



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 LICENCIADO
EN HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:

ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA, COMO FACTOR
TURÍSTICO DEL CANTÓN QUININDE, AÑO 2022

AUTOR:

QUIÑONEZ PEREA CRISTHIAN JOHAO

TUTOR:

RAMIREZ CONTRERAS PATRICIA DEL ROCIO

QUEVEDO - LOS RÍOS – ECUADOR

2022

INDICE

DEDICATORIA	4
AGRADECIMIENTO	5
RESUMEN	6
ABSTRACT	7
INTRODUCCIÓN.....	8
CAPITULO I.....	10
1.1. Definición del tema de caso de estudio	10
1.2. Planteamiento del problema.....	10
1.3. Justificación	11
1.4. Objetivos	11
1.4.1. Objetivo general	11
1.4.2. Objetivos específicos.....	11
1.5. Marco teórico	12
1.5.1. Concepto de turismo	13
1.5.2. Servicios turísticos.....	13
1.5.3. Tipo de servicios turísticos	14
1.5.4. Características del servicio turístico	15
1.5.5. Gastronomía	16
1.5.6. Platos típicos del Cantón Quininde	16
1.5.7. Análisis de competitividad	16
1.5.8. Calidad en los servicios turísticos	17
2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	17
2.1. Diseño de la investigación	17
2.1.1. Enfoque cualitativo.....	17
2.1.2. Alcance de la investigación	18
2.1.3. Métodos	18

CAPITULO II.....	20
3. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	20
3.1. DESARROLLO DEL CASO.....	20
CONCLUSIONES.....	22
RECOMENDACIONES	23
BIBLIOGRAFÍA.....	24
ANEXOS.....	28

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darnos fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados, y a mis padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ellos he logrado convertirme en un mejor ser humano y profesional, de lo cual me siento orgulloso y el privilegiado de ser su hijo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por bendecirme la vida, por guiarme a lo largo de mi existencia, ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad, a mis padres, por ser los principales promotores de nuestros sueños, por confiar y creer en nuestras expectativas, por los consejos, valores y principios que nos han inculcado, y, por último, a mis docentes de la Universidad, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación de mi profesión.

RESUMEN

El cantón Quinindé, pertenece a la provincia de Esmeraldas, República del Ecuador, enriquecido desde tiempos remotos con su gastronomía y costumbres ancestrales, reconocida por su producción agrícola no solo de banano, cacao y café, sino porque en la actualidad es el primero en la producción de palma africana y recursos forestales, con un potencial histórico cultural inigualable, que es aprovechado por los prestadores de servicios gastronómico y turístico para brindar una mejor calidad en su producción y servicio a los clientes. El objetivo de la investigación fue analizar la gastronomía esmeraldeña como factor turístico del cantón Quinindé en el 2021, para determinar las fortalezas y debilidades que aporta en el servicio turístico del sector, y con ello verificar si tendrán una buena productividad a través del tiempo, acomodándose a las necesidades y exigencias del turista actual. Con el proyecto se busca tener una perspectiva más amplia y determinante en relación a la prestación del servicio preparación y venta de platos típicos de la costa esmeraldeña, en particular la gastronomía Quinindeña, pues ello ayudará a un posicionamiento a nivel nacional como internacional, para incluir calidad en los productos y servicios, con los que se logrará que Quinindé sea una de las localidades más importantes en ofrecer como aporte al turismo una gastronomía de calidad en servicio y sazón.

Palabras claves: Turismo, Gastronomía, Quininde, ServiciosTurísticos, Esmeraldeño.

ABSTRACT

The Quinindé canton belongs to the province of Esmeraldas, Republic of Ecuador, enriched since ancient times with its gastronomy and ancestral customs, recognized for its agricultural production not only of bananas, cocoa and coffee, but because today it is the first in the production of African palm and forest resources, with an unmatched historical cultural potential, which is used by gastronomic and tourist service providers to provide better quality production and service to customers. The objective of the research was to analyze the Emerald gastronomy as a tourist factor of the Quinindé canton in 2021, to determine the strengths and weaknesses that it contributes in the tourism service of the sector, and thereby verify if they will have good productivity over time, accommodating to the needs and demands of today's tourist. The project seeks to have a broader and more decisive perspective in relation to the provision of the service, preparation and sale of typical dishes of the Emerald coast, in particular Quinindeña gastronomy, as this will help to position itself at a national and international level, to include quality in products and services, with which Quinindé will be one of the most important towns in offering as a contribution to tourism a gastronomy of quality in service and seasoning.

