



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



DOCUMENTO PROBATORIO (DIMENSIÓN ESCRITA)
DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN
HOTELERÍA Y TURISMO

PROBLEMA:

DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA EL DESARROLLO
TURÍSTICO DEL CANTÓN BUENA FE AÑO 2020.

AUTOR:

MUÑOZ VILLACIS JOSELIN GABRIELA

TUTOR:

ING, 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 la vida, por permitirme poder terminar los estudios universitarios y por darme la sabiduría para realizar este trabajo.

A mis padres que siempre me han brindan su apoyo incondicional para alcanzar nuestras metas.

A mis maestros docentes, por impartir sus conocimientos, en este proceso y ser parte de nuestra educación y de esta manera seguir creciendo día a día, porque gracias a ellos obtuve conocimiento para poder graduarme.

MUÑOZ VILLACIS JOSELIN GABRIELA



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



DEDICATORIA

Le dedico este trabajo a Dios por permitirme culminar la Educación Superior, a mis padres por siempre apoyarme en las metas que me propongo, por siempre estar ahí y darme ánimo para poder seguir adelante, a mi hijo que ha sido el motor principal por el cual siempre me levanto para seguir estudiando y poder darle un buen ejemplo.

MUÑOZ VILLACIS JOSELIN GABRIELA



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



RESUMEN

La historia del cantón San Jacinto de Buena Fe se remonta desde hace muchos años atrás por la migración de muchas personas de diferentes partes del Ecuador, muchos emigraron por una situación económica. Durante décadas, la población en general ha tenido interés en la gastronomía, siendo una parte fundamental para el desarrollo turístico del cantón Buena Fe y sus alrededores.

En la actualidad existen varios locales de comida en el cantón Buena Fe donde se puede encontrar una diversidad de platos gastronómicos atrayendo al turista y la población a degustar de estos deliciosos manjares. La mayor parte de la preparación gastronómica se debe a la combinación de platos de la provincia de Manabí con el de la provincia de Los Ríos o de diferentes sectores del país. El objetivo de este estudio se centró en identificar y diseñar una ruta de la gastronomía para promover el desarrollo de la actividad turística del cantón Buena Fe. La metodología que se utilizó tuvo un enlace deductivo, inductivo y bibliográfico. Donde se identificó los diferentes emprendimientos vinculados al sector gastronómico del cantón. De los resultados obtenidos se elaboró un FODA, las recomendaciones y conclusiones que ayudaran al desarrollo de la actividad social y económica del destino. Finalmente, con la información recopilada se diseñará la Ruta Gastronómica, marca y logotipo de la misma.

Palabras claves: gastronomía, turístico, desarrollo, población.



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



ABSTRACT

The history of the canton San Jacinto de Buena Fe dates back many years ago due to the migration of many people from different parts of Ecuador, many emigrated due to an economic situation. For decades, the general population has had an interest in gastronomy, being a fundamental part of the tourism development of the canton of good faith and its surroundings.

Currently there are several food outlets in the Buena Fe canton where you can find a diversity of gastronomic dishes attracting tourists and the population to taste these delicious delicacies. Most of the gastronomic preparation is due to the combination of dishes from the province of Manabí with those from the province of Los Ríos or from different sectors of the country. The objective of this study focused on identifying and designing a gastronomic route to promote the development of tourist activity in the Buena Fe canton. The methodology used had a deductive, inductive and bibliographic link. Where the different enterprises linked to the gastronomic sector of the canton were identified. From the results obtained, a SWOT, the recommendations and conclusions that would help the development of the social and economic activity of the destination were elaborated. Finally, with the information collected, the Gastronomic Route, its brand and its logo will be designed.

Keywords: gastronomy, tourism, development, population.



INDICE GENERAL

AGRADECIMIENTO	II
DEDICATORIA	III
RESUMEN	IV
ABSTRACT.....	V
INDICE GENERAL	VI
ÍNDICE DE TABLAS	IX
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	IX
INTRODUCCIÓN	0
CAPITULO I	1
1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO	1
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.	1
1.3. JUSTIFICACIÓN.	2
1.4. OBJETIVO	3
1.4.1. General	3
1.5. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	3
1.5.1. La gastronomía como marca de destino.....	3
1.5.2. Ruta gastronómica.....	3
1.5.3. Gastronomía del Ecuador	4
1.5.4. Gastronomía en los Ríos.	5
1.5.5. Rutas gastronómicas.....	5
1.5.6. Tipos de rutas gastronómicas.....	6
1.5.7. Turismo	6



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



1.5.8. Turismo gastronómico	7
1.5.9. Turismo sostenible	8
1.5.10. Recurso turístico.....	8
1.5.11. Servicios turísticos	9
1.5.12. Gastronomía y turismo	9
1.5.13. Salubridad alimentaria	10
1.5.14. Itinerario y ruta gastronómica	11
1.5.15. Emprendimiento turístico.....	11
1.5.16. Productos turísticos	11
1.5.17. Turismo comunitario.....	12
1.6. HIPÓTESIS.....	12
1.7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.	13
1.7.1. Métodos de investigación.....	13
1.7.2. Tipo de investigación	13
1.7.2.2. Documental.	14
1.7.3. Técnica e instrumento.	14
1.7.3.1. Técnica de observación.	14
CAPITULO II.....	15
2.1. Desarrollo del caso.....	15
2.1.1. Principales puntos turísticos del cantón Buena Fe	16
Puerto Bajiña.....	16
Recinto Aguas Blancas	18
Rancho San Francisco.....	20
Complejo Angelita.....	22
2.1.2 Ruta gastronómica.....	24



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



2.1.3. Diseño del logo	25
2.1.4. Análisis de los establecimientos gastronómicos.....	26
2.1. Situaciones detectadas	27
2.2. Soluciones planteadas	27
2.3. CONCLUSIONES	28
2.4. RECOMENDACIONES.....	28
BIBLIOGRAFÍA	29
ANEXOS	31



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL.....	16
Tabla 2 FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL.....	18
Tabla 3 FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL.....	20
Tabla 4 FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL.....	22
Tabla 5 Lugares turísticos con sus coordenadas.....	25
Tabla 6 FODA	26

