



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA 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:

**ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LOS PLATOS
AUTÓCTONO DE LA REGIÓN E IMPLEMENTACIÓN
DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LA
MANA AÑO 2020.**

AUTORA:

PALOMO CAISA JANNETH OFELIA

TUTOR:

LCDO. COSTÁBALOS ACOSTA LUIS REYNALDO MSC.

QUEVEDO - ECUADOR

2021



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



AGRADECIMIENTO

Doy a gracias Dios, mi señor todo poderoso, quién a él me encomiendo todos los días de mi vida y cuida mi caminar.

A mi querida Universidad, en especial a la Extensión Quevedo, institución que me abrió sus puertas y me han formado profesionalmente, mediante la enseñanza que me brindaron los docentes para poder realizarme como profesional.



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



DEDICATORIA

Dedico este proyecto de investigación a mis padres, seres excepcionales, que han estado constantemente apoyando día a día todas las actividades y emprendimientos que realizó, además de ser mi pilar, donde me acojo en los más momentos más difíciles de mi vida.

También dedico a mi familia en general, quienes han sido testigo del esfuerzo realizado desde que ingresé a estudiar mi tercer nivel.

RESUMEN

La investigación trata sobre el estudio gastronómico de los platos autóctonos de la región e implementación de una ruta gastronómica en el cantón La Mana, provincia de Cotopaxi. Tuvo como objetivo principal analizar la gastronomía, además de investigar los platos autóctonos, se realizó el levantamiento de información de la gastronomía La Mananense para implementar una ruta gastronómica en el cantón La Mana.

En el desarrollo de la investigación se constató que la gastronomía en la región es tradición y sabor, debido a su estratégica ubicación geográfica, sin embargo, a pesar de contar con una excelente gastronomía las personas que visitan el cantón piensan que la mejor opción para deleitar su paladar lo encuentran en los mercados y con precios más cómodos.

La implementación de la ruta gastronómica, influirá al desarrollo turístico, económico y social del cantón convirtiéndolo en potencia como sitio que reúne, flora, fauna, gastronomía, clima fresco y servicio de calidad a los visitantes del sector y de otras regiones.

Palabras claves:

Gastronomía - Platos autóctonos - Ruta gastronómica – Desarrollo turístico

INDICE GENERAL

CARATULA.....	i
AGRADECIMIENTO	ii
DEDICATORIA	iii
RESUMEN.....	iv
INDICE GENERAL.....	v
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I.....	3
1.1. Definición del tema caso de estudio	3
1.2. Planteamiento del problema	3
1.2.1. Formulación del planteamiento	3
1.3. Justificación	4
1.4. Objetivos	4
1.4.1. General	4
1.4.2. Específico.....	4
1.5. Fundamentación teórica.....	5
1.5.3. Cocina Ecuatoriana	6
1.6. Hipótesis	8
1.7. Metodología de la investigación.....	8
1.7.2. Fuentes de información	9
CAPITULO II	10
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	10
2.1. Desarrollo del caso.....	10
2.2. Plan de acción	11
2.3. Situaciones detectadas.....	12
2.3.1. Resultados de las Entrevistas:	12
2.3.2. Generales:.....	14
2.4. Soluciones planteadas.....	15
2.5. Conclusiones	15
2.6. Recomendaciones.....	15
2.7. BIBLIOGRAFÍA	17
ANEXOS	18

INTRODUCCIÓN

Esta investigación brinda información importante sobre el estudio gastronómico de los platos autóctono de la región e implementación de una ruta gastronómica del cantón La Mana, haciendo notar que, la gastronomía es un potencial mercado existente en el cantón, que tiene como objetivo cubrir las necesidades y demandas que hacen los comensales y turistas nacionales y extranjeros para satisfacer con calidad este servicio, logrando a lo demás mejorar la economía del sector. También se busca implementar el grado de factibilidad para crear una ruta gastronómica en el cantón La Mana, y atraer con mayor grado el turismo a la zona, garantizando una satisfacción rica en cultura y esparcimiento social.

El cantón La Mana posee una gastronomía muy variada, debido que pertenece a una provincia de la región Sierra, pero se encuentra ubicado en las llanuras de la cordillera occidental de Los Andes, teniendo un clima fresco y tropical, diferentes costumbres y tradiciones, base donde se subdividen los platos típicos e principales ingredientes, lo que permite explorar una alta gama de sabores hereditarios de los ancestros.