Key Words: Tourism, Gastronomy, Quininde, Tourist Services, Esmeraldeño.

INTRODUCCIÓN

El análisis de la competencia es el proceso que pone en práctica una empresa para saber cómo actuar en el ambiente competitivo, el cual empieza reconociendo a sus competidores para determinar cuáles son sus principales objetivos, estrategias, puntos débiles y fuertes. Por otro lado, al hablar de los servicios turísticos se hace alusión a que los usuarios deben de gozar de una atención adecuada que cumpla con sus necesidades, expectativas y deseos, y de esta manera el cliente vuelva a elegir el lugar, o a su vez lo recomiende y aporte al desarrollo económico del sector.

El cantón Quinindé, es un Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal que pertenece a la provincia de Esmeraldas en el norte de las costas ecuatorianas, su cabecera cantonal es la parroquia urbana Rosa Zárate y está integrado por parroquias rurales como son Cube, Chura, La Unión, Malimpia y Viche, tiene una cantidad de 150.000 habitantes, (Instituto Nacional de estadísticas y censo [INEC], 2010), donde su población está conformada por afrodescendientes, mestizos, montubios y chachis (Orellana, 2021) .

En la actualidad esta es una hermosa ciudad que se ubica entre la carretera que une a Esmeraldas con Quito y Santo Domingo de los Tsáchilas. El visitar estas tierras es encontrarse con un ambiente y clima tropical con vastas plantaciones de palma africana, plataneros y cocoteros como una muestra de la fertilidad de sus tierras de donde se extraen varios de los productos con los que se preparan varios platos típicos de la zona.

Esta ciudad se encuentra en la Parroquia Rosa Zárate la cual fue fundada en octubre de 1916, gracias a la gestión del capitán don Simón Plata Torres. La parroquia Rosa Zárate, desde sus inicios con las pocas familias de ese entonces, se constituyó en un pueblo de pequeños agricultores, luego con el incremento poblacional, fue un paso obligado para ir a la ciudad de Esmeraldas por el río Esmeraldas (Gad Municipio de Quinindé, 2017).

Respecto a la gastronomía, la ciudad de Quinindé cuenta con una amplia gama gastronómica de platos típicos del sector, lo cual al analizar este servicio turístico, se puede acotar que será de mucho interés para los habitantes que tienen como único sustento la preparación y venta de platos típicos como un beneficio al turismo y deleite para los

visitantes del lugar, se puede analizar este tipo de servicios a través de fortalezas y debilidades tanto en los productos alimenticios para la venta como en el servicio de los comerciantes.

La calidad de un servicio turístico es un elemento muy importante al momento de determinar su aporte al turismo del sector, por lo tanto, es un factor vital el mostrar el resultado final para dar veracidad a un servicio, esto en virtud de que cada vez son mayores las expectativas y experiencias, es sumamente importante poder ofrecer una relación de calidad y precio, que alcancen y superen las expectativas de los turistas.

El propósito de este trabajo es brindar una información detallada y actualizada sobre la gastronomía y su rol fundamental en el turismo del cantón Quinindé; de qué manera esta actividad fomenta el turismo y convierte a la ciudad como punto gastronómico de visita nacional como internacional.

Capítulo I: se detallan los contenidos teóricos del tema a investigar, mostrando varios análisis de los servicios turísticos, los cuales estarán descritos de una manera más profunda, estableciendo objetivos, y dando a conocer las hipótesis que se plantean de acuerdo al tema desarrollado.

Capítulo II: en esta parte se detalla las posibles soluciones y los resultados previstos para darle solución al tema investigado, planteando el diseño para el buen manejo de los factores que fomentan el turismo en el cantón Quinindé como es su gastronomía, y al final se establecen las conclusiones y recomendación.

