



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



DOCUMENTO PROBATORIO DEL EXAMEN (DIMENSION TEORICA
DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN
HOTELERIA Y TURISMO

PROBLEMA:

GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO
TURÍSTICO EN EL CANTÓN QUEVEDO PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO
2021.

AUTOR:

CASTRO LEAL VERONICA LUCRECIA

TUTOR:

Msc. JESICA MARIANA CACHIPUENDO CASTILLO

QUEVEDO - 2021



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



AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme todo lo que tengo, por tener un cuerpo sano y una mente de bien. Estoy segura que mis metas planteadas darán fruto en el futuro, y por ende me debo esforzar cada día para ser mejor en la vida, sin olvidar el respeto que engrandece a la persona.

Agradezco a mis padres y hermano porque ellos estuvieron y estarán en los días más difíciles de mi vida. Quiero agradecer a todos mis maestros ya que ellos me enseñaron a valorar los estudios y a superarme cada día.

CASTRO LEAL VERONICA LUCRECIA



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



DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darme la fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A mis padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy. Ha sido un orgullo y privilegio de ser su hija, son los mejores padres.

A mis hermanos por estar siempre presentes, acompañándome y por el apoyo moral, que me han brindado a lo largo de esta etapa.

A todas las personas que me han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que me abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

CASTRO LEAL VERONICA LUCRECIA



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



RESUMEN

Este trabajo se realizó en el cantón Quevedo provincia de Los Ríos, actualmente conocida como la Ciudad del río, la cual se encuentra en un auge turístico sin precedentes, debido al crecimiento de lugares y atracciones turísticas en pro de fomentar el turismo en la ciudad de Quevedo. Además es una ciudad examinada por turistas nacionales debido a su deliciosa y variada gastronomía, basada principalmente en mariscos de río y productos de la costa ecuatoriana; el objetivo general del presente estudio es determinar la contribución de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico, siendo su principal interés, dar a conocer su contribución y su reinención para el progreso, convirtiéndose en materia para la elaboración de futuros proyectos en el campo turístico. La propuesta de este trabajo investigativo es conocer como contribuye la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico del cantón y por consiguiente crear y desarrollar programas gastronómicos que ayuden a los establecimientos a la promocionar la comida ancestral.

Palabras claves: Gastronomía Ancestral, Desarrollo Turístico, Contribución



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



ABSTRACT

This work was carried out in the Quevedo canton, Los Ríos province, currently known as the River City, which is in an unprecedented tourist boom, due to the growth of tourist places and attractions in favor of promoting tourism in the city of Quevedo. It is also a city examined by national tourists due to its delicious and varied cuisine, based mainly on seafood from the river and products from the Ecuadorian coast; The general objective of this study is to determine the contribution of ancestral gastronomy in tourism development, its main interest being to publicize its contribution and its reinvention for progress, becoming a subject for the development of future projects in the tourism field. The proposal of this investigative work is to know how ancestral gastronomy contributes to the tourist development of the canton and therefore to create and develop gastronomic programs that help establishments to promote ancestral food.

Keywords: Ancestral Gastronomy, Tourism Development, Contribution



ÍNDICE

AGRADECIMIENTO	II
DEDICATORIA	III
CERTIFICACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL	;Error! Marcador no definido.
CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL DOCUMENTO PROBATORIO	
DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL EXAMEN COMPLEXIVO PREVIA A LA SUSTENCIÓN.	;Error! Marcador no definido.
[CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO]	;Error! Marcador no definido.
RESUMEN	IV
ABSTRACT	V
INDICE ILUSTRACIONES	VIII
INDICE TABLAS	IX
INTRODUCCIÓN	13
CAPÍTULO I	15
MARCO METODOLÓGICO	15
1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO	15
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	15
1.2.1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	16
1.3 JUSTIFICACIÓN	16
1.4.1. GENERAL	17
1.5. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	17
1.5.1. Gastronomía ancestral:	17
1.5.2. Desarrollo turístico:	17
1.5.3. Gastronomía del Ecuador	18
1.5.4. Gastronomía en los Ríos.	19
1.5.5. Turismo	19
1.5.6. Turismo gastronómico	20
1.5.7. Turismo cultural	21
1.5.8. Turismo rural	21
1.5.9. Producto turístico	22



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



1.5.10. Crecimiento económico:	22
1.5.11. Bienes intangibles relacionados a la gastronomía	23
1.5.12. El valor nutricional de la comida ecuatoriana	23
1.5.13. Importancia de la gastronomía	24
1.5.14. Oferta y demanda	24
1.5.14.1. Análisis de la oferta	24
1.5.14.2. Análisis de la demanda	25
1.5.15. Inventario del patrimonio inmaterial	25
1.5.15.1. La salvaguardia del patrimonio inmaterial	25
1.5.14.2. Instrumentos de gestión del patrimonio inmaterial	26
1.5.14.2.1. Registro	26
1.6. HIPÓTESIS	28
1.7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.	28
1.7.1. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	28
1.7.1.1. Método deductivo	28
1.7.1.2. Método inductivo	28
1.7.2. TIPOS DE INVESTIGACIÓN	29
1.7.2.1. Investigación bibliográfica	29
1.7.2.2. Investigación descriptiva	29
1.7.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.	29
1.7.3.1. Técnica de observación	29
1.7.3.2. Técnica Bibliográfica	29
CAPÍTULO II	30
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	30
2.1. Desarrollo del caso	30
2.1.1. Principales platillos ancestrales del cantón Quevedo	30
Bollo de pescado	30
Caldo de Salchicha	32
Seco de Gallina Criolla	33
Seco de Carne	34



Chanfaina	36
Muchines	37
<i>Tabla 6. Ficha de inventario del patrimonio material. (Muchines)</i>	37
Chaulafán	38
Chicha de Chontilla	40
<i>Tabla 8. Ficha de inventario del patrimonio material. (Chicha de Chontilla)</i>	40
2.1.2. ANÁLISIS FODA	42
2.3. Soluciones planteadas	43
2.4. CONCLUSIONES	44
2.5. RECOMENDACIONES	45
BIBLIOGRAFIA	46

INDICE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. BOLLO DE PESCADO	31
ILUSTRACIÓN 2. CALDO DE SALCHICHA.....	32
ILUSTRACIÓN 3. SECO DE GALLINA CRIOLLA.....	34
ILUSTRACIÓN 4. SECO DE CARNE	35
ILUSTRACIÓN 5.CHANFAINA	36
ILUSTRACIÓN 6. MUCHINES.....	37
ILUSTRACIÓN 7.CHAULAFAN	39
ILUSTRACIÓN 8. CHICHA DE CHONTILLA.....	40
ILUSTRACIÓN 1. BOLLO DE PESCADO. ILUSTRACIÓN 2. CALDO DE SALCHICHA.....	47
ILUSTRACIÓN 3. SECO DE GALLINA CRIOLLA. ILUSTRACIÓN 4. SECO DE CARNE.....	47
ILUSTRACIÓN 5.CHANFAINA. ILUSTRACIÓN 6. SECO DE GUANTA.....	48
ILUSTRACIÓN 7.CHAULAFAN. ILUSTRACIÓN 8. CHICHA DE CHONTILLA.....	48



INDICE TABLAS

TABLA 1. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL (BOLLO DE PESCADO)	30
TABLA 2. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL (CALDO DE SALCHICHA).....	32
TABLA 3. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL (SECO DE GALLINA CRIOLLA) 33	
TABLA 4. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL. (SECO DE CARNE).....	34
TABLA 5. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL. (CHANFAINA)	36
TABLA 6. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL. (SECO DE GUANTA).....	37
TABLA 7. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL. (CHAULAFAN)	38
TABLA 8. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL. (CHICHA DE CHONTILLA)	40
TABLA 9. FODA	42

INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial del Turismo (OMT) define el turismo gastronómico como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.”

