



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



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

**PROBLEMA:**

[De qué manera contribuye la gastronomía como producto turístico del cantón Buena fe,-----  
-----  
-----  
-----]

**AUTOR:**

Daylin Michelle Gamboa Lopez

**TUTOR:**

Ing. Helen Maria Carranza Patiño

**QUEVEDO - 2021**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **RESUMEN**

El Cantón San Jacinto de Buena Fe, es la tercera urbe más grande y poblada de la Provincia de Los Ríos. Se localiza al centro-norte de la región litoral del Ecuador. Además, se constituye como uno de los más importantes centros administrativos económicos y comerciales, cuenta con varios atractivos turísticos que ofertan productos del lugar como puerto Bijaña, complejo aguas blancas, complejo angelita entre otros. También cuenta con cascadas, fincas agro-turísticas. Es uno de los cantones más recorridos de la provincia porque su vía panamericana conecta varias ciudades del país.

Este proyecto tiene como finalidad demostrar la incidencia de la gastronomía como producto turístico del cantón Buena Fe, esta investigación se ha efectuado para identificar la gastronomía local y conocer sobre la problemática que presenta en el cantón en cuanto al tema.

La implementación de una gastronomía como producto de recorrido o turístico va influir al desarrollo económico y social del cantón esto ayudaría que los visitantes y turistas, tengan de preferencia visitar el cantón y disfrutar de un ambiente gastronómico y eco turista.

**Palabras claves:** Gastronomía, Producto de recorrido, Desarrollo turístico sustentable, agroturismo.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **ABSTRACT**

The Canton San Jacinto de Buena Fe is the third largest and most populated city in the Province of Los Ríos. It is located in the north-central part of the coastal region of Ecuador. In addition, it is constituted as one of the most important economic and commercial administrative centers, it has several tourist attractions that offer local products such as the Bajaan port, the white water complex, the angelita complex among others. It also has waterfalls, agro-tourist farms. It is one of the most popular cantons in the province because its Pan-American highway connects several cities in the country.

The purpose of this project is to demonstrate the incidence of gastronomy as a tourist product of the Buena Fe canton, this research has been carried out to identify the local gastronomy and learn about the problems that it presents in the canton regarding the subject.

The implementation of a gastronomy as a tour or tourist product will influence the economic and social development of the canton, this would help visitors and tourists, preferably visit the canton and enjoy a gastronomic and eco-tourist environment.

**Keywords:** Gastronomy, Travel product, Sustainable tourism development, agrotourism.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



**INDICE GENERAL**

RESUMEN .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
ABSTRACT .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
ÍNDICE DE TABLAS .....	VII
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN .....	VII
INTRODUCCIÓN .....	8
CAPÍTULO I .....	10
MARCO METODOLÓGICO .....	10
1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA DE CASO DE ESTUDIO .....	10
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	10
1.3. JUSTIFICACIÓN .....	11
1.4. OBJETIVO .....	12
1.4.1. Objetivo general .....	12
1.5. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	13
1.5.1. ¿Qué es Gastronomía? .....	13
1.5.2. ¿Qué es turismo? .....	13
1.5.3. Turismo cultural y gastronomía .....	14
1.5.4. Identidad gastronómica .....	14
1.5.5. La gastronomía como atractivo turístico .....	15
1.5.6. La Gastronomía en el Marketing Turístico .....	15
1.5.7. Turismo gastronómico .....	16
1.5.8. Producto Turístico .....	16
1.5.9. Características de los servicios y productos turísticos .....	17
1.5.10. Claves del turismo gastronómico .....	17



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERÍA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



1.5.11. La gastronomía como recurso turístico .....	18
1.6. HIPÓTESIS .....	19
1.7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	19
1.7.1. Métodos de investigación .....	19
1.7.2. Tipos de investigación .....	20
1.7.3. Técnicas e instrumentos.....	21
CAPITULO II.....	21
RESULTADO DE LA INVESTIGACIÓN.....	21
2.1. DESARROLLO DEL CASO.....	21
2.2. SITUACIONES DETECTADAS HALLAZGOS .....	22
PLATOS GASTRONOMICOS DEL CANTON BUENA FE .....	23
2.3. SOLUCIONES PLANTEADAS .....	25
2.4. CONCLUSIONES .....	29
2.5. RECOMENDACIONES.....	30
BIBLIOGRAFÍA .....	31
ANEXOS .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Platos gastronómicos del cantón Buena Fe .....	23
--	----

## ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1 bollo de pescado .....	23
Ilustración 2 Seco de gallina.....	25
Ilustración 3 Cazuela .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Ilustración 4 Humita .....	26
Ilustración 5 Puerto Bajaña.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Ilustración 6 Oferta gastronómica del Puerto .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Ilustración 7 Recinto Aguas Blancas.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Ilustración 8 Oferta gastronómica del rcto. Aguas Blancas .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Ilustración 9 Complejo Angelita.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Ilustración 10 Oferta gastronómica del Complejo Angelita .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**