CAPITULO I

1.1. Definición del tema de caso de estudio

Análisis de la gastronomía esmeraldeña, como factor turístico del cantón Quinindé, año 2021.

1.2. Planteamiento del problema

En la provincia de Esmeraldas y particularmente en el cantón Quinindé, se presenta una importante variedad de atractivos turísticos, que merecen el realce del caso, con la intención de integrarlo a la promoción turística a fin de dinamizar el crecimiento del sector y conocer los atractivos y rutas turísticas que se tienen y que se pueden ir incorporando para el disfrute de sus propios habitantes, turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Quinindé (Baque, 2018).

Desde este punto se plantea analizar el tema de estudio del servicio turístico de preparación y venta de platos típicos de la costa esmeraldeña, debido a la variedad en su gastronomía y el deleite de los platos típicos, se presentan dudas e interrogantes de acuerdo al surgimiento de los mismos, esto hace que exista un debido estudio sobre la prestación de este servicio para que se cumplan con los parámetros que permitan convertir a esta actividad en una atracción turística de afluencia masiva.

1.3.Justificación

Esta investigación es de suma importancia, debido a que se tiene conocimiento del gran potencial que tiene la comida esmeraldeña, en particular de la comida que se prepara en el cantón Quinindé como un aporte al turismo y a la economía de los comerciantes que se dedican a esta actividad.

La gastronomía ecuatoriana desde sus inicios se fue creando y evolucionando de forma constante. Pero en la actualidad la creatividad en la cocina para la continuación de la evolución de nuestra gastronomía es simple. Si bien es cierto que nuestra gastronomía es muy variada, le faltan fundamentos técnicos y creativos.

En la actualidad el turismo en el Ecuador ha avanzado de una manera eficiente, y es muy importante disponer de servicios turísticos de calidad, el motivo por el cual la actividad socioeconómica del país ha garantizado el financiamiento para que surjan nuevos productos en el mercado.

1.4.Objetivos

1.4.1. Objetivo general

Diseñar una guía informativa gastronómica como servicio turístico para la promoción de comida típica del cantón Quinindé

1.4.2. Objetivos específicos

- Investigar sobre la cultura gastronómica del cantón Quinindé, provincia de Esmeraldas.
- Identificar la gastronomía del cantón Quinindé, provincia de Esmeraldas.
- Desarrollar una guía informativa gastronómica típica del cantón Quinindé, provincia de Esmeraldas para que se exhiba los platos típicos del cantón y se promueva el turismo.

1.5.Marco teórico

Desde la Prefectura de Esmeraldas, en coordinación con el Gobierno Parroquial Rural de La Unión y los Prestadores de Servicios de alimentación y bebidas de la Parroquia La Unión, Cantón Quinindé, se está trabajando para mejorar las condiciones de prestación del servicio gastronómico, logrando constituirlo en un Producto Turístico altamente competitivo a nivel local y provincial. Demostrando a los turistas y visitantes la variedad y delicias que forman parte de la oferta culinaria provincial. Por lo que se considera pertinente empezar en la parroquia La Unión del cantón Quinindé, puerta de entrada a la provincia, y a través de esta GUÍA GASTRONÓMICA. Y así dar a conocer, las más profundas tradiciones culinarias, las cuales aprovechan los abundantes recursos naturales que posee nuestra mágica tierra y la diversidad cultural de sus habitantes; diversidad que ha permitido la creación de platos como Encocados y Tapados, que integran técnicas e ingredientes procedentes del área costera y de las zonas de montaña (GADPE, 2018).

La alimentación de una sociedad es más que satisfacer una necesidad biológica, implica la conjugación de hechos socio-culturales, económicos, ecológicos, filosóficos, políticos, religiosos, internacionales, entre otros. Los Estados realizan transacciones que involucran el intercambio de alimentos, costumbres y técnicas de producción, consumo y utilización de los mismos. Esto se ha intensificado con el fenómeno de la globalización, la proliferación de los medios de comunicación social, la permeabilización de las fronteras de los Estados y de las barreras interculturales; con lo cual se han modificado los hábitos alimentarios, los sistemas de producción de alimentos, el comercio y la cultura culinaria generando impactos importantes en la Seguridad Alimentaria mundial.