En este sentido, el turismo gastronómico se ha posicionado como uno de los favoritos entre los turistas a nivel mundial. Este acercamiento, no obstante, no es algo nuevo. Desde el siglo XIII en Europa se ofrecían rutas gastronómicas conocidas como “gastronomers” viajaban para visitar los mejores restaurantes y degustar sus platillos. Poco a poco esta práctica se fue expandiendo hasta convertirse en el turismo gastronómico que conocemos hoy en día.

Ecuador se caracteriza generalmente por su gastronomía compuesta por la mezcla y condensación de aromas y sabores variados, dependiendo como en muchos países, de la región o microrregión en la que se encuentra. Es así que los platillos pertenecientes a las regiones Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos son muy diferentes, e incluso muchos de los platillos difieren en los ingredientes que se utilizan, así como la preparación, sabor y forma de servirlos.

En la provincia de Los ríos en el cantón Quevedo, varios de sus platos están basados en mariscos, gallina criolla y otros en vegetales, siendo sus ingredientes principales: el plátano, yuca, arroz, la Chontilla y el maní, destacando los bollos, sancocho, estofados, encanutados, bistec, secos, humas, chicha de Chontilla y encebollado como principales platos típicos. El potencial gastronómico ha permitido que en el cantón el servicio de alimentos y bebidas, posea una gran importancia, convirtiendo este aspecto en un importante motor en la economía, debido a que promueve el desarrollo económico, impactando positivamente, a sitios que han sido vulnerables económicamente.

La investigación se justifica; ya que contribuye al estudio de soluciones, y alternativas relacionadas con la gastronomía ancestral y el aporte que esta da al desarrollo turístico, su importancia, la oferta gastronómica y estudiar como la gastronomía ancestral ayuda a desarrollar

las actividades turísticas, siendo sus principales beneficiarios los ciudadanos que actualmente ofertan el servicio de alimentos y bebidas, tanto en los restaurantes o comedores que quedan en las afueras de la ciudad, así como los que se encuentran dentro del malecón, indirectamente se benefician los habitantes que proveen de materia prima a los restaurantes, de la misma manera tiendas de otro tipo de servicios complementarios que oferta el destino turístico.

Por lo tanto, se planteó la siguiente hipótesis “La gastronomía ancestral contribuye significativamente desarrollo turístico del cantón Quevedo provincia de los Ríos” la investigación es descriptiva y bibliográfica, respaldándose en libros y documentos de varios autores para el desarrollo de la investigación.

En el capítulo I, se presenta la definición del tema caso de estudio, planteamiento del problema, justificación, objetivos, la fundamentación teórica, hipótesis y metodología del proyecto de investigación. En el capítulo II resultados de la investigación presenta el desarrollo del caso, situaciones destacadas, soluciones planteadas, conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos de la presente investigación.

CAPÍTULO I

MARCO METODOLÓGICO

1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO

Gastronomía Ancestral y su contribución al desarrollo turístico en el cantón Quevedo Provincia de Los Ríos, año 2021.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Llevar a cabo esta investigación tiene como finalidad promover la importancia y como contribuye la gastronomía ancestral al turismo para fomentar el desarrollo económico del cantón Quevedo provincia de Los Ríos. Con la recolección de información obtenida de los propietarios de restaurantes de la ciudad, se puede comprender las preferencias alimentarias del cliente.

En el cantón Quevedo existen una variedad de atractivos turísticos naturales y culturales, es deber de la comunidad promoverlos en conjunto con las autoridades del cantón, la gastronomía es uno de los aspectos más sobresalientes del cantón por su gran variedad y diversidad, convirtiéndose en un atractivo que causa una buena reacción en los turistas y esto contribuye en el desarrollo de la economía

La principal causa de los problemas que existen con respecto a la gastronomía en Quevedo es la falta de información que se maneja acerca de los platos ancestrales, ya que esto trae confusión a los habitantes del cantón, varios habitantes de mayor edad aseguran que los ingredientes de los platos ancestrales son maíz, verde, pescado en una gran variedad, yuca y otros. Es por ello que es importante realizar un estudio donde se permita identificar los platos ancestrales del cantón y de esta manera poder crear una campaña para impulsarlos y así lograr un desarrollo turístico sostenible y sustentable. De esta manera se darán a conocer los platillos de la gastronomía ancestral; y así se brindará el apoyo necesario a los propietarios de restaurantes, aumentando así

la posibilidad de implementar un plan que pueda potenciar la imagen y la calidad de servicio de los locales gastronómicos.

1.2.1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo contribuye la gastronomía ancestral al desarrollo turístico del cantón Quevedo Provincia de Los Ríos, año 2021?

1.3 JUSTIFICACIÓN

Este trabajo resulta de gran interés, pues a través del desarrollo se podrá obtener información sobre la gastronomía ancestral, y como esta contribuye al desarrollo turístico del cantón Quevedo.

La realización de esta investigación permitirá conocer la gastronomía ancestral que radica en el cantón, esto en pro de mantener sus características, y de esta manera entender cómo contribuye en el desarrollo económico y turístico de Quevedo, explotando la diversidad gastronómica. Es fundamental llevar a cabo esta investigación a nivel social, así se podrán considerar todos los aspectos pertinentes a cómo influye la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo en el cantón Quevedo.

Con esta investigación se busca potenciar la gastronomía ancestral, donde los turistas no solo disfruten de los platillos, sino también conocer la historia, tradiciones y costumbres que caracterizan al cantón, además de promover el desarrollo del turismo. Esta investigación es totalmente factible ya que existen fuentes donde se puede encontrar la información verificable tales como los propietarios de restaurantes y personas de la tercera edad que son el recurso vivo.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. GENERAL

Analizar mediante un estudio investigativo la contribución al desarrollo turístico que aporta la gastronomía ancestral al cantón Quevedo Provincia de Los Ríos, Año 2021.

