



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



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

TEMA:

**Análisis de la oferta gastronómica y su incidencia en el desarrollo económico de los
establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia “Los Ángeles cantón
Ventanas, año 2022.**

AUTOR:

BRICIO YANEZ GILDA PAMELA

TUTOR:

Dr. PEÑAFIEL NIVELA GONZALO ARTURO

QUEVEDO-LOS RÍOS -ECUADOR

2022

DEDICATORIA

En primera instancia quiero agradecer a Dios, ya que él ha sido mi guía en todo este proceso.

El presente trabajo se lo dedico a mis padres, quienes han sido mi pilar fundamental para seguir adelante y no desmayar en este difícil pero no imposible camino, ya que ellos han luchado a la par conmigo, han sido mi ejemplo y fortaleza. Depositaron en mi toda su confianza y cariño para que de esta manera me sintiera capaz de continuar en mi camino.

A mis hermanas que siempre me han brindado su apoyo incondicional y me han ayudado en todo momento, creyeron en mí y jamás me dejaron sola en este proceso estudiantil.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme la sabiduría necesaria y por supuesto la salud suficiente para mantenerme sana en esta etapa de mi vida. A mi tutor, Dr. Gonzalo Peñafiel Nivelá, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación de mi profesión.

A mis padres quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido cumplir un sueño muy importante en mi vida.

INDICE

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO	ii
RESUMEN	1
ABSTRACT	2
CAPÍTULO 1 CONTEXTUALIZACIÓN	3
1.1 INTRODUCCIÓN	3
1.2 JUSTIFICACIÓN	4
1.3 Objetivo	4
II CAPÍTULO DE FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	5
2.1. Marco conceptual.	5
2.1.1. Gastronomía.	5
2.1.2. Oferta gastronómica.	5
2.1.3. Desarrollo económico.....	6
2.1.4. Turismo gastronómico.....	6
2.1.5. Desarrollo local.....	6
2.2. Marco teórico.....	7
2.2.1. Parroquia Los Ángeles.....	7
2.2.2. Historia de la gastronomía de la localidad.....	7
III. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	11
3.1. Técnicas aplicadas para el proceso de recolección de la información.	11
CAPÍTULO IV RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	12
4.1 Desarrollo de la investigación	12
4.2. Análisis de resultados	13
4.2.1. Índice de economía.....	13
4.2.2. Análisis de Empleo.....	13

4.2.3. Análisis de Desarrollo	14
4.3. Situaciones detectadas.....	14
4.3. Soluciones planteadas.....	15
CAPITULO V CONCLUSIONES	16
5.1 Conclusiones.....	16
Bibliografía.....	17
VI. ANEXOS.....	18

INDICE DE TABLA

Tabla 1 Oferta Gastronómica	19
Tabla 2 El turismo gastronómico en el desarrollo económico	20
Tabla 3 Calidad en la satisfacción de los turistas	21
Tabla 4 Impacto de la gastronomía en el turismo local.....	22
Tabla 5 Generación de fuentes de trabajo	23
Tabla 6 Turismo como eje económico principal	24

INDICE DE GRAFICO

Grafico 1 Oferta Gastronómica	19
Grafico 2 El turismo gastronómico en el desarrollo económico	20
Grafico 3 Calidad en la satisfacción de los turistas	21
Grafico 4 Impacto de la gastronomía en el turismo local.....	22
Grafico 5 Generación de fuentes de trabajo	23
Grafico 6 Turismo como eje económico principal	24

RESUMEN

La gastronomía local de Ventanas es variada y colorida, exquisita, sin embargo, su potencial de platillos típicos no ha tenido el alcance suficiente para llegar a ser potencia turística y por ende económica en el desarrollo de sus habitantes.

El presente trabajo tiene como objetivo analizar la influencia de los factores gastronómicos en el desarrollo económico de la parroquia “Los Ángeles” del cantón Ventanas, con relación a la innovación que generan sus platillos típicos. A través de la aplicación de métodos de investigación como tomas de muestra de población usando como herramienta encuestas.

Mediante los métodos investigativos se obtuvo que ambas variables, la gastronómica y la económica tiene una relación importante en el desarrollo de la parroquia, ambas preservan lo tradicional dando como resultado una fusión para el avance de una población.

Palabras claves: Desarrollo, económico, gastronomía, parroquia, turismo.

