aumentando el comercio y por ende mejorando sus sistema económico para todos.

Los principales beneficiados de la propuesta gastronómica para fortalecer el desarrollo sociocultural del cantón, son sus habitantes permitiéndoles conservar y recuperar tradiciones gastronómicas que de a poco se han ido perdiendo, a su vez se los capacitara para un mejor servicio de calidad y eficiencia donde el turista salga satisfecho por el producto entregado y el buen trato recibido, influyendo a que estos recomienden y vuelvan nuevamente a lugar.

1.4 Objetivo

Diseñar una propuesta gastronómica para fortalecer el desarrollo sociocultural en la población del cantón El Empalme.

1.4.1 Objetivos específicos

- ✓ Analizar de la situación actual de la gastronomía del cantón El Empalme.

- ✓ Determinar la oferta y la demanda del sector turístico gastronómico que posee el Cantón.

- ✓ Conocer las principales necesidades de los expendedores de alimentos para ofrecer un servicio gastronómico de calidad a los turistas.

1.5 Fundamentación teórica

La gastronomía

La gastronomía es el estudio del nexo que tienen los seres humanos con su alimentación en relación a su medio ambiente o entorno. Su nombre proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”.

Es decir, la gastronomía estudia los diversos componentes que integran la relación con los alimentos desde el punto de vista cultural y un cocinero es el encargado de elaborar platillos y organizar una cocina.

Muchas veces asociamos la gastronomía únicamente con el arte culinario y las características en torno a un restaurante, pero eso no es correcto porque esta área profesional y cultural no se limita exclusivamente a la preparación de platos en sí.

Un profesional de la gastronomía posee habilidades de un cocinero y entiende muchas áreas más, como la administración, (Corbusé, 2020).

Importancia de la gastronomía

La gastronomía adquirió mucha fuerza cultural, cuando los platos e influencias de otros lugares comenzaron a estar presentes en el día a día del pueblo humilde.

Este arte dejó de ser exclusivo de las clases más altas de la sociedad y empezó a aparecer en todos los niveles. Debido a la apertura de los restaurantes que, en su mayoría, eran asequibles para la población menos privilegiada.

En la actualidad contamos con diversas opciones y tendencias que cuentan con características propias.

La aparición de un movimiento de concientización sobre la alimentación sana, la aparición de la obesidad como problema de salud mundial y la necesidad de consumir alimentos cada vez más saludables ha causado que la gastronomía evolucione.

La globalización ha permitido que casi en cualquier parte del mundo podamos encontrar las mezclas de diferentes culturas gastronómicas.

En la India hay lugares de comida mexicana, en Europa existe un gran movimiento cultural asiático y en Latinoamérica hay importantes expresiones de costumbres culinarias traídas de Norteamérica y África, (Corbusé, 2020).

Turismo gastronómico

El llamado turismo gastronómico se basa en elegir un destino a partir de las características culinarias de una región. La finalidad: conocer y disfrutar de los manjares típicos, reconocer ingredientes, preparaciones y, en fin, acercarse a la cultura local a través de sus platillos.

Todo ello permite a los turistas explorar lugares, sabores y culturas.

Se trata de una maravillosa forma de conocer el mundo a través de su cocina y sus costumbres. Hay muchos motivos por los que hacemos turismo: recreativos, educativos, de salud, de descanso, cultural... pero en este artículo vamos a tratar de un tipo de turismo en particular que se ha vuelto tendencia en muchas partes del mundo.

Hoy en día, para potenciar las economías locales y apoyar el desarrollo turístico, existen las llamadas rutas gastronómicas, diseñadas para ayudar a las personas a recorrer y conocer la comida regional de manera guiada y ordenada.

Este tipo de rutas se han vuelto populares y han proliferado versiones; tantas que hoy existen rutas de vinos, de quesos, de frutas, de pastas, etc., (Corbusé, 2020).

Rutas gastronómicas

La ruta gastronómica no es un formato reciente. El turista la ha hecho siempre, aunque de manera desorganizada y sin tener a “la experiencia” como eje central de la ruta; y tampoco habiéndosele ofrecido la comida como epicentro del producto turístico que compraba. Pero la ha hecho desde siempre.