En este sentido se pretende establecer el vínculo entre la Diplomacia cultural, Gastronomía y Relaciones Internacionales, determinando cómo la Gastronomía puede fungir de catalizador del intercambio cultural y del acercamiento de las naciones, analizando la gastronomía como herramienta para promover avances en Seguridad Alimentaria, reflexionar sobre la diplomacia cultural como una alternativa de entendimiento pacífico ante un sistema internacional globalizado (Villaroel, 2017).

La gastronomía ecuatoriana desde sus inicios se fue creando y evolucionando de forma constante. Pero en la actualidad la creatividad en la cocina para la continuación de la evolución de nuestra gastronomía es simple. Si bien es cierto que nuestra gastronomía es muy variada, le faltan fundamentos técnicos y creativos.

La evolución ha ido siempre de la mano de nuestros antepasados quienes con sabiduría siempre supieron enfrentar a las adversidades de aquella época donde no existía: la refrigeración y congelación controlada, el horno, todos los conocimientos y la tecnología con la que contamos hoy (Villagómez, 2010).

1.5.1. Concepto de turismo

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 1994), “el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros”

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico. (UNWTO, 2010).

El turismo puede definirse como aquellas actividades que promueven la economía del país, al igual, como señalan los autores, también se lo define como el desplazamiento que realizan las personas de un lugar a otro, así como también, permite que las personas nacionales o extranjeras conozcan sobre la gastronomía ecuatoriana, y los platos típicos de cada provincia y de sus cantones.

1.5.2. Servicios turísticos

Los Servicios Turísticos son el conjunto de realizaciones, hechos y actividades, tendientes a producir prestaciones personales que satisfagan las necesidades del turista y contribuyan al logro de facilitación, acercamiento, uso y disfrute de los bienes turísticos. (UNWTO, 2010)

Según el autor (Ramírez, 2017) señala lo siguiente: “El servicio turístico es el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición socio-económica de una determinada corriente turística”.

Al hablar de servicios turísticos, se hace referencia a todas aquellas actividades que permiten que la persona que desconoce sobre la cultura, gastronomía, o costumbres, se familiarice y viva la experiencia sobre conocer la diversidad gastronómica y salir de esa zona de confort sobre lo cotidiano.

1.5.3. Tipo de servicios turísticos

- **Servicio de alojamiento:** cuando se facilite hospedaje o estancia a los usuarios de servicios turísticos, con o sin la presentación de otros servicios complementarios. Este servicio de alojamiento es muy común en el Ecuador, ya que cada Cantón y Provincia tienen hoteles confortables, rústicos y de precios accesibles para los usuarios.
- **Servicio de alimentación:** cuando se proporcione alimentos o bebidas para ser consumidas en el mismo establecimiento o en instalaciones ajenas. Es importante manifestar, que cada lugar cuenta con restaurantes o centros comerciales, en donde las personas pueden disfrutar de sus comidas preferidas.
- **Servicio de guía:** cuando se preste servicio de guianza turística profesional, para interpretar el patrimonio cultural y natural de un lugar. Por lo tanto, este servicio de guía, se hace énfasis a que una persona con mayor experiencia sobre la historia, cultura, infraestructura, gastronomía de lugares turísticos, podrán proporcionar al usuario una información pertinente del lugar y aún más poder guiarlo para que disfrute de su estadía.
- **Servicio de acogida:** cuando se brinde organización de eventos como reuniones, congresos, seminarios o convenciones. Este servicio, se refiere a que cuando personas nacionales o extranjeras viajan de un lugar a otro, requieren de una organización para que se adapte a la necesidad del usuario.
- **Servicio de información:** cuando se facilite información a usuarios de servicios turísticos sobre recursos turísticos, con o sin prestación de otros servicios complementarios. En el ámbito del turismo, es muy importante la información que se brinda al usuario, ya que el turista desconoce sobre el lugar, y por ende requiere

conocer sobre el lugar y de los servicios que se le puede brindar, y así opte por el más cómodo (Yángüez, 2016).