ABSTRACT

The local gastronomy of Ventanas is varied and colorful, exquisite, however, its potential for typical dishes has not had enough scope to become a tourist power and therefore economic in the development of its inhabitants.

The objective of this paper is to analyze the influence of gastronomic factors on the economic development of the "Los Ángeles" parish of the Ventanas canton, in relation to the innovation generated by its typical dishes. Through the application of research methods such as population sampling using surveys as a tool.

Through the investigative methods, it was obtained that both variables, gastronomic and economic, have an important relationship in the development of the parish, both preserve the traditional, resulting in a fusion for the advancement of a population.

Keywords: Development, economic, gastronomy, parish, tourism.

CAPÍTULO 1 CONTEXTUALIZACIÓN

1.1 INTRODUCCIÓN

El sector alimenticio es uno de los campos que genera importantes ingresos económicos a niveles locales, regionales y nacionales. Se le considera como la principal actividad de servicio que favorece positivamente al sector turístico y económico de una sección geográfica (Salazar, 2016).

Entre los principales generadores de ingresos económicos del sector de alimentos están: cafeterías, restaurantes, pequeños y medianos vendedores de alimentos preparados y locales de productos alimenticios artesanales. En este punto, se identifican las derivadas del sector alimenticio y la oferta en una zona geográfica las mismas que se convierten en la herramienta principal para mantener la estabilidad económica de un punto delimitado (Burbano & Salazar, 2017).

La gastronomía es una actividad económica y se encuentra relacionada con otros sectores homólogos como el sector turístico, tales como agencias de viajes, alojamientos y transportes. Los productos de consumo humano particulares de un lugar, el comercio, los productos alimenticios, los servicios o las destrezas de propulsión para el perfeccionamiento, crecimiento y la competitividad en relación a las actividades gastronómicas de un sitio geográfico, permiten entender la dinámica de como las actividades de elaboración y preparación de alimentos contribuyen al desarrollo económico general (Mandonado, Muñoz, Portugal, & Salazar, 2020).

El presente estudio busca exponer, investigar y analizar la oferta la oferta gastronómica y su incidencia en el desarrollo económico de los establecimientos de alimentos de la parroquia Los Ángeles cantón Ventanas año 2021.

1.2 JUSTIFICACIÓN

La presente surge por el deseo de proteger la gastronomía ecuatoriana de cada sector que lo caracteriza como un país pluricultural, impulsando el consumo de los platos típicos del cantón Ventanas, para fortalecer la economía de los pequeños negocios de alimentos tradicionales preparados que poco a poco están siendo desplazados por la propagación de locales de comida rápida (Calle, 2017).

Dado a la vasta gastronomía del cantón Ventanas, se inicia esta investigación que tiene como fin dar a conocer la gastronomía del cantón, parroquia “Los Ángeles” y su aporte a la economía del mismo, por medio de la oferta de sus negocios.

1.3 Objetivo

- Analizar la oferta gastronómica y su incidencia en el desarrollo económico de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Ventanas, parroquia “Los Ángeles”

II CAPÍTULO DE FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. Marco conceptual.

2.1.1. Gastronomía.

La gastronomía es una evidencia en la evolución histórica culinaria de un país, las herramientas de trabajo que se utilizaron para el desarrollo de la misma hacen una demostración de los avances en el ámbito (Villagómez, 2010).

El Ecuador es claramente una muestra de la fusión cultural y el mestizaje en lo que a gastronomía se refiere, esto se debe a los materiales utilizados y su incidencia con el desarrollo gastronómico de cada una de las regiones de nuestro país (Villagómez, 2010).

2.1.2. Oferta gastronómica.

Se define como la necesidad fisiológica humana de querer descubrir la cultura gastronómica de una región, ciudad o lugar. Teniendo como propósito experimentar los sabores que el lugar ofrece. Este fenómeno es causado por la necesidad de alimentación, complementado con las características sensoriales de un individuo; olores, sabores, colores que el consumidor recibe de una cultura (Ponce, 2017).

2.1.3. Desarrollo económico.

Es un proceso reactivador en la economía y dinamizador de una sociedad local que mediante el aprovechamiento de sus recursos culturales existentes, estimula el crecimiento y el desarrollo económico con la creación de empleo para mejorar la calidad de vida comunal (Duche, 2017).