1.5. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.5.1. Gastronomía ancestral:

(Ramos, 2011) Menciona que La gastronomía, entonces, no puede entenderse solamente como la preparación de platos sofisticados ni como la expresión creativa de personas nombradas con el título de chef; sino que es toda una manifestación cultural culinaria en la cual se resume la historia, las costumbres, las creencias y los significados del acto de comer. (pág. 16)

(Hidrovo, 2015) Detalla que Lo ancestral, tiene su definición dentro de todo lo que se conoce como antiguo, pasado, remoto, etc., en otras palabras, es aquello que se transmite a través del tiempo y está regido en el mismo y es "producido de manera no institucionalizada" y no hay evidencias de que el saber ancestral se ha construido a partir de una teoría o concepto.

1.5.2. Desarrollo turístico:

(Varisco, 2008) Menciona que La estructura socio productiva que en los centros receptores hace posible que el visitante disfrute de los recursos que han motivado su desplazamiento y el impacto económico de la actividad turística que genera ingresos económicos provenientes de los centros emisores de turismo y empleos. (pág. 61). Además, indica que esta definición induce a dos perspectivas distintas de desarrollo, aquella vista desde quien la oferta y desde quien la recibe, es

decir, desde los comerciantes y los turistas respectivamente. En cuanto a la primera, es lo que hace posible el goce o el disfrute de la actividad destinada del turista, es decir, aquella por la cual se ha movilizadado de un lugar a otro, a su vez, incluye características asociadas como el servicio, la atención al cliente, etc. Por otro lado, la segunda perspectiva hace referencia a los beneficios socioeconómicos, es decir, los ingresos por el servicio ofrecido al cliente o turista. La actividad turística afín con la gastronomía ancestral posee un carácter estimulante en relación al desarrollo turístico, puesto que este se infunde directamente al fortalecimiento no solo de la economía sino también de la identidad.

1.5.3. Gastronomía del Ecuador

Falcón (2018) en su libro sobre la gastronomía ecuatoriana y el turismo local argumenta que “La gastronomía ecuatoriana ha devenido en un esencial recurso turístico en el país y está permitiendo que los visitantes conozcan mejor la cultura a través de sus especialidades culinarias. Se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como por la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales.

Es preciso estudiar aspectos como la gastronomía, la cultura y el turismo, por formar una simbiosis perfecta para turistas, lo que les permite apreciar los diferentes productos y llegar a conocer diferentes destinos, de tal forma, que se fomente el desarrollo económico sostenible de determinadas zonas puesto que el turismo se ve como una posibilidad para el aprovechamiento de recursos, la creación de empleo y un canal para generar desarrollo económico.

Ante los retos, es fundamental no cesar de fortalecer la puesta en valor de la herencia gastronómica nacional, que abarca productos, formas de cocinar, el conjunto socioeconómico de producción, el sistema de distribución, la comercialización y las redes de relaciones sociales implicadas; adicionalmente, un menú tradicional es un auténtico muestrario de cultura regional,

que fusiona historia, clima, desarrollo de tecnologías, exploraciones, descubrimientos, pasados y antepasados, imaginación, atrevimiento y gustos.” (pág. 12) Falcón menciona que la gastronomía ecuatoriana ha venido siendo un recurso turístico para el país así los visitantes pueden conocer mejor el lugar por medio de especialidades culinarias, ya que cada región del Ecuador cuenta con diferentes presentaciones de platillos gastronómicos.

1.5.4. Gastronomía en los Ríos.

(Calderón, 2018) Dice que. “En la provincia de Los Ríos, la actividad culinaria está sujeta a los frutos obtenidos de sus fértiles tierras, así como de las aguas de sus ríos. Es común la preparación de platos tradicionales elaborados con pescado, plátano verde, o maíz con el que se preparan las tortillas, humitas, tamales entre otros platos que son el deleite del pueblo riosense y de los visitantes que degustan estas delicias, sin dejar a un lado que la población opta por consumir recetas introducidas o ingredientes distintos tales como los de tradición china, de esta manera genera cambios continuos en las raíces culinarias de la gastronomía. Históricamente las mujeres han asumido las prácticas culinarias en el hogar, cuestión que las sitúa como agentes claves del desarrollo de las cocinas tradicionales. No sólo se encargaron de la conservación de insumos, recetas, convirtiéndose en guardianas de los sabores, sino que sus valiosos saberes y conocimientos han sido heredados de generación en generación, entre madres e hijas, principalmente. Se transmiten desde edades tempranas, por el acto de ver cocinar, cuestiones que permiten un aprendizaje en el hacer. Por costumbre o preferencia, esas hijas vuelven a hacerlo con sus propios hijos lo que permite una práctica de trasmisión.” (pág. 03) Calderón nos dice que en la provincia de los ríos se acostumbra a tener sus frutos de las tierras fértiles también que es común la preparación de sus platos tradicionales el que más se destaca es el plato elaborado de pescado que es un deleite para los riosense y lo visitantes que degustan de estas delicias.

1.5.5. Turismo

Según la OMT Organización Mundial del Turismo— comprende «las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual durante un período de tiempo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros». Si no se realiza pernoctación, se consideran excursionistas. Los turistas y excursionistas forman el total de visitantes.

(Korstanje, 2013) investigador social de la Universidad de Palermo, entiende al turismo como un fenómeno social relacionado con un sistema onírico (a partir de los sueños), constituyéndose como "una institución social cuya consolidación comercial fue impuesta por Inglaterra y la revolución industrial en forma de viaje comercializado con arreglo a un retorno dentro de los primeros 6 meses antes de la partida" y, "en tanto que proceso, requiere de un desplazamiento físico que responde a la necesidad psicológica de evasión".

(Ledhesma, 2016) En su libro no liga el turismo al desplazamiento efectivo de las personas y lo describe como: "todo el espectro que se genera a partir de la idea y/o de la acción que implica el desplazamiento de los seres humanos a un lugar diferente al de su residencia con posibilidades recreativas, es decir, con intenciones de descanso, diversión y/o contacto con el destino receptor. El turismo se presenta entonces como un fenómeno complejo y multidisciplinar que comprende aristas económicas, sociales, políticas, artísticas, antropológicas, medioambientales, históricas, geográficas, educativas, psicológicas, comunicativas... que involucra simultáneamente al sector empresarial, al estatal, al no gubernamental, al sector profesional, a las poblaciones que habitan cada destino turístico y a los turistas".

1.5.6. Turismo gastronómico

(El portal Educativo Eumed, 2015) Refiere que, el turismo gastronómico se presenta como una opción interesante para conocer los sabores del que se pueden ver beneficiados profesionales del arte culinario como chefs o gourmets, como aquellos que simplemente quieren saborear los alimentos y platillos autóctonos de otra tierra.

