



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación
Escuela de Ciencias Sociales, Periodismo, Información y



Derecho

CARRERA DE TURISMO

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIADO EN TURISMO

TEMA:

Huecas tradicionales y el desarrollo del turismo gastronómico de
la ciudad de Babahoyo

AUTORES DEL PROYECTO:

Coello Tuarez Maria Fernanda

Mendez Minda Rudy Stefania

DOCENTE TUTOR:

MSc. Marcial Chang Dayra Paola

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Desarrollo de bienes, productos servicios y procesos turísticos

PERIODO ACADÉMICO

Abril – Septiembre 2024

Babahoyo – Los Ríos – Ecuador



DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico con profundo amor y gratitud a las personas que han sido pilares fundamentales en mi vida y quienes me han brindado su apoyo incondicional en este camino hacia la culminación de mis estudios universitarios.

A mis queridos padres, Galo Coello y Celina Tuarez, gracias por ser la fuente inagotable de amor, paciencia y sacrificio, su apoyo incondicional ha sido el motor que me ha impulsado a perseguir mis sueños y alcanzar esta meta anhelada, les agradezco por inculcarme valores como la valentía, la responsabilidad y la perseverancia, principios que han guiado mi camino y me han permitido enfrentar los desafíos con determinación.

A mis hermanas y tías, en especial a mi tía Graciela Tuarez, Shirley Meza y Franklin Estupiñán, les expreso mi más sincero agradecimiento por su apoyo incondicional, dedicación y cariño, su presencia en mi vida ha sido un faro de luz que me ha iluminado en los momentos difíciles y me ha permitido mantener viva la esperanza en mis sueños, gracias por creer en mí y por ser parte fundamental de este logro.

María Fernanda Coello Tuarez



AGRADECIMIENTO

Hoy que esto ha sido posible para mí, quiero agradecer a las personas más importantes, que sin ellos nada de esto fuera posible, gracias a Dios por sus bendiciones, por permitirme alcanzar esta meta y por darme la fortaleza para superar a cada obstáculo.

A mis padres: Galo Coello y Celina Tuarez, por su apoyo y amor incondicional, por su arduo desempeño en que me gradúe, mis hermanas María y Gladys por su apoyo incondicional en todo este proceso académico y fueron mis mayores promotores durante este proceso.

A mis tías en especial a: Graciela Tuarez, Shirley Meza y Franklin Estupiñán, les agradezco por ayudarme en este largo camino.

A mi novio por su gran apoyo incondicional, por estar presente en muchos momentos y darme palabras de ánimos y sobre todo su amor.

A mi compañera de tesis y amiga, Rudy Méndez, por su dedicación, apoyo, desempeño y compromiso me siento feliz de colaborar este camino universitario contigo.

A mi tutora de Tesis Msc: Dayra Marcial Chang, siempre dispuesta a ayudar y aconsejar en cada momento. No puedo agradecerle lo suficiente por su paciencia y dedicación en este trabajo de investigación.

María Fernanda Coello Tuarez



DEDICATORIA

Dedico esta tesis con todo mi amor y gratitud a mi madre, quien ahora está en el cielo, pero se fue sabiendo que yo iba a tener éxito y así será.

A mi madre Maria Minda, por su amor incondicional, por ser mi guía y mi inspiración en cada paso que he dado. Aunque ya no estés físicamente conmigo, tu espíritu y tus enseñanzas han sido mi fuerza para lograr terminar este proyecto. Este logro es tanto mío como tuyo, y espero que desde el cielo puedas sentir el inmenso agradecimiento y amor que siempre te tendré, Te Amo eternamente.

A mi papá Hermogenes Mendez, por su amor y siempre estar en cada momento importante, por todo su esfuerzo que ha puesto para que logre terminar este proyecto.

A mis hermanos, Steven, Rolando, Freddy, Alex, Derian, Sebastian, Salome y Camila, por siempre ser mi mayor admiración y fuente de inspiración, siempre estuvieron dispuestos en ayudarme y nunca dejarme sola en el transcurso de todo este largo camino.

A mi tía Nancy Lamilla, porque más allá de tu rol como tía, eres una amiga confidente, una mentora excepcional y un ejemplo a seguir. Tu bondad, tu generosidad y tu espíritu positivo han dejado una huella imborrable en mi corazón.

Con infinito amor y gratitud Rudy Mendez.



AGRADECIMIENTO

En primer lugar, le doy gracias a Dios por darme la fuerza y la sabiduría necesaria para llevar a cabo este proyecto.

A mi mamá Maria Minda y mi papá Hermogenes Mendez, por su amor incondicional, apoyo constante y por creer en mí en todo momento. Su ejemplo de esfuerzo y dedicación ha sido mi mayor inspiración. Su amor incondicional, su apoyo inquebrantable y su fe en mis capacidades han sido el motor que me ha impulsado a perseguir mis sueños con determinación. Mamá, tu ejemplo de mujer fuerte y resiliente me ha marcado para siempre.

Papá, tu incansable trabajo y tu espíritu emprendedor me han enseñado el valor del esfuerzo y la perseverancia. Gracias por creer en mí, incluso cuando yo dudé.

A mis hermanos, Steven, Rolando, Freddy, Alex, Derian, Sebastian, Salome y Camila, por su cariño, apoyo y comprensión. Su compañía ha sido un refugio en los momentos difíciles y su alegría contagiosa ha iluminado mis días. Gracias por sus palabras de aliento y por ser mi fiel público en cada paso que he dado.

A mi prima Carla, por su constante ánimo y apoyo incondicional. Su presencia ha sido una fuente de motivación inagotable en los momentos más desafiantes. Gracias por ser parte de este viaje y por celebrar conmigo cada logro alcanzado.

A mis tíos, primos y sobrinos, por su cariño y apoyo. Su interés y palabras de ánimo han sido un gran respaldo durante todo este tiempo.

A mi compañera de tesis, Maria Coello Tuarez, por su constante apoyo, esfuerzo me siento contenta de haber compartido este camino contigo ha sido una experiencia enriquecedora y llena de aprendizajes. Estoy segura de que seguiremos cosechando éxitos juntas en el futuro.



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



VI

A mi querida Tutora de Tesis Msc: Dayra Marcial Chang, por su guía, paciencia, regaños por sus valiosos consejos a lo largo de este proceso. Su conocimiento y experiencia han sido fundamentales para la realización de este trabajo. Gracias por creer en mi potencial y por ayudarme a pulir cada detalle de esta investigación.

A los docentes de la Carrera de Turismo, por sus enseñanzas en lo largo de este camino sin ellos no hubiera llegado hasta aquí, gracias por todo, siempre los llevaré en mi corazón. A mis amigos, por su comprensión y por los momentos de distracción y alegría que me ayudaron a mantener el equilibrio durante todo este proceso.

Finalmente, a todas las personas que de una u otra manera han contribuido a la realización de esta tesis, les estoy profundamente agradecida.



ÍNDICE

DEDICATORIA.....	II
AGRADECIMIENTO	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO	V
Índice de Tablas.....	IX
Índice de Fichas.....	X
Índice de Gráficos.....	XI
RESUMEN	XII
ABTRACT.....	XIII
CAPÍTULO I.- INTRODUCCIÓN	1
1.1. Contextualización de la Problemática.....	1
1.1.1. Contexto Internacional.....	2
1.1.2. Contexto Nacional	3
1.1.3. Contexto Local.....	4
1.2. Planteamiento del problema.....	5
1.3. Justificación	6
1.4. Objetivos de la Investigación.....	8
1.4.1. <i>Objetivo General</i>	8
1.4.2. <i>Objetivos específicos</i>	8
1.5. Hipótesis de la Investigación	8
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	9
2.1. Antecedentes.....	9
2.2. Bases teóricas.....	13



2.2.1. Huecas Tradicionales	13
2.2.3. Características de las huecas	13
2.2.4. Identidad Cultural	14
2.2.5. Cultura Culinaria Ecuatoriana.	14
2.2.7. Turista Gastronómico	15
2.2.8. Destino Gastronómico	15
2.2.9. Rutas Gastronómicas.....	16
CAPÍTULO III- METODOLOGÍA.....	17
3.1. Tipo y diseño de investigación	17
3.2. Técnicas e instrumentos de medición	19
3.2.1. Técnicas.....	19
3.2.2. Instrumentos.....	20
3.1. Población y muestra.....	21
3.3.1. Población.....	21
3.2. Operacionalización de variables	22
CAPÍTULO IV- RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	23
4.1. Resultados.....	23
ITINERARIO GASTRONÓMICO TURÍSTICO	37
4.2. Discusión de los resultados.....	39
CAPÍTULO V- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	39
5.1. Conclusiones.....	41
5.2. Recomendaciones	42
BIBLIOGRAFÍA	42
ANEXOS	46
3.3. Operacionalización de variables	61



Índice de Tablas

Tabla # 1 Genero	24
Tabla # 2 Edad	25
Tabla # 3 Hueca gastronómica	26
Tabla # 4 Frecuencia de visita	27
Tabla # 5 Conocimiento del término Huecas	28
Tabla # 6 Frecuencia de visita	29
Tabla # 7 Aspecto es el que más le gusta o disfruta de una hueca	30
Tabla # 13 Precio que está dispuesto a pagar por plato tradicional preferido	52
Tabla # 14 Diferencia entre hueca gastronómica y restaurante	53
Tabla # 15 Medios de comunicación	54
Tabla # 16 Pérdida de la gastronomía Babahoyense	55
Tabla # 17 Plato típico de su preferencia	56
Tabla # 23 Matriz de consistencia	57



Índice de Fichas

Ficha # 1 Hueca Jugo Salas	42
Ficha # 2 Hueca Salchicha Barcelona	43
Ficha # 3 Hueca Guatita Ídolo Comelón	44
Ficha # 4 Hueca Ayampacos del Bypass	45
Ficha # 5 Hueca Sanduches don Panchito	46
Ficha # 6 Hueca Encebollados Doña Violeta	47
Ficha # 7 Ceviches de la Malecón	48
Ficha # 8 Hueca Tortillas de las malcriadas	49
Ficha # 9 Hueca Empanadas doña Angelita	50
Ficha # 10 Hueca La Ambateñita	51



Índice de Gráficos

Gráficos # 1 Genero	24
Gráficos # 2 Edad	25
Gráficos # 3 hueca gastronómica	26
Gráficos # 4 Frecuencia de visita	27
Gráficos # 5 Conocimiento del término Huecas	28
Gráficos # 6 Frecuencia de visita	29
Gráficos # 7 Aspecto es el que más le gusta o disfruta de una hueca	30
Gráficos # 8 Precio que esta dispuesto a pagar por plato tradicional preferido	52
Gráficos # 9 Diferencia entre hueca gastronómica y restaurante	53
Gráficos # 10 Medios de comunicación	54
Gráficos # 11 Pérdida de la gastronomía Babahoyense	55
Gráficos # 12 Plato típico de su preferencia	56



RESUMEN

El presente proyecto se centra en las Huecas tradicionales y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Babahoyo. El turismo es un gran atractivo para muchas personas y allana el camino para el desarrollo de la ciudad. La metodología aplicada es mixta y exploratoria. Además, se identificó una gran cantidad de huecas existentes dentro de la ciudad de Babahoyo, de los cuales se seleccionaron 10 como muestra para la investigación; Las fichas técnicas dirigidas a cada propietario sirvieron como instrumento para la recolección de datos.

El propósito fue proponer un recorrido gastronómico en Babahoyo que utilice la hondonada local como temática para dinamizar el turismo. Pudimos encontrar un total de 20 huecas. Los más antiguos, como Salas y Sanduches Don Panchito, tienen fuertes vínculos con los lugareños e incluso con los turistas, lo que indica que, en el negocio de la gastronomía, la tradición y la calidad son factores clave para el éxito sostenido de un establecimiento. Por lo que se recomienda regularizar los permisos de los establecimientos de alojamiento turístico para fortalecer la credibilidad y garantizar los estándares de calidad de todos los turistas que visitan la ciudad de Babahoyo, especialmente estos lugares; así como sugerido durante su estancia en estos lugares.

Palabras claves: Huecas Gastronómicas, Desarrollo, Tradición, Calidad.



ABSTRACT

This project focuses on traditional Huecas and the development of gastronomic tourism in the city of Babahoyo. Tourism is a great attraction for many people and paves the way for the development of the city. The methodology applied is mixed and descriptive. In addition, a large number of existing wells were identified within the city of Babahoyo, of which 10 were selected as a sample for the investigation; The technical sheets addressed to each owner served as an instrument for data collection.

The purpose was to propose a gastronomic tour in Babahoyo that uses the local ravine as a theme to boost tourism. We were able to find a total of 20 holes. The oldest ones, like Salas y Sanduches Don Panchito, have strong ties with locals and even tourists, indicating that, in the gastronomy business, tradition and quality are key factors for the sustained success of an establishment. Therefore, it is recommended to regularize the permits of tourist accommodation establishments to strengthen credibility and guarantee quality standards for all tourists who visit the city of Babahoyo, especially these places; as well as suggested during your stay in these places.

Keywords: Gastronomic Hollows, Development, Tradition, Quality.

