



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



DOCUMENTO PROBATORIO (DIMENSIÓN ESCRITA) DEL EXAMEN
COMPLEXIVO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN MENCIÓN:
HOTELERIA Y TURISMO

PROBLEMA:

TURISMO GASTRONOMICO Y ESTRATEGIAS TURISTICAS EN LA PARROQUIA
ANTONIO SOTOMAYOR DEL CANTON VINCES

AUTOR:

ANGY MARIUXI RODRIGUEZ MORAN

TUTOR:

MSC. ELIZABETH DE MORA LITARDO

BABAHOYO-2021

INTRODUCCION.

Por sus recursos culturales, sociales, políticos y económicos, el turismo ha llegado a formar parte de uno de los principales ingresos, por su aporte a la mayor riqueza y fortalecimiento de los destinos turísticos a visitar

Este proyecto, está enmarcado con la línea de investigación de la carrera que expresa la planificación y gestión turística sustentable, diagnosticar los factores que impide el desarrollo de realizar marketing turístico de la gastronomía local con nuevas propuestas que nos ayude al aporte y construcción de turismo sostenible para mejorar los servicios y productos. Y con una sub-línea la cual expresa proyecciones de la calidad de producto o servicio, ya que se pretende mejorar el turismo gastronómico a través de las diferentes estrategias turísticas.

En la presente investigación se logró identificar las diferentes estrategias turísticas, las cuales tienen incidencia positiva en el desarrollo del turismo gastronómico de la Parroquia Antonio Sotomayor.

La gastronomía no solo es el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que incluyen las costumbres, tradiciones, definiendo así la identidad de una comunidad.

Antonio Sotomayor es comúnmente conocido como Playas de Vinces, fue resuelto por la asamblea el 23 de junio de 1941, tuvo su aprobación el 13 de enero de 1942. El primer teniente político de la parroquia fue el Sr. Gerardo Campuzano y de esta manera contribuyo al desarrollo de la zona, la cual tiene un gran referente económico basado en su producción agrícola, cacaotera y bananera.

Al hablar de las costumbres y tradiciones de la parroquia, es necesario mencionar los rodeos montubios, peleas de gallos, bailes, presentaciones artísticas, y no puede quedar atrás su increíble gastronomía que constituyen el entretenimiento de locales y turistas de la parroquia. Además de poseer una tierra fértil y caracterizarse por tener su gente honesta, amable y trabajadora.

DESARROLLO

JUSTIFICACIÓN

El propósito de esta investigación es analizar la incidencia de la gastronomía de la Parroquia Antonio Sotomayor, pues a través de esta actividad es posible determinar el alcance de su impacto en sector turístico de la parroquia, brindando así, diferentes fuentes de empleo a los residentes del lugar.

De hecho, en el cantón Vinces existen muchas culturas gastronómicas, las cuales se establecen en el complemento de destinos turísticos del Cantón, la parroquia y sus recintos por lo que a través de este trabajo cobra más importancia salvar el turismo gastronómico de este lugar.

La gastronomía de Antonio Sotomayor es famosa por su sazón, olor y sabor. Dado que la gastronomía es una actividad económica importante en el lugar, la cual es promovida con éxito a través de diferentes redes sociales (como Facebook, Instagram, WhatsApp, etc.), por lo que contribuye a lograr un mayor crecimiento económico, ayudar a los residentes a generar mejores ingresos y ayudar al sector a desarrollar un nuevo turismo.

Esta investigación beneficiará a quienes tomen la iniciativa de emprender y demostrar cambios en la industria gastronómica, generar crecimiento económico y ayudar a la población generando empleo. Estamos en un momento de una transformación dinámica para la parroquia Antonio Sotomayor, donde la gastronomía juega un papel muy importante.

Además, esto será factible, porque al generar diferentes estrategias turísticas se puede promover tanto el desarrollo de la gastronomía como el de los atractivos turísticos en la parroquia, y se puede promover el crecimiento y desarrollo del turismo ya que dichas actividades son potencialidades para el incremento económico, social y cultural.