(Pabón, 2015) Definen el turismo gastronómico de la siguiente manera: Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural

gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

Entonces se tiene que la mayor motivación de un turista para que se dé el turismo gastronómico es que visiten un lugar exclusivamente por su comida, no olvidar que todos los turistas igual deben comer, entonces hay distintos niveles de turismo gastronómico, los que viajan con la exclusiva finalidad de saborear nuevos platillos y conocer otras culturas culinarias y los que se alimentan por su naturaleza humana.

1.5.7. Turismo cultural

(UNESCO, 2013) afirmó que los bienes intangibles se están perdiendo debido a los efectos de la modernización, se ve entonces la necesidad de precautelarlos para que dejen un legado a las futuras generaciones por tal razón el turismo cultural se ve inmerso en las civilizaciones o territorios.

“La UNESCO, afirma que es un ente mundial que se preocupa por velar por la diversidad cultural, el diálogo intercultural y una cultura de paz entre esto también se refiere a los bienes tangibles e intangibles, ya que se han vuelto vulnerables por los efectos de la modernización, los propios habitantes son los que han perdido el interés por preservar estos patrimonios dejando a un lado el valor que representan para la sociedad”. (UNESCO, 2013) El turismo cultural tiene la facultad de revelar y de valorizar uno de los componentes esenciales de la cultura viva: la identidad de un territorio.

1.5.8. Turismo rural

Según la (OTM) El turismo rural es un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés. Las actividades de turismo rural se desarrollan en entornos no

urbanos (rurales) con las siguientes características: baja densidad demográfica, paisajes y ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura, y. Estructuras sociales y formas de vida tradicionales.

1.5.9. Producto turístico

Según la (OMT) Un producto turístico es una combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales, para los posibles clientes. Un producto turístico se comercializa a través de los canales de distribución, que también fijan el precio, y tiene un ciclo vital.

1.5.10. Crecimiento económico:

(Flores, 2007) En primera instancia el término económico se refiere, al “énfasis en el trabajo productivo, ingreso, satisfacción racional de necesidades legítimas, suficiencia y calidad de bienes públicos” (Flores, 2007), esta es la integración de una serie de conceptos relacionados a la sociedad vinculados o dispuestos en la economía. Como ha de entenderse este concepto se ve involucrado alrededor de atribuciones sociales, puesto que es un componente vital para la supervivencia de los mismos.

(Flores, 2007) Los lineamientos para esto son, por ejemplo, la formación de empresas e inversiones, la integración y diversificación de la planta turística, en el mejoramiento de los recursos humanos del territorio y la coordinación de programas y proyectos que permitan una mejor proyección de la actividad turística y del desarrollo” (pág. 11).

1.5.11. Bienes intangibles relacionados a la gastronomía

Como su nombre lo expone, los bienes intangibles relacionados a la gastronomía, hacen referencia a aquello que no puede tocarse. De acuerdo a (G. Gandara, Schlüter, Padilla Dieste, Lacanau, & Norrild, 2003), sustentados en la idea de (Arias), se hace referencia a los bienes intangibles como “aquellos que no tienen un sustento material, sino que corresponden a hechos, formas y maneras que la tradición mantiene vivas”, en otras palabras esto se relaciona con el sentido de patrimonio correspondiente a cada pueblo o comunidad, puede decirse que esta idea se sitúa en acciones de servicios y ofrecimiento de la cultura en general, estas pueden referirse tanto al alojamiento, el transporte o la gastronomía.

Los bienes intangibles relacionados a la gastronomía, pueden reflejarse en los conocimientos que son dispuestos en las familias por generaciones, se puede interpretar estos bienes como la esencia de lo ancestral, aquello que es perteneciente al desarrollo de las culturas y sus distintos personajes, estos a su vez vinculados en la preparación, recetas, toques exquisitos, secretos de cocina, etc., que hacen del patrimonio una realidad incomparable

1.5.12. El valor nutricional de la comida ecuatoriana

El origen de la alimentación en el Ecuador se remonta a la época precolombina, y los pobladores originarios ya cultivaban plantas alimentarias que aún se destacan entre los ingredientes que sustentan hoy en día la gastronomía local.

Según el (Ministerio de Turismo de la República del Ecuador), la variedad de los platos típicos que caracteriza a cada provincia representa la riqueza única y singular de su tierra y la cultura de su gente. Las tres regiones que se recogen en el Ecuador también se destacan la una de la otra por los platos, las preparaciones y los ingredientes. El ceviche es un plato emblemático de la costa, y en su preparación el pescado se curte con limón, sal, pimienta, cebolla, tomate, aceite y perejil. El ceviche de pescado ha dado lugar a otros “ceviches” de concha y camarón precocido con nuevas derivaciones como el uso de la salsa de tomate.

1.5.13. Importancia de la gastronomía

La gastronomía nos brinda la oportunidad de incorporar al contexto artístico y cultural un aspecto que formalmente pareciera descuidado, que es el de la cocina. Aunque no está contemplada entre las Bellas Artes, el arte culinario es sin duda uno de los más extensamente practicados y con mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad. La gastronomía, como otras disciplinas dedicadas al estudio de los diversos aspectos de la cultura humana, nos dice quiénes somos y de dónde venimos, a partir de nuestra manera de cocinar.

Según (Maslow) la alimentación es una de las necesidades fisiológicas del ser humano, esencial para la vida, es por esta razón que a los alimentos se los ha convertido en un conjunto de aspectos culinarios y culturales generando gran variedad gastronómica, ahí empieza la importancia de la gastronomía dentro de una sociedad. En la actualidad uno de los principales servicios turísticos es la alimentación, en tal virtud se han creado pequeñas empresas dedicadas a este negocio, parte fundamental para quienes viajan y hacen turismo.

(La Universidad de las Américas UDLA) Manifiesta "En el campo del turismo, un producto de gran aceptación en el mercado internacional es la cocina de un determinado país. Es conocido el impacto turístico de la gastronomía internacionalmente reconocida, como la francesa, italiana, china y otras."

1.5.14. Oferta y demanda

1.5.14.1. Análisis de la oferta

Para (Sapag Chain N. y Saccapag Chain R, 2004), El termino oferta se puede definir como el número de unidades de un determinado bien o servicio que los vendedores están dispuestos a vender a determinados precios.

La oferta es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes están dispuestos a poner a disposición del mercado a un precio determinado.

1.5.14.2. Análisis de la demanda

Para (Arboleda, 1998). La demanda es la expresión de la forma en la cual una comunidad desea utilizar sus recursos con el objeto de satisfacer sus necesidades, buscando maximizar su utilidad, bienestar y satisfacción.

Según (Sapag Chain N. y Sacpag Chain R, 2004), el análisis de la demanda constituye uno de los aspectos centrales del estudio de proyectos por la incidencia de ella en los resultados del negocio que se implementara con la aceptación del proyecto.

El estudio de la demanda se dirige a calcular, con la mayor precisión posible, las cantidades reales y potenciales de consumo de determinado bien o servicio.