CAPÍTULO I.- INTRODUCCIÓN

1.1. Contextualización de la Problemática

El Cantón Babahoyo nació en la época colonial el cual es típicamente de zonas ribereñas, siendo el cruce más importante de intercambio comercial entre Guayaquil con Babahoyo y Quito. Esta ciudad solía ser conocida con el nombre de "El Desembarcadero" ya que aquí llegaban los productos que venían del exterior y era un lugar para su redistribución hacia la Sierra central y norte o incluso el Perú, en algunos casos terminaron dando lugar a un crecimiento de ahí que luego se llamara "Bodegas del Río o "Bodegas Secas"; posteriormente adquirió el nombre de Babahoyo.

Babahoyo posee potencial para desarrollarse turísticamente, principalmente en el ámbito gastronómico y a través de ello generar recursos económicos y una sustentabilidad social de armonía y progreso; sin embargo, no se ha dado la atención necesaria para poder aprovechar esta faceta de su identidad cultural. Es importante resaltar que la gastronomía es percibida como una actividad interdisciplinar y de base cultural.

Para Hernández et,al, (2018) este no es el caso; el turismo gastronómico no debe limitarse a la cocina, sino también a las actividades que satisfacen el deseo e interés de apreciar el arte y el gusto culinario. Consta de platos representativos que requieren una cuidadosa selección del destino deseado. El Turismo gastronómico puede convivir con las actividades turísticas en la ciudad y lo que se vende como una "experiencia gastronómica". El enfoque del concepto del proyecto plantea una nueva imagen de la ciudad a través de la comida, siendo la comunidad digital el aliado perfecto para diferentes proyectos, ya sean rutas, festivales, entre otros.

La mayoría de los lugares de comida tradicional en la ciudad de Babahoyo se llaman "huecas". No han sido promocionados ni reconocidos adecuadamente; esto hace que el

turismo no resulte nada atractivo cuando se trata de comida típica. Un gran número de ciudadanos residentes en Babahoyo desconocen los platos típicos más reconocidos que puedan satisfacer el paladar de los turistas, además, ante el desinterés de las autoridades, no se han podido desarrollar estrategias de promoción de cada obra en cada lugar. La falta de incentivos en el comercio ha hecho que lugares con potencial no sean frecuentados por personas que viajan a nuestra ciudad por turismo.

1.1.1. Contexto Internacional

A nivel internacional, Castellón (2018), al estudiar la gastronomía como fuente de desarrollo turístico y fortalecimiento de la identidad cultural en Santander, hacen referencia a estudios sobre cómo la gastronomía ha salvado de la estigmatización a algunos pueblos con tradiciones culinarias. ¿Cómo, se preguntaron, la gastronomía podría ser un medio para promocionar el turismo y resaltar la identidad de cada región, hacerla especial, llamándose santandereanos? Para ello, su primer objetivo es analizar cómo la gastronomía puede ser una herramienta que impulse los flujos turísticos y al mismo tiempo beneficie la identidad santandereana.

En el escenario culinario mundial, las huecas tradicionales ocupan un lugar especial debido a su asequibilidad, accesibilidad, variedad, autenticidad y adaptabilidad, lo que los convierte en la opción preferida de los consumidores de todo el mundo. A medida que todos crecen para enfrentar diferentes pruebas y oportunidades, las Huecas tradicionales también evolucionan en su naturaleza en un esfuerzo por seguir siendo relevantes para un mercado que nunca deja de moverse. Aunque están ganando cada vez más popularidad, las Huecas tradicionales enfrentan una serie de desafíos que incluyen la competencia de las cadenas de comida rápida y las regulaciones gubernamentales sobre seguridad e higiene de los alimentos.

Fue durante los últimos años que las huecas tradicionales ganaron más atención desde el extranjero y tienen un gran valor cultural y gastronómico; mostrándose en periódicos, documentales y eventos culinarios internacionales de gastronomía. En 2020 la UNESCO incluyó los “puestos de comida ambulante” en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por sus notables aportes culturales, sociales y económicos.

1.1.2. Contexto Nacional

Ecuador es un país turístico famoso, su importancia radica en su aporte a la economía nacional, tesoros culinarios que deben ser cuidadosamente preservados, guardianes de sabores auténticos, historias del pasado, atrayendo turistas que buscan experiencias auténticas y sentidas que contribuyan al crecimiento económico y un sentimiento de orgullo en toda la comunidad. La gastronomía de Las Huecas, Ecuador, se ha convertido en un motor económico local y de desarrollo sustentable de la región, generando empleos y oportunidades para quienes respetan la tradición, mientras que el sabor único y la cálida hospitalidad invitan a descubrir las cosas que caracterizan a esta ciudad. gran pasión. Su desarrollo efectivo ha permitido que los puntos de venta de alimentos se conviertan en una de las industrias socioeconómicas más importantes del mundo y hayan crecido bien. Por lo tanto, la calidad del servicio al cliente es fundamental a medida que la demanda y la demanda siguen creciendo.

La cocina ecuatoriana se ha convertido en un importante representante de nuestra cultura, muy buscada por su rica variedad que satisface las necesidades de los comensales, por lo que la higiene y el trato a quienes venden dichos alimentos debe ser una prioridad para la industria turística. Los tradicionales lugares de descanso sirven como lugares de encuentro para las comunidades locales y turistas interesados en la gastronomía,

contribuyendo a la diversificación de la oferta turística urbana del Ecuador.

1.1.3. Contexto Local

El desarrollo del turismo en el Ecuador está creciendo fuertemente y gracias al desarrollo los atractivos de cada provincia en cuanto a flora, fauna y gastronomía agrada a quienes la visitan con ganas de regresar nuevamente, estas son tradiciones y costumbres montuvias que se están reviviendo en el cantón Babahoyo, donde sus excelentes opciones gastronómicas, sus atractivos turísticos naturales lo han hecho actualmente muy demandado por los turistas visitantes, por lo que es necesario tener en cuenta todas las desventajas que se puedan presentar para poder brindar un recorrido culinario con la temática de las tierras bajas tradicionales en para desarrollar el turismo local.

Uno de los principales atractivos turísticos de cualquier país o región en el que sean parcialmente conocidos, es el universo culinario que pueden ofrecer gracias a las diferentes elaboraciones de platos característicos autóctonos de la región o adaptados a la región en la que se presentan. Parte del crecimiento del turismo tiene mucho que ver con la gastronomía, que se destaca del resto. Babahoyo ofrece una variedad de platos tradicionales que satisfarán incluso a los gourmets más exigentes.

Platos típicos regionales. La zona y la cantidad de visitantes cada día cuentan con más proveedores, ofreciendo una variedad de platos, algunos de los cuales desconocen las condiciones necesarias para brindar servicios alimentarios de calidad, para ellos, se cree que existe una hoja de ruta culinaria que se puede adaptar a todo tipo. es posible procura, dirige y mejora la eficiencia de los servicios que se prestan en el estado, desarrollando de manera más fluida sus negocios a través de un aumento significativo en el número de visitantes. Los espacios turísticos naturales de las hondonadas y cuevas han permitido que en la actualidad

tenga una gran demanda por parte de los turistas que la visitan, por lo que es necesario tener en consideración todas las carencias que puedan surgir para plantear un itinerario gastronómico con la temática de las hondonadas tradicionales. para el desarrollo del turismo local.

1.2. Planteamiento del problema

Babahoyo es una ciudad en Los Ríos, Ecuador. Es famosa por su rica tradición gastronómica que encuentra su mejor expresión a través de las tradicionales huecas: lugares de comida popular que ofrecen platos típicos de la región. A pesar de la importancia cultural y culinaria de estas huecas, su papel en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón de Babahoyo aún no ha sido completamente explorado ni comprendido.

Esta situación representa una problemática importante para este sector, Babahoyo no es sólo un destino turístico, sino también un medio de desarrollo gastronómico: ¿por qué limitarlo a una ciudad cuando a través de tales esfuerzos puede generar recursos económicos y sostenibilidad social en cualquier lugar que encarne armonía y progreso? De hecho, a estos lugares no se les ha prestado la atención que merecen. Si bien toda la población disfrutaría de los beneficios, su cultura permanece sin dinamismo, privando así a cada ciudadano de la oportunidad de revelar sus preferencias gastronómicas.

Toda esa información se pierde si no hay organizaciones que participen en el fomento del turismo o inviertan en los lugares que venden platos típicos. Estas oportunidades deben ser aprovechadas por la ciudad que sin duda satisface el paladar de propios y extraños.

La mayoría de los establecimientos de comida tradicional de la ciudad de Babahoyo, conocidos como "huecas", no han sido debidamente publicitados, lo que ha resultado en un turismo poco atractivo respecto a la comida. Muchos lugareños desconocen estos manjares que han sido reconocidos para satisfacer el paladar; la baja intervención de las autoridades

hace que no se puedan desarrollar estrategias que impulsen el trabajo de cada establecimiento.

Las huecas tradicionales, con su sabor local autóctono, constituyen un potencial significativo para la atracción de visitantes extranjeros y locales, posicionando al cantón Babahoyo como un destino gastronómico atractivo.

Sin embargo, la falta de comprensión de la contribución de estas huecas al turismo gastronómico dificulta el desarrollo de estrategias efectivas para optimizar su participación en este sector. Por lo que se incorporó la siguiente interrogante ¿Cuál es el impacto de las huecas tradicionales en el desarrollo del Turismo gastronómico en el Cantón Babahoyo?

1.3. Justificación

Las Huecas tradicionales —esquinas icónicas de la gastronomía local— han sido un pilar fundamental en la identidad cultural y culinaria del estado de Babahoyo. Aunque tiene un potencial importante para impulsar el turismo culinario, por diversas razones su impacto actual no permite llegar a esa posibilidad. La identificación y análisis de estas barreras será fundamental para el diseño de estrategias que fomenten el desarrollo sostenible del turismo gastronómico en la región, aprovechando el valor cultural y culinario de la Hueca (Guevara, 2022).

La investigación sobre “Huecas tradicionales y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Babahoyo” es esencial debido a su potencial para revitalizar la economía local y enriquecer la experiencia de los visitantes, es por ello que enmarca la línea de investigación Desarrollo de bienes, productos servicios y procesos turísticos, bajo el contexto de la sublínea diagnóstico de los factores que impiden el desarrollo turístico de la zona porque existe la necesidad de conocer los lugares gastronómicos que mantiene la población

El estudio se sustenta en el argumento de la necesidad de descubrir locales gastronómicos mantenidos por la población y no promocionados adecuadamente. La investigación citó diferentes fuentes bibliográficas, lo que la hace confiable para comprender el significado de las huecas tradicionales en el contexto del turismo gastronómico en Los Ríos.

Un estudio sobre las antiguas hondonadas de Babahoyo sería beneficioso por su naturaleza antediluviana y un gran atractivo para el desarrollo del turismo gastronómico, ya que tiene la capacidad de dar nueva vida a la economía local, permitiendo a los locales tener experiencias enriquecidas con sus visitantes. Las huecas son algo más que lugares donde se sirve comida; son espacios que mantienen viva la identidad cultural y culinaria de la región. La calidez de la gente y el ambiente hospitalario también hacen que muchos productos sean fácilmente accesibles para propios y extraños: así, en Babahoyo, la comida no sólo proviene de las hondonadas, sino que también proviene de un entorno ecológico.

El uso convencional de recursos en cada hueca gastronómica destinado a la preparación de alimentos es una forma de mantener vivas las tradiciones de los pueblos; Muchos lugares para comer mantienen bajos costos para los locales, de modo que tanto los residentes como los turistas puedan disfrutar de comidas autóctonas.

La investigación se justifica por el interés de conocer los lugares gastronómicos que mantienen la población y no han sido promocionados adecuadamente. Hemos recurrido a diversas fuentes bibliográficas con el fin de establecer una base sólida que permita comprender la importancia de las huecas tradicionales dentro del turismo gastronómico en Los Ríos.

1.4. Objetivos de la Investigación

1.4.1. Objetivo General

Proponer un itinerario gastronómico en la ciudad de Babahoyo con la temática huecas tradicionales para el desarrollo del turismo local

1.4.2. Objetivos específicos

- Revisar teóricamente los conceptos y definiciones de huecas tradicionales a través de investigación documental.
- Identificar las huecas tradicionales para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Babahoyo.
- Diseñar un itinerario gastronómico en la ciudad de Babahoyo con la temática huecas tradicionales para el desarrollo del turismo local.

1.5. Hipótesis de la Investigación

Las huecas tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Babahoyo

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

El territorio ecuatoriano es una zona donde —según la Constitución— el gobierno debe proteger todo el patrimonio, tanto material como inmaterial. Entidades públicas y privadas han estado trabajando de la mano (como dos caras de una misma moneda) para asegurar esta responsabilidad legal.

(Gavilánez, 2019) tuvo en cuenta que calidad significa muchas cosas diferentes en cualquier tipo de servicio. Consta de varios elementos que pueden resultar beneficiosos para cualquier entidad cuando inicia un proceso de mejora no sólo con el objetivo de potenciar la oferta proporcionada a los clientes o asegurar una mejor gestión de los recursos dentro de la organización, sino también para crear una infraestructura más favorable a su alrededor o mejorar otras esferas, como sus finanzas o la seguridad en el lugar de trabajo, etc.