1.5.4. Características del servicio turístico

- **Intangibles:** Cuando adquirimos un producto, podemos tocarlo, olerlo y/o degustarlo incluso antes de realizar la compra, lo que nos ayuda a saber si es lo que estamos buscando. Cuando queremos vivir la experiencia de un viaje, es imposible que nos acerquen la real habitación de hotel para verla, tampoco el medio de transporte, o las atracciones del destino, esto quiere decir intangibilidad: los servicios no se pueden ver, oír, sentir, oler o probar antes de su compra. Por lo tanto, el servicio turístico al ser intangible, es porque no se lo puede tocar, sino al contrario experimentarlo para poder calificarlo si cumplió o no con las expectativas del usuario.
- **Indisociables:** Partimos de la explicación que indisociable significa “que no se puede separar”. Carácter indisociable quiere decir que quien vendió un servicio turístico no se puede alejar del mismo producto, tal es el caso, de que, si una persona turista requiere de un servicio de hospedaje de un hotel en un destino de playa o de cualquier lugar, cuando el huésped llegue a este lugar por el cual pagó, la persona encargada del lugar y de gestionar su venta, deberá asegurarse de entregar el servicio y mantenerse al pendiente de las posibles necesidades del cliente durante su estadía.
- **Variables:** Al no poder separar el servicio turístico y el contacto con personas, es normal encontrar variabilidad en el servicio. Variabilidad quiere decir que la calidad del servicio dependerá de quién, cuándo y dónde se entregue. Esto significa que el servicio turístico es variable y dependerá mucho del ánimo de las personas que estén a cargo de ofertar y vender estos servicios turísticos, teniendo en cuenta que de aquello depende su trabajo.
- **Perecederos:** A diferencia de un producto físico, los servicios no se pueden almacenar para una futura venta. El ejemplo más claro sucede en los servicios de hospedaje, por ejemplo, si un hotel dispone de 40 habitaciones y un día solo logró vender 30 de ellas, nunca podrá recuperar la venta perdida por las otras (Kotler, Bowen, Makens, García, & Flores, 2011).

1.5.5. Gastronomía

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. El premio permitirá promocionar y posicionar la gastronomía ecuatoriana, convirtiendo a Ecuador en Potencia Turística (Ministerio de Turismo, 2014).

La gastronomía hace alusión a la diversidad de comida existente en una determina circunscripción territorial, para lo cual, el Ecuador al ser un país plurinacional y multiétnico, conformado por diversos pueblos, etnias y nacionalidades, lo hace muy rico en gastronomía, por ello, cada cantón o provincia goza de distintos servicios turísticos, entre ellos la gastronomía, que abarca distintos platos típicos que se convierten en un incentivo turístico para sus propios habitantes, turistas nacionales o extranjeros que lo visitan y por ende, promover su desarrollo económico.

1.5.6. Platos típicos del Cantón Quininde

- Pescado asado
- Encocado de langostino y cangrejo
- Rabo de vaca con cerveza
- La mariscada de la abuela
- Bandera de marisco con guatita de mariscos
- Bolones
- Encocado de pollo ahumado
- Parrilladas
- Tilapia frita en salsa de camarón
- Tongas de gallina criolla hornada
- Maricos, arroz marinero y conchas asadas

1.5.7. Análisis de competitividad

El turismo es uno de los sectores con mayor crecimiento a nivel global en las últimas décadas y su dinamismo lo ha convertido en el soporte de muchas economías nacionales. Asimismo, las profundas transformaciones que ha traído consigo el proceso de globalización y los cambios notables en las pautas de

consumo y las expectativas de los consumidores en todo el mundo lo han sometido, igualmente, a enormes retos y desafíos derivados de una competencia cada vez más profunda facilitada por el uso intensivo de las tecnologías de la información y de la imperiosa necesidad de adecuar su crecimiento a los límites de la sostenibilidad ambiental, cultural y social (Alcocer, 2013).

