



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



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:

PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL
MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS
DEL CANTÓN LA MANÁ.

AUTOR:

OLVERA RESABALA STEVEN IVAN

DIRECTOR DE TESIS:

LIC. VELIZ ORTEGA PEDRO LUIS M.SC.

QUEVEDO - LOS RIOS - ECUADOR

2018

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación a:

Dios, y mi familia.

A Dios por llenarme de bendiciones desde el inicio de mis estudios, iluminando mi camino, para que día a día mejore mis conocimientos, por brindarme la paciencia y no renunciar a mis estudios.

A mi familia por ser el apoyo emocional y económico que necesite para no desmayar y lograr mi meta.

AGRADECIMIENTOS

Le agradezco a Dios por la salud y por haberme guiado por el camino correcto de la vida y brindarme esta gran oportunidad de cumplir una meta más en mi vida.

Agradezco a mi familia por acompañarme siempre en mi camino de la educación y superación personal, apoyándome siempre emocionalmente y brindándome fortaleza para no desmayar en el recorrido de la vida.

Al Licenciado Pedro Veliz por brindarnos sus conocimientos durante este proceso de titulación, brindándome su confianza y su amistad para llevar este proceso adelante y cumplirlo con éxito.



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



CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO


CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TÍTULO Y PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIA A LA SUSTENCIÓN

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Quevedo, 23 de agosto 2015

Yo, **Steven Ivan Olvera Resabala**, portador de la cedula de ciudadanía no. **120529188-1**, egresado de la facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales Y De La Educación, de la carrera de Hotelería y turismo, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado referencias bibliográficas que se incluyen en este momento.

La universidad técnica de Babahoyo extensión Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la ley de propiedad intelectual por su reglamento y la normativa institucional vigente.



Steven Olvera

STEVEN IVAN OLVERA RESABALA
AUTOR.



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



RESULTADO DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL PROYECTO DE
INVESTIGACIÓN PREVIA A LA SUSTENCIÓN.

TITULADO: PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL
 MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS
 DEL CANTÓN LA MANA.

Quevedo, 23 de agosto 2018

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, designado por el Consejo Directivo con oficio N° 060, con **16 de julio 2018**, mediante resolución **CD-FAC.C.J.S.E-SO-007-RES-001-2018**, certifico que la Sr. **OLVERA RESABALA STEVEN IVAN**, ha desarrollado el Proyecto titulado:

PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL MEJORAMIENTO
DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS DEL CANTÓN LA
MANA

Aplicando las disposiciones institucionales, metodológicas y técnicas, que regulan esta actividad académica, por lo que autorizo al egresado, reproduzca el documento definitivo del Proyecto de Investigación y lo entregue a la coordinación de la carrera de la Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación y se proceda a conformar la comisión de especialistas de sustentación designado para la defensa del mismo.

CHANG MUÑOZ WALTER LENIN
 DELEGADO DEL DECANO

ESTUPIÑAN ACURRI INES CLOTILDE
 PROFESORA ESPECIALISTA

Lcdo. Pedro Veliz Ortega Msc.
DOCENTE DE LA FCJSE.

DOLAN GUZMÁN FRANTIS MÁRCOS
 DELEGADO DEL CIDE

SECRETARÍA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN



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



RESULTADO DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE TRABAJO INVESTIGATIVO
TITULADO: PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL
MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS
DEL CANTÓN LA MANÁ.

PRESENTADO POR EL SEÑOR. STEVEN IVAN OLVERA RESABALA

OTORGA LA CALIFICACIÓN DE:

8.79 (Ocho Punto setenta y nueve)

EQUIVALENTE A:

TRIBUNAL:

CHANG MUÑOZ WALTER LENIN
DELEGADO DEL DECANO

ESTUPIÑAN AGUIRRE INES CLOTILDE
PROFESORA ESPECIALISTA

HOLGUINDÍAZ FREDDY MARCOS
DELEGADO DEL CIDE

ABG. ISELA BERRUZ MOSQUERA
SECRETARIA DE LA
FAC.CC.JJ.JJ.SS.EE.



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



CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO

Quevedo, 29 de octubre del 2018

**CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD CON OTRAS FUENTES
EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Investigación de la Srta. **Herrera Quijije Honoisa Valeria**, cuyo tema es: **DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA COMUNITARIA DE AVENTURA Y DEPORTE "RUTA DE LAS CASCADAS" Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN LA MANÁ Y SUS ZONAS ALEDAÑAS, PROVINCIA DE COTOPAXI, AÑO 2018**, certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Anti plagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de [10%], resultados que evidenciaron las fuentes principales y secundarias que se deben considerar para ser citadas y referenciadas de acuerdo a las normas de redacción adoptadas por la institución.

Considerando que, en el Informe Final el porcentaje máximo permitido es el 10% de similitud, queda aprobado para su publicación.

URKUND

Documento: [esta informe final.docx](#) (D43192823)

Presentado: 2019-10-28 16:00 (-05:00)


Presentado por: valeria141294@hotmail.com

Recibido: vgarcia.2@analysis.arkund.com*

Mensaje: [Mostrar el mensaje completo](#)

10% de estas 31 páginas, se componen de texto presente en 9 fuentes.

Por lo que se adjunta una captura de pantalla donde se muestra el resultado del porcentaje indicado.


Ldo. Pedro Veliz Ortega Msc.
DOCENTE DE LA FCJSE.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO	ii
AUTORIZACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL	iii
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	iv
RESULTADO DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN	v
INFORME FINAL DEL SISTEMA URKUND	vi
RESUMEN	
SUMMARY	
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I DEL PROBLEMA	3
1.1. IDEA O TEMA DE INVESTIGACIÓN	3
1.2. MARCO CONTEXTUAL	3
1.2.1. Contexto Internacional	3
1.2.2. Contexto Nacional	6
1.2.3. Contexto Local	7
1.2.4. Contexto Institucional	8
1.3. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	9
1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	11
1.4.1. Problema general	11
1.4.2. Subproblemas o derivados	11
1.5. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	12
1.6. JUSTIFICACIÓN	13
1.7. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	15
1.7.1. Objetivo general	15
1.7.2. Objetivo específico	15
CAPÍTULO II.- MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL	16
2.1. MARCO TEÓRICO	16
2.1.1. Marco conceptual	16
2.1.2. Marco referencial sobre la problemática de investigación	34
2.1.2.1. Antecedentes investigativos	34
2.1.2.2. Categorías de análisis	41
2.1.3. Postura teórica	42

2.2. HIPÓTESIS	45
2.2.1. Hipótesis general	45
2.2.2. Subhipótesis o derivadas	45
2.2.3. Variables	46
CAPÍTULO III RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	47
3.1. RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN	47
3.1.1. Pruebas estadísticas aplicadas	47
3.1.2. Análisis e interpretación de datos	49
3.2. CONCLUSIONES ESPECIFICAS Y GENERALES	54
3.2.1. Específicas	54
3.2.2. General	54
3.3. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y GENERAL	55
3.3.1. Específicas	55
3.3.2. General	55
CAPÍTULO IV.- PROPUESTA TEÓRICA DE APLICACIÓN	56
4.1. PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS	56
4.1.1. Alternativa obtenida	56
4.1.2. Alcance de la alternativa	56
4.1.3. Aspectos básicos de la alternativa	56
4.1.3.1. Antecedentes	57
4.1.3.2. Justificación	57
4.2. Objetivos	58
4.2.1. General	58
4.2.2. Específicos	59
4.3. ESTRUCTURA GENERAL DE LA PROPUESTA	59
4.3.1. Título	59
4.3.2. Componentes	59
4.4. RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA	78
BIBLIOGRAFÍA	79
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Comidas autóctonas de La Maná	49
Tabla N° 2 Promoción de la gastronomía para la mejora del servicio de la alimentación...50	
Tabla N° 3 Mejora de la afluencia de los turistas	51
Tabla N° 4 La calidad del servicio de la alimentación	52
Tabla N° 5 Creación de un patio de comidas	53
Tabla N° 6 Hornado	60
Tabla N° 7 Tilapia asada	61
Tabla N° 8 Corviche	62
Tabla N° 9 Caldo de gallina	63
Tabla N° 10 Caldo de salchicha	64
Tabla N° 11 Papas fritas	66
Tabla N° 12 Encebollado	67
Tabla N° 13 Jugos y batidos	68
Tabla N° 14 Ceviches	69
Tabla N° 15 Bolones	70
Tabla N° 16 Asados	71
Tabla N° 17 Fritada	72

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Comidas autóctonas de La Maná	49
Gráfico N° 2 Promoción de la gastronomía para la mejora del servicio de la alimentación.	50
Gráfico N° 3 Mejora de la afluencia de los turistas	51
Gráfico N° 4 La calidad del servicio de la alimentación	52
Gráfico N° 5 Creación de un patio de comidas	53

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1	25
Figura N° 2	26
Figura N° 3	27
Figura N° 4	28
Figura N° 5	28
Figura N° 6	29
Figura N° 7	30
Figura N° 8	30
Figura N° 9	31
Figura N° 10	31
Figura N° 11	32
Figura N° 12	33
Figura N° 13 Captura de pantalla del blog La Mana “Naturaleza viva”	73
Figura N° 14 Captura de pantalla del blog La Mana “Naturaleza viva”	74
Figura N° 15 Captura de pantalla del blog La Mana “Naturaleza viva”	75
Figura N° 16 Tríptico de las técnicas para mantener la higiene en los establecimientos de alimentos y bebidas y en los trabajadores	76
Figura N° 17 Tríptico de las técnicas para mantener la higiene en los establecimientos de alimentos y bebidas y en los trabajadores	77

RESUMEN

En el presente tema de investigación PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS DEL CANTÓN LA MANÁ. Tiene como propósito promocionar la gastronomía autóctona de La Maná, y con la acogida de los turistas motivar a los propietarios y trabajadores de los distintos lugares de expendio de alimentos a mejorar su servicio en la atención a los turistas.