Del mismo modo, el investigador (Cujano, 2021) en su estudio “Gestión de la calidad en la visita a destinos turísticos culturales” sostiene que cualquier sitio interesado en una mejora participativa efectiva de la gestión de la calidad debe prestar especial atención y priorizar el perfil de sus turistas visitantes. Esto podría hacerse mediante técnicas de mejora de la calidad o mejora continua y adopción de indicadores que puedan ser significativos para la organización.

En conclusión, (Ferrin, 2019) afirma en su estudio titulado “Gastronomía y cultura típicas de las Huecas en el norte de la provincia de Los Ríos – 2020” que la gastronomía se ha fortalecido a lo largo de los años hasta el punto de convertirse en una gran influencia para promover el turismo gastronómico. Sin embargo, en algunas zonas del territorio ecuatoriano la gastronomía típica se está degradando—especialmente en las huecas—ya que esta esencia se pierde con la introducción de platos típicos de la región mientras siguen llegando nuevas

tendencias y los mercados tienen una competencia cada vez mayor lo que genera vacíos gastronómicos tratando de adaptar esas demandas. al perder la naturalidad manejada desde sus inicios.

En similar línea, (Lascano, 2020) en su trabajo titulado “Los vacíos de la oferta turístico-gastronómica en el cantón Ambato” menciona que la mayoría de los establecimientos de comida no reciben ningún apoyo estatal al tratar con el patrimonio gastronómico lo que los obliga a tratar de rescatar y mantener de forma independiente aquellos sabores y conocimientos de las recetas tradicionales ecuatorianas con las que han sido manipulados y ofrecidos a lo largo del tiempo; por ello, es muy importante establecer normas que regulen las funciones en las huecas gastronómicas.

Finalmente (Ferrin, 2019), como se nombra en el estudio “Gastronomía y cultura típica de las huecas y recetas en la zona norte de la provincia de Los Ríos, 2020” infiere que la gastronomía se ha ido fortaleciendo en los últimos años hasta el punto de se presentó como un factor importante para la promoción del turismo gastronómico—aunque algunas zonas del territorio ecuatoriano han perdido la gastronomía típica por huecas ya que esta esencia no se ha transmitido en los platos mientras siguen apareciendo nuevas tendencias y mercados donde la competencia es mayor y las brechas gastronómicas pierden naturalidad cómo se gestionaron al principio intentando adaptarse a esas demandas.

Sin embargo, adentrándose en el terreno del turismo gastronómico, (Medina, 2020) señala en su trabajo “Patrimonio alimentario y turismo gastronómico: estudio de caso de la patata” que el turismo gastronómico permite analizar el comportamiento de un turista cuando tiene nuevas experiencias en el ámbito del turismo gastronómico. culinaria—esta tipología también puede verse como una entidad potencial capaz de transmitir conocimientos valiosos porque cuando las personas prueban nuevos sabores y aromas que

crean momentos memorables durante el viaje pueden influir en su decisión de regresar a ese lugar o incluso viajar a otros destinos.

De manera similar (Salazar, et. al, 2020) en su investigación “Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico” identificaron que el turismo gastronómico puede ser una estrategia para dinamizar la economía de un sector, relacionándose esta tipología con experiencias completamente diferentes al resto, pero capaces de brindar turistas con grandes experiencias—y sobre todo cumpliendo con esas expectativas que se plantearon desde el principio. Por lo tanto, para desarrollar un buen turismo gastronómico lo más óptimo es subdividirlo en ramas que involucren lo tradicional con lo típico.

Se detalló en los antecedentes anteriores que mediante la implementación de un adecuado modelo de gestión de calidad con el que se gestionan las huecas gastronómicas, los establecimientos de comida podrán cumplir con los estándares de calidad establecidos por las instituciones que regulan los establecimientos de comida, factor importante para el desarrollo del turismo gastronómico. Se busca específicamente en el cantón Babahoyo.

De la información anterior se desprende claramente que la implementación de un modelo de gestión de calidad adecuado para las 'huecas gastronómicas' llevaría a que estos cumplan con las normas de calidad establecidas por las instituciones reguladoras de alimentos, elemento esencial si se busca específicamente el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Babahoyo.

(Morales, 2021) define a las “huecas” como un pequeño negocio que vende comidas típicas de la región a precios accesibles, es considerado por los residentes como un lugar tradicional perdurable y muy ligado al desarrollo histórico de la zona.

En Babahoyo, provincia de Los Ríos las tradicionales Huecas se han transmitido de

generación en generación y siempre han sido una parte importante de la cultura gastronómica local, conocidos por su comida local asequible, estos restaurantes han sido un lugar de reunión para lugareños y turistas para probar la auténtica cocina babahoyense con el tiempo, el turismo gastronómico de Babahoyo ha cobrado importancia, captando turistas que quieren conocer y degustar la diversidad gastronómica de la ciudad.

En las tradicionales Huecas, importante atractivo turístico que ofrece platos icónicos como el encebollado, el bolón de verde o la seca de gallina criolla. Quienes las prueban quedan encantados con las huecas. El desarrollo del turismo gastronómico en Babahoyo no sólo debe promover las huecas como centros culinarios tradicionales locales sino también motivar a sus propietarios a elevar la calidad del servicio y diversificar la oferta con diferentes platos exóticos.

Numerosos restaurantes han ideado formas creativas de presentar los platos, han internacionalizado sus menús e incluso han utilizado el marketing para llegar a clientes locales y extranjeros. El provincianismo del turismo gastronómico de Babahoyo es fundamental para el crecimiento económico al fomentar las relaciones entre los restaurantes y la generación de empleo (ya que los restaurantes compran a los productores locales) que a su vez benefician a los agricultores y ganaderos de la zona; con estas acciones no sólo apoya a estos sectores, sino que coloca a Babahoyo en lo más alto del mapa del Ecuador en lo que a gastronomía se refiere.

La ruta culinaria por los restaurantes más famosos de la ciudad de Babahoyo se centra en temas que afectan las tradiciones culinarias de la región, creando las bases necesarias para la popularización de las llamadas huecas culinarias populares. Para ello se utiliza la observación como herramienta con el objetivo de recopilar conocimientos sobre los puestos de comida típica de Babahoyo y aplicar el camino culinario creado por los mismos.

Este camino es apto para personas que desean gratificarse con comida no occidental, variada en sabores y de bajo costo. La calidad de las materias primas utilizadas para la preparación de los platos, las normas de procesamiento de esas materias, las condiciones sanitarias del lugar donde se preparan.

El resultado es un desequilibrio nutricional en los platos, un exceso de carbohidratos en los platos en comparación con la adición de verduras y productos cárnicos, así como la presencia de exceso de grasas. Mejorar la presentación y otros aspectos de la presentación de los platos servidos durante los descansos a mejores estándares. Su propuesta se basa en recrear el método de preparación de estos platos, pero sin cambiar la esencia de estos platos, sin cambiar su receta.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Huecas Tradicionales

Las Huecas son lugares donde la gente regresa con mayor frecuencia. Suelen ser pequeños negocios familiares que sirven comidas locales que incluyen como elementos distintivos: precio, cantidad, combinación de dos platos o más platos típicos (bandera) y una ración extra conocida popularmente como yapa (Medina, 2020).

2.2.3. Características de las huecas

Según (Guevara, 2022) menciona que las huecas tienen la característica de permanecer en un mismo lugar durante muchos años. El apelativo se debe a que suelen nacer en áreas pequeñas, similares a huecas; además, su sabor es muy similar al de la comida que se prepara en casa.

Argumentando de acuerdo a lo anterior Manuel Kigman (2013) menciona que otras de las características de las huecas están el precio, la atención personalizada y el ambiente familiar son un apelativo que los clientes les dan a estos establecimientos.

Las huecas son sitios en los que se expende alimentos, no necesariamente pueden ser restaurantes establecidos, sino, pequeños kioscos que expenden comida tradicional o simplemente comida rápida, los paltos pueden ser de comida minuciosamente elaborada hasta sencillos platos para servirse, generalmente los precios en estos lugares son económicos

2.2.4. Identidad Cultural

Las huecas son parte de la cultura popular desde hace mucho tiempo atrás, así como también de nuestra identidad, esto se puede palpar en la diversidad de platos tradicionales que existen en las diferentes regiones de nuestro país, generalmente quienes comen en estos lugares, lo hacen recordando los sabores o sazón de sus madres e incluso abuelas, o simplemente por probar algo diferente a la dieta diaria (Carriel, 2023).

2.2.5. Cultura Culinaria Ecuatoriana.

Existe una extensa diversidad culinaria en nuestro país, en el mapa geográfico culinario de nuestro país existe más de un plato típico por ciudad y si este repite en alguna su forma de prepararlo es distinto a la de otra zona geográfica incluso dentro de una misma región.

2.2.6. Turismo Gastronómico

La definición de turismo gastronómico de la OMT es la siguiente: un viajero que se acerca a la gastronomía local durante su viaje. Esto puede ser a través de experiencias culinarias auténticas, tradicionales o innovadoras, pero también visitando a productores locales o asistiendo a festivales gastronómicos o clases de cocina (OMT, 2019).

La OMT define el turismo gastronómico como una actividad que un viajero puede realizar, mediante la cual podrá experimentar la gastronomía local mientras se encuentra en su destino de viaje. Esto no sólo incluye auténticas experiencias culinarias tradicionales o

innovadoras, sino que también puede implicar otras actividades como visitar productores locales o asistir a festivales gastronómicos o clases de cocina.

2.2.7. Turista Gastronómico

La exposición de los turistas a la comida y cómo ésta influye en los viajes es la esencia central que es necesario captar para comprender el turismo gastronómico. Cuando un turista no tiene ningún interés especial por la gastronomía de un lugar y cuando su objetivo principal o secundario al viajar no es degustar la comida, se comporta como un no residente que debe comer durante su estancia o estancia. Para este tipo de turista la comida forma parte de la vida cotidiana, lo que significa que estar en un lugar con diferentes cocinas no altera nada relacionado con su conducta alimentaria ni con sus hábitos sociales.

(Valverde, 2019) señaló que ciertos turistas “comen” mientras que otros “viajan para comer”. Estos turistas interesados en la comida abordan el acto de comer desde un punto de vista tanto cultural como físico, siendo el placer el objetivo principal, aunque difieren de aquellos turistas que comen sólo porque ven la comida como una necesidad fisiológica y, por tanto, no se motivan a viajar.

La exposición de los turistas a la comida y cómo influye en su experiencia de viaje es un aspecto importante a comprender al profundizar en el ámbito del turismo gastronómico. Un viajero que no tiene un interés particular por la gastronomía de un lugar –y para quien probar la comida no es el objetivo principal ni secundario del viaje– es similar a un individuo no residente que tiene que comer durante su estancia o sustentarse. Para un turista así, la comida forma parte habitual de su vida y, por tanto, estar en un lugar con diferentes ofertas culinarias no altera su conducta alimentaria ni sus prácticas sociales.

2.2.8. Destino Gastronómico

Su herencia culinaria es aclamada como distintiva y variada, una atracción para los

turistas interesados en la exploración y los placeres gustativos. Estos destinos son gastronómicamente ricos y culturalmente vibrantes; ofrecen diversas experiencias gastronómicas y paridades locales, mercados con especias exóticas, puestos de comida callejera donde los visitantes pueden degustar sabores autóctonos. Babahoyo debe incluir en sus promociones platos como bolón de green, encebollado y corviche con la promesa de brindar una experiencia cultural enriquecedora que pueda cautivar al turista proclive a la gastronomía (Rosado, 2023).

2.2.9. Rutas Gastronómicas

Según la (OMT, 2019), el turismo gastronómico representa el 40% del gasto turístico mundial. Sus principales motivos para viajar son: experiencias, eventos, comida, cultura local, fiestas y eventos, compra de productos locales y viajes y rutas. Y, sobre todo, se están volviendo cada vez más populares los itinerarios culinarios que cubren algunos de los temas mencionados anteriormente y pueden ofrecerse como un producto indispensable del turismo culinario.

Los senderos culinarios del Ecuador presentan un exquisito recorrido gastronómico que permite saborear los sabores distintivos y variados de cada región del país. La heterogeneidad de ingredientes, métodos de cocina y costumbres locales hacen de la cocina ecuatoriana una joya escondida en el mundo de las artes culinarias, esperando ser explorada y apreciada tanto por nativos como por turistas.

Una ruta es un producto turístico que combina varios atractivos en una determinada zona, es decir un tema claro que promueve la cooperación entre agencias públicas y privadas entre agencias individuales.

Áreas geográficas que enfatizan las particularidades del territorio, esto proporciona beneficios financieros a todos los participantes (Briedenhann et. al, 2004). “Los itinerarios

gourmet son itinerarios de viaje basados en la comida productos culturales y de entretenimiento que permiten a los visitantes explorar la cadena de valor de los alimentos”

Restaurantes que comparten una visión de crecimiento y cumplen con los estándares de calidad de los pedidos la cocina étnica te invita a apreciar la cultura de personas que tienen una fuerte identidad.