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Preparación de tilapia asada	16
Ilustración 2 Oferta gastronómica del Rcto. Aguas Blancas	18
Ilustración 3 Oferta gastronómica del Rancho San Francisco.....	20
Ilustración 4 Oferta gastronómica del complejo Angelita.....	22
Ilustración 5 Ruta Gastronómica	24
Ilustración 6 Logo de la ruta.....	25
Ilustración 7 Comedor del Puerto Bajaaná, Ilustración 8 Seco de gallina criolla.....	31
Ilustración 9 Piscina del Puerto Bajaaná, Ilustración 10 Cabaña del Río Bajaaná	31
Ilustración 11 Centro turístico Aguas Blancas	32
Ilustración 12 Comedor del centro turístico	32
Ilustración 13 Rancho San Francisco	33
Ilustración 14 Rancho San Francisco, Ilustración 15 Rancho San Francisco	33
Ilustración 16 Complejo Angelita.....	34
Ilustración 17 Áreas verdes del Complejo Angelita.....	34



INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país muy rico culturalmente, cada región cuenta con paisajes, costumbres, tradiciones y preparaciones gastronómicas propias de su territorio. Cada región del país cuenta con platillos característicos que tanto turistas nacionales como extranjeros estarían dispuestos a degustar debido a que su preparación es única ya que para la elaboración de cada platillo emplean productos agrícolas propios de la zona, de tal modo que, en la costa se consumen productos a base de mariscos y plátano, en la sierra se consume mayormente papa y especies menores como fuente de proteína, mientras que en la Amazonía consumen peces de río y tubérculos como la yuca.

La provincia de Los Ríos es una de las 24 provincias que tiene el Ecuador con una población de 778.115 habitantes, está ubicada en el centro del país. (INEC, 2010) Esta provincia se caracteriza por tener una gran riqueza en cuanto a la producción agrícola, misma que es de uso tanto para exportación, venta loca y para la elaboración de los platos típicos propios de la región.

El cantón Buena Fe es un poblado perteneciente a la provincia de Los Ríos, ubicada en el centro-norte de país con una población de 63.148 habitantes. También se caracteriza por su gran producción agrícola como arroz, cacao, maíz, sayo, verde, yuca, banano y frutas tropicales, los mismos que son usados para la elaboración de los platos exquisitos. Pese a ser un cantón con gran producción agrícola y lugares turísticos, en la actualidad no cuenta con un diseño de ruta turística que lo posicione como uno de los principales destinos a nivel provincial.

Buena Fe cuenta con sitios turísticos que son visitados diariamente, los días con más afluencia turística son los feriados, en estos centros turísticos también encontramos preparaciones gastronómicas que le dan una mayor identidad al cantón por su elaboración. A través de este trabajo se busca dar un realce al cantón con el diseño de una ruta gastronómica ayudando económicamente a los dueños de centros de restauración y a su vez, servirá de ayuda al cantón para el desarrollo turístico.



CAPITULO I

MARCO METODOLÓGICO

1.1. DEFINICIÓN DEL TEMA CASO DE ESTUDIO

Diseño de una ruta gastronómica para el desarrollo turístico en el Cantón Buena Fe, año 2020.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

Según el censo realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Censo, el cantón Buena Fe cuenta con una población de 63.148 habitantes, de los cuales 30.499 son mujeres y 32.649 son hombres. (INEC, 2010)

Es un pueblo con historia, lugar que nace a partir de la llegada de personas de diferentes partes del país, principalmente de la provincia de Manabí, gracias a esto se consumen mayormente productos propios de esta provincia. Con el paso del tiempo se fueron desarrollando platillos a base de mezclas de productos propios de cada región enriqueciendo gastronómicamente al cantón. En la actualidad existen varios locales de comida donde se puede encontrar diversidad de platos gastronómicos atrayendo a turistas y la población local a degustar de estos deliciosos manjares.

Pese a contar con lugares turísticos atractivos para sus visitantes tales como el Recinto Aguas Blancas, puerto Bajaña, complejo Angelita, complejo Alegría del Congo, cascada El Arcoíris, Rancho San Francisco, entre otros y platillos variados, Buena Fe no cuenta con una ruta gastronómica que sirva como fomento para el desarrollo del turismo local. A pesar de que en el año 2015 el Ministerio de Turismo reconoció al cantón como “La ciudad más amable del Ecuador” desde entonces no se ha visto un incremento significativo en el sector turístico, por ende, la implementación de una ruta puede ayudar a impulsar dicho sector.

En la actualidad el cantón no cuenta con indicaciones específicas donde el turista sepa cuáles son los mejores lugares para poder degustar de la gastronomía local, cabe



destacar que dentro del territorio no se encuentran establecimientos de comida rápida populares como KFC o Mc Donalds, esto resulta ser una ventaja competitiva ya que permite enfocar el interés gastronómico del turista en las preparaciones elaboradas por los pequeños comerciantes locales.

1.3. JUSTIFICACIÓN.

Este proyecto tiene como propósito diseñar una ruta gastronómica con la aportación de los restaurantes del Cantón Buena Fe perteneciente a la provincia de Los Ríos con el objetivo de resaltar las preparaciones culinarias típicas y tradicionales de la comunidad.

El Ecuador es país con una gran variedad de elaboraciones culinarias las cuales cambian dependiendo la región que se visite. En la provincia de Los Ríos, ubicada en la costa ecuatoriana, se puede encontrar preparaciones gastronómicas de gran agrado para el consumidor, sea este un turista nacional o extranjero, la provincia fluminense se destaca por sus platillos variados en los cuales se resalta el uso de productos propios de la región, dando a conocer la cultura gastronómica que esta posee.

El objetivo primordial de este trabajo es diseñar una ruta gastronómica en el Cantón Buena Fe, la cual servirá de guía para dar a conocer los lugares donde se elaboren productos más consumidos a nivel local, además, ayudará a destacar los platos típicos y tradicionales de uno de los cantones más agroturísticos de la provincia de Los Ríos, por ende, a fomentar el desarrollo turístico del cantón riosense.