Con la promoción gastronómica se busca impulsar el turismo e innovar una nueva forma de hacer turismo “turismo gastronómico”. Esta investigación esta detallada en los siguientes cuatro capítulos:

Capítulo I. Se detalla la idea principal de la investigación a desarrollar conjunto con su objetivo general y sus objetivos específicos los cuales son las pautas para el proyecto a desarrollarse.

Capítulo II: Este capítulo está enfocado en criterios de diversos autores nacionales e internacionales, referentes bibliográficos de turismo y gastronomía (marco teórico) los cuales se tomó en cuenta para el avance del proyecto, mejorando la comprensión del lector, continuando con los antecedentes de la investigación permitiendo al investigador establecer su postura teórica sobre las hipótesis.

Capítulo III: En esta parte del capítulo se comprende la obtención de datos por medio de los instrumentos de la investigación basados en la hipótesis también se puede observar gráficos estadísticos que demuestran los conocimientos de los encuestados acerca del tema de investigación, facilitando la comprensión acerca del proyecto y por ultimo las conclusiones y recomendaciones generales y específicas.

Capítulo IV: En esta última etapa del proyecto se implementa la propuesta para mejorar el desarrollo del turismo y la promoción gastronómica mediante la creación de un blog que detalla los ingredientes, preparación, un tríptico de normas higiénicas que ayudaran a los distintos establecimientos a mejorar la calidad en su atención a los clientes.

Palabras clave: Promoción gastronómica, autóctono, servicio de alimentación.

SUMMARY

In this research topic AUTOMATED GASTRONOMIC PROMOTION FOR THE IMPROVEMENT OF THE FOOD SERVICE TO TOURISTS OF CANTON LA MANÁ. Its purpose is to promote the native cuisine of La Maná, and with the welcome of tourists to motivate the owners and workers of the different food outlets to improve their service in serving tourists.

With the promotion of gastronomy, the aim is to boost tourism and innovate a new way of tourism "gastronomic tourism". This research is detailed in the following four chapters:

Chapter I. It details the main idea of the research to be developed together with its general objective and its specific objectives which are the guidelines for the project to be developed.

Chapter II: This chapter is focused on the criteria of various national and international authors, bibliographic references of tourism and gastronomy (theoretical framework) which was taken into account for the progress of the project, improving the reader's understanding, continuing with the background of the investigation allowing the researcher to establish his theoretical position on the hypothesis.

Chapter III: In this part of the chapter it is understood the obtaining of data by means of the instruments of the investigation based on the hypothesis can also observe statistical graphs that demonstrate the knowledge of the respondents about the research topic, facilitating the understanding about the project and finally the general and specific conclusions and recommendations.

CHAPTER IV: In this last stage of the project the proposal is implemented to improve the development of tourism and the promotion of gastronomy through the creation of a blog that details the ingredients, preparation, a triptych of hygienic norms that will help the different establishments to improve the Quality in your attention to the clients.

Keywords: Gastronomic promotion, autochthonous, food service.

INTRODUCCIÓN.

La Promoción gastronómica autóctona para el mejoramiento del servicio de alimentación a los turistas del cantón la Maná, busca generar e impulsar el turismo gastronómico, dando a conocer las comidas autóctonas que se realizan en esta ciudad, el turismo en el cantón La Maná es una fuente de ingresos muy importante, tanto para los emprendedores que gracias a sus inversiones han creado algún tipo de atractivo turístico y a las personas que se dedican a preparar las comidas típicas que son la carta de presentación a quienes visitan este cantó.

Con el mejoramiento del servicio de la alimentación su objetivo es brindar una mejor atención a los turistas, para esto los locales de alimentación deben contar con una excelente presentación, higiene, de los locales y con una perfecta manipulación de los alimentos, creando una confianza única en los comensales y de esta forma impulsar el turismo en todos los atractivos turísticos de la zona.

Para promocionar la gastronomía autóctona y mejorar su servicio, se realizará una investigación de campo en la que se obtendrán datos en donde se enlistarán las comidas típicas autóctonas de la zona, con sus historias e ingredientes. Y para el mejoramiento del servicio de la alimentación se hará un estudio de las reglas y parámetros con los que deben contar para la hora de elaborar y servir los alimentos a los turistas, y de esta forma se busca impulsar el desarrollo del turismo gastronómico.

La Promoción gastronómica autóctona para el mejoramiento del servicio de alimentación a los turistas del cantón la Maná, a más de mejorar el servicio y la promoción de las comidas típicas de la zona, busca impulsar el turismo así el cantón La Maná dando a conocer a los turistas nacionales e internacionales esta maravillosa región de clima perfecto y su historia única ya que no es una ciudad en la que sus habitantes son de diferente partes del país, y siendo ellos quienes con sus culturas y tradiciones de sus lugares de origen hicieron de La Maná una ciudad con su propia identidad cultural y gastronómica.

Realizando previas observaciones en el Cantón La Maná, y en sus lugares aledaños en los puntos de afluencia turística se pudo observar que existe una gran concurrencia de turistas, de varios lugares del país sobre todo en los feriados de carnaval, la industria de la alimentación en estos lugares juega un papel muy importante a la hora de la atención al cliente, quienes se dedican al expendio de estos productos ya preparados les falta poner mejor dedicación para la atracción de los clientes, la favorable abundancia de materias primas para la elaboración de las comidas es algo que tienen a favor los dueños de estos locales, para la producción de una gran variedad de comidas típicas para brindar a los turistas una experiencia gastronómica diferente.

CAPÍTULO 1.- DEL PROBLEMA

1.1. IDEA O TEMA DE INVESTIGACIÓN.

Promoción gastronómica autóctona para el mejoramiento del servicio de alimentación a los turistas del cantón la Maná.

1.2. MARCO CONTEXTUAL.

1.2.1. Contexto Internacional.

En su gastronomía, México ostenta historia. Tradición, cultura, aromas y sabores llegan desde el mundo prehispánico hasta nuestros días. En medio de la inagotable oferta de destinos turísticos que ofrece México al mundo podría mencionarse el turismo ecológico, el deportivo, cultural, artístico y los destinos de playa; todos ellos están vinculados a la gastronomía. La casi inagotable variedad de alimentos que cada lugar brinda a sus visitantes resultara un atractivo para cada uno de ellos y encontrara relevante conocerlos. La gastronomía mexicana representa una riquísima veta de posibilidades y variantes para el turismo que quiere conocer las manifestaciones principales de una cultura. (Escamilla & Gortari, pág. 138).

El turismo gastronómico es una de las mejores maneras para descubrir la cultura y el estilo de vida de una ciudad. Perderse por los diferentes mercados locales o participar en catas de vino en viñedos privados, sin olvidar comer en los pequeños restaurantes familiares. Todo esto te dará una visión privilegiada de cómo es el día a día y de sus gentes. Reservando un alojamiento de vacaciones, pudras disfrutar de la ciudad y al mismo tiempo degustar los mejores platos tradicionales y vinos del mercado, ¡incluso mejorar tus habilidades culinarias; (HomeAway, 2018, pág. 1).

El Perú viene desarrollando diversas actividades tanto en el extranjero como a nivel local para posicionar a la gastronomía peruana como una de las mejores o con más proyección a nivel mundial. A través de las ferias Perú Mucho Gusto, canalizadas a través de PromPerú en el Perú y sus réplicas en el mundo, se da a conocer la diversidad de potajes del Perú. La empresa privada también aporta entusiastamente con este objetivo: Apega, la Sociedad Peruana de Gastronomía, realiza cada septiembre la feria gastronómica más grande de América Latina: Mistura. (Perret, 2014, pág. 3).

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo. (Fusté-Forné, 2016, pág. 1).

El aporte de la gastronomía peruana trasciende el aspecto económico e incide de manera gravitante en la revalorización de nuestra cultura. La cocina se ha convertido en un factor de reafirmación de nuestra identidad, de revaloración de comidas regionales y, sobre todo, de nuestros productos agropecuarios e hidrobiológicos. (Valderrama, 2011, pág. 13)

“Esa cultura se ha ido perfeccionando con los años, hemos innovado en técnica y presentación, y hemos generado un nuevo concepto impulsado por chefs que trabajan con productos nativos, autóctonos, y que permiten impulsar la idea “del producto a la mesa”. (ACOSTA, 2016, pág. 6).

Al cebiche, nuestro buque insignia culinario, nadie le paraba bola. Salvo en los mercados populares, caletas y mesas de la clase media (o lo que quedaba de ella); el plato marino era una especie culinaria a la cual se le denegó mucho tiempo el derecho de ingreso a los grandes comedores. Y si hablamos de libros que resumieran nuestro acervo gastronómico, que compendiaran las recetas de las diversas regiones e indagaran en nuestra historia, pues no se hallaba casi nada sobre él. Hace quince años los dedos de la mano sobran para contar los libros de comida autóctona. (Valderrama, El boom de la cocina peruana, 2009, pág. 166)

Platillos como el mole negro matrimonial, la cecina, que ha hecho famosa a Yecapixtla, los tlacoyos de maíz azul y el chorizo toluqueño, además de formar un delicioso conjunto, constituyen una expresión de nuestras raíces históricas al dar cuenta de nuestro pasado indígena y colonial. Para nuestra fortuna, son muchas las costumbres culinarias que, originadas en ese pasado remoto, se conservan aún en esta región; diferencias culturales, geográficas y económicas determinan su heterogeneidad, (Avila, y otros, 1988, pág. 99).