La ruta gastronómica en el cantón La Mana, mostrará no solo los platos más exquisitos del sector, si no también, los productos que tiene para ofrecer a los turistas, y diversidad de paisajes acompañados de ríos, montañas y vegetación.

La investigación está compuesta por dos partes fundamentales y estructurada de la siguiente manera:

Capítulo I.- Relata el marco metodológico que desarrolla la definición del tema, luego, la descripción del planteamiento del problema, que permite tener una visión amplia del entorno de la gastronomía La Manense, seguido de la justificación, que muestra la pertinencia del estudio, ahí encontramos el objetivo general y específicos, a lo demás de la fundamentación teórica, siendo la revisión de la literatura utilizada, la hipótesis, y la metodología.

Capitulo II.- Da a conocer los resultados esperados en la investigación, así también sus situaciones, para beneficio del turismo local y la región, culminado con las conclusiones con sus recomendaciones.

CAPITULO I

MARCO METODOLÓGICO

1.1. Definición del tema caso de estudio

Factibilidad de un estudio gastronómico de los platos autóctonos de la región e implementación de una ruta gastronómica en el cantón La Mana, año 2020.

1.2. Planteamiento del problema

Viendo el potencial gastronómico del Cantón La Maná y conocedora de una sociedad con conceptos ya preconcebidos en relación a los sabores, se nota la necesidad de aprovechar lo que ofrece la región y marcar un protagonismo turístico en relación a la gastronomía del cantón, ambientado con un toque ancestral.

El cantón La Maná, es escogido para el presente estudio, debido a su localidad, ya que, se sitúa en un punto cercano a los ríos y clima de la región costa, al trópico de la región antes descrita, y principalmente porque pertenece a la región Sierra y cuenta con sus tradiciones de dicha región. Lo que se podrá deleitarnos de una gastronomía exquisita y poco reconocida.

La Ruta gastronómica permitirá al turista y comensal, conocer la variedad de platos que ofrece La Mana, su modo de preparación, ingredientes que utilizan de forma fresca, cultivados en la misma zona, variedad de costo a elegir y principalmente incrementará la calidad de vida de la población La Manense.

1.2.1. Formulación del planteamiento

¿Cómo incide el estudio gastronómico de los platos autóctono de la región y la implementación de una ruta gastronómica del cantón La Mana?

1.3. Justificación

La investigación está enfocada en estudiar la gastronomía de los platos autóctonos del cantón La Mana, con el fin de conocer y a la vez satisfacer las exigencias de turistas propios y extraños al sector, en la ruta gastronómica de observará el desarrollo de destrezas y habilidades de la gastronomía para encantar a la comunidad, turistas y comensales, con una exquisita comida regional, convirtiendo al cantón, en atractivo cultural.

La gran utilidad e importancia será para los profesionales en gastronomía, con el conocimiento y deseo de quienes desean iniciar un emprendimiento en la ruta gastronómica.

Por último, se consideró lo causado por la pandemia mundial Covid 19, que dejó un porcentaje alto de desempleo, y este proyecto permite generar fuentes de empleo para toda una localidad, que buscan una oportunidad para superarse.

1.4. Objetivos

1.4.1. General

Analizar la gastronomía de los platos autóctono de la región para la implementación de una ruta gastronómica del cantón La Mana el año 2020

1.4.2. Específico

- Investigar los platos autóctonos del cantón La Mana
- Realizar el levantamiento de información de la gastronomía La Mananense
- Implementar una ruta gastronómica en el cantón La Mana.

1.5. Fundamentación teórica

1.5.1. Gastronomía

Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. (Aguilera, 2016)

La gastronomía es el estudio de la relación entre la cultura y la comida. La palabra gastronomía se deriva del griego antiguo gastros (estómago) y nomos (conocimiento o ley). (Criollo, 2010)

Se identifica la gastronomía por ser diferente y casi particular de una cada región en especial, porque la manera en que a veces se preparan los platos en un lugar puede ser totalmente distinto en otro lugar.

