



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:

**LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO TURÍSTICO EN EL
CANTON EL EMPALME PROVINCIA DEL GUAYAS AÑO 2022**

AUTOR:

SILVA VELASCO SHIRLEY STEFANIA

TUTOR:

LCDA. AMAYA DIAZ INES. MSC

QUEVEDO – LOS RÍOS – ECUADOR

2022

DEDICATORIA

La dedicación y esfuerzo en una carrera profesional es la consecuencia de la persona que está detrás. El cumplimiento de este trabajo investigativo va principalmente dedicado a mi familia por el apoyo a mi educación por ser los que siempre estuvieron conmigo.

A mí por ser perseverante y no dejarme vencer por el miedo, por dejar todos los “yo no puedo y reemplazarlo por “yo elijo poder”

De igual manera a mis profesores y compañeros que nunca dudaron en darme su apoyo incondicional, y a todos y cada uno que aportaron su granito de arena en el trayecto y culminación de este trabajo investigativo.

SHIRLEY STEFANIA SILVA VELASCO

AGRADECIMIENTO

Durante el camino hacia el cumplimiento de todo proyecto no es seguro el éxito, lo que si es seguro es que encuentres situaciones que te hagan dudar y desistir de la meta que te has propuesto. Te daré cuenta que las cosas no eran fáciles como al inicio, te puedes desanimar pero debes tener fe y esperanza si realizas las cosas con excelencia siempre serás muy bien recompensado. Debes más que creer en ti mismo, te daré cuenta que habrán situaciones que se saldrán de tus manos, por eso con actitud satisfactoria e inmensa felicidad agradezco a Dios por su ayuda y fuerzas brindadas.

A mi madre que es una de las personas que me da ánimo y valentía necesaria para seguir, por apoyarme en cada decisión y proyecto por su dedicación y entrega que se ve reflejado en mis logros.

A mis hijos que fueron la motivación más grande para tomar la decisión de obtener este logro por sacrificar situaciones y momentos juntos dándole paso a la responsabilidad para cumplir exitosamente mi trabajo académico.

SHIRLEY STEFANIA SILVA VELASCO

RESUMEN

Este proyecto tiene como finalidad presentar un análisis de la gastronomía y su impacto en el desarrollo turístico, en el cantón El Empalme, por medio de una evaluación micro se logró identificar el estado actual de la gastronomía y se analizó la situación actual del funcionamiento de los establecimientos turísticos donde se detectaron falencias en los servicios que se brindan al turista de este modo, surgen propuestas para la mejora de estas y con ello brindar un mejor servicio turísticos.

La gastronomía típica es un punto bastante importante que identifica a los Empalmeños no solo en su comercialización de productos, además en la manera de preparación culinaria que tiene tradiciones ancestrales, este conjunto de saberes forma una riqueza cultural que influye al instante de ir a el cantón, en donde la gastronomía típica es ofertada extensamente y la localización de atractivos turísticos ubicados llaman la atención del turista por consiguiente es visitada una y otra vez aportando al desarrollo turístico.

La gastronomía es un punto muy relevante a la hora de una promoción turística da paso a identificar a un pueblo, su cultura, sus tradiciones culinarias, el presente trabajo investigativo se lleva a cabo en el cantón El Empalme provincias del guayas sector estratégico para el turismo por la conexión que tiene en sus cuatro vías que dan como resultado turistas de las diferentes ciudades del Ecuador que visitan el cantón por sus diversos atractivos naturales, el trabajo se dictamino el producto gastronómico ancestral como parte de la manifestación cultural del cantón empalme se determinó a través de observación directa y encuestas a la población , la cual dio a conocer la comida típica del cantón.

PALABRAS CLAVES: gastronomía, promoción turísticos, turismo, desarrollo turístico, tradiciones culinarias.

SUMMARY

This project aims to present an analysis of the gastronomy and its impact on tourism development in the canton of El Empalme, through a micro evaluation was able to identify the current state of gastronomy and analyzed the current situation of the operation of tourist establishments where shortcomings were detected in the services provided to tourists in this way, proposals arise for the improvement of these and thus provide a better tourist service.

Typical gastronomy is a very important point that identifies Empalmeños not only in its commercialization of products, but also in the way of culinary preparation that has ancestral traditions, this set of knowledge forms a cultural richness that influences the instant of going to the canton, where the typical gastronomy is offered extensively and the location of tourist attractions located attract the attention of tourists and therefore is visited again and again contributing to tourism development.

The gastronomy is a very relevant point at the time of a tourist promotion, it gives way to identify a town, its culture, its culinary traditions, the present investigative work is carried out in the canton of El Empalme, Guayas province, a strategic sector for tourism because of the connection it has in its four roads that result in tourists from different cities of Ecuador who visit the canton for its various natural attractions, The ancestral gastronomic product was determined as part of the cultural manifestation of the canton of Empalme through direct observation and surveys of the population, which made known the typical food of the canton.

KEYWORDS: gastronomy, tourism promotion, tourism, tourism development, culinary traditions.