CAPÍTULO III- METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Enfoque Mixto:

Un enfoque de investigación mixto según lo definido por (Sampieri, 2018) que combina elementos de métodos tanto cualitativos como cuantitativos. El objetivo de este enfoque

no es sólo utilizar las fortalezas de ambos métodos y minimizar sus debilidades, sino también garantizar una comprensión más amplia y profunda de la población de estudio. Según Sampieri, dicha integración garantiza una alta flexibilidad en el proceso de investigación y una visión más holística que puede mejorar la calidad y precisión de los resultados científicos.

Se utilizó el enfoque mixto en nuestra investigación para poder obtener una mejor comprensión del problema de investigación.

Cualitativos

El enfoque cualitativo es un método aplicado a un tipo de investigación con una problemática presente en un determinado grupo y no dispersa a diversas perspectivas globales, esta metodología busca saciar una hipótesis la cual involucra un grupo focal identificado, no en una manera de aclarar la idea sino de conocer diversas perspectivas, interrelacionarlas para obtener una interpretación de información basado en el problema y la hipótesis

Escogimos este enfoque ya que nos permitió la obtención de una lluvia de ideas que nos brindaron datos valiosos y nos dio una mano en la formulación de preguntas a la hora de realizar nuestra investigación.

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Exploratoria

La investigación exploratoria se lleva a cabo para abordar un problema o cuestión que generalmente ha sido poco o nada estudiado. El objetivo de este tipo de estudio es buscar

patrones, ideas o hipótesis. La idea detrás de la investigación exploratoria no es probar o confirmar una hipótesis específica, sino evaluar qué teorías o conceptos existentes pueden aplicarse a un problema determinado. Una investigación exploratoria implica la realización de una investigación bibliográfica y entrevistas con personas que tienen experiencia práctica con el problema investigado. El propósito de las investigaciones exploratorias es proporcionar una visión general de un hecho determinado. (Sanchez Pacheco, 2019)

Este tipo de investigación ayuda a indagar, buscar, información, para así colocar la que sea propicia para la investigación mencionada anteriormente, además se podría argumentar que la investigación exploratoria busca priorizar el punto de vista de los individuos que se investigan, en lo cual nos permitió cumplir los objetivos y la hipótesis propuesta.

3.2. Técnicas e instrumentos de medición

3.2.1. Técnicas

Una entrevista es una técnica para recopilar información, no es solo las estrategias utilizadas en el proceso de investigación tienen valor en sí mismas, si se desarrolló como parte de un estudio, trátelo como si se desarrollara fuera del estudio de forma sistemática, con las mismas características y siguiendo las actuaciones de esta norma las estrategias de recopilación de información, es decir, todo lo que sigue ayudará a desarrollar la tecnología y utilizarla en la investigación. Puntual y aislado. (Folgueiras, 2019, p. 12)

Se entrevistó a los propietarios de las huecas del cantón Babahoyo para recabar fuentes primarias de información respecto a la situación actual de la zona gastronómica. Se identificaron así veinte huecas, seleccionándose una muestra de diez individuos para esta investigación. También se obtendrán resultados a través de la observación realizada a los puestos de venta de alimentos y a quienes tengan conocimientos sobre los lugares de actividad turística en gastronomía. Esto tiene como objetivo asegurar una visión clara y

actual del estudio en la actualidad y comprender directamente la dinámica del lugar, incluyendo el número de oquedades y sus años de funcionamiento. Las observaciones también buscarán establecer los horarios de atención, precio de los alimentos (que ofrecen) y días pico de ventas.

3.2.2. Instrumentos

Dentro de nuestra investigación se utilizaron los siguientes instrumentos para alcanzar los objetivos propuestos:

Entrevistas

Cuestionario

Fichas de Observación

Los cuestionarios son una herramienta muy útil para la recolección de datos, especialmente aquellos de difícil acceso debido a la lejanía o dispersión de las unidades involucradas en consideración o por la dificultad de combinarlos. También permite, paralelamente a la entrevista de trabajo, identificar y proponer hipótesis y probar métodos alternativos. El objetivo de la encuesta es recopilar información de manera sistemática y ordenada sobre las personas con las que trabajamos y sobre los distintos objetos de investigación o evaluación. (García, 2023)

El cuestionario nos sirvió como la principal herramienta para la recopilación de datos, especialmente cuando es difícil acceder a la información debido a que las unidades participantes están remotas o dispersas el cuestionario puede utilizarse para recopilar información de manera sistemática y ordenada sobre las personas con las que trabajamos y sobre diferentes objetos de investigación o evaluación, en esta herramienta no sólo facilitó la recopilación de datos sino que también nos permitió identificar y formular hipótesis y probar enfoques alternativos.

Las fichas de observación son una de las herramientas más reconocidas para evaluar

rendimiento en el ámbito educativo. Su objetivo es constatar en un documento, normalmente por escrito, lo que sucede en el aula. Sin embargo, y a pesar de su innegable aportación como mecanismo de evaluación, presenta ciertas limitaciones, especialmente a la hora de recoger datos.

3.1. Población y muestra

3.3.1. Población

Desde una perspectiva de investigación, una población se refiere al grupo completo de individuos o elementos de los cuales se busca información. En este sentido, puede estar compuesto por diferentes elementos, como personas, animales, historias clínicas, nacimientos, muestras de laboratorio, accidentes viales, etc. (López, 2021)

Por lo tanto, la población de este estudio son los residentes de Babahoyo, ubicado en la provincia de Los Ríos. Según el informe de 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), la población total de Babahoyo ascendía a 153.776.

3.3.3 Tipo de muestreo

El muestreo probabilístico aleatorio simple es un subconjunto de una muestra elegida de una población más grande. Cada individuo se elige al azar y por pura casualidad. En este tipo de muestreo cada individuo tiene la misma probabilidad de ser elegido en cualquier etapa del proceso (Ledesma, 2023).

Se escogió este tipo de muestreo porque nos ayudó a recopilar datos de una población más amplia como parte de una primera etapa para obtener una muestra representativa. Por tanto, esta técnica nos proporcionó información valiosa para la investigación de la creación de la ruta gastronómica y otros disponer de datos precisos.

3.2. Operacionalización de variables

Variable dependiente

Desarrollo turístico gastronómico

El turismo gastronómico se presenta como una oportunidad única para dinamizar el sector turístico, promover la cultura local y generar beneficios económicos y sociales para las comunidades. Es importante trabajar en conjunto para desarrollar este potencial, creando las condiciones necesarias para que los visitantes puedan disfrutar de una experiencia gastronómica auténtica y memorable.

Variable independiente

Huecas tradicionales

Pequeños establecimientos de comida que se caracterizan por ofrecer platos tradicionales y auténticos, preparados con recetas caseras transmitidas de generación en generación. Estos lugares suelen ser modestos en apariencia, pero son ampliamente reconocidos por la calidad y el sabor de sus alimentos, así como por su importancia cultural dentro de la comunidad local.

CAPÍTULO IV- RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Resultados

Respondiendo al Objetivo 1 que se trata Revisar teóricamente los conceptos y definiciones de huecas tradicionales a través de investigación documental realizamos una minuciosa exploración de distintos artículos, revistas científicas y distintas fuentes de autores que nos ayuden tener una perspectiva idónea de las distintas definiciones de las huecas tradicionales que nos servirán para que no se pierda ese concepto popular que es parte de nuestro país. Por ejemplo, según el Diario “Hoy” en su publicación del (28/06/2009), indica que en Ecuador existe un pequeño restaurante llamado Hueca que brinda comida asequible para toda una comunidad.

Tabla 1 Referencias Bibliográficas

Publicación	Título	Autor	Número de artículo	Año de publicación	Detalle
Hueca	Guía Turística Digital: “Las Huecas de la Provincia de Santa Elena”	Miguel Orden Mejía	E-ISSN: 2528-8091 Vol. 5, N° CISE 2020, PP.595-613	28/10/2020	Establecimientos de expendio de comida típica ecuatoriana, muy visitados por turistas nacionales e extranjeros.
Características	Perfil y Preferencias de los Visitantes en Destinos Con Potencial Gastronómico: Caso ‘Las Huecas’ de Guayaquil	Juan Francisco Romero Corra	vol. 9, núm. 2, pp. 200-215, 2017	01/03/2017	Cualidad que da carácter o sirve para distinguir a alguien o algo de sus semejantes.
Itinerario	Generación de rutas e itinerarios	Ministerio de Turismo	Issn: 1579-1726	07/07/2005	Ruta que se sigue para llegar a un lugar.

Fuente: Referencias Bibliográficas

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Respecto al Objetivo 2 que se trata de identificar las huecas gastronómicas, mediante

las fichas de análisis y entrevistas, se proporciona información esencial para la investigación en el presente capítulo, a partir de los instrumentos que se utilizaron en el pasado.

Para la revisión del documental se elaboraron fichas de análisis con el propósito de recopilar información sobre la gastronomía y los lugares turísticos más destacados del cantón Babahoyo; estas fichas muestran los aspectos más pertinentes de la gastronomía babahoyense, así como del turismo local.

Se logró recopilar información actualizada sobre los lugares más visitados tanto por los turistas como por los residentes de Babahoyo. Esta información incluye las características y actividades más significativas que se llevan a cabo en nuestro campo de estudio.

Las tradiciones gastronómicas y culturales del cantón de Babahoyo se analizan a través de entrevistas con informantes clave.

Las entrevistas fueron realizadas a 10 establecimientos que están relacionados a la gastronomía y cultura de nuestro objeto de estudio, con el fin de recopilar información corroborativa de nuestros informantes sobre el estado actual del cantón y servir como guía para la realización de la ruta gastronómica turística del cantón Babahoyo.

Después de realizar las entrevistas y encuestas en la provincia de Babahoyo, a 10 establecimientos que colaboraron con diferentes perspectivas las preparaciones más importantes de esta región, que se convirtió en el punto central de recopilación de información sobre tradiciones y costumbres gastronómicas, La raíz es el foco. Las preguntas formuladas realizadas sobre la historia de la gastronomía, la cultura y los lugares más representativos donde se vende la gastronomía tradicional. Como resultado, todos los encuestados pudieron expresar que no es posible trasladar nuevos estilos de cocina para preparar platos típicos utilizando los recursos turísticos y gastronómicos disponibles.

Entrevista a dueños de Huecas

Cada uno de estos establecimientos tiene su propia historia y particularidades que los hacen únicos en Babahoyo.

Tabla 2 Identificar Huecas

Detalle	Descripción	fotografía
Hueca Encebollado Doña Violeta.	Este negocio tiene 32 años ella empezó en el malecón primero fue el esposo Calvache, luego fue la señora Corina Cotto, luego fue la hija es así como se originó el encebollado en la ciudad de Babahoyo.	Ver imagen en anexo 1
Hueca Ceviches de la Malecón.	Tiene 30 años en el mercado son oriundo de jipijapa anteriormente lo maneja el papa empezaron con el ceviche con mami y con el pasar de los años fueron incrementando.	Ver imagen en anexo 2
Hueca Tortillas de las malcriadas.	Este negocio tiene 60 años y transcende de generación en generación es visitado por todas las personas y es muy reconocida por usar un vocabulario boca sucias y es visitados por todas las personas adultas.	Ver imagen en anexo 3
Hueca Empanadas doña Angelita.	Este negocio tiene 27 años y es el único dueño atiende de lunes a sábado de 3:00pm hasta 20:00pm.	Ver imagen en anexo 3
Hueca La Ambateñita	El negocio tiene 40 años empezó en el mercado central tiene todos los permisos de funcionamiento no consta con el de ministerio de turismo	Ver imagen en anexo 4
Hueca jugo Salas	Una tradición local de la ciudad de Babahoyo, con 133 años de historia vendiendo jugos que han sido apreciados y transmitidos de generación en generación.	Ver imagen en anexo 5
Hueca Salchicha Barcelona	Cincuenta años es el tiempo que lleva en el mercado y está disponible en horario de 7:30 a 13:00 horas.	Ver imagen en anexo 6
Hueca Guatita Comelón	Los precios son razonables y amigables para el cliente. En este mercado se sirve algo que quizás algunos no aprecien: un plato ahora conocido como Guatita que se vende a diferentes precios.	Ver imagen en anexo 7
Hueca Ayampacos del Bypass	El establecimiento tiene más de 25 años. Dispone de permiso SRI. Los bomberos empezaron con 4 ayampacos y luego fueron subiendo	Ver imagen en anexo 8
Hueca Sandwiches don Panchito	La Hueca tiene una historia de más de seis décadas; comenzó con la venta de Galo Plaza y jugo de Naranjilla en las calles Eloy Alfaro y General Barona. Después de su matrimonio, jugó con el puerco como amigo	Ver imagen en anexo 9

Encuesta dirigida a la población Babahoyense

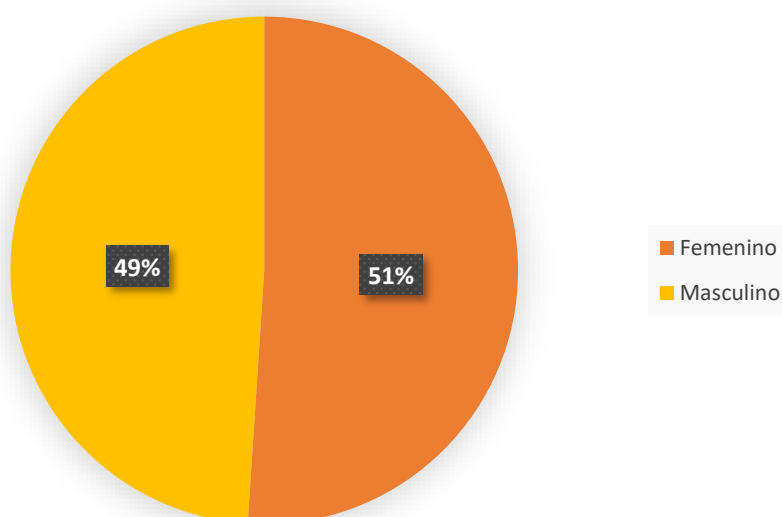
Tabla # 1 Genero

Genero	Cantidad	Porcentaje
Femenino	196	51%
Masculino	188	49%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 1 Genero



Interpretación: Ambos géneros son conscientes de los vacíos porque el número de hombres encuestados fue casi equivalente al de mujeres, diferenciándose sólo en un mínimo del 1%.