Se debe tomar en cuenta, que en la actualidad el turismo es lo que permite el desarrollo económico de los sectores convirtiéndolos en lugares más atractivos para sus habitantes, nacionales o extranjeros, siendo aquellos que van a disfrutar de los servicios turísticos que se les proporcionen, por ello es de suma importancia que las autoridades competentes, realcen las maravillas de cada ciudad o provincia, con la finalidad de promocionar el turismo y darle el valor que se merece, ya que constituye el ingreso económico de las personas que prestan estos servicios turísticos.

1.5.8. Calidad en los servicios turísticos

De acuerdo con la Organización Mundial de Turismo, la calidad total es la apuesta más segura para lograr la competitividad. Es decir, las organizaciones turísticas deben garantizar a los clientes que son capaces de responderá sus necesidades, deseos y expectativas, mejor que los competidores. Su objetivo es claro: satisfacer a los clientes entodos los ámbitos, logrando de esta manera beneficios mutuos para visitantes, empresas y residentes (Chaves, 2012).

La calidad del servicio turístico, va a depender mucho de las personas encargadas de ofertar o vender estos servicios turísticos a los clientes o usuarios, ya que de aquello dependerá que esta persona vuelva o que a su vez recomiende el lugar y los servicios que adquirió, teniendo en cuenta que la competitividad hace alusión a la calidad y a la comodidad que siente el cliente al poder satisfacer sus necesidades, deseos y expectativas.

2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Diseño de la investigación

2.1.1. Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo se sustenta en evidencias que se orientan más hacia la descripción profunda del fenómeno con la finalidad de comprenderlo y explicarlo a través de la aplicación de métodos y técnicas derivadas de sus concepciones y fundamentos epistémicos, como la hermenéutica, la fenomenología y el método inductivo (Sánchez, 2019).

La metodología aplicada en esta investigación tiene un enfoque cualitativo, lo cual permitió obtener información de fuentes confiables sobre la gastronomía esmeraldeña, como factor turístico del cantón Quinindé, que pese a contar con una gastronomía muy típica del país, no cuenta con suficiente apoyo de las autoridades locales, respecto a la promoción turística, lo cual afecta a los micro emprendimientos.

2.1.2. Alcance de la investigación

2.1.2.1. Investigación explicativa

La investigación explicativa estudia fenómenos puntuales nuevos o que no se han abordado en profundidad. El objetivo de dicha investigación es proporcionar conocimientos relevantes sobre ellos (Rus, 2020).

2.1.2.2. Investigación descriptiva

“La investigación descriptiva se efectúa cuando se desea describir, en todos sus componentes principales, una realidad” (Guevara, Verdesoto, & Castro, 2020)

A través de este alcance de investigación descriptivo y explicativo, se ha podido profundizar en el fenómeno objeto de estudio, por un lado, se ha descrito los aspectos relevantes de la gastronomía esmeraldeña, como factor turístico del cantón Quinindé, y se ha procedido a explicar de qué manera afecta el escaso apoyo de las autoridades respecto a la promoción turística.

2.1.3. Métodos

2.1.3.1. Inductivo-deductivo

Según los autores (Rodríguez Jiménez, Jacinto, & Alipio, 2017) establecen lo siguiente:

El método inductivo-deductivo está conformado por dos procedimientos inversos: inducción y deducción. La inducción es una forma de razonamiento en la que se pasa del conocimiento de casos particulares a un conocimiento más general, que refleja lo que hay de común en los fenómenos individuales.

Mediante este método, se procedió a analizar sobre la gastronomía esmeraldeña, como factor turístico del cantón Quinindé, partiendo de un razonamiento particular a uno más generalizado sobre la importancia de la gastronomía como servicio turístico.