INDICE

INTRODUCCION.....	1
CAPITULO I.....	2
DESARROLLO.....	2
1.1. JUSTIFICACION.....	2
1.2. OBJETIVO.....	3
1.2.1. Objetivo General.....	3
1.2.3. Objetivos Especificos.....	3
1.3. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	3
1.3.3. Ley de Turismo.....	3
1.3.4. Reseña histórica del cantón El Empalme.....	5
1.3.5. Servicios turísticos.....	6
1.3.6. Productos turísticos.....	6
1.3.7. Gastronomía y turismo.....	6
1.3.8. Actividad Turística.....	6
1.3.9. La Gastronomía.....	7
1.3.10. Impacto Gastronomico.....	7
1.3.11. Actividad Turística.....	7
1.3.12. Desarrollo Turistico.....	8
1.3.13. Cultura Gastronomic.....	8
1.3.14. Demanda Turística.....	9
1.3.15. Establecimiento turístico de alimentos y bebidas.....	9
1.4. Metodología de la investigación.....	10
1.4.3. Tipo de investigación.....	10
1.4.3.1. Investigacion Bibliografica.....	10

1.4.4. Método Descriptivo	10
1.4.5. Método Cualitativo.....	10
1.4.6. Método Científico.....	10
1.4.7. Método deductivo.....	10
2.1. Resultados obtenidos	11
Tabulaciones de encuestas.....	11
2.2. Situaciones detectadas (hallazgos).....	15
2.3. Soluciones planteadas.....	17
CONCLUSIONES.....	18
RECOMENDACIONES	19
Bibliografía.....	20
ANEXOS	21

INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial del Turismo-OMT, el turismo gastronómico como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo, tanto destinos como organizaciones turísticas se han dado cuenta del valor de la gastronomía a fin de diversificar el turismo y excitar el desarrollo económico local, regional y nacional.

Nuestro Ecuador con el tiempo ha ido obteniendo diferentes elementos y costumbres, aportando a nuestra cocina mucha cultura, conocimientos y tradición, permitiendo así también el intercambio de productos como frutos, granos y plantas ,y uno de los hechos más significativos a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población , que en conjunto con lo que ya contaba nuestra tierra de sus cuatro regiones naturales se fue mejorando la dieta y reforzando el arte que hoy degusta tan deliciosamente nuestro pueblo ecuatoriano.

Y es así que a través de este documento quiero demostrar parte de nuestra extraordinaria cocina que con el pasar del tiempo, se fueron desarrollando combinando sustancias y costumbres de varios territorios, transmitiéndola en generaciones.

Por tal razón se debe tener presente cuidar de nuestra gastronomía aportando al desarrollo cultural turístico del cantón El Empalme y del mismo modo ayudando a que la población tenga más conocimientos de los alimentos que benefician su salud.

Es decir, aquí encontrara información muy útil tanto para quienes quieren empezar a desarrollar el arte de la cocina aprendiendo a elaborar platos representativos y nutritivos de del Cantón El Empalme, como para quienes consideran que exponiendo de forma adecuada los diferentes platillos gastronómicos se puede lograr que un pueblo sobresalga turísticamente fomentando la conservación de nuestra cultura en general.

CAPITULO I

DESARROLLO

1.1. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación pretende conocer la realidad de cómo se encuentra la gastronomía en la Provincia del Guayas cantón El Empalme y su impacto para el desarrollo turístico en los turistas, como sabemos, es un lugar muy atractivo por diferentes negocios y su maravilla de gente amable, nos visitan personas extranjeras y nacionales.

La gastronomía, actualmente es uno de los sectores más importantes del El Empalme, con la propuesta se pretende fortalecer al turismo gastronómico dando a conocer los platos tradicionales, y los lugares que podemos visitar y disfrutar de una buena gastronomía.

La gastronomía es una actividad íntimamente relacionada con la calidad del medio ambiente en el entorno donde se desarrolla, lo que atrae a turistas a un determinado destino no es tanto la publicidad si no también el aspecto físico que contiene dicho lugar gastronómico, con los platos tradicionales, con una buena atención que incentive al turista.

La gastronomía en diversos lugares del Cantón El Empalme, tiene un gran impacto en sus habitantes y visitantes, de manera que el turismo gastronómico se incrementa y genera ingresos económicos, en si establece un proceso de formación donde se combinan instancias y experiencias en las cuales es posible comprender de una forma más afectiva se realizar actividades gastronómicas que promuevan el desarrollo sostenible en gastronomía del Cantón El Empalme.

A partir de la observación del impacto en el turismo como factor del incremento económico, se podrá medir el nivel de crecimiento de la zona y con ello hacer proyecciones hacia el futuro, para mejorar la calidad de vida.

1.2. OBJETIVO

1.2.1. Objetivo General

Analizar el impacto de la gastronomía en el desarrollo turístico en el cantón El Empalme provincia del Guayas año 2022.

1.2.3. Objetivos Especificos

- ✓ Investigar la gastronomía en el desarrollo turístico en el cantón El Empalme provincia del Guayas año 2022.
- ✓ Recolectar información acerca de la la gastronomía en el desarrollo turístico en el cantón El Empalme provincia del Guayas año 2022.
- ✓ Establecer el impacto gastronomico que existe en el desarrollo turístico en el cantón El Empalme provincia del Guayas año 2022.

1.3. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.3.3. Ley de Turismo

Congreso nacional

Considerando:

Que la Ley Especial de Desarrollo Turístico, promulgada en el Registro Oficial 118 del 28 de enero de 1997, a la fecha se encuentra desactualizada, por lo que es necesario incorporar disposiciones que estén acordes con la vigente Constitución Política de la República;

Que el Plan de Competitividad Turística planteó la necesidad de actualizar la legislación turística ecuatoriana, reincorporando importantes disposiciones de la Ley Especial de Desarrollo Turístico, que no han perdido vigencia en el tiempo a fin de atraer la inversión e inyectar divisas a nuestra economía;

Que el Decreto Ejecutivo 1424, publicado en el Registro Oficial 309 de 19 de abril del 2001, declaró como Política Prioritaria de Estado el desarrollo del turismo en el país;

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, expide la siguiente.