A menudo se cree erróneamente que el término gastronomía se refiere exclusivamente al arte de cocinar, pero esto es sólo una pequeña parte de esta disciplina. La gastronomía se relaciona con las Bellas Artes y las Ciencias Sociales, e incluso con las Ciencias Naturales (por su relación con el sistema nutricional del cuerpo humano). (Pedro, 2012)

1.5.2. Cantón La Maná

La Maná, es una ciudad ecuatoriana; cabecera cantonal del Cantón La Maná, así como la segunda urbe más grande y poblada de la Provincia de Cotopaxi. Se localiza al centro-norte de la región interandina del Ecuador, en los flancos externos de la cordillera occidental de los Andes, atravesada por el río San Pablo, a una altitud de 200 msnm y con un clima lluvioso tropical de 25°C en promedio. (Mana, 2020)

1.5.3. Cocina Ecuatoriana

La cocina ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos típicos de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados. Ecuador es un país tan rico que tiene el privilegio de gozar con exquisitos mariscos, granos, frutas y legumbres que sin duda alguna son manjares dignos de exportación.

1.5.3.1. Clases de comida ecuatoriana

1.5.3.1.1. Región Costa

La comida de la costa ecuatoriana se diferencia por sus apetitosas carnes, la diversidad ofrece a su cocina una particularidad. En la región Costa los granos como el maíz, yuca, maní, camotes, cacao, coco, y el exquisito verde, siempre se sirve en los platos, las frutas tropicales son un deleite. Ahora la variedad de pescados, camarones grandes y pequeños. La carne de ternera en un plato llamado Bistec es la mejor forma de prepararla. Otros platos que se encuentran: bollo de pescado, conchas asadas, ceviches, arroz con menestra y carne asada, caldo de gallina criolla, seco de chanco, etc. (Pazos, El sabor de la memoria, 2008)

1.5.3.1.2. Región Sierra

El clima frío de la cordillera llena de mucho sabor al momento de deleitarse con sus platos como en Carchi, está el cuy con papas, el hornado de chanco, las tortillas de papa, el pan de cuajada, y el tardón, es una bebida preparada con aguardiente y jugo de naranjillas. Imbabura.- con carne colorada, las empanadas de morocho, las nogadas, el arrope de mora, la chicha del amor y los helados de paila. Pichincha.- está el puchero, la tripa mishqui, la fritada, los llapingachos, el yahuarlocro y el caldo de pata, entre otros. Cotopaxi.- la famosas chugchucaras, las allullas, el queso de hojas, los llapingachos, etc.

Tungurahua.- Su pan de Ambato, la chicha jora etc. todas las provincias tienen su particularidad. (Pazos, El sabor de la memoria, 2008)

1.5.3.2. Oriente Ecuatoriano

En las provincias de Sucumbíos, Napo, Pastaza, Morona-Santiago y ZamoraC hinchipe predomina el famoso plato llamado mayto, preparado con carne y plátano, también la chicha elaborada con yuca, plátano o chonta, o el mazato y seco de guanta. (Pazos, El sabor de la Memoria, 2008)

1.5.4. Platos autóctonos

El plato nacional es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. Se puede ver que en la mayoría de los casos el plato nacional contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones. Se emplea frecuentemente como un cliché de una cultura o pueblo. Cada país tiene diferentes costumbres y diversos platillos típicos, con variedad de sabores. (Yaguano, 2016)

1.5.5. Ruta Gastronómica

Según Ortega: “Ruta es el camino que se debe tomar para desarrollar determinada actividad turística, está estipulada por una serie de valores culturales y naturales que hacen de ella un recurso lineal de atracción. Por supuesto que debe cumplir ciertos requisitos, los mismos que se tomarán en cuenta, de acuerdo al tipo de personas y las necesidades que éstas deseen satisfacer.” (Ortega, 2010)

Para Chang: “La ruta turística tiene por función la promoción de un área, de una región o de una temática con potencialidad turística, con la facilidad del encuentro entre

el visitante y el medio con la sensación de libertad que tiene el turista para moverse en un determinado destino.” (Chang, 2011)

1.6. Hipótesis

La factibilidad de un estudio gastronómico de los platos autóctono de la región y la incidencia en la implementación de una ruta gastronómica del cantón La Mana el año 2020.

1.7. Metodología de la investigación

1.7.1. Métodos de investigación

La metodología aplicada en esta investigación demuestra las técnicas necesarias para el desarrollo de este trabajo investigativo, siendo las siguientes;

Entrevista: Realizada a una autoridad del Cantón La Mana, a dueños de negocios de alimentos preparados y turistas, misma que nos permitió conocer las opiniones sobre el tema gastronómico y su entorno.

