



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

**DOCUMENTO PROBATORIO DEL EXAMEN COMPLEXIVO
DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN HOTELERÍA Y TURISMO**

TEMA

**PLATOS TÍPICOS Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL RECINTO LA
ENVIDIA CANTÓN BABAHOYO**

AUTOR:

KARINA SOFÍA ARBELAY MOREIRA

TUTOR:

Ms. CIFUENTES RODRÍGUEZ ANDRÉS FERNANDO

BABAHOYO

2022

DEDICATORIA

Quiero dedicar cada uno de mis logros obtenidos principalmente a Dios, por guiarme al camino del bien, enseñarme a reconocer todo el esfuerzo de quienes me han apoyado, a mi madre la Sr. Lola Moreira por ser quien me forjo como una persona con valores, con carácter ganador y muy optimista por ultimo a mis 2 hijos quienes son mi inspiración de seguir formándome profesionalmente cada día, por ser quienes fueron las personas que me aconsejaron gracias a su experiencia vividas, gracias a ellos he podido culminar este proceso que ha llenado de orgullo de quienes han estado siempre presente conmigo.

AGRADECIMIENTO

Toda persona en toda situación tiene que ser agradecida por los pequeños momentos vividos durante la trayectoria de la Universidad. Por este motivo quisiera agradecer como pieza fundamental a Dios, quien me permitió estar concentrado en mis estudios, a mis padres y mis familiares quienes me aconsejaron de seguir con mis estudios ante todo obstáculo, a los docentes de la carrera de Hotelería y Turismo, quienes fueron la clave fundamental para que uno como estudiante y futuro profesional podamos adquirir conocimientos previos para desenvolvemos como personas con ética y una eficacia total en nuestro ámbito profesional, gracias a ellos por darnos sus conocimientos y experiencias vividas.

RESUMEN Y PALABRAS CLAVES

El presente estudio de caso se está basado en la investigación relacionada con nuestro perfil profesional, Platos Típicos y Turismo Gastronómico del Recinto la Envida del Cantón Babahoyo tiene como objetivo concientizar a las generaciones futuras y actuales a preservar sus costumbres, ideas y gastronomía relacionado en el ámbito turístico.

Por lo tanto es necesario comprometer a las culturas que todavía guardan sus costumbres, mantener una especie de valoración y dar a conocer a sus jóvenes sobre lo importante que es realizar o desarrollar lugares turísticos y cuya finalidad sea demostrar la gran variedad de economía que existe en el Ecuador.

La metodología que se va a utilizar dentro de la investigación es cualitativa, utilizando técnicas como encuestas que están direccionadas a las personas que habitan alrededor de estos lugares turísticos y las entrevistas están direccionadas a los propietarios de estos lugares para obtener una información veraz para el desarrollo del estudio de caso.

Palabras Claves; Comida Típica, Gastronomía, Identidad Cultural, Patrimonio Cultural.

ABSTRACT

The present case study is based on research related to our professional profile, Typical Dishes and Gastronomic Tourism of the En vida Del Babahoyo Canton Campus, which aims to raise awareness among future and current generations to preserve their customs, ideas and gastronomy related in the field. Tourist.

Therefore, it is necessary to engage the cultures that still keep their customs, maintain a kind of appreciation and make their young people aware of how important it is to create places or develop tourism and whose purpose is to demonstrate the great variety of economy that exists in the equator.

The methodology that is going to be used within the research is qualitative, using techniques such as surveys that are directed to the people who live around these tourist places and the interviews are directed to the owners of these places to obtain truthful information for the development of the case study

Keywords; **Gastronomy**, Typical Food, Gastronomy, Cultural Identity, Cultural Heritage.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	1
AGRADECIMIENTO.....	2
RESUMEN Y PALABRAS CLAVES	2I
ABSTRACT	4V
INTRODUCCIÓN	1
DESARROLLO	2
JUSTIFICACIÓN	2
Objetivo General	2
Marco Teórico.....	3
Técnicas aplicadas para la recolección de datos	9
Resultados Obtenidos.....	10
Soluciones Planteadas	12
CONCLUSIONES	14
RECOMENDACIONES	15
BIBLIOGRAFÍA.....	16

INTRODUCCIÓN

El estudio de caso es un documento demostrativo previo a la obtención del título de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica de Babahoyo, presentado con las líneas de investigación de Planificación y gestión turística sostenible y las sub líneas de sistemas de gestión aplicables a las actividades turísticas, gastronómicas y hoteleras.

El tema reflejado a estudiar va en relación con el perfil de la figura profesional, por lo tanto nos enfocaremos en el desarrollo de Platos Típicos Y Turismo Gastronómico Del Recinto La Envidia Cantón Babahoyo, donde presentaremos detalladamente el desarrollo del estudio de caso según el conocimiento adquirido en las aulas.

Dentro de este sector la Envidia Pertenece al Cantón Babahoyo se desarrolla una gastronomía típica de tiempos atrás, donde la comida y los lugares a visitar han obtenido un crecimiento rotundo durante la pandemia, por este motivo nuestro objetivo es que por medio de este proyecto investigativo, redes sociales, entre otros, estos lugares puedan ser conocidos por más turistas.

La finalidad al desarrollar este estudio de caso, se basa netamente en adquirir un conocimiento práctico en relación a nuestra carrera, el crecimiento en cuanto a la popularidad de este sector, el crecimiento turístico y económico de los lugares turísticos que se encuentran en el sector La Envidia, al mismo tiempo concientizar a las personas a crear más lugares donde los turistas puedan visitar y pasar un momento agradable con su familia, creando en ellos un ambiente de conformidad.

Posteriormente el estudio de caso va a ser desarrollado por medio de técnica investigativa como la entrevista, encuestas y en relación a métodos investigativos donde presentaremos el desarrollo y los resultados que se van obteniendo durante la implementación de estas pautas y finalizando con las conclusiones y recomendaciones que se deben tomar respecto al desarrollo de nuestra temática.

DESARROLLO

JUSTIFICACIÓN

El estudio de caso es de suma importancia para nuestro perfil profesional, porque nos permite conocer a profundidad sobre la situación turística que se desarrolla en el sector La Envidia, donde se va a aportar de manera voluntaria, el conocimiento adquirido para el crecimiento de dichos lugares y toda la gastronomía que presente. Para esto es necesario relacionar técnicas o métodos donde se potencializará dichos lugares.

El caso planteado ayuda a crecer la figura profesional, enfocando, potencializando el conocimiento y destrezas, creando una conservación de costumbres e ideas tradicionales para las personas que habitan en el sector la Envidia.

Este tema esta direccionado debido a que dentro del sector de la envidia, existen lugares turísticos donde están representados por platos típicos, por lo tanto todos los fines de semana estos lugares reciben una gran mayoría de turistas y especialmente las personas que residen cerca de estos lugares, popularmente ya está conocidos debido a su gastronomía

Los beneficiaros principales dentro la temática, son únicamente los propietarios, los turistas y las residentes cercanos dentro de estos lugares, debido que se va a potencializar la visita de los turistas de una mayor forma, se puede activar la economía dentro de este sector y se puede brindar fuentes de empleos para las personas cerca de estos lugares, por este motivo se decido estableces cuales son los platos típicos que se ofertan y por cual la gente visita y realizan un tipo de turismo gastronómico dentro del recinto La Envidia.

Objetivo General

- ✚ Determinar cuáles son los platos típicos y si la oferta de éstos promueve el turismo gastronómico en el recinto La Envidia, Cantón Babahoyo.

Marco Teórico

Platos Típicos

La biodiversidad de platos típicos que se encuentran en el mundo es muy grande, por este motivo debemos tener en cuenta desde cuando empezó a desarrollarse y se la determino de esta manera, de esta forma nos trasladamos al pasado y se conoce que la mayoría del territorio Americano fue invadido por los países del viejo continente, por este motivo se ha diversificado las costumbres de ellos con las de nuestro indígenas y se puede dar como conclusiones que se obtuvieron nuevas técnicas de la preparación de la gastronomía en nuestro país.

Al hacer referencia a platos típicos se hace referencia un sin número de comidas tradicionales representativas de muchos lugares del mundo, al pasar los años son pocas las personas que desarrollan este tipo de platos haciéndolos aún más valioso para los consumidores para la definición de platos típicos, en el país de Ecuador es mucha la variedad de estas comidas debido a los grandes poblados donde viven de una forma o cultura totalmente distinta.

Los platos típicos ecuatorianos están caracterizados por la magnitud de sus sabores, biodiversidad, y herencia ancestral. De región a región, en todos los lugares hay diferentes preparaciones de comidas, sus técnicas, secreto o ingredientes hacen de esta, una experiencia gastronómica inolvidable. (Flores, 2021)

Esto nos indica de la diversidad de comida que existen en nuestro país, por lo tanto vamos a encontrar una gran variedad de gastronomía en ella.

Sim embargo el termino de platos típicos también está relacionado con las comidas tradicionales, para esto en necesario saber que el todo el mundo hay diferentes conceptos sobre este tema. Como lo manifestó Pantoja (2021) :

La comida puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades La gastronomía tradicional es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos. (pág. 2)





Influencia de platos típicos de otros países en el Ecuador.






A partir de la conquista del pueblo americano, fuimos testigos de la obtención de nuevas costumbre, ideas, culturas y formas de vida. “nos hemos podido dar cuenta que tal vez en la gastronomía se vio muy modificada en ese entonces, por lo tanto es necesario saber que en nuestro país existe mucha gastronomía de otros países que se adaptaron como nuestras” (Montenegro, 2016, pág. 11) . Por lo tanto en Ecuador existen variedades de platos típicos según sus regiones, localidad, costumbres, etc. Pero cabe recalcar que nuestra gastronomía se vio modificada desde la conquista de los españoles y la llegada de emigrantes en nuestro país, adaptando sus idas de cocina a la nuestra.

- ✓ En el siglo XVI con la llegada de los españoles a América, trajeron con ellos variedades de productos básicos como el tomate, papa, maíz, pimienta chocolate, piña entre otros, insertándolas en nuestras comidas en esos tiempos.
- ✓ La comida Italiana se incrusto en nuestro país en el momento que los inmigrantes de Nápoles y Sicilia llegaron a Guayaquil y trajeron platos representativos como tallarines (espaguetis), lasañas, canelones, otras comidas a base de pastas, también todo lo relacionado con orégano, la salsa de tomate, el laurel y pastas.
- ✓ La comida china a nuestro país por el año 2000, cuando procedentes de china llegaban a nuestro país no solo como turistas sino con el propósito de emprendedores, esta comida fue la más consumida por las personas y tuvo mucha acogida hasta este entonces.

Platos típicos del Ecuador de la Región Costa.









La región costa del Ecuador siempre se ha caracterizado por su diversidad de gastronomía tanto como en pescado, comida casera, comida a base de plátano entre otros, la popularidad que tiene por medio de sus habitantes y turistas internacionales que llegan a degustar estos platos, los platos más destacados están;

-  Bolón de verde.
-  Encebollado
-  Tigrillo
-  Ceviches

-  Corviche
-  Cangrejo
-  Guatita
-  Arroz con menestra
-  Seco de pollo (Turismo Ecuador, 2020)






Platos Típicos del Ecuador región Sierra.

La comida de la región Sierra se ha caracterizada por la variedad en su elaboración tradicional, gracias a la cantidad de productos autóctonos relacionados con la gastronomía española adquirida a lo largo del tiempo, los platos más populares son;

-  Cuy asado
-  Fanesca
-  Llapingachos
-  Humitas
-  Mote pillo y mote sucio
-  Lengua guisada
-  Fritada
-  Locro de papa (Editorial Grupo, 2020)

Platos típicos de la región amazónica del Ecuador.

La gastronomía de la región amazónica se ha caracterizado por la preparación de sus comidas de forma ancestral, utilizando sus ingredientes de la misma tierra sin necesidad de utilizar productos elaborados, los platos más populares son;

-  Ayampaco
-  Maito de pescado
-  Uchumanka
-  Casabe de Yuca
-  Caldo de corroncho

Turismo Gastronómico

Cuando hablamos de turismo gastronómico, hacemos relación a un turismo basado mucho en la gastronomía de los lugares donde se desarrolla comida, bebidas que llaman mucho la atención de las personas, pero para poder conocer más afondo sobre este tema es necesario conocer el significado de cada palabra.

El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde tiene como finalidad conocer la gastronomía y la cultura del lugar donde se visita. El principal interés es experimentar las diversas formas de preparación de comida, ideas, técnicas, descubrir nuevos sabores y los elementos donde se desarrollan. (Vivanco, 2021)

Turismo

La palabra turismo está basada en ciertos grupos de personas, que van por el mundo conociendo los lugares más destacados de cada país, conociendo su cultura, gastronomía y costumbres.

Gastronomía

La palabra gastronómico se relaciona con la gastronomía y esta se refiere a la relación del ser humano con su alimentación, su medio ambiente y entorno. Uno de los principales exponentes fue Maurice Edmond Sailland, el cual fue nombrado el príncipe de los gastrónomos en 1927, debido a que este personaje se dedicó a viajar en conjuntos con unos amigos en toda Francia, para conocer de los lugares turísticos, culturas y lo más importante, su alimentación y preparación.

Esto nos indica que la finalidad del turismo gastronómico es el experimentar nuevos lugares, culturas e ideas de un lugar específico para conocer más sobre sus artes culinarias y formas de preparación.

Dentro del turismo gastronómico existen muchos beneficios que llegan a desarrollarse en el lugar donde se presenta, ayuda a conocer el sector, los lugares más visitados, y exclusivamente la gastronomía que se ofrece.

Los beneficios que se presentan en el turismo gastronómico;

- ✓ Atrae un sin número de turistas interesados por su popularidad y muchas veces turistas importantes con el interés de la cultura local.
- ✓ Los turistas prefieren visitar este tipo de lugares debido a su gastronomía específica.
- ✓ Puede llegar a ofrecer tu producto a otros lugares interesados o abrir sucursales.
(Coppola, 2016)

Por lo tanto es importante saber que el beneficio del turismo gastronómico también puede relacionarse en el ámbito económico, debido a que habrá fuente de empleo para personas que destaquen en un punto específico, tanto como puede ser un cocinero, un mesero, personal de limpieza, o muchas veces personas que conozcan metodologías que aporte al desarrollo popular del local por medio de las redes sociales (Publicidades, videos,) esto permite que el crecimiento turismo tome más fuerza y se desarrollen lugares relacionados con las gastronomía local.

Claves del turismo gastronómico

Para la realización de un buen lugar turístico, debemos tener en cuenta que es necesario desarrollar estrategias o métodos que cumplan las necesidades de los turistas gastronómicos.

- ✓ Están en busca de lugares exclusivos, llenos de naturaleza y presenten técnicas diferentes en la realización de sus alimentos.
- ✓ Buscan la manera de conocer el origen de los productos y la forma de preparación.
- ✓ Son exigentes cuando son atendidos.
- ✓ Tienen un alto grado de fidelidad, con lo que si quedan satisfechos, volverán al destino.
- ✓ Darán buena referencia del lugar si quedan complacidos en sus necesidades de turista. (López, 2018)

Las exigencias o claves que presentan un turista gastronómico nos ayuda mucho al crecimiento personal, queriendo siempre dar el mejor servicio e incrementar la atención de nuestros lugares turísticos y la exigencia en la preparación de nuestros alimentos.

Elementos fundamentales del turismo gastronómico.

Cuando hablamos de elementos, está orientado a técnicas o métodos que se deben estar presentes en el lugar turístico para poder obtener un crecimiento popular en la zona.

- ✓ El principal elemento fundamental para un buen turismo gastronómico es el alimento, este alimento tiene que estar basado al lugar turístico, la ocasión, la cultura y la gastronomía.
- ✓ La decoración también forma parte del turismo gastronómico, es primordial tener un lugar que llame la atención por su fachada.
- ✓ La atención al turista está relacionado con el ambiente que se crea en lugar turístico, el servicio tiene que ser de calidad para obtener una buena referencia.
- ✓

Ventajas y desventajas del turismo gastronómico.

Una de las principales ventajas del turismo gastronómico se basa en el desarrollo de algún lugar turístico, donde se presentan productos, alimentos, distracciones para cada uno de las turistas, que llegan debido a las publicaciones realizadas o por alguna referencia, nos genera mucha ganancia y popularidad en el sector. (Guitian, 2018)

Las desventajas a presentar pueden ser desfavorables, debido a la exigencia de los turistas en relación al alimento, ellos buscan algo innovador, posteriormente la atención también debe ser buena y los servicios deben cumplir con sus exceptivas y necesidades.

Por lo tanto cabe recalcar la importancia que se desarrolle una especie de turismo gastronómico en nuestro lugar turístico, nos ayuda a abrir nuevos conocimiento sobre las necesidades de los turistas y más pero muchas veces es necesario tener un plan B, debido a que las exigencias de los turistas son diferentes a cada uno.

Claves para que un turismo gastronómico tenga éxito en una región.

- ✓ Tener una estrategia para llamar la atención de los turistas, creando una experiencia holística a los visitantes.

- ✓ Establecer una estrecha colaboración y diálogo entre los distintos agentes del proceso: proveedores, oficinas de turismo, etc.
- ✓ Tener presencia online que les permita promover esta experiencia integral en el sector o país donde se encuentra.
- ✓ Ofrecer productos locales de alta calidad que identifiquen a la región.
- ✓ Apostar por la innovación.
- ✓ Crear eventos donde el único objetivo sea llamar la atención de los turistas por medio de personajes reconocidos o fomentar reuniones con personas de interés social.

Técnicas aplicadas para la recolección de datos

Para la obtención de información confiable a cerca de la temática a desarrollarse en el estudio de caso, se implementó técnicas de investigación y métodos investigativos específicos para obtener una mayor veracidad de la situación.

Métodos de investigación

Cualitativa

Encuestas

Las encuestas a realizar servirán como el instrumento principal para conocer lo que piensan las personas sobre los platos típicos y el turismo gastronómico del recinto la Envidia, haciendo conocer que por medio de esta técnica tiene como objetivo principal obtener información veraz de una pequeña parte de este recinto.

Las encuestas se implementaran a 20 personas que habitan alrededor de estos lugares turísticos, debido que ellos conocen el lugar, se escogió el muestreo por conveniencia para realizar las encuestas, por consiguiente se tomó una población de 20 personas para evitar el contacto con estas personas y prevenir el contagio por Covid-19.

Entrevista

Las entrevistas se realizaron a los propietarios de los dos lugares más turísticos del recinto la envidia como el Sr. Renne García M (Propietario del corazón del Tronco” y al Sr.

Daniel Santillán (Propietario de la fritada del Gran Daniel” para conocer el proceso de su local, las técnicas que aplican para llamar la atención de los turistas. Dentro del proceso de las entrevistas se llevaron a cabo temas sobre la atención al cliente, sobre la preparación de sus alimentos y las medidas que ellos toman para llamar la atención de los turistas, se conoció en conjunto de los dos propietarios, medidas que pueden obtener un mejor resultado de ventas y visita dentro de su lugar turístico.

Método analítico.

El método analítico se utilizara para analizar las estrategias que han optado los dueños de estos lugares, para verificar el grado de efectividad que se ha obtenido y si cumplen con las necesidades de los turistas gastronómicos por medio de los platos típicos que preparan.

Método inductivo

Por medio de este método se podrá verificar los datos específicos desarrollados en nuestra temática, se obtendrá información sobre las variables dependiente e independiente y cómo se pueden modificarlas para potencializar la visita de los turistas.

Método deductivo

Este método en específico ayudara a observar el incremento de visitas a los lugares turísticos del sector la Envidia, y conocer si las técnicas a aplicar ayudaran al crecimiento y popularidad en cuanto a la preparación de sus platos típicos más representativos.

Método de observación.

Este método es de suma importancia debido a que ayuda a verificar de una manera visible, los problemas presentados en ese lugar turísticas y en que se puede enfocar para interceder y desarrollar un mejor crecimiento dentro del local y tener un incremento de la visita de los turistas.

Resultados Obtenidos.

- ✓ Posteriormente para el desarrollo del estudio de caso sobre los platos Típicos Y Turismo Gastronómico Del Sector La Envidia Cantón Babahoyo, se utilizaron técnicas

en específico como la encuesta y la entrevista para obtener información confiable sobre la importancia de implementar técnicas que ayuden a incrementar el número de visitas turísticas y buscar satisfacer las necesidades de aquellos.

- ✓ Se realizaron encuestas a moradores cercanos que visitan estos lugares del sector la Envidia, para poder modificar la variable dependiente y encontrar soluciones específicas de incremento popular, de esta manera se desarrolló un estudio descriptivo por medio de tabulaciones y gráficos de acuerdo a las preguntas realizadas mediante la encuesta.
- ✓ Las encuestas desarrolladas fueron direccionadas a las personas que residen cerca del lugar, para obtener una información válida y resultados específicos de la problemática que se está investigando, estas personas supieron manifestar que estos lugares turísticos deberían implementar técnicas para mejorar su atención, tener en cuenta que es necesario desarrollar algunos tipos de distracciones (juegos, parques, piscinas) para un mejoramiento a nivel social, personal, popular y turístico.
- ✓ Se realizaron entrevistas a los propietarios de estos dos lugares turísticos más visitados, el Sr. Renne García Mora (propietario del Corazón del Tronco) y al Sr. Daniel Santillán (propietario de la fritada del gran Daniel) para conocer su desarrollo de sus alimentos representativos y si llegan a cumplir con las necesidades de los turistas. Donde se dio como resultado que dentro de estos lugares solo se venden platos típicos como (Fritada, Asado a la llanera, Asado de todo tipo de carnes) estas ventas se realizan solo los fines de semana por que es cuando las personas tiene el tiempo más accesible en asistir a estos restaurantes.
- ✓ Las personas que visitan estos lugares dentro del recinto la envidia, muchas veces son turistas residentes de otras ciudades como, Samborondon, Guayaquil, Montalvo entre otras, muchas veces asisten en familia, amigos y a veces entre parejas, debido que son lugares específicamente donde no se venden bebidas alcohólicas en exceso para evitar cualquier problema entre turistas.
- ✓ Durante el desarrollo del estudio de caso se pudo observar que los emprendedores no cuentan con el apoyo del Gad Parroquial de Febres Cordero, o personas especializadas en verificar la problemática que pueden llegar a presentar en ciertas ocasiones.

- ✓ Se basan muchas veces en la intuición y no en lo investigativo, creando alimentos o programas a necesidad del propietario y no a la necesidad del turista y optan por ir a otro lugar, muchas veces esto les causa problemas de perdidas económico y popular en el sector.
- ✓ Los propietarios muchas veces desconocen sobre técnicas que pueden utilizar para llamar la atención de los turistas, muchas veces les toca improvisar dando un resultado neutral, posteriormente se pudo dar constancia que estos dos lugares turísticos más populares dentro del sector de la Envidia, son los más visitados y por ende deben completar una demanda en específico.
- ✓ Muchas veces los alimentos representativos de sus lugares tienen que variar mediante el transcurso de alguna festividad local, tiene que presentar variedad y estar muy atentos a la atención a los clientes.
- ✓ Los platos típicos que se ofertan dentro de estos lugares son; Fritadas, carnes asadas de todo tipo (res, pollo, cerdo), asados a la llanera.
- ✓ Productos de las encuestas se pudo determinar que si se dan visitas de excursionistas, es decir, que personas motivados por el deseo de realizar turismo gastronómico se acercan a los establecimientos, consumen y se retiran, se puede tomar como un punto de tránsito o un punto donde los excursionista se acercan a comer y luego retornan a su lugar de residencia.

Todos estos ítems son resultados que se obtuvieron por medio de los resultados y encuestas que se lograron destacar como información importante y confidencial para el estudio de caso.

Soluciones Planteadas

Las situaciones que se plantearon para el desarrollo del estudio de caso deben ir en relación con la problemática presentada, para el mejoramiento de la atención, y preparación de sus alimentos para el recibimiento de los turistas gastronómicos.

- ✚ El Gad Parroquial de Febres Cordero deben ofrecer a los propietarios del restaurante capacitaciones en; preparación y manipulación de alimentos y atención al cliente.
- ✚ Mayor presencia de personal policial en el recinto La envidia para prevenir cualquier tipo de desmanes entre el personal del restaurante y los clientes.
- ✚ Mayor énfasis en el menú en épocas festivas y de mayor afluencia de turistas.

CONCLUSIONES

Durante el desarrollo del estudio de caso se puede complementar que en el mundo existen variedades de platos típicos y que su gastronomía es totalmente diferente, por este motivo las personas o turistas se dedican a visitar estos tipos de lugares turístico por su gastronomía, este tipo de turistas se dedican a recorrer lugares de diferentes partes del mundo por su alimento, por esto es necesario saber cómo tenemos que atender las necesidades de este tipo de turistas cuando acuden a algún lugar turístico.

Posteriormente se conoce que estos lugares turísticos presentan dificultades al momento de atención y preparación de sus alimentos, por este motivo es necesario recalcar que el GAD Parroquial deben tener en cuenta estos lugares para promover capacitaciones a los propietarios y trabajadores para mejorar en cuanto al desarrollo de su local, esto es necesario para potencializar la visita de turistas locales y se pueda obtener una popularidad a nivel nacional debido a la gastronomía que presenta este sector del Recinto La Envidia, estos proyectos de turismo necesitan de mucha ayuda de personas influyentes o populares para un mejor reconocimiento.

Finalmente es necesario potencializar estos lugares para lograr en un futuro, nuevos negocios relacionados a la gastronomía local para incrementar la economía y popularidad de este sector y la provincia de Los Ríos.

RECOMENDACIONES

Las recomendaciones presentadas están basadas en la incentivación a las futuras generaciones a conocer más sobre las tradiciones de nuestro Ecuador, sus culturas, ideas, origen y su gastronomía.

Por lo tanto las capacitaciones que se deben optar por medio de los trabajadores y los propietarios deben estar basadas en talleres de atención al cliente, preparación y manipulación de alimentos, incrementar la presencia policial para mantener un control de seguridad en el lugar.

Es necesario conocer que para el crecimiento de estos lugares turísticos, se debe tener mucho conocimiento sobre las necesidades y técnicas que se implementan para satisfacer las necesidades de los turistas.

Mantener la innovación, una buena atención y preparación de los alimentos, son unas de las claves más importantes para preservar y mantener a los clientes en un ambiente cómodo cuando visitan estos tipos de lugares turísticos principalmente caracterizado por los alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

EDITORIAL GRUPO. (2020). Comidas típicas de la sierra de Ecuador. *LIFEDER*.

FRANCIS M. VIVANCO. (2021). TURISMO GASTRONOMICO. *UIDE*.

GARCIA FLORES. (2021). Que son los platos tipicos concepto? *LA RESPUESTA*, 2.

JORGE GUITIAN. (2018). Los riesgos del turismo gastronómico. *Gastronostrum.com*.

MARIA EUGENIA COPPOLA . (2016). Gastronomía turism y cultura. *Trekk Blog* .

RAÚL GARCÍA LÓPEZ. (2018). Claves del Turismo . *Aprendedeturismo.org*.

SOLÓRZANO ESTEFANÍA ALEXANDRA MONTENEGRO. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Quito.

TRONCOSO-PANTOJA, C. (2021). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Scielo*, 2.

TURISMO ECUADOR. (2020). Comida típica de la costa ecuatoriana. *Frente Ecuador*.

Anexos

Evidencias de las entrevistas.



Lugar Turístico Fritada Gran Daniel



Lugar Turístico 2 "El corazón del tronco"



Entrevista con uno de los propietarios



Platos típicos que presentan estos lugares turísticos



Evidencias que existe Turismo Gastronómico en el recinto La Envidia

Preguntas y resultados obtenidos de las encuestas por medio de los Formularios de Google