Art. 1.- La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;

b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;

c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;

d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y, e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;

b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;

c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística; d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;

e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;

f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y, g) Fomentar e incentivar el turismo interno (MINTUR, 21 de marzo del 2008).

1.3.4. Reseña histórica del cantón El Empalme

Extracto de la ley, 25 de Junio de 1824 sobre la división Territorial de la Gran Colombia, en la cual ya consta el Cantón Daule. Certificado del Sr. Jefe Político del Cantón Daule en el cual se conoce sobre la Creación de la Parroquia de Balzar por el año de 1865. Que También se refiere que el cura propio de la Villa de Daule Leandro Fiero descubrió las montañas de San Francisco de Peripa. Certificado del Registrado de la Propiedad del Cantón Daule, sobre el territorio de San Francisco de Peripa que compró el señor Nicolás de Avilés Garbo al Gobierno Nacional en cien pesos por el año de 1837 y fue Registrada en. El año de 1872 en el mismo Cantón por ser de su jurisdicción. División Territorial del Ecuador, ley del 29 de mayo de 1861, en Septiembre 29 de 1903 creado el Cantón Balzar en la provincia del Guayas con las Parroquias Colimes y Balzar que fue publicado en el Registro Oficial No. 604 el 29 de septiembre de 1903. El 29 de septiembre de 1943 publicado en el Registro Oficial No. 935 donde fue creado el Cantón Quevedo. En publicación del Registro Oficial No. 263 del 18 de Abril de 1945 en la cual la Asamblea Nacional Constituyente ordena al Señor Ministro de Gobierno, fijar los límites entre los cantones de Balzar y Quevedo. El 19 de Diciembre de 1945 según Registro Oficial No. 462 se nombra la comisión delimitadora para que fijen los límites de Balzar y Quevedo, mediante el Acuerdo Ministerial No.80 del 22 de Noviembre de 1945. El 7 de agosto de 1946 según Registro Oficial No. 656 y el Decreto No. 1673 con el cual se crea la Parroquia Guayas. En 1952 la Municipalidad de Balzar resuelve colocar hitos de cemento en la confluencia de los Ríos Pupusa, Cápele, Congoma indicando el límite Norte del Cantón y la Provincia del Guayas. En el Registro Oficial No.

224 del 27 de Mayo de 1961 y el Acuerdo Ministerial No. 787 con el cual se crea la Parroquia Velasco Ibarra. (GAD, 2015)

1.3.5. Servicios turísticos

Se describen como el resultado de las funciones, acciones y actividades ejecutadas coordinadamente, por el sujeto receptor, permiten satisfacer al turista, hacer uso óptimo de las facilidades o industria turística y darle valor económico a los atractivos o recursos turísticos. (OMT, 2019)

1.3.6. Productos turísticos

Todos estos elementos que conforman el producto turístico se resumen en tres: recursos turísticos, infraestructuras, y empresas y servicios turísticos. Los recursos turísticos pueden ser relacionados con la naturaleza, con la historia, o con la cultura viva del destino turístico. (Acerenza, 2014)

1.3.7. Gastronomía y turismo.

El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc. Por medio del turismo gastronómico podemos evidenciar el origen y la historia de las culturas de la humanidad y su forma de alimentarse. (UNWTO, 2022)

1.3.8. Actividad Turística

La actividad turística se expresa en una compleja red de interacciones entre personas motivadas por necesidades diferentes, que emprenden, para su satisfacción, un comportamiento que implica una multiplicidad de vínculos y relaciones con otras, también impulsadas de sus propios intereses. Toda actividad se conforma por una secuencia de actos o acciones que funcionan a manera de etapas o momentos que hay que vencer para obtener la satisfacción de las necesidades dominantes en el proceso, a su vez cada uno de estos actos están regulados por necesidades específicas, cuya satisfacción es el indicador principal del cierre de cada momento. (Morales, 2018)

1.3.9. La Gastronomía

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. (Alava, 2019)

1.3.10. Impacto Gastronomico

El turismo a lo largo de la historia ha logrado adaptarse a las necesidades que el mundo le ha planteado: conflictos, guerras, terrorismo, las nuevas tecnologías, etc. han moldeado la forma en la que nos relacionamos con el turismo. Los efectos de la pandemia de Covid-19 golpearon al Ecuador y al mundo entero, por lo que resulta imprescindible tomar las acciones necesarias con el propósito de encaminar nuevamente las actividades turísticas en el país. Para esto es importante considerar que en el Ecuador, a lo largo del tiempo, se han construido normativas y establecieron planes que buscaron fortalecer y consolidar al país como un destino turístico que compita con los demás países de la región, elementos que deben ser considerados para comprender de mejor manera el escenario del turismo post Covid-19. El documento plantea una visión ex ante de la pandemia y el turismo en el Ecuador, con el propósito de construir un punto de partida que sirva como referencia para señalar la importancia de la marca país, marketing para el posicionamiento, la relación que tiene con la llegada de turistas al país, la procedencia de los turistas y su dinámica dándonos una imagen del impacto económico que genera estas actividades alrededor de la riqueza cultural y natural del país. (Llugsha, 2019)

1.3.11. Actividad Turística

La actividad turística se expresa en una compleja red de interacciones entre personas motivadas por necesidades diferentes, que emprenden, para su satisfacción, un comportamiento que implica una multiplicidad de vínculos y relaciones con otras, también impulsadas de sus propios intereses. Toda actividad se conforma por una secuencia de actos o acciones que funcionan a manera de etapas o momentos que hay que vencer

para obtener la satisfacción de las necesidades dominantes en el proceso, a su vez cada uno de estos actos están regulados por necesidades específicas, cuya satisfacción es el indicador principal del cierre de cada momento. (Morales, 2018)

1.3.12. Desarrollo Turístico

El turismo se reconoce como uno de los principales sectores dinamizadores de la economía a nivel mundial; pero, a la vez es un área de permanente innovación en todos los ámbitos de las actividades turísticas pues las crecientes exigencias de sus clientes, y las demandas del desarrollo científico técnico proporcionar constante cambio que deben ser atendidos de manera creativa y dinámica.