2.1.4. Turismo gastronómico.

El turismo gastronómico se refiere al potencial que posee cierta región, país o lugar de ofrecer una experiencia culinaria completa de degustar un sabor inolvidable para el visitante (Ponce, 2017).

2.1.5. Desarrollo local.

Se considera desarrollo local al conjunto de procesos económicos, culturales, sociales, políticos y territoriales mediante los cuales una localidad avanza y se perfecciona utilizando sus propios recursos, talentos, potencial y herramientas. Esto le da la oportunidad de mejoramiento a las siguientes generaciones de una comunidad (Carvajal, 2011).

2.2. Marco teórico.

2.2.1. Parroquia Los Ángeles.

Esta parroquia perteneciente al cantón Ventanas fue bautizada como “Los Ángeles” hace ya más de 20 años, pero su creación se remonta a hace más de 80 años. En la actualidad es habitada por 12 mil personas aproximadamente, seccionados en caseríos como San Temístocles, San Jacinto y El Congo (El Universo, 2002).

Rodeado de un hermoso valle y cascadas, ríos, paisajes y la cordillera como fondo de los paisajes, se encuentra “Los Ángeles”, Ubicado a 15 kilómetros de la cabecera cantonal de Ventanas, conocida por los turistas por sus ríos y gastronomía en verano (El Universo, 2002).

2.2.2. Historia de la gastronomía de la localidad.

El cantón Ventanas es poseedor de una amplia y deliciosa de cultura gastronómica, puesto a que su rango geográfico hizo a este pueblo un punto comercial en la Provincia de Los Ríos. Ofrece ser una experiencia de comida típica mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina con tradición de siglos en donde se han preparados los platillos que la caracterizan (Arias, 2016).

Los ancestros se enraizaron en el cantón precisamente porque encontraron un medio generoso de llanuras, flores tropicales, frutos, clima agradable, producción agrícola y cacería para su subsistencia (Arias, 2016).

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboraron con todos esos recursos naturales que ofrecía el territorio se transformó en una amplia gastronomía; elaborándose así, cazuelas de mariscos, sal prieta, ají, pescado con coco, salsas en pasta, turrone de maní con miel, dulces de maní molido, bollos de toda variedad, mazamorra etc. (Arias, 2016).

Registro de alimentos y bebidas del cantón Ventanas

La industria hotelera crea ambientes directos e indirectos que pueden contribuir significativamente, no sin paradojas, al dinamismo económico de las regiones, a su organización y al desarrollo de sus respectivos espacios. Es así que el Ministerio de Turismo considera importante ofrecer los servicios de mesas, plazas camas de los establecimientos que legalmente están registrados.

Según el MINTUR registra datos clasificados por categorías específicas sobre los establecimientos que están registrados y que ofrecen sus servicios a los turistas que ingresan al cantón Ventanas, es así que existen 9 registro, de los cuales ofrecen 140 mesas y 560 plazas mesas para cubrir la demanda de los visitantes a la región (MINTUR, 2021).

Con respecto al alojamiento que ofrece el cantón Ventanas existen 8 establecimientos registrados con 138 habitaciones, 144 camas y 281 plazas camas para comodidad de los huéspedes según la demanda turística que asisten con familiares y amigos (MINTUR, 2021).

La inversión en el sector hotelero para aumentar su capacidad es la mayoría de las veces la vara de medir el esfuerzo realizado en un territorio nacional o regional para desarrollar el turismo. Una gran afluencia de turistas y pocos servicios de hospedaje afectaría a la región por esta razón se impulsa la industria hotelera a mejoramientos y capacidades acorde a las necesidades y temporadas.

Según el MINTUR, en una visión precisa, abierta al público y a la industria hotelera se puede apreciar la afluencia de turistas de diversas regiones del país en un top 10 según su origen y que pernoctaron, es así que se puede observar que en primer lugar está la ciudad de Guayaquil con 65.545 turistas seguida de Quito con 48.331 personas, de Quevedo 7.662 turistas, Durán con 6.302, seguida de Cuenca en 4.389, Pueblo Viejo con 3.431, Babahoyo con 3.330, Mocache con 2.813, Balzar con 2.712 y Echeandía con 2.590 (MINTUR, 2022).