OBJETIVO

Identificar cuáles son las estrategias turísticas que permite el desarrollo turismo gastronómico de la parroquia

SUSTENTO TEORICO

VARIBLE DEPENDIENTE

TURISMO GASTRONOMICO.

El turismo gastronómico se define como "un tipo de actividad turística caracterizada por que los viajeros experimentan actividades y productos relacionados con la cocina local durante el viaje. Además de experiencias culinarias auténticas, tradicionales y / o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar locales, participar en festivales gastronómicos o participar en clases de cocina ". El turismo gastronómico es parte integral de la vida, ya que está determinada por la localidad, historia, cultura y economía (TURISMO, 2021).

Esto tiene un gran potencial debido a que enriquece naturalmente la experiencia del visitante, porque este contacto directo con la región, su gente, costumbres y tradiciones. El turismo gastronómico no solo se basa en visitar restaurantes, pues esto resultaría aburrido, si no que cubre todas las actividades desde participar en festivales gastronómicos, preparar la comida típica, etc.

En la actualidad existen rutas gastronómicas en todo el mundo como por ejemplo la de los quesos de cabra, de las frutas, licores, entre otros (LABELLA, 2008).

En el Ecuador existe un gran potencial de turismo gastronómico debido a la diversidad de platos típicos que posee cada una de las provincias, lo que permite que los turistas se deleiten con su gastronomía, además de intercambiar culturas y tradiciones.

¿QUÉ ES GASTRONOMÍA?

La gastronomía es un símbolo regional, una muestra de cultura y naturaleza, y nos define como seres humanos arraigados en un lugar determinado. La gastronomía típica está asociada a cada situación forma parte del patrimonio social, y las huellas de su identidad se reflejan a través del cultivo, productos y platos típicos, pero a la vez en un entorno cultural. En cualquier caso, la cocina y todo lo que la rodea, la cultura en sí es una parte importante del desarrollo de las comunidades en todo el mundo (MONTEVIDEO, 2016). La gastronomía no es solo el sabor de la comida o cocción, el tema involucra múltiples apreciaciones desde la cultura que rodea la comida, hasta la elección de los ingredientes y las tradiciones.

La gastronomía no solo es el arte de cocinar, sino que conlleva a la identidad de un pueblo o nación debido a cada una de estas tiene sus tradiciones y la forma de preparar los alimentos es diferentes.

Tipos de gastronomía.

En la actualidad, existen diversos tipos de gastronomía, los cuales se detallan a continuación:

- Gastronomía nacional: Tiene relación con la identidad un país o nacionalidad, debido a que involucra cultura, tradiciones o historia.
- Gastronomía gourmet: se trata de todas las formas de cocción, es decir todas las tendencias de la cocina.
- Gastronomía vegana: Este tipo de gastronomía no utiliza ningún tipo de animal, en sus preparaciones, en su lugar utilizan frutas.
- Gastronomía religiosa: Es utilizada en los pueblos, la cual tiene tradiciones religiosas o cristianas, un ejemplo claro es la islámica o judía (Raffino, 2020).

DIVERSOS RESTAURANTE DE LA PARROQUIA ANTONIO SOTOMAYOR.

En la parroquia existen varios restaurantes que aportan de manera positiva al turismo, debido que de esta manera locales y visitantes se deleitan con la gastronomía del lugar.

A continuación, se detallan los restaurantes de la localidad:

CHUZERIA "LOS SOCIOS"

Se encuentra ubicada en la entrada de la parroquia, es un lugar muy acogedor, el cual se caracteriza por ofrecer a residentes y visitantes diferentes tipos de chuzos como son: cuencanos, pollo, becerra, entre otros los cuales son acompañados con una salsa de zanahoria, y chifles. Cuentan con un horario de atención de martes a domingos de 14:00-18:00

PAPI POLLO D'STEFANO.