Esta situación condicionó el cambio en las concepciones y prácticas turísticas al ampliar su alcance: se ha pasado de una postura centrada en la opción de viajes por placer o por motivos comerciales, profesionales u otros análogos a concebirlo como le confiere ser un fenómeno social.

En este marco el turismo se concibe hoy como el conjunto de relaciones psico-sociológicas, económicas, y medioambientales, producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar de domicilio, de manera temporal y voluntario que trae consigo un cambio del medio, del ritmo de vida y del contacto natural con el medio, la cultura y la sociedad (Romero, 2019)

1.3.13. Cultura Gastronómica

La palabra cultura proviene de la palabra *cultūra*, Latín (L), cuya última palabra trazables colere, L. Colere tenía un amplio rango de significados: habitar, cultivar, proteger, honrar con adoración. Eventualmente, algunos de estos significados se separaron, aunque sobreponiéndose ocasionalmente en los sustantivos derivados. Así, 'habitar' se convirtió en *colonus*, L. de colonia. 'Honrar con adoración' se desarrolló en *cultus*, L. de culto. Cultura tomó el significado principal de cultivo o tendencia a (cultivarse), aunque con el significado subsidiario medieval de honor y adoración. Por ejemplo, en inglés cultura como 'adoración' en Caxton (1483) -La forma francesa de cultura fue *couture* francés antiguo- la que se ha desarrollado en su propio significado especializado y más tarde *culture*, la que para el siglo

XV temprano pasó al inglés. Por lo tanto, el significado primario fue labranza: la tendencia al crecimiento natural. (VINICIO, 2019)

1.3.14. Demanda Turística

El concepto de demanda está íntimamente relacionado con el proceso de toma de decisiones que los individuos realizan constantemente en el proceso de planificación de sus actividades de ocio y, por lo tanto, su determinación depende de numerosos factores no sólo económicos, sino también psicológicos, sociológicos, físicos y éticos. (Villasante, 2016)

1.3.15. Establecimiento turístico de alimentos y bebidas

Son los establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo y que cumplan con los parámetros determinados en el presente reglamento y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo. (Román, 2018)

1.4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.3. Tipo de investigación

1.4.3.1. Investigación Bibliográfica

Esta se realizó de forma bibliográfica con el fin de analizar antecedentes documentales que sirvan de bases para conocer alternativas de apoyo al desarrollo turístico gastronómico y cumplir con los objetivos de la investigación y así promocionarlo como una alternativa de desarrollo económico, logrando a su vez fomentar la gastronomía y su impacto en el desarrollo turístico en el cantón El Empalme provincia del Guayas.

1.4.4. Método Descriptivo

Este método de investigación lo utilizamos para realizar la fundamentación teórica describiendo los conceptos más importantes para la investigación del trabajo.

1.4.5. Método Cualitativo

Utilizamos este método de investigación cualitativa con el fin de proporcionar y permitir a las personas comprender desde el pensamiento de algunos autores citados la realidad del tema investigativo que en este caso gastronomía y su impacto en el desarrollo turístico en el cantón El Empalme provincia del Guayas.

1.4.6. Método Científico

Con el método científico recopilamos la información para el desarrollo de esta investigación seleccionando los conocimientos de autores para nosotros más adecuado referente al tema de investigación.

1.4.7. Método deductivo

En este proceso logramos tener una idea del tema investigativo y redactarlo a los hechos concretos que ayuden con la resolución del trabajo investigativo.

CAPITULO II

2.TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

2.1. Resultados obtenidos

En la investigación se analiza, la cual posee muchos atractivos culturales y naturales, siendo descritos de forma detallada para tener claro las potencialidades que puede brindar el turismo en el Cantón Ventanas por medio de una encuesta es delimitada la demanda positiva con que cuenta el impacto en el desarrollo turístico cultural en los turistas.

Por otra parte, diversos estudios se han detenido en examinar cuáles son los componentes que están afectando el turismo, resaltando entre éstos los diversos tipos de infraestructura, accesibilidad y de servicios públicos, que posibilita realizar las ocupaciones turísticas, así como la infraestructura de servicios turísticos culturales por ser un elemento a tener en cuenta al momento de visitar el cantón Ventanas.

Adicionalmente, la seguridad, estabilidad política y económica son otros de los componentes determinantes de la actividad turística nacional, del mismo modo, el nivel educativo y cultural receptores en la cual influye la competitividad de los destinos turísticos ya que perjudica de manera directa la calidad del servicio ofrecido y con sus respectivas conclusiones y recomendaciones.