CAPITULO II

3. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.DESARROLLO DEL CASO

Quinindé es una tierra prodiga, para la producción de riquezas para la vida de sus habitantes, por lo tanto, es una población digna de mejor suerte, para la cual todos debemos aportar desde las diferentes funciones que desempeñamos, educando y formando nuestras juventudes presentes y futuras, para su mejor desenvolvimiento y desarrollo. Y como parte del resultado de un exhaustivo trabajo de investigación con respecto a la gastronomía del cantón Quinindé como un aporte al turismo de la ciudad con el mismo nombre; he determinado que dicho aporte al turismo ha dado paso a una fuente de ingresos sostenible para las personas e incluso familiar enteras que se dedican al negocio de elaboración y venta de platos típicos de Quinindé como son: encocado de guaña, ceviche de camarón, ceviche de pescado, arroz con leche, empanadas de verde, corviches, tapao de pescado, tapao arrechó, caldo de manguera, cocadas, encocado de guanta, pescado frito, chucula, entre otros platos típicos.

Solo ahí nos podemos dar cuenta del inmenso potencial que la gastronomía esmeraldeña nos brinda para utilizarlo como herramienta que sirva de aporte al turismo del cantón Quinindé y a la difusión de la ciudad misma como punto de atracción turística. Es por esto que la investigación realizada tuvo su origen en la parte más abstracta del tema, que es la preparación de alimentos endémicos del lugar como los platos típicos que ya fueron mencionados; esto ha generado muchas fuentes de empleo y sustento diario para muchas familias que incluso por generaciones vienen llevando a cabo esta labor.

Es de conocimiento que en el cantón Quinindé hay más que un lugar turístico las personas y que visitan este sitio es por un turismo diverso que ofrece el sector, pero a pesar de la variedad de opciones que existen como puntos estratégicos para el turismo, la comida cumple un rol muy fundamental entre los negocios que generan interés por parte de los turistas y aparte de esto también propone un modelo de negocio sostenible y de ingreso constante. Y además de ser un lugar comercial también sea oportunidad para que las personas elijan vacacionar. Donde a más de dar a los turistas un lugar placentero se le dé

un servicio de calidad.

En Quinindé hay muchos lugares para degustar alimentos auténticos de la zona; como un ejemplo de aquello tenemos a la ya conocida Ruta Gastronómica La Unión Quinindé, en la cual se encuentra mucha variedad en platos típicos. Sin embargo, debido a la pandemia COVID-19, el turismo ha disminuido, ocasionando una crisis e inestabilidad económica que por la restricción de movilidad el turismo se vio muy afectado. A pesar de todos estos problemas que los comerciantes gastronómicos han tenido que pasar, se ve como la economía y la cultura gastronómica en el cantón Quinindé va evolucionando positivamente.

Con trabajo de investigación realizado se busca generar una guía para el manejo del servicio turístico de gastronomía propia del lugar, ya que puede ser el promotor de un turismo sostenible con gran potencial tanto económico como cultural, llegando a perdurar en el futuro. Se ha podido determinar, de que la falta de conocimiento y difusión de información hace que la gastronomía Quinindeña no explote todo su potencial como factor influyente en el progreso del turismo, y esto hace que exista desconocimiento en el servicio ofertado, es por esa razón que para brindar servicios de calidad, es necesario realizar una guía gastronómica, mediante el uso de herramientas de comunicación física o por medios digitales para la difusión de la existencia de una amplia lista de opciones gastronómicas merecedoras de ser visitadas y deleitadas por turistas nacionales e internacionales.

CONCLUSIONES

La gastronomía de Quinindé, tiene gran aceptación como servicio turístico optando por la posibilidad de que ciudadanos tanto locales como nacionales, puedan acceder a esta forma muy peculiar en optimizar el turismo de la provincia en general, y de esta manera contribuir al crecimiento del cantón, y fomentar la promoción turística tanto para sus propios habitantes y turistas.

Mediante la metodología empleada en la presente investigación, se ha podido determinar que la diversidad de la cultura gastronómica en el Ecuador, y por ende de sus provincias, como lo es de la provincia esmeraldeña, Cantón Quinindé, generan un inmenso potencial para incrementar el turismo y la determinación de una fuente de una economía sostenible y solvente, sin embargo, la falta de promoción turística impide que sea explotado en su potencial máximo, dado el caso de la gastronomía del Cantón Quinindé, que no se le ha dar una atención adecuada para fomentar el turismo en esta zona.