En las casas chontales se coloca un altar con imágenes del santo patrón y de otros santos y vírgenes. También se ponen en él veladoras y ramos de flores. En el piso y frente al altar se sitúa la ofrenda sobre una cama de hojas de plátano o platanillo. Los productos que componen la ofrenda se acomodan de una forma especial. En el centro se colocan algunas aves cocidas, cubiertas con tamales sin carne llamados manea; a los lados, jícaras con chorote y, dentro de cada una, un palito de madera con un labrado especial que se utiliza para revolver. Alrededor de los animales cocidos, se disponen los platos de cerámica que contienen el caldo y una pieza de carne. El cocido de pavo, conocido como uliche, se sazona con sal, cominos y cilantro. Entre los platos se esparcen bolas de chorote y alrededor de la ofrenda se encienden gran cantidad de velas, (Avila, y otros, 1988, pág. 98)

1.2.2. Contexto Nacional.

La comida es aspecto que perdura como parte de la identidad cultural, por ello es utilizada como una metáfora de la tradición, debido a que los diferentes platillos responden a esquemas de percepción, asimilados a lo largo de los siglos en comarcas diferenciadas, donde la transmisión verbal de los sectores familiares de cocina y el aprendizaje práctico han reforzado la tradición culinaria, estimulando a la cocina como una expresión cultural y un arte que involucra a toda una población que se resiste a perder las más antiguas costumbres. (Jimenez & Pacheco, 2011, pág. 2).

La comida ecuatoriana es también conocida como “comida criolla” y es muy común ver entre sus platos al Churrasco que se sirve con una buena ración de arroz, acompañado de dos huevos fritos, se trata de un plato muy fuerte pues también se acompaña con papas fritas y ensalada de verduras. La influencia española logró que animales como el cuy fueran apartados de la dieta para reemplazarse por la carne de res, o de cerdo. Pero todavía se preparan platos así, en la parte de la Sierra ecuatoriana podrás encontrar Cuy Asado, que es considerado un plato fino de la región. (León, 2014, pág. 47).

Ecuador tiene una gran diversidad de comidas, al contar con varias regiones con diferentes climas, hacen que la producción de materias primas para la elaboración de comidas típicas en el país sea muy abundante generando una gran oferta de comidas para la promoción gastronómica.

Cada provincia, cantón o sector tiene su propia comida típica que lo identifica, siendo un ejemplo de la gallina cuyada de Loja, un plato típico de esta parte del sur de nuestro país, con un sabor de la gallina a cuy acompañados con papas, con casi 40 años de tradición ha pasado hacer un plato tradicional de Loja.

La costa con sus tierras fértiles, sus ríos y mares llenos de diversidad de productos, que le dan vida a comidas en base de mariscos, pescados de agua dulce y salada, acompañados de verde, arroz, yuca, en diferentes presentaciones, la costa se hace acreedora de una maravillosa variedad de comidas deliciosas, que se pueden disfrutar durante todo un recorrido a orillas de los ríos y en sus extensas playas, unos de sus platos típicos son: el bollo de pescado de agua dulce que se puede encontrar en las provincias de Los Ríos partes del Guayas y Manabí, y la gran variedad de cebiches y una inmensa variedad de comidas preparadas a base de mariscos que se pueden degustar a lo largo de las playas del Ecuador.

A la región interandina o sierra se le acreditan deliciosas comidas como el hornado, fritadas, cueritos reventados, locro de papas, y un sinnúmero más de comidas preparados a base de diferentes productos que son cultivados en esta región llena de historia y maravillosos paisajes únicos de esta parte del país.

1.2.3. Contexto Local.

En la Maná se puede degustar de una deliciosa comida típica tradicionalmente costeña, basada en el verde, la yuca y el pescado. También se puede degustar de la Tilapia, las mismas que son obtenidas de criaderos de la zona. El cantón La Maná al ser un pueblo de asentamiento, goza del privilegio para que su gastronomía tenga mucha variedad, no hay plato típico específico, pero se tiene muchas comidas introducidas que se han adaptado bien al medio. Aquí se puede saborear desde un plato de hornado, que es de la sierra, hasta un corviche manaba, por esto y muchos atractivos más hace que La Maná sea el centro de atracción donde se unen todas las culturas. (GUZMAN, 2016, pág. 1)

La Maná ubicada en la zona limítrofe entre la Provincia de Cotopaxi y Los Ríos, debido a su ubicación geográfica entre la sierra y la costa le hace acreedora de una producción agrícola de excelencia y una gran diversidad de flora y fauna. Su clima subtropical hace que sea un lugar perfecto para visitarlo, debido a emprendimientos de personas que le apostaron al turismo, muchos aprovecharon las bondades que les brinda la

naturaleza creando balnearios cerca de los ríos y cascadas y otros magnificas piscinas que potenciaron el turismo desde hace muchos años en el cantón.

La Maná es un lugar que es habitado por personas de todo el país cada una ellos con sus costumbres y tradiciones de sus ciudades o pueblos de origen, haciendo de La Maná un lugar con una gran diversidad de culturas y comidas que con el paso del tiempo han encajado de una forma tan extraordinaria formando su propia identidad gastronómica, aprovechando las bondades de la producción agrícola y ganadera con las que cuenta esta zona, siendo estas el motor principal para la producción y elaboración de la muchas comidas con las que se identificar el cantón hacía en ecuador y el mundo.

En el servicio de la alimentación en la industria alimenticia en el sector turístico del Cantón La Maná hay que prestarle mayor atención, brindando un buen servicio a los turistas ellos se llevaran una buena impresión generando una buena publicidad, recomendando a las demás personas visitar este majestuoso punto turístico, que tiene mucho que brindar con esto se potencia la industria turística mejorando las fuentes de ingresos.

1.2.4. Contexto Institucional.

En visita previa a la biblioteca, y a la oficina de la coordinación de la carrea de hotelería y turismo de la extensión universitaria. Se pudo observar que no hay proyectos investigativos con este tema en particular, siendo la Promoción gastronómica autóctona para el mejoramiento del servicio de alimentación a los turistas del cantón la Maná. La pionera en la promoción gastronómica y su mejora en el servicio de la alimentación en los lugares potenciales turísticos.

1.3. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA.

La Maná ubicada en la zona limítrofe entre la provincia de Cotopaxi y la provincia de Los Ríos, privilegiada con su clima perfecto que favorece al desarrollo y el desenvolvimiento agropecuario, ganadero, y de más actividades económicas que la hacen productiva a esta tierra fértil, también es cuna de una flora y fauna espectacular llenando de vida a toda esta magistral tierra.

El Cantón La Maná cuenta con un potencial turístico muy fuerte debido a su clima, la gran oferta de atractivos turísticos como los diferentes complejos turísticos, los balnearios naturales que se forman gracias a los diferentes ríos y esteros que se encuentran en la zona, siendo estos una parte de las condiciones por la que turistas tanto nacionales e internacionales buscan visitar esta privilegiada región brindándoles comodidad, en la excelente infraestructura hotelera, y satisfacción en las actividades realizadas y en su variada gastronomía, llena de sabores de todas partes del país.

Los ciudadanos que habitan el cantón La Maná son de diferentes partes del país, que durante el paso de los años se han ido asentando poco a poco, creando lo que en la actualidad se la conoce como La Maná. Con estas características la gastronómica que tiene para ofrecer a los turistas es muy variada, desde un hornado tradicional de la región interandina, hasta un seviche típico de la provincia de Manabí, y así se pueden encontrar muchas comidas tradicionales de muchos lugares de nuestro país.

El cantón La Maná es muy visitado por muchas personas durante todo el año, pero la industria alimenticia no es tan tomada en cuenta, por la poca información de las comidas autóctonas que existen en la zona, los visitantes solo visitan los restaurantes por la necesidad básica de alimentarse.

Las autoridades seccionales, y los dueños de los restaurantes y comedores de comidas autóctonas, deberían poner mayor énfasis en el impulso al desarrollo turístico gastronómico

generando una nueva oferta turística, para esto se debe mejorar la infraestructura de los locales de expendio de alimentos.

La falta de una promoción adecuada de la gastronomía es un gran problema a la hora de dar a conocer las comidas autóctonas del cantón La Maná, y la poca preocupación de parte de las autoridades del cantón y los emprendedores del área gastronómica hacen que la atención hacia los turistas no sea la adecuada a la hora de prestar los servicios no sea la adecuada.

Con la mejora del servicio en la alimentación de a los turistas se busca generar una nueva forma de atender a los comensales brindándoles una mejor atención a la hora de servir los alimentos, y más a un al momento de prepararlos, llevando estrictas normas de higiene desde la producción hasta la elaboración de las comidas, y mejorando la presentación de las instalaciones donde se elaboran los alimentos, y los lugares donde los turistas se sirven sus alimentos, generando una nueva impresión tanto de la ciudad como de sus restaurantes y los patios de comidas existentes en la zona.

En la actualidad el cantón La Maná cuenta con una afluencia de turistas muy importante durante todo el año y en especial en fechas festivas como el carnaval, debido a sus gran gama de opciones de lugares de esparcimiento, pero los turistas solo buscan visitar estos lugares, sin darles importancia a la diversidad gastronómica con la que cuenta esta zona, con este proyecto se busca generar una conciencia en la importancia y la gran diversidad gastronómica con la que cuenta esta este cantón, al existir una afluencia turística destinada a probar las comidas de La Maná se generara una conciencia en los emprendedores que se dedican a esta actividad a mejorar la calidad de sus servicios e instalaciones para brindar una mejor atención.

1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

1.4.1. Problema general.

¿Cómo la promoción gastronómica autóctona mejorara el servicio de la alimentación a los turistas del cantón la Maná?