Tabulaciones de encuestas

Pregunta 1: Sexo

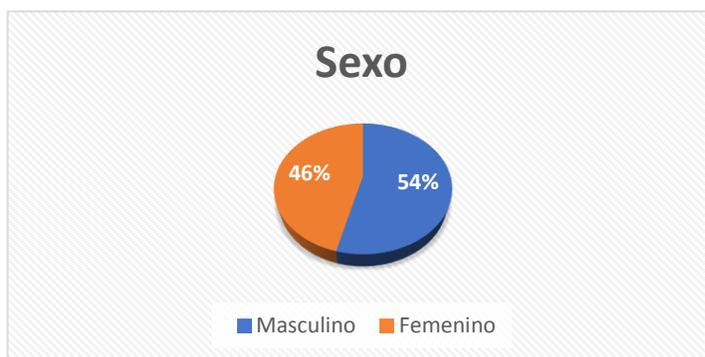
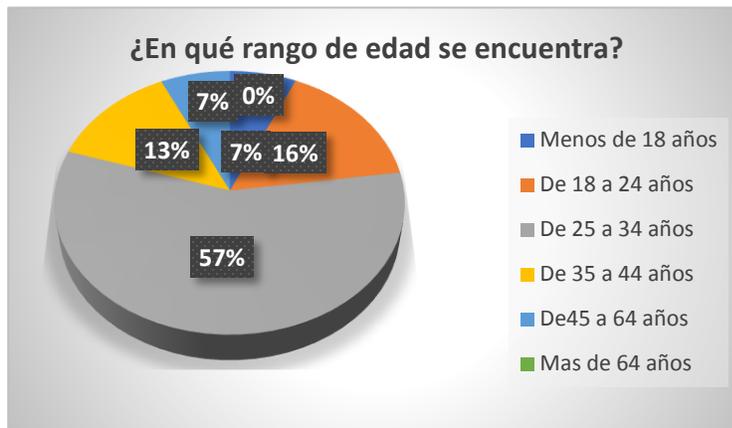


Gráfico 1 Sexo

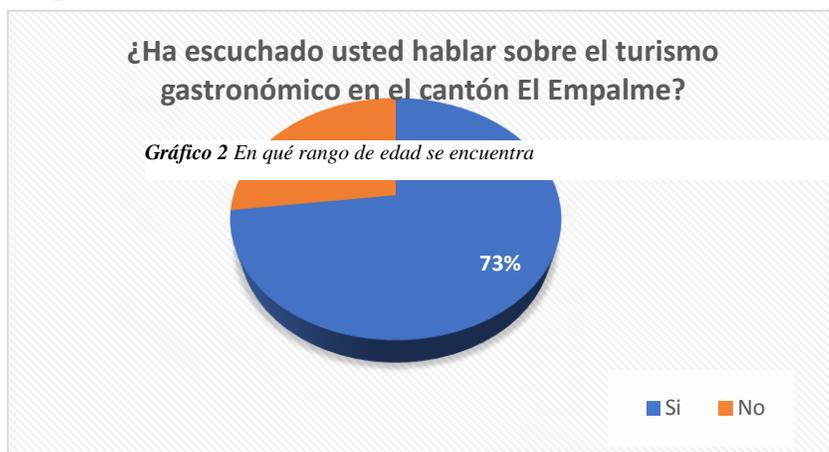


De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 54 % de los encuestados es masculino y el 46 % es femenino.

Pregunta 2: ¿En qué rango de edad se encuentra?

De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 7 % de los encuestados en un rango de edad de menos de 18 y el 16 % de 18 a 24 años, el 57% de 25 a 34 años, el 13% de 35 a 44 años, y el 7% de 45 a 64 años.

Pregunta 3: ¿Ha escuchado usted hablar sobre el turismo gastronómico en el cantón El Empalme?



De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado, el 73 % de los turistas dicen que Si, el 27% de los turistas dicen que No.

Gráfico 3 Ha escuchado usted hablar sobre el turismo gastronómico en el cantón El Empalme

Pregunta 4: ¿ Considera Ud. que el turismo gastronómico, es una oportunidad para el desarrollo turístico en El Empalme ?

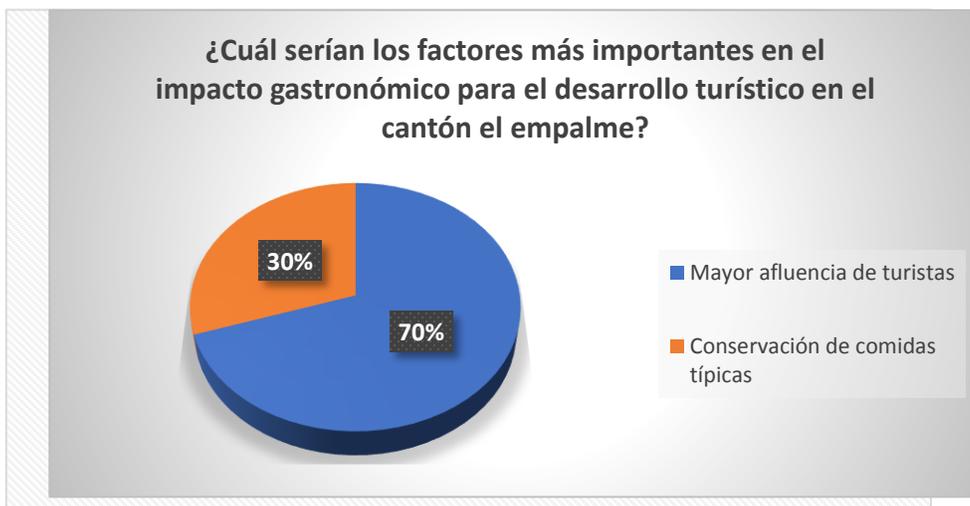


Gráfico 4 Considera Ud. que el turismo gastronómico, es una oportunidad para el desarrollo turístico en El Empalme

De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 99 % de los encuestados menciona que Si y el 1 % es no.