Esta investigación es de gran importancia porque permitirá dar a conocer la riqueza gastronómica del Cantón Buena Fe, el cual se destaca por su extensa producción agrícola, al mismo tiempo permitirá realizar un recorrido por los diferentes establecimientos de comida que se oferta a nivel local, donde a su vez se generaría un beneficio cuantitativo en los dueños de establecimientos de restauración.



1.4. OBJETIVO

1.4.1. General

Desarrollar una ruta gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Buena Fe, año 2020.

1.5. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.5.1. La gastronomía como marca de destino.

Lelis Brito (2018) detalla que “Las marcas de destino conforman un campo de estudio multi e interdisciplinario porque abordan diversas variaciones e interpretaciones en términos de identidad de lugar. Una de ellas es el turismo gastronómico, también conocido como ‘gastroturismo’ o turismo culinario, que se ha fortalecido en la valoración de los aspectos culturales y culinarios locales. Si bien la gastronomía era considerada como un elemento de apoyo al turismo, ahora se la considera como principal atractivo; una alternativa para presentar el lugar, crear su identidad y atraer visitantes. Así, se ha convertido en un importante elemento de marca capaz de promover el turismo y los valores culturales locales” (pág. 390).

Brito menciona que el turismo gastronómico se lo conoce también como Gastroturismo o también como Turismo Culinario, con el tiempo se ha ido fortaleciendo con valoración cultural y culinaria de locales, menciona también que la gastronomía era considerada como un documento de apoyo que con el paso del tiempo se volvió parte principal del turismo.

1.5.2. Ruta gastronómica.

Mario Prieto (2019) menciona que “Este tipo de experimento muestra al consumidor un proceso productivo agropecuario, industrial, y le permite al turista degustar la comida típica de la región. Estas rutas ofrecen a los turistas vivencias en torno a los productos y las tradiciones propias de la región, es decir, lugares, comida, actividades folclóricas, inmersión en la naturaleza y toda la popularidad del departamento, ciudad, pueblo o región donde se desarrollan las rutas gastronómicas. Todo esto tiene el fin de potencializar y promover la



autenticidad y cultura por medio de productos típicos y tradicionales, así como consolidar la calidad y reputación de estos, utilizando instrumentos de distinción como la denominación de origen y la indicación geográfica. (pág. 171). Además, indica que una ruta gastronómica permite al turista degustar de comidas típicas de la región ya que estas rutas ofrecen vivencias entrono a los productos y tradiciones propias de la región que se viste, es decir, lugares, comida, actividades folclóricas y toda la popularidad de la ciudad o pueblo de la región.

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 transmisión.” (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 riosenses y los visitantes que degustan de estas delicias.

1.5.5. Rutas gastronómicas.

(Montecinos Torres, 2016) Señala que una ruta gastronómica “Es un itinerario cultural de fenómenos singulares de movilidad histórica a través de unas vías de comunicación, que facilitaron su flujo y que fue utilizada para un fin concreto y determinado para el encuentro de culturas y civilizaciones. Cuenta con un origen, dimensión territorial, y



configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad.

Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual sólo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. Garantiza en todo caso con una visión integral ética, la participación prioritaria de la población local, empresas gastronómicas y turísticas locales y regionales; y no atentar contra el significado, la autenticidad y la integridad de los valores históricos del itinerario original y la comunidad receptora” (pág. 108) Montecinos define que la ruta gastronómica es un itinerario cultural de movilidad histórica y determina para un encuentro de cultura y tradición ya que cuenta con un origen territorial que enlaza con productos, destinos.

1.5.6. Tipos de rutas gastronómicas

Montecinos (2016) en su artículo sobre Rutas Gastronómicas dice: “De acuerdo a su origen la ruta puede ser urbana o rural; Por su dimensión territorial: local, nacional, regional, continental o intercontinental; Por su configuración estructural: lineal, circular, cruciforme, radial o en red; En cuanto a su marco natural: terrestre, acuático, mixto o de otra naturaleza física; Por temas, intereses y objetivos específicos: alimentaria (Ruta de la Papa, Perú), agroalimentaria (Ruta del queso idiazábal, País Vasco, España), enológica (Valle de Colchagua, Chile), enogastronómica (Ruta del vino en la Rioja, España), agroindustrial (Ruta del Tequila, Jalisco México), étnico-gastronómicas (Ruta de las cocineras tradicionales de Michoacán)”

1.5.7. Turismo

Según la Organización Mundial del Turismo OMT (2019) el turismo es el desplazamiento de personas de un lugar otro, con una estadía corta, con el tiempo las personas se han visto obligadas a movilizarse a diferentes lugares. (2019). A su vez, resalta



que “Un destino turístico es un espacio físico, con o sin una delimitación de carácter administrativo o analítico, en el que un visitante puede pernoctar. Es una agrupación (en una misma ubicación) de productos y servicios, y de actividades y experiencias, en la cadena de valor del turismo, y una unidad básica de análisis del sector. Un destino incorpora a distintos agentes y puede extender redes hasta formar destinos de mayor magnitud. Es además inmaterial, con una imagen y una identidad que pueden influir en su competitividad en el mercado.”

1.5.8. Turismo gastronómico

La Organización Mundial del Turismo OMT (2019) explica que “El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio. El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años junto con su promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional.

Habiendo identificado su ventaja competitiva, cada vez más destinos en todo el mundo buscan posicionarse como destinos de turismo gastronómico. Esta guía ha sido desarrollada por la OMT y nuestro miembro afiliado, el Basque Culinary Center (BCC). Es un conjunto de herramientas prácticas para apoyar el desarrollo del turismo gastronómico al nivel de los destinos. La guía complementa el trabajo que la OMT y el BCC han emprendido en los últimos años para promover el turismo gastronómico en todo el mundo, incluido el Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT, que se realiza anualmente alternando entre Donostia/ San Sebastián (España) y un país anfitrión internacional. (pág. 6) La OMT nos dice que el turismo gastronómico forma parte importante de la vida local de un territorio o comunidad ya que con lleva una conexión importante con su gente y su cultura, el turismo gastronómico ha ido creciendo en los últimos años junto con la identidad regional.