1.4.2. Subproblemas o derivados.

- ¿Desconocimiento de la gastronomía autóctona de La Maná?
- ¿El servicio de la alimentación a los turistas del Cantón?
- ¿La familiarización y conocimiento de los ciudadanos y emprendedores de las comidas típicas o autóctonas de la zona hacen que la promoción gastronómica del cantón no sea un producto para el desarrollo turístico?

1.5. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.

Este proyecto investigativo se encuentra delimitado de la siguiente manera:

Delimitación espacial: El presente trabajo de investigación se efectuará en el Cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi.

Área: Hotelería y turismo.

Campo: Turismo.

Línea de investigación de la universidad: Educación y desarrollo social.

Línea de investigación de la facultad: Talento humano, Educación y Docente.

Líneas de investigación de la carrera: Desarrollo de productos y servicios turísticos.

Sub línea de investigación: Diagnostico de los factores que impiden el desarrollo turístico de la zona.

Delimitación temporal: Esta investigación se efectuará en el año 2018.

Delimitación demográfica: Los beneficiarios directos de la presente investigación serán los habitantes del Cantón La Maná.

1.6.JUSTIFICACIÓN.

Promocionar la gastronomía autóctona para mejorar el servicio de la alimentación de los turistas del cantón La Maná. Tienen como objetivo dar a conocer las comidas típicas tradicionales a las personas que buscan realizar un nuevo tipo de turismo, el poco conocimiento que tienen los pobladores de sus comidas típicas, hacen que tengan un punto menos a la hora de recibir a los turistas, con este proyecto se busca rescatar y fortalecer los productos de la zona dándoles un valor agregado al procesarlos y convertirlos en comidas deliciosas que los turistas disfrutaran de esto al visitar el Cantón La Maná.

Al ser uno de los atractivos turísticos de la zona la gastronomía, los emprendedores que realizan este tipo de actividad económica se verán en la necesidad de brindar un mejor servicio a los visitantes, tratando de mejorar las instalaciones y las preparaciones de las comidas para atraer más clientes a sus locales, generando una conciencia tanto en las autoridades del Cantón para mejorar las instalaciones públicas existentes e incrementar nuevas áreas para el esparcimiento para los turistas brindando una mejor imagen al cantón y potenciando el turismo.

Con este proyecto se verán beneficiadas muchas áreas de la industria del turismo en el Cantón directa e indirectamente, se verán beneficiado el agricultor el ganadero y el piscicultor, al ser sus productos una parte primordial en el desarrollo de la industria alimenticia, los propietarios de restaurantes, comedores, quienes trabajan en los patios de comidas recibirán mayor afluencia de turistas los cuales buscaran degustar de las comidas típicas de la zona, y al existir mayor afluencia de turistas se beneficiaran los hoteles los centros de diversión como los balnearios naturales los diferentes complejos turísticos que ofertan una gran variedad actividades para que los turista tengan muchas más razones para visitar el cantón.

En la promoción de la gastronomía autóctona involucrara desde las técnicas de la preparación de las comidas hasta los productos que son utilizados para las mismas, tratando

de involucrar todos los medios utilizados para conseguir los productos ya finalizados que son el atractivo final para la atracción de los turistas.

La competitividad es el motor que le da la vida al mundo de todas las industrias, la necesidad de atraer más clientes, hacen que los emprendedores o dueños de negocios se ingenien nuevas estrategias y técnicas para conseguirlo, al tener mayor afluencia de turistas la demanda aumentaran en los distintos comedores y restaurantes haciendo que los dueños o administradores mejoren sus servicios en la atención y la imagen en la infraestructura y las mobiliarias dando una nueva imagen para atraer más turistas y así mejorar la afluencia del turismo.

1.7. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.

1.7.1. Objetivo general.

Promocionar la gastronomía autóctona para mejorar el servicio de la alimentación de los turistas del cantón La Maná.

1.7.2. Objetivos específicos.

- Enlistar y recuperar las recetas de las distintas comidas autóctonas de la Maná.
- Mejorar el servicio de la alimentación a los turistas del cantón mediante el uso y prácticas de buenas técnicas de manipulación de los alimentos.
- Identificar las principales comidas típicas o autóctonas de La Maná, mediante el uso de las redes sociales y pagina web y en una breve promoción directamente a los turistas mediante el uso de folletos, para dar a conocer las comidas tradicionales del cantón.

CAPÍTULO II.- MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL.

2.1. MARCO TEÓRICO.

2.1.1. Marco conceptual.

Promoción gastronómica.

Si de gastronomía se trata, Ecuador es una tierra bendita, como pocos países en el mundo, cuenta con una extensa y exquisita variedad de productos de origen natural, que han sido aprovechados para dar ‘vida’ a verdaderos manjares, platos dignos de los dioses. (Ruta del sabor: Comida típica de la Costa ecuatoriana, 2018, pág. 1).

Y cada región tiene una oferta distinta, como, por ejemplo, la Costa, en donde predominan platos como el arroz con menestra y carne, el seco, la salchicha; los preparados con verde como el bolón, el tigrillo, patacones; y por supuesto, los mariscos, camarón, cangrejo, pescado, y muchas delicias más. (Ruta del sabor: Comida típica de la Costa ecuatoriana, 2018, pág. 2).

El Ecuador es un país multiétnico y pluricultural, cuenta con riquezas paisajísticas originadas por sus 4 regiones naturales las cuales están interconectadas entre si a pocos kilómetros de distancia, lo que genera en la creación de una gran biodiversidad tanto en su flora y fauna. Él Ecuador posee una vasta riqueza cultural y arquitectónica lo cual se ve reflejada en sus edificaciones como son: catedrales, monumentos y sus complejos arqueológicos, lo cual hace un lugar perfecto para la realización del turismo. (SILVA, 2017, pág. 1).

La cocina ecuatoriana, conocida como “comida criolla”, es una gastronomía relativamente nueva. Aunque no es conocida internacionalmente, la cocina ecuatoriana tiene un valor original. Los diferentes alimentos de las regiones (Sierra, Costa, Amazona), influenciados por la cocina europea (sobre todo españolas) tienen un papel importante en la cocina del Ecuador, (LOGITRAVEL, 2004, pág. 1).

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el Ecuador que han sido certificadas tras demostrar la calidad de sus productos, mejorando y autenticando sus procesos, donde se muestra el pasado de una cultura con una exótica experiencia de sabor, rompiendo esquemas culinarios, con productos nuevos para el paladar, de los nuevos perfiles de turistas que no buscan solo fotografías, sino vivir el proceso mismo de elaboración de alimentos desde su producción hasta su consumo, mejorando la calidad de vida de cientos de productores. (GUEVARA & MORALES, 2016, pág. 48).

Turismo.

El turismo es la actividad de trasladarse de su lugar de residencia, a cualquier otro lugar de la preferencia de quien quiere realizar esta actividad, teniendo una gran variedad de opciones para hacer turismo como: actividades de sol y playa, culturales, medicinales, gastronómicas, deportivas y muchas formas de realizar turismo.

La gastronomía.

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad, (Montecinos, 2015, pág. 14)

Turismo gastronómico.

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, (Montecinos, 2015, pág. 13)

Turista gastronómico.

Visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, que está al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado, (Montecinos, 2015, pág. 15)

La gastronomía como arte.

Para poder definir a la gastronomía como un arte, primero se debe entender que esta última busca ante todo una experiencia estética, pues es una creación donde ideas, experiencias y un bagaje de conocimientos se entrelazan para concebir un producto denominado obra artística. Visto desde la teoría funcionalista del arte, el platillo como producto gastronómico funge como obra artística, al permitir tener contacto con él y así lograr considerarlo como un objeto que provoque dicha experiencia estética, donde el artista le confiera múltiples significados que doten de sentimientos de afecto y conocimientos nuevos a los espectadores cuando estén frente al platillo, (Mejía & Hernández, 2013, pág. 9)

Esta obra artística gastronómica es parte de las llamadas artes efímeras, pues su condición fugaz no le permite como objeto permanecer por una gran cantidad de tiempo en condiciones idóneas, es por esto que, para apreciar la obra en su totalidad,

el espectador debe degustarla no solo a través de las formas y colores sino también por su textura y la composición en sus sabores, para caracterizar las sensaciones que en él suscite el platillo, además de cubrir sus necesidades vitales de restaurar el cuerpo por medio del alimento, (Mejia & Hernández, 2013, pág. 9)

La relación entre el arte y la comida comporta una multiplicidad que complejiza la explicación de la conectividad entre el arte y la comida, porque entre otros muchos factores, interviene la boca como el órgano que se privilegia en esta práctica, no dejando de lado a las sensaciones que son estimuladas en el propio acto de comer, o bien, en torno a él, de tal forma que la práctica artística se transforma en una experiencia, (Díez, 2013, pág. 16).

La cocina se convierte así en el territorio creacional y existencial en el cual el artista genera su obra. En otras palabras, la propuesta de este trabajo es encontrar el vínculo entre el arte y la comida como una práctica en la cual el artista maneja materiales extra pictóricos, que son los alimentos, en la diversidad de sus variantes. El artista se enfrenta a hacer uso de acciones como comer con su público, o ver en este acto cotidiano un potencial generativo de su obra, (Díez, 2013, pág. 18)

Importancia de la gastronomía.

Los turistas por lo general suelen buscar un lugar acogedor que les brinde buena comida, lugares atractivos para visitar y también la posibilidad practicar algún deporte. En esto la comida juega un papel importante, ya que es un aspecto que da una primera impresión y que no se debe descuidar, por cuanto es una parte importante que motiva a los turistas a volver a visitar la localidad. Un turista satisfecho atrae a otros 10 más, es una fórmula que se está replicando exponencialmente y que no se puede dejar de desaprovechar. La comida local es algo que da que hablar, el gusto por algún platillo hace que no solo este, sino también la localidad sea reconocida y promocionada. (Quinteros, 2014, pág. 4)

Gastronomía típica del Ecuador.