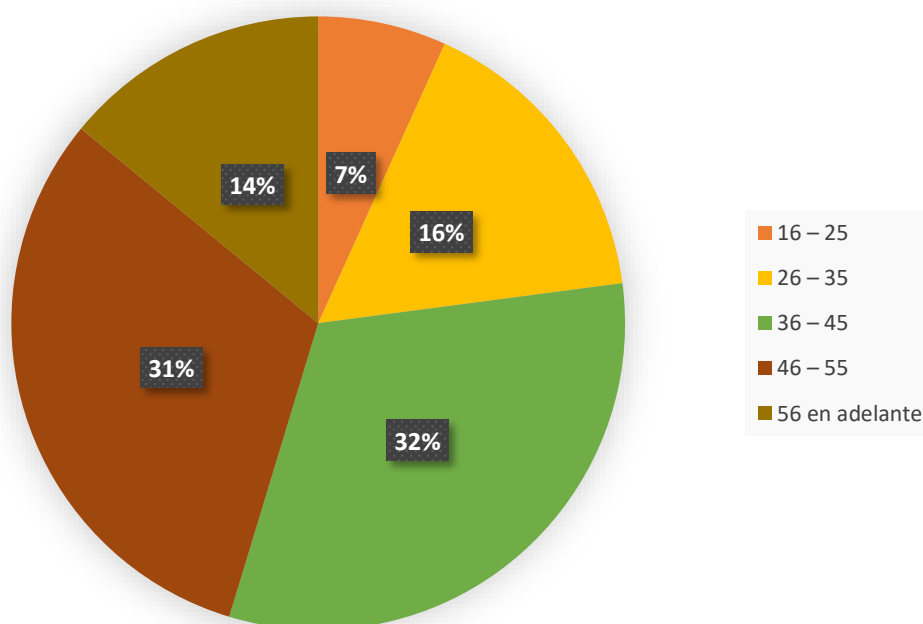
Tabla # 2 Edad

Genero	Cantidad	Porcentaje
16 – 25	26	7%
26 – 35	62	16%
36 – 45	122	32%
46 – 55	120	31%
56 en adelante	54	14%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 2 Edad



Interpretación: Con respecto a las edades, del gráfico se desprende claramente que la mayoría de los encuestados se encuentran en el grupo de edad de 36 a 45 años. También destaca un porcentaje de personas entre 46 y 55 años. Por otro lado, hay personas de entre 16 y 25 años, que probablemente sean estudiantes de secundaria o universitarios, aunque su porcentaje es menor.

1) Conoce usted alguna hueca gastronómica?

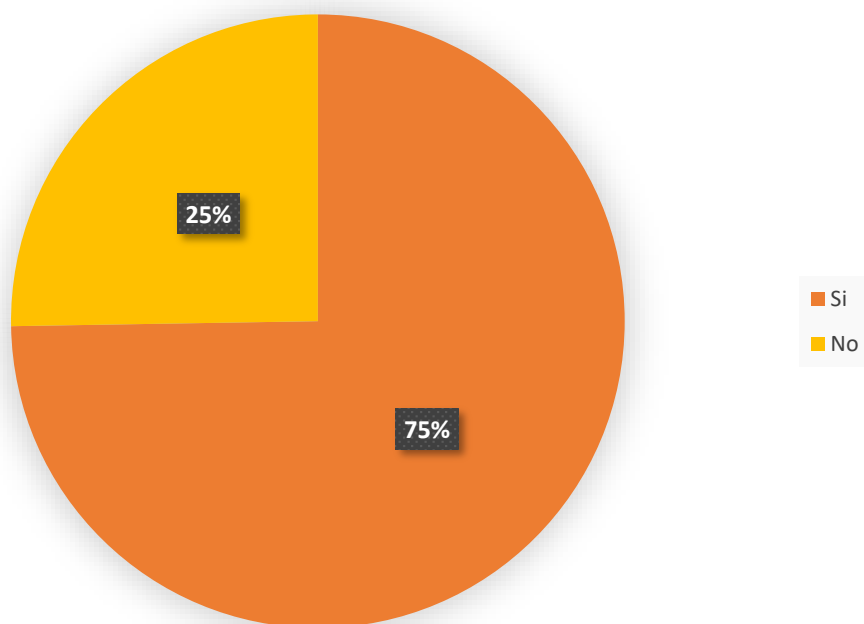
Tabla # 3 Hueca gastronómica

Genero	Cantidad	Porcentaje
Si	287	75%
No	97	25%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 3 hueca gastronómica



Análisis e Interpretación: la tabla actual demuestra claramente que prácticamente todos los participantes de la encuesta tienen conocimiento sobre la presencia de lugares donde se venden alimentos tradicionales, señal de que existe un importante conocimiento en nuestro mercado.

Con los resultados expuestos en la tabla 3 se puede determinar que la mayor parte de la población encuestada si conocen las huecas existentes en el Cantón Babahoyo

2) **¿Con qué frecuencia usted visita los lugares de venta de comida tradicional?**

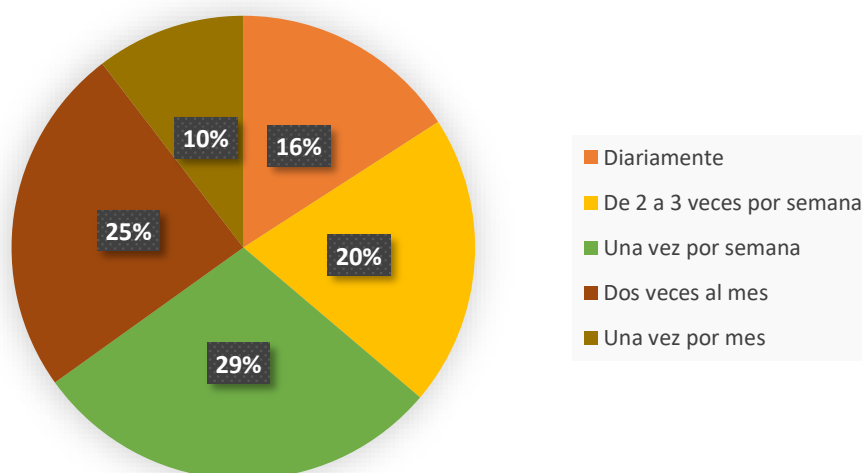
Tabla # 4 Frecuencia de visita

Alternativas	Cant idad	Porcentaje
Diariamente	61	16%
De 2 a 3 veces por semana	78	20%
Una vez por semana	111	29%
Dos veces al mes	94	25%
Una vez por mes	40	10%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 4 Frecuencia de visita



Análisis e Interpretación: la presente tabla demuestra que el 29% de la población encuestada visita las huecas tradicionales por lo menos una vez a la semana, el 25% menciona que visita las huecas 2 veces al mes, 20% menciona que, de 2 a 3 veces por semanas, el 16% mencionan que van diariamente a alguna hueca y una 10% indica que van una vez por mes.

Este tipo de lugares tienen una frecuencia de visita muy diversa entre la gente. Algunos van una vez a la semana, otros a diario, la mayoría visita una vez a la semana, otros dos veces al mes y una cantidad menor va una vez al mes. Esto podría deberse a la disponibilidad de tiempo que tienen los trabajadores, o a la economía, entre otros factores.

3) ¿Conoce usted a que se refiere el término huecas tradicionales?

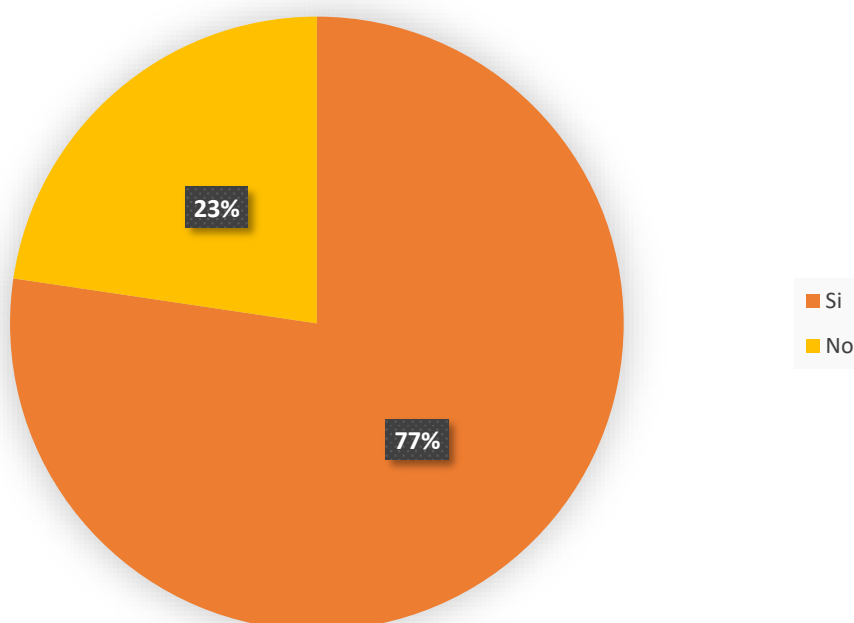
Tabla # 5 Conocimiento del término Huecas

Alternativas	Cantidad	Porcentaje
Si	297	77%
No	87	23%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 5 Conocimiento del término Huecas



Análisis e Interpretación: del 100% de las personas encuestadas la tabla #5 que el 77% indican que si saben el termino de huecas, mientras que un 23% menciona que no tiene conocimiento del término de huecas.

La encuesta dejó claro que una parte considerable de la población conoce el término “Huecas” mientras que unos pocos lo desconocen o lo conocen con otro nombre como por ejemplo el termino popular “Agachaditos”

4) ¿En qué horario visita usted normalmente las huecas gastronómicas?

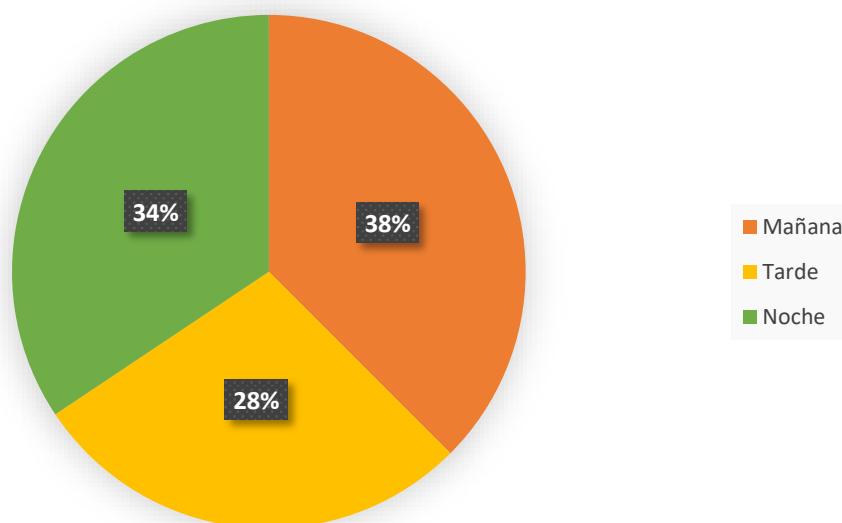
Tabla # 6 Frecuencia de visita

Alternativas	Cantidad	Porcentaje
Mañana	144	38%
Tarde	108	28%
Noche	132	34%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 6 Frecuencia de visita



Análisis e Interpretación: de la población encuestada se pudo observar que el 38% menciona que visitan las huecas en horario de la mañana, el 34% menciona que las visitan en horarios de la noche, y un 28% de encuestados indicaron que lo hacen en horario de la tarde

Se observó que la mayoría de las personas visitan más los puestos de comida típica en las mañanas, aunque con poca diferencia también van en las tardes y en menor medida en las noches, esto también podría deberse a la disponibilidad de tiempo que tienen los habitantes del cantón.