1.5.9. Turismo sostenible

El desarrollo del turismo basado en el concepto de sostenibilidad minimiza el uso de recursos, sin comprometer la cultura local y el medio ambiente y mejorando la infraestructura que demanda el sector. Por ejemplo, en el turismo sostenible, los efectos de la estacionalidad se minimizan mediante soluciones creativas de generación de ingresos y empleo. (Neri, 2012)

La OMT menciona que se deben impulsar productos turísticos generadores de ingresos para los grupos minoritarios y población nativa, combatiendo la desigualdad creada por la actividad turística, una vez que sus costos tiendan a transferirse a la población local y los beneficios devengan a los empresarios que, en general, son la población migrante.

Los tipos de turismo, como el ecoturismo, a menudo se consideran formas de turismo de interés especial. Según Scott (2010) los viajes de interés especial son viajes para personas que van a algún lugar porque tienen un interés particular que se puede perseguir en una región o un destino en particular. Es el centro alrededor del cual se planifica y desarrolla la experiencia de viaje total.

1.5.10. Recurso turístico

El turismo es una industria muy compleja que incluye una variedad de actividades económicas, servicios, instalaciones, relaciones humanas y patrones de oferta y demanda. El crecimiento turístico en un lugar determinado depende estrechamente de cómo sus habitantes hacen uso de los recursos naturales y de la importancia que estos recursos tienen en su calidad de vida y sustento. (Lemoine, 2018)

El término recursos turísticos se refiere a atractivos, infraestructura, servicios naturales y artificiales y condiciones que atraen turistas al área y contribuyen al desarrollo de los destinos turísticos. Con todo, está estrechamente relacionado con los diferentes modos de desarrollo turístico (por ejemplo, popularización, sustitución) y el proceso de planificación del complejo turístico. Las características básicas del modelo de turismo de



masas son unas instalaciones amplias, estandarizadas y bien organizadas, que constituyen la infraestructura especialmente desarrollada para un gran número de turistas. Este modelo de desarrollo tiene un impacto incontrolable en el medio ambiente, la sociedad, la cultura y la economía de la zona turística. Los modelos de turismo alternativo se basan en una planificación equilibrada de la infraestructura y están dirigidos a turistas con intereses especiales. (Tsartas & Sarantakou, 2015)

1.5.11. Servicios turísticos

El término "servicio turístico" no es un concepto nuevo. Apareció en el antiguo Reglamento de viajes combinados de 1992 y sobrevive en el actual Reglamento de viajes combinados de 2018 ('los PTR'). Sin embargo, sigue causando mucha confusión en la industria de viajes.

El servicio turístico se refiere a una actividad, guía turístico o plan de entretenimiento implementado o coordinado por el personal o la gerencia de un operador turístico, cuyo propósito es obtener ganancias con fines turísticos, incluidos, entre otros, el vuelo en globo aerostático, senderismo o ciclismo, excursiones en bicicleta, descenso, escalada, piragüismo, kayak, rafting, buceo, esnórquel, paseos a caballo, excursiones por mar y surf, o visitas guiadas a museos o galerías. (Unknow, 2017)

1.5.12. Gastronomía y turismo

En los últimos años, la población ha prestado cada vez más atención a las experiencias y atracciones de viaje relacionadas con la comida. En muchos casos, salir a cenar durante las vacaciones incluye el "consumo" del patrimonio local, que es comparable a la experiencia de visitar sitios históricos y museos. Sin embargo, aunque la gente está prestando cada vez más atención a esto, casi no existe una investigación sistemática sobre este tema. (Richards, 2002)



En los últimos treinta años, la conceptualización de la gastronomía ha experimentado cambios importantes en el campo de las ciencias sociales. Algunos autores sugieren que la comida debe considerarse como un estudio de la relación entre la cultura mundial contemporánea y la comida. Por otro lado, en general, la gastronomía y la alimentación siempre han ocupado un lugar importante en la industria turística porque representa un tercio del gasto económico turístico.

Los alimentos y las rutas gastronómicas se ven amenazados a la vez en una realidad moderna y son deseables para los turistas que buscan conectarse con la comida local y sus productores como parte de una experiencia de viaje "auténtica". Pero el desarrollo socioeconómico local es otro factor a tener en cuenta. El turismo gastronómico ofrece importantes oportunidades de desarrollo para las comunidades que luchan contra el alto desempleo y la erosión de las tradiciones alimentarias. (Medina & Leal, 2018)

1.5.13. Salubridad alimentaria

El término salubridad alimentaria hace referencia al manejo adecuado de la materia prima empleada para la elaboración de productos de consumo humano con la finalidad de eliminar el riesgo de que el consumidor adquiera una enfermedad de tipo alimentaria. Los alimentos inseguros pueden contener bacterias, virus, parásitos y sustancias de origen químico que pueden ser dañinas para el organismo del consumidor. Según la Organización de las Naciones Unidas (OMS) (2018) En todo el mundo, se estima que 600 millones, casi 1 de cada 10 personas, enferman después de ingerir alimentos contaminados cada año, lo que provoca 420 000 muertes y la pérdida de 33 millones de años de vida saludable.

La seguridad alimentaria y la nutrición están estrechamente relacionadas debido a que los alimentos inseguros crean un círculo vicioso de enfermedades y desnutrición, que afectan particularmente a los bebés, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos. Además de contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional, un suministro de alimentos inocuos también respalda las economías nacionales, el comercio y el turismo, estimulando el desarrollo sostenible. (WHO, 2018)



1.5.14. Itinerario y ruta gastronómica

El desarrollo de una ruta gastronómica estimula el crecimiento turístico local sostenible atrayendo de esta forma el turismo gastronómico de calidad. (Jeambey, 2016) En el cantón Buena Fe los principales centros turísticos son El puerto Bajaaná, el recinto aguas Blancas, Rancho San Francisco y el complejo Angelita, estos se encuentran distribuidos a lo largo del territorio. Cabe destacar que otro de los atractivos locales es la cascada Arcoíris, esta se encuentra ubicada en el Rcto. Los Ángeles.