Además, registró en el 2018 el nivel socioeconómico en tres categorías de los turistas: Alto 9.223, medio 74.489 y alto 109.856, como dato informativo y del interés existente según esta categoría. También marca la afluencia de turistas según el patrón feriado donde se experimenta un alto índice los días de año nuevo con 4.962 turistas, los días de carnaval con 4.706 turistas, para la fecha de los Viernes santo ha llegado a 4.513, día de los Fieles

difuntos con 4.245, en el Primer Grito de la Independencia con 3.730, en la fecha de la Batalla de Pichincha se registra 3.251 turistas, en el día de la Independencia de Guayaquil con 2.428, en el 1ro de mayo (Día del trabajador) con 1.489 turistas y para la fecha de Navidad con 1.056 turistas que visitan en estas fechas del año (MINTUR, 2022).

Según la estacionalidad del año, registró en el 2018 ingreso pico de turistas en cuatro puntos principales o meses los cuales son 12 de febrero con 1.705, 31 de marzo con 1.682 turistas, el 11 de agosto con 1.732 turistas y 3 de noviembre con 1.768 turistas (MINTUR, 2022)

III. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Técnicas aplicadas para el proceso de recolección de la información.

En la presente investigación se partió desde el punto de vista metodológico descriptivo, que nos permitió evaluar y describir las características del sector gastronómico de la parroquia “Los Ángeles” y la influencia del mismo en el desarrollo económico de los negocios locales mediante la herramienta de encuestas y procesamiento de datos.

También se utilizó el método inductivo y deductivo los cuales nos permitieron utilizar el razonamiento lógico, lo que nos llevó a una conclusión específica del tema de investigación tales como que la gastronomía de un sector influye positivamente en la economía a través del consumo local o turístico.

CAPÍTULO IV RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Desarrollo de la investigación

En el presente trabajo se analizaron los datos conseguidos mediante la toma de una muestra de población para encuestarla sobre sus experiencias, puntos de vistas y opiniones acerca del tema de investigación, llevando a término lo propuesto en el objetivo, Evaluar la gastronomía y su influencia en el desarrollo económico de los locales de alimentos del sector “Los Ángeles” Ventanas.

A continuación, los reactivos y las respuestas de la muestra tomada.

1. Desde su punto de vista ¿Cómo considera la gastronomía de la parroquia en base a su experiencia local?
2. ¿Cree usted que la gastronomía de la parroquia es un pilar importante para los negocios de comida y su desarrollo económico?
3. ¿Considera que su negocio de comida típica del sector, lo ha fortalecido económicamente mediante los ingresos generados?
4. ¿Cree usted que la gastronomía de la parroquia podría ser potencial turístico que influya de manera positiva en el desarrollo económico de los negocios de comida local?
5. ¿Cuáles serían las herramientas necesarias para que su negocio de comida típica se convierta en un atractivo turístico que genere ingresos para su crecimiento y de beneficio a la parroquia?

4.2. Análisis de resultados

4.2.1. Índice de economía

Con el propósito de lograr una mayor comprensión sobre los datos que aparecen en las encuestas, los resultados sobre el producto gastronómico que mayormente se oferta en el menú del establecimiento se muestran en la Tabla 1, en él se observa que, el alimento que más se repite en nuestro cantón y en nuestra parroquia Los Ángeles son: el pollo y las carnes rojas, seguido de aquellos que tienen embutidos; y muy por debajo de estos se encuentran platillos elaborados con pescado.

Tabla 1. Alimentos repetidos en la Parroquia y Cantón

Producto	Restaurante	Fuentes de soda	Total	Porcentaje
Carnes rojas	12	10	22	80%
Pollo	12	10	22	80%
Mariscos	2	3	5	10%
Embutidos	9	5	14	42%

4.2.2. Análisis de Empleo

Debido a la pandemia COVID-19 la tasa de empleo ha disminuido ya que varios establecimientos como: restaurantes, bares, entre otros debieron ser cerrados por el aforo que no estaba permitido al inicio de la Pandemia. En nuestra Parroquia Los Ángeles, muchos de los trabajadores se quedaron sin un cargo en sus trabajos.