Observación: Nos proporcionó una idea como se encuentra los establecimientos alimenticios actualmente en el cantón, además de poder visualizar el lugar donde podría funcionar la ruta gastronómica.

1.7.1.1. Método cualitativo

Este método refleja el objeto de estudio y los resultados esperados en este caso, se constató el estado actual de la gastronomía en el cantón La Maná. También por medio de esta misma técnica se pudo ver la necesidad de implementar una ruta gastronómica.

1.7.2. Fuentes de información

1.7.2.1. Fuente primaria

Contiene los objetos, imágenes o documentos que facilitan la elaboración de la investigación sobre la gastronomía y los platos autóctonos del Cantón La Mana.

1.7.2.2. Fuente secundaria

Hace referencia a la obtención de los datos bibliográficos usados para la investigación basado en el punto de vista de otras fuentes.

CAPITULO II

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Desarrollo del caso

Al cantón La Maná se lo conoce como un lugar lleno de biodiversidad y por ser un lugar comercial, acogiendo a turistas locales y regionales, con esta oportunidad, luego del estudio realizado sobre su gastronomía, se plantea hacer una ruta de comida con sus platos autóctonos. Donde a más de dar a los turistas un lugar placentero se le dé un servicio de calidad y calidez.

Se pudo observar, cómo se encuentra la gastronomía actualmente en el cantón La Maná, se analizó el contorno del estudio y la factibilidad para implementar una ruta gastronómica. Lo que resultaría positivo para el desarrollo turístico y comercial actual, demostrando que sería muy bueno establecer la ruta desde el cantón hasta sus alrededores.

En el cantón La Maná existe restaurantes, bares, resto bares, y otros, pero mal ubicados, con ello no demuestran una identificación propia y llamativa para el turismo, por tanto los turistas preferirían sitios más amigables con la naturaleza y que les permita relajarse en un ambiente ecológico.

Ahora bien, con la creación de una ruta gastronómica, se identificaría la finalidad, y destacaría los platos autóctonos del cantón, aportando la sostenibilidad del turismo en la zona.

2.2. Plan de acción

Objetivo	Estrategia	Tácticas	Responsable	Fecha
Analizar la gastronomía de los platos autóctonos de la región para la implementación de una ruta gastronómica del cantón La Mana el año 2020	Entrevistar a la autoridad, propietarios de negocios que ofrezcan alimentos preparados y turistas	Elaborar una guía de preguntas para los entrevistados, de acuerdo al segmento	Palomo Caisa Janneth Ofelia	Marzo 2021

Elaborado por: Palomo Caisa Janneth Ofelia

2.3. Situaciones detectadas

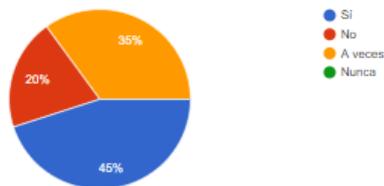
2.3.1. Resultados de las Entrevistas:

Realizadas en el Cantón La Maná, y dirigida a una autoridad del cantón, dueños de negocios de alimentos preparados y turistas, mediante internet, comprendiendo un total de 20 entrevistados, se presentan sus resultados más relevantes

ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LOS PLATOS AUTÓCTONO DE LA REGIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LA MANA AÑO 2020.

¿Visita usted con regularidad el cantón La Maná?

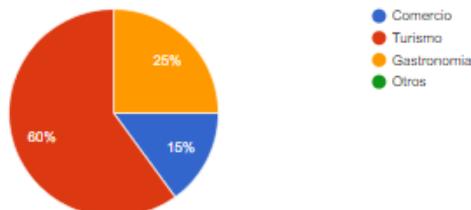
20 respuestas



El 48% de las personas entrevistadas, visitan con regularidad el cantón La Mana, con un 36% lo visitan a veces, 20% no visita con regularidad.

¿Por que cree usted que las personas que visitan el cantón La Maná lo hacen? por su comercio, turismo o gastronomía?

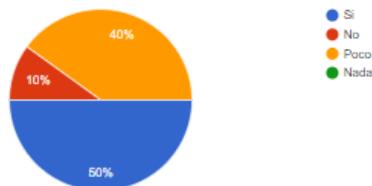
20 respuestas



Las personas que visitan la Mana, el 60% de ellos lo hacen por turismo, el 25% por turismo, mientras que 15% viene por el comercio.