Pregunta 5: ¿Considera usted que el turismo gastronómico es un eje económico importante para el desarrollo del Cantón El Empalme?

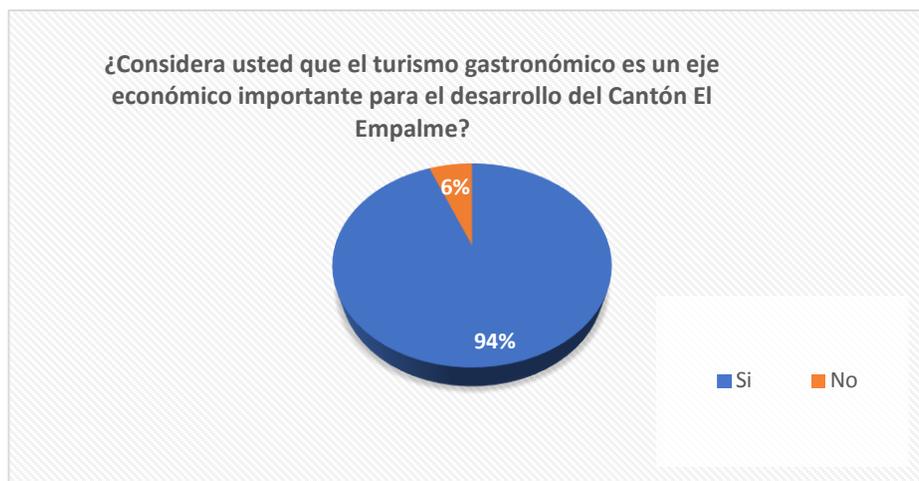
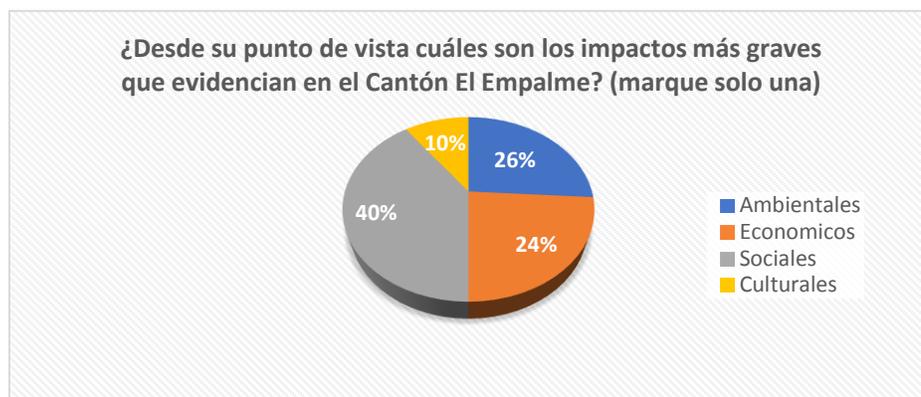


Gráfico 5 Considera usted que el turismo gastronómico es un eje económico importante para el desarrollo del Cantón El Empalme

De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 94% de los encuestados menciona que Si y el 6% es no.

Pregunta 6: ¿Cuál serían los factores más importantes en el impacto gastronómico para el desarrollo turístico en el cantón el empalme?



De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 70% por mayor afluencias de turistas y el 30% por conservación de comidas típicas.

Pregunta 7: ¿Cree usted que potencial del turismo gastronómico y su impacto incide

Gráfico 6 Cuál serían los factores más importantes en el impacto gastronómico para el desarrollo turístico en el cantón el empalme

en el desarrollo socioeconómico en el Cantón El Empalme?

De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 94 % de los encuestados menciona que Si y el 6% es no.

Pregunta 8: ¿Desde su punto de vista cuáles son los impactos más graves que

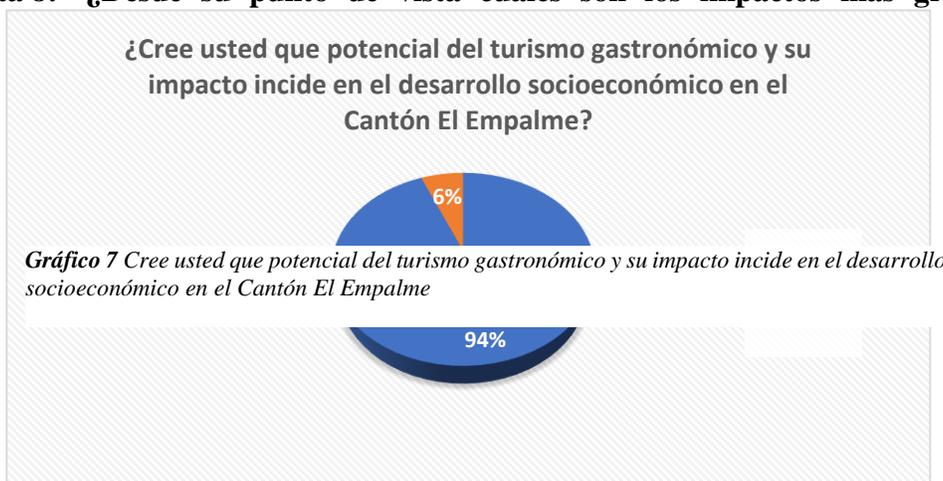


Gráfico 8 Desde su punto de vista cuáles son los impactos más graves que evidencian en el Cantón El Empalme (marque solo una)

evidencian en el Cantón El Empalme? (marque solo una)

De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 26% de los encuestados por impactos ambientales, el 24% por impactos económicos, el 40% por impactos sociales y el 10% por impactos culturales.