La gastronomía tradicional es la herencia de un pueblo, es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (Guerra, 2013, pág. 16)

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX. Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajo a los esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses los cuales nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. (Sangucho, 2014, pág. 2).

Las costumbres alimenticias entre otras de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas por un lado a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno. (Sangucho, 2014, pág. 2)

La gastronomía ecuatoriana es heterogénea, pero ello es necesario trabajarla como una actividad enriquecedora y atractiva del país. Además, la gastronomía exótica de Ecuador, preparada con larvas, ranas y peces de agua dulce, acompañadas de verde maduro o yuca, hacen que el Ecuador se convierta en uno de los países con mayor biodiversidad gastronómica del mundo. (Dávalos, 2017, pág. 2)

Comidas típicas de la Provincia de Cotopaxi y sus ingredientes.

En la serranía ecuatoriana el maíz, es uno de los granos más utilizado, la lista de comidas y bebidas que se preparan con él es extensa, otro elemento indispensable es la papa para la elaboración de los distintos platos serranos como el molo, llapingachos, locro de queso, yahuarlocro. Otros platos muy apetitosos de la comida serrana están elaborados a base de carne de cerdo, por ejemplo, la fritada, hornado, carne colorada, patas de chanco, cuero de chanco, este último, preparado de diversas formas: chamuscado, reventado y seco para ser utilizado en locros. Las cecinas de res son muy apetecidas también. Al igual el cuy por su parte constituye un plato típico y es consumido principalmente en fiestas. (Sangucho, 2014, pág. 3)

Para (Chavez, 2013) las comidas típicas del Cotopaxi son:

Tortillas de maíz.

Tradición. Las tortillas de maíz son uno de los platos típicos más representativos de Latacunga Indiscutiblemente la gastronomía constituye parte importante de la identidad de un pueblo, y en este campo, Latacunga tiene los gourmets más exquisitos.

Ingredientes:

1 taza de harina de maíz le recomiendo la marca masca (mexicano).

½ taza de agua quitada el hielo.

1 cucharadita de harina.

Sal al gusto.

1 gotitas de limón (si así lo prefiere).

Queso de hoja.

El queso de hoja es una comida típica en algunas zonas del Ecuador. El nombre se debe a la hoja de achira, y al dejar en reposo el queso en la hoja le da un sabor único. Si quieren preparar estos sabrosos quesos, aquí tienen una receta sencilla.

Ingredientes:

- 1 queso fresco.
- 2 litros de agua hirviendo.
- 3 cucharadas de sal.
- 8 hojas de achira

Chugchucaras

Las Chugchucaras son el plato típico de Latacunga y sus alrededores. Las Chugchucaras se componen de carne de cerdo frito, mote, papas, fritas, plátano maduro frito, empanadas, canguil y cuero de cerdo reventado. Se puede acompañar de ají al gusto.

Ingredientes para preparar Chugchucaras

- 1 libra carne de cerdo
- 1 libra camote
- 1 libra cuero reventado
- 1 libra papas fritas
- 8 empanadas de viento
- 1 libra mote cocido
- 3 maduros cortados en rodajas y fritos
- Canguil, tostado, chifles. (Pag.1)

Servicio de alimentación.

En el caso de un servicio de alimentación de un restaurante y los fast - food, el momento de período de punta, es el que se origina en el horario del almuerzo ó cena, donde la gente sale del trabajo para su hora de descanso. En un restaurante nunca se sabe la cantidad de comensales que concurrirá, por lo tanto, no se puede tener gran cantidad de alimentos preparados. (Scacchia, 2013, pág. 7)

La industria alimenticia se encarga de transforma materias primas procedentes del sector agrícola, y ganadero en productos de consumo humano y animal. La cadena productiva que comprende la industria alimenticia incluye: actividades primarias (agricultura, ganadería, pesca y acuicultura), la producción de insumos industrializados y la generación de alimentos. Cada uno de ellos con sus respectivas redes logísticas de transporte, almacenamiento y distribución incluyendo establecimientos de comercialización, en los que están microempresas, tiendas de barrio y pequeños puestos de ventas detallistas. (Uribe, 2014, pág. 1).

La industria de alimentos y bebidas es uno de los sectores más importantes de la economía del país y es una fuente generadora de empleo, por lo tanto, su desarrollo permitirá dinamizar la economía, generar valor agregado y responder a las necesidades de empleo. (Uribe, STUDYLIB, 2014, pág. 2).

El servicio de la alimentación, engloba una gran variedad de actividades antes de llegar al producto final que es un plato típico ya elaborado, el turismo apoya a muchas actividades económicas directas e indirectamente haciendo que la economía circule y generando nuevas fuentes de trabajo. La industria alimenticia en el cantón La Maná es muy extensa y en la actualidad hay muchos locales los cuales brindan a los turistas la facilidad de degustar muchos platos de diferentes partes del país.

Muchos de estos platos tradicionales no son propios de la zona si no que fueron introducidos por colonos que llegaron de muchos lugares del país, gracias a las bondades de los climas y la conexión cercana de la costa y la sierra ase que los productos con los que se elaboran estas comidas sean de fácil obtención y con el paso de los años todas estas comidas han pasado a formar de la identidad culinaria del cantón la Maná.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. (TURISMO, 2016, pág. 3).

La pluriculturalidad del Ecuador hace que la gastronomía tenga una gran variedad comidas que ofrecer al turismo, en la actualidad el turista se está interesando por conocer más sobre las historias del lugar que visita y la diversidad gastronómica que ofrece el país todas sus comidas tienen historia, El cantón de La Maná siendo por origen un lugar de asentamiento, donde se han juntado personas de las diferentes regiones del Ecuador y han hecho que este lugar tenga una gran variedad de comidas que con el paso del tiempo han pasado a ser autóctonas de esta misma zona.

Brindar una buena atención al cliente en restaurantes es una cuestión clave, sobre todo en aquellas en las que los clientes son la única fuente de ingresos, como ocurre en el sector de la restauración. Conseguirlo debe ser, por lo tanto, una cuestión prioritaria, el principal objetivo al que ha de orientarse la estrategia de negocio en los restaurantes para lograr rentabilidad. En un restaurante, lógicamente, los clientes desean que se les ofrezca el mejor servicio. Sin embargo, lo que encuentran muchas veces es todo lo contrario, con el perjuicio que ello supone para la empresa. Por el contrario, si logramos ofrecer un servicio (un buen ambiente y atención) y una comida de calidad tendremos mucho ganado para conseguir la satisfacción del cliente y su fidelización,

un requisito esencial para obtener rentabilidad y, en suma, un restaurante de éxito, (Menorquina, s.f., pág. 1)

Calidad de los servicios de alimentación.

Para brindar una mejor atención en la calidad del servicio de alimentación se debe seguir las siguientes prácticas higiénicas tanto en el establecimiento como en los trabajadores.

Para la buena manipulación de los desechos en los restaurantes o los comedores, se debe tener en cuenta lo siguiente:

(Asociación de Chefs, 2018, pág. 38). Tren de Lavado.

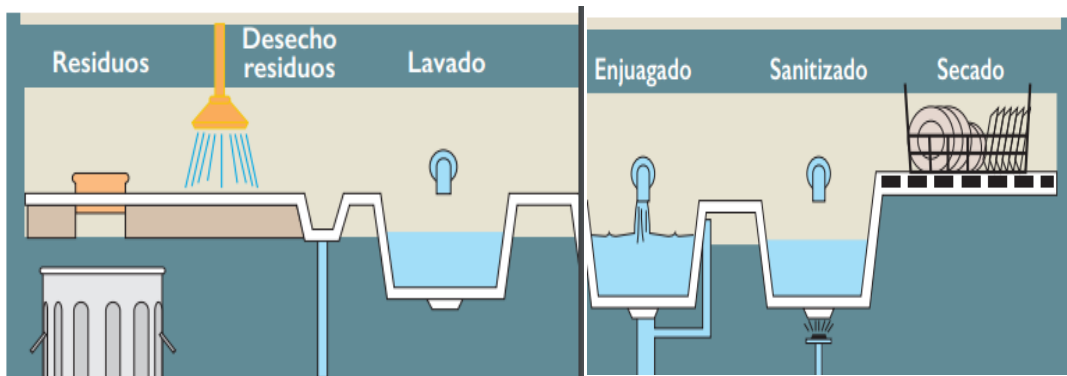


Imagen N° 1

- 1.- Raspar y enjuagar El propósito de este paso es mantener el agua limpia por más tiempo.
- 2.- Lavar Use agua tibia a 43°C – 49°C y un buen detergente, friegue bien con un cepillo para remover manchas y grasa.
- 3.- Enjuagar Use agua tibia y limpia para retirar el detergente, cambie el agua constantemente.

4.- Sanitizar Coloque los utensilios en una bandeja y remoje en agua caliente 77°C por 30 segundos.

5.- Secado No seque con toallas húmedas, esto puede contaminar de nuevo los utensilios.