**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **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.

EL Ecuador es uno de los países sudamericanos más ricos en cuanto a cultura y agro se refiere, cada una de sus regiones cuenta con costumbres y tradiciones muy marcadas que definen a su cultura. Uno de los principales elementos es la gastronomía propia de cada región, la cual se desarrolla en base a los productos cosechados o adquiridos de la flora y fauna local, de este modo, con el paso del tiempo se fueron desarrollando preparaciones culinarias fusionando los diferentes productos agrícolas. Gracias a esto la población fue desarrollando emprendimientos en el área culinaria, elaborando platillos propios de cada zona e incluso de origen extranjero, pero aplicando materia prima local, para que hoy en día el pueblo ecuatoriano se caracterice por su extensa oferta gastronómica.

Es así que, a través de este trabajo se busca mostrar una parte de la extraordinaria y amplia gastronomía ecuatoriana, enfatizando en la del cantón Buena Fe perteneciente a la provincia de Los Ríos, la cual se ha transmitido de generación en generación, posicionando a platillos tales como el bistec de hígado, sancocho de bocachico, bollo de cerdo o de pescado, caldo de manguera, guatita como los más típicos de la provincia fluminense.





**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



De esta manera, se busca aportar al desarrollo cultural del cantón y al mismo tiempo ayudar a que la población tenga más conocimientos sobre los alimentos característicos de la provincia. Además, contribuir para que la ciudadanía se interese en fomentar el turismo en base a la gastronomía, rescatando aquellos productos propios del territorio que han sido olvidados con el paso del tiempo, de tal modo que se genere un desarrollo económico local y a su vez un crecimiento significativo en el sector turístico. Mediante la elaboración de este proyecto, se puede rescatar que el cantón Buena Fe cuenta con un gran potencial gastronómico, lo que llama la atención de inversionistas o prestadores de servicios para que ellos inviertan en este sector generando fuentes de empleo para la población buenafesina.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **CAPÍTULO I**

### **MARCO METODOLÓGICO**

#### **1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA DE CASO DE ESTUDIO**

La gastronomía como producto turístico del cantón Buena Fe, año 2020.

#### **1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

¿De qué manera contribuye la gastronómica como producto al desarrollo turístico del Cantón Buena Fe?

La gastronomía del Cantón Buena Fe, se ve afectada por varios factores, entre los cuales se puede mencionar, la insuficiente promoción de los atractivos que oferta el Cantón, esto hace que se vea afectado el turismo local, para lo cual es requerida la aplicación de estrategias de marketing para promocionar los atractivos que contribuyan como turismo gastronómico, la baja competitividad turística, perjudican al desarrollo turístico de ciertos lugares del Cantón.

Como consecuencia de esta falta de promoción turística del cantón surge la idea de establecer una propuesta que involucre e integre tanto al municipio y empresas privadas, como a los pobladores de la zona, con el objetivo de impulsar el desarrollo económico y turístico mediante el fomento de la gastronomía propia del cantón Buena Fe.

Cada cantón debe apoyar el desarrollo y la planificación de los atractivos turísticos que ya existen o los que están desarrollándose, esto genera desarrollo económico y atrae a los visitantes y turistas tanto nacionales como extranjeros. Cada mejora al cantón contribuye a que el turismo aumente, para esto se efectúa el debido proceso de estructuración organizada para así tener un sustento y fortalecer debidas normativas y no solo sería por tener beneficios económicos.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



La gastronomía siempre va de la mano con el cuidado del medio ambiente por esta razón se implementaría como un producto turístico sustentable, además de ofrecerle al turista un servicio que pueda cumplir con sus expectativas y por ende, logre tener una imagen buena de los lugares y del cantón que al momento degustar le motive a traer a más personas que con el tiempo se volverían consumidores de la gastronomía del cantón, también se desea cumplir con estándares que ayuden a preservar la calidad y el servicio además un sitio donde se puede sentir cómodo disfrutar de un ambiente rustico y natural para que el cliente se sienta cómodo y satisfecho.

### **1.3. JUSTIFICACIÓN**

La gastronomía, en la actualidad es conocida como uno de los atractivos más llamativo en un lugar turístico. Con la propuesta se pretende fortalecer al turismo gastronómico dando a conocer el arte culinario como un producto turístico y los lugares que podemos visitar y disfrutar de las preparaciones que oferta hacia los turistas, visitantes.

Sabemos que hoy en día la gastronomía es una actividad íntimamente relacionada con la calidad del medio ambiente en el entorno donde se desarrolla, esto hace referencia al desarrollo de un turismo sostenible debido a que los productos se realizan con la materia prima provista por el entorno, también lo que atrae al consumidor es la calidad de los productos y el servicio que se ofrece, tomando en cuenta que un cliente bien atendido siempre regresa al lugar, donde le brindaron atención y buen servicio esto generaría una gastronomía como producto turístico en el cantón Buena Fe.