1.5.15. Inventario del patrimonio inmaterial

(UNESCO, 2003). Los inventarios forman parte integrante de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial porque pueden sensibilizar al público respecto de dicho patrimonio y de su importancia para las identidades individuales y colectivas. Además, el proceso de inventariar el patrimonio cultural inmaterial y poner los inventarios a disposición del público puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y los usos de ese patrimonio. Por otra parte, los inventarios pueden servir de base para formular planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado.

1.5.15.1. La salvaguardia del patrimonio inmaterial

Puede definirse como las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

La salvaguardia se entiende como un conjunto de acciones que permiten la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, es decir, que éstas se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura. En este sentido, en la salvaguardia están involucrados además de los hacedores y portadores de saberes y conocimientos, las comunidades, las instituciones gubernamentales y no gubernamentales, la academia y la ciudadanía en general. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

1.5.14.2. Instrumentos de gestión del patrimonio inmaterial

1.5.14.2.1. Registro

El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011).

1.5.14.2.2. Diagnóstico

Instrumento utilizado para el análisis del patrimonio inmaterial cuya línea base constituye el Registro. El diagnóstico es un proceso de investigación que permite identificar los valores patrimoniales de una manifestación y a los actores involucrados, a partir de lo cual se establecerán las líneas de acción para la salvaguardia. La información que deviene del proceso del diagnóstico se sistematiza en una ficha técnica denominada Ficha de Inventario.

1.5.14.2.3. Plan de Salvaguardia

El Plan de Salvaguardia es un instrumento de gestión que contiene las medidas encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección del patrimonio inmaterial. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011).

1.5.14.2.4. Técnicas productivas

Se trata de las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con actividades productivas como la agricultura, ganadería, pesca, actividades extractivas y actividades de sobrevivencia como la cacería. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011).

1.5.14.2.5. Sabiduría ecológica

La sabiduría ecológica es la que nos enseña a sentirnos parte de la naturaleza, a vivir en ella y no contra ella, a salvaguardar el equilibrio ecológico, a respetar la integridad de los sistemas naturales, a manejar en forma segura y compatible con la naturaleza todos los residuos que generamos, a consumir responsablemente y a adaptarnos a los límites naturales. (Los Verdes, 2012).

Dentro de la sabiduría ecológica se considera fundamental la sabiduría de los pueblos indígenas que es una "nueva manera" de pensar, de percibir el mundo en términos del contexto y las conexiones, conocida también como sabiduría ancestral. Los pueblos indígenas se han sostenido ellos mismos a través del tiempo en comunidades entendidas para incluir a los humanos, a las otras criaturas vivientes, y a la tierra.

1.5.14.2.6. Gastronomía

Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran: cotidiana, festiva, ritual. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011).

1.6. HIPÓTESIS

Al analizar la gastronomía ancestral, y como esta contribuye en el desarrollo turístico del cantón Quevedo provincia de Los Ríos, se podrá potenciar el turismo gastronómico.

1.7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

1.7.1. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

1.7.1.1. Método deductivo

El método deductivo va desde un todo hacia un caso particular esto se refiere a la aplicación de un procedimiento para la solución de un problema planteado. Es por ello que este enfoque es apto para esta investigación ya que analizaremos como la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico del cantón Quevedo; basando nuestra investigación en la información obtenida gracias a la técnica de observación.

1.7.1.2. Método inductivo

El método inductivo sigue ciertas normas o estrategias que van desde la observación, experimentación, establecer semejanzas y diferencias y a teorizar el conocimiento, es decir que esto se realiza a través de la investigación. Este método se evidenciará en el momento de analizar la información obtenida de los habitantes.

1.7.2. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

1.7.2.1. Investigación bibliográfica

Una investigación bibliográfica donde se ha recopilado una gran cantidad de información que facilitará el trabajo investigativo, exponiendo la existencia de muchos autores que han incursionado y han hecho análisis en relación a esta temática.

1.7.2.2. Investigación descriptiva

- De carácter descriptivo donde nos permite determinar el qué y el cómo de la problemática, para dar un criterio de solución hipotéticamente transformadora, una descripción de criterios fundados por medio de análisis correspondiente a la problemática al analizar cómo afectan las empresas tecnológicas a las empresas tradicionales.

1.7.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.

1.7.3.1. Técnica de observación

Gracias a la técnica de observación se pudo constatar información valiosa con respecto a restaurantes que se especializan en la preparación y venta de comidas ancestrales, gracias a esto se puede crear un análisis de cómo esta contribuye al desarrollo turístico del cantón Quevedo.

1.7.3.2. Técnica Bibliográfica

La técnica bibliográfica, es la que permite encontrar información que ayuda a comprobar las hipótesis con respecto al tema y que se lleven a cabo mediante el proceso adecuado permita obtener resultados, y también permite la identificación de la fuente documental de la que se extrae la información.

CAPÍTULO II

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Desarrollo del caso

Gracias a este trabajo de investigación se pudo constatar la situación actual de la gastronomía en el cantón Quevedo, se realizaron visitas con la intención observar algunos restaurantes de la localidad, analizar los diferentes platos gastronómicos ancestrales. Fue muy gratificante ver la aceptación que estos platos despiertan en los habitantes del cantón, gracias a esto podemos deducir que es factible analizar la gastronomía como motor turístico en el cantón.

Sería ideal poder presentar la gastronomía ancestral del cantón Quevedo a diferentes turistas y que estos puedan degustar los diferentes sabores, la mezcla exacta y perfecta de especias e ingredientes. Es importante evidenciar que existe una relación inequívoca entre la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico del cantón, esta investigación se puede tomar como motivación para crear campañas publicitarias sobre los lugares donde puede encontrarse la comida ancestral, retomar los festivales gastronómicos en el cantón, lo cual sería una excelente opción para fortalecer la economía del cantón.

2.1.1. Principales platillos ancestrales del cantón Quevedo

Bollo de pescado

Tabla 1. Ficha de inventario del patrimonio material (Bollo de pescado)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES DE LA EDUCACIÓN CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL

Provincia: Los Ríos
 Cantón: Quevedo
 Ubicación: **Región Costa
 Pacífica**



*Ilustración 1. Bollo de pescado
 Fuente: Autora 2021*

Descripción de la fotografía: Preparación del bollo de Bocachico.