1.5.15. Emprendimiento turístico

El emprendimiento turístico puede ser definido como el trabajo realizado por una persona o un grupo de estas que producen y gestionan productos que fomentan el turismo de una localidad. En este proceso, el empresario debe tener los rasgos empresariales comúnmente prescritos junto con las especialidades del sector de servicios.

(Sinclair & Stabler, 1997) definen a las empresas turísticas como “una composición de productos que generalmente incluyen servicios como transporte, alimentación, alojamiento, visita a lugares naturales o patrimoniales de una localidad, entretenimiento y acceso a servicios como bancos, tiendas de artesanías o productos locales, etc.

1.5.16. Productos turísticos

Los productos turísticos son el conjunto de bienes y servicios que, al complementarse, promueven la práctica y el consumo específicos de una determinada actividad dentro del turismo. (Silveira, 2020) Es un producto compuesto que consta de varios componentes tangibles e intangibles que permite que un turista se dedique a una actividad específica en uno o varios destinos turísticos consecutivos, así como facilita un transporte a ese destino, alojamiento y programa de entretenimiento durante el viaje.



1.5.17. Turismo comunitario

El turismo basado en la comunidad es un turismo en el que los residentes locales (a menudo rural, pobre y económicamente marginado) invitan a los turistas a visitar sus comunidades con la provisión de alojamiento durante la noche. Los residentes obtienen ingresos como administradores de tierras, empresarios, proveedores de servicios y productos y empleados. Al menos una parte de los ingresos turísticos se destina a proyectos que brindan beneficios a la comunidad en su conjunto.

El turismo comunitario permite al turista descubrir los hábitats locales y la vida silvestre, y celebra y respeta las culturas, los rituales y la sabiduría tradicionales. La comunidad será consciente del valor comercial y social que se le da a su patrimonio natural y cultural a través del turismo, y esto fomentará la conservación comunitaria de estos recursos. (Francis, 2015)

1.6.HIPÓTESIS

Al desarrollar una ruta gastronómica se logrará el desarrollo turístico del cantón Buena Fe.



1.7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

1.7.1. Métodos de investigación.

1.7.1.1. Método deductivo.

Se obtuvo información con la que se logró desarrollar el estudio de este proyecto investigativo ya que se contribuyó y se pudo resolver toda duda que se tenía al inicio y se trató de dar solución a la hipótesis planteada. A través de este método se identifican las ventajas que generaría a largo plazo el desarrollo de una ruta gastronómica dentro del Cantón Buena Fe.

1.7.1.2. Método inductivo.

A través de la utilización de este método se pudo determinar los problemas existentes, tales como la falta de la afluencia gastronómica o la existencia de una guía o ruta que ayude a los futuros visitantes a conocer los principales puntos turísticos de la localidad.

1.7.1.3. Método Bibliográfico.

Este método forma parte del enfoque cualitativo, a través de este se obtiene la información de los lugares turísticos más emblemáticos del Cantón. Esta investigación es de tipo personal porque se centra en las vidas de los individuos.

1.7.2. Tipo de investigación

1.7.2.1. Descriptivo.

En esta investigación se usó para poder describir la situación del caso con el fin de comprenderla de manera más eficaz. Para este tipo de investigación los valores deben ser del tipo cualitativo ya que se describirán las cualidades o factores propios del problema con



el objetivo de comprender la naturaleza de la anomalía estudiada, mismos que servirán de base para el desarrollo de la solución.

1.7.2.2. Documental.

Esta investigación nos permitió indagar la información de diferentes autores como libros, textos, revistas entre otras para poder dirigirnos de manera clara y concisa sobre lo que sería el diseño de una ruta gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Buena Fe año 2020. A través de este tipo de investigación se adquieren los recursos intelectuales que servirán como base para el desarrollo del trabajo.

Para dar cumplimiento al diseño de la ruta gastronómica y desarrollo turístico del cantón. Se realizó el diseño foda, donde se tomó 4 establecimientos turístico del cantón como ejemplo para poder evaluar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que tiene la zona, en lo turístico y gastronómico. Además, también se realizó 4 fichas de inventario del patrimonio material con los establecimientos. Puerto Bajaaná, Aguas Blancas, Rancho San Fráncico y Complejo Angelita.

1.7.3. Técnica e instrumento.

1.7.3.1. Técnica de observación.

Esta técnica nos permitió la observación sobre los varios restaurantes que posee el cantón Buena Fe para dar una solución en la creación en el diseño de una ruta gastronómica para aumentar el desarrollo turístico del cantón.



CAPITULO II

RESULTADO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Desarrollo del caso

A través de la visita a varios puntos turísticos claves se pudo constatar el estudio y saber que tan efectivo sería el diseño de una ruta gastronómica. Lo que dio como resultado la valoración positiva para el desarrollo del turismo del cantón Buena Fe, esto nos indica que sería importante la inspección de los restaurantes locales para el diseño de una ruta gastronómica.


En este contexto se puede mencionar que en el territorio buenafesino no existe un diseño de ruta gastronómica, siendo de vital importancia para el cantón, ya que los turistas prefieren degustar lo cotidiano, sin fijarse en la oferta gastronómica con la que cuenta el cantón. Se tiene conocimiento que Buena Fe más que ser un lugar conocido por su gastronomía lo es por sus atractivos paisajes. El diseño de una ruta gastronómica sería necesario para el desarrollo turístico local, además aportaría ingreso económico y también daría sostenibilidad para la provincia de Los Ríos y para el Ecuador.

Se desarrolló una ficha por cada uno de los puntos turísticos más concurridos a nivel local. En la misma se menciona una breve reseña de cada lugar, la susceptibilidad al cambio, la importancia para la comunidad y el platillo con mayor representación del lugar con sus ingredientes y preparación. Posterior a ello, se presenta un análisis FODA general en el que se determinan las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas del mercado gastronómico local. Se realizó el diseño de la ruta gastronómica marcando los lugares escogidos.

2.1.1. Principales puntos turísticos del cantón Buena Fe

Puerto Bajaña

Tabla 1 FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL

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: Buena Fe Parroquia San Jacinto Localidad: Puerto Bajaña	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 1 Preparación de tilapia asada</i></p> <p style="text-align: center;">Fuente: Autora 2020</p> <p style="text-align: center;">Descripción de la fotografía: Preparación de la tilapia asada.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
Breve reseña	
<p>El puerto Bajaña se encuentra ubicado a diez minutos del centro del cantón, por lo que a muchas personas les gusta caminar hasta allí. Joel Vizcarra, promotor y propietario del lugar, confirmó que la industria del turismo ha creado puestos de trabajo. Menciona que "Aunque es privado, muchas familias aún se benefician de él. Los fines de semana, hay más de 20 tipos diferentes de proveedores".</p>	

Puerto Bajaaná ofrece un servicio de comedor donde podrá degustar la tradicional tilapia asada con patacones. También cuenta con karaoke, pista de baile, área infantil, escenario de conciertos al aire libre y una espectacular playa amplia sobre el río Quevedo. A lo largo de la extensión del río se ubican pequeños comerciantes ofertando preparaciones tales como corviches, maduros lampreados, empanadas y bebidas. En la actualidad se está implementando como oferta gastronómica el seco de gallina criolla debido a la fuerte demanda del mismo por parte de los visitantes.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Tilapia, Sal, Pimienta, Plátano, Tomate, Lechuga, Cebolla, limón y cebolla.

Preparación:

Calentar la parrilla. Luego limpiar la tilapia y salpimentar. Después asar la tilapia sobre la parrilla junto al plátano y por último elaborar una ensalada con la cebolla, tomate, lechuga, limón y sal al gusto.

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El desarrollo de la actividad gastronómica del centro turístico fomenta el ingreso económico de los moradores locales.

7. SENSIBILIDAD AL CAMBIO

El puerto Bajaaná se ha posicionado a nivel provincial y local gracias a la venta de platos típicos diferentes a la competencia es por ello que tiende a tener una sensibilidad baja siempre y cuando se vaya renovando.

Alta:

Mediana:

Baja: x

8. DATOS DE CONTROL

Inventariado por: Autora

Recinto Aguas Blancas

Tabla 2 FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL

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: Buena Fe Parroquia San Jacinto Localidad: Rcto. Aguas Blancas	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 2 Oferta gastronómica del Rcto. Aguas Blancas</i></p> <p style="text-align: center;">Fuente: Autora 2020</p> <p>Descripción de la fotografía: Preparación de la tilapia frita.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
Breve reseña	
<p>El recinto Aguas Blancas, perteneciente al señor Rodríguez, es uno de los lugares con mayor afluencia de visitantes debido a su atractivo turístico compuesto por una piscina natural con una altura de 5 metros en su punto más profundo, cuenta con botes y boyas para el uso de sus visitantes y extensas áreas verdes, además, posee un criadero de tilapias mismas que son ofertadas para el consumo de los turistas, junto a empanadas de harina y corviches.</p>	



4. DESCRIPCIÓN	
<p>Ingredientes:</p> <p>Tilapia, Sal , Pimienta, Aceite, Plátano , Tomate, Lechuga, Cebolla, Limón</p> <p>Preparación:</p> <p>Limpiar la tilapia y salpimentar, Calentar el aceite a fuego medio bajo, Freír los plátanos y el pescado hasta que tomen un color dorado, Elaborar una ensalada con la cebolla, tomate, lechuga, limón y sal al gusto.</p>	
5. VALORACIÓN	7. SENSIBILIDAD AL CAMBIO
Importancia para la comunidad	
El desarrollo de la actividad gastronómica del centro turístico fomenta el ingreso económico de los moradores locales.	El recinto Aguas Blancas se ha posicionado a nivel local gracias a la venta de platos típicos diferentes a la competencia es por ello que tiende a tener una sensibilidad baja siempre y cuando se vaya renovando. Alta: Mediana: Baja: x
8. DATOS DE CONTROL	
Inventariado por: Autora	

Rancho San Francisco


Tabla 3 FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL

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: Buena Fe Parroquia San Jacinto Localidad: Rancho San Francisco	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 3 Oferta gastronómica del Rancho San Francisco</i></p> <p style="text-align: center;">Fuente: Autora 2020</p> <p>Descripción de la fotografía: Preparación de Corviche de pescado.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
Breve reseña	
<p>El Rancho San Francisco cuenta con instalaciones que permiten a sus visitantes hospedarse por el tiempo que ellos deseen. Su oferta gastronómica es muy variada, pero la materia prima más empleada es el verde, mismo que sirve para la elaboración de bolones, empanadas, bollos, tortillas, corviches, entre otros.</p>	

4. DESCRIPCIÓN	
<p>Ingredientes:</p> <p style="margin-left: 40px;"><i>Masa</i></p> <p>3 verdes, 1/2 lb maní molido, cebolla colorada grande, 1 rama cebolla blanca, Achiote, al gusto Sal y pimienta, comino.</p> <p style="margin-left: 40px;"><i>Relleno</i></p> <p>1 lb pescado, 1 cebolla colorada, 1 pimienta, 1 cebolla blanca, al gusto Sal, pimienta, comino, Cilantro</p> <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rallar el verde y amasarlo hasta que esté suave. Agregar el maní y el refrito que se hizo con las cebollas, el pimienta y los condimentos. Mezclar todo muy bien. • Para el relleno hacemos un refrito con las cebollas, el pimienta y demás condimentos, cortamos el pescado en cuadritos y lo agregamos al refrito. Cocinar hasta que el pescado este suave, puede ser Atún-albacora o picudo-pezuera. • Rellenamos con la preparación del pescado, la masa que preparamos anteriormente en forma de bolitas alargadas. <p>Luego se colocan en una bandeja de hornear y se mete al horno a una temperatura de 350 grados C aproximadamente 30 minutos. También pueden ser fritos.</p>	
5. VALORACIÓN	7. SENSIBILIDAD AL CAMBIO
Importancia para la comunidad	
<p>El desarrollo de la actividad gastronómica del centro turístico fomenta el ingreso económico de los moradores locales.</p>	<p>El Rancho San Francisco se ha posicionado a nivel local gracias a la venta de platos típicos diferentes a la competencia y la oferta de servicio de hospedaje, es por ello que tiende a tener una sensibilidad baja siempre y cuando se vaya renovando.</p> <p>Alta:</p> <p>Mediana:</p> <p>Baja: x</p>
8. DATOS DE CONTROL	
Inventariado por: Autora	