Pregunta 9: ¿Qué medio cree usted que es el más adecuado al momento de consultar información relacionada con la gastronomía en el cantón El Empalme? (marque solo una)

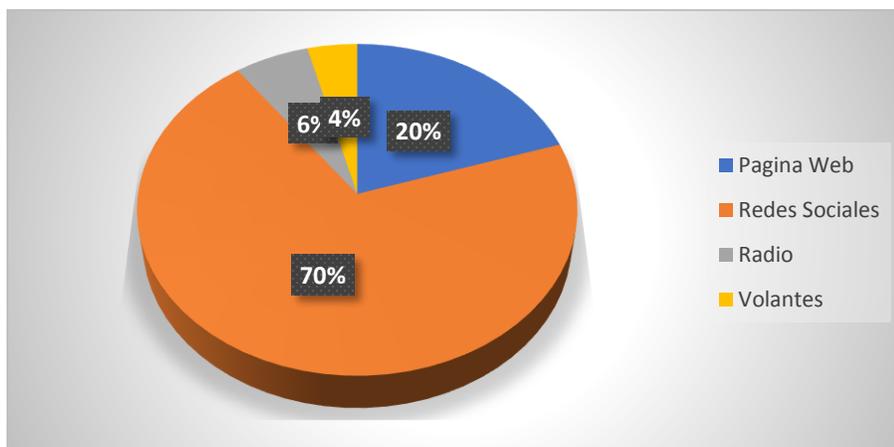
De 30 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 20% de los en página web y el 70% por redes sociales el 6% por radio, y el 4% por volantes.

2.2. Situaciones detectadas (hallazgos)

- Durante el trabajo de investigación por medio de formularios Google se logró identificar algunas situaciones que provocan al problema planteado, por medio del método de observación se concluyó que la limitada gastronomía local y el desaprovechamiento del turismo local se da por el poco asesoramiento gastronómico,

Grafico 9 ¿Qué medio cree usted que es el más adecuado al momento de consultar información relacionada con la gastronomía en el cantón El Empalme? (marque solo una)

escasa diversidad de platos, deficiente aprendizaje de los saberes y conocimientos ancestrales, escasa participación de la población en eventos culturales, y un



desconocimiento de los beneficios turísticos.

- La población cuenta con un desinterés en fortalecer el turismo cultural en sus tradiciones, historias y costumbres gastronómicas, y es ocasionado por el interés en

otras actividades como dedicación a la agricultura también por las escasas capacitaciones y asesoramiento por parte del Ministerio de Turismo.

- La Población y las Autoridades Seccionales del cantón El Empalme sugirieron el diseño de un producto turístico cultural siendo esta una estrategia de desarrollo e impulso al turismo sostenible, la elaboración de facilidades turísticas es impulsar el turismo procurando preservar tanto sus recursos naturales y culturales atreves la gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico cultural en los turistas del Cantón El Empalme y de esta manera se pueda mejorar las condiciones de vida de su población.

2.3. Soluciones planteadas

- Desarrollar proyectos culturales para rescatar la gastronomía y su desarrollo turístico junto con la población y las autoridades seccionales del cantón El Empalme. también incentivar a la población para que participen en eventos culturales con el fin de fortalecer el turismo gastronómico, realizar talleres sobre los beneficios turísticos y la importancia de valorar el turismo y la gastronomía local, realizar casas abiertas junto con los estudiantes sobre las tradiciones historias y costumbres gastronómicas porque tienen un deficiente conocimiento de sus propios saberes ancestrales y un desconocimiento de los beneficios turísticos.
- En la fecha de cantonización realizar ferias gastronómicas, comparsas, y casas abiertas en temas de gastronomía, solo en esas fechas existen esos tipos de eventos culturales, pero lo que se quiere lograr es que exista una afluencia de turistas cada fin de semana para que conozcan las historias, tradiciones y costumbres gastronómicas local y al mismo tiempo se estará fortaleciendo la gastronomía, generando beneficios económicos y esto aportará para las generaciones futuras.
- Con la ayuda del Ministerio del Turismo capacitar a un grupo de la población que esté interesado en trabajar en el sector turístico, como dar información al turista sobre la gastronomía, tradiciones y costumbres del cantón El Empalme y brindarles la gastronomía local con una excelente atención al cliente para satisfacer unas de las necesidades básicas de turista como es alimentación e información turística.

CONCLUSIONES

- Se identificó que en el Empalme, cuentan con poca diversidad de platos y no preparan alimentos con mayor frecuencia y poco espacio para brindar una excelente atención al turista y también se logró observar que la población tiene un interés en participar en eventos de ferias gastronómicas.
- El impacto de esta propuesta es claro pues, en el desarrollo turístico cultural en los habitantes, genera un incremento de la demanda turística siempre y cuando las estrategias de difusión y promoción del sitio sean efectivas y logren captar el interés del turismo del Cantón.
- Se logró observar en la población el interés en participar en capacitaciones sobre atención al turista y en trabajar en el sector turístico y desarrollar proyectos turísticos con el propósito de obtener beneficios económicos el cantón y generar nuevas fuentes de trabajos.