Esta localizado a unos cuantos km al ingreso de la parroquia, el cual se caracteriza por vender a su clientela papi pollo a cómodos precios. Consta con un horario de atención de lunes a domingo de 14:00-19:00

LA FRITADA DE LA ESQUINA.

Este no tiene un local donde atiende a su público, más sin embargo es lo más tradicional en la Parroquia Antonio Sotomayor, además posee un lugar bastante céntrico de la localidad, así mismo de vender la tradicional fritada, también ofrece a su clientela carne de cerdo sin preparar. Cuenta con un horario de atención de lunes a domingo de 11:00-17:00

RESTAURANTE LA MANABA

Se encuentra está ubicando en el centro de la parroquia frente al parque, el cual se caracteriza por vender platos típicos manabitas como:

- Cazuela de pescado.
- Corviche.
- Seco de gallina.

Además, ofrece también:

- Carne al tanque.
- Arroz con menestra y chuleta asada.

- Arroz con menestra y pollo asado.
- Arroz con menestra y carne asada.

Posee un horario de atención de 17:00-22:30

CHIKO´S RESTO-BAR.

Este hermoso lugar se encuentra ubicado en el malecón de la parroquia, y posee un horario de atención de 19:00-24:00, los fines de semana, ofrece a su clientela diferentes piqueos como:

- Hamburguesas.
- Papas con alitas.
- Pollo brostizado.
- Moros con alitas.

BURGER D´MATHIAS

El local está ubicado frente al parque central de la parroquia, se distingue por ofrecer a los clientes deliciosos hamburgueses a precios muy accesibles. Tiene un horario de atención de martes a domingos de 18:00-22:30

PLATOS TIPICOS DE LA PARROQUIA ANTONIO SOTOMAYOR.

La Parroquia Antonio Sotomayor posee una gastronomía muy diversa y rica. La cual es famosa por su sazón, olor y sabor.

A continuación, se detallan los más importante

MUCHIN DE VERDE.

Se trata de una masa de verde, rellena de carne envuelta en hojas de plátano, los cuales son asados, generalmente son acompañados con una salsa de maní y ají.



Ilustración 1 MUCHINES DE VERDE

CHUZOS.

Son trozos de pollo o embutidos, previamente sazonados, atravesados por un pincho y asados. Generalmente son acompañados de chifles, salsa de zanahoria, salsa de tomate y mayonesa



Ilustración 3 CHUZOS DE POLLO



Ilustración 2 CHUZO DE EMBUTIDO

FRITADA.

Se trata de carne de cerdo frita acompañada de chifles. Cabe destacar que es el plato más tradicional de la parroquia



Ilustración 4FRITADA

Es un plato típico ecuatoriano, y su origen se remonta al periodo colonial español. El cual el cerdo hierve en agua con varios condimentos y luego se fríe con la grasa del mismo. En la mayoría de los casos es acompañado por salsas de cebolla, plátanos fritos, mote, papas cocinadas (stevenldu, 2015).

TORTILLAS DE VERDE.

Es una masa de plátano cocinada, la cual contiene en su interior queso o carne.



Ilustración 5TORTILLA DE VERDE

AYAMPACO

Se trata de una masa de verde, rellena de pescado o pollo envuelta en hojas de plátano, los cuales son asados durante 30 minutos aproximadamente.



Ilustración 6AYAMPACO

Es un plato el cual su origen radica en la amazonia ecuatoriana (Ace, 2016).

VARIABLE INDEPENDIENTE

DEFINICIÓN DE ESTRATEGIA

La palabra estrategia es de origen griego "stratos", que se refiere al ejército, "envejecer" se refiere al guía. Lo cual proviene del latín y dialecto dórico de la antigua Grecia.

La estrategia es un método que deben tomar las personas que tienen a cargo la gestión de una organización, cuya finalidad es cumplir con uno o varios objetivos que hayan sido planteados. La estrategia de una empresa puede ser mejor que la estrategia de otra empresa sin importar el tamaño. Lo más importante es definir el objetivo y ver hacia dónde va dirigido (SIERRA, 2013).