Para la (Asociación de Chefs, 2018, págs. 40 - 41), da a conocer los pasos para tener una buena limpieza y sanitización de las superficies de los restaurantes:

Todas las superficies se deben limpiar y enjuagar, incluyendo las paredes, estantes de almacenamiento y botes de basura. Sin embargo todas las superficies que tocan alimentos (por ejemplo: mesas, ollas, sartenes, tablas de corte, entre otras), se deben limpiar y sanitizar de acuerdo al reglamento turístico vigente. (Asociación de Chefs, 2018, pág. 40)

Raspe o elimine los residuos de alimentos de la superficie. - Use el implemento de limpieza correcto, por ejemplo con estropajo, cepillo nylon o una toalla de tela. (Asociación de Chefs, 2018, pág. 40)



Imagen N° 2

Lave la superficie. - Prepare la solución limpiadora (jabón) o un detergente aprobado para establecimientos de alimentos y bebidas. Limpie la superficie con los implementos de limpieza correctos, que cumplan el uso del color verde para la toalla y el balde que indica que es exclusivo para detergente. (Asociación de Chefs, 2018, pág. 40)



Imagen N° 3

Enjuague la superficie. – Use agua limpia y enjuague la superficie, con la finalidad de retirar el jabón de la misma. Para este efecto usar balde y trapo blanco. (Asociación de Chefs, 2018, pág. 41)



Imagen N°4

Sanitice la superficie. - Use la solución sanitizante que cumpla el reglamento sanitario en su país asegurándose que toda la superficie haya tenido contacto con dicha solución que de preferencia sea solución cuaternaria de quinta generación o cloro. (Asociación de Chefs, 2018, pág. 41)



Imagen N° 5

(Asociación de Chefs, 2018, pág. 41)

Deje que la superficie se seque al aire.

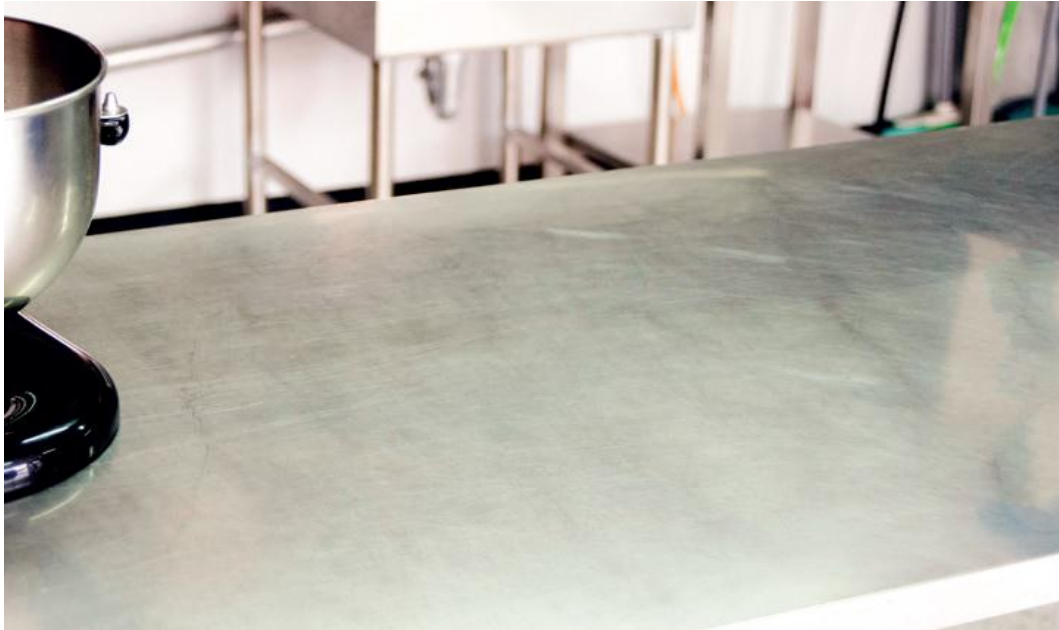


Imagen N°6.

Higiene personal.

La higiene personal es la parte más importante a la hora de manipular los alimentos y atender a los clientes por esa razón la (Asociación de Chefs, 2018, págs. 42 - 43) recomienda que “Para lavarse las manos o las prótesis correctamente, siga los siguientes pasos. Todo el proceso debe tomar por lo menos 20 segundos”.

- 1. Mojarse las manos y los antebrazos.** - Moje sus manos bajo un chorro de agua, tan caliente como pueda soportarla confortablemente. Debe estar a, por lo menos, 100 °F (38 °C).



Imagen N° 7.

Aplicar jabón. - Aplique suficiente producto para hacer bastante espuma.



Imagen N° 8

Frotarse las manos y los antebrazos vigorosamente. - Frótese de 10 a 15 segundos. Límpiese debajo de las uñas y entre los dedos, use cepillo para las uñas.



Imagen N°9.

Enjuáguese bien las manos y los antebrazos. - Bajo un chorro de agua tibia.



Imagen N°10

Secarse las manos y los antebrazos. - Use una toalla de papel de un solo uso o un secador de manos.



Imagen N° 11

El uniforme de cocina.

Un uniforme limpio y bien planchado hace que la clientela o comensales tenga confianza a la hora de servirse los alimentos en un restaurante. (Asociación de Chefs, 2018, pág. 47), dice “El correcto uso del uniforme de cocina, es una manera de cuidar la higiene del restaurante o negocio y evitar accidentes laborales. Este uniforme se exige a todos los empleados que trabajen en la cocina ya sea chef o cocinero profesional, o sus ayudantes”.



Imagen N° 12

El uniforme de cocina debe ser muy importante en todos los establecimientos de alimentos y bebidas ya que cada prenda cumple una tarea muy importante a la hora de realizar las actividades dentro de la cocina.

2.1.2. Marco referencial sobre la problemática de investigación.

2.1.2.1. Antecedentes investigativos.

A los jóvenes en general valorar los sitios turísticos y lugares gastronómicos y comprometerse con la puesta en práctica de la ruta turístico gastronómica ya que gracias a cada uno de ellos se verá un incremento en el turismo juvenil y crecerá de mejor manera la ruta. (Palacios, 2015, pág. 53)

(Palacios, 2015, pág. 54). Recomienda “A los prestadores de servicios fomentar en buen trato a los jóvenes turistas quienes serán fieles testigos de la cordialidad y amabilidad, ya que así se aumentará el número de jóvenes visitantes en la ruta turístico gastronómica”.

El circuito turístico de la Parroquia Abdón Calderón es el primer gran paso que la misma lleva a cabo, gracias a este proyecto la parroquia puede introducirse en la actividad turística organizada en la que los beneficiarios directos son los habitantes de la comunidad. (Casanova & Tapia, 2015, pág. 80)

(Casanova & Tapia, 2015). Recomienda “El presente proyecto debe ser desarrollado, para que se efectúe con los objetivos planteados en esta investigación, generando fuentes de trabajo para toda el área de influencia del circuito turístico comunitario”.

(Yansapanta, 2016). “Involucrar a las autoridades cantonales y provinciales para la difusión, mantenimiento y desarrollo sustentable de la ruta gastronómica y poder así recuperar nuestra riqueza marina que nos rodea en cuanto a gastronomía se refiere.

(Yansapanta, 2016). “Utilizar medios de comunicación más efectivos para la difusión de la ruta gastronómica para poder dar a conocer la gastronomía del cantón combinada con los atractivos turísticos que posee”.

Según (ALVAREZ, 2016) en su investigación “ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES PARA SU APLICACIÓN EN ELABORACIONES DE LA COCINA CUENCANA”, concluye y recomienda:

- Los resultados de la presente investigación constituyen un aporte para mejorar los procedimientos invertidos en la tarea de elaboración de las recetas tradicionales de la cocina cuencana, equilibrar sus pesos, materia prima necesaria a cada preparación a partir de fundamentos relacionados con la alimentación y nutrición.
- Este trabajo permitirá también conocer cuáles son las técnicas adecuadas que se emplean a cada preparación, para así poderlas aplicar con seguridad y preservando la tradición, cultura al igual que los sabores característicos, y cuidando un patrimonio culinario.
- Es muy importante el correcto manejo adecuado de temperaturas de cada preparación, debido a que permitirá que las texturas, los sabores, y principalmente la inocuidad del producto final sea el correcto, evitando así posibles intoxicaciones alimentarias y a la misma vez preservar los sabores característicos de la cocina ancestral y dar un aporte a los conocimientos empíricos que se transmiten.
- Un aspecto resaltante será el poder conocer cuáles eran los utensilios que en la cocina antigua se empleaban a las preparaciones, su correcto uso, la técnica específica en cada uno, evitando así el deteriorar los alimentos, y evitar algún riesgo de accidente.

- La cocina ancestral y la gastronomía típica cuencana son muy importantes para el turismo, razón por la cual valorar las técnicas ancestrales, los utensilios antiguos son parte fundamental para atraer a la afluencia turística en el ámbito gastronómico.
- Demostrar que la cocina antigua de la ciudad de Cuenca es un mundo lleno de sabores, aromas, productos frescos y variados, de fácil adquisición tanto en los mercados tradicionales, plazas de alimentos, supermercados e incluso en las tiendas de consumo diario de cada barrio.
- Fomentar la enseñanza de nuestra cultura gastronómica ancestral, sobre todo a los estudiantes de la carrera de Gastronomía que además de conocer todos lo relacionado a la gastronomía internacional se debe dominar, valorar, rescatar y sobre todo practicar nuestra cocina tradicional.
- Es importante además que se instruya sobre la importancia de la seguridad alimentaria, para preparar de una manera adecuada las recetas ancestrales.
- No olvidar que nosotros somos quienes hacemos la identidad cultural de la ciudad, de tal manera que si no valoramos nuestro origen, cultura, tradición, festividad y amor por nuestro patrimonio culinario, poco a poco se irá perdiendo y desvalorizando, debido a la inclusión de nuevas gastronomías más industrializadas y olvidándonos de la gastronomía artesanal y tradicional que poseemos, la misma que por generaciones se ha considerado como la cocina de las abuelas y ha sido transmitido a manera de experiencias, anécdotas, relatos llenos de pasión y amor hacia cada receta, (ALVAREZ, 2016, págs. 125 - 126)