RECOMENDACIONES

- El trabajo en conjunto con el Municipio, y la prefectura de los Ríos o Ministerio de Turismo, sería una gran estrategia para fomentar la gastronomía y el desarrollo turístico sea palpable el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes del cantón El Empalme y las visitas de turistas creen fuentes de trabajo.
- Se recomienda que la población debería participar con las autoridades del cantón El Empalme, y profesionales de turismo en capacitaciones sobre atención al turista, realización de proyectos gastronómicos, asesoramiento en gastronomía local para promocionar a El Empalme y recuperar la identidad cultural.
- Este proyecto ha sido de gran importancia para la provincia ya que en ella no existe mucha información sobre cuáles son sus platos típicos y con qué alimentos se preparan, este trabajo en el futuro formara parte del material de información de ciudadanos e incluso para turistas que deseen conocer el cantón El Empalme y su gastronomía.

BIBLIOGRAFÍA

- Acerenza, M. (2014). *Agencia de viajes, organización y operación*. Mexico: Trillas.
- Alava, C. I. (2019). *Historia de la gastronomía*. Obtenido de https://scholar.google.es/scholar?q+=GASTRONOMIA&hl=es&as_sdt=0%2C5&as_ylo=2016&as_yhi=2021
- GAD. (01 de Mayo de 2015). *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón El Empalme*. Obtenido de <https://www.municipioelempalme.gob.ec/gad/index.php/la-ciudad/otros-ciudad/agricultura-y-ganaderia/30-la-ciudad/resena-historica>
- Llugsha, V. (7 de Julio de 2019). *Turismo y desarrollo*. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/58451.pdf>
- MINTUR. (21 de marzo del 2008). *Ley de turismo de la república del Ecuador en vigencia desde julio de 1938*. Manabi: the University of California.
- Morales, J. C. (2018). *La actividad turística* .
- OMT. (10 de Abril de 2019). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Román, E. P. (2018). *REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS* .
- Romero, M. (2019). Desarrollo del turismo . *Scielo*.
- UNWTO. (28 de enero de 2022). *Organización Mundial Del Turismo*. Obtenido de Guía para el desarrollo del turismo gastronómico: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Villasante, W. M. (24 de Noviembre de 2016). Obtenido de <https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/11/24/demanda-turistica/>
- VINICIO, A. C. (2019). *Cultura Gastronómica*. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/10071/1/PIUAESC010-2019.pdf>

ANEXOS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

EXTENSION QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES Y DE LA EDUCACION



LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO TURÍSTICO EN EL CANTON EL EMPALME PROVINCIA DEL GUAYAS AÑO 2022.

Sexo: Masculino () Femenino ()

¿En qué rango de edad se encuentra?

Menos de 18 años () 18 a 24 años () 25 a 34 años ()

35 a 44 años () 45 a 64 años () más de 64 años ()

¿Ha escuchado usted hablar sobre el turismo gastronómico en el cantón El Empalme?

Si () No ()

¿Considera Ud. que el turismo gastronómico, es una oportunidad para el desarrollo turístico en El Empalme ?

Si () No ()

¿Considera usted que el turismo gastronómico es un eje económico importante para el desarrollo del Cantón El Empalme?

Si () No ()

¿Cuál serían los factores más importantes en el impacto gastronómico para el desarrollo turístico en el cantón el empalme?

Mayor afluencia de turistas ()

Conservación de comidas típicas ()

¿Cree usted que potencial del turismo gastronómico y su impacto incide en el desarrollo socioeconómico en el Cantón El Empalme?

Si () No ()

¿Desde su punto de vista cuáles son los impactos más graves que evidencian en el Cantón El Empalme? (marque solo una)

Ambientales

Económicos

Sociales

Culturales

¿Qué medio cree usted que es el más adecuado al momento de consultar información relacionada con la gastronomía en el cantón El Empalme? (marque solo una)

Página Web ()

Redes Sociales ()

Radio ()

Volantes ()

LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO TURÍSTICO EN EL CANTON EL EMPALME PROVINCIA DEL GUAYAS AÑO 2022.

Iniciar sesión en Google para guardar lo que llevas hecho. [Más información](#)

*Obligatorio

Sexo *

- Masculino
 Femenino

¿En qué rango de edad se encuentra? *

- Menos de 18 años
 18 a 24 años
 25 a 34 años
 35 a 45 años
 45 a 64 años
 más de 64 años

¿Ha escuchado usted hablar sobre el turismo gastronómico en el cantón El Empalme? *

- Sí
 No

¿Considera Ud. que el turismo gastronómico, es una oportunidad para el desarrollo turístico en El Empalme? *

- Sí
 No

¿Considera usted que el turismo gastronómico es un eje económico importante para el desarrollo del Cantón El Empalme? *

- Sí
 No

¿Cuál serían los factores más importantes en el impacto gastronómico para el desarrollo turístico en el cantón el empalme? *

- Mayor afluencia de turistas
 Conservación de comidas típicas

¿Cree usted que potencial del turismo gastronómico y su impacto incide en el desarrollo socioeconómico en el Cantón El Empalme? *

- Sí
 No

¿Desde su punto de vista cuáles son los impactos más graves que evidencian en el Cantón El Empalme? (marque solo una) *

- Ambientales
 Económicos
 Sociales
 Culturales

¿Qué medio cree usted que es el más adecuado al momento de consultar información relacionada con la gastronomía en el cantón El Empalme? (marque solo una) *

- Página Web
 Redes Sociales
 Radio
 Volantes

Enviar

Borrar formulario

Este formulario se creó en Facultad de Ciencias Jurídicas Sociales y Educación. [Notificar uso inadecuado](#)

Google Formularios