Tipos de estrategias:

Existen en la actualidad varios tipos de estrategias que son:

Estrategia empresarial: Es el plan de la empresa para alcanzar las metas previamente determinadas. Se centra en el posicionamiento en el mercado y la rentabilidad. Por otro lado, el alcance de la estrategia empresarial es más amplio, abarcando todas las áreas de la empresa, por ejemplo, puede ser una estrategia orientada a lograr un mejor clima laboral.

Estrategia de marketing: Ya sea para aumentar las ventas o la participación de mercado, este es el plan de acción actual para lograr los objetivos comerciales. Por ejemplo, tenemos una estrategia de empuje y una estrategia de atracción.

Estrategia de inversión: Estos son los principios rectores que los inversores deben seguir al crear una cartera de inversiones. Por ejemplo, puede decidir asignar el 50% a instrumentos de renta fija y el otro 50% a acciones (Westreicher, 2020).

ESTRATEGIA TURISTICA.

Las estrategias turísticas han cambiado mucho en la actualidad debido a la tecnología, la cual ha revolucionado la industria del turismo.

En la actualidad la industria del turismo no solo es necesario tener sitios web o estar en redes sociales porque no es de mucha ayuda, ya que las personas cada vez más están inmersas en la tecnología, razón por la cual hay que hacer cambios a diarios y conseguir estrategias que aporten al desarrollo de la empresa y lograr satisfacer a los clientes (INACIO, 2020).

La estrategia turística es el requisito básico para el desarrollo de las actividades turísticas, porque por un lado asegura que la industria turística se integre correctamente en la economía, sociedad, cultura y medio ambiente local; y, por otro lado, también debe garantizar el desarrollo del turismo. La satisfacción de las necesidades turísticas es un factor importante debido que aumenta la viabilidad y las posibilidades económicas de los proyectos turísticos (Calderon, 2017).

Dentro de las estrategias turísticas esta la promoción la cual consiste en la transmisión de la información a los turistas, esta debe realizarse a través de distintos medios, ya sean físicos o digitales, en la actualidad la aparición de las redes sociales ha dado un cambio en el mundo del turismo debido a que los turistas cada vez más están actualizados y son más exigentes al momento de buscar sus destinos turísticos para zacear sus necesidades.

ESTRATEGIAS TURISTICAS PARA FOMENTAR EL TURISMO GASTRONOMICO EN LA PARROQUIA ANTONIO SOTOMAYOR.

Antonio Sotomayor es rico en su diversidad gastronómica, por lo cual es necesario desarrollar estrategias que promuevan el desarrollo del turismo gastronómico, las cuales se detallaran a continuación:

- Promover un modelo de gobernanza transparente y participativo liderado por la planificación y gestión de la industria del turismo. En este sentido, se propone formular un plan de desarrollo estratégico con una agenda de mediano y corto plazo para promover la participación de toda la comunidad y ser consistente con el plan de desarrollo sostenible.
- Potencializar las características culinarias, los productos locales y las cocinas del destino turístico.
- Desarrollar un plan de marketing gastronómico, que promueva la comercialización de los diferentes platos típicos.
- Crear talleres de capacitación a las autoridades para potencializar el turismo y la gastronomía de la parroquia.
- Crear ferias gastronómicas que promuevan los diferentes platos típicos de la zona.

El presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Antonio Sotomayor (MORA, 2021) menciona que es necesario implementar estrategias turísticas que aporten al desarrollo turístico de la parroquia, ya que esta tiene grandes potenciales que pueden ser aprovechados de la mejor manera para el beneficio de la comunidad y sus recintos aledaños. Además de contar con una rica y diversa gastronomía, que aporta positivamente la industria turística, Antonio Sotomayor, puede llegar a ser una parroquia con grandes potenciales turísticos que atraiga a nacionales y extranjeros, ya que cuenta con sitios turísticos muy bonitos como:

- El malecón.

- Parque central.
- Parque de diversiones.
- Balneario de agua dulce.
- Señor de los caballos.

TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.

METODOS DE INVESTIGACION.

Método cuantitativo.

Este método se aplicó con la finalidad de recopilar datos estadísticos para determinar las estrategias turísticas que influyen en el desarrollo del turismo gastronómico de la Parroquia Antonio Sotomayor.

Método Sintético.

Con este método, se pretende conocer las estrategias turísticas que se realizan en la Parroquia Antonio Sotomayor y la influencia en el desarrollo del turismo gastronómico por medio de la lógica se podrá observar los resultados alcanzados.

Método Inductivo.

Por medio de este método se obtendrán las conclusiones de forma concreta por medio de la observación directa de las estrategias turísticas y el desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Antonio Sotomayor.

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Investigación documentada.

Esto facilitó la recopilación de la información por medio de sitios web, artículos científicos, revistas web identificando las estrategias turísticas y el desarrollo del turismo gastronómico de la Parroquia Antonio Sotomayor.

Investigación Diagnóstica.

A través de este método de investigación se analizará el material recopilado para determinar la situación real, estudiando a detalle cómo se trabaja para el fortalecimiento de las estrategias turísticas en temas de la gastronomía, platos típicos y restaurantes de la parroquia con la finalidad de clasificar las diversas situaciones halladas, por medio de la matriz de problematización.

Investigación Descriptiva.

Esta investigación determinó las Estrategias Turísticas que tiene la parroquia Antonio Sotomayor y cuanto influye en el Desarrollo del turismo gastronómico en la sociedad.

Encuestas.

Se implementaron con la finalidad de obtener de forma cuantitativa los datos de los habitantes de la parroquia Antonio Sotomayor con siete preguntas opcionales de acuerdo a las diferentes estrategias turísticas y la influencia en el desarrollo del turismo gastronómico de la localidad.

Entrevista.

Aplicar este tipo de investigación, se logró tener una conversación con el presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Antonio Sotomayor el Sr. Sídney Mora Palacios, el mismo que manifestó las diferentes problemáticas existentes en la parroquia como el bajo presupuesto económico que maneja su gobierno, la falta de asignaciones puntuales por parte del Gobierno Nacional, así como la escasa información en temas turísticos, lo que permitió obtener una información actual y real de la incidencia del turismo de la parroquia, además de poder darle posibles soluciones a cada uno de los problemas identificados.

RESULTADOS OBTENIDOS.

En el presente estudio de caso el cual se ejecutó en la Parroquia Antonio Sotomayor, elaborando una encuesta, la cual se detalla a continuación:

La encuesta fue aplicada, a los habitantes del Cantón Vinces, la Parroquia Antonio Sotomayor, la cual es sede en estudio de caso para identificar las estrategias turísticas que se realizan y el desarrollo del turismo gastronómico de la localidad.

Realizando 100 encuestas digitales, destacándose en tres preguntas que se describen a continuación:

- La primera pregunta: ¿Cree usted que la Parroquia Antonio Sotomayor tiene una buena gastronomía?

Lo cual el 81 % de las personas encuestadas dijeron que, si y el 19% respondieron que no, por lo que indica que la parroquia Antonio Sotomayor es buena gastronómicamente.

- La segunda pregunta: De las siguientes alternativas ¿Cuál cree que sería una buena estrategia para fomentar el turismo de la parroquia?

Lo cual el 77,7% de las personas encuestadas mencionaron realizar ferias gastronómicas, el 40,8 % fomentar el marketing de la parroquia y finalmente el 34 % respondieron la innovación del agroturismo

- La tercera pregunta: ¿Cree usted que la parroquia Antonio Sotomayor puede mejorar su desarrollo turístico?

El 99% de los encuestados respondieron que sí, mientras que el 1% piensan que no. Concluyendo así que la parroquia Antonio Sotomayor puede mejorar su desarrollo turístico.

SITUACIONES DETECTADAS.