La gastronomía en diversos lugares del Cantón Buena Fe tiene un gran impacto en sus habitantes y visitantes, de manera que el turismo gastronómico se incrementa y genera ingresos económicos significativos, en si establece un proceso de formación donde se combinan instancias y experiencias en las cuales es posible comprender de una forma más afectiva las actividades capaces de promover el desarrollo culinario del Cantón Buena Fe.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



#### **1.4. OBJETIVO**

##### **1.4.1. Objetivo general**

Determinar la contribución de la gastronomía como producto turístico del cantón Buena Fe.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **1.5. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **1.5.1. ¿Qué es Gastronomía?**

Según (Monroy, 2002) “La palabra gastronomía se debe entender como una actividad multidisciplinaria, no solo se relaciona con la comida, sino que está también relacionada con las distintas culturas que existen en la tierra, ya que la gastronomía, está relacionada con el sistema alimenticio del ser humano.

Logrando así que las comidas se vayan popularizando, con el correr de los años y a varios países.

Es decir, es el conjunto de conocimientos, actividades y estudios de la relación del hombre con el buen comer y el medio ambiente o entorno por el que se encuentra rodeado” sugieren que la gastronomía, es una actividad multidisciplinaria que no solo se relaciona con la comida sino con las culturas existentes, esto nos quiere decir que el entorno con el que te encuentre rodeado va de la mano con el buen comer.

### **1.5.2. ¿Qué es turismo?**

Sancho (2019) indica que “El turismo incluye las actividades que las personas realizan durante los viajes y la estancia en lugares distintos a su entorno habitual durante menos de un año por motivos de ocio, negocios y otros”. En efecto, desde el origen de la humanidad, por diversas razones, el hombre se vio obligado a moverse a diferentes lugares: caza, religión, comercio, guerra, ocio, etc. Así por ejemplo, los romanos viajaban a sus residencias de verano para descansar y escapar del ajetreo y el bullicio de la ciudad.

Durante el período de la Ilustración, por razones culturales, la clase adinerada tomaba viajes a los que llamaban "Gran Tour. El autor menciona que el turismo es una actividad en la que las personas viajan fuera de su entorno habitual. Desde los inicios de la humanidad, la población se ha visto obligada a trasladarse de un lugar a otro. Las razones pueden entenderse si es comercio, trabajo o descanso.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



### **1.5.3. Turismo cultural y gastronomía**

El autor (Coppola, gastronomía, turismo cultural, 2016) define que: “El turismo gastronómico es mucho más que disfrutar de la comida, la cerveza o el vino durante el viaje. Esta es una forma de acercarse al patrimonio cultural de un área determinada y hacerla memorable de una manera completamente única y personal.

Los turistas por lo general gastan alrededor de un tercio de su presupuesto de vacaciones en comida. Esto significa que la industria tiene una gran parte de la experiencia turística en cada destino. Sin embargo, no todos los turistas llegarán a un destino de turismo gastronómico y no todos los proveedores de alimentos brindarán esta experiencia. (Coppola, gastronomía, turismo cultural, 2016)

### **1.5.4. Identidad gastronómica**

A su vez, Ramírez Cordero (2012) en su artículo sobre Identidad en la gastronomía indica que “Desde la perspectiva del turismo cultural, la identidad gastronómica se considera un atractivo más del mercado: en ocasiones, la gastronomía local es el principal motivo de visita de los turistas” (pág. 103). Se considera a la gastronomía como otro atractivo del mercado, este también hace que los turistas tengan un motivo más de este lugar.

Ramírez también mencionó: “Los resultados muestran que si bien el turismo nacional tiene una gran demanda de alimentos, no son conscientes del surgimiento de una identidad gastronómica propia, la cual se desarrolla a partir de las características de los productos turísticos. La región, los cambios recientes y constantes en los asentamientos humanos han estado tradicionalmente aislados en la selva y continuas luchas entre grupos étnicos. Ésta es una de las razones de esta falta de identidad”. (Página 103)



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



### **1.5.5. La gastronomía como atractivo turístico**

Oliviera Simao (2011) en su artículo sobre La Gastronomía Como Atractivo Turístico Primario De Un Destino detalla que “Hoy en día, la industria del turismo se inclina cada vez más a la especialización y a satisfacer las nuevas necesidades de los turistas. Por tanto, no es de extrañar que hayan surgido una serie de nuevos productos que superan el turismo masivo de Sol y Playa y tratan de cubrir las diversas necesidades del mercado” (página 3).

Por su parte, Mascarenhas (2010) menciona “La comida se puede analizar como un elemento que juega un papel en el espacio natural y social, y también se puede ver como un elemento que incide en la producción y transformación del espacio regional. El autor mencionó que la comida puede ser un elemento que juega un papel en los espacios naturales y sociales, y también incide en la transformación regional. Entre el turismo y la gastronomía, sirve como un destino turístico debido a que como tal tiene una demanda fuerte para el mercado turístico.