5) **¿Cuándo visita una Hueca, qué aspecto es el que más le gusta o disfruta?**

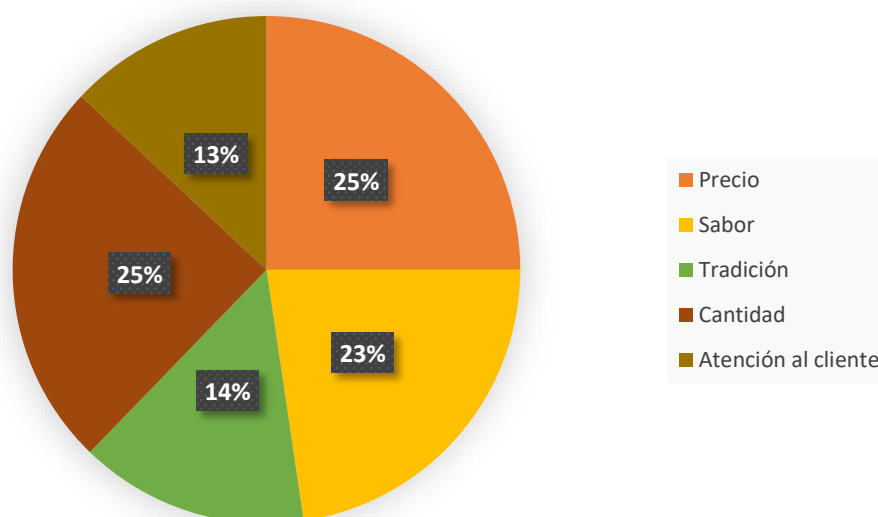
Tabla # 7 Aspecto es el que más le gusta o disfruta de una hueca

Alternativas	Cantida d	Porcentaje
Precio	96	25%
Sabor	87	23%
Tradición	56	14%
Cantidad	95	25%
Atención al cliente	50	13%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 7 Aspecto es el que más le gusta o disfruta de una hueca



Análisis e Interpretación: del 100% de los encuestados se pudo observar que el 50% elige el lugar por precio o Cantidad, un 23% eligen sabor, un 14% por la tradición y un 13% eligen el lugar por la atención al cliente durante la aplicación de la encuesta final se pudo conocer

que la mayoría de la población opta por elegir entre Precio, Sabor y Cantidad mientras que solo unos pocos optan por la tradición y el servicio al cliente.

Con respecto al objetivo 3 se creó una ruta gastronómica para el cantón Babahoyo, en la provincia de los Ríos. Es fundamental establecer las limitaciones de las áreas que se para llevar a cabo las actividades que se contemplan para la creación y ejecución. El recorrido gastronómico se llevará a cabo en un tiempo promedio de 8 horas para disfrutar de la cultura babahoyense y la alimentación, cuenta con paradas, los turistas que participen en esta experiencia nueva.

Por lo tanto, continuamos identificando la región que es el cantón en la Figura 1.

Babahoyo, aquí se tiene en cuenta el desglose de los lugares que quieres visitar.



Ilustración 1 Mapa geográfico de Babahoyo

Diseño de una ruta gastronómicas en el cantón de Babahoyo, provincia de los ríos para la promoción de la gastronomía y la cultura.

Para promover el cantón de Babahoyo, el presente estudio realiza utilizando la ruta gastronómica que se pueden preparar en nuestros sitios de estudio, incluyendo el tiempo, hora y realización de actividades para ejecutar un full Day, y se pueden realizar durante el día y compartir con amigos, familiares, socios y más.

A continuación, se describe paso a paso el proceso de creación de rutas que se llevará a cabo este trabajo.

Ruta gastronómica “Rio Babahoyo”



Fuente: Ruta gastronómica Rio Babahoyo
Elaborado: María Coello, Rudy Méndez

ITINERARIO GASTRONÓMICO TURÍSTICO

Un día acogedor lleno de sabores, cultura y tradición te espera en este viaje a Babahoyo. Comenzaremos nuestro día con un delicioso desayuno en la famosa Hueca Encebollado Doña Violeta, donde podrás disfrutar del plato típico de la ciudad: el encebollado. Luego, nos adentraremos en la historia de Babahoyo con una visita a la Casa de Olmedo, hogar del prócer de la independencia José Joaquín de Olmedo.

Más tarde, deleitamos nuestro paladar con Jugos Salas, otra tradicional hueca gastronómica de la ciudad. A continuación, realizaremos un recorrido por el Malecón de Babahoyo, donde conoceremos un poco de su historia y podremos disfrutar de la hermosa vista del río Babahoyo.

Para el almuerzo, nos dirigiremos a la Hueca Guatita ídolo Comelón, donde degustaremos una exquisita guatita. Tras la comida, nos embarcamos en un paseo en canoa por el río Babahoyo, una experiencia única que nos permitirá apreciar la ciudad desde otra perspectiva.

En la tarde, disfrutaremos de un delicioso piqueo en los sándwiches de Panchito, un clásico de Babahoyo. Luego, asistiremos a un show artístico presentado por el grupo de Cultura de la Universidad, donde podremos disfrutar de música, danza y folclore local.

Para finalizar el día, visitaremos el parque central de Babahoyo, un lugar emblemático de la ciudad donde podremos relajarnos y disfrutar del ambiente local. Como broche de oro, cenaremos en la Hueca Empanadas doña Angelita, donde degustaremos deliciosas empanadas horneadas en leña.

La selección de estos establecimientos se realizó con el objetivo de ofrecer un tour gastronómico de alta calidad, variado, completo y que refleje la auténtica esencia de Babahoyo.

Incluye**No incluye**

Agua ilimitada

Gastos no especificados en el programa

Fotos y videos y la experiencia

Transporte y traslado a los destinos según el itinerario

Itinerary Full Day Gastronomic

7:30 am Salida de la Utb

8:00 am Desayuno en la Hueca Encebollado Doña Violeta

9:00 am Visita a la Casa de Olmedo

10:30 am Visita a la Hueca Gastronómica Jugos Salas

11:30 am Recorrido por el Malecón de Babahoyo y un poco de su historia

12:30 pm Almuerzo en la Hueca Guatita ídolo Comelón

14:00 pm Paseo en Canoa por el rio Babahoyo

15:30 pm Piqueo en los sándwiches de Panchito

16:30 pm Show artístico presentado por el grupo de Cultura de la Universidad

17:30 pm Visitar el parque central de Babahoyo

18:30 pm Visita a la Hueca Empanadas doña Angelita

19:30pm Retorno al Cantón Ventanas

Al fin de darle difusión al presente proyecto se propone seguir la siguiente propuesta que permita dar un mayor alcance y consecuentemente mejorar el potencial de turismo gastronómico en la ciudad de Babahoyo.

- Enviar Boletines
- Conseguir radios difundidoras
- Planificar acciones conjuntas con el grupo que coordina las actividades
- Publicidad en prensa, redes sociales y tv
- Elaboración de camisetas publicitarias

Beneficios esperados

- Fortalecer la oferta turística
- Crear conexiones entre la competencia
- Impulsar la iniciativa de los inversionistas

4.2.Discusión de los resultados

Las rutas gastronómicas se dan en zonas donde los alimentos tradicionales tienen poco valor o solo están disponibles en el mercado (Barbota, 2017). Promueven el consumo de productos locales basados en la agricultura, la producción y la alimentación propia de la diversidad de la región y la abundancia de conocimientos culturales, ancestrales y tribales que se han ido perdiendo con el tiempo pueden ser recuperados para fortalecer el desarrollo turístico (Prito, 2019)

El método utilizado para la elección de platos tradicionales se basó en un análisis multinivel, siguiendo la misma metodología que se utilizó para la creación del mapa gastronómico del ministerio de turismo del Ecuador. Los factores considerados incluyeron ingredientes locales, tradición actual y oferta en el destino, así como historia y tradición. Dos de los seis platos tradicionales recibieron una puntuación máxima de 100 puntos. Los criterios son importantes ya que requieren platos regionales distintos, vínculos culturales y el uso de productos locales.

Se utilizó una investigación de campo transversal para caracterizar a los turistas gastronómicos mediante la aplicación de encuestas. Los factores incluyeron información sociodemográfica, estructura del itinerario y preferencias y hábitos. Montalvo 2022 destaca la importancia de entender el perfil del turista gastronómico para planificar con precisión la selección de productos y actividades. Según Arias 2016, el estudio encontró que los turistas gastronómicos conocen la historia, los métodos de preparación y las prácticas tradicionales.

de los alimentos que degustan, así como el entorno, las costumbres, los conocimientos y los rituales. Los hallazgos son similares a los encontrados en el estudio actual, ya que los visitantes de Babahoyo están interesados en participar en la preparación de platos tradicionales y aprender sobre su historia y usos culturales durante los eventos.

Es necesario agregar a la ruta gastronómica otros atractivos que tengan los lugares por los cuales se ha planificado el recorrido, ya que estos están más relacionados con otro tipo de turismo (Castellón, 2018).

Por lo tanto, se incluyen visitas a atractivos naturales y actividades rurales en la ruta gastronómica sugerida. Las rutas gastronómicas ayudan a las comunidades locales, los negocios familiares, los emprendimientos de comida tradicional y los productores agrícolas en áreas similares al Cantón Babahoyo a desarrollar su economía. Según Maldonado et al. (2018), las rutas gastronómicas son un componente que se desarrolla rápidamente y tiene una alta capacidad de replicación en otras áreas geográficas de la región. La participación de la población residente, una gestión adecuada y una planificación concertada son necesarias para lograrlo (Gaborota, 2017).

CAPÍTULO V- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

La identificación de los productos emblemáticos de la cocina tradicional babahoyense, genera apropiación y conocimiento gastronómico autóctono, los mismos deben ser conservados, valorados, porque ellos, forman parte de un factor de identificación, por ende, es una ventaja competitiva de la gastronomía ecuatoriana a nivel mundial. Además, conocer los ingredientes y sus respectivas técnicas aportan significativamente en la reconstrucción y reinención de procedimientos culinarios.

- La ciudad de Babahoyo y sus alrededores, posee gran variedad de bienes culturales materiales, reconocidos a nivel internacional, dignos representantes para la difusión de: cultura, tradiciones, costumbres quiteñas. La selección e incorporación de los mismos a la ruta gastronómica es necesaria para fomentar en los turistas nacionales sentimientos de pertenencia y en visitantes extranjeros brindar un elemento diferenciador de experiencias turísticas.
- En la actualidad uno de los desafíos que afronta el turismo enfocado en la gastronomía es ofertar experiencias capaces de captar a los turistas 67 nacionales como internacionales, es por ello que las adecuadas selecciones de establecimientos dedicados al expendio de productos gastronómicos deben cumplir algunos parámetros entre ellos poseer años de experiencia es decir tener perfeccionamiento de técnicas culinarias aplicadas a los productos emblemáticos, para asegurar calidad de comida nacional.

5.2. Recomendaciones

Para la realización de la ruta se recomienda que la participación de alguna entidad pública cantonal para que tenga mayor intervención en los lugares turísticos para realizar mejoras de los espacios recreativos y que aporten no solo económicamente si no, que transmitan a profundidad las especialidades que ofrece gastronómicamente Babahoyo.

- Se recomienda que, si se desea llevar a cabo este proyecto, con la realización de la ruta, se analice si es viable y si tendrá la difusión que en este proyecto se espera, para que el cantón Babahoyo sea reconocido por la gastronomía y sus sitios turísticos.
- Si bien es cierto, para la realización de rutas gastronómicas no es fácil, por lo que se recomienda a los capacitadores en el área turística y gastronómica, se puedan capacitar más en el área, para poder transmitir a las personas que visiten Babahoyo una mejor información, así pueden estar aún más relacionados con el tema y con el paso del tiempo poder innovar la ruta que se está planteando.
- Se recomienda promover la historia y autenticidad de las oquedades de origen longevo. Esto debe realizarse a través de estrategias que apunten a mantener la visita y el interés de los turistas por estos lugares como resultado de los resultados obtenidos.

BIBLIOGRAFÍA

Alvarez, A. (2020). Clasificación de las Investigaciones [Universidad de Lima].