Mediante una guía informativa gastronómica típica del cantón Quinindé, provincia de Esmeraldas se ha podido exhibir los platos típicos, ya que de esta manera se busca promocionar turísticamente las maravillas del cantón, entre ellos su gastronomía, favorecimiento de forma positiva a su desarrollo económico en beneficio de su localidad, por ello surge la necesidad de exhibir de forma física y virtual todos estos atractivos turísticos que ofrece este cantón.

RECOMENDACIONES

Se recomienda a la ciudadanía Quinindeña tomar en consideración el aporte que su gastronomía hace al turismo y por ende a la economía de los ciudadanos que se dedican a esta actividad y la toman como sustento diario, ya que este aporta en su producción, distribución, comercialización venta y prestación de los servicios que se ofrece en el sector, satisfaciendo las necesidades de los turistas.

Es necesario que se hagan diversas capacitaciones a los ciudadanos que se dedican a la práctica comercial de la gastronomía con respecto a temas como atención, hospitalidad y administración organizada de un negocio para que de esta manera surjan mejores resultados y así desarrollar una actividad turística esencial y que sea el promotor del turismo en el cantón Quinindé.

De igual forma que se tomen en cuenta capacitaciones en medios digitales para la creación de páginas digitales acerca de los distintos establecimientos de comidas típicas del sector, para de esta forma hacer dar a conocer a más personas sobre la existencia de su negocio.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcocer, J. (2013). Competitividad en el sector turístico: una revisión de la literatura. *Lebret*, 1-21.
- Baque, P. (2018). *Proyecto de Desarrollo Turístico para el cantón Quinindé provincia de Esmeraldas periodo 2017-2021*. Quito, Ecuador.
- Gad Municipio de Quinindé. (2017). Obtenido de <http://municipiodequininde.gob.ec/municipio/index.php/ciudad>
- GADPE. (30 de Octubre de 2018). *Guía gastronómica La Unión de Quininde*. Esmeraldas, Ecuador.
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (01 de Julio de 2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). 163-173.
- Kotler, P., Bowen, J., Makens, J., García, J., & Flores, J. (2011). *entornoturístico*. Obtenido de entornoturístico: <https://www.entornoturistico.com/caracteristicas-de-los-servicios-turisticos/>
- Ministerio de Turismo. (31 de Mayo de 2014). <https://www.turismo.gob.ec/>. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-laureada-a-nivel-mundial/#>
- Orellana, K. (2021). Diagnóstico Socioeconómico y de Uso del Suelo del Cantón Quinindé. *Visión empresarial*, 1-13.
- Ramírez, C. (Septiembre de 2017). <http://utntyh.com/>. *Servicios Turísticos*. Obtenido de <http://utntyh.com/wp-content/uploads/2017/09/Servicios-Tur%C3%ADsticos.pdf>
- Rodríguez Jiménez, A., Jacinto, P., & Alipio, O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Escuela de Administración de Negocios*, 1-26.
- Rus, E. (09 de Diciembre de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-explicativa.html>
- Sánchez, F. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: Consensos y disensos. *Scielo*.
- UNWTO. (2010). Obtenido de UNWTO: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Villagómez, E. (2010). *Estilización de la gastronomía ecuatoriana de la Región Costa y*

la implementación de productos nuevos importados de otro países. Quito, Ecuador. Obtenido de repositorio.ute.edu.ec:
http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11555/1/41621_1.pdf

Villaroel, Y. (2017). *La Gastronomía: Herramienta de la diplomacia cultural en las Relaciones Internacionales.* Venezuela. Obtenido de <http://oaji.net/articles/2017/2137-1519673143.pdf>

Yángüez, M. (23 de junio de 2016). <https://www.scribd.com/>. Obtenido de Tipos de servicios turísticos: <https://es.scribd.com/doc/316536410/Tipos-de-Servicios-Turisticos>

ANEXOS:



Figura #1: Encocado de pescado



Figura #2: Pescado Asado



Figura #3: Bolón de verde



Figura #4: Tonga de Ga