### **1.5.6. La Gastronomía en el Marketing Turístico**

(Fusté-Forné, La Gastronomía en el Marketing Turístico, 2017) Detalla que “La alimentación es un factor cada vez más importante en los recursos turísticos de cualquier destino. El turismo gastronómico es de gran interés para todos los actores: gestores turísticos, intermediarios, productores y turistas. Por un lado, esto se refleja en el consumo de los turistas relacionado con el consumo de alimentos, pero también en la motivación por experimentar con productos auténticos, recetas o actividades locales y museos que se enfocan en las características culinarias” (página 103). A su vez, el autor menciona que la gastronomía es un factor determinante para que el turista establezca su destino, este refleja los intereses de todos los representantes y por lo tanto es un factor importante en la industria del turismo, también menciona que el consumo de los turistas está relacionado con el consumo de alimentos y la autenticidad de la cocina.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



### **1.5.7. Turismo gastronómico**

Según (Vázquez, 2017) “El turismo gastronómico muestra diferentes formas de viajar, este tipo de turismo se enfoca en comprender y experimentar la cocina típica de un país o región, especialmente para aquellos que aman y exploran la comida o aquellos que conocen el arte o está interesado en la historia y sus orígenes. Este tipo de turismo se ha implementado en los últimos años de la siguiente manera: “Turistas y turistas que planifican sus itinerarios para intentar acudir a las actividades alimentarias o relacionadas con la comida de los lugares a los que van”. También menciona que la industria turística tiene diferentes Formas o métodos. Entre ellos, el turismo gastronómico es particularmente prominente. La gente se traslada de un lugar a otro para probar nuevos alimentos o probar algunas actividades, incluida la comida, lo que conduce al desarrollo económico. ”

Vásquez también detalla que “Con el paso del tiempo, la comida siempre estará en la boca de la humanidad, consolidándose como el motor del turismo, el desarrollo económico local, regional y nacional con alto valor cultural en los últimos años, por lo que lo único que queda es la preservación de la misma y el fomento de los viajes a lugares llenos de cultura culinaria los cuales pueden brindar una experiencia única al turista.

### **1.5.8. Producto Turístico**

Según (Juan Manuel de la Colina, 2012) "En algunos casos, el término" producto turístico "se confunde con otros conceptos con significados similares, como patrimonio turístico, producto turístico o recursos turísticos. El producto turístico integra recursos, oferta y patrimonio, pero también tiene más ventajas. Es un Producto integral que se puede analizar en base a los componentes básicos que componen el producto: atracciones, instalaciones y pasajes".





**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



### **1.5.9. Características de los servicios y productos turísticos**

Los servicios y productos del sector turístico y los productos del sector industrial tienen algunas características diferentes, que deben ser consideradas en la comercialización. Algunas de estas características son;

- Los servicios turísticos son intangibles.
- La experiencia de los turistas no se puede transferir.
- El servicio no se puede probar, por lo tanto, corre el riesgo de que el cliente no esté satisfecho.
- El producto que no se vende se pierde.
- El servicio genera derechos de uso sin transferir la propiedad.
- El cliente es la persona que quiere comprar.
- En la mayoría de los casos, el contacto con el cliente se da de forma directa.
- Participación del cliente en la producción.

### **1.5.10. Claves del turismo gastronómico**

(López, Claves del turismo gastronómico, 2018) Indica que “En la sociedad actual, la comida se ha convertido en una parte extremadamente importante de nuestra cultura y vida. Comer ya no se considera solo una necesidad, sino una experiencia lúdica y muy estimulante”.

Como resultado, la comida se ha convertido en una nueva y poderosa fuerza motriz para los viajes. La experiencia gastronómica producirá recuerdos duraderos y alegres, enriqueciendo así el viaje. Todo esto influye en que el turismo gastronómico se haya convertido en una de las partes más dinámicas y de más rápido crecimiento de la industria turística



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



(Tomás, 2014) Argumenta que ““Los cambios en las preferencias turísticas hacen de la gastronomía parte de la nueva forma de viajar. Sin embargo, el atractivo de degustar la cocina típica u original del destino requiere de turistas interesados en comprender y desarrollar sus propios gustos, así como destinos que son interesado en desarrollar el turismo gastronómico "(Pág. 73). El autor nos menciona que la gastronomía forma parte de la nueva forma de turismo debido a que ha llamado la atención de los turistas interesados en desarrollar el paladar y desarrollar el turismo gastronómico.