- [https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10818/Nota Académica 2 %2818.04.2021%29 - Clasificación de Investigaciones.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10818/NotaAcadémica_2_%2818.04.2021%29_-_Clasificación_de_Investigaciones.pdf?sequence=4&isAllowed=y)
- Armijos, S. (2020). La gastronomía, un imán turístico para el Ecuador. Vistazo.
- Carriel. (2023). *Turismo Cultural y Gestion de museos*. . Madrid: Dykinson, S.I. .
- Castro. (2019). *Turismo gastronómico y el desarrollo local del cantón Babahoyo, provincia de los Ríos. (Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Babahoyo)*. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/4248>
- Cuenca, J. (2018). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE UN DESTINO: CASO DE ESTUDIO CANTÓN PATATE [UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD]. [https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27439/1/MORALES CUENCA JENNIFER VALERIA.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27439/1/MORALES_CUENCA_JENNIFER_VALERIA.pdf)
- Cujano. (2021). *Gestión de calidad en los destinos turísticos culturales de visita*. Obtenido de UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO: https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3462803
- Ferrin. (2019). *Estudio de la gastronomía típica y cultura de las huecas y recetas en la zona norte de la provincia de Los Ríos, 2020* . Obtenido de UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO: <https://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/5311/1/T-UTEQ-0093.PDF>
- Fonseca, J. (2018). Evaluación de la calidad del servicio de las Huecas ganadoras de Raíces 2017 . Propuesta de un plan de mejora . [UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL]. <http://201.159.223.180/bitstream/3317/11300/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-528.pdf>
- Gavilánez. (2019). *Modelo de gestión de calidad bajo la normativa ISO 9001:2015 como factor de competitividad del turismo en el cantón Salcedo* . Obtenido de [UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD]. Institucional de la Universidad Técnica de Ambato (Vol. 593, Issue 03). : <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32418/1/013>
- Lascano. (2020). *LAS HUECAS EN LA OFERTA TURÍSTICA-GASTRÓNÓMICA*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/31043/1/Lascano>

- Medina. (2020). *Turismo y gastronomía. Primicias*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Medina. (2020). *El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34390/1/Tesis>
- Ministerio de Turismo. (2018a). Procedimiento de mejora de productos. <https://drive.google.com/file/d/1eSgwyj7QlzOIovYyAvpKJjSKhM0NS7bA/view>
- Ministerio de Turismo. (2018b). Reglamento turístico de alimentos y bebidas. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Morales, A. (2021). *Situación Higiénico-Sanitaria de las "Huecas" participantes en la Feria Gastronómica Internacional Raíces 2019*. Obtenido de <https://repositorio.unemi.edu.ec/xmlui/handle/123456789/3113>
- OMT. (2019). *Panorama del turismo internacional*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/publication/panorama-turismo-internacional-2019>
- Rosado. (2023). *Turismo Gastronómico Ecuador*. Obtenido de <https://ecuadors.live/turismo-de-ecuador/turismo-gastronomico/>
- Salazar, L., Parra, D., & Guerrero, M. (2020). *Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico*. Revista Espacios.
- Sampieri, H. (2018). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. Obtenido de <https://perio.unlp.edu.ar/catedras/wp-content/uploads/sites/151/2021/08/Hernandez-Sampieri.-Metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Tipanquiza, A. (2017). La Gestión de calidad y la rentabilidad de las empresas del subsector comercial de la ciudad de Quito [UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD]. <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/24735/1/T3879ig.pdf>
- Torres, C. (2021). Universidad Técnica de Ambato Universidad Técnica de Ambato [UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO]. In Repositorio Institucional de la Universidad Técnica de Ambato <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32238/1/1803318169>

Valverde. (2019). *Investigación del patrimonio turístico-gastronómico del cantón Esmeraldas, provincia de Esmeraldas.* Obtenido de <http://dspace.esoch.edu.ec/handle/123456789/9902>

ANEXOS

Entrevista a propietarios

Ficha # 1 Hueca Jugo Salas

Hueca Jugo Salas

Propietario

Luis Sala

Ubicación

9 de Octubre

Descripción

Una tradición local de la ciudad de Babahoyo, con 133 años de historia vendiendo jugos que han sido apreciados y transmitidos de generación en generación. Las recetas secretas se originaron en el abuelo. El horario de atención es todos los días de lunes a domingo, desde las 9:00 pm hasta las 5:00 pm; vasos para servir desde 50ctv. Es un lugar al que visitan personas de todas las edades, si tienes alguna red social.



Ficha # 2 Hueca Salchicha Barcelona

Hueca Salchicha Barcelona

Propietario

América Quinto

Ubicación

Mejía y Gracia Moreno

Descripción

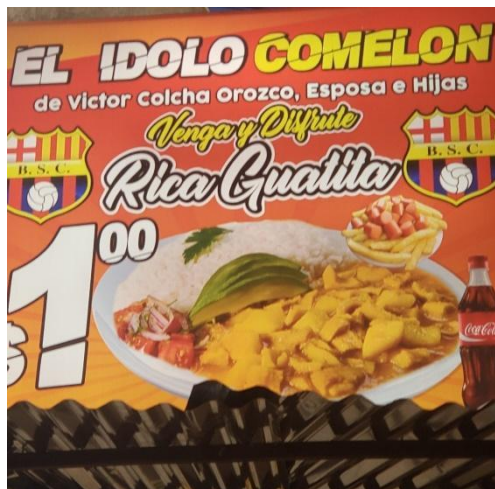
Cincuenta años es el tiempo que lleva en el mercado y está disponible en horario de 7:30 a 13:00 horas. con licencia de funcionamiento no incluido el uso turístico. La comida cuesta 2,50 dólares americanos, pensada para todas las edades sin redes sociales..



Ficha # 3 Hueca Guatita Ídolo Comelón

Hueca Guatita Ídolo Comelón

Propietario	Victor Colcha
Ubicación	Bay Pass
Descripción	<p>Sus padres fueron los creadores originales y él continuó el legado, una tradición venerada por todos los babahoyenses. El mercado ha estado en pie durante tres décadas y atiende a todos los grupos de edad dentro de la comunidad. Antiguamente se le llamaba cariñosamente Chepita de Vaca. Los precios son razonables y amigables para el cliente. En este mercado se sirve algo que quizás algunos no aprecien: un plato ahora conocido como Guatita que se vende a diferentes precios, desde \$1:00, \$1:50 y \$2:00 con papas. También tienen una página de Facebook que puede visitar para obtener más información; está abierta para el servicio a partir de las 6:00 a. m. hasta que no quede nadie para atender.</p>



Ficha # 4 Hueca Ayampacos del Bypass

Hueca Ayampacos del Bypass

Propietario

Jessica Bravo Moreno

Ubicación

Vía A Guaranda Y Bypass

Descripción

El establecimiento tiene más de 25 años. Dispone de permiso SRI. Los bomberos empezaron con 4 ayampacos y luego fueron subiendo. Otros platos que ofrecen incluyen caldo de pierna, chuleta al horno, pollo al horno, carne seca y guatita. Están abiertos de lunes a viernes de 8:00 am a 2:00 pm, y sábados y domingos hasta las 3:00 pm; estos son sus días más ocupados. El precio comienza desde \$4.



Ficha # 5 Hueca Sánduches don Panchito

Hueca Sánduches don Panchito

Propietario

Amanda Yisell

Ubicación

Eloy Alfaro y General Barona

Descripción


La Hueca tiene una historia de más de seis décadas; comenzó con la venta de Galo Plaza y jugo de Naranjilla en las calles Eloy Alfaro y General Barona. Después de su matrimonio, jugó con el puerco como amigo. La tienda está activa de 9:00 am a 1:00 pm todos los días de la semana, incluidos los domingos, sin roturas ni daños, a un costo de dos dólares. Y si tienes red social.




Ficha # 6 Hueca Encebollados Doña Violeta

Hueca Encebollados Doña Violeta	
Propietario	Corina Cotto
Ubicación	Juan X Marcos Y Olmedo
Descripción	Este negocio tiene 32 años ella empezó en el malecón primero fue el esposo Calvache, luego fue la señora Corina Cotto, luego fue la hija es así como se originó el encebollado en la ciudad de Babahoyo. Consta con permiso de funcionamiento no tiene permiso de turismo, en los fines de semana tiene arroz marinero, ceviche de camarón que tiene costo de 5:00\$ y el precio del encebollado el sencillo 2:00\$ y el mixto 5:00\$ si posee redes sociales.
<i>Ficha # 5 Hueca Sanduches don Panchito</i>	


Ficha # 7 Ceviches de la Malecón

Hueca Ceviches de la Malecón	
Propietario	Hermanos Sánchez
Ubicación	9 de Octubre
Descripción	Tiene 30 años en el mercado son oriundo de jipijapa anteriormente lo maneja el papa empezaron con el ceviche con mami y con el pasar de los años fueron incrementando 30 platos como concha asada, cazuela arroz marinero, arroz con camarón etc. Atiende de lunes a domingo desde las 7:00 am hasta la 3:00pm es visitado por todo publico consta con todos los permisos los fines de semana son los días que más vende el Ceviche de camarón 5 dólares el encebollado sencillo \$2,50 el mixto \$3,50 y si cuentas con redes sociales.
	

Ficha # 8 Hueca Tortillas de las malcriadas

Hueca Tortillas de las malcriadas	
Propietario	Carmen Castañeda
Ubicación	General Barona Y Barreiro
Descripción	Este negocio tiene 60 años y trasciende de generación en generación es visitado por todas las personas y es muy reconocida por usar un vocabulario boca sucias y es visitados por todas las personas adultas, lo abren de lunes a domingo de 2:00pm hasta que se termine consta con permiso de bombero y del municipio no tiene del ministerio de turismo el valor es accesible de 0.50 ctv. la tortilla aparte tiene carne empalito y pollo, posee redes sociales.
	

Ficha # 9 Hueca Empanadas doña Angelita

Hueca Empanadas doña Angelita	
Propietario	Angelita Biscarrade
Ubicación	Bolívar Juan X Marco
Descripción	Este negocio tiene 27 años y es el único dueño atiende de lunes a sábado de 3:00pm hasta 20:00pm y es visitado por todo público, consta de permiso de bombero y patente no tiene del ministerio de turismo, los precios son accesible el valor es de \$1,00, las empanadas con variedad de carne queso mixta pollo y jamón tiene redes sociales.
	

Ficha # 10 Hueca La Ambateñita

Hueca La Ambateñita	
Propietario	Jose Morales
Ubicación	27 De Mayo Y General Barona
Descripción	El negocio tiene 40 años empezó en el mercado central tiene todos los permisos de funcionamiento no consta con el de ministerio de turismo el público que lo visita es de todas las edades está abierto de lunes a domingo en el horario de 5:30 am hasta las 11:00am los precios son accesibles ofrece tortilla con huevo café \$1,25 morocho 0,50ctv empanadas a 0,75ctv lo visitan de todas las edades y si tiene redes sociales

Encuesta dirigida a la población Babahoyense

1. ¿Qué precio está dispuesto a pagar por su plato tradicional preferido?

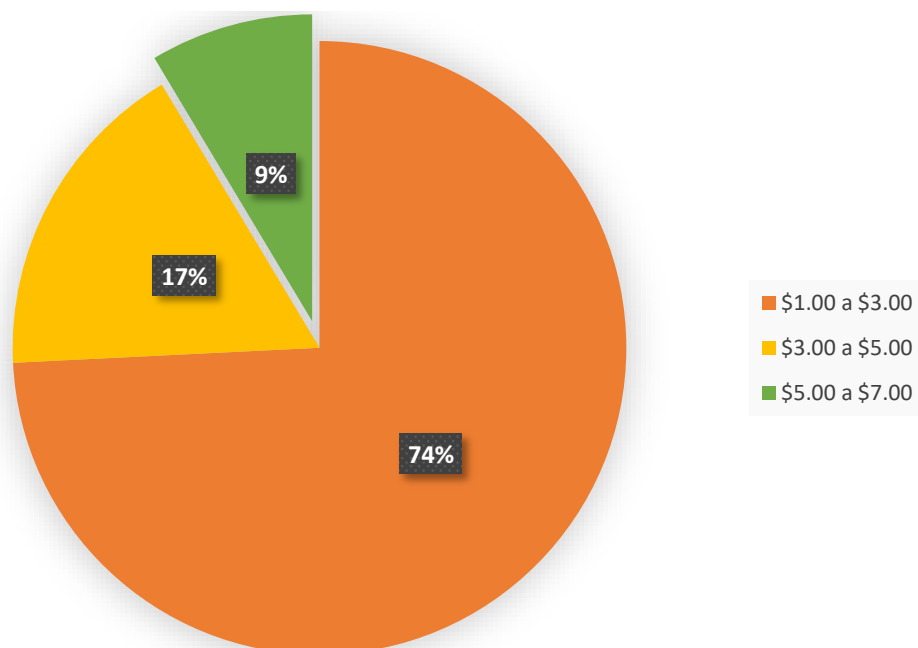
Tabla # 13 Precio que está dispuesto a pagar por plato tradicional preferido

Alternativas	Cantidad	Porcentaje
\$1.00 a \$3.00	285	74%
\$3.00 a \$5.00	66	17%
\$5.00 a \$7.00	33	9%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 8 Precio que esta dispuesto a pagar por plato tradicional preferido



2. ¿Cómo diferencia usted a una hueca gastronómica de un restaurante común?