Complejo Angelita

Tabla 4 FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO MATERIAL

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: Buena Fe Parroquia San Jacinto Localidad: Rio Gallina	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 4 Oferta gastronómica del complejo Angelita</i></p> <p style="text-align: center;">Fuente: Autora 2020</p> <p style="text-align: center;">Descripción de la fotografía: Preparación de empanadas de verde.</p>
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Grupo social	Lengua (s)
Montubio	Español
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
Breve reseña	
<p>El complejo Angelita, ubicado en el extremo centro de la ciudad, comparte caudal con el Rio Bajaaná, sus instalaciones cuentan con cabañas y canchas de futbol y boley ball mismas que son visitadas diariamente por moradores locales. Su oferta gastronómica no es muy variada, está compuesta por productos de fácil elaboración tales como empanadas de verde rellenas de queso o pollo, también oferta preparaciones como tongas, banderas, ceviches de concha y bebidas a base de frutas.</p>	

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

4 plátanos verdes, 1/2 lb queso, Sal, Aceite

Preparación:

- Cocina los plátanos verdes en agua y sal al gusto
- Cuando ya estén cocinados retíralos del fuego y amasa bien los plátanos verdes hasta que quede una masa firme y que no se parta
- Toma una funda transparente y córtala para que se haga más grande, añade un poco de la masa en el centro de la funda, dobla la funda por la mitad y expande con el mazo o rodillo hasta que la masa se adelgace
- Si tienes un molde de plástico para empanadas, coloca la masa en el molde añade queso rallado y cierra por los bordes
- Si no tienes molde, abre la funda, añade queso vuelve a doblar la funda, aplasta un poco los bordes y con algo fino (como el palito de la cuchara) puedes darle la forma a la empanada y quita lo restante.
- En un sartén calienta el aceite y fríe las empanadas (colócalas en papel absorbente)

Puedes acompañar con una ensalada o salsa de Ají.

5. VALORACIÓN	7. SENSIBILIDAD AL CAMBIO
Importancia para la comunidad	
El desarrollo de la actividad gastronómica del centro turístico fomenta el ingreso económico de los moradores locales.	El complejo Angelita se ha posicionado a nivel local gracias a la venta de platos típicos diferentes a la competencia y la oferta de servicio de hospedaje, es por ello que tiende a tener una sensibilidad baja siempre y cuando se vaya renovando. Alta: Mediana: Baja: x

8. DATOS DE CONTROL

Inventariado por: Autora

2.1.2 Ruta gastronómica



Ilustración 5 Ruta Gastronómica

La ruta posee un circuito lineal, este tipo de circuito indica los 4 puntos clave a nivel cantonal, de este modo los turistas podrán trazar un recorrido con el objetivo de conocer los principales atractivos dentro de la cabecera cantonal.

Tabla 5 Lugares turísticos con sus coordenadas

FOTOGRAFÍA	DESCRIPCIÓN	LUGAR	COORDENADAS
	Balneario	1. Aguas Blancas	-0.9101967000908021, -79.5242739186607
	Centro recreacional	2. Rancho San Francisco	-0.9062060745448406, -79.52496056412365
	Río	3. Puerto Bajaña	-0.8872827256191737, -79.48264603575602
	Canchas deportivas	4. Complejo Angelita	-0.890071887502738, -79.46668152799379

2.1.3. Diseño del logo



Ilustración 6 Logo de la ruta

El logo estará ubicado en cada una de las vallas publicitarias, mismas que se encontrarán distribuidas a lo largo del territorio buenafesino. Además, servirán para identificar los principales lugares de restauración junto a la oferta gastronómica de cada uno de ellos.

2.1.4. Análisis de los establecimientos gastronómicos

Lo que se pudo observar con los resultados arrojados por la ficha de inventario de patrimonio material, se comprobó la existencia de muchos factores positivos y negativos que pueden afectar. Para este estudio se realizó un análisis foda con la finalidad de observar cómo se encuentra la situación actual de los establecimientos para posteriormente analizar estrategias que generen diferentes alternativas para la mejora de los servicios.

Tabla 6 FODA

Fortalezas
<ul style="list-style-type: none">• Gran variedad de atractivos turísticos dentro del Cantón Buena Fe• Diversidad de preparaciones culinarias.• Debido a su ubicación es frecuentada de manera cotidiana por personas de diferentes partes del Ecuador.
Oportunidades
<ul style="list-style-type: none">• Mejoraría la economía local a tal punto de volverse una de las principales fuentes de ingresos.• Impulsaría el turismo a nivel cantonal y provincial• Aplicación de normas sanitarias para la elaboración de los productos con la finalidad de conservar su inocuidad.
Debilidades
<ul style="list-style-type: none">• Poco interés por parte del GAD Municipal en fomentar el turismo local.• Falta de iniciativa por parte de los emprendedores locales.• Poco fomento al consumo del mercado gastronómico local por parte de la sociedad en general.
Amenazas



- La delincuencia a nivel cantonal y provincial.
- Riesgo de un rebrote del virus Covid – 19
- Riesgo de existencia de un desastre natural que impida el acceso a los puntos turísticos de mayor concurrencia.

Elaborado por: Autora

2.1. Situaciones detectadas

- No se encontró interés en el GAD municipal del cantón Buena Fe, para el diseño de la ruta gastronómica de la misma manera no se pudo observar la ayuda necesaria a los restaurantes de la localidad ya que Buena Fe cuenta con una variedad de restaurantes con diferente tipo de preparación.
- No cuenta con un buen desarrollo turístico debido a que los sitios turísticos más visitados son 4 y en estos sitios de recreación se encuentra la misma preparación gastronómica.
- No tiene ningún tipo de promoción gastronómica afectando a los locales especializados en operaciones típicas de la zona.

2.2. Soluciones planteadas

- Se debe solicitar asesoramiento al GAD municipal del cantón Buena Fe como ente gubernamental para el diseño y desarrollo de una ruta gastronómica que unifique a los puntos de mayor visita a nivel cantonal.
- Dar promoción a la gastronomía del lugar por medio de publicidad en folletos, tv, y radio.
- Inspeccionar los establecimientos de restauración y verificar que estos estén cumpliendo con las reglas de salubridad y apliquen buenas prácticas de manufactura.
- A través de la aplicación de estrategias de marketing se conseguirá la promoción se vería el desarrollo turístico que el cantón necesita



2.3. CONCLUSIONES

- Se puede concluir que, no se encontró interés por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Buena Fe, para el diseño de la ruta gastronómica de la misma manera se evidenció que los lugares de restauración de la localidad no cuentan con una campaña que promueva la variedad de platillos que estos ofertan.
- El cantón fluminense cuenta con una gran variedad de productos gastronómicos y lugares turísticos. La cultura gastronómica del mismo es el resultado de la mezcla de personas provenientes de diferentes provincias del Ecuador, ofertando de esta manera una gran variedad de platillos.
- Pese a ser catalogada como la “Ciudad más amable del Ecuador” por el Ministerio de Turismo, Buena Fe no tiene ningún tipo de promoción gastronómica afectando a los locales especializados en operaciones típicas de la zona.

2.4. RECOMENDACIONES

- Se debe generar una campaña que ayude a impulsar el turismo tanto gastronómico como natural a nivel cantonal, debido a que Buena Fe cuenta con una gran variedad de puntos turísticos naturales a lo largo de su territorio.
- Se recomienda destacar la culinaria local mediante el desarrollo de ferias gastronómicas que ayuden a promover el consumo de preparaciones tanto típicas como tradicionales.
- El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Buena Fe debe implementar en sus proyectos el desarrollo de una ruta gastronómica que sirva de guía para que los visitantes tanto nacionales como extranjeros logren conocer los diferentes puntos de recreación que forman parte del territorio local.



BIBLIOGRAFÍA

- Prieto Delgadillo, M. F. (2019). LAS RUTAS GASTRONOMICAS EN EL DEPARTAMENTO DEL META: UN APROUESTA DE SUSTENTABILIDAD TUSITICA. *TURISMO Y SOCIEDAD*, XXV, 171.
- Brito, L. M. (2018). LA GASTRONOMÍA COMO MARCA DE DESTINO. *Estudios y Perspectivas en Turismo* , 390.
- Calderón, A. (10 de abril de 2018). LA GASTRONOMÍA Y SU INCIDENCIA EN EL TURISMO DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS.
- Delgadillo, M. F. (s.f.).
- Falcón, D. V. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 12.
- Francis, J. (2015). *Responsaible Travel*. Obtenido de <https://www.responsibletravel.com/copy/what-is-community-based-tourism#:~:text=Community%20based%20tourism%20is%20tourism,and%20produce%20providers%2C%20and%20employees>.
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censo*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Jeambey, Z. (2016). Obtenido de <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20163362259>
- Lemoine, A. (2018). Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2306-91552018000200007&lng=es&nrm=iso&tlng=en
- Medina, X., & Leal, M. d. (2018). *Turismo y gastronomía* . Obtenido de <https://journals.openedition.org/aof/8448>
- Montecinos Torres, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos*. México, Editorial Porrúa.
- Montecinos, A. (16 de junio de 2016). *Definición de la Ruta Gastronómica Cultural*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas->



gastronomicas/#:~:text=%E2%80%9CEs%20un%20itinerario%20con%20un,disfrute%20de%20manera%20saludable%20y

Neri, M. C. (Junio de 2012). *Turismo sostenible y erradicación de la pobreza (paso): evaluación de impacto de un programa de desarrollo turístico*. Obtenido de https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-76122012000300012

OMT. (2019). Definiciones de turismo. *UNWTO Tourism Definitions*, 14-58.

OMT. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. *Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center*, 1-54.

Richards, G. (2002). <https://www.researchgate.net>. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/322925141_Tourism_and_Gastronomy

Scott, N. (Octubre de 2010). *Innovación para el turismo urbano sostenible: algunas reflexiones sobre las mejores prácticas*. Obtenido de https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-76122010000500008&script=sci_arttext

Silvieira, L. (2020). Turismo náutico en el Atlántico norte: el desarrollo de la navegación a vela en las islas Azores. Portugal: Universidade de Coimbra, Portugal. Obtenido de Gestión, comercialización y mantenimiento del turismo marítimo y costero

Sinclair, & Stabler. (1997). Obtenido de <https://www.yourarticlelibrary.com/essay/tourism-enterprise-entrepreneur-and-entrepreneurship/41107>

Tsartas, P., & Sarantakou, E. (2015). <https://sk.sagepub.com/>. Obtenido de <https://sk.sagepub.com/reference/the-sage-international-encyclopedia-of-travel-and-tourism/i11276.xml#:~:text=The%20term%20tourism%20resources%20describes,fomulation%20of%20a%20tourism%20destination.>

Unknow. (2017). <https://www.lawinsider.com/>. Obtenido de <https://www.lawinsider.com/dictionary/tourism-services>

WHO. (2018). *Organización de las Naciones Unidas*. Obtenido de <https://www.who.int/health-topics/food-safety>

ANEXOS



Ilustración 7 Comedor del Puerto Bajaña



Ilustración 8 Seco de gallina criolla



Ilustración 9 Piscina del Puerto Bajaña



Ilustración 10 Cabaña del Río Bajaña



Ilustración 11 Centro turístico Aguas Blancas



Ilustración 12 Comedor del centro turístico



Ilustración 13 Rancho San Francisco



Ilustración 14 Rancho San Francisco



Ilustración 15 Rancho San Francisco



Ilustración 16 Complejo Angelita



Ilustración 17 Áreas verdes del Complejo Angelita