Según (Arboleda, 2013) con su tema de investigación “LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA” concluye:

- Se logró constatar que la mayor parte de las personas encuestadas conocen cierta parte de la preparación de cada plato ancestral perteneciente al cantón Ambato, esto quiere decir que la población no le da el valor al conocimiento de la preparación, ya que de esta depende mucho del rescate y la conservación de los alimentos que se utilizan para la elaboración de dichos platos.
- La población no conoce el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente al cantón Ambato.
- Las nuevas generaciones no conocen la gastronomía ancestral del cantón Ambato.
- El Turismo que predomina en el cantón Ambato es el Turismo Gastronómico, esto se debe a la gran variedad de platos que se preparan y que son muy deliciosos y buenos para la salud.
- La generación actual prefiere consumir comida rápida, esto quiere decir que los jóvenes no le dan el valor que se merece la comida ancestral.
- Finalmente, la implementación de un manual gastronómico dinamizará el Turismo Cultural en la ciudad de Ambato, esto quiere decir que se le dará una mayor aceptación a la cultura y a todas las costumbres y tradiciones que posee el cantón, fortaleciendo así la identidad del pueblo Ambateño. (Arboleda, 2013, pág. 55)

Según (Arboleda, 2013) recomienda:

- Incentivar a la población para que conozcan y valoren más sobre lo que es la preparación de los platos ancestrales pertenecientes al cantón Ambato.
- Impulsar a las personas para que se interesen en conocer y saber el origen, la historia y el significado que tiene cada plato ancestral, para de esta manera valorar y apreciar la gastronomía del cantón.
- Concientizar a las nuevas generaciones para que conozcan lo que es la gastronomía ancestral porque solo de esta forma se podrá rescatar y conservar la misma.
- Seguirle dando importancia al Turismo gastronómico que posee el cantón ya que del mismo depende que se conserve y se preserve la gastronomía ancestral.
- Contrarrestar la venta de comida rápida y aumentar la venta de comida sana creando nuevas maneras de cocción.
- Elaborar el manual gastronómico con información clara y precisa para una mejor comprensión de los pobladores del cantón y de los turistas. (Arboleda, 2013, pág. 56)

Según, (ÑAUTA, 2016, págs. 103 - 104) con su tema: “Desarrollo de una nueva propuesta gastronómica con base en el uso de palmito en recetas de sal y dulce” llego a las siguientes conclusiones.

El palmito es un producto que tiene una trascendencia importante en la cocina de esta región, su consumo es ancestral además todas las partes de este producto son utilizadas; unas en la construcción de viviendas, para generar otros productos que forman parte de la dieta alimentaria de esta cultura.

Se observó que el consumo del palmito está regido por las costumbres propias de esta región existen tres tipos de palmito que lo consumen dependiendo de la edad y algunas restricciones ceremoniales. La obtención de este producto siempre se lo realizaba cuando se salía a largos días de casería; se lo consumía durante esta jornada para poder hidratarse.

El palmito evidencia una descomposición rápida después de su cosecha, debido a la cantidad de agua que presenta en su composición. La vida útil de este producto es reducida, al pasar los días va perdiendo algunas de sus características organolépticas. Su descomposición es progresiva perdiendo su forma compacta y procediendo a presentar una serie de fibras que al pasar los días se van incrementando hasta llegar la putrefacción.

Al momento de retirar la capa protectora del palmito se debe inmediatamente controlar su oxidación adicionándole un cítrico y proceder a aplicar cualquier método de cocción de manera inmediata. Para conservarlo por mayor tiempo se puede utilizar el empacado al vacío al 40% y congelación con lo que se tiene una duración de 6 meses, si se utiliza cualquier líquido para empacar al vacío su duración será de 6 días. Antes de empacar al vacío se debe adicionar un cítrico para preservar el color.

En este trabajo de investigación se aplicó 12 técnicas en preparaciones de sal y dulce logrando conseguir nuevas texturas y combinaciones, permitiéndonos crear platos de calidad que resaltan el sabor del palmito.

Durante la degustación, las diferentes observaciones emitidas por los docentes se corrigieron en las fichas técnicas logrando que los platos obtuvieran una mejor puntuación. También se logró concluir que se tiene que utilizar acompañantes para el palmito que tenga un sabor ligero, para que no opaquen su sabor. Este producto es versátil mantiene una forma compacta y permite realizar algunos cortes. En las elaboraciones de dulce se tiene que aumentar la cantidad de palmito en las recetas para que su sabor resalte. (págs. 103 – 104)

Según, (ÑAUTA, 2016, pág. 105) con su tema: “Desarrollo de una nueva propuesta gastronómica con base en el uso de palmito en recetas de sal y dulce” llego a las siguientes recomendaciones.

El palmito tiene una reducida vida útil por lo que se recomienda aplicar un método de conservación prolongando para un mayor tiempo de duración, se puede aplicar el empacado al vacío debido a que no cambia el sabor de este producto como ocurre con los diferentes enlatados.

Se sugiere que al momento de retirar la última capa que protege al palmito, se aplique inmediatamente cualquier tipo de cítrico para evitar su oxidación temprana y para mantener su color blanquecino.

Al aplicar las técnicas culinarias al palmito se recomienda controlar los tiempos de cocción ya que estos varían dependiendo del ancho del palmito.

Para utilizar algunos métodos de cocción es necesario realizar un blanqueamiento previo para una correcta cocción.

Se propone para las recetas de dulce doblar la cantidad de palmito para que su sabor pueda resaltar y no se pierda entre los otros ingredientes.

Se espera que en el futuro los diferentes establecimientos de alimentación y los profesionales de la gastronomía utilicen con más frecuencia el palmito en sus propuestas de menú, aprovechando todas sus características organolépticas para de esta forma motivar a los agricultores a incrementar el cultivo de este producto en el Ecuador.

Se recomienda seguir investigando y proponer nuevos usos para este producto, loando revalorizarlo. (pág. 105)

2.1.2.2. Categoría de análisis.

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. (ALVA, 2012, pág. 6)

Autóctono.

La palabra autóctono proviene del griego y significa de la propia tierra. Esta definición, como casi todas, la podemos utilizar de muchas maneras. Si hablamos de

un alimento autóctono, por un lado, debemos considerar la extensión del territorio. La pregunta es: ¿hablamos de qué se come o cultiva en un ámbito de decenas de kilómetros, de cientos o del planeta en su conjunto? Quizá debemos considerar el tiempo. Entonces, la pregunta es: ¿desde cuándo un alimento ha sido cultivado en un lugar? ¿Hace cien años, mil años, cien mil años? La complejidad de la situación es evidente para la mayoría de las especies cultivadas. (elPeriódico, 2011)

Servicio.

“Los servicios son actividades identificables, intangibles y perecederas que son el resultado de esfuerzos humanos o mecánicos que producen un hecho un desempeño o un esfuerzo que implican generalmente la participación del cliente y q no es posible poseer físicamente, ni transportarlos o almacenarlos, pero que pueden se ofrecidos en renta o a la venta; por tanto, pueden ser el objeto principal de una transacción ideada para satisfacer las necesidades o deseos de los clientes”. (Thomson, 2016, pág. 11).

Alimentación.

La alimentación es una actividad fundamental en nuestra vida. Por una parte, tiene un papel importantísimo en la socialización del ser humano y su relación con el medio que le rodea. Por otra, es el proceso por el cual obtenemos los nutrientes que nuestro cuerpo necesita para vivir. (ZAZO & G., 2016, pág. 3).

2.1.3. Postura teórica.

De relatos de históricos desde la escuela, a documentales que se observan en los diferentes medios de comunicación, se ha escuchado que desde que el hombre descubrió el fuego su estilo de vida comenzó a cambiar, dándole al fuego muchas utilidades desde su defensa contra depredadores, hasta para iluminar las noches oscuras, pero la utilidad que se destaca es la cocción, desde entonces el hombre comenzó a cocinar las carnes productos de la caza y la pesca, notando que el sabor de una carne cruda y una carne cocida era muy

diferente, desde aquel entonces comenzó la historia de la gastronomía día a día innovando y mejorando los alimentos para el consumo humano.

La gran diversidad de culturas asentadas en el Ecuador y su excelente ubicación en la mitad del mundo, hacen que cada zona cuente un clima diferente, con una producción agrícola única en cada región, hacen que el Ecuador tenga una extensa y variada oferta gastronómica, no siendo uno si no muchas sus comidas emblemas por la que conocida en el mundo.

En la Provincia de Cotopaxi podemos degustar de una chugchucaras compuesta por más de diez ingredientes, también un llapingacho, cuy asado, hornado, helado de salcedo, con un detalle peculiar del Cantón La Tacunga ubicado a tres horas de La Maná aquí se puede encontrar durante todo el año la deliciosa colada morada bebida tradicional del Ecuador que se sirve para festejar a los fieles difuntos en el mes de noviembre. y un sinnúmero más de comidas que son tradicionales en el Ecuador que son la carta de presentación hacia el mundo, dando un motivo a los turistas visitar la Provincia de Cotopaxi el Ecuador.

La variedad gastronómica del Ecuador es abundante, rica en historia desde la existencia de los incas, quienes con su ingenio descubrieron más de 400 especies de papas, y una gran variedad de maíz, hasta la llegada de los españoles introduciendo especies como el chancho, el ganado vacuno y muchas más, gracias a las bondades climatológicas todas estas especies introducidas se adaptaron perfectamente a esta región, con la llegada de los españoles también introdujeron sus costumbres y sabores de su país natal, funcionándose con los sabores típicos ya existentes en nuestra región.