Sin embargo, el viajero quiere comer, mínimo 3 veces al día, en el destino que visita. Y aun cuando la gastronomía no haya sido la principal motivación por la que ha elegido ese viaje, lo cierto es que su experiencia gastronómica marcará notablemente su índice de satisfacción general del destino.

Sin embargo, estas experiencias lejos de caer en decadencia por el apego a la #restauración, es ahora cuando viven su máximo esplendor y son uno de los principales productos turísticos contratados en origen, no solo por los considerados específicamente turistas gastronómicos, (Gastronomicprojects, 2020).

Gastronomía sostenible para sus pueblos

La gastronomía es el segundo motivo de desplazamiento turístico en América Latina y el tercero a nivel mundial, según la Red de Gastronomía de la Organización Mundial de Turismo (OMT) que asegura que el 30% del gasto mundial turístico es en gastronomía. En países como Tailandia, el turismo gastronómico representa el 30% de visitantes internacionales en gran parte por Bangkok considerado un Destino Gastronómico Mundial.

El turismo gastronómico es una prioridad mundial, sin embargo para evitar el crecimiento desordenado es imprescindible una metodología científica y práctica para el Diseño, Gestión, Comercialización, Marketing, Gobernanza y Políticas Públicas de un Destino Gastronómico y Turístico Sostenible e Inteligente para incrementar visitantes, estadía e ingresos al mejorar la competitividad de la empresa gastronómica y turística o gastro turística, diversificando productos, servicios e integración de tours, circuitos y rutas gastronómica que lo posicionen en el ámbito regional, nacional e internacional, (Cegaho, 2019).

Patrimonio cultural gastronómico

El patrimonio cultural se ha convertido en elemento básico de la atraktividad turística. Como la experiencia turística es esencialmente cultural, el turismo demanda cada vez más del patrimonio, requiriéndolo siempre en sus mejores condiciones. No obstante, cuando se explota desmesuradamente y muchas veces sometido a procesos de beneficio, puede colocarlo al borde del deterioro y afectación de sus valores especialmente

patrimoniales. Si por el contrario no se explota convenientemente, se desaprovecha todo su potencial, mutilando todo el efecto beneficioso que éste encierra, desde el punto de vista económico, físico, ambiental y cultural.

El mercado del turismo internacional está cambiando, caracterizándose en estos tiempos no se están desarrollando proyectos turísticos enfocados en el sector gastronómico del cantón lo cual es una falencia, debido al potencial que existe en el lugar con una gastronómica típica que se ha mantenido por largas generaciones y que puede sucumbir debido a la falta de apoyo con estrategias que promocionen lo que se ofrece al turista que llega de diferentes partes.

La práctica culinaria es el producto de la historia de la sociedad de cada comunidad y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenece, por lo que la identidad cultural alimentaria se puede considerar el producto de una sedimentación cultural en el de cursar del tiempo. La identidad cultural alimentaria se concibe nutrida de una red compleja donde se funde herencia interna de grupos, representaciones de otros individuos y de sí mismo, que se han ido acumulando al capricho de los cambios de ideologías y de etapas, (Rodríguez, 2017).

Buenas Prácticas de Manufactura aplicada en los alimentos

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.

Dentro de las responsabilidades que le caben a la Autoridad Sanitaria, del nivel jurisdiccional que sea, se encuentran el proporcionar un marco legislativo claro y consistente que acompañe la implementación de las BPM en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos, la implantación y la ejecución de sus tareas con metodologías acordes a lo que se quiere investigar/prevenir y la planificación de las tareas de control buscando que las mismas se enfoquen prioritariamente en la prevención de peligros y riesgos con un enfoque integral de la cadena agroalimentaria, (Anmat, 2016).

La gastronomía como desarrollo profesional

Una persona que esté interesada en empezar una licenciatura en Gastronomía tiene un campo de acción prácticamente infinito, gracias a los movimientos culturales que existen en el mundo. Además, hay opciones muy atractivas para innovar y agregarle valor a este arte. Este arte tiene mucho más que ofrecerle a una persona que ser un Chef o encargado de cocina. Sus características le permiten involucrarse en procesos de producción, dirección o gestión de alimentos

Estos profesionales culinarios se encargan de incorporar diversos elementos culturales gracias a sus conocimientos sobre la historia y el papel desempeñado por la comida en nuestra sociedad. Si decides estudiar esta carrera, el campo laboral que se te abrirá te dará la posibilidad de trabajar en muchas opciones de empleo distintas, como:

- ✓ Chef.
- ✓ Encargado o dueño de una pastelería.
- ✓ Empresario o dueño de negocios de comida rápida.
- ✓ Gerente en producción de alimentos y bebidas.
- ✓ Dirección de protocolos de servicios de alimentos.
- ✓ Crítico culinario, consultor o investigador gastronómico.
- ✓ Dirección de eventos culinarios.
- ✓ Sommelier, barista e incluso bartende (Corbusé, 2020).

Desarrollo sociocultural

A lo largo de la historia de la humanidad se ha producido cambios en la cual los humanos han desarrollado diferentes características y técnicas, que permitieron el fortalecimiento de las diferentes habilidades y destrezas, sistemas que han permitido generar grandes cambios a la sociedad. Por lo tanto, es necesario que el desarrollo sociocultural siga un rumbo cada vez más rápido y que beneficie en gran medida al humano. Por lo cual podemos definir que el desarrollo humano de la económica se evidencia ciertos cambios realizados como un proceso de expansión, de las opciones y de planteo de alternativas que benefician a la sociedad.

En cuanto al desarrollo social es necesario decir que para que este sea muy fructífero es necesario que existe una cierta relación de sus integrantes, como una asociación encaminados al desarrollo y planteado de soluciones de los más necesitados. El desarrollo humano nos permite crecer de una manera óptima tomando las mejores decisiones en cuanto a la calidad debida, y que permite de fortalecer las capacidades y habilidades, (Tene, 2016).

Importancia del desarrollo sociocultural

Es importante porque permite la participación es un elemento indispensable que hace posible poner a prueba y desarrollar las capacidades humanas y estructuras, para desde la comunidad producir cultura para esta. Así se convierte en el elemento que posibilita un verdadero desarrollo endógeno en tanto proceso de cambio y transformación. Al proporcionar cauces de participación sociocultural, se estimula el desarrollo de determinadas relaciones y modos de actuación entre los individuos, lo que potencia el desarrollo cultural en la comunidad, convirtiéndose en el eje transversal de cualquier modelo de desarrollo cultural. El estudio del tema constituye un problema actual y útil a las personas que deseen mejorar las comunidades, la iniciativa, la creatividad y las libertades individuales, que favorezca la autorrealización personal y una alta calidad de vida en sus habitantes.

Toda comunidad tiene su propia cultura y en correspondencia con ello se establece su política cultural; más, la cotidianidad demuestra que se requiere de una política estructurada a partir de la institucionalización del sector cultural y la interacción de los actores sociales de dicha comunidad.

De ahí que las políticas culturales son acciones dinámicas, dirigidas a lograr mayor desarrollo cultural en tanto satisfacen necesidades de esta índole, a partir de una realidad concreta en cada territorio brindan oportunidades para actuar, reflejando la importancia de estas para el enriquecimiento espiritual y material de los hombres y con ello la transformación de la sociedad, (Gomez, 2016).

El desarrollo sociocultural y el turismo

El Turismo ha creado movimientos sociales tales como el conservacionismo que sobrepasa la vida de una sola generación, la ecología, las vacaciones, las manifestaciones

culturales y la globalización que de manera directa incide en la dimensión sociocultural de los residentes locales.

Para analizar los efectos que produce la actividad turística, vamos a enfocar dos dimensiones en la esencia del ser humano, sus entornos familiares y su entorno social. Los efectos socioculturales del turismo sobre la persona y la familia

El turismo tiene un impacto en la situación del individuo y su conglomerado familiar. Las vacaciones o feriados pueden generar una serie de efectos positivos o negativos en el comportamiento de los individuos o grupos, de allí que apuestan los gobiernos a la factibilidad de acceder a puentes vacacionales con el fin de que la familia o el individuo compartan tiempo y encuentre actividades de relajamiento. De allí que el turismo forme parte de ese eje integrador en la formación espiritual y que no sea visto tan solo como un lujo sino más bien como una necesidad básica, que según el psicólogo norteamericano Abraham Maslow deben ser satisfechas en la medida de la realización personal mejorando las relaciones interpersonales, (Eumed, 2018).

Desarrollo sociocultural y gastronomía

Los valores, costumbres y tradiciones, y en algunos grupos o sociedades se distingue como un símbolo que en sus diversidades y características representa unidad, tradición, status, distinción, en ciertos casos conlleva una carga de significados espirituales o de éxito al ser considerado un elemento de transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás.

Sin embargo, a lo largo de los años este arraigo por los alimentos y su significado se ha ido perdiendo o bien modificado por la adopción de nuevas culturas (costumbres) que van desde la eliminación de ingredientes hasta la adición de los mismos, todo ello por exigencias de las comunidades y consumidores que han transformado las necesidades básicas de nutrición en deseos o gusto por ciertos sabores, (Alimentacion.enfasis, 2018).

El desarrollo social y el turismo

La dinámica de la actividad turística internacional no ha parado de aumentar y ya representa el 16% del crecimiento absoluto en el consumo global. Millones de personas

salen cada año de sus hogares para entregarse a la aventura y a la diversión, lo que representó durante el 2017 un alza del 4,6% en comparación con el año anterior.

Es decir, el turismo ya supera el 3% del Producto Interno Bruto (PIB) global y se espera que la cifra siga aumentando durante los próximos años. La expansión ha sido de tal nivel que la actividad creció más que la manufactura, los servicios financieros, la agricultura, el transporte o las ventas al por menor.

Los datos han sido dados a conocer por el Consejo Mundial de Viajes y Turismo y el Oxford Economics, que afirman que el turismo es un sector clave para el desarrollo de la economía y la generación de empleos en todo el mundo. Las razones que mueven al turista son muchas. Hay quienes viajan para practicar el turismo cultural, mientras que otros prefieren el turismo gastronómico o la degustación de vinos. Esta última modalidad es una de las más populares debido a que mezcla dos tipos de placeres, (Vinetur, 2018).

1.6 Hipótesis general básica

✓ Diseñando una propuesta gastronómica se fortalecerá el desarrollo sociocultural en la población del cantón El Empalme.

1.6.1 Sub hipótesis o derivadas

✓ Análizando se conocerá la situación actual de la gastronomía del cantón El Empalme.

✓ Determinado la oferta y la demanda se potencializará el sector turístico gastronómico que posee el Cantón.

✓ Conociendo las principales necesidades de los expendedores de alimentos se podrá ofrecer un mejor servicio gastronómico de calidad a los turistas.

1.7 Metodología de la investigación.

Bibliográfico

Mediante la presente investigación se pudo ampliar más el tema de estudio sobre la propuesta gastronómica y el fortalecimiento sociocultural en el cantón El Empalme para ello se recurrió a revistas, textos, foros en internet, libros con autores que presentan su punto de vista y año de publicación.

Descriptivo

Permitió describir y evaluar cada una de las necesidades que presentan los expendedores de productos gastronómicos del cantón, el propósito es conocer sus fortalezas y debilidades para trabajar en cada una de ellas fortaleciendo su desarrollo social y cultural que influya de manera positiva en la imagen turística de la ciudad.

De campo

Fue efectuada con el propósito de conocer más la realidad sobre la cultura y gastronomía que tiene en el cantón, evaluando como potencializar y conservar sus tradiciones que por años han permanecido para mostrarla a las nuevas generaciones su variedad y formas de preparar los diversos alimentos.

Exploratorio

Se realizó para documentar y analizar la evolución sociocultural que ha sufrido el cantón a través del tiempo sus cambios con respecto a la cultura y tradiciones y las que aún se conservan, el proyecto está enfocado en potencializar la gastronomía cuidando la riqueza cultural que esta representa de esta manera promocionar un turismo diferente sin alterar el entorno social.

Analítico

Analizará las variables de la investigación la propuesta gastronómica y el fortalecimiento del desarrollo sociocultural, indagando como desarrollar programas que resalten el arte culinario del cantón, motivando a guardar las tradiciones normas, principios y creencias de la sociedad en general.

Estadístico

Examinará los datos más relevantes en cuanto a los cambios culturales y sociales que ha tenido el cantón en los últimos tiempos, investigando cuales han sido los factores principales para dichos cambios y si también ha incidido en el sector gastronómico.

CAPÍTULO II.- RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Desarrollo del caso

Aplicando los métodos y técnicas investigativas al proyecto se logró desarrollar el caso de estudio determinando que el cantón El Empalme se encuentra situado en litoral costero del Ecuador lo cual le hacen poseedor de una riqueza en recursos naturales únicos, su cultura y tradiciones le convierten en un atractivo turístico para que cientos de visitantes lleguen cada semana a recrearse con familiares o amigos.

Mediante la investigación de campo se determinó que a pesar de que el cantón cuenta con atractivos naturales, como son cascadas, reservas naturales, la represa Daule Peripa, ferias culturales atrayendo visitantes que buscan realizar diferentes tipos de excursiones, el turismo gastronómico ha pasado desapercibido a pesar de contar con una riqueza gastronómica única en su tipo donde se reflejan las tradiciones y formas de preparación alimenticia del pueblo montubio y manaba que mayormente conforma la ciudad.

La gastronomía que ofrece el cantón es variada va desde platos tradicionales como los típicos bollos de pescado, tortillas de verde, humitas, mazamoras, secos de gallina criolla conservando parte de la tradición al ser cocida en leña, ollas de barro envueltas en hojas de plátano con una variedad de platos al escoger del cliente complaciendo los paladares más refinados de sus visitantes.

La afluencia turística que existe en el cantón incide a que el comercio se desarrolle de mayor manera siendo los expendedores de alimentos que tienen ventajas los cuales se sitúan en cualquier lado con sus enseres y pequeñas mesas ofreciendo diversos alimentos al turista que visita, creando de esta manera una forma de generar recursos económicos y fuentes de trabajo para sus habitantes.

Es necesario resaltar que el turismo gastronómico no ha tenido un mayor apoyo para que de esta manera quienes expenden alimentos se capaciten en atención al cliente, tampoco existe una infraestructura adecuada para acoger a los comerciantes que están mal organizados lo cual causa molestia para la realización de otras actividades ya que muchos de ellos invades las principales calles de la ciudad.

2.2 Situaciones detectadas

Entre las principales situaciones detectadas que se lograron conocer a través de la investigación es que el cantón El Empalme cuenta con una importante afluencia turística que llegan a conocer sus atractivos naturales los mismo que ha permitido que se creen emprendimientos de diferentes indoles ofreciendo bienes y servicios de acuerdo a las necesidades de los consumidores locales o visitantes.

Se evidencio a través del estudio que el cantón posee una alta variedad gastronómica aun así no existe el apoyo suficiente por parte de las autoridades seccionales en proyectos que impulsen el turismo gastronómico en la ciudad, lo que ha incidido a que muchos comerciantes de alimentos invadan los portales y calles queriendo destacar sus delicias culinarias para el consumidor, lo cual crea molestia, desorden, mala manipulación de alimentos dando una mala imagen para el desarrollo turístico.

La falta de infraestructura que acoja a los comerciantes de alimentos, transgrede a que no exista organización entre ellos mimos falta de planificación, la nula capacitación en atención al cliente, tratamiento de materias prima, desechos, desconocimiento sobre la administración económica incide a que muchos locales ante cualquier amenaza competitiva se ven en la obligatoriedad de cerrar sin una mayor oportunidad de crecimiento.

La diversas y rica variedad gastronómica que ofrece el cantón le hace merecedor a que se lleven a cabo programas de impulso cultural que permita fortalecer y conservar el patrimonio gastronómico de la ciudad, aun mas resaltando como se elaborar cada plato concientizando a la población y futuras generaciones a que cuiden sus tradiciones y valores ancestrales fomentando el desarrollo turístico de una manera diferente.

En la actualidad no existe ningún programa con estrategias publicitarias que destaquen la riqueza gastronómica del cantón, pasando esta de forma desapercibida para muchos a pesar de que la gastronomía es uno de los elementos fundamentales para cualquier cultura, incidiendo a que se desaproveche el potencial turístico que puede convertirse en un factor económico importante para sus habitantes.