Tabla 2. Indicador de Empleo

Indicadores Nacionales (en % respecto a la PEA)	mar-18	mar-19	ene-21	feb-21	mar-21
Tasa de participación global	68,1	66,5	66,0	65,5	64,6
Tasa de empleo adecuado	41,1	37,9	34,0	33,2	34,0
Tasa de subempleo	18,3	18,7	22,3	23,2	22,7
Tasa de desempleo	4,4	4,6	5,7	5,7	5,5

4.2.3. Análisis de Desarrollo

El desarrollo económico es una de los objetivos de la sociedad en busca de incrementar sus ingresos económicos que servirán para mejorar la calidad de vida de sus habitantes, además el desarrollo económico gastronómico ayuda a nuestra población a incrementar finanzas para nuestro beneficio, siendo así que varios establecimientos de nuestra parroquia Los Ángeles han logrado subir su tasa de finanzas.

4.3. Situaciones detectadas.

- Se llegó a la conclusión que la gastronomía de la parroquia Los Ángeles posee el potencial para considerarse motor turístico en el conjunto de locales alimenticios, dado a que los dueños se esfuerzan día a día para ofrecer a sus clientes (locales y turistas) los mejores platillos y especialidades de la cocina local y nacional.
- Se dedujo la falta de información que debería tener el sector gastronómico de la parroquia “Los Ángeles” para potenciar sus negocios con el fin de un desarrollo económico continuo.

- Se detectó que hace falta apoyo de las autoridades locales para que se use la gastronomía local como atractivo turístico con el fin del crecimiento económico de la parroquia.

4.3. Soluciones planteadas.

- Basado en lo recopilado se dedujo que las faltas de información hacen que muchos desconozcan las riquezas gastronómicas de un sector poco conocido, lo cual limita las oportunidades de desarrollo económico del sector, por eso se debería solicitar a las autoridades para que su influencia intervenga en medios de comunicación: radio, periódicos, folletos informativos, menciones turísticas en televisión local.
- Capacitación a los dueños de los locales alimenticios para darles a conocer los mejores métodos de crecimiento económicos de sus negocios.

CAPITULO V CONCLUSIONES

5.1 Conclusiones

Concluimos que mantenerse reformando dentro de la gastronomía es un reto dentro de las regiones, cantones, parroquias etc., por lo cual queda demostrado que la parroquia “Los Ángeles “y los platillos que ofrecen los locales de alimentos preparados cuentan con las características para ser potencial de atractivo turísticos del sector y punto de desarrollo económico para sus administradores, no solo de la parroquia, sino también del cantón.

Además, no cuenta con los recursos suficientes o el apoyo para sobresalir y denotarse. Siendo así que el esfuerzo de los habitantes de la parroquia y su intención de llevar un platillo exquisito a los consumidores no cesa, así como su esfuerzo por desarrollarse tanto gastronómica como económicamente.

Bibliografía

- Arias, I. (2016). *Estudio y Propuesta de Difusión de la Gastronomía Típica del Cantón Ventanas en la Provincia de Los Ríos*. Tesis de grado, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química.
- Burbano , C., & Salazar, D. (2017). Analysis of the gastronomic offer, a commercial perspective through service marketing: The case of La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 13(1).
- Calle, V. (2017). *Análisis de la oferta de comida típica en la ciudad de Guayaquil y sus incidencia en la economía local*. Tesis de grado, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ciencias Económicas , Guayaquil.
- Carvajal, A. (2011). *Desarrollo Local, Manual básico para agentes de desarrollo local y otros actores*. Cauca- Colombia.: Eumed.net.
- Duche, S. (2017). *Desarrollo económico local para la ciudad de Babahoyo*. Proyecto de investigación, Babahoyo -Ecuador.
- El Universo. (23 de Octubre de 2002). Los Ángeles busca parroquialización. *El Universo*, pág. 1.
- Mandonado, A., Muñoz, G., Portugal, C., & Salazar, D. (19 de Diciembre de 2020). Location factors related to an economic activity. Analysis of the culinary development of Sangolquí. *Kalpana Revista de Investigación*.
- Ponce, B. (2017). *Evaluación de la oferta gastronómica de la comuna de Ayangue para el desarrollo de un plan de promoción turístico*. Tesis de grado, Universidad de Guayaquil, Facultad de Comunicación social, Guayaquil.
- Salazar, D. (2016). Comportamiento del sector de alimentos y bebidas y los elementos del Marketing mix en la ciudad de Quito. *Turismo y sociedad*, 19.
- Villagómez, E. (2010). *Estilización de la gastronomía ecuatoriana de la región costa y la implementación de productos nuevos importados de otros países*. Tesis de grado, Universidad Tecnológica Equinoccial., Facultad de Turismo y Preservación ambiental, Hotelería y Gastronomía., Quito- Ecuador.