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
	Breve reseña

El bollo de bocachico muy consumido por los Quevedeños, debido a que en nuestro cantón y toda la provincia de los ríos está rodeada de ríos, donde podemos pescar las bondades que tienen nuestro río como el bocachico, la vieja colorada, el ratón, la dama todos estos peces se encuentra en las aguas del río Quevedo de todos ellos se puede hacer bollo. Pero el que se ha convertido en un plato típico ancestral es el bollo de bocachico que aún lo podemos encontrar al comercio y lo siguen preparar en los hogares Quevedeños.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Tomate, ajo, cebolla, pimiento, plátano, maní, pimienta, hojas de bijao comino y sal

Preparación:

1. En una sartén hacer un refrito con aceite achiote, cebollas, tomates, ajo, pimiento y cilantro; sal, pimienta y comino al gusto. Pelar y rallar los plátanos verdes y añadir el refrito con el maní para que todos los ingredientes se integren (dejar un poco de refrito para la armada del bollo).
2. Sobre una hoja de bijao poner una cucharada de la mezcla de plátano y, en el centro poner el pescado con un poco de refrito con maní.

3. Poner agua a hervir y luego que este hirviendo ponemos los bollo durante

Inventariado por: Autora

Caldo de Salchicha

Tabla 2. Ficha de inventario del patrimonio material (*Caldo de Salchicha*)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES DE LA EDUCACIÓN CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL
Provincia: Los Ríos Cantón: Quevedo Ubicación: Región Costa Pacífica	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 2. Caldo de Salchicha</i> Fuente: Autora 2021</p> <p>Descripción de la fotografía: Preparación del caldo de salchicha.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
Breve reseña	
<p>El caldo de salchicha o más conocido como el caldo de manguera este platillo ancestral muy consumido por nuestros antepasados, no había familia que no se reuniera un fin de semana para faenar un cerdo y en seguida preparar el caldo de salchicha este exquisito platillo preparado con viseras de chancho es parte de nuestra gastronomía. (Aún se comercializa el caldo de salchicha en ciertos lugares de la ciudad).</p>	

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Vísceras y tripero de cerdo, sangre de cerdo, arroz cocido, col, cebollas colorada, pimienta, zanahoria, ajo, orégano, cilantro, hierbabuena, limones, harina, plátanos, manteca de cerdo, achiote, sal, pimienta y cebolla en rama.


Preparación:

1. Procedemos a lavar el tripero Con abundante agua, frotándolas con las cascaras del plátano, sal, harina, limón y hierbabuena, se repite esta operación hasta que bien limpias y sin olores, reservamos.
2. Procedemos hacer un refrito con el achiote, la cebolla finamente picada, pimienta, comino, ajo, un puñado grande cilantro, un puñado grande de hierbabuena, salpimentamos. Reservamos.
3. Aparte en un bol grande ponemos la col bien picada y agregamos el arroz que debe estar al ambiente y no completamente cocido, agregamos la sangre del cerdo y la mitad del refrito, mezclamos bien y procedemos a rellenar, con está preparación, con cuidado y con ayuda de una jarra, las tripas de cerdo, debemos reservar una tripa sin rellenar.
4. Aparte rallamos 3 plátanos verdes, mezclamos con la otra mitad del refrito, cilantro, achiote, manteca de cerdo, un poco de agua, mezclamos bien hasta q la masa tome consistencia para que podamos rellenar la tripa que reservamos.
5. Caldo:
Ponemos en una olla grande a hervir unos 4 o 5 litros de agua, agregamos ajo, comino, las vísceras de cerdo limpias, el plátano verde cortado en trozos de 3 cm, y la col cortada en trozos, si nos sobro del relleno que preparamos anteriormente, también lo agregamos.
6. Dejamos hervir por una hora aproximadamente, salpimentamos, ponemos el glutamato mono sódico y verificamos si las menudencias están totalmente cocidas, cuando lo estén las sacamos del caldo y reservamos en una bandeja grande.
7. Luego, con cuidado de que no se revienten, agregamos las mangueras o salchichas al caldo y dejamos cocinar, por espacio de una hora, o hasta que estén cocinadas, sabemos que lo están si al pincharlas no sangran.
8. Al caldo le agregamos un puñado de cilantro y de hierbabuena y dejamos cocer unos 5 minutos antes de apagarlo.
9. Una vez que las mangueras están cocidas, con ayuda de una espumadera las sacamos del caldo, y las ponemos en una bandeja, junto con las vísceras.
10. Montamos el plato cortando las salchichas en trozos de 2 o 3 cm, tanto las de arroz como las de plátano, trozos de vísceras y bañamos con el caldo, bien caliente y espolvoreamos con cebolla blanca en rama finamente picada y cilantro finamente picado.
11. Si queremos el plato "seco" es el mismo procedimiento, pero sin el caldo, acompañamos de limón y salsa de ají.

Inventariado por: Autora

Seco de Gallina Criolla


Tabla 3. Ficha de inventario del patrimonio material (Seco de Gallina Criolla)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES DE LA EDUCACIÓN CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL
Provincia: Los Ríos Cantón: Quevedo Ubicación: Región Costa Pacífica	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 3. Seco de Gallina Criolla</i> Fuente: Autora 2021</p> <p style="text-align: center;">Descripción de la fotografía: Preparación del Seco de Gallina.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
Breve reseña	
<p>El seco de gallina Es un platillo que conlleva varios componentes importantes a recalcar desde su principio mismo más antiguo e atribuciones que lo hacen un plato representativo de nuestra gastronomía ancestral</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>Ingredientes:</p> <p style="padding-left: 40px;">Gallina criolla, tomate, cebolla, pimiento, ajo, achiote, Cilantro, pimienta y sal.</p> <p>Preparación:</p> <p>Picar tomate, cebolla, pimiento, ajo, poner a refreír luego que este refreído agregamos las presas de gallina criolla, dejamos hervir dependiendo de la gallina si esta dura o suave que se debe a al tiempo de existencia de la misma y finalmente picamos cilantro.</p>	
Inventariado por: Autora	

Seco de Carne

Tabla 4. Ficha de inventario del patrimonio material. (Seco de carne)


UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES DE LA EDUCACIÓN
CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO
FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL
Provincia: Los Ríos Cantón: Quevedo Ubicación: Región Costa Pacífica	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 4. Seco de Carne</i> <i>Fuente: Autora 2021</i></p> <p>Descripción de la fotografía: Preparación del seco de carne.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
Breve reseña	
<p>Los secos de carne se encuentran en todas las zonas del Ecuador, pero cada ciudad le da su distinción. Aquí en Quevedo el seco de carne no es la excepción en los platillos ancestrales de la ciudad, por su comercialización y el consumo masivo en los hogares Quevedeños.</p> <p>Cabe recalcar que desde los años 60 hasta la actualidad se comercializa el seco de carne muy consumido por los Quevedeños y personas que van de paso por la ciudad, es uno de los menús que no faltan en los comedores, restaurantes y agachaditos de la ciudad.</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>Ingredientes:</p> <p>Carnes de res, tomate, cebolla, pimiento, ajo, comino achiote y sal.</p> <p>Preparación:</p> <p>Refreír tomate, cebolla, pimiento, achiote y ajo, previamente picado, después de refreído le agregamos la carne cortada en trozos, dejamos hervir por 60 minutos y agregamos el cilantro picado.</p>	