Durante el presente estudio de caso se evidencio los factores que afectan al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Antonio Sotomayor como el bajo presupuesto del Gobierno Autónomo Parroquial y esto afecta de manera directa a la comunidad, debido a que quizás las autoridades tienen las mejores intenciones en trabajar por la parroquia, pero el no tener suficientes recursos económicos no se puede realizar obras en beneficio del turismo.

La falta de información por parte de las autoridades para crear nuevas estrategias turísticas, esto se da a que no tiene una buena asesoría dentro del sector turístico y por último, pero no menos importante la falta de publicidad de la gastronomía de la parroquia, si no se promociona, entonces como vamos a llegar a los clientes es necesario promocionar de la mejor manera gastronomía del lugar.

Mediante las técnicas aplicadas se determinó que la gastronomía de la parroquia aporta de gran manera en las estrategias turísticas además de generar desarrollo económico, social, cultural, ya que muchas personas de la comunidad han emprendido en el sector de la gastronomía, obteniendo así ingresos económicos muy buenos.

Además, en la investigación se evidencio las estrategias turísticas las cuales tienen su impacto en el desarrollo del turismo gastronómico, lo cual favorece a los pobladores de la parroquia que están inmersos en la industria turística.

SOLUCIONES PLANTEADAS.

Incentivar a las autoridades competentes en desarrollar estrategias turísticas que fomenten el turismo gastronómico en la parroquia Antonio Sotomayor. A través de ferias gastronómicas, proyectos de marketing turístico, el cual promueva el turismo de la parroquia, otro punto que se puede desarrollar dentro de las estrategias turísticas es el fomentar el agroturismo de la parroquia y sus recintos aledaños, ya que Antonio Sotomayor posee tierras muy fértiles en las cuales su gente las trabaja y generan buenos ingresos, hay que tener en cuenta que el agroturismo es una alternativa muy viable que el cual aporta positivamente la industria turística.

Motivar a los habitantes a participar en ferias gastronómicas las cuales promueven los diferentes platos típicos de la localidad. Además de promocionar a través de las redes sociales la gastronomía, rescatando así el olor, sazón y sabor de los diferentes platos de la parroquia.

Con la promoción de la gastronomía del lugar, este mejorara el turismo gastronómico y todo lo relacionado de la industria del turismo

Incrementar el desarrollo de estrategias turísticas realizando proyectos para la apertura de nuevos sitios del turismo gastronómico que incentiven a los turistas a visitar la parroquia Antonio Sotomayor.

CONCLUSIONES.

La incidencia de la gastronomía en los emprendimientos turísticos busca promocionar la diversidad de platos típicos que ofrece la parroquia con el fin de promover el desarrollo del turismo, por medio del actual documento se obtuvo información del desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Antonio Sotomayor, el cual produce directamente el beneficio en la comunidad, mejorando así el estilo de vida de sus pobladores.

Las redes sociales son de vital importancia para poder promover el desarrollo de la gastronomía, ya que esta puede atraer a los turistas a la parroquia y generar ingresos económicos a los diferentes emprendedores dentro del sector turístico.

A través de las encuestas realizadas se logró identificar el incremento de la gastronomía, ya que la actualidad varios habitantes de la parroquia han puesto en marcha proyectos de restaurantes, o a su vez la venta de comida a domicilio a través de las redes sociales, lo cual aporta favorablemente en el impacto del turismo en la Parroquia Antonio Sotomayor, debido que al incrementar en la industria aporta a generar empleo a los habitantes de la localidad.

Los estudios sobre las estrategias turísticas determinan el análisis adecuado, las cuales generan argumentos para crear posibles soluciones y recomendaciones para cada una de los problemas identificados, como por ejemplo la escasa publicidad de la diversa

gastronomía de la parroquia, el bajo presupuesto económico del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Antonio Sotomayor.

Se analizó de manera detallada las variables del turismo gastronómico de Antonio Sotomayor lo cual se observa que los habitantes han emprendido en situar restaurantes o su vez con la venta de comida a domicilio, determinando así que la población está económicamente activa relacionada con el sector turístico.

RECOMENDACIONES.