ANEXOS

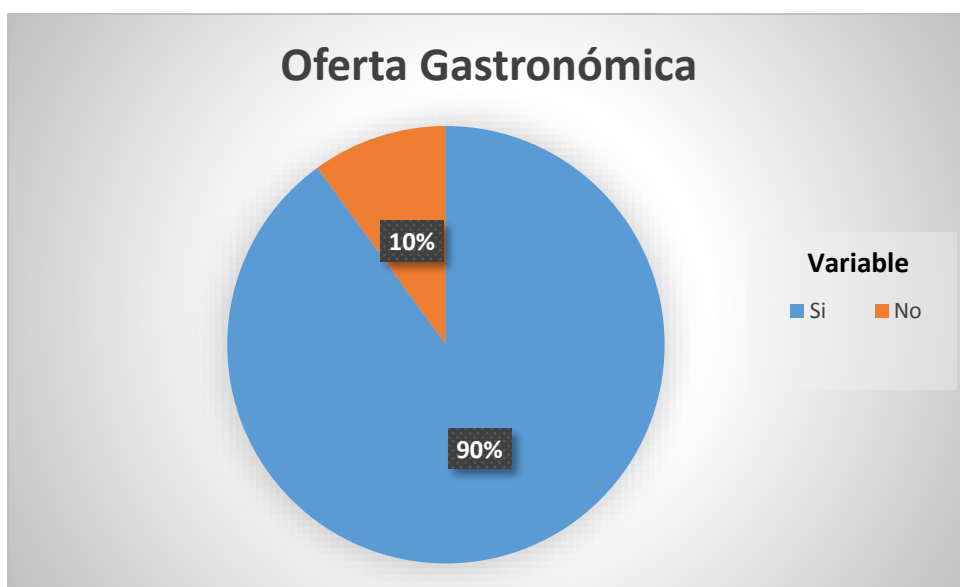
RESULTADOS.

1.- ¿Conoce usted acerca de la oferta gastronómica que brinda el cantón Ventanas, parroquia Los Ángeles?

Tabla 3 Oferta Gastronómica

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	10	50%
No	10	50%
Total	20	100%

Grafico 1 Oferta Gastronómica



Análisis

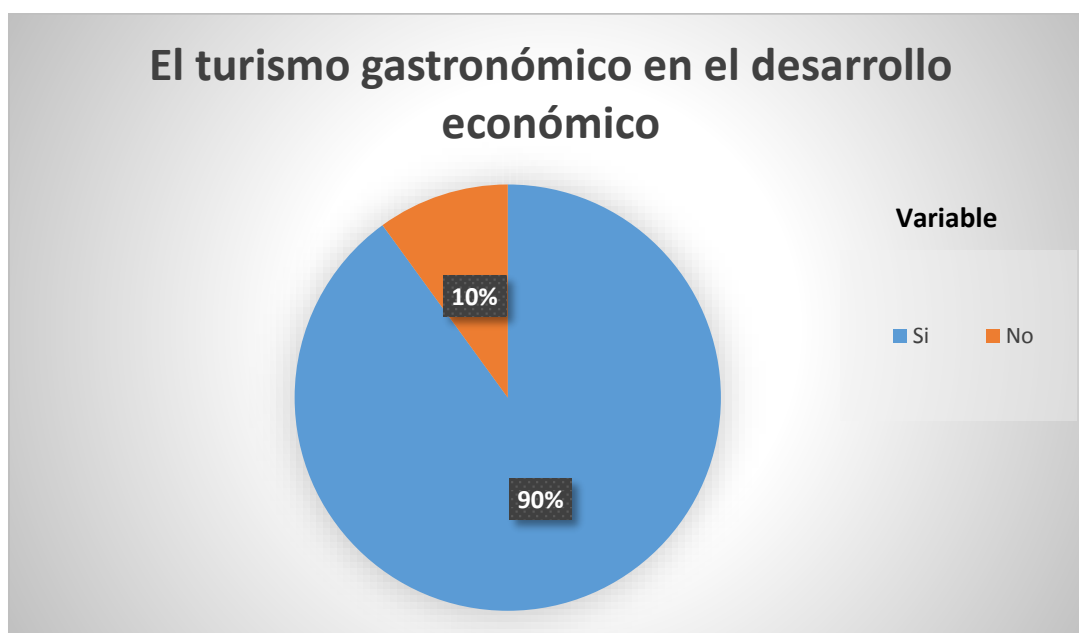
Mediante las encuestas realizadas podemos determinar que el 50% de las personas encuestadas tienen conocimientos sobre la oferta gastronómica ofertada por la parroquia Los Ángeles, del cantón Ventanas, también se puede observar en la gráfica al 50% los cuales representan a las personas que no tienen conocimiento sobre la oferta gastronómica que se ofrece.