¿Conoce los platos típicos más distintivos y sus componentes más importantes del cantón La Maná?

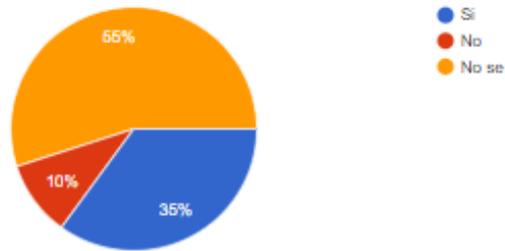
20 respuestas



El 50% de los entrevistados, conoce los platos típicos más distintivo del cantón, el 40%, conoce poco de sus platos típicos y el 10% no conoce sobre los componentes de la comida del lugar.

¿El Cantón Maná cuenta con una ruta gastronómica?

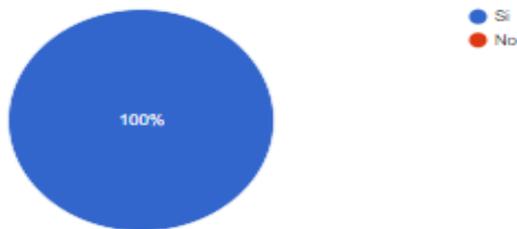
20 respuestas



Los entrevistados, el 55% no sabe si existe una ruta gastronómica.

¿Le gustaría conocer el proceso del plato típico que usted consume?

20 respuestas



El 100 % de las personas le gustaría conocer el proceso del plato típico que consume.

¿Cree usted que al crear la ruta gastronómica se demostraría la identidad, sazón y tradición del cantón La Mana y zonas aledañas?

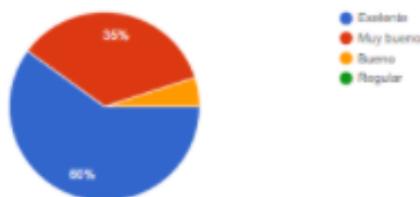
20 respuestas



Las personas entrevistadas piensan un 95% de ellas que al crear la ruta si se demostraría la identidad, sazón y tradiciones.

¿Cómo calificarías la implementación la ruta gastronómica en el cantón La Maná?

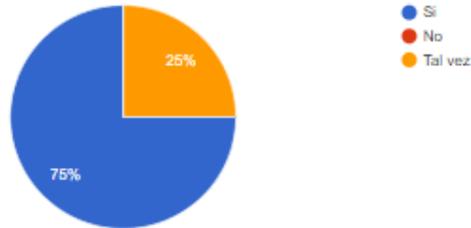
20 respuestas



El 60% de los entrevistados ve como muy bueno la implementación de la ruta gastronómica

¿Cree usted que la gastronomía local podría ser un potencial turístico?

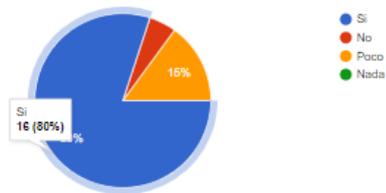
20 respuestas



El 75% de las personas piensa que las gastronomías locales podría ser un potencial turístico.

¿Cree usted que la implementación de una ruta gastronómica, contribuye al desarrollo turístico sostenible del cantón La Maná?

20 respuestas



Los entrevistados en un 80%, cree que la ruta gastronómica contribuirá al desarrollo turístico sostenible.

2.3.2. Generales:

- Aunque el cantón La Maná es un lugar muy reconocido a nivel regional, la demanda de turistas que llegan al mismo, no es tanto por su gastronomía, si no por su ecosistema o comercio.
- Se sabe que muchos de los turistas que han llegado a la ciudad se van con los deseos de algo más que disfrutar, por cuanto, la gastronomía y la naturaleza, no se encuentran a la par.
- Se detectó que hay muchos lugares estratégicos en la que se podría implementar la ruta gastronómica, siendo del agrado para los residentes del cantón, porque generaría ingresos tanto directos como indirectos.

2.4. Soluciones planteadas

- Realizar un recorrido para reconocer donde sería el lugar por donde daría inicio y fin a la ruta gastronómica en el cantón La Mana.
- Implementar una ruta gastronómica en el cantón La Mana.
- Dar a conocer por medios de diferentes medios de comunicación la gastronomía que ofrece el cantón La Mana.