### **1.5.11. La gastronomía como recurso turístico**

El autor (Jesus, 2011) dice “En la actualidad, la característica de las actividades turísticas es la necesidad de adaptarse a los enormes cambios provocados por la demanda cada vez mayor y la demanda activa. Por lo tanto, entre otros cambios, encontramos que aunque los viajeros tienen menos tiempo durante todo el año, tienden a viajar más a lo largo del año y saben más sobre destinos y productos” (pág. 916)

Podemos señalar que la creciente importancia de la gastronomía ha impulsado y promovido la noción de que el conocimiento gastronómico puede y muchas veces es el principal atractivo para visitar una determinada zona, y no necesariamente la segunda (o complementaria) motivación para viajar. En este sentido, recordemos que la alimentación refleja el patrimonio social, cultural y ambiental de las personas, es decir, las características de sus habitantes, todo lo cual constituye el hecho de que las zonas rurales juegan un papel cada vez más importante en el efecto de primer lugar. Un espacio de ocio y diversas actividades, para que dichas actividades puedan estar en contacto con la naturaleza. (Universida de do Algarve, 2011)



## **1.6. HIPÓTESIS**

La implementación de la gastronomía como producto turístico contribuye, en la forma como brindar un mejor servicio a los consumidores en el cantón Buena Fe.

## **1.7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1.7.1. Métodos de investigación**

La metodología elaborada en esta investigación permitió conocer procedimientos y técnicas necesarias para el desarrollo de este trabajo investigativo mediante esto se otorgó validez y factibilidad del proceso de este análisis.

Por medio de los tipos de investigación que se aplicaron los métodos deductivo, inductivo y explicativo, con esto, se pudo profundizar en el tema de estudio por medio de los métodos analizados y las ideas teóricas planteadas en el proyecto, es así como se considera en la actualidad a la gastronomía como un producto turístico, que oferta a los consumidores no solo un atractivo si no que incluye culinaria propia del lugar. También mediante esta misma técnica se puede ver los lugares que ofertan productos alimenticios en la actualidad funcionan como complejos, quintas, hoteles brindan atractivos turísticos del agrado de los visitantes.

#### **1.7.1.1. Método deductivo**

A través de este método se identifica los beneficios que tendrá el turismo en el cantón Buena Fe, partiendo desde los propietarios hasta los pobladores al establecer la gastronomía como un producto turístico además esto aportaría al desarrollo económico de la localidad.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



### **1.7.1.2. Método inductivo**

Este método permitió conocer los problemas que existen, desde la falta de recursos gastronómicos y el desconocimiento por parte de los habitantes hasta la escasa promoción de los sitios, buscando las posibles soluciones a partir de los indicios particulares, y así posibilitar a la gastronomía como un producto turístico.

### **1.7.1.3. Método descriptivo**

A partir de este método se analiza y describe la aceptación que tiene la gastronomía como producto turístico, en el cantón Buena Fe y determina la oferta hacia los consumidores, visitantes y turistas como una realidad hacia el caso de estudio.

## **1.7.2. Tipos de investigación**

### **1.7.2.1. Investigación teórica**

Con esta investigación podremos conocer los elementos teóricos y así fundamentar la idea, formulando una nueva teoría donde nos proporciona detalles para entender más acerca del tema de estudio. Es decir que tiene como objetivo aportar conocimiento de nuestro tema de estudio y así ampliar el descubrimiento del caso de estudio.

### **1.7.2.2. Investigación explicativa**

Este tipo de investigación nos permite conocer las causas de un determinado conjunto de fenómenos donde percibiremos porque sucede estos hechos además se aprovisionará para entender más hacer del caso de estudio, nos ayuda a aumentar la comprensión del tema así analizar la hipótesis y lograr plasmar el objetivo que hemos trazado.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



### **1.7.2.3. Investigación descriptiva**

Esta investigación nos ayuda a describir las tipologías de la realidad a estudiar con el fin de analizarla y comprenderla de una manera exacta. En este tipo de investigación los resultados nos tienen una valoración cualitativa, solo es utilizada para entender la naturaleza del anómalo que se está investigando.

### **1.7.3. Técnicas e instrumentos**

#### **1.7.3.1. Técnica de observación**

Esta técnica es fundamental en toda investigación ya que consiste observar atentamente el fenómeno, que se desea comprender y así posteriormente describirlo. La observación ayuda a tomar nota de las peculiaridades de su entorno, en fin, así detallar y puede ser el primer paso básico para obtener mayor información.

#### **1.7.3.2. Fichas de observación**

Por medio de este instrumento conoceremos con detalle lo observado al instante de realizar la investigación ya que, en algunos casos, se propone ubicar cada aspecto que se observara mediante la identificación de un grado observable se manipularon fichas básicas para inventarios gastronómicos turísticos.

## **CAPITULO II**

### **RESULTADO DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **2.1. DESARROLLO DEL CASO**

Se conoce al cantón Buena Fe, principalmente por ser un poblado ubicado en la av. Panamericana la cual conecta a Quito con Guayaquil, al ser un recorrido largo entre estas urbes los viajeros optan por detenerse en alguno de los establecimientos de



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



restauración para alimentarse o descansar. También es conocido por el agroturismo y comercio del mismo y aquello se está tratando de mejorar, para que la imagen mejore para los visitantes y turistas. Para que con el paso del tiempo además de ser un cantón agrícola, también las personas lo elijan para vacacionar y hacer un turismo responsable y disfrutar de una la gastronomía que este ofrece, donde también se les brinda a los turistas un lugar acogedor y con servicios de alta gama.