2.- ¿Considera usted que el turismo gastronómico ayuda al desarrollo económico de la parroquia Los Ángeles, cantón Ventanas?

Tabla 4 El turismo gastronómico en el desarrollo económico

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de Acuerdo	10	50%
De acuerdo	5	25%
En desacuerdo	5	25%
Total	20	100%

Grafico 2 El turismo gastronómico en el desarrollo económico



Análisis

Podemos identificar en la gráfica que el porcentaje de respuestas obtenidas mediante las encuestas resulta estar dividido en un 50% está totalmente de acuerdo que, que el turismo gastronómico aporta al crecimiento económico, en tanto que un 25% por cierto comentan estar de acuerdo y el otro 25% en desacuerdo.

3.- ¿Considera usted que los establecimientos de alimentos ofrecen una buena calidad en la satisfacción de los turistas?

Tabla 5 Calidad en la satisfacción de los turistas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de Acuerdo	5	25%
De acuerdo	10	50%
Totalmente en desacuerdo	5	25%
Total	20	100%

Grafico 3 Calidad en la satisfacción de los turistas



Análisis

Mediante los resultados obtenidos en la encuesta realizada podemos observar que el 50% de las personas están totalmente de acuerdo que los establecimientos ofrecen una buena calidad para cubrir las necesidades de los turistas, el restante se encuentra dividido en que el 25% esta de acuerdo y el otro 25% está en desacuerdo sobre la calidad que ofrece los establecimientos de alimentos en la parroquia Los Ángeles, cantón Ventanas.

4.- ¿Cree usted que la gastronomía tradicional local es parte fundamental del turismo en el cantón?

Tabla 6 Impacto de la gastronomía en el turismo local

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de Acuerdo	12	60%
De acuerdo	5	25%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	10%
En desacuerdo	1	5%
Total	10	100%

Grafico 4 Impacto de la gastronomía en el turismo local



Análisis

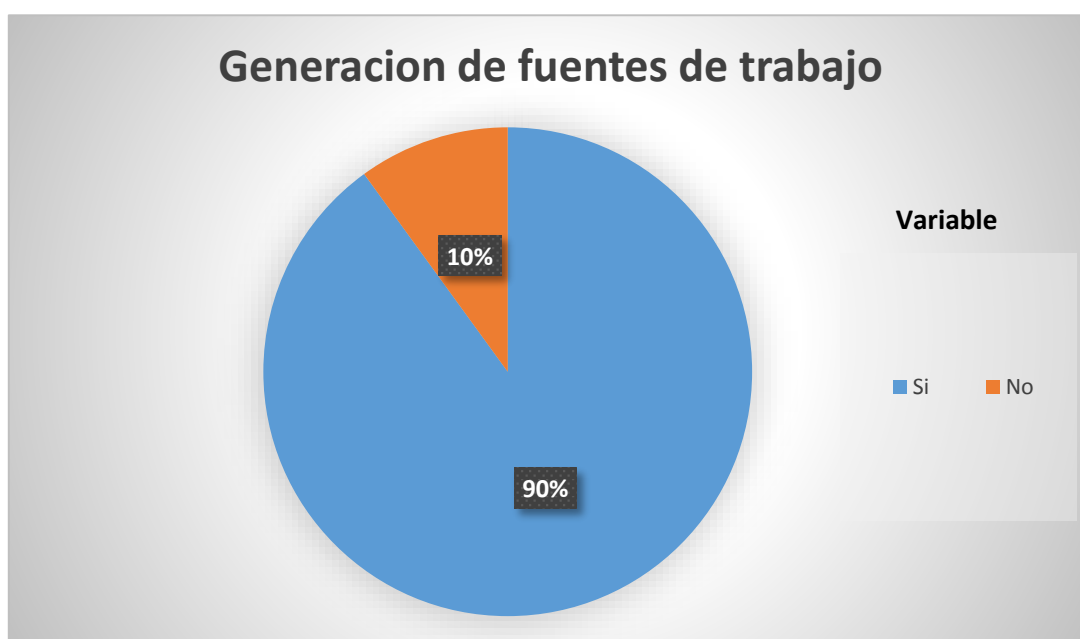
Podemos evidenciar en la gráfica que existe una gran aceptación del 60% en lo que respecta al impacto de la gastronomía en el turismo local, acompañado de un 25% de personas que creen que las comidas típicas de una localidad son un toque característico del lugar en el que habitan, luego el 10 % está en modo imparcial, no encuentra un punto medio para la elección, y el 5% está en total desacuerdo.