2.5. Conclusiones

- El trabajo investigativo logró analizar la gastronomía de los platos autóctono del cantón La Mana y sustentar cuan factible sería establecer la implementación de una ruta gastronómica. A través de la fundamentación teórica se pudo conocer diferentes temas importantes para el desarrollo del estudio.
- Mediante las entrevistas se conoció los diferentes puntos de vista favorables que tienen las personas residentes en el Cantón y los turistas sobre los platos autóctonos de la zona e implementación de una ruta gastronómica.
- Los actuales establecimientos que ofrecen servicio de alimentos preparados, son lugares que están distantes, si ofrecen servicio de comida autóctona pero no están ambientados con temáticas de gastronomía o que haga referencia al cantón.

2.6. Recomendaciones

- Para mantener actualizado la gastronomía de la región, se podría llevar a cabo actividades ofrecer una vez por mes, platos autóctonos mediante ferias gastronómicas.
- Se debe capacitar a los dueños de restaurantes, bares y restobares, sobre la atención al cliente y al personal que laboran con ellos para que desarrollen sus habilidades y el cliente obtenga un servicio de calidad.

- Se presenta un plan para la implementación de una Ruta Gastronómica y que a continuación se detalla;

TEMA: IMPLEMENTACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN LA MANÁ				
OBJETIVO	ESTRATEGIA	UBICACIÓN	SERVICIO	PATROCINADOR (ES)
Implementar una ruta gastronómica en el cantón la maná	Dialogar con las autoridades del cantón la maná	A las orillas del rio San Pablo, Malecón de la ciudad	Ofrecer platos autóctonos, comida gourmet, vegetariana, bebidas y postres (todas las variedades)	Autoridades del cantón, de la provincia y zonas aledañas
	Dialogar con los dueños de restaurantes, bares, huecas y restobares			Empresas que representan a los productos alimenticios
	Sugerir un convenio entre las autoridades y los interesados en establecer un local en la ruta gastronómica			Empresas financieras del sector
				Personalidades con interés del bien común

2.7.BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, N. (2016). *Turismo sostenible formas de turismo alternativo o sostenible impactos que el turismo actividad puede mejorar el bienestar de las personas*. Lima: Lopez.
- Chang, I. (2011). *Como mirar una ruta gastronómica*.
- Criollo, G. M. (2010). *Gastronomía Eco*. Bogota.
- Mana, G. c. (marzo de 2020). *GAD Municipal La Mana*. Obtenido de lamana.gob.ec
- Ortega, A. (2010). *Las rutas gastronómicas*.
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria*.
- Pedro, C. P. (2012). *Gastronomía De Hoy* . En C. P. Pedro. Madrid.
- Yaguano, B. (2016). *El turismo en la economía ecuatoriana: la situación laboral desde una perspectiva de género*. Ecuador: Cepal.

ANEXOS



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



UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO
EXTENSIÓN QUEVEDO

ENTREVISTA QUE SE REALIZÓ A TURISTAS, DEL CANTÓN LA MANA.

ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LOS PLATOS AUTÓCTONO DE LA REGIÓN E
IMPLEMENTACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LA MANA
AÑO 2020.
Estimad@s señores gracias por su colaboración

¿Visita usted con regularidad el cantón La Maná?

- Sí
- No
- A veces
- Nunca

¿Por que cree usted que las personas que visitan el cantón La Maná lo hacen? por su comercio, turismo o gastronomía?

- Comercio
- Turismo
- Gastronomía
- Otros

¿El Cantón Maná cuenta con una ruta gastronómica?

- Si
- No
- No se

¿Conoce los platos típicos más distintivos y sus componentes más importantes del cantón La Maná?

- Si
- No
- Poco
- Nada

¿Cree usted que la gastronomía local podría ser un potencial turístico?

- Si
- No
- Tal vez

¿Le gustaría conocer el proceso del plato típico que usted consume?

- Si
- No

¿Cree usted que la implementación de una ruta gastronómica, contribuye al desarrollo turístico sostenible del cantón La Mana?

- Si
- No
- Poco
- Nada

¿Cómo calificarías la implementación la ruta gastronómica en el cantón La Maná?

- Excelente
- Muy bueno
- Bueno
- Regular

Enviar

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. [Notificar uso inadecuado](#) - [Términos del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios



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



FOTOGRAFÍAS DE LA ENTREVISTAS REALIZADAS:

