



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD: EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO



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

PROBLEMA:

ANÁLISIS DE LA OFERTA DE LOS PLATOS TÍPICOS EN LA
PARROQUIA BALSAPAMBA

AUTOR:

DAYANA ESTEFANIA RIVADENEIRA VELASCO

TUTOR:

MSC. MARIANA ANGELITA DICADO ALBAN

BABAHOYO – SEPTIEMBRE 2021



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD: EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO



DEDICATORIA

El presente proyecto de investigación, es muy importante para titularme como Licenciada en Hotelería y Turismo, se lo dedico a mi madre la Sra. Hiralda Grimanesa Velasco Castillo y a mi padre el Sr. Manuel Henry Rivadeneira Naranjo, apoyos fundamentales para continuar con mis estudios, y que día a día se esfuerzan trabajando para darme todo lo necesario tanto material, moral y espiritual, también se lo dedico a mi hija, Christabell Anelisse Barragán Rivadeneira una hermosa niña, que amo y adoro mucho, que me inspira y motiva a luchar por ella todos los días, así demostrarle que el poder de una mujer radica en la inteligencia, perseverancia, respeto y responsabilidad.

Llegar hasta aquí no ha sido fácil, estuvo lleno de obstáculos, pero por fin lo estoy logrando, y como no olvidar a mis hermanas Mishell y Tahiri Rivadeneira Velasco, a mi abuelita Esthela Bereniza Castillo Vargas y a mi tía Nidia Nitza Velasco Castillo, que me demostraron su amor y paciencia ayudándome emocionalmente a seguir mi carrera, sin mi familia no hubiera logrado mi objetivo propuesto.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD: EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO



AGRADECIMIENTO

Doy gracias a Dios, nuestro padre celestial, que constantemente me guía con sabiduría, inteligencia y resistencia para superar los obstáculos que a diario enfrento, a mis padres por su dedicación al trabajo para que pueda seguir mis estudios, brindándome amor, fuerzas, motivación en los momentos más difíciles cuando se me presentaban.

Además, a ese ser angelical al amor de mi vida, mi hermosa Hija Christabell Anelisse Barragán Rivadeneira, que a pesar de los diferentes problemas que uno atraviesa como estudiante, solo con ver su hermosa sonrisa, se desvanece mi coraje, y alegra mi día y me motiva a seguir luchando a pesar de todo. También agradezco a mis docentes quienes fueron mis guías durante mi proceso como estudiante, a las Máster Rosa Victoria Guijarro Intriago y Mariana Angelita Dicado Alban quienes con su apoyo hicieron posible cumplir esta meta anhelada.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD: EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO



RESUMEN

El presente trabajo de investigación determinará la oferta de los platos típicos de la Parroquia Balsapamba, siendo conocidos en la comunidad y sus alrededores, diariamente llegan turistas en búsqueda de ocio y aventura, debiendo ingerir la gastronomía típica que ofertan sus habitantes, desde el chigüil con queso, las humitas, el caldo de gallina criolla, las tortillas de harina de maíz y trigo asadas en un tiesto de barro, el maduro con queso, la fritada, el seco de gallina criolla y variedades de comidas propias de la localidad; se ha evidenciado que esta área al ser un atractivo turístico para desarrollar el turismo gastronómico presenta falencias para promover el producto que se oferta internamente. Se analiza las diferentes ofertas de los platos típicos que se realizan en la Parroquia Balsapamba que son de mucha influencia en el arte culinario, beneficiando a los habitantes desde el aspecto educativo, económico, social y laboral mejorando la condición de vida de las personas. Además, no hay que olvidar que cada región, ciudad y parroquia de nuestro país pueden coincidir con la comida elaborada, pero la realización es diferente, según las costumbres, tradiciones y región.

El estudio de caso utilizará una metodología analítica descriptiva, donde se detallará el turismo gastronómico que posee la localidad con la debida ejecución de técnicas aplicadas, de entrevistas y encuestas para la recolección de datos; obteniendo así resultados significativos sobre las experiencias relatadas del potencial turístico que posee la zona en la recaudación de información.

Palabras claves: Platos Típicos, Turismo, Gastronomía, Turismo cultural, Oferta turística, Población, Balsapamba.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD: EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO



SUMMARY

The present research work will determine the offer of the typical dishes of the Balsapamba Parish, being known in the community and its surroundings, tourists arrive daily in search of leisure and adventure, having to eat the typical gastronomy offered by its inhabitants, from the chigiül with cheese, humitas, Creole chicken broth, corn flour and wheat tortillas roasted in a clay pot, ripe with cheese, fry, Creole chicken dry and varieties of local foods; It has been shown that this area, being a tourist attraction to develop gastronomic tourism, has shortcomings to promote the product that is offered internally. The different offers of the typical dishes that are made in the Balsapamba Parish are analyzed, which are very influential in the culinary art, benefiting the inhabitants from the educational, economic, social and labor aspects, improving the living conditions of the people. In addition, we must not forget that each region, city and parish of our country may coincide with the elaborated food, but the realization is different, according to the customs, traditions and region.

The case study will use a descriptive analytical methodology, where the gastronomic tourism that the town has will be detailed with the proper execution of applied techniques, interviews and surveys for data collection; thus obtaining significant results on the experiences related to the tourist potential that the area has in the collection of information.

