



**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:**

**ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CULINARIOS Y EL TURISMO GASTRONÓMICO  
EN EL CANTÓN URDANETA**

**AUTORA:**

**KERLY ANTONELA BUSTAMANTE CEVALLOS**

**TUTORA:**

**MSC. ZORAIDA NATHALIE LANDETA BEJARANO**

**BABAHOYO**

**2022**



## RESUMEN

La presente investigación se realizó en el cantón Urdaneta, provincia de Los Ríos, con la finalidad de identificar los principales productos alimenticios de las ferias gastronómicas de Urdaneta que se exponen como atractivo de la cultura culinaria del cantón, lo que permitirá a la comunidad Urdanetense difundir sus tradiciones gastronómicas mediante la organización de eventos.

Ecuador es un país diverso con una amplia gama de métodos de preparación de alimentos y bebidas. Por ello el turismo gastronómico brinda la oportunidad a los visitantes acercarse y conocer más sobre la cultura culinaria que caracteriza a cada región del país, así como para obtener un conocimiento más de cerca y aprender sobre las recetas de platos tradicionales del pasado. Hoy en día, las ferias gastronómicas se llevan a cabo regularmente en Ecuador con el objetivo de promover el turismo gastronómico como una fuente de crecimiento económico y turístico para el país, así como ayudar a la preservación, mantenimiento de la identidad culinaria, e impulsar la soberanía alimentaria a través del consumo de alimentos saludables que ofrece la cocina ancestral. Cabe recalcar que la gastronomía del cantón Urdaneta tiene muchos secretos que deben ser compartidos con las demás personas.

Esta investigación tiene un enfoque mixto, para así obtener información relevante y precisa sobre los principales productos alimenticios que se exhiben en las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta, se aplicó el método deductivo e inductivo, así como las técnicas de encuesta y entrevista a la población Urdanetense y visitantes, en la cual se obtuvo resultados favorables.

**Palabras claves:** Turismo gastronómico, cultura culinaria, ferias gastronómicas, productos alimenticios, tradiciones.

## SUMMARY

The present investigation was carried out in the Urdaneta canton, province of Los Ríos, with the purpose of identifying the main food products of the gastronomic fairs of Urdaneta that are exposed as an attraction of the culinary culture of the canton, which will allow the Urdanetense community to spread their gastronomic traditions by organizing events.

Ecuador is a diverse country with a wide range of food and beverage preparation methods. For this reason, gastronomic tourism offers visitors the opportunity to get closer and learn more about the culinary culture that characterizes each region of the country, as well as to obtain a closer knowledge and learn about the recipes of traditional dishes of the past. Nowadays, gastronomic fairs are held periodically in Ecuador with the aim of promoting gastronomic tourism as a source of economic and tourist growth for the country, as well as helping the used, maintaining the culinary identity, and boosting the Food sovereignty through the consumption of healthy foods offered by ancestral cuisine. It should be noted that the gastronomy the Urdaneta canton has many secrets that must be shared with other people.

This research has a mixed approach, in order to obtain relevant and precise information on the main food products that are exhibited in the gastronomic fairs of the Urdaneta canton, the deductive and inductive method was applied, as well as the survey and interview techniques to the Urdanetense population. and visitors, in which favorable results were obtained.

**Keywords:** Gastronomic tourism, culinary culture, gastronomic fairs, food products, traditions.

## ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN .....	1
Planteamiento del Problema .....	2
Formulación del Problema.....	3
JUSTIFICACIÓN .....	4
OBJETIVOS .....	5
Objetivo General.....	5
Objetivos Específicos.....	5
SUSTENTO TEÓRICO.....	6
Eventos Culinarios .....	6
Tipos de Eventos Culinarios .....	7
Turismo MICE .....	8
Turismo .....	9
Tipos de Turismo .....	9
Turismo Cultural.....	10
Turismo Gastronómico .....	11
TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	12
Investigación Exploratoria.....	12
Investigación Descriptiva.....	12
Enfoque de Investigación.....	12
Enfoque Mixto .....	12
Métodos.....	13
Método Deductivo .....	13
Método Inductivo.....	13

Técnicas .....	13
Entrevista .....	13
Encuesta .....	14
<i>Muestreo Intencional o de Conveniencia</i> .....	14
Instrumento .....	15
<i>Cuestionario de Encuesta</i> .....	15
RESULTADOS OBTENIDOS .....	15
Entrevista .....	16
Situaciones Detectadas (Hallazgo) .....	17
Posibles Soluciones.....	20
CONCLUSIONES .....	22
RECOMENDACIONES.....	23
REFERENCIAS.....	24
ANEXOS .....	28

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Datos personales de los entrevistados</i> .....	14
Tabla 2 <i>Muestra los principales productos alimenticios</i> .....	18
Tabla 3 <i>Rango de edad</i> .....	32
Tabla 4 <i>Género de los encuestados</i> .....	33
Tabla 5 <i>Lugar de procedencia</i> .....	34
Tabla 6 <i>Participación en algún evento gastronómico</i> . .....	35
Tabla 7 <i>Productos alimenticios que se exponen en las ferias</i> .....	37
Tabla 8 <i>Las ferias gastronómicas ayudan al crecimiento económico</i> .....	38
Tabla 9 <i>Importancia del desarrollo de las artes culinarias</i> . .....	39
Tabla 10 <i>Los productos de las ferias representan la cultura culinaria</i> .....	41
Tabla 11 <i>Se ha perdido la forma tradicional de preparación de alimentos</i> .....	42
Tabla 12 <i>Asistencia a las ferias gastronómicas</i> .....	44
Tabla 13 <i>Matriz de Consistencia</i> .....	46

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 <i>Rango de edad</i> .....	32
Gráfico 2 <i>Género de los encuestados</i> .....	33
Gráfico 3 <i>Lugar de procedencia</i> .....	34
Gráfico 4 <i>Participación en algún evento gastronómico</i> .....	35
Gráfico 5 <i>Productos alimenticios que se exponen en las ferias</i> .....	37
Gráfico 6 <i>Las ferias gastronómicas ayudan al crecimiento económico</i> .....	39
Gráfico 7 <i>Importancia del desarrollo de las artes culinarias</i> .....	40
Gráfico 8 <i>Los productos de las ferias representan la cultura culinaria</i> .....	41
Gráfico 9 <i>Se ha perdido la forma tradicional de preparación de alimentos</i> .....	43
Gráfico 10 <i>Asistencia a las ferias gastronómicas</i> .....	44
Gráfico 11 <i>Categoría de Análisis</i> .....	47

## INTRODUCCIÓN

El siguiente caso de investigación se centra en “La organización de eventos culinarios y el turismo gastronómico del cantón Urdaneta, provincia de Los Ríos “. El objeto de estudio se enmarca en la línea de investigación: “Planificación y gestión turística sostenible” y la sublínea “Investigación de cultura y su aporte al turismo”, de la Universidad Técnica de Babahoyo, Carrera de Hotelería y Turismo.

Ecuador es un país con una diversa gama de métodos y recetas tradicionales de comidas y bebidas. Hoy en día, el turismo gastronómico es muy importante en todo el mundo ya que brinda oportunidades para fortalecer la economía e impulsar el desarrollo turístico. Es importante destacar que a lo largo del tiempo la gastronomía ecuatoriana ha tenido una gran acogida tanto en los pueblos indígenas como en varios países internacionales.

Según Hernández Rojas & Dancausa Millán (2018) la gastronomía típica de una localidad es muy auténtica porque está representada por las técnicas y las recetas que se transmiten de generación en generación. La degustación de los platos tradicionales es una razón por la cual las personas realizan el turismo gastronómico, además estos productos alimenticios reflejan el arte culinario de una zona.

Esta investigación tiene como objetivo identificar los principales productos alimenticios de las ferias gastronómicas de Urdaneta que se exponen como atractivo de la cultura culinaria del Cantón, con la finalidad de que el público en general conozca toda la oferta gastronómica que posee la localidad. Cabe recalcar que la constancia en la organización de eventos ha permitido que quienes trabajan en la industria gastronómica compartan y aporten sus conocimientos ancestrales en la preparación de alimentos.

## **Planteamiento del Problema**

Actualmente los eventos culinarios se realizan en todo el mundo, debido a que esta industria es cada vez más conocida, lo que aumenta la demanda turística. A nivel mundial, la gastronomía se ha convertido en un símbolo significativo en torno al cual muchas personas planifican sus viajes con la motivación de conocer y degustar toda la variedad de platos tradicionales que posee cada uno de los países.

La organización de eventos culinarios es un componente esencial del turismo gastronómico en el Ecuador.

Según Endara, Vasco, Guerra, & Rodríguez (2022) señalan que, en el año 2018, la Asamblea Nacional declaró el 12 de diciembre como el Día Nacional de la Gastronomía, los Productos y los Alimentos Saludables con el objetivo de promover la gastronomía ecuatoriana porque cada región tiene una rica diversidad culinaria que merece ser reconocida y disfrutada por sí misma.

En la provincia de Los Ríos, cada año se organizan eventos culinarios con el objetivo de promover el turismo gastronómico, al mismo tiempo brinda a reconocidos chefs y emprendedores la oportunidad de participar en estas ferias que son bien recibidos por la población fluminense, con la finalidad de mantener y preservar las tradiciones locales que forman parte de la identidad cultural.

La gastronomía del cantón Urdaneta es exquisita, a pesar de que se ha visto perjudicada por la disponibilidad masiva de comidas rápidas en algunos negocios, así como los tiempos difíciles causados por la emergencia sanitaria, han ocasionado la disminución de las ferias que son cruciales para resaltar las costumbres, tradiciones culinarias y las variedades agrarias que posee la localidad.

## **Formulación del Problema**

¿Cuáles son los productos alimenticios de las ferias gastronómicas de Urdaneta que se exponen como atractivo de la cultura culinaria del cantón?

## **DESARROLLO**

### **JUSTIFICACIÓN**

La presente investigación se basa en identificar los principales productos alimenticios de las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta, el mismo que se encuentra ubicado en la provincia de Los Ríos, Ecuador, su cabecera cantonal es Catarama y su parroquia es Ricaurte, según los datos del INEC (2010) “su población es de 29.263 habitantes” y se caracteriza por sus costumbres, folklore, preparación de comidas, tradiciones entre otros.

Una de las principales razones de la interrupción de los eventos culinarios fue por la emergencia sanitaria, sin embargo, hoy en día las ferias se reactivan debido a que las comidas se elaboran con ingredientes cultivados en la localidad, estos platos encierran muchos secretos que han sido transmitidos de generación en generación, por lo tanto, deben ser aprovechados racionalmente por la comunidad.

El objetivo de este estudio es identificar los principales productos alimenticios de las ferias gastronómicas de Urdaneta que se exponen como atractivo de la cultura culinaria del Cantón, para que los apasionados de la gastronomía participen en estos eventos. Según Jaramillo & Lozada (2018) destacan que “la gastronomía ecuatoriana conserva importantes métodos y recetas ancestrales, por lo que es vital que se resalten las costumbres, tradiciones culinarias de un pueblo porque hoy en día las personas adoptan malos hábitos alimenticios e ingieren comidas rápidas”.

Los principales beneficiarios directos de este proyecto de investigación será la población del Cantón Urdaneta, que con el apoyo estratégico de instituciones como el Gobierno Autónomo Descentralizado y del Ministerio de Turismo, tendrán la oportunidad de contar con un

documento donde se dé a conocer los productos alimenticios relacionados a la cultura culinaria de la localidad.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Identificar los principales productos alimenticios de las ferias gastronómicas de Urdaneta que se exponen como atractivo de la cultura culinaria del cantón.

### **Objetivos Específicos**

Desarrollar el marco teórico relacionado a las ferias gastronómicas y el turismo.

Describir los productos alimenticios que se exponen en los eventos culinarios del turismo gastronómico del cantón Urdaneta.

## SUSTENTO TEÓRICO

### Eventos Culinarios

Según los autores Carvache, Carvache, Carvache & Villagómez (2020) los eventos aportan a un país, provincia o cantón en el desarrollo de muchos destinos turísticos. La literatura manifiesta que estos son fundamentales para crear oportunidades en el crecimiento económico al generar trabajo a los locales o empresas ya establecidas, así como a los nuevos negocios. Muy importante en la experiencia turística es la comida y el vino, al ser los aspectos más sobresalientes en el área de estudio, lo cual hace que la comida en un cantón se convierta en un importante recurso turístico.

Según Mejía Rocha (2017) define que los eventos culinarios o ferias gastronómicas son los lugares donde en un período de tiempo determinado se obtiene la asistencia de personas para darles a conocer, consumir los platillos y bebidas tradicionales de una región, esta herramienta sirve como beneficio para promocionar y llevar a cabo diversas actividades.

La Revista de especialidad gastronómica Culinaria (2022) menciona que “hay quienes afirman que las “tapas” eran la comida de los labriegos del siglo XIX, y que para reponer fuerzas y seguir trabajando, tomaban una copa de vino con algo de comida ligera como jamón y queso” (p. 86). Este es un plato popular en la sociedad española, y se celebra con eventos todos los años por ser un icono de la cultura culinaria.

Los eventos culinarios hacen referencia a las ferias que se realizan en un lugar determinado de una ciudad, pueblo o región, a la cual acuden un sin número de personas con la finalidad de conocer la gastronomía típica, cultura e historia, a su vez esto activa la economía y crea fuentes de trabajos.

## **Tipos de Eventos Culinarios**

Al hablar de los tipos de eventos culinarios, se combinan dos elementos muy importantes: la organización de eventos y la gastronomía. Por ello existen varios, sin embargo, los más importante son aquellos que son creativos, innovadores y que generen sorpresa para que sea siempre recordado.

Según el Gabinete de Protocolo (2016) el tipo de evento culinario dependerá de la reunión que se realice en ese momento, así mismo es imprescindible saber la gastronomía que se utilizará para un desayuno, brunch, vino de honor, aperitivo, cóctel, lunch o una merienda. Cabe destacar que las festividades gastronómicas ya no se ven como un acontecimiento aislado, sino como una visita obligada para cualquier celebración.

“Cuando hablamos de eventos podemos referirnos a festivales, ferias, fiestas que giren entorno de la comida, la gastronomía o el acto de comer” (Meyer Oholeguy, 2015, pág. 20). Actualmente, estos atraen a muchas personas que quieren aprender y degustar los platos tradicionales de una localidad.

Los eventos culinarios en la Provincia de los Ríos han logrado tener una gran acogida un ejemplo de ello es:

La feria gastronómica cuchara brava es un evento que se inició en el año 2015 donde el objetivo de esta era hacer conocer a los visitantes la gastronomía local, con una apertura de 15 stand, pero con el pasar de los años este pequeño evento se dio en aumento donde se registró que la afluencia de visitantes aumento en consideraciones altas. (Montece Lavayen, 2019, pág. 18)

Los tipos de eventos pueden ser un desayuno, un aperitivo, o una feria con la finalidad de mostrar los platos típicos, generar ingresos o solo promocionar la localidad. Es imprescindible

destacar que en Ecuador se realizan muchos festivales donde participan diversos chefs, emprendedores con el objetivo de brindar novedosas ofertas gastronómicas.

### **Turismo MICE**

Según la Asociación de Estados del Caribe (2017) el turismo MICE se define como aquellas actividades turísticas que tienen un fin profesional, laboral o recreativo mediante la realización de reuniones, viajes, convenciones y otras planificadas. Además, no solo beneficia a las empresas que son contratadas para realizar el evento; sino a los hoteles, agencias de viajes, empresas de transporte, restaurantes, entre otros.

Según Muñoz Morillo (2016) meeting, Incentive, Conferencie and Exhibition (MICE) son las siglas que hacen referencia a reuniones, incentivos, conferencias y exhibiciones en español. La OMT lo define como un término general cuya finalidad es reunir a un número de personas o individuos en un lugar con el objetivo de organizar o realizar un evento.

Otro autor afirma que:

El Turismo MICE hoy en día es considerado como la 13° economía más grande del mundo. Si se toma en cuenta los impactos indirectos e inducidos, los eventos del segmento MICE estiman un aporte al impacto económico a nivel global de alrededor de Usd 2,5 trillones, generando Aprox. 26 millones de empleos. (Zúñiga Venegas, 2020, pág. 5)

El turismo MICE es aquel que se enfoca en la creación de eventos para dar a conocer lo tradicional y auténtico en la cultura, a su vez genera ingresos en la ciudad o lugar donde se desarrolle. Cabe destacar que también reúne a personas con un estatus social alto, ya que obtendrán beneficios factibles al hospedarse en los mejores hoteles y degustar las mejores comidas.

## **Turismo**

Según Borja Salao (2018) el turismo no se puede llevar a cabo solo con la finalidad de una actividad económica o social porque va más allá trata de captar la atención de las personas por conocer y vivir algo nuevo, dar a conocer la gastronomía, la cultura, la historia de un pueblo.

“El turismo es una actividad económica significativa a nivel mundial, aportando alrededor de 10% del Producto Interno Bruto mundial” (Díaz, 2017, pág. 333). Es decir que para muchos países es una oportunidad para el crecimiento y desarrollo turístico.

Según Castro Triana (2019) el turismo es la actividad social, económica y cultural que realiza una persona cuando abandona su entorno habitual por un período superior a 24 horas e inferior a un año. Está impulsado por diversas motivaciones, que incluyen el ocio, el aprendizaje de nuevas culturas, la educación, la salud, motivaciones empresariales y religiosas, a su vez genera una economía próspera para la comunidad en la que participan.

El turismo hace referencia al lugar donde una persona viaja con la finalidad de conocer la cultura, gastronomía e historia. El turista realiza esta aventura para satisfacer sus deseos y adquirir nuevas experiencias interculturales de un país o pueblo. Cabe destacar que el desplazamiento de los individuos genera un alto ingreso en la economía de un país.

### **Tipos de Turismo**

Según el autor Ledhesma (2018) hace énfasis a que no es una clasificación definitiva, pero son los más conocidos y dependen del tipo de búsqueda que la persona desea, puede ser por diversión, nuevas experiencias entre otras cosas. Según el objetivo del turista se clasifican en: Corporal, Intelectual, Material, Ambiental.

Según Montecè (2019) menciona que el turismo tiende a tener un sin número de definiciones y clasificaciones, por lo que establecer los tipos de turismo específicos es muy

difícil, a continuación, algunos de los más destacados: Turismo ecológico, turismo de montaña, turismo de negocios, turismo artístico-cultural, turismo de sol y playa.

Las definiciones y los tipos de turismo varían, y no se conoce con exactitud cuántos existen, ya que estos dependerán del lugar en el que se desarrolle la actividad. Estas tipologías harán que las personas elijan el destino donde visitar acorde a sus gustos o necesidades.

### **Turismo Cultural**

Según los autores Montalván Fernández & Cabrero Miret (2019) en los años 80, se define como la forma de turismo opcional y de reacción basado en los avances de los entornos socioeconómicos y culturales que en ese tiempo se habían desarrollado. Actualmente, se ha dado a conocer como una manera u objeto de producción y de consumo. Además, hace referencia a una práctica relacionada con el patrimonio y las artes.

Según los autores Prada, Armijos, Crespo, & Torres (2018) el turismo cultural es una práctica difícil, con muchas motivaciones y razones para su actividad y que, por la diversidad de matices relacionados a las prácticas culturales, genera muchas expectativas para evaluar la experiencia vivida. Sin embargo, cada persona vive de acuerdo con su bagaje sociocultural y, en consecuencia, tiene diferentes perspectivas sobre esta actividad.

Según Maldonado Quezada (2018) son varias las definiciones que se les da, pero es un turismo sustentable cuyo objetivo es generar desarrollo económico y social a través de una gestión turística consciente del patrimonio cultural, la producción artística y las industrias culturales e innovadoras. Además, es quien promueve la economía, cultural e innovadora, aportando oportunidades para la comunidad.

El turismo cultural es un viaje local, nacional e internacional que muestra el origen del lugar, la historia, costumbres, entre otras cosas, pero también se basa en la actividad económica

al obtener ingresos por parte de los productos o gastronomía que se ofrezcan en la región. Al mismo tiempo, ayuda en el descubrimiento de cosas que las localidades han escondido y nadie sabe.

### **Turismo Gastronómico**

Según los autores Hernández Rojas & Dancausa Millán (2018) la gastronomía se maneja como un reflejo propio de cada lugar o región, la cual no solo se usa como un elemento intrínseco y diferente, sino que también como generador de ventas. Además, permite a los visitantes conocer más sobre la zona y promocionar los productos turísticos locales. Cabe recalcar que es una actividad muy compleja y de carácter disciplinario que tiene sus orígenes en la cultura.

Según Borja (2018) es una forma de hacer turismo en un país, la gastronomía es el área más importante de la visita turística porque es quien lleva a los viajeros o turistas a recorrer, conocer el mundo que los rodea, y como primordial probar la cultura culinaria del lugar que visiten.

Según Guerra Salgado (2018) el turismo gastronómico hace referencia a la actividad en la que un turista visita y hace un aporte preponderante durante su visita. Es considerado una aventura, para aquellas personas que poseen el arte del buen comer y que están dispuestas a tener nuevas experiencias a través de la cultura culinaria. Sin embargo, no se basa específicamente en la asistencia a comedores o restaurantes donde se sirvan platos, sino que también se centra en la visita de mercados, tiendas con productos propios del lugar, casas, entre otras. El objetivo es que el turista pueda salir a gusto con nuevos sabores y preparaciones culinarias.

Es un tipo de turismo que permite a los visitantes acercarse al patrimonio cultural inmaterial que caracteriza a una comunidad, es un componente crítico del sector turístico porque

permite a las personas conocer y probar platos locales que conservan una tradición culinaria, además vivir una experiencia única en los diferentes destinos turísticos gastronómicos.

## **TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN**

### **Investigación Exploratoria**

“En este tipo de investigaciones se puede utilizar tanto el método cualitativo, como cuantitativo. En el alcance exploratorio, la investigación es aplicada en fenómenos que no se han investigado previamente y se tiene el interés de examinar sus características” (Ramos Galarza, 2020, pág. 2). Con la ayuda de la investigación exploratoria se ha identificado los principales productos alimenticios que se exponen en las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta, con el propósito de conocer y mostrar toda la cultura culinaria, y su vez contar con un documento que muestre los alimentos tradicionales que deben ser preservados y transmitidos a las futuras generaciones.

### **Investigación Descriptiva**

Este tipo de investigación ha permitido describir y detallar de forma precisa los productos alimenticios de mayor relevancia del cantón, que son utilizados como atractivo de la cultura culinaria en las ferias gastronómicas.

### **Enfoque de Investigación**

#### **Enfoque Mixto**

“El enfoque mixto implica una recolección, análisis e interpretación de datos cualitativos y cuantitativos que el investigador haya considerado necesarios para su estudio” (Otero Ortega, 2018, pág. 19). La investigación tiene un enfoque mixto, dado que se ha utilizado técnicas cualitativas que es la entrevista y cuantitativas como la encuesta.

## **Métodos**

### **Método Deductivo**

Comienza con las generalizaciones, tratando de aplicarlas a casos específicos. Es decir, parte de datos que son de manera habitual aceptados como válidos, para deducir por medio de un razonamiento lógico, diversas suposiciones o parte de verdades establecidas de manera previa como principios generales para posteriormente aplicarlos a situaciones de forma individual y comprobar su validez de manera más precisa. (Linares Díaz, 2019, pág. 93)

Mediante la utilización del método deductivo ha permitido concluir y reconocer de manera específica los argumentos lógicos y racionales para demostrar su validez en relación a las variables establecidas en la categoría de análisis.

### **Método Inductivo**

“Va de lo particular a lo general. Es un método que se basa en la observación, el estudio y la experimentación de diversos sucesos reales para poder llegar a una conclusión que involucre a todos esos casos” (Gómez Ávila, 2018, pág. 175). El método inductivo ha permitido obtener información relevante mediante la aplicación de la encuesta y entrevista, para así poder identificar cuáles son los productos alimenticios que exponen en las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta, y tener una mejor comprensión de la cultura culinaria.

## **Técnicas**

### **Entrevista**

“La entrevista, una de las herramientas para la recolección de datos más utilizadas en la investigación cualitativa, permite la obtención de datos o información del sujeto de estudio mediante la interacción oral con el investigador” (Troncoso Pantoja & Amaya Placencia, 2017,

pág. 330). Esta técnica se ha utilizado para obtener información directa a través de una entrevista profunda con dos personas con roles importantes en las ferias gastronómicas tanto como organizador y participante.

### **Tabla 1**

#### *Datos personales de los entrevistados*

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Rol</b>
Tania Vargas Chichandez	Participante
Juan Carlos Chávez Suárez	Organizador

*Nota:* Elaboración propia

### **Encuesta**

Es la vía de indagación del nivel empírico, de carácter autoadministrado, que se aplica a un conjunto de sujetos, con el fin de conocer, mediante un cuestionario, sus opiniones o criterios, acerca de las causas, las consecuencias, las posibles soluciones y los responsables directos e indirectos, del problema investigado. (Feria Avila, Matilla González, & Mantecón Licea, 2020, págs. 77-78)

Esta técnica ha permitido la recolección de datos necesarios para la investigación, la misma que se realizó de manera virtual, a través de la herramienta Google Forms, en la cual se obtuvo resultados positivos gracias al aporte de la población del cantón Urdaneta y sus visitantes.

### ***Muestreo Intencional o de Conveniencia***

Este método se caracteriza por buscar con mucha dedicación el conseguir muestras representativas cualitativamente, mediante la inclusión de grupos aparentemente típicos. Es decir, cumplen con características de interés del investigador, además de seleccionar intencionalmente a los individuos de la población a los que generalmente se tiene fácil

acceso o a través de convocatorias abiertas, en el que las personas acuden voluntariamente para participar en el estudio, hasta alcanzar el número necesario para la muestra. (Hernández Ávila & Carpio Escobar, 2019, pág. 78)

Para obtener los resultados se ha utilizado el muestreo por conveniencia, en el cual se ha realizado una encuesta a cierta cantidad de habitantes del cantón Urdaneta y visitantes.

## **Instrumento**

### ***Cuestionario de Encuesta***

Para la encuesta se ha utilizado el cuestionario, que incluyó preguntas cerradas, mediante la aplicación de este se obtuvo una base de datos que luego fue tabulada y analizada para determinar la veracidad del problema de investigación.

## **RESULTADOS OBTENIDOS**

Según los datos obtenidos mediante la encuesta realizada a un grupo de 50 personas de manera online, tanto residentes del cantón como visitantes, se ha logrado obtener información relevante y veraz acerca de la investigación, a su vez conocer con exactitud cuál es la principal problemática del estudio.

Algunas de las personas encuestadas han sido el 70% mujeres y el 26% hombres; donde se ha logrado identificar que la mayoría si participa en los eventos culinarios que se realizan ya sea de organizador, espectador o con un stand, y que conocen cuáles son los principales productos alimentarios que se exponen en las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta.

Además, han manifestado que la organización de los eventos gastronómicos ayuda al crecimiento económico del cantón; aunque un 45% ha considerado que casi nunca se le da importancia al desarrollo de los eventos culinarios, como consecuencia se ha originado la pérdida en los métodos de preparación de los productos alimenticios.

## **Entrevista**

Mediante la entrevista realizada el día jueves 16 de marzo del presente año la Sra. Tania Vargas Chichandez participante de las ferias gastronómicas, argumentaba que los principales productos alimenticios que se exponen en las ferias son: los bollos de pescado, humitas, cazuela de pescado, seco de pollo y el tradicional gallo pinto, además explicaba los ingredientes y la preparación de cada uno.

Mencionaba también que su motivación al participar en las ferias es para brindar la oportunidad a los visitantes y residentes degustar de los productos alimenticios más relevantes del cantón. Afirmaba que la juventud ha cambiado no se preocupan por mantener y preservar las artes culinarias, ya que consideran otras actividades más importantes como ir al gimnasio, a un centro comercial, al cine, prefieren estar en las redes sociales y los videojuegos.

Por otra parte, manifestaba que la organización de estos eventos aporta mucho en especial aquellas personas que tienen sus emprendimientos de comidas, a su vez impulsa el turismo en la zona. Además, aseguraba que está feliz ya que se vuelve a reactivar la organización de estos eventos que son necesarios para que no se pierda la tradición culinaria del cantón Urdaneta.

Así mismo se ha realizado la entrevista al Sr. Juan Carlos Chávez Suárez organizador de las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta, manifestaba que los principales productos alimenticios que se exponen en las ferias gastronómicas son el Gallo pinto como plato típico de la localidad, bollo de pescado, y el seco de pollo. Además, mencionaba que los emprendimientos locales han recibido apoyo porque buscan promover dos nuevas bebidas, el jugo Santa Rita que es elaborado de naranja y la chicha de chontilla, con la finalidad de convertirlas en patrimonio cultural inmaterial y promover el turismo gastronómico en el cantón Urdaneta.

Recalcaba que la mayoría de los jóvenes no saben la preparación de los productos alimenticios de las ferias, a su vez tratarán de motivarlos a que participen ya que estos eventos cuando se realizan están abiertos para el público general, y son necesarios para la preservación de la identidad culinaria la localidad.

### **Situaciones Detectadas (Hallazgo)**

Tras la realización de la investigación, se obtuvo los resultados mediante la encuesta y entrevista de las cuales se detectó lo siguiente:

El 38% de las personas encuestadas no han asistido a ninguna feria gastronómica del cantón Urdaneta y desconocen de los principales productos alimenticios que se exponen en estos eventos.

En la actualidad los jóvenes no están interesados en aprender el arte culinario y prefieren dedicarse a otras actividades. Con un porcentaje del 100% han manifestado que en la memoria colectiva del cantón Urdaneta se ha perdido la forma tradicional de preparación de alimentos.

La Alcaldía del cantón Urdaneta ha brindado apoyo a emprendimientos locales con la finalidad de promover dos nuevas bebidas que pretenden convertirlas en patrimonio cultural inmaterial. Sin embargo, los encuestados consideran que no se le da importancia necesaria al desarrollo de las artes culinarias.

Los encuestados están totalmente de acuerdo en asistir a los eventos culinarios que se realicen en el cantón, debido a que les brindará la oportunidad de degustar y conocer los platos más representativos de la localidad.

Se ha detectado que los principales productos alimenticios que se exponen en las ferias gastronómicas de Urdaneta como atractivo de la cultura culinaria son:

### **Tabla 2**

***Muestra los principales productos alimenticios***

## Principales productos alimenticios

Nombre del producto	alimenticio		Descripción
Gallo pinto	<p>Este plato es reconocido a nivel nacional por ser un emblemático símbolo de la cultura culinaria del cantón Urdaneta. Muchos turistas llegan a la localidad con la finalidad de degustar este delicioso producto alimenticio tradicional.</p>	<p>Ingredientes: Longaniza, carne de chanco, res, pollo, fréjol, lentejas, condimentos, arroz.</p> <p>Preparación: Prepare el arroz según la porción que desea, aliñe la carne de res, chanco, el pollo y la longaniza para que después los coloque al asador.</p> <p>Finalmente debe preparar la menestra ya sea de fréjol o lenteja. Este producto alimenticio puede ser acompañado de patacones, papas fritas y una deliciosa ensalada.</p>	
Seco de pollo	<p>Este alimento existe desde hace muchos años y es popular en los hogares de la localidad, debido a su facilidad de preparación. Cabe destacar que puede ser servido con una porción de arroz acompañado de maduro, así mismo, es uno de los más vendidos en los restaurantes del cantón Urdaneta.</p>	<p>Ingredientes: Tomate, pimiento, cebolla, salsa de tomate, jugo de naranjilla, presas de pollos, ajo, achiote y cilantro.</p> <p>Preparación: Pique o licue el tomate, pimiento y la cebolla para sofreír, luego agregue las presas de pollo, un poquito de salsa de tomate y una taza de jugo de naranjilla. Cuando esté listo para servir incorpore el cilantro picado y sal al gusto.</p>	

Nombre del producto	Descripción	
<b>alimenticio</b>		
Humitas	<p>Las humitas se preparan más cuando es la época de la cosecha de choclos en la localidad, muchas personas se sirven este aperitivo con café y es muy conocido por su consumo en desayunos.</p>	<p>Ingredientes: Choclo, mantequilla, queso, leche, sal, huevos.</p> <p>Preparación: Para la elaboración de este producto alimenticio primero realice el proceso de pelar y desgranar los choclos, para que luego comience a rayar y moler, cuando obtenga la masa agregue la sal, leche, mantequilla, huevos y queso, enseguida proceda a envolver la mezcla con las hojas de choclo y deje cocinar por unos 40 minutos.</p>
Cazuela de pescado	<p>Este plato es una tradición de los ancestros de la localidad, actualmente se conserva esta cultura culinaria.</p>	<p>Ingredientes: Verde, pescado, maní, tomate, cebolla, pimiento, culantro, achiote.</p> <p>Preparación: Cocine la masa de verde cuando esté lista agregue el refrito, maní y el pescado, por último, incorpore otra capa masa y coloque en el horno.</p>
Bollo de pescado	<p>Es una preparación muy antigua para los ecuatorianos de la región Costa, hecha a base de verde y se puede servir acompañado de una deliciosa ensalada.</p>	<p>Ingredientes: Verde, pescado, maní, tomate, cebolla, culantro, pimiento y achiote.</p> <p>Preparación: Recolecte las hojas de plátanos y en ellas coloque la masa cruda, luego agregue el refrito y pescado, finalmente envuelva y ponga a cocinar.</p>

*Nota:* Elaboración propia

## **Posibles Soluciones**

Las soluciones que se proponen en respuesta a los problemas que se presentan en esta investigación son:

Proporcionar a la población información mediante un sitio web sobre los principales productos alimenticios que son considerados atractivos culinarios ya que actualmente no hay forma de realizar un seguimiento de ellos. Otro medio es la elaboración de un documento que demuestren toda la riqueza culinaria del cantón, y que esté disponible para el público en general.

A través de la herramienta Canva o publisher crear folletos donde consten los platos alimenticios expuestos en las ferias gastronómicas, y difundirlos a la ciudadanía para que tenga más conocimiento de la variedad culinaria.

Se sugiere que la Alcaldía de Urdaneta impulse talleres gastronómicos para que el público y en especial la juventud participe de estas actividades esenciales, debido a que algunos Urdanetenses desconocen los métodos de preparación de los principales productos alimenticios que son íconos en las ferias del cantón, y cuando ya tengan el conocimiento suficiente puedan concursar en los eventos culinarios que se dan cada año.

Mediante un canal de YouTube o página de facebook subir videos cada semana, sobre los métodos de elaboración de los platos gastronómicos de la localidad, para que así no se pierda en la memoria colectiva de las personas esta tradicional forma de preparación.

Incrementar la organización de eventos gastronómicos para que las personas conozcan más sobre el arte culinario, y por lo tanto le den mayor importancia. A estos eventos se podría invitar a influencers conocidos de Ecuador que elaboran recetas típicas como por ejemplo a los hermanos Víctor y David Bermeo Zapata que vengan y preparen algún plato del cantón Urdaneta enseñado previamente por un miembro de la comunidad, para que luego este contenido sea subido en su plataforma digital.

La Alcaldía de Urdaneta debe establecer una alianza con el Ministerio de Turismo con la finalidad de promover las dos nuevas bebidas artesanales típicas de la comunidad para que sean reconocidos a nivel provincial y nacional.

## CONCLUSIONES

Posterior a la identificación de los productos alimenticios que se exponen en las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta, que sirven de referente como atractivo de la culinaria del Cantón, se llegó a las siguientes conclusiones:

Es fundamental que los productos alimenticios que son tradicionales en el cantón Urdaneta, se reflejen al público en general a través de una base de datos de acceso libre, debido a que la gastronomía de la localidad merece ser reconocida tanto de manera interna entre la población, así como también de visitantes tanto nacionales como extranjeros. Esto generaría como resultado, que las personas estén más motivadas para conocer y degustar estos platos tradicionales, a su vez permitirá que el turismo gastronómico tenga un gran potencial sin dejar de lado las costumbres y tradiciones que los hace únicos.

Por otro lado, existe un déficit en la preparación de los productos alimenticios de la localidad, es decir, existe gran desinterés en aprender las recetas típicas y mantener la tradición de los ancestros, por lo cual, es crucial la elaboración de estrategias por parte de las autoridades gubernamentales para garantizar que el arte culinario del cantón Urdaneta se transmita a las generaciones actuales y futuras, debe incentivar a la participación de diversos eventos como la organización de ferias gastronómicas.

A través de la investigación realizada se evidenció la sub estimación de la cultura culinaria del cantón, posiblemente porque no se realizan las ferias con frecuencias, como consecuencia de la emergencia sanitaria que originó la suspensión de estos eventos que son esenciales para el desarrollo turístico local. Sin embargo, esto no debe ser pretexto para dejar a un lado las tradiciones, sino que, por el contrario, tanto niños como jóvenes deben sentirse motivados en mantener los platos típicos y su preparación para que en lo posterior se puedan seguir ofertando eventos culinarios, el objetivo es que personas fuera del cantón visiten las

ferias gastronómicas y permitan mayor dinamización de la economía a través de la venta y comercialización.

Se evidencia la escasez de aliados estratégicos para promocionar los productos alimenticios de las ferias gastronómicas de Urdaneta, ya que son parte central y fundamental de la sociedad. Tanto el Gobierno Autónomo Descentralizado de Ricaurte como la Alcaldía del cantón deben enfocarse en dar mayor realce a las actividades tradicionales, así como su debida promoción en el resto del país.

### **RECOMENDACIONES**

Dar mayor promoción o publicidad a través de redes sociales a las diversas ferias gastronómicas, con la finalidad de incentivar a las personas que no residen en la zona a movilizarse hasta el cantón para degustar de la maravillosa gastronomía que ofrece.

Impartir talleres gratuitos para niños y jóvenes enfocados en la capacitación y aprendizaje del arte culinario, en donde se puedan preparar las recetas típicas del cantón.

Realizar concursos en las ferias sobre el “mejor plato típico” con la finalidad de que las personas se sientan motivadas a aprender y participar, en lugar de dejar morir la forma tradicional de preparación.

Además, se sugiere que el Gobierno Autónomo Descentralizado de Ricaurte y la Alcaldía de Urdaneta den mayor énfasis a las actividades típicas de la zona y promuevan el turismo interno, así como también el externo a través de cursos, talleres, ferias, entre otros.

## REFERENCIAS

- Asociación de Estados del Caribe. (2017). *Turismo de Reuniones*. AEC. Obtenido de [http://www.acs-aec.org/sites/default/files/turismo\\_de\\_reuniones\\_june\\_2017.pdf](http://www.acs-aec.org/sites/default/files/turismo_de_reuniones_june_2017.pdf)
- Borja Salao, G. D. (2018). *Evaluación de la gastronomía del cantón Balzar para el diseño de ferias gastronómicas [Tesis de licenciatura]*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/34829>
- Carvache Franco, M., Carvache Franco, O., Carvache Franco, W., & Villagómez Buele, C. (2020). Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino. *Revista ESPACIOS*, 41(01). Obtenido de [www.readbag.revistaespacios.com/a20v41n01/20410119.html](http://www.readbag.revistaespacios.com/a20v41n01/20410119.html)
- Castro Triana, K. M. (2019). *Saberes ancestrales de la cultura waranga y el turismo [Tesis de licenciatura]*. Babahoyo: Universidad Técnica de Babahoyo. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/7068>
- Culinaria. (Enero / Junio de 2022). *Sabor a saber*. Obtenido de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf\\_culinaria\\_veintitres/sabor\\_saber\\_23.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_veintitres/sabor_saber_23.pdf)
- Díaz, G. (2017). Turismo y desarrollo local. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio*, 15(2), 333-340. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.25145/j.pasos.2017.15.021>
- Endara, P., Vasco, J., Guerra, C., & Rodríguez, O. (2022). Análisis de la semiótica publicitaria de la Quinoa por parte del gobierno central del Ecuador y su enfoque nutricional mediante la percepción visual. *Dominio de las ciencias*, 8(1), 825-840. Obtenido de <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/2606/html>
- Feria Avila, H., Matilla González, M., & Mantecón Licea, S. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿métodos o técnicas de indagación empírica? *Didasc@lia: Didáctica y*

- educación*, 11(3), 62-79. Obtenido de  
<http://revistas.ult.edu.cu/index.php/didascalia/article/view/992/997>
- Gabinete de Protocolo. (03 de febrero de 2016). *GP*. Obtenido de  
<https://www.gabinetedeprotocolo.com/diccionario-de-eventos-gastronomicos/>
- Gómez Ávila, P. M. (2018). Criterios de conceptualización, clasificación, selección y caracterización de los métodos de enseñanza. *Revista científica OLIMPIA*, 15(47), 168-182. Obtenido de  
<https://revistas.udg.co.cu/index.php/olimpia/article/view/481/794>
- Guerra Salgado, D. J. (2018). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa [ Tesis de licenciatura ]*. Ambato: Universidad Tecnica de Ambato. Obtenido de  
<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/6761>
- Hernández Ávila, C. E., & Carpio Escobar, N. A. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *ALERTA, Revista científica del Instituto Nacional de Salud*, 2(1), 75-79. Obtenido de <https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>
- Hernández Rojas, R., & Dancausa Millán, M. G. (2018). Turismo Gastronómico: la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430. Obtenido de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200012&script=sci\\_arttext&tlng=en](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200012&script=sci_arttext&tlng=en)
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Obtenido de  
<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Jaramillo, A., & Lozada, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas. *Innova Research Journal*, 3(12), 189-199. Obtenido de  
<https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>

- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de turismo: nueva clasificación*. Buenos Aires: Libro digital. PDF.
- Linares Díaz, A. J. (2019). Análisis de la sostenibilidad de proyectos pecuarios con enfoque en seguridad alimentaria y nutricional: la propuesta MESMIS. *Perspectivas Rurales Nueva Época*, 17(33), 85-130. Obtenido de <https://doi.org/10.15359/prne.17-33.4>
- Maldonado Quezada, L. P. (2018). *Turismo cultural: un estudio de caso del Centro Histórico de Quito [ Tesis de licenciatura ]*. Quito: Universidad Central del Ecuador. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/16791>
- Mejía Rocha, M. I. (2017). *Eventos gastronómicos en México y turismo*. Guanajuato: Universidad de Guanajuato. Obtenido de Universidad de Guanajuato: <http://148.236.18.55/bitstream/20.500.12107/1799/1/083-1677-A.pdf>
- Meyer Oholeguy, B. (2015). *Propuesta práctica de Festival Gastronómico basado en las Ostras Depuradas de Alagoas*. Girona: Universidad de Girona. Obtenido de <http://www2.udg.edu/Portals/88/Gastronomia/Bernardo%20Meyer.%20TFM-MTC%202015-16.pdf>
- Montalván Fernández, A., & Cabrero Miret, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 8(2), 126-135. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7153083>
- Montece Lavayen, I. C. (2019). *Turismo gastronómico y la afluencia de visitantes en el cantón Babahoyo [Tesis de licenciatura]*. Babahoyo: Universidad Técnica de Babahoyo. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/6943>
- Muñoz Morillo , M. (2016). *El Turismo MICE. Análisis del turismo de reuniones en la ciudad de Cartagena*. Cartagena: Universidad Politecnica de Cartagena. Obtenido de

<https://repositorio.upct.es/bitstream/handle/10317/5700/tfm-mu%C3%B1-tur.pdf?sequence=1>

Otero Ortega, A. (2018). *Enfoques de investigación*. Obtenido de

[https://www.researchgate.net/profile/Alfredo-Otero-Ortega/publication/326905435\\_ENFOQUES\\_DE\\_INVESTIGACION/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/ENFOQUES-DE-INVESTIGACION.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Alfredo-Otero-Ortega/publication/326905435_ENFOQUES_DE_INVESTIGACION/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/ENFOQUES-DE-INVESTIGACION.pdf)

Prada, J., Armijos, D., Crespo, A., & Torres, L. (2018). El turista cultural: tipologías y análisis de las valoraciones del destino a partir del caso de estudio de Cuenca-Ecuador. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio*, 16(1), 55-72. Obtenido de <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2018.16.004>

Ramos Galarza, C. A. (2020). Los alcances de una investigación. *CienciAmérica*, 9(3), 1-5. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.33210/ca.v9i3.336>

Troncoso Pantoja, C., & Amaya Placencia, A. (2017). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. *Revista de la Facultad de Medicina*, 65(2), 329-332. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v65n2.60235>

Zúñiga Venegas, A. (2020). *Situación actual y tendencias del turismo MICE*. Obtenido de <https://www.hoteleros.cl/PDTs/PDTAtacama2020/Situaci%C3%B3n%20Actual%20y%20tendencias%20del%20Turismo%20MICE/INFORMETMOMICE.pdf>

# ANEXOS

## ENCUESTA

El objetivo de la presente encuesta es recabar su opinión, que es de vital importancia para identificar los productos alimenticios que se exponen en las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta.

1. Seleccione su rango de edad

De 15 a 25 años

De 26 a 36 años

De 37 a 47 años

De 48 a 58 años

De 59 años en adelante

2. ¿Cuál es su género?

Masculino

Femenino

Prefiero no decir

Otros

3. Marque su lugar de procedencia

Residente

Visitante

4. Ha participado usted como organizador u espectador o con stand en algún

evento gastronómico que el cantón Urdaneta ha realizado

Si

No

## Sección 2 (Si)

### Productos expuestos en las ferias

5. Seleccione cuál de los siguientes productos alimenticios se expone en las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta.

Gallo pinto

Cazuela de pescado

Bollo de pescado

Humitas

Seco de pollo

6. Considera usted que las ferias gastronómicas que se realizan en el cantón Urdaneta ayudan al crecimiento económico.

Totalmente de acuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

7. Cree usted que se le da una importancia necesaria al desarrollo de las artes culinarias del cantón Urdaneta

Casi siempre

Usualmente

Ocasionalmente

Usualmente no

Casi nunca

8. Considera que los productos que se exponen en las ferias representan la cultura culinaria del cantón Urdaneta

Totalmente de acuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

9. Considera usted que en la memoria colectiva del cantón Urdaneta se ha perdido la forma tradicional de preparación de alimentos que nos representa

Totalmente de acuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

### **Sección 3 cierre**

10. Estaría usted de acuerdo en asistir a las ferias gastronómicas que se realizan en el cantón Urdaneta

Totalmente de acuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

## ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

### 1. Seleccione su rango de edad

**Tabla 3**

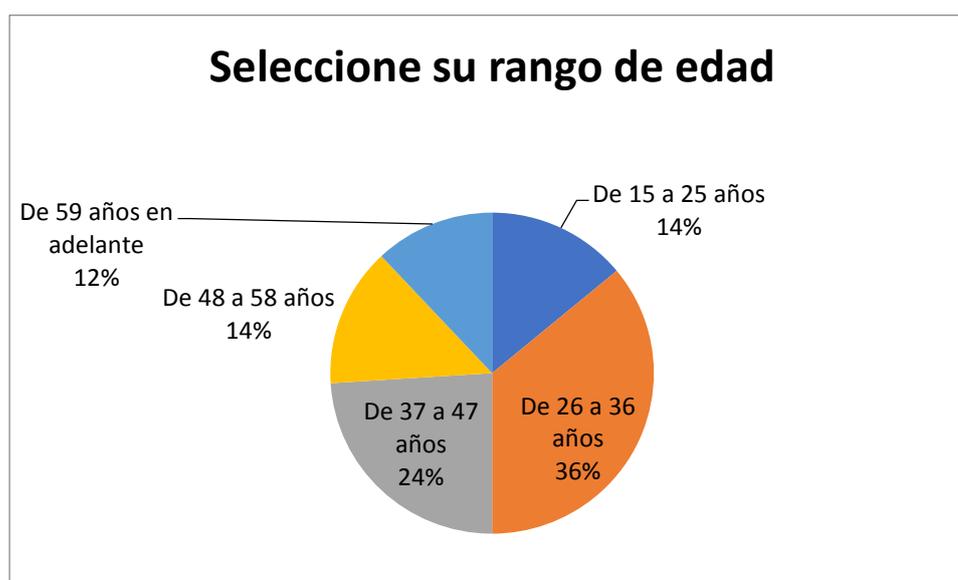
*Rango de edad*

Factores	Frecuencia	Porcentaje
De 15 a 25 años	7	14%
De 26 a 36 años	18	36%
De 37 a 47 años	12	24%
De 48 a 58 años	7	14%
De 59 años en adelante	6	12%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Elaboración propia

**Gráfico 1**

*Rango de edad*



*Nota:* Elaboración propia

## Análisis

Mediante los datos obtenidos de la encuesta se ha observado que un 36% pertenecen a al rango de edad entre los 26 a 36 años, el 24% son de 37 a 47 años, el 14% fueron de 48 a 58 años, el 14% eran de 15 a 25 años, y el 12% concernían a 59 años en adelante.

## Interpretación

Mediante la encuesta realizada un total de 18 personas han tenido 26 a 36 años, 12 personas entre 37 a 47 años, 7 personas con edades de 15 a 25 años, 7 personas de 48 a 58 años y 6 personas de 58 en adelante.

### 2. ¿Cuál es su género?

**Tabla 4**

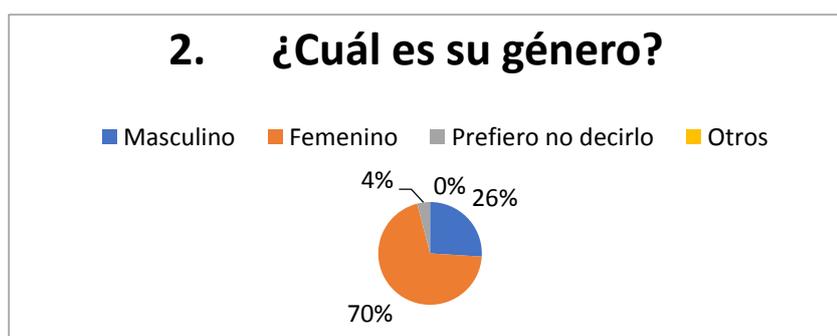
*Género de los encuestados*

Factores	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	13	26%
Femenino	35	70%
Prefiero no decirlo	2	4%
Otros	0	0%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

*Nota:*Elaboración propia

### Gráfico 2

*Género de los encuestados*



*Nota:* Elaboración propia

### **Análisis**

Se detectó que la mayoría de los encuestados han sido de género femenino con un 70%, el 26% masculino y el 4% prefiere no decirlo.

### **Interpretación**

35 personas han pertenecido al género femenino, 13 han sido masculino y 2 personas no lo revelaron.

### **3. Marque su lugar de procedencia**

**Tabla 5**

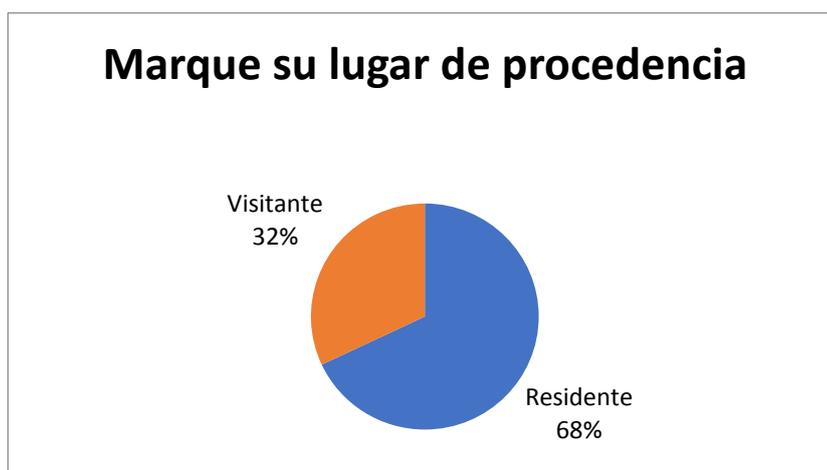
*Lugar de procedencia*

<b>Factores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Residente	34	68%
Visitante	16	32%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

*Nota:*Elaboración propia

### **Gráfico 3**

*Lugar de procedencia*



*Nota:* Elaboración propia

### **Análisis**

De acuerdo al lugar de procedencia el 68% son residentes del cantón Urdaneta y un 32% visitantes.

### **Interpretación**

De las personas encuestadas 34 han sido residentes del Cantón Urdaneta, mientras que 16 son visitantes.

**4. Ha participado usted como organizador u espectador o con stand en algún evento gastronómico que el cantón Urdaneta ha realizado.**

**Tabla 6**

*Participación en algún evento gastronómico.*

<b>Factores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	31	62%
No	19	38%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

*Nota:*

Elaboración propia

**Gráfico 4**

*Participación en algún evento gastronómico*



*Nota:* Elaboración propia

### **Análisis**

Con respecto a la pregunta si han participado como organizador u espectador o con stand en algún evento gastronómico que el cantón Urdaneta ha realizado el 62% han mencionado que sí, mientras que el 38% que no.

### **Interpretación**

Mediante la encuesta 31 personas han indicado que, si han participado en las ferias gastronómicas, mientras que 19 no han tenido la oportunidad de asistir.

## Sección 2 (Si)

### Productos expuestos en las ferias

5. Seleccione cuál de los siguientes productos alimenticios se expone en las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta

Tabla 7

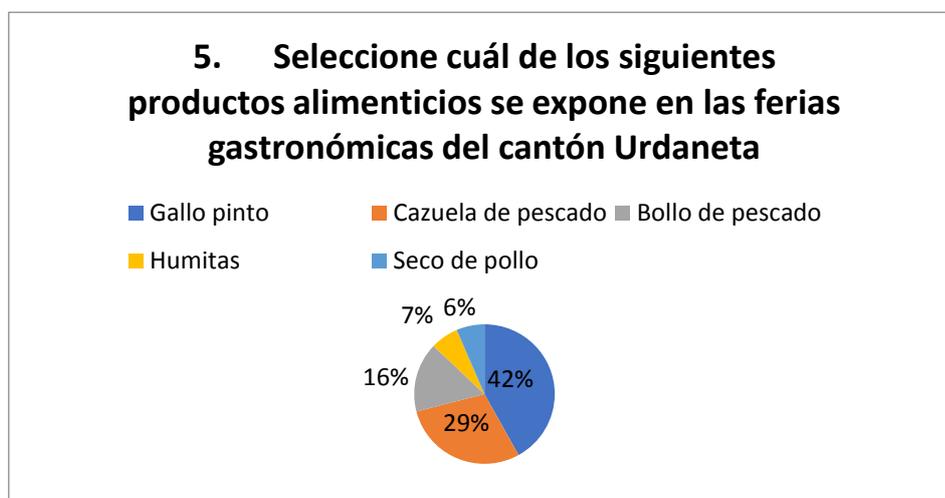
*Productos alimenticios que se exponen en las ferias*

Factores	Frecuencia	Porcentaje
Gallo pinto	13	42%
Cazuela de pescado	9	29%
Bollo de pescado	5	16%
Humitas	2	7%
Seco de pollo	2	6%
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>100%</b>

Nota: Elaboración propia

Gráfico 5

*Productos alimenticios que se exponen en las ferias*



Nota: Elaboración propia

## **Análisis**

De los productos alimenticios que exponen en las ferias gastronómicas de Urdaneta, un 42% han mencionado que es el gallo pinto, 29% cazuela de pescado, el 16% bollo de pescado, el 7% humitas y el 6% restante el seco de pollo.

## **Interpretación**

13 personas han mencionado que el plato principal en las ferias gastronómicas es el gallo pinto, 9 la cazuela de pescado, 5 los bollos de pescado, 2 las humitas y las dos restantes el seco de pollo.

**6. Considera usted que las ferias gastronómicas que se realizan en el cantón Urdaneta ayudan al crecimiento económico.**

**Tabla 8**

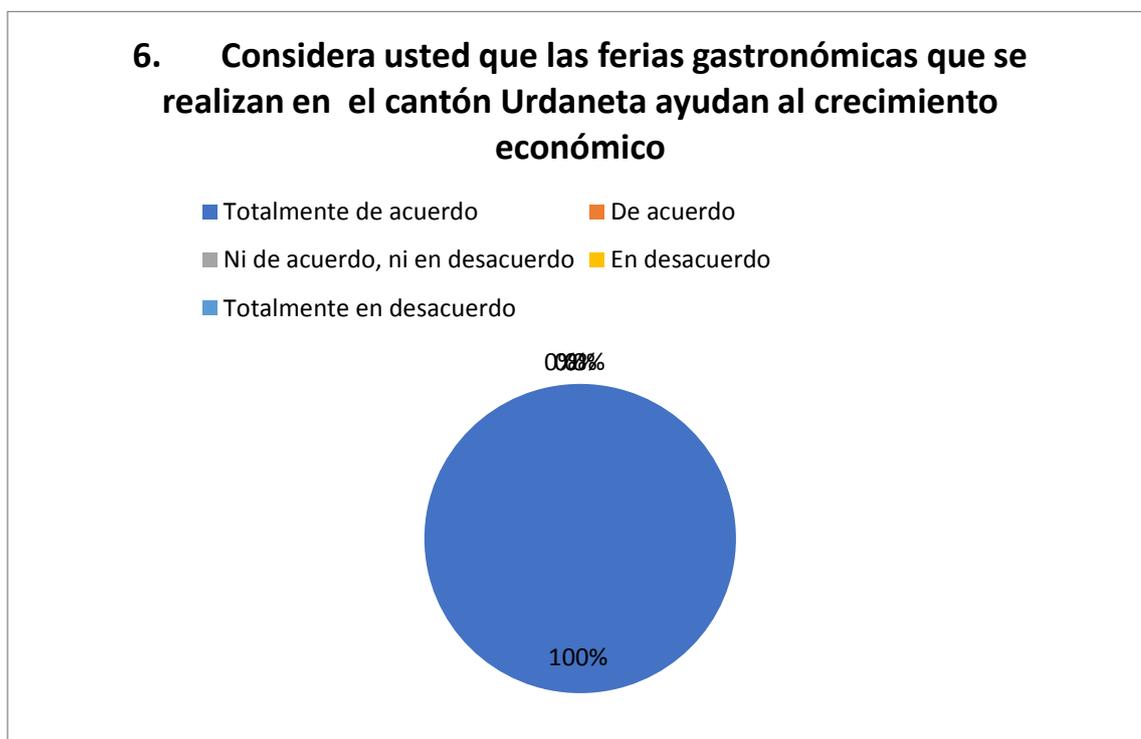
*Las ferias gastronómicas ayudan al crecimiento económico*

<b>Factores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente de acuerdo	31	100%
De acuerdo	0	0%
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Elaboración propia

## Gráfico 6

### *Las ferias gastronómicas ayudan al crecimiento económico*



*Nota:* Elaboración propia

### **Análisis**

El 100% está totalmente de acuerdo que las que las ferias gastronómicas que se realizan en el cantón Urdaneta ayudan al crecimiento económico.

### **Interpretación**

De las 31 personas encuestadas están totalmente de acuerdo que las ferias gastronómicas ayudan al crecimiento económico del Cantón Urdaneta.

**7. Cree usted que se le da una importancia necesaria al desarrollo de las artes culinarias del cantón Urdaneta.**

### **Tabla 9**

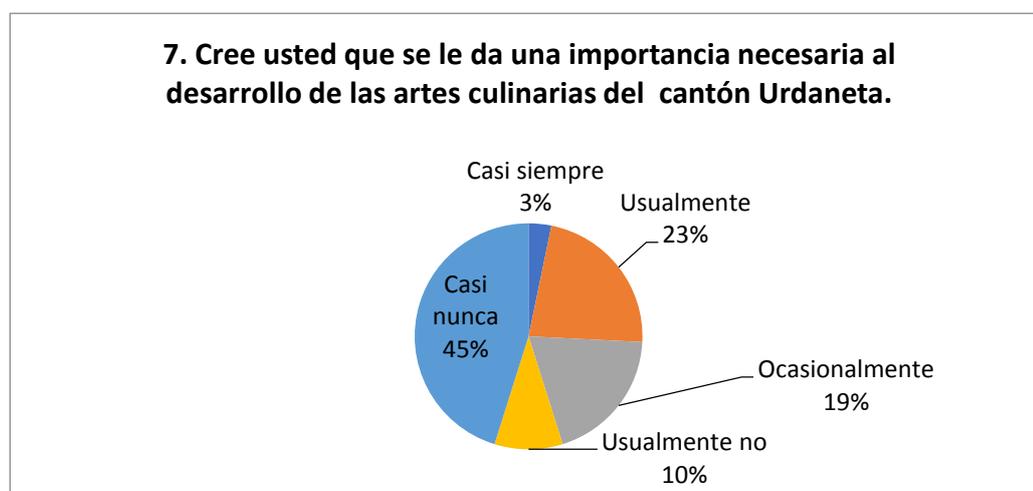
*Importancia del desarrollo de las artes culinarias.*

<b>Factores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Casi siempre	1	3%
Usualmente	7	23%
Ocasionalmente	6	19%
Usualmente no	3	10%
Casi nunca	14	45%
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Elaboración propia

### **Gráfico 7**

#### ***Importancia del desarrollo de las artes culinarias***



*Nota:* Elaboración propia

### **Análisis**

Por otra parte, un 45% ha considerado que casi nunca se le da una importancia necesaria al desarrollo de las artes culinarias del cantón Urdaneta, el 23% que usualmente, el 19% ha mencionado que ocasionalmente, el 10% usualmente no, mientras que el 3% ha opinado que casi siempre.

## Interpretación

14 personas han considerado que casi nunca le dan importancia al desarrollo de las artes culinarias, 7 han manifestado que usualmente, 6 que ocasionalmente, 3 que usualmente no, mientras que 1 ha mencionado casi siempre.

### 8. Considera que los productos que se exponen en las ferias representan la cultura culinaria del cantón Urdaneta

Tabla 10

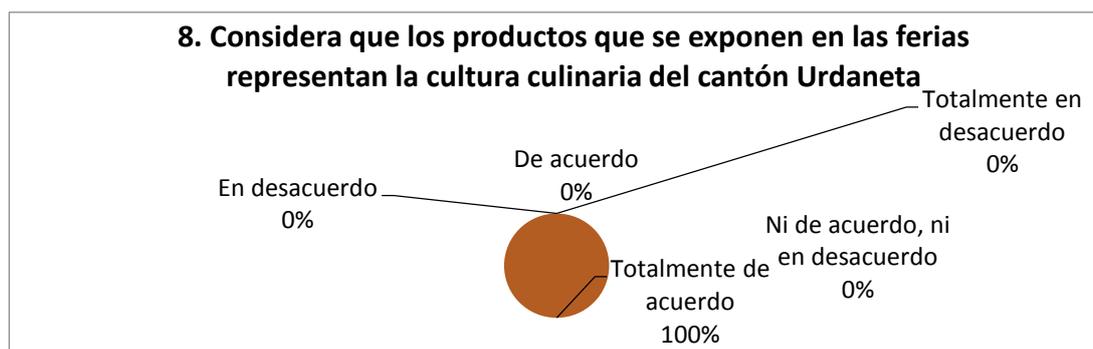
*Los productos de las ferias representan la cultura culinaria*

Factores	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	31	100%
De acuerdo	0	0%
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>100%</b>

Nota: Elaboración propia

Gráfico 8

*Los productos de las ferias representan la cultura culinaria*



*Nota:* Elaboración propia

### **Análisis**

Con un porcentaje del 100% han considerado que están totalmente de acuerdo a que los productos que se exponen en las ferias representan la cultura culinaria del cantón Urdaneta.

### **Interpretación**

De las 31 personas encuestadas han manifestado que están totalmente de acuerdo en que los productos alimenticios representan la cultura de la localidad.

- 9. Considera usted que en la memoria colectiva del cantón Urdaneta se ha perdido la forma tradicional de preparación de alimentos que nos representa.**

**Tabla 11**

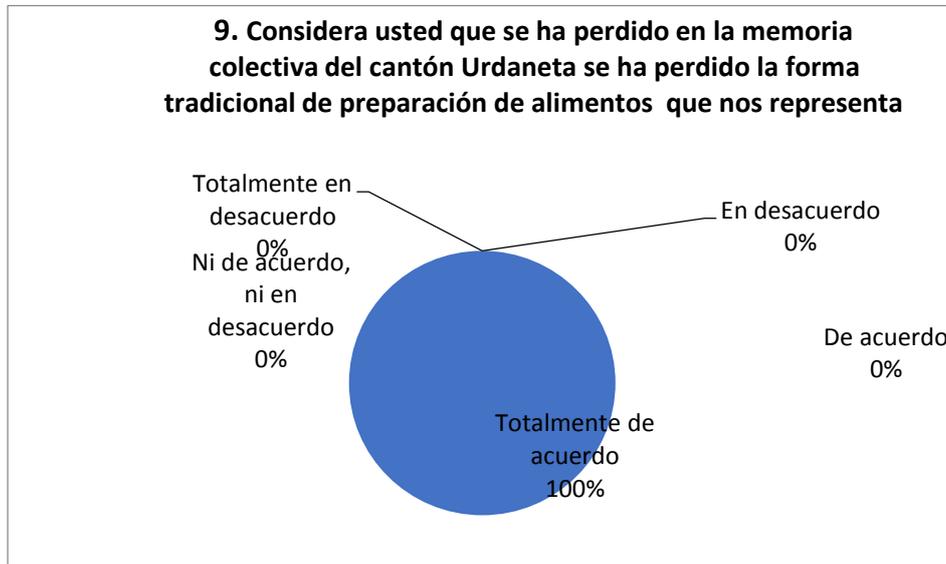
*Se ha perdido la forma tradicional de preparación de alimentos*

<b>Factores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente de acuerdo	31	100%
De acuerdo	0	0%
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Elaboración propia

## Gráfico 9

### *Se ha perdido la forma tradicional de preparación de alimentos*



*Nota:* Elaboración propia

### **Análisis**

En relación a la pregunta 9 los encuestados el 100% están totalmente de acuerdo que en la memoria colectiva del cantón Urdaneta se ha perdido la forma tradicional de preparación de alimentos.

### **Interpretación**

31 personas han considerado que se ha perdido la forma tradicional de elaboración de los productos alimenticios.

### Sección 3 cierre

10. Estaría usted de acuerdo en asistir a las ferias gastronómicas que se realizan en el cantón Urdaneta

**Tabla 12**

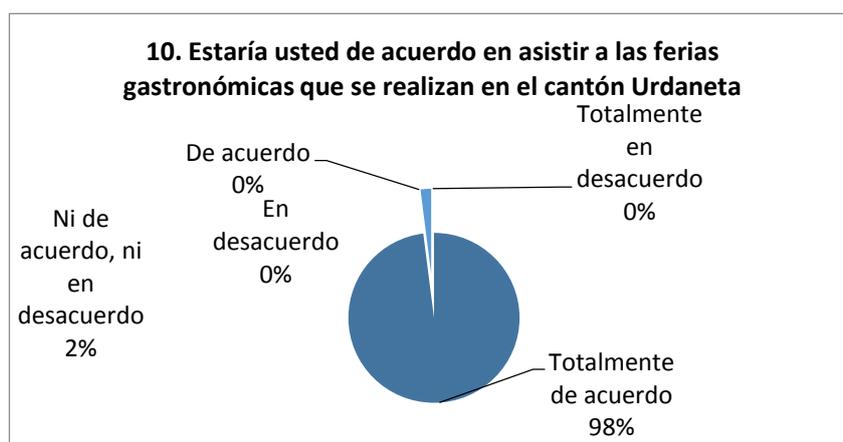
*Asistencia a las ferias gastronómicas.*

<b>Factores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente de acuerdo	49	98%
De acuerdo	0	0%
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	1	2%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Elaboración propia

**Gráfico 10**

*Asistencia a las ferias gastronómicas.*



*Nota:* Elaboración propia

### **Análisis**

El 98% ha mencionado que están totalmente de acuerdo en asistir a las ferias gastronómicas que se realizan en el cantón Urdaneta, mientras que el 2% ha manifestado ni de acuerdo, ni en desacuerdo.

### **Interpretación**

De las 50 personas encuestadas, 49 están de acuerdo en asistir a las ferias gastronómicas, mientras que 1 ha mencionado que está ni de acuerdo, ni en desacuerdo.

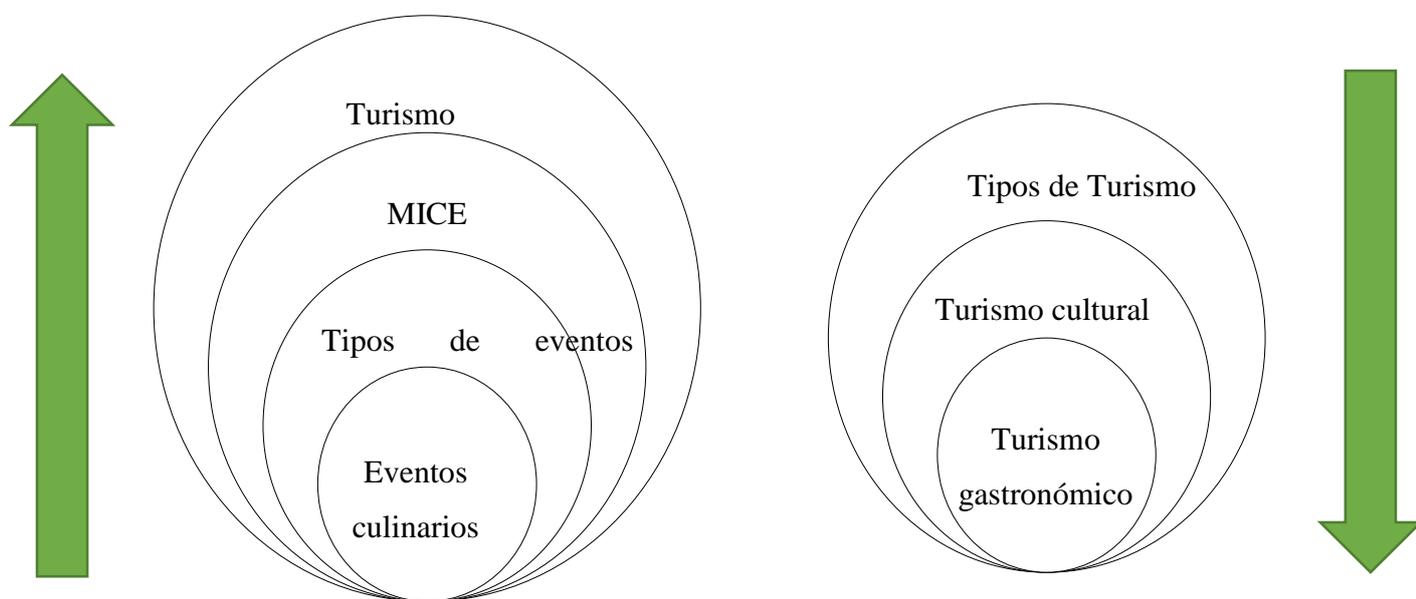
**Tabla 13*****Matriz de Consistencia***

<b>Título</b>	<b>Problema</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Variables</b>
Organización de eventos culinarios y el turismo gastronómico en el cantón Urdaneta, año 2022.	¿Cuáles son los productos alimenticios de las ferias gastronómicas de Urdaneta que se exponen como atractivo de la cultura culinaria del cantón?	<p><b>General</b></p> <p>Identificar los principales productos alimenticios de las ferias gastronómicas de Urdaneta que se exponen como atractivo de la cultura culinaria del cantón.</p> <p><b>Específicos</b></p> <p>Desarrollar el marco teórico relacionado a las ferias gastronómicas y el turismo.</p> <p>Describir los productos alimenticios que se exponen en los eventos culinarios del turismo gastronómico del cantón Urdaneta.</p>	<p><b>Variable independiente</b></p> <p><b>Eventos Culinarios</b></p> <p>Son actividades que reúne a muchas personas en un momento y lugar establecido, brindan la oportunidad de conocer y degustar la preparación de los platos gastronómicos que conservan la tradición culinaria de un pueblo.</p> <p><b>Variable dependiente</b></p> <p><b>Turismo Gastronómico</b></p> <p>Es aquella forma de turismo que permite acercarse más al patrimonio cultural inmaterial de un pueblo, que ofrece a propios y extraños conocer, experimentar los platos típicos locales y así vivir una experiencia única en los diferentes destinos turísticos.</p>

*Nota:* Elaboración propia

## Gráfico 11

*Categoría de Análisis*



*Nota:* Elaboración propia



Entrevista al Organizador de las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta.



Entrevista a la participante de las ferias gastronómicas del cantón Urdaneta.