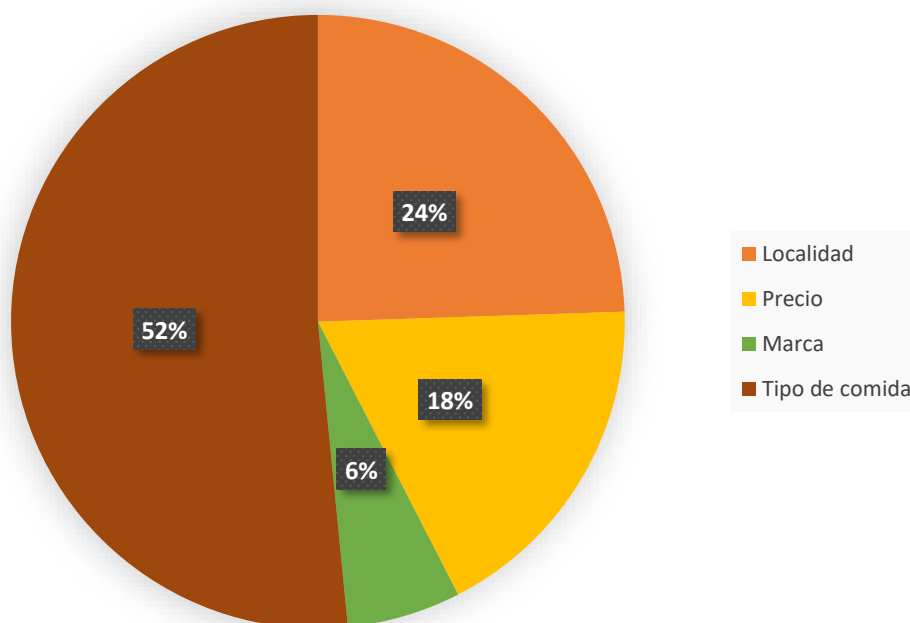
Tabla # 14 Diferencia entre hueca gastronómica y restaurante

Genero	Cantidad	Porcentaje
Localidad	94	24%
Precio	69	18%
Marca	23	6%
Tipo de comida	198	52%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 9 Diferencia entre hueca gastronómica y restaurante



3. ¿En qué medio de comunicación prefiere que se dé a conocer de promociones y demás información de las huecas gastronómicas Babahoyense?

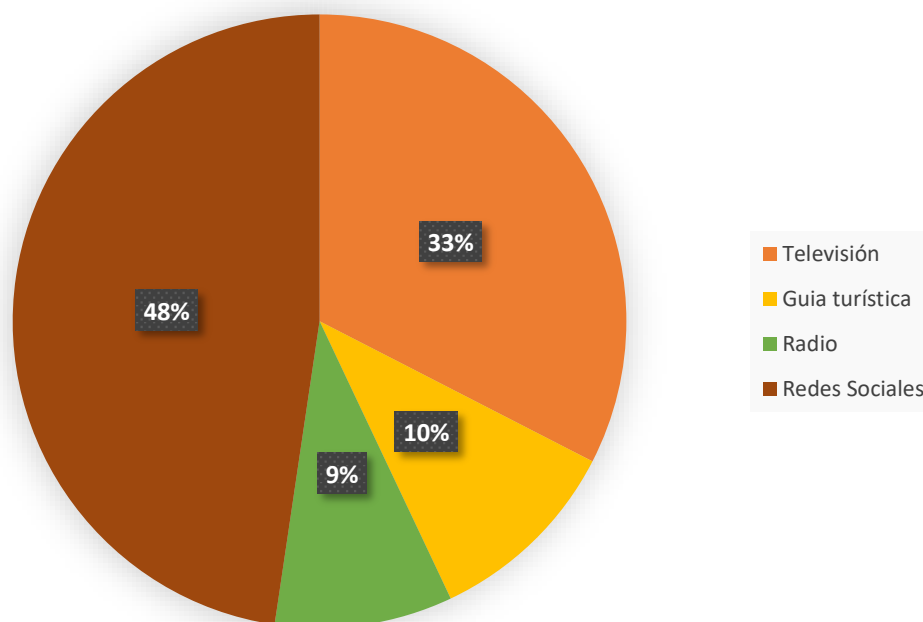
Tabla # 15 Medios de comunicación

Genero	Cantidad	Porcentaje
Televisión	125	33%
Guía turística	40	10%
Radio	36	9%
Redes Sociales	183	48%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 10 Medios de comunicación



4. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional del Cantón Babahoyo esta desapareciendo?

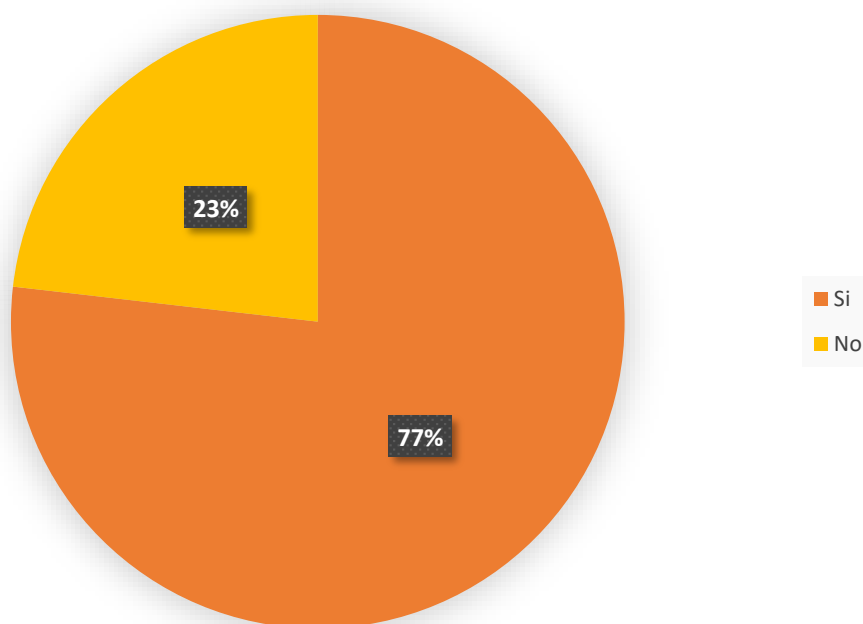
Tabla # 16 Pérdida de la gastronomía Babahoyense

Genero	Cantidad	Porcentaje
Si	295	77%
No	89	23%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 11 Pérdida de la gastronomía Babahoyense



5. De las siguientes opciones escoja usted los platos típicos de su preferencia

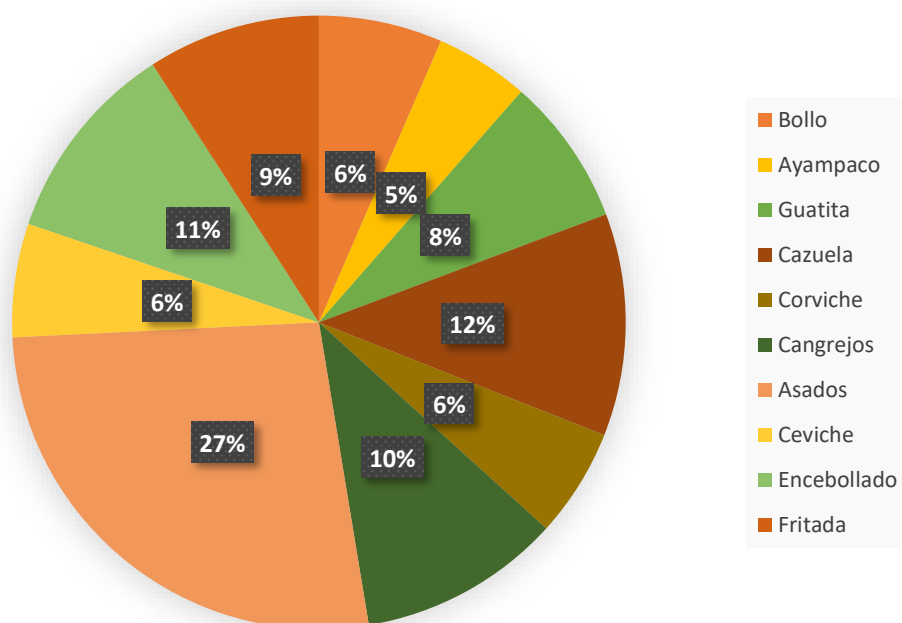
Tabla # 17 Plato típico de su preferencia

Genero	Cantidad	Porcentaje
Bollo	25	6%
Ayampaco	19	5%
Guatita	30	8%
Cazuela	45	12%
Corviche	22	6%
Cangrejos	41	10%
Asados	103	27%
Ceviche	23	6%
Encebollado	41	11%
Fritada	35	9%
Total	384	100%

Fuente: Encuesta final aplicada

Elaborado por: María Coello, Rudy Méndez

Gráficos # 12 Plato típico de su preferencia



3.3. Operacionalización de variables

Variables	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Ítems
Variable Independiente	Pequeños establecimientos de comida que se caracterizan por ofrecer platos tradicionales y auténticos, preparados con recetas caseras transmitidas de generación en generación. Estos lugares suelen ser modestos en apariencia, pero son ampliamente reconocidos por la calidad y el sabor de sus alimentos, así como por su importancia cultural dentro de la comunidad local. (Gallardo, 2021)	Potencia Turística	-Conocimiento de huecas gastronómicas - Frecuencia de visita -Conocimiento del termino -Horario de visita -Aspectos valorados	1. ¿Conoce usted alguna hueca gastronómica? 2. ¿Con qué frecuencia usted visita los lugares de venta de comida tradicional? 3. ¿Conoce usted a que se refiere el termino huecas tradicionales? 4. ¿En qué horario visita usted normalmente las huecas gastronómicas? 5. ¿Cuándo visita una Hueca, ¿qué aspecto es el que más le gusta o disfruta?
Huecas Tradicionales		Variedad Gastronómica		
Variable Dependiente		Desarrollo económico	- Precio está dispuesto - percepción de autenticidad	1. ¿Qué precio está dispuesto a pagar por su plato tradicional preferido? 2. ¿Cómo diferencia usted a una hueca gastronómica de un restaurante común? 3. ¿En qué medio de comunicación prefiere que se dé a conocer de promociones y demás información de las huecas gastronómicas Babahoyense? 4. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional del Cantón Babahoyo está desapareciendo?
Desarrollo Turístico		Desarrollo sostenible	-Medios de comunicación	
Gastronómico		Pymes	-Continuidad gastronómica	

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Tabla # 23 Matriz de consistencia

TÍTULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	POBLACIÓN Y MUESTRA
<p>Huecas Tradicionales y el Desarrollo del turismo Gastronómico en la Ciudad de Babahoyo</p>	<p>La ciudad de Babahoyo, capital de la provincia de Los Ríos en Ecuador, se destaca por su rica tradición gastronómica, especialmente representada por las "huecas" tradicionales, establecimientos culinarios populares que ofrecen platos típicos de la región.</p> <p>A pesar de la importancia cultural y culinaria de estas huecas, su papel en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón de Babahoyo aún no ha sido completamente explorado ni comprendido. Esta situación representa una problemática importante para este sector.</p> <p>Las huecas tradicionales, con su sabor local autóctono, constituyen un potencial significativo para la atracción de visitantes extranjeros y locales, posicionando al cantón Babahoyo como un destino gastronómico atractivo. Sin embargo, la falta de comprensión de la contribución de estas huecas al turismo gastronómico dificulta el desarrollo de estrategias efectivas para optimizar su participación en este sector. Por lo que se incorporó la siguiente interrogante ¿Cuál es el impacto de las huecas tradicionales en el desarrollo del Turismo gastronómico en el Cantón Babahoyo?</p>	<p>General: Proponer un itinerario gastronómico en la ciudad de Babahoyo con la temática huecas tradicionales para el desarrollo del turismo local</p> <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Revisar teóricamente los conceptos y definiciones de huecas tradicionales a través de investigación documental. ● Identificar las huecas tradicionales para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Babahoyo ● Diseñar un itinerario gastronómico en la ciudad de Babahoyo con la temática huecas tradicionales para el desarrollo del turismo local. 	<p>Las huecas tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Babahoyo</p>	<p>Variable Independiente Huecas Tradicionales</p> <p>Variable dependiente Desarrollo del Turismo Gastronómico</p>	<p>Encuestas, cuestionario de encuestas</p>	<p>Nivel de investigación Cualitativo y cuantitativo</p> <p>Método Mixto</p>	<p>Población: 153.776 habitantes del cantón Babahoyo</p> <p>Muestra probabilística: 384 personas del cantón Babahoyo</p>

CRONOGRAMA

Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4
Conectar con cada integrante Del grupo de trabajo focal (Muestra).	x			
Entrevista al grupo Focal.		x		
Tabular datos.		x		
Generar propuesta			x	
Terminar el desarrollo Del proyecto			x	

PRESUPUESTO**Tabla de impuesto considerando en el desarrollo de la investigación**

Impresión de Instrumentos	\$ 15
Visitas al Campo Focal	\$ 25
Desarrollo del Proyecto	\$ 25
Viáticos	\$ 15

Tabla elaborada por las investigadoras

Full day Gastronomic

7:30 AM
Salida de la UTB
8:00 am desayuno en la hueca
encebollado doña violeta
9:00 am Salida hacia la Casa
de Olmedo

10:30 AM
Visita a la Hueca
Gastronómica Jugos Salas
11:30 am Recorrido por el
Malecón de Babahoyo y un
poco de su historia
12:30 Almuerzo en la Hueca
Guatita ídolo comelón

**LOS AYAMPACOS
DEL BYPASS**

14:00 PM
Paseo en Canoa por el río
Babahoyo
15:30 piqueo en los sandwiches
"Don Panchito"

16:30 PM
Show artístico presentado por
el grupo de Cultura de la
universidad
17:30 Visitar el parque
Central de Babahoyo

18:30 PM
Cena en la hueca empanadas
doña Angelita
19:30 Retorno al cantón
Ventanas

Elaborado: Maria Coello, Rudy Mendez