Keywords: Typical Dishes, Tourism, Gastronomy, Cultural Tourism, Tourist offer, Population, Balsapamba.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD: EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO



ÍNDICE

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
RESUMEN	IV
SUMMARY	V
INTRODUCCIÓN	1
DESARROLLO	2
1. Justificación	2
2. Objetivo.....	3
SUSTENTO TEÓRICO.....	4
Gastronomía de la Provincia Bolívar.....	4
Archivo Gastronómico.....	5
1. <i>Chigüil</i>	5
2. <i>Fritada</i>	7
Importancia de las materias primas para la alimentación	9
Marketing Turístico	9
Identidad Cultural	10
Ofertas Turísticas Gastronómicas.....	11
TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	13
Métodos de Investigación	13
1. <i>Método deductivo</i>	13



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD: EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO



2. Método inductivo.....	13
Población o Muestra	13
Técnicas de Investigación.....	13
1. Encuesta	13
2. Entrevista	14
Tipos de Investigación.....	14
1. Investigación diagnóstica	14
2. Investigación analítica descriptiva	14
3. Investigación bibliográfica	14
RESULTADOS OBTENIDOS.....	15
1. Situaciones detectadas (Hallazgos).....	16
2. Soluciones Planteadas.....	17
CONCLUSIONES	19
RECOMENDACIONES.....	20
BIBLIOGRAFÍAS	¡Error! Marcador no definido.
ANEXOS	23

INTRODUCCIÓN

La presente investigación a realizar se orienta hacia el análisis de la oferta de los platos típicos que promocionan los habitantes de la Parroquia Balsapamba, Cantón San Miguel, Provincia Bolívar contemplada en la línea de investigación “Planificación y gestión turística sostenible” y la sublínea “Sistemas de gestión aplicables a las actividades turísticas, gastronómicas y hoteleras”, de la UTB carrera de Hotelería y Turismo; para atraer y mejorar el flujo de turistas y así explotar los recursos gastronómicos y aumentar la situación económica que se vio perjudicada por la pandemia del Covid 19 no solo en este sector sino también a nivel global.

Se describirán las diferentes ofertas de los platos típicos que elaboran las familias que habitan en el pueblo dedicándose a la venta de comidas típicas, generando una fuente de ingresos para subsistir, y a la vez lograr que los turistas consuman los alimentos saludables y exquisitos por su forma tradicional de prepararlos como el chigüil, caldo de gallina criolla, la fritada, entre otros.

El estudio de caso utilizará una metodología analítica descriptiva, donde se describe información relevante sobre la oferta de los platillos típicos en la Parroquia Balsapamba y por ende es analítica debido a su enfoque exploratorio, donde se indagará la oferta de los platos típicos en la comunidad y así reactivar el turismo gastronómico y obtener incrementos económicos, mejorando la calidad de vida de los habitantes en base a los objetivos planteados.

Se aplicará una encuesta dirigida a los visitantes y se determinará el desconocimiento de la oferta de los platillos representativos en la localidad generando difusión gastronómica en los turistas locales, regionales y nacionales, que llegan al lugar a conocer y degustar la gastronomía étnica ancestral. Se aspira incentivar a las autoridades y las empresas privadas a invertir para desarrollar esta área estratégica y así se convierta en una potencia turística de la región.

DESARROLLO

1. Justificación

El presente estudio de caso busca analizar la oferta de los platos típicos en la Parroquia Balsapamba, la gastronomía autóctona del lugar pretende preservar la historia y la efectividad de los elementos tradicionales del arte culinario, siendo una identidad cultural que se destaca en la población; en cada pueblo hay un plato característico con el que se identifica, en este caso los chigüiles, que es un arte culinario muy novedoso, fácil y sencillo de preparar, razón necesaria para buscar más información y promover la demanda de la oferta de los platillos representativos y así los turistas visiten esta hermosa parroquia.

Una de las seis parroquias rurales que posee el Cantón San Miguel de la Provincia Bolívar, es Balsapamba fundada el 23 de abril de 1884, con una temperatura aproximada entre 20 a 24 grados centígrados enclavada en las estribaciones de la cordillera de los Andes sobre el Valle del Chimbo, rica en paisajes andinos y en el sector agrícola, destaca su producción de guineo, limeño, banano, plátano y cítricos como la naranja, limón, mandarina y la existencia de las chacras mixtas de cacao y café.

La trascendencia radica en el análisis de las comidas típicas en la Parroquia Balsapamba y la oferta de los lugares gastronómicos por medio de las diferentes redes sociales, sobre la preparación y valor nutricional de la comida típica.

El estudio de caso es factible, debido a que yo viví mi niñez y adolescencia en ese lugar, por lo cual se me hace posible la recolección de la información al momento de describirla, además conociendo la zona puedo profundizar contenidos muy relevantes para analizar los diversos platos

típicos que se ofertan, por ende, otras comidas que deben ser expuestas al público, pero debido al conflicto económico y al poco turismo no lo hacen, puesto que piensan que van a fracasar.

2. Objetivo

Analizar la oferta de los platos típicos en la Parroquia Balsapamba.

SUSTENTO TEÓRICO

Gastronomía de la Provincia Bolívar

Para el (Ministerio de Turismo, s.f.) la gastronomía del Ecuador es muy rica por su pluriculturalidad e inigualdad en preparación, por la diversidad de productos que se cultivan en las diferentes regiones del país, haciéndolo poseedor de un sinnúmero de comidas típicas y apetecibles, muchos de ellos considerados afrodisíacos, por su contenido en estimulantes y proteínas que son consumidos por los turistas que llegan a esa zona.

Las comidas preparadas en algunos sectores se deben a la combinación de costumbres que se dio con la llegada de los españoles hace aproximadamente 500 años, comenzando especialmente en la costa guayaquileña, también con ellos llegaron los esclavos de África y Jamaica, que luego huyeron y se asentaron en la zona de Esmeraldas, su preparación en la comida es diferente, incluso mezclan sus preparaciones con la fruta emblemática de la región como es el coco, así sucesivamente hasta que llegó a la provincia Bolívar.

Para (Aguilar & Guevara, 2017) la Provincia Bolívar en tiempos pasados utilizaban cereales y harinas, puesto que hasta los años 60 productivamente era desarrollado el trigo en más de un 80% en su territorio, donde se cultivaba para el consumo propio de la localidad, desde entonces aparece el festejo de la fiesta de mayo, también la celebración de la Provincia que antiguamente se la conocía ``Fiestas del trigo, el maíz y la caña de azúcar``, producto que llevo a consumirse en tortillas, tamales de harina realizadas en tiesto al igual que pasteles y tortas de trigo y caña de azúcar, asimismo se preparaba el pan en casa, en hornos de leña para el consumo de los familiares y que con el pasar de los años comenzaron a comercializar.

Dejando una herencia por medio de su historia gastronómica, es cuando la gente adapta sus propios productos, recetas, la comparten y combinan dando inicio a otras nuevas recetas que más adelante serán utilizadas.

La pobreza y el analfabetismo es unos de los factores presente en la Provincia Bolívar en el alto páramo y la serranía, razón por la cual se desplazan a la Costa campesinos e indígenas de manera temporal para la cosecha de arroz, permitiendo una mezcla de costumbres y tradiciones, trayendo consigo productos de consumo gastronómico y nuevas formas de preparación.

Archivo Gastronómico

1. Chigüil

Según (El Telégrafo, 2021) menciona que los chigüiles es una comida muy representativa de la Provincia Bolívar, especialmente es conocido en los carnavales de esta bella región, por su demanda a gran escala durante las festividades, donde los habitantes de la localidad y visitantes de otras ciudades y países solicitan este alimento para saborear su exquisitez, tamaño, forma y textura, donde se puede apreciar el queso o quesillo que se localiza dentro de la masa.

El chigüil es una comida con una combinación de diferentes tradiciones, proveniente de la cultura Safadi, es decir, una combinación judía y española, que vinieron en las embarcaciones para el descubrimiento del nuevo continente, asentándose en el Ecuador, específicamente en la Región Andina por su clima frío que les cautivaba, donde sus costumbres fueron enseñadas e implementadas a los moradores de la comunidades aledañas, y así pasó de familia en familia, hasta que se volvió un platillo típico de la nación y de ese sector, normalmente se prepara y es muy representativo en la Parroquia Balsapamba, perteneciente al cantón San Miguel.

Ingredientes y preparación del chigüil

Según (ACE, 2015) a continuación, se les va demostrar la debida elaboración del chigüil:

- Harina de maíz.
- Agua.
- Huevos.
- Manteca de chancho.
- Margarina.
- Queso.
- Hojas de maíz.
- Ranchero.
- Sal y azúcar.

En un recipiente ponga a hervir agua según la cantidad de chigüil que vaya a realizar, le agrega, sal, azúcar y ranchero para darle un sabor diferente. Una vez que el agua está hirviendo con los condimentos, se agrega poco a poco la harina de maíz para que vaya cogiendo consistencia la masa, luego se apaga la hornilla y se deja reposar unos 10 minutos en una bandeja.

La masa debe estar compactada para después añadir manteca de chancho, huevos y margarina para que tenga suavidad y mejor textura, una vez realizado esto, comience a hacer varias bolitas, en cada una de ellas hacer un orificio y le incorpora abundante queso preparado con achiote.

Para tener la forma del chigüil, agregue la masa en la palma de su mano y con la otra mano vaya dándole una forma circular o cóncava, una vez terminado este paso, va a colocarlo en la parte central de la hoja de maíz, luego lo envuelve e incorpora en una tamalera unos 45 minutos, una vez culminado puede servirse esta delicia, acompañado de un café de pasar.

2. Fritada

Para (Jaramillo, 2018) la fritada de chancho es una comida popular del Ecuador, que se comenzó a preparar con la llegada de los españoles, influenciando mucho en la cocina ecuatoriana, con el pasar de los años, cada provincia de la Región Costa y Andina lo preparan diferente, pero esto no quiere decir que no sea exquisito, sino que cada una se destaca por hacerlo mejor y así llamar más a los turistas a consumir su comida, ya muchos países hablan de esta preparación.

En la Parroquia Balsapamba, también ofrecen este plato, estableciendo una gastronomía diversa, de buen sabor, considerándola afrodisíaca por los ingredientes con los que se preparan, estos son provenientes de la misma zona. Además, es considerada un tributo a los indígenas que llevan el mayor rango, como los jefes por así decirlo, suelen hacer grandes preparaciones en las celebraciones de la Parroquia y la Provincia.

Ingredientes y preparación de la fritada

- Costillas de chancho.
- Cebolla blanca y perla.
- Comino y sal.
- Ajo y jengibre.
- Agua.
- Vino de Naranja.
- Cilantro, perejil y apio.
- Mote y maduro.

Para la cantidad de personas a preparar, igual se necesita suficiente cerdo, la carne se encoge y se derrite la grasa, por ese motivo siempre se debe comprar más cerdo, especialmente la costilla, porque la buena fritada se la realiza con esta parte del chanco.

Lo primero es cortar las costillas en trozos grandes, ponerlas en una paila grande, añadir sal, ajo, pimienta, comino molido y en pepa, agregar un poco de agua, poner a hervir para adjuntar el ramillete de apio, perejil, cilantro, la cebolla blanca y perla en pedazos medianos, dejar que hierva hasta que se vaya consumiendo el agua poco a poco.

En otro recipiente con agua coloque el mote y añada sal, dejando unos 20 minutos de cocción y estén aptos para consumir, mientras sigue elaborando esto, el chanco ya ha comenzado a secarse, en ese instante incorpore dos vasos de vino de naranja, le va a dar un sabor único y la carne se convierte suave.

Luego de haber colocado el vino, ya se le ha quitado el ramillete de perejil, una vez que la paila se secó del líquido se le anexa manteca de chanco, para que empiece a dorar la carne, durante este proceso debe estar moviendo constantemente para prevenir quemarse, dejando unos 20 minutos, una vez dorada la carne y crocante, retírela y deje enfriar, en ese aceite con sabor a chanco agregue el maduro en rodajas finas, unos 10 minutos y los retira para añadir al plato.

En el plato ponga el chanco unos 5 o 6 pedazos, el mote y a lado el maduro, sobre la preparación una ensalada casera, y estará listo para saborear esta deliciosa comida, acompañado de un rico ají.

Importancia de las materias primas para la alimentación

(Salas & Pacheco, 2019) menciona que el hombre en la prehistoria se sostenía a base de alimentos que él mismo recogía dentro de su hábitat, que cortaban y cazaban con las escasas herramientas que elaboraban o hallaban de hueso y piedra. Los caracoles, vegetales, gusanos, cochinillas, ratones, lagartijas, ratas, crustáceos, pescados son los suministros que consumían crudos en su diario vivir.

Permitiendo al hombre subsistir mediante la cosecha, la caza y la pesca que eran su único sustento a lo largo de los periodos de enfriamientos, dejando de ser un simple recolector, no solo se dedicaban a la domesticación y caza de animales grandes sino también pequeños, cuando disminuían los alimentos se trasladaban de un sitio a otro facilitándoles conocer nuevos horizontes, en la etapa de la historia antigua del hombre, se la denominó nómadas. Con el transcurso de los años dejaron de ir de un lugar a otro y empezaron a sentarse en una sola comunidad utilizando las cuevas como su refugio, llevándolos a construir sus propias viviendas, así mismo permitiéndoles desarrollar la agricultura y la ganadería.

Actualmente la gastronomía es el balance del hombre con la alimentación y su alrededor, es considerado parte primordial del arte culinario y la cultura basándose en la combinación de sabores y presentación que se ha incrementado con el pasar del tiempo, dando como resultado las culturas y tradiciones de cada región.

Marketing Turístico

Según (OMT, 2020) el turismo a nivel mundial va aumentando constantemente, especialmente por países que su única fuente de ingresos es este medio, ya sea por los atractivos

turísticos de sus playas, lagos, nevados, ciudades históricas donde aún se conservan viviendas coloniales que las hacen únicas, y por ende los más importantes, la oferta de platos representativos que se promocionan en estos lugares, ha hecho que muchos extranjeros escojan su destino para visitar la calidad, variedad y exquisitez de la comida que llegan a preparar los nativos de la localidad a la que van a llegar.

Las herramientas u instrumentos necesarios posibilitan que se cree una planificación en base a spot publicitarios, redes sociales como Facebook, Messenger, Tik Tok, medios de comunicación como prensa hablada y escrita, que se proyecten en otras regiones o países despertando el interés de los ciudadanos por los atractivos turísticos, también se oferta la comida que elaboran las diversas comunidades técnicas, pueblos y nacionalidades indígenas de un país.

Por este motivo el marketing es importante en el turismo del arte culinario y en otras áreas de servicios, por su búsqueda en el reconocimiento global de la gastronomía y la potenciación de los productos de la localidad, y a la vez mejorar los lugares de visitas, demostrando el mejoramiento de las edificaciones donde se comercializan las comidas.

Identidad Cultural

Según (Oñote, Romero, & Viteri, 2018) Ecuador se destaca entre las diferentes culturas, pueblos y nacionalidades existentes en cada ciudad, parroquia, comuna o asentamiento, donde sus costumbres de comportamientos, aptitudes, gastronomías, son parte de su identidad cultural que se ha transmitido de familia en familia para que logren perdurar en el transcurso de la historia, y puedan ser identificados durante su estancia como pueblo o civilización.

En Balsapamba todas las actividades que se realizan son parte de su identidad y los hace único a nivel Provincial, sobresaliendo la preparan de varias comidas como el chigüil, caldo de

gallina, fritada, mientras los turistas se deleitan de los platillos pueden observar el bello paisaje de la comunidad, las fiestas patronales de la parroquialización donde se aprecia grupos folclóricos de baile o danza en honor a sus ancestros, porque su zona era la tierra de las antiguas tribus dominantes del área.

Las diferentes parroquias de la provincia gozan de una diversidad cultural, étnica, donde se practican la arquitectura en base a los materiales que tienen, y aún hay casas que se construyen con techo de paja y adobe para así no ir perdiendo sus tradiciones y seguir pasándolas a sus hijos y nietos (CONAIE, 2014) .

Para (Ministerio de Turismo, 2018) artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador constituye que la soberanía alimentaria establece un objetivo clave, teniendo un convenio con el Estado para asegurar que la población, localidad, pueblos, comunidades y nacionalidades consigan alcanzar alimentos sanos y adecuados de una forma permanente.

Artículo 43 del Reglamento General a la Ley del Turismo determina a la actividad de alimentos y bebidas de la siguiente forma: Se comprende por servicios de alimentos y bebidas a las actividades que presta servicios gastronómicos, bares y semejante, donde la actividad económica está enlazada con la producción, servicio y venta de alimentos o bebidas para el consumo. También, tendrán la oportunidad de prestar otro servicio adicional como esparcimiento, recreación, diversión, distracción, animación y entretenimiento.

Ofertas Turísticas Gastronómicas

Según (Armijos, 2020) el Ecuador posee una gastronomía diversa a nivel Nacional e Internacional, donde los turistas quedan cautivados de la comida que se elaboran en cada parte del

país, volviéndose así patrimonio de la cultura culinaria dentro de la nación, y mediante esta situación se pretende acoger turistas a gran escala y que puedan participar en los diferentes eventos culturales y les quede una experiencia vivencial.

La comida ecuatoriana tiene varios sabores, texturas, formas y distintas preparaciones, favoreciéndola a transformarse en una potencia turística gastronómica, esto es posible si las autoridades competentes intentan desarrollar mediante el marketing la promoción de la diversidad de los platillos típicos que son propios del país y otros que fueron mezclados con la llegada de los españoles y esclavos de África.

Actualmente, por la pandemia del COVID-19 se ha visto afectado la gastronomía donde varios locales tuvieron que cerrar para evitar los contagios, siendo afectada la economía de los individuos que se dedicaban a esta área comercial y productiva, pero, aun así, crearon estrategias para llevar la comida a la casa de los que la requerían, ofreciendo una diversidad de la gastronomía típica.

En Balsapamba se ha incrementado la demanda de la diversidad gastronómica de la oferta de los platillos típicos y de otras comidas que se intenta ofrecer como el hornado de chanco, fritada de chanco, humitas de choclo, chigüiles de maíz, caldo de gallina criolla, tortillas de maíz y trigo.

TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Métodos de Investigación

1. Método deductivo

Se aplicó este método porque la investigación se fundamenta en explicar las diferentes ofertas gastronómicas enriqueciendo a las costumbres y tradiciones que tienen los habitantes de la Parroquia, donde se analizó el estudio de caso, partiendo de la lógica descriptiva de los recursos obtenidos para la indagación de la temática

2. Método inductivo

Se utilizó este método por la aplicación de la observación directa para la adquisición de la información aplicada mediante la encuesta a los turistas y entrevistas al presidente del GAD Parroquial de Balsapamba y dueños de los comedores.

Población o Muestra

La encuesta que se elaboró en el presente trabajo investigativo va dirigida a la población del Cantón San Miguel, abarcando una muestra de 100 visitantes de la Parroquia Balsapamba siendo probabilístico, debido a las diferentes opiniones de los encuestados.

Técnicas de Investigación

1. Encuesta

La encuesta es parte de la investigación analítica descriptiva, se aplicó de manera online con un cuestionario de preguntas cerradas con opciones múltiples dirigidas a los visitantes para definir el Análisis de la oferta de platos típicos en la Parroquia Balsapamba.

2. Entrevista

Esta entrevista se realizó al presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Balsapamba, el Señor Orlando Rodríguez y dueños de los comedores con el propósito de conocer mayor información del Análisis de la oferta de platos típicos en la Parroquia Balsapamba del Cantón San Miguel.

Tipos de Investigación

1. Investigación diagnóstica

La investigación diagnóstica se ha empleado para conocer la transformación de la gastronomía en la Parroquia Balsapamba del Cantón San Miguel, aplicando la observación a varias interrogantes fundamentales para conocer sobre la oferta de los platillos representativos.

2. Investigación analítica descriptiva

Mediante esta investigación se elaboró entrevistas y encuesta a los turistas que llegan a la Parroquia Balsapamba para percibir el grado de desconocimiento sobre la oferta de los platos típicos que tiene la Parroquia, y entender la problemática existente debido a que las autoridades escasamente promocionan la gastronomía.

3. Investigación bibliográfica

A través de esta investigación se pretende buscar posibles soluciones y recopilar información acerca del tema empleado, realizando diversas consultas mediante sitios web, libros, artículos científicos, tesis, proyectos, hemeroteca y archivo histórico documental, donde se localiza la oferta de los platos populares de la Parroquia Balsapamba del Cantón San Miguel.

RESULTADOS OBTENIDOS

En el presente trabajo investigativo se recopiló información mediante la encuesta online a cerca de la oferta de la gastronomía típica de la Parroquia Balsapamba a los visitantes y la entrevista al Gobierno Centralizado Parroquial de Balsapamba presidente de la Junta Parroquial Señor Orlando Rodríguez.

- El 69,3% de las personas encuestadas eran femeninas, el 30,7% eran masculinas.
- El 59,4% de las personas encuestadas tenían entre los 18 a 25 años, el 18,8% entre los 26 a 33 años, el 13,9% entre los 34 a 41 años, el 5% tenían 42 a 50 años y el 3% otras edades.
- El 88,1% de los individuos encuestados manifestaban que, si conocían la Parroquia Balsapamba perteneciente al Cantón San Miguel de la Provincia Bolívar, mientras que el 7,9% no conocían y el 4% tal vez conocían.
- El 63,40% creían que la calidad de servicios que se brindaban en los restaurantes de la Parroquia Balsapamba era muy buena, en cambio, el 35,6% expresaban que era regular y el 1% mencionaban que era pésima.
- El 11,9% de los individuos encuestados expresaban que dentro de los platillos típicos que ofertaba la Parroquia Balsapamba se inclinarían por el caldo de gallina, el 45,5% por la fritada, el 2% por el maduro con queso, el 10,9% por las tortillas de maíz y trigo, el 7,9% por el seco de gallina, el 17,8% por los chigüiles, en contraste, el 4% por las humitas.
- El 51,5% de los visitantes encuestados mencionaban que, si creían que el chigüil es el plato típico de la Parroquia Balsapamba, por el contrario, el 12,9% expresaban que no y el 35,6% decían que tal vez.

- El 59,4% de los visitantes encuestados expresaban que, si consideraban que las comidas típicas que ofrecía la Parroquia Balsapamba era la fuente potencial de ingresos económicos para la población, mientras que el 7,9% consideraban que no y el 32,7% consideraban tal vez.

- El 90,1% de los visitantes encuestados expresaban que, si creían que mediante las redes sociales se podría ofertar los platos típicos de la Parroquia Balsapamba, en cambio, el 1% creían que no y el 8,9% creían que tal vez.

- El 35,6% de los visitantes encuestados pensaban que siempre visitarían la Parroquia Balsapamba, en cambio, el 55,4% creían que a veces la visitarían y el 8,9% manifestaban que casi nunca visitarían.

- El 76,2% de los visitantes encuestados si creían que la Parroquia Balsapamba se potencializaría turísticamente debido a la oferta de los platos típicos, por el contrario, el 5% no creían que se potencializaría y el 18,8% creían que tal vez se potencialice.

- El 91,1% de los visitantes encuestados mencionaban que si recomendarían a otras personas a visitar la Parroquia Balsapamba, al contrario, el 1% decían que no recomendarían y el 7,9 tal vez recomendarían.

1. Situaciones detectadas (Hallazgos)

En el presente trabajo de investigación se identificó el conocimiento del lugar en los visitantes, como resultado implementar mejoras para la oferta de los platos típicos que brinda la Parroquia Balsapamba:

- Se detectó un 87,5% de los visitantes encuestados que conocen la Parroquia Balsapamba perteneciente al Cantón San Miguel Provincia Bolívar, obteniendo como resultado un elevado porcentaje de conocimiento sobre la localidad.
- Con la encuesta online realizada se identificó que el 45,2% de los visitantes manifestaron que la fritada es el plato típico por el cual más se inclinarían al momento de degustar.
- El 52,9% de los visitantes encuestados consideran que el chigüil es el plato típico de la Parroquia Balsapamba, dando como resultado un alto porcentaje de preferencia por esa comida típica.
- Los visitantes consideran que las redes sociales es el medio tecnológico para ofertar los platillos típicos de la Parroquia Balsapamba con un porcentaje de 90,4%, dando como efecto que se debería implementar con mayor frecuencia.
- Se localizó que el 54.8% de los visitantes encuestados mencionan que a veces visitarían la Parroquia Balsapamba, esto se debe a que los individuos desconocen de su gastronomía popular, es por ello que se debe difundir por medio de redes sociales, medios de comunicación prensa escrita y hablada.
- El 76% de los habitantes encuestados expresan que creen que la Parroquia Balsapamba se potencializará turísticamente debido a la oferta de los platos típicos.

2. Soluciones Planteadas

- Distribuir volantes a los visitantes sobre la gastronomía típica que oferta la Parroquia Balsapamba del Cantón San Miguel y así promover el turismo gastronómico de la localidad con el propósito de que se propague y otras personas conozcan.

- Mediante las redes sociales (Facebook, YouTube, Twitter, Tik Tok, Instagram, WhatsApp, entre otros), subir toda la información necesaria sobre la gastronomía típica de la Parroquia Balsapamba del Cantón San Miguel dando a conocer las distintas elaboraciones de cada plato típico.
- Que las autoridades divulguen la gastronomía típica de la Parroquia Balsapamba del Cantón San Miguel mediante las Tecnologías de la Información y la Comunicación para incrementar la economía de los habitantes mediante videos informativos subidos en un blog, de esta forma las personas irán a conocer la Parroquia y degustarán de las comidas típicas.
- Por medio del GAD promoción turística para que Balsapamba aproveche ser un punto de transito y los visitantes se decidan a pernoctar.

CONCLUSIONES

En el presente estudio de caso se determinó la oferta de los diferentes platos típicos que se realizan en la Parroquia Balsapamba, del Cantón San Miguel Provincia Bolívar, es una zona que se destaca por el turismo que ofrecen a los visitantes nacionales y extranjeros, además de la exquisita gastronomía que ofertan los pobladores de la comunidad, se caracterizan por ser personas amables, respetuosas y carismáticas.

La gastronomía del país es única en el mundo, por la diversidad de comidas que se elaboran en las diferentes regiones de la nación. La Provincia Bolívar se destaca por la utilización de sus costumbres ancestrales que han venido de generación en generación, es decir, que fueron transmitidas de padres a hijos, abuelos a nietos, abuelos a bisnietos y otros miembros familiares, adquiriendo esos conocimientos culinarios y combinándolas con los actuales y dándole un sabor diferente y delicioso.

Las comidas que se elaboran en la Parroquia son parte de su identidad cultural y gastronómica, por ser legados ancestrales de diferentes culturas, como es el chigüil que proviene de una mezcla española, judía e indígena, que con el pasar de tiempo se vuelve un plato tradicional de la nación y que se preparan en varias zonas de diversas maneras.

A nivel mundial varios países de América son una potencia gastronómica, entre ellos México, Perú, entre otros, debido a que las autoridades pertinentes de esos países han explotado al máximo esos recursos, dando muchos beneficios económicos a la población y mejorando su calidad de vida.

RECOMENDACIONES

Divulgar la preparación de los platos típicos de la Parroquia Balsapamba por medio de las redes sociales, medios de comunicación, tecnologías de información y comunicación utilizando los materiales que posee las aplicaciones, para llegar a las personas de una forma creativa e innovadora.

Se sugiere a los aliados estratégicos como el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Balsapamba, Ministerio de Turismo, Cámara de turismo, Casa de la cultura, considerar la realización de ferias gastronómicas que incluyan los platos típicos de la Parroquia Balsapamba, creando el consumo y el conocimiento cultural de la diversidad de preparación de las comitas típicas de la localidad.

Publicar información mediante la creación de videos con la ayuda de Canva, Blogs para la promoción de las ofertas de las comidas típicas de la Parroquia Balsapamba y promover el atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano.

Impulsar el liderazgo de transparencia, y participación ciudadana, dirigido hacia el eje de la gastronomía del turismo, pero el plan debe ser a mediano y corto plazo para la participación alineada de pequeños y medios sectores para el desarrollo sostenible de la localidad.

BIBLIOGRAFÍAS

- ACE. (05 de Noviembre de 2015). *Chigüiles. Asociación de chefs del Ecuador*. Obtenido de <https://chefs.ec/chiguiles/>
- Aguilar, J., & Guevara, F. (2017). El Rescate de una Historia Culinaria - Gastronomía Típica Bolívar Ecuador. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*.
- Armijos, S. (15 de Diciembre de 2020). *Vistazo. La gastronomía, un imán turístico para el Ecuador*. Obtenido de <https://www.vistazo.com/enfoque/la-gastronomia-un-iman-turistico-para-el-ecuador-CDVI214341>
- CONAIE. (19 de Julio de 2014). *Waranka. Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador*. Obtenido de <https://conaie.org/2014/07/19/waranka/>
- El Telégrafo. (30 de Septiembre de 2021). *El chigüil encabeza la lista de comidas tradicionales de carnaval*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/chiguil-comidas-tradicionales-carnaval>
- Jaramillo, R. (2018). Importancia de la gastronomía tradicional en el Carnaval y su valor en la identidad cultural de Guaranda. *Universidad San Francisco de Quito* .
- Ministerio de Turismo. (2018). Reglamento turístico de alimentos y bebidas. 1-17.
- Ministerio de Turismo. (s.f.). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- OMT. (2020). Gastronomía en turismo, el mundo en bandeja de plata. *OSTELEA*.

Oñote, F., Romero, J., & Viteri, M. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 1-13.

Salas, M., & Pacheco, V. (2019). Análisis gastronómico del Cantón San Miguel de la Provincia de Bolívar. *Universidad de Guayaquil*.

ANEXOS

Anexo1: Encuesta

1. ¿Edad?

Entre 18-25 () Entre 26-33 () Entre 34-41 () Entre 42 - 50 años () Otros ()

2. Género

Femenino () Masculino () Otros ()

3. ¿Conoce la Parroquia Balsapamba perteneciente al Cantón San Miguel Provincia Bolívar?

Si () No () Tal vez ()

4. ¿Cree usted qué la calidad de servicios que se brinda en los restaurantes en la Parroquia Balsapamba es?

Muy buena () Regular () Pésima ()

5. ¿De los principales platos típicos que ofrece la Parroquia Balsapamba, por cuál se inclinaría más?

Caldo de gallina criolla () Fritada () Maduro con queso () Tortillas de maíz y trigo () Seco de gallina () Chigüiles () Humitas ()

6. ¿Piensa usted que el chigüil es el plato típico de la Parroquia de Balsapamba?

Si () No () Tal vez ()

7. ¿Considera usted que los platos típicos que ofrece la Parroquia Balsapamba es la fuente potencial de ingresos económicos para la población?

Si () No () Tal vez ()

8. ¿Cree usted que a través de las redes sociales se pueda ofertar los platos típicos de la Parroquia Balsapamba?

Si () No () Tal vez ()

9. ¿Con qué frecuencia visitaría la Parroquia Balsapamba?

Siempre () A veces () Casi nunca ()

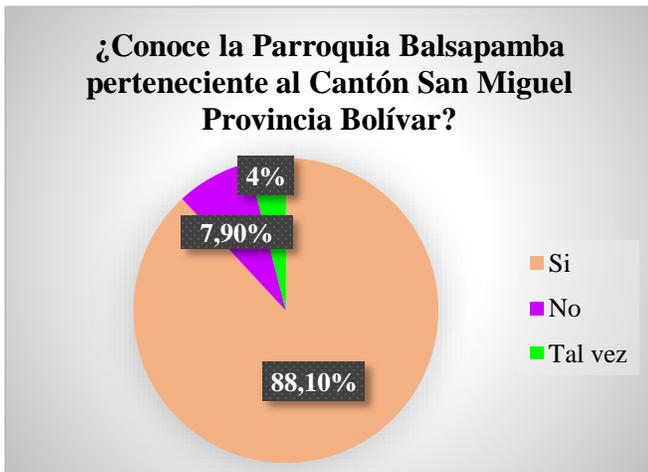
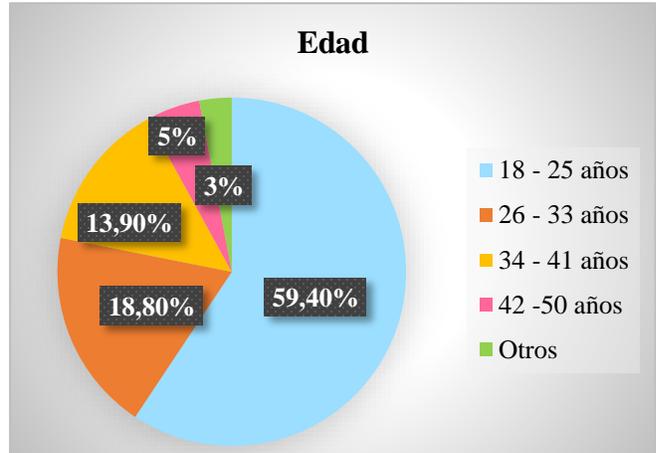
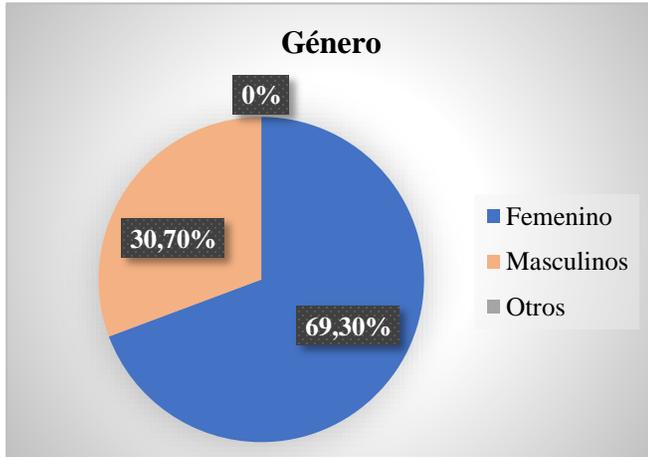
10. ¿Cree usted que la Parroquia Balsapamba se potencializará turísticamente debido a la oferta de los platos típicos?

Si () No () Tal vez ()

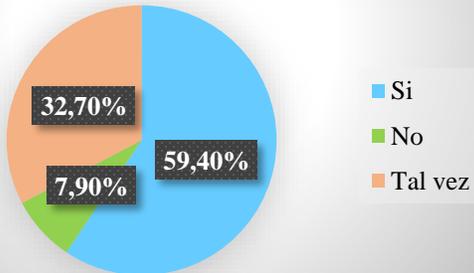
11. ¿Recomendaría usted a otras personas visitar la Parroquia Balsapamba?

Si () No () Tal vez ()

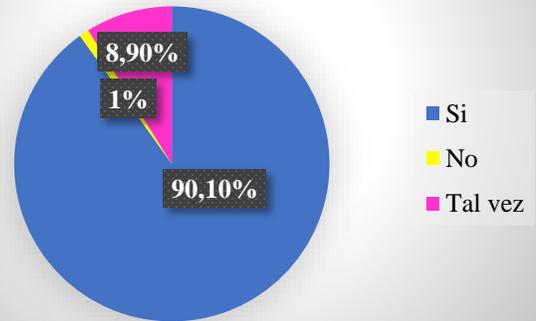
Anexo 2: Tabulaciones de la Encuesta



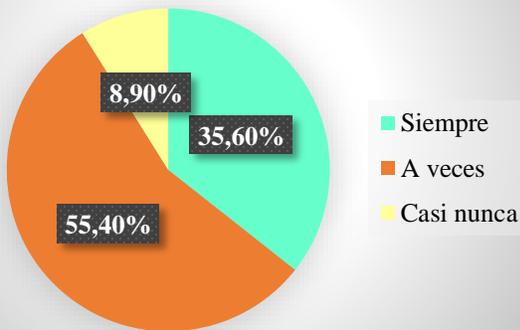
¿Considera usted que los platos típicos que ofrece la Parroquia Balsapamba es la fuente potencial de ingresos económicos para la población?



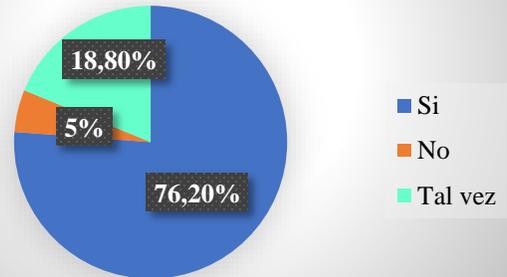
¿Cree usted que a través de las redes sociales se pueda ofertar los platos típicos de la Parroquia Balsapamba?



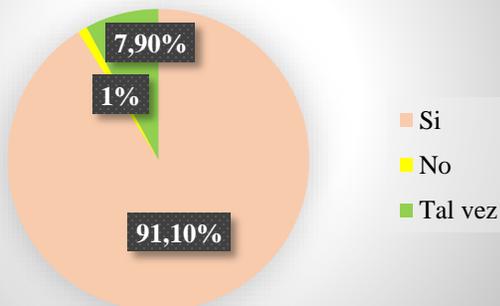
¿Con qué frecuencia visitaría la Parroquia Balsapamba?



¿Cree usted que la Parroquia Balsapamba se potenciará turísticamente debido a la oferta de los platos típicos?



¿Recomendaría usted a otras personas visitar la Parroquia Balsapamba?



Anexo 3: Descripción de los platos típicos



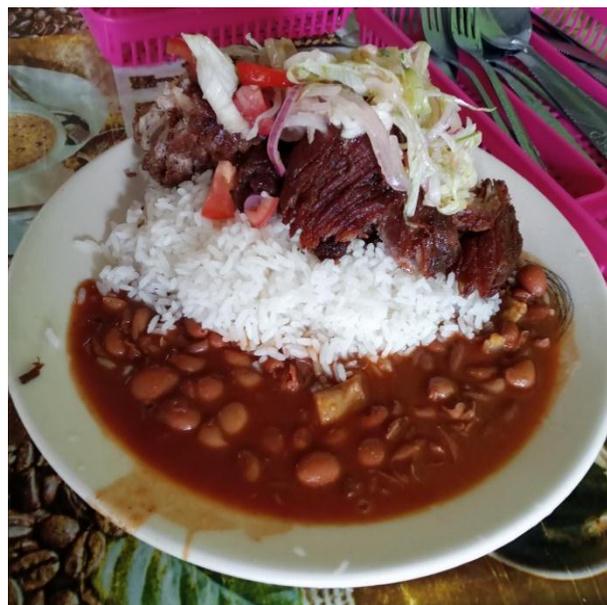
Exposición de la fritada por parte de la vendedora



Fritada



Fritada con mote



Arroz con menestra y fritada



Caldo de gallina criolla



Asando la tortilla de harina de trigo



Chigüil con café de pasar



Exposición del vino de naranja