Se recomienda al Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Antonio Sotomayor, a implementar el desarrollo de estrategias turísticas innovadoras que involucren el desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia y sus recintos.

También se le recomienda al Gobierno de la parroquia, a presentar proyectos que incrementen el mejoramiento y reconstrucción del turismo de la zona y sus alrededores al gobierno autónomo provincial de Los Ríos.

Se sugiere a las autoridades crear ferias gastronómicas que promuevan los diferentes platos típicos de la parroquia, además de promocionar mediante redes sociales la gastronomía del lugar para de esta manera atraer la atención del turista y que los mismos puedan visitar los diferentes atractivos turísticos de la parroquia.

Además de ejecutar capacitaciones con el apoyo del ministerio del Turismo, tomando en consideración a los habitantes de la parroquia, los cuales obtendrán beneficios económicos de manera directa, mejorando e innovando así la calidad de los productos y servicios dentro del desarrollo del turismo gastronómico.

Es necesario también fomentar un plan de marketing turístico de la parroquia que promueva el turismo y la gastronomía del lugar. A través de un modelo de gobernanza transparente y participativo liderado por la planificación y gestión de la industria del turismo. En este sentido se propone formular un plan de desarrollo estratégico con una agenda de mediano y corto plazo para promover la participación de toda la comunidad y ser consistente con el plan de desarrollo sostenible.

Se recomienda a los propietarios de los restaurantes que se innoven los servicios ofertados para de esta manera potencializar la gastronomía de la parroquia y así fomentar la cultura, los recursos turísticos de la zona.

BIBLIOGRAFÍA

- Calderon, W. A. (6 de febrero de 2017). *estrategias turisticas*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/que-es-la-planificacion-estrategica-del-turismo/#:~:text=La%20planificaci%C3%B3n%20estrat%C3%A9gica%20tur%C3%Astica%20est%C3%A1,sino%20que%20m%C3%A1s%20bien%20se>
- DAMOS LA VUELTA AL DIA. (OCTUBRE de 2013). *FRITADA ECUATORIANA*. Obtenido de <https://www.facebook.com/GuayaquilTravelAndTourism/posts/1021395657939749>
- HERRERA, B. (2020). *DSPACE UTB*. Obtenido de DSPACE UTB: <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/9058/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000173.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- INACIO. (FEBRERO de 2020). *CLAVES DEL MARKETING*. Obtenido de <https://aulacm.com/estrategias-marketingturistico/turismo/#:~:text=%E2%80%9CConsiste%20en%20dise%C3%B1ar%20productos%20>
- LABELLA, P. (2008). *vix*. Obtenido de <https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>
- MONTEVIDEO. (JUNIO de 2016). *LOS PAISAJES DE LA CULTURA GASTRONOMICA Y PATRIMONIO CULINARIO*. Obtenido de LOS PAISAJES DE LA CULTURA GASTRONOMICA Y PATRIMONIO CULINARIO: <http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797->
- MORA, S. (11 de MARZO de 2021). PRESIDENTE DEL GOBIERNO AUTONOMO PARROQUIAL ANTONIO SOTOMAYOR. (A. RODRIGUEZ, Entrevistador)
- Raffino, M. E. (4 de septiembre de 2020). *concepto de*. Obtenido de concepto de: <https://concepto.de/gastronomia/>. Consultado: 14 de marzo de 2021.
- SIERRA, C. (DICIEMBRE de 2013). *EL CONCEPTO DE ESTRATEGIY FUNDAMENTO DE PLANEACION ESTRATEGICA*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/646/64629832007.pdf>
- TURISMO, O. M. (MARZO de 2021). *GUIA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONOMICO*. Obtenido de GUIA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONOMICO: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Westreicher, G. (agosto de 2020). *enconomipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/estrategia.html>

YELA. (MAYO de 2016). *GUAYAQUIL TRAVEL AND TOURISM*. Obtenido de <https://www.facebook.com/GuayaquilTravelAndTourism/posts/1021395657939749>