5.- ¿Cree usted que las actividades turísticas generan fuentes de trabajo para el cantón?

Tabla 7 Generación de fuentes de trabajo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de Acuerdo	12	60%
De acuerdo	6	30%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	2	10%
Total	10	100%

Grafico 5 Generación de fuentes de trabajo



Análisis

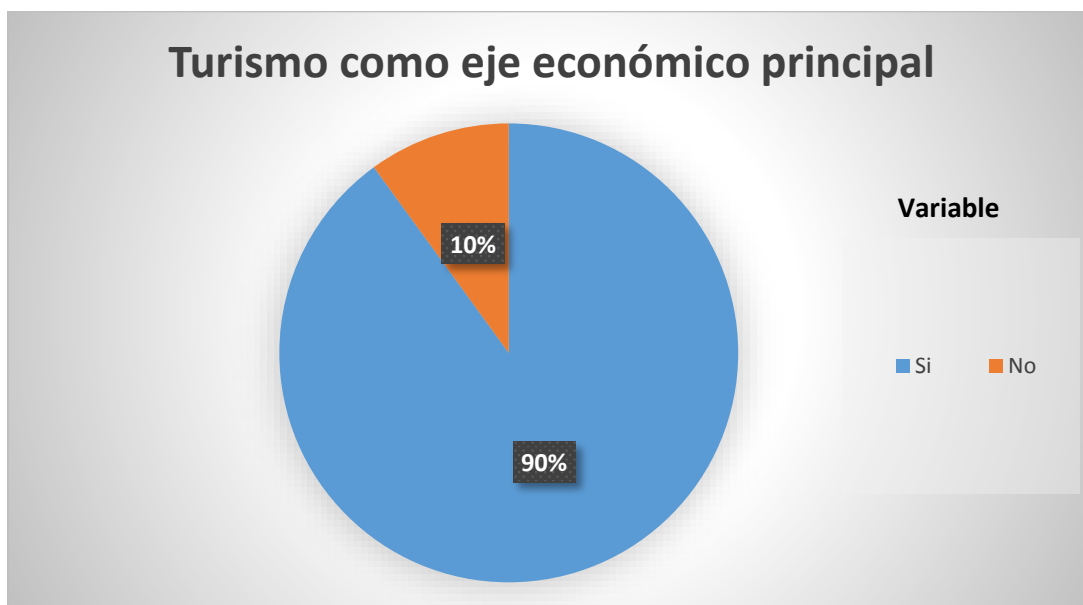
En la siguiente grafica podemos observar que un 60 % está totalmente de acuerdo con que las actividades turísticas generan fuentes de trabajo para la parroquia Los Ángeles, cantón Ventanas, en tanto que un 30 % coinciden que están de acuerdo con esto y solo un 10% está en desacuerdo sobre que las actividades turísticas generen fuentes de trabajo.

6.- ¿Considera usted que uno de los ejes económicos principales de la parroquia Los Ángeles, es el sector turístico?

Tabla 8 Turismo como eje económico principal

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	18	80%
No	2	20%
Total	20	100%

Grafico 6 Turismo como eje económico principal



Análisis

Mediante las encuestas realizadas, se pudo recolectar información que muestra que el 90% de las personas encuestadas opinan que uno de los ejes principales en la parroquia Los Ángeles es el sector turístico, el otro 10 % está en desacuerdo con esto.