2.3 Soluciones planteadas

- ✓ Estrategias publicitarias en las redes sociales sobre la riqueza gastronómica que posee el cantón promocionando la variedad de turismo que se pueden realizar.

- ✓ Organizar concursos gastronómicos invitando a competidores de las localidades con la finalidad de preservar el patrimonio cultural culinario de sus habitantes.

- ✓ Brindar capacitación a los expendedores de alimentos

- ✓ Programas de ayuda financiera fortaleciendo los microemprendimientos por ser los principales generadores de recursos económicos y fuentes de empleo de forma directa o indirecta.

- ✓ Apoyo por parte de las autoridades con la construcción de mercados dedicados a la venta de platos típicos del cantón.

- ✓ Promover capacitaciones en la correcta manipulación de alimento con el propósito de brindar un servicio satisfactorio al turista.

- ✓ Planificación y control para los expendedores de alimentos

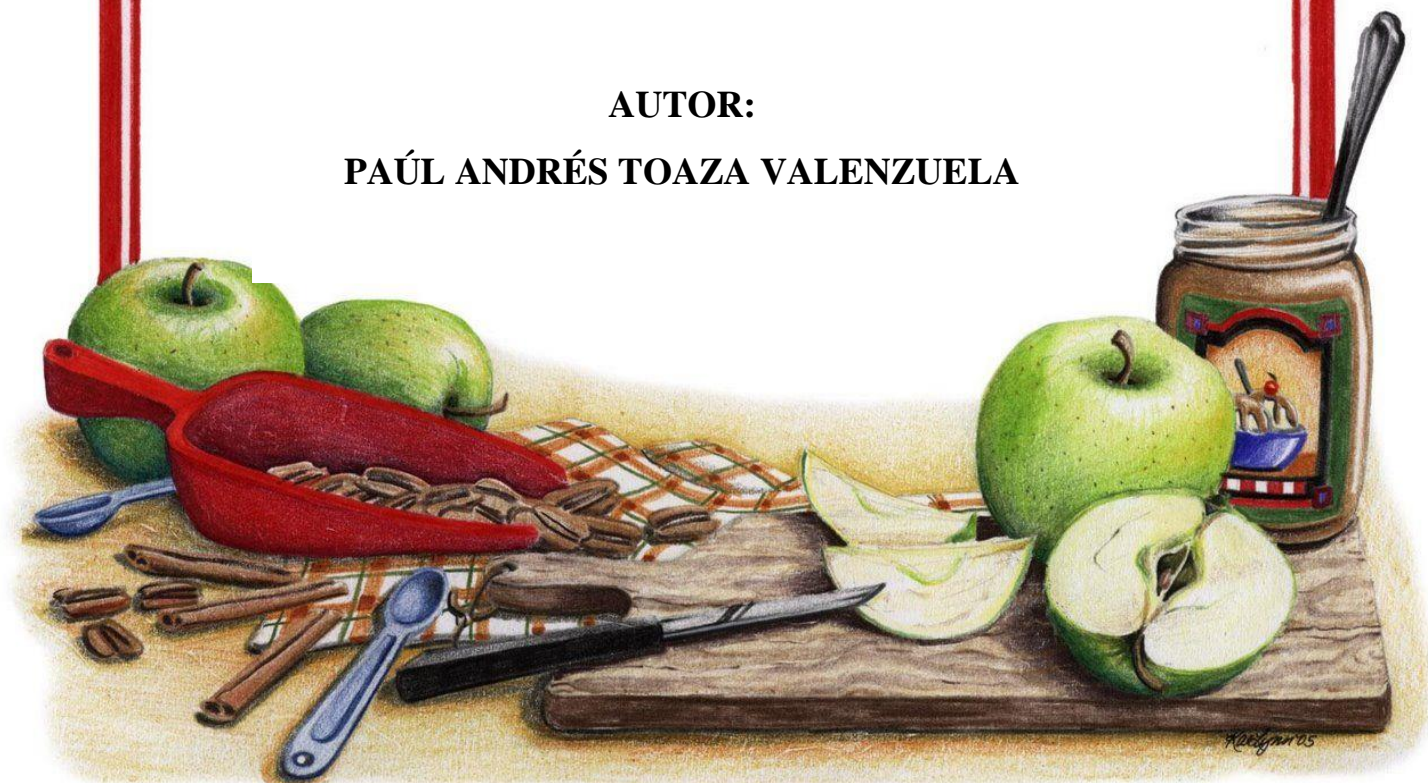
- ✓ Capacitación de atención al cliente de manera que se proyecte una buena imagen fomentando el desarrollo turístico del lugar.

**PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA FORTALECER EL
DESARROLLO SOCIOCULTURAL EN LA POBLACIÓN DEL
CANTÓN EL EMPALME.**



AUTOR:

PAÚL ANDRÉS TOAZA VALENZUELA



Propuesta gastronómica que fortalezca el desarrollo sociocultural en el cantón El Empalme

Mediante la propuesta se tomarán en consideración cada una de las situaciones que se detectaron en el transcurso de la investigación, considerando las recomendaciones se plantea que el proyecto lleve un eslogan para ser reconocido de forma inmediata.



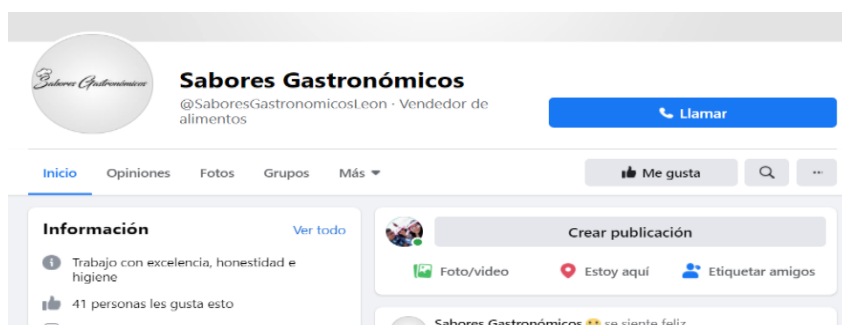
Logotipo de la propuesta Se crear un logotipo que identifique de forma inmediata la gastronomía que brinda El Empalme.

Estrategias publicitarias

La propuesta contará con estrategias publicitarias promocionando el arte culinario de los empalmense para ello se recurrirá a los medios de comunicación como redes sociales para un mayor alcance.

Redes sociales Facebook

Se creará una página de Facebook promocionando la variedad gastronómica de El Empalme



Camisetas

Se prevé que los expendedores de alimentos se organicen de forma planificada y que vistan de camisetas que les identifique en el producto que venden.



Invitaciones a festivales gastronómicos

La propuesta plantea organizar concursos gastronómicos que fortalezcan el desarrollo cultural y tradiciones.



Capacitación

En la propuesta de campaña se insta a que los expendedores de alimentos reciban programas de capacitación en cuanto a la atención al cliente, manipulación de alimentos, acceso a microcréditos con el propósito de entregar un mejor servicio y fomentar el desarrollo turístico.



Infraestructura

Se instará a las autoridades competentes que se entregue un local con las condiciones adecuadas para brindar un servicio de calidad al turista



2.4. Conclusiones

De acuerdo a la investigación realizada se obtuvo las siguientes conclusiones sobre la propuesta gastronómica para fortalecer el desarrollo sociocultural del cantón El Empalme.

El estudio determinó que la situación actual del sector gastronómico es amplia y variada conservando sus tradiciones con diversos platos que se mezcla con la cultura, montubia y manaba que conforma mayormente la ciudad situándola como un lugar atractivo para desarrollar un turismo diverso que se adapta perfectamente a las necesidades y requerimientos de sus visitantes. Es necesario resaltar que si bien es cierto el cantón posee una desarrollada pluralidad gastronómica en los últimos tiempos sus prácticas habituales de elaboraciones se están perdiendo siendo remplazados por la comida rápida de otros países que ofrece precios más módicos y una variedad de alimentos aun así estos no cumplen las expectativas en cuanto a sabor y valores nutricionales siendo los más afectados los más jóvenes que no conocen las ventajas que posee la comida típica de su lugar natal.

Se concluye que el sector gastronómico del Empalme posee una alta demanda por la diversidad de platos típicos preparados de forma tradicional, sin embargo, la oferta en cuanto a variedad carece de un mayor impulso por quienes se dedican a la elaboración y comercialización de productos alimenticios encontrando en cada establecimiento el mismo tipo de alimentos que el anterior lo que genera molestia al turista por la poca variedad de algunos locales.

Se determinó que entre las principales necesidades que se pudo constatar en varios comerciantes de alimentos es que no cuentan con registros sanitarios, nunca han recibido capacitación de atención al cliente, formación en cómo administrar de forma correcta sus recursos, en la ciudad no existe un mercado donde puedan acoger a los expendedores de alimentos brindándoles seguridad para ellos y el turista, el difícil acceso a microcréditos que le permita mejorar la imagen de su local son barreras que interfieren y que no les deja progresar de acuerdo a sus objetivos planificados.

2.5 Recomendaciones

✓ Que las autoridades brinden un mayor apoyo a los expendedores de alimentos mediante estrategias publicitarias para promocionar la amplia variedad de platos típicos del cantón.

✓ Se sugiere que haya más organización y planificación por parte de quienes comercializan alimento instituyendo eventos de festival gastronómico con premios a los platos ganadores de esta manera conservar parte del patrimonio cultural del cantón.

✓ Se plantea que la propuesta que se presenta tenga la plena participación de todos quienes conforman autoridades y comerciante con el objetivo de fortalecer el desarrollo sociocultural a través del arte culinario.

✓ Se insta que mediante la amplia variedad de platos típicos de la zona formas de preparación, cocción y emplatados convirtiéndole en un atractivo turístico en desarrollo, es sugerirle a las autoridades brinden apoyo en infraestructura, organización y planificación de quienes expenden alimentos, lo cual le harán merecedor de un lugar único donde el viajero puede encontrar un variedad de formas de hacer turismo sin la necesidad de ir a otros lugares, a la vez crece el desarrollo económico por los beneficios que el sector turístico aporta.

✓ Se propone que se creen programas de ayuda financiera para fortalecer los microemprendimientos gastronómicos ya que son generados económicos y fuentes de empleo

✓ se recomienda formar organizaciones designado autoridades para llevar a cabo proyectos de mayor impulso turístico donde la gastronomía forme parte de sus atractivos que visitar.

Bibliografía

Alimentacion.enfasis. (2018). Cultura alimentaria en la sociedad. Panama :. alimentacion enfasis com/articulos/64093-cultura-alimentaria-la-sociedad.

Anmat. Duarte (2016). Buenas prácticas aplicadas a los alimentos. Madrid: anmat.gov.ar/.

Bazurto, Emilio. (2020). El patrimonio gastronómico salitreño y su aporte al turismo en el recinto santa marianita. Ecuador: Universidad.

Cegaho. Roberto (2019). Speaker internacional: “Emprendedores: Nuevas Competencias y Responsabilidad Social”. Colombia: cegaho. wordpress. com /categor y/gastronomia-turistica/.

Corbusé. Epitalo(2020). ¿Qué es la gastronomía? Mexico: corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/.

Eumed. Rali (2018). Los efectos socio-culturales del turismo. Ecuador: /www.eumed.net/.

Gastronomicprojects. (2020). Por qué el formato “ruta gastronómica” tiene tanto éxito. España: gastronomicprojects.com/la-ruta-gastronomica-no-es-un-formato-reciente/.

Gomez, Ana. (2016). La participación y su importancia para el desarrollo cultural en la comunidad de gastronomía en el municipio de majibacoa. Lima:

Rodríguez, Mauro. (2017). Rescate de tradiciones gastronómicas y la actividad turística. . España: gestiopolis.com/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica/.

Tene, Eleberto. (2016). El desarrollo humano y social. Honduras:El desarrollo humano y social

Vinetur. Carden (2018). El turismo del futuro apunta al equilibrio y al desarrollo social. Mexico: vinetur.com.

ANEXOS

Foto 1: Exendedores de alimentos en el cantón El Empalme



Foto 2: Variedad gastronómica del cantón



Foto 3: Atractivos turísticos del cantón El Empalme



Foto 4: Fiestas culturales