Cabe destacar que dentro del cantón no hay publicidad en los sitios o atractivos, esto hace que los turistas no conozcan los lugares y prefieran ir a otros sitios donde son promocionados. Así prefiriendo sitios más recorridos y con una gastronomía diferente a lo que ellos buscan esto ocasiona el desinterés al turista o visitante.

La gastronomía como un producto es necesaria para el aporte del desarrollo turístico y económico de Buena Fe además, esto aportaría al realce y desarrollo socio económico del cantón, el mismo que con el paso del tiempo podrá ser reconocido como un punto de visita a nivel provincial para turistas tanto nacionales como extranjeros.


## **2.2. SITUACIONES DETECTADAS HALLAZGOS**

Durante el desarrollo de este trabajo se pudo identificar que el cantón Buena Fe es un lugar conocido por sus atractivos turísticos y su gastronomía, atrayendo a varios turistas por estas razones, pero existe un déficit por parte de los dueños de los sitios que no desarrollan una campaña de marketing necesaria para dar a conocer y promover la gastronomía como producto turístico.

También se conoce que el cantón cuenta con una exquisita gastronomía la cual genera ingresos económicos significativos debido a que atrae a turistas a nivel local y provincial. Cabe destacar que en cada punto turístico se encuentran locales de restauración con la finalidad de satisfacer las necesidades culinarias de los consumidores.

Se detectó que no existe un asesoramiento técnico por parte de los dueños de los sitios y esto genera, diferentes factores económicos que influyen como problema para desarrollar, el servicio gastronómico. Además, no se ve interés por parte del Gobierno Municipal por desarrollar programas o campañas que ayuden a fomentar el consumo de productos culinarios locales. A continuación, se añade una tabla donde se detalla la variedad de platillos gastronómicos que el cantón Buena Fe posee, siendo este uno de los principales motivos por lo cual es visitado de forma eventual.

**Tabla 1 Platos gastronómicos del cantón Buena Fe**

<b>PLATOS GASTRONOMICOS DEL CANTON BUENA FE</b>	
<p><b>Bollo de pescado</b></p>  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 1 bollo de pescado</i></p>	<p>Los bollos son una envoltura de masa de verde o plátano con pescado, como Albacora, Bonito y wahoo, lleva maní molido y es envuelto con hojas de plátano. es un plato tradicional del cantón Buena fe lo suelen hacer cocinados y hormados.</p>
<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 lb de albacora o el pescado de su preferencia</li> <li>1/2 lb de maní molido</li> <li>8 verdes rallados</li> <li>2 tomates picados</li> <li>3 cebollas picadas</li> <li>1 pimiento picado</li> <li>3 dientes de ajo molido</li> </ul>	<p><b>Preparación</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar y rallar finamente los plátanos verdes, incorporar un poquito de aceite o achiote para que no se oxide la masa.</li> <li>2. Cortar finamente la cebolla colorada y el pimiento.</li> <li>3. Retirar la piel y las semillas de los tomates y cortarlos en dados.</li> <li>4. Hacer un refrito en aceite o achiote con cebolla, ajo y pimiento.</li> <li>5. Incorporar el tomate y sazonar con sal, pimienta y comino.</li> </ol>




**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



<p>hojas de plátano para envolver</p> <p>2 cucharadita de hierbita picada.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>6. Cocinar por 5 minutos y separar en 2 partes el refrito.</li><li>7. Sazonar los filetes de pescado con sal, pimienta y el jugo de los limones.</li><li>8. En un sartén profundo colocar una parte del refrito con los filetes de pescado.</li><li>9. Incorporar 1/2 taza de pasta de maní, dejar cocer por un minuto y retirar del fuego.</li><li>10. Cocinar los verdes rallados con el refrito restante.</li><li>11. Incorporar el agua y el caldo del pescado y remover constantemente.</li><li>12. Dejar cocer hasta obtener una masa dorada, adicione la pasta de maní restante e integre la preparación hasta conseguir una mezcla homogénea que no se pegue.</li><li>13. Retirar la olla del fuego y armar los bollos añadiendo el cilantro.</li><li>14. Extender las hojas de plátano sobre su mesa de trabajo. Distribuir la masa de verde y encima el refrito del pescado, luego envolver y llevar a una tamalera con agua hirviendo.</li><li>15. Cocinar por treinta minutos.</li></ol>
--	--


Fuente: Rescatado de: (Ramos Guilcapi, UTB, 2020)



<p><b>Seco de gallina criolla</b></p>  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 2 Seco de gallina</i></p>	<p>El seco de gallina criolla es un plato muy conocido en la gastronomía ecuatoriana. Por esta razón en el cantón Buena fe es un plato tradicional que la mayoría a degustado. El seco es uno de esos platos que se te antojan en esos días cuando lo único que quieres es una comida casera de esas que no solo te llenan el estómago, sino que también te dejan el corazón contento.</p>
<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 1/2 kg De Gallina Criolla en presas          2 dientes De ajo          2 ramas De Cebolla Larga          1 cebolla Paiteña mediana          1/2 Pimiento Verde          al gusto Cilantro, sal</p>	<p><b>Preparación</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disponemos de todos los ingredientes que vamos a utilizar para nuestra receta              En una olla (de preferencia y si disponen de una de olla de barro) precalentada</li> <li>2. agregamos el ajo, el pimiento verde, la cebolla larga, el cilantro, y la cebolla paiteña, picados en pequeños brunoise, y hacemos un refrito.</li> <li>3. Una vez que esté listo el refrito agregamos las presas de gallina criolla y cubrimos con agua tapamos la olla y dejamos cocer.</li> <li>4. Dejamos cocer a fuego medio y con la olla tapada por una hora aproximadamente ya que la gallina criolla se tarda en quedar suave.</li> <li>5. Emplatamos nuestro seco de gallina con una guarnición de arroz blanco o verde asado.</li> </ol>

Fuente: Rescatado de: (Ramos Guilcapi, 2020)

### 2.3. SOLUCIONES PLANTEADAS

<p><b>HUMITA</b></p>  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 3 Humita</i></p>	<p>la humita es elaborada, de sal y dulce hecha a base de choclo molido Consiste básicamente en una pasta o masa de maíz levemente aliñada, envuelta y finalmente cocida o tostada en las propias hojas su contenido lleva queso, mantequilla y otro aderezo. Puede consumirse en cualquier momento acompañada por una taza de café o té.</p>
<p><b>Ingredientes</b></p> <p>6-7 mazorcas de choclos o maíz fresco con las hojas o envolturas</p> <p>3 tazas de queso o quesillo rallado o desmenuzado pueden usar queso mozzarella si no encuentra quesillo</p> <p>¼ taza de crema de leche</p> <p>4 cucharadas de mantequilla derretida</p> <p>1 ¼ taza de harina de maíz solamente si está preparando las humitas con choclos cultivados en EEUU, Europa, u otro lugar donde no se encuentre la variedad de choclo fresco sudamericano</p> <p>4 huevos las yemas y las claras separadas</p> <p>1 cucharadita de polvo de hornear</p> <p>1-2 cucharadas de azúcar</p> <p>½ cucharadita de sal</p>	<p><b>Preparación</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pele los choclos, saque las hojas y trate de mantener cada hoja intacta, las hojas más grandes se usan para envolver las humitas y las más pequeñas se rompen en tiritas para amarrarlas.</li> <li>2. Ponga las hojas en agua hirviendo durante un par de minutos, luego cierne y guarde las hojas hasta el momento de envolver las humitas.</li> <li>3. Limpie bien los choclos pelados, quitándoles las pelusitas, y use un chuchillo para desgranar los choclos, si no tiene una vaporera para cocinar las humitas guarde las tusas para hacer una vaporera.</li> <li>4. En el procesador de alimentos ponga los granos de choclos, 1 taza de queso o quesillo, la harina de maíz, la crema de leche, la mantequilla derretida, las yemas de los huevos, el polvo de hornear, el azúcar, y la sal, muele todos los ingredientes hasta obtener un puré.</li> </ol>



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



	<p>5. Bata las claras de huevo a punto de nieve y únalas a la mezcla anterior.</p> <p>6. En una olla de tipo tamalera ponga aproximadamente 2 ½ tazas de agua y la vaporera, el nivel de agua debe estar justo debajo de la parte superior de la vaporera. Si no tiene una vaporera ponga las tusas y algunas de las hojas de choclo en el fondo de la olla, así mismo el nivel de agua debe llegar justo a la parte superior de las tusas, pero sin cubrirlas completamente.</p> <p>7. Para rellenar y envolver las hojas con la mezcla de las humitas, use 2 hojas de buen tamaño para cada humita, ponga las hojas una encima de otra, doble el costado, luego doble la punta creando un pequeño bolsillo, rellene las hojas con una buena cucharada de la mezcla de choclo, ponga un poquito de queso rallado o desmenuzado en el centro, luego doble el otro costado de las hojas y use las tiras de las hojas pequeñas para amarrar la humita. Observe las fotos debajo de la receta para ver con más detalles el proceso de rellenar y envolver las humitas.</p> <p>8. Ponga las hojas rellenas y envueltas en la olla con la vaporera, recomiendo colocar cada humita de forma un poco inclinada y si tienen alguna apertura póngalas con esa parte hacia arriba. Cubra las humitas con las hojas que sobren y tape bien la olla.</p>
--	---



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



	<p>9. Cocine a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir, baje la temperatura y cocine a vapor durante 35 a 40 minutos.</p> <p>10. Sirva las humitas calientes acompañadas de ají de tomate de árbol</p>
--	--

Entre las soluciones planteadas para el impulso de la gastronomía como producto turístico del cantón Buena Fe durante el año 2020 están:

- Mejorar la contribución de la gastronomía, para potenciar como producto turístico por medio de ferias gastronómicas donde se pueda dar a conocer el servicio.
- Cumplir con capacitaciones requeridas al personal de los sitios que se oferta la gastronomía.
- En conjunto al Municipio del cantón desarrollar una campaña de marketing agresiva que ayude a fomentar el desarrollo turístico local, en esta se debe enfatizar sobre la oferta gastronómica que el cantón posee.
- Proponer la instalación de letreros a lo largo del territorio buenafesino en los cuales se detallen los principales lugares turísticos del cantón, al igual que la oferta gastronómica y los restaurantes más antiguos o representativos.
- Se detecta que la gastronomía como un producto turístico, aportaría en proveer el desarrollo turístico del cantón porque esto generaría una fuente de ingresos palos dueños de los atractivos también que pueda existir un sitio donde encontremos turismo y gastronomía en un solo lugar.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **2.4. CONCLUSIONES**

- El turismo es una de las principales fuentes de ingresos que puede tener una comunidad, existen diferentes actividades que se pueden realizar y áreas involucradas en la misma, desde el servicio de movilización, hospedaje, gastronomía y visita a centros de recreación, el cantón cuenta con este tipo de servicios, sin embargo, los turistas que llegan no tienen acceso a los mismos debido a que no existen bayas publicitarias indicando los puntos más representativos de la localidad.
- A través de la investigación realizada se concluye que el Cantón Buena Fe, perteneciente a la provincia de Los Ríos, pese a ser un punto transcurrido constantemente debido a que es atravesado por la av. Panamericana y contar con atractivos lugares turísticos mismos que ofertan una gran variedad de platos, no cuenta con mucha afluencia turística, por tal motivo, esta área no es una de sus principales fuentes de ingresos, uno de los principales motivos es la falta de fomento por parte del GAD Municipal.
- Mediante el desarrollo de este trabajo se pretende dar a conocer las principales preparaciones locales, al igual que los ingredientes que la componen. Cabe destacar que Buena Fe cuenta con una gran cantidad de centros turísticos los cuales ofertan estas preparaciones a costos bajos, a pesar de ello, no existen proyectos enfocados a fomentar el turismo gastronómico de la localidad.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



## **2.5.RECOMENDACIONES**

- Pese a ser catalogada como la ciudad más amable del Ecuador por el Ministerio de Turismo, el cantón Buena Fe no ha sufrido un cambio significativo en esta área, por tal motivo es recomendable aplicar estrategias de Marketing que ayuden a impulsar el atractivo turístico que posee el cantón riosense.
- Se recomienda desarrollar un plan impulsado por el GAD Municipal en el cual, mediante bayas publicitarias se destaquen los diferentes ranchos, puertos y atractivos naturales presentes en el cantón además de las preparaciones gastronómicas típicas de la comunidad.
- Es recomendable que se desarrollen futuros trabajos investigativos que detallen más a fondo las riquezas tanto naturales como gastronómicos de la provincia de Los Ríos al igual que la de cada uno de sus cantones.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



**BIBLIOGRAFÍA**

- Coppola, M. E. (2016). *gastronomia, turismo cultural*. Guayaquil: Tourism Marketing.
- Fusté-Forné, F. (15 de septiembre de 2017). La Gastronomía en el Marketing Turístico. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos - ABET*, págs. 1-103.
- Jesus, L.-G. &. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS. *Redalyc*, 922-929.
- Juan Manuel de la Colina. (2012). *El Concepto del Producto Turístico*. Quito: S f .
- López Guzmán. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. *Tourism & Management Studies*,, 929-922.
- López, R. G. (2018). *Claves del turismo gastronómico*. Lima: aprende de turismo.
- Mascarenhas, R. G. (2010). *Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico*. Portoviejo: dialnet.
- Monroy, P. ( 2002). *Gastronomia*. Mexico: Editorial Limusa.
- Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. Brasil: Brasil.
- Ramírez Cordero, B. (2012). Identidad en la gastronomía. *El Periplo Sustentable*, 103-144.
- Ramos Guilcapi, J. (15 de agosto de 2020). *UTB*. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/7922>
- Sancho, A. (2019). Introducción al turismo. En A. Sancho, *Introducción al turismo* (pág. 393). México: S f.
- Tomás, M. (2014). EL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA: EL CASO DE BENIDORM. *Revista de Ciencias Sociales de la*, 73-49.
- Universida de do Algarve. (2011). Redalyc.TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS CULINARIAS. *redalyc*, 929-922.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO EXT. QUEVEDO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN**  
**[HOTELERIA Y TURISMO]**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**



Vázquez, J. (03 de mayo de 2017). *Turismo Gastronómico: una forma diferente de hacer turismo*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/turismo-gastronomico-una-forma-diferente-turismo/>