Inventariado por: Autora

Chanfaina

Tabla 5. Ficha de inventario del patrimonio material. (Chanfaina)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES DE LA EDUCACIÓN CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL
Provincia: Los Ríos Cantón: Quevedo Ubicación: Región Costa Pacífica	 <p><i>Ilustración 5. Chanfaina</i> <i>Fuente: Autora 2021</i></p> <p>Descripción de la fotografía: Preparación de la Chanfaina.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
	Breve reseña
<p>Este platillo es originario de España, pero fue comercializado en nuestra ciudad en los años 60 por un señor de apellido Bolaños de este sr. Fueron los primeros puestos de chanfaina, este platillo que se prepara con viseras de cerdo es muy apetecida por los Quevedeños y quienes visita la ciudad, se ha convertido en un icono referente de los Quevedeños y se la considera parte de la gastronomía ancestral, debido a que no ha decaído su comercialización.</p> <p>Actualmente encontramos chanfaina en cada puesto de comida llamados agachaditos.</p>	

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Viseras de cerdo, sangre de cerdo, tomate, cebolla, pimiento, ajo, comino achiote, cilantro y sal.


Preparación:

Refreír tomate, cebolla, pimiento, achiote y ajo, previamente picado, después de refreído le agregamos las vísceras de cerdo cortada en trocitos, dejamos hervir por 60 minutos, agregamos la sangre de cerdo y el cilantro picado.

Inventariado por: Autora

Muchines

Tabla 6. Ficha de inventario del patrimonio material. (Muchines)


UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES DE LA EDUCACIÓN CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL
Provincia: Los Ríos Cantón: Quevedo Ubicación: Región Costa Pacífica	 <p><i>Ilustración 6. Muchines de verde y yuca</i> <i>Fuente: Autora 2021</i> Descripción de la fotografía: Preparación de muchines de verde y yuca.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	

Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
	Breve reseña
<p>Los muchines de verde y de yuca muy consumidos por nuestros antepasados, por su exquisito sabor del verde o la yuca envuelta en hoja de bijao y después a la parrilla para ser asados.</p> <p>En la actualidad se sigue comercializando los muchines de verde y de yuca solo que ya no se envuelven con hoja de bijao sino con hojas de plátano</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>Ingredientes:</p> <p>Carne, queso, muchines, cebolla, pimiento, ajo, maní, plátano o yuca, comino achiote, cilantro y sal.</p> <p>Preparación:</p> <p>Refreír, cebolla, pimiento, achiote, sal y ajo, previamente picado, después de refreído se le agrega sea la carne o pescado, dejamos refreír un tiempo dependiendo si es carne o pescado, luego le agregamos maní ya desaguado, le damos el toque final agregándole cilantro picado</p>	
Inventariado por: Autora	

Chaulafán

Tabla 7. Ficha de inventario del patrimonio material. (Chaulafán)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES DE LA EDUCACIÓN CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL

Provincia: Los Ríos Cantón: Quevedo Ubicación: Región Costa Pacífica	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 7. Chaulafan</i> <i>Fuente: Autora 2021</i></p> <p>Descripción de la fotografía: Preparación del Chaulafan.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Chino	Mandarín
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía Especial
	Breve reseña
<p>Hablar del Chaulafán, también es tratar un tema cultural debido a que en nuestro medio habría sido el lugar donde se originó el platillo que de a poco se consolidaría por ser uno de los mejores Chaulafán que se ofrecen en la ‘Ciudad del Río’. Es por ello que Quevedo es conocida como la ciudad donde se creó dicho plato, haciendo de este algo típico que se encuentra casi siempre en la mesa de los hogares Quevedeños.</p> <p>En cada chifa de la ciudad de Quevedo, el plato principal que se sirve, en casi todas las familias es el Chaulafán. Banquete que en la localidad hay de diferentes precios y que se ha ganado la popularidad de las personas que pasan por nuestra tierra.</p> <p>En China no se conoce el Chaulafán, eso nació aquí cuando utilizábamos el arroz para la merienda y nos dimos cuenta que se podía mejorar este plato haciéndolo una comida exquisita y muy nombrada en nuestro medio.</p>	
4. DESCRIPCIÓN	

Ingredientes:

Arroz, carne de cerdo, pollo, camarón, salsa china, cebolla, pimiento, huevo, apio, sal y pimienta.


Preparación:

Cocine los camarones durante 5 minutos en agua que los cubra, escúrralos, pero no bote el agua. En una cacerola ponga aceite, la carne de chanco cocida, el pollo ya cocinado, los camarones y el cubo de carne, refría y ponga 3 cucharadas de salsa china, sal, pimienta, y el arroz. Agregue el aguade los camarones hasta que cubra el arroz. Aparte ponga aceite, cebolla, apio, pimientos, aliños, jamón, 2 cucharadas de salsa china. Cuando esté seco el arroz, ponga la preparación anterior y revuelva, pero déjelo a fuego lento por 5 minutos. Haga tiritas de huevo frito y adorne.

Inventariado por: Autora

Chicha de Chontilla

Tabla 8. Ficha de inventario del patrimonio material. (Chicha de Chontilla)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES DE LA EDUCACIÓN CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL
Provincia: Los Ríos Cantón: Quevedo Ubicación: Región Costa Pacífica	 <p><i>Ilustración 8. Chicha de Chontilla</i> Fuente: Autora 2021</p> <p>Descripción de la fotografía: vaso de chicha de chontilla</p>

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
	Breve reseña
<p>Esta bebida es ancestral y no pasa de moda, nuestros antepasados la cosechaban en la montaña y la llevaban a la finca para degustarla todos en familia. Con un vaso de chicha ya no daba hambre hasta que llegaba la hora del almuerzo o la merienda.</p> <p>Esta fruta de color rojo y de corteza dura proviene de una palmera que puede llegar a medir hasta 20 metros de alto, la Chontilla es de grano pequeño y su esencia se combina con maduro cocinado, que le otorga el sabor dulce a la bebida sin necesidad de agregar azúcar.</p> <p>Actualmente se expende en los mercados cuando es su temporada entre los meses de abril y mayo, como también podemos observar que en esos meses hay mujeres que preparan la chicha de Chontilla para comercializarla por vasos recorriendo la calle de la ciudad, para tener ingresos económicos y poder sustentar a su familia.</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>Ingredientes:</p> <p>Pepas de Chontilla, maduro y azúcar</p> <p>Preparación:</p> <p>Primero escoge las pepas de Chontilla, luego las coloca en un recipiente con agua que lleva al fuego por media hora hasta que ablanden. Posteriormente coloca las pepas en un envase seco para empezar a triturarlas hasta que desprendan su esencia.</p> <p>Mientras tanto, en otra olla se cocinan los maduros con los que se mezclará la esencia para convertirse en chicha.</p>	
Inventariado por: Autora	

2.1.2. ANÁLISIS FODA

Tabla 9. FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Es una ciudad privilegiada con el clima tropical, el cual es del agrado de los turistas. • El cantón cuenta con recursos culturales y religiosos y sus habitantes se encargan de promoverlas y mantenerlas vigentes. • Posee potencial turístico y recursos naturales que son ideales para visitantes nacionales y extranjeros. • Su gastronomía es rica y pluricultural lo cual contribuye al llamado de turistas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo y promoción de campañas publicitarias de la gastronomía ancestral del cantón. • Crear una estrategia que permita ofrecer información a los propios y turistas acerca de los diferentes platos que pueden degustar y donde encontrarlo. • Tomar acción para atraer la inversión nacional y extranjera. • Trabajar en armonía comunidad y gobierno municipal, para apoyar el desarrollo del turismo gastronómico.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • La inexistente publicidad del cantón para crear una identidad turística. • El poco interés del gobierno municipal para motivar el turismo local, aunado a eso la poca proyección que le dan a las actividades que se realizan. • Los recursos naturales que pueden ser usados para atraer turistas no son bien identificados. • Los agentes de orden público en algunos casos no son suficientes para mantener la tranquilidad de la comunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • El inminente riesgo de un rebrote provocado por el virus COVID-19. • La falta de proyectos que apoye de manera económica el desarrollo del turismo en el cantón. • El poco conocimiento que se tiene para afrontar los riesgos naturales. • El alto índice de delincuencia dentro del cantón y sus alrededores que aumenta gradualmente.

Elaborado por: Autora.

2.2. Situaciones detectadas (hallazgo)

- La casi inexistente promoción de la gastronomía por parte del GAD del cantón Quevedo, además, no se explota la gastronomía ancestral por los medios de comunicación y redes sociales.
- No existen campañas que promuevan el turismo gastronómico en el cantón, lo cual no es beneficioso para los propietarios de restaurantes y muchos menos para la comunidad.
- Es necesario informar a la comunidad sobre la gastronomía ancestral que posee el cantón Quevedo ya que es considerado como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico.

2.3. Soluciones planteadas

- Solicitar la colaboración de gobierno GAD de la comunidad para promover una campaña publicitaria informativa donde se resalten las riquezas gastronómicas ancestrales del cantón Quevedo, con la finalidad de fomentar el crecimiento económico y el desarrollo turístico.
- La difusión masiva de información acerca de la gastronomía ancestral y como esta contribuye al desarrollo económico del cantón incluyendo a las empresas públicas y privadas que de esta manera sería un trabajo en equipo que beneficiaría a todos.
- Constatar que todos los propietarios de restaurantes cuenten con las certificaciones necesarias para manejo de alimentos, higiene, y protocolos de bioseguridad.

2.4. CONCLUSIONES

- Es necesaria la acción de activar una estrategia publicitaria donde se motive a los ecuatorianos a visitar el cantón Quevedo de esta manera se explotará el legado gastronómico y cultural, aparte de la fusión de culturas nacionales y extranjeras que actualmente existe en el cantón, de esta manera se dará una mayor difusión al cantón y se podrá incrementar el turismo gastronómico y promover el desarrollo económico.
- Es importante crear espacios donde se les informe a los habitantes y sobre todo a los propietarios de restaurantes sobre a gran diversidad gastronómica que existe en el cantón, con la finalidad de desarrollar una red de información en las redes sociales y los medios de comunicación que le permita al cantón ser considerado un atractivo turístico a nivel nacional en el ámbito gastronómico.
- Es evidente que para la economía del cantón Quevedo la gastronomía es un rubro importante, ya que muchos de sus habitantes generan sus ingresos gracias a la gastronomía, pudiendo así sustentar a sus familias, es por ello que es viable comenzar una campaña publicitaria que fomente el turismo gastronómico en el cantón.

2.5. RECOMENDACIONES

- Crear una campaña informativa para la ciudadanía sobre la gastronomía del cantón Quevedo, esto en función de trabajar para atraer turistas nacionales y un futuro internacional, esto debe ser un trabajo en conjunto entre las autoridades municipales y los habitantes del cantón
- Fomentar en la ciudadanía la búsqueda de información acerca de la gastronomía ancestral y el turismo gastronómico, ya que es evidente que la gastronomía es una de las mayores fuentes de ingreso en el cantón, desarrollando estrategias de publicidad se podría lograr un cambio optimo en pro de mejorar el turismo, además de incentivar a los ciudadanos a recibir talleres de buen trato, gastronomía, turismo y atención al cliente para que Quevedo se convierta en un destino para los visitantes.
- Motivar a los ciudadanos y a las autoridades municipales a reactivar las ferias gastronómicas dentro del cantón dándole la cobertura mediática necesaria en las diferentes plataformas de comunicación en pro de atraer a los turistas.

BIBLIOGRAFIA

- Universidad Rafael Landívar. (s/f). Marco Contextual. Tomado de Tesis e Investigaciones. (s/f).
Marco Contextual de la Investigación. Tomado de tesiseinvestigaciones.com.
- La Hora. (2017). Roberto Hernández Sampieri. Tomado de lahora.gt.
- Sampieri Hernández, R., Fernandez Collado, C. y Baptista Lucio, M. (2010). Metodología de la investigación. México D. F.: McGraw-Hill.
- Ortiz García J. M. (s/f). Una propuesta metodológica para la construcción de los marcos conceptual y teórico de una investigación. Tomado de uv.mx.
- Boullon, R. (1983). *Las actividades turísticas y recreacionales, el hombre como protagonista*. 000005.
- Delgado, Y. (2017). Estrategias para la reactivación económica del sector hotelero de la Parroquia Tarqui de la Ciudad de Manta. (*Tesis de ingeniería comercial*). Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí [Facultad Ciencias Administrativas], Manta.
- Alvarado A (2018), Estudio sobre la gastronomía tradicional del cantón Quevedo para el desarrollo turístico cultural en la provincia de Los Ríos. (Tesis de Licenciado en Turismo y Hotelería) Universidad de Guayaquil [Facultad de Comunicación Social], Guayaquil.
- Rodríguez B (2019), Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena. (Tesis de Licenciada en Administración de Turismo). Universidad Estatal Península de Santa Elena [Facultad de Ciencias Administrativas]. La Libertad.
- ALAVA R. (2019), Incidencia del Turismo Gastronómico en el Desarrollo Económico del cantón Quevedo. (Tesis de Licenciada en Hotelería y Turismo). Universidad Técnica de Babahoyo [Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación Hotelería y Turismo] Presencial. Quevedo Los Ríos.

ANEXOS



Ilustración 9. Bollo de pescado



Ilustración 10. Caldo de Salchicha



Ilustración 11. Seco de Gallina Criolla



Ilustración 12. Seco de Carne



Ilustración 13. Chanfaina



Ilustración 14. Seco de Guanta



Ilustración 15. Chaulafan



Ilustración 16. Chicha de Chontilla