Aprovechando las bondades técnicas y recetas ya existentes de nuestros ancestros se crearon comidas que se enraizaron en las diferentes culturas de nuestro país dándoles nuestra propia siendo esta identidad, indígena, criollo, mestizo o afrodescendiente, y en la actualidad se siguen inventando nuevas comidas creando una cultura gastronómica única y variada,

promocionándola para que sea reconocida en el mundo por su sabor inigualable y su diversidad en la propuesta a la hora de elegir un plato en especial.

El servicio de la alimentación, engloba una gran variedad de actividades antes de llegar al producto final que es un plato típico ya elaborado, el turismo apoya a muchas actividades económicas directas e indirectamente haciendo que la economía circule y generando nuevas fuentes de trabajo.

La industria alimenticia en el cantón La Maná es muy extensa y en la actualidad hay muchos locales los cuales brindan a los turistas la facilidad de degustar muchos platos de diferentes partes del país. Muchos de estos platos tradicionales no son propios de la zona si no que fueron introducidos por colonos que llegaron de muchos lugares del país, gracias a las bondades de los climas y la conexión cercana de la costa y la sierra ase que los productos con los que se elaboran estas comidas sean de fácil obtención y con el paso de los años todas estas comidas han pasado a formar de la identidad culinaria del cantón la Maná.

La pluriculturalidad del Ecuador hace que la gastronomía tenga una gran variedad comidas que ofrecer al turismo, en la actualidad el turista se está interesando por conocer más sobre las historias del lugar que visita y la diversidad gastronómica que ofrece el país todas sus comidas tienen historia, El cantón de La Maná siendo por origen un lugar de asentamiento, donde se han juntado personas de las diferentes regiones del Ecuador y han hecho que este lugar tenga una gran variedad de comidas que con el paso del tiempo han pasado a ser autóctonas de esta misma zona.

En la actualidad los turistas buscan nuevas alternativas a la hora de realizar turismo, y los emprendedores que se dedican a la industria del turismo se ven en la obligación de mejorar e innovar para brindar nuevos productos turísticos y ampliar, la oferta a escoger de los clientes potenciales, el turismo gastronómico es una actividad que involucra muchas áreas y es la oportunidad de generar un valor agregado al trabajo de los agricultores, ganaderos, y los cocineros quien ponen su ingenio a la hora de preparar las comidas típicas.

El turismo gastronómico es una nueva tendencia en el mundo, la curiosidad de los turistas por internarse más en la historia y tradiciones de los lugares q visitan aumenta día a día, generando e impulsando esta nueva forma de hacer turismo, apoyando el desarrollo económico de todas las industrias involucradas sean directa e indirectamente.

Para fortalecer el turismo gastronómico se debe, mejorar la calidad en la atención Asia los turistas en los restaurantes, dando una buena impresión tanto en la presentación de los establecimientos manejando la limpieza con los mejores estándares de calidad generando una confianza a primera vista de todos los visitantes, la manipulación de los alimentos desde su adquisición hasta la elaboración de las comidas debe ser adecuada para que a la hora de servirlos los turistas se lleven la mejor experiencia de los lugares que visitan.

2.2. HIPÓTESIS.

2.2.1. Hipótesis general.

¿Al promocionar la gastronomía autóctona mejorara el servicio de la alimentación a los turistas del cantón La Maná?

2.2.2. Subhipótesis o derivadas.

¿Se logrará reconocer todas las comidas autóctonas del Cantón Maná?

¿Se podrá mejorar el servicio de la alimentación a los turistas?

¿Se podrá identificar las comidas autóctonas de La Maná mediante el uso de los diferentes medios de comunicación a los turistas del Ecuador y el mundo?

2.2.3. Variables.

Variable independiente:

Promoción gastronómica autóctona.

Variable dependiente:

Mejoramiento del servicio de alimentación

CAPÍTULO III.- RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.

3.1. RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN.

3.1.1. Pruebas estadísticas aplicadas.

Para determinar el tamaño de la muestra en el presente proyecto educativo investigación PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS DEL CANTÓN LA MANÁ. Se utilizó la siguiente fórmula del muestreo probabilística para la muestra personal de la institución entre directivos, docentes, estudiantes y padres de familias y de este el procedimiento de muestreo aleatorio simple, pues la población está determinada, se seleccionará de manera aleatoria el número de elementos a integrar en la muestra. La fórmula estadística a utilizar es:

$$n = \frac{K^2 p q N}{E^2 (N - 1) + K^2 p q}$$

Dónde:

N = Tamaño del universo o población

K² = Coeficiente cuyo valor está en función del nivel de confianza requerido por el investigador.

n = Tamaño de la muestra

p = Probabilidad de que las respuestas dicotómicas sean favorables

q = Probabilidad de que las respuestas dicotómicas sean desfavorables

E² = Error de la muestra, valor fijado por el investigador

N = 325

$$K^2 = 1.96$$

$$E^2 = 5\%$$

$$P = 0.5$$

$$Q = 0.5$$

$$n = \frac{(1.96)^2 * 0.5 * 0.5 * 325}{(0.05)^2 * (164-1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5} = 176$$

Para la presente investigación se realizaron 176 encuestas en el tema: PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS DEL CANTÓN LA MANÁ. Se les realizara la encuesta a los propietarios y trabajadores de los diferentes locales de expendio de alimentos del cantón La Maná.

3.1.2. Análisis e interpretación de datos.

1. ¿Usted conoce las comidas autóctonas del cantón La Maná?

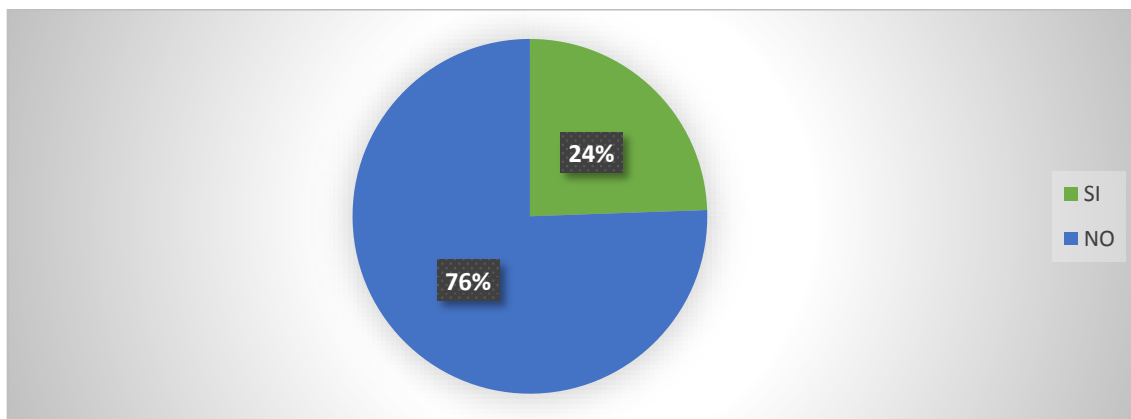
Tabla N° 1. Comidas autóctonas de La Maná.

Opciones	Frecuencia	
	Numero	Porcentaje
SI	43	24%
NO	133	76%
TOTAL	176	100%

Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Gráfico N° 1. Comidas autóctonas de La Maná.



Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Análisis: Después de haber ejecutado la primera pregunta de la encuesta se pudo verificar que una mínima cantidad del 24% de los encuestados afirman conocer las comidas autóctonas mientras el 76% restante no conocen las comidas autóctonas.

Interpretación: Con los datos obtenidos se pudo notar que la mayoría de los encuestados no conocen las comidas autóctonas que se pueden servir en el Cantón La Maná.

2. ¿Promocionando la gastronomía autóctona mejorara el servicio de la alimentación de los turistas del cantón La Mana?

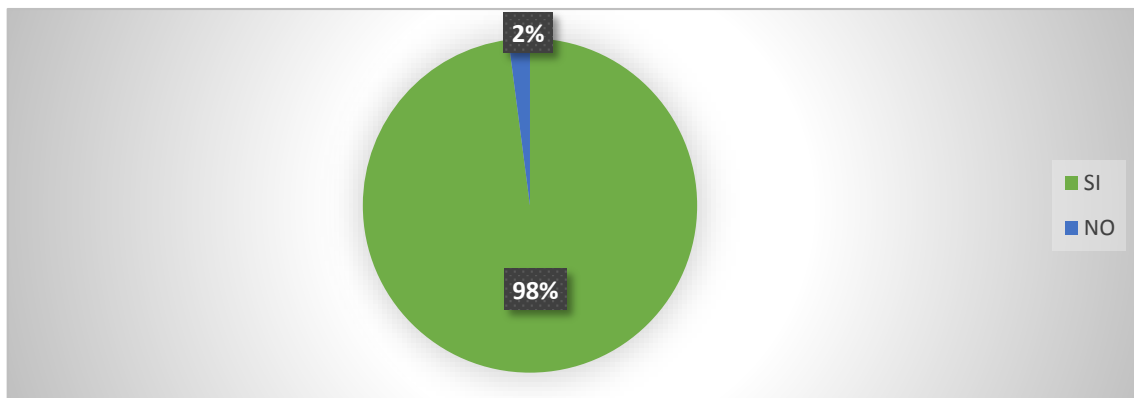
Tabla 2. Promoción de la gastronomía para la mejora del servicio de la alimentación.

Opciones	Frecuencia	
	Numero	Porcentaje
SI	152	98%
NO	24	2%
TOTAL	176	100%

Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Gráfico N°2: Promoción de la gastronomía para la mejora del servicio de la alimentación.



Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Análisis: Después de la ejecución de la encuesta se pudo evidenciar que el 98% de los encuestados afirma que con la promoción gastronómica se mejora el servicio de la alimentación mientras el 2% afirmó que no pasaría nada.

Interpretación: Con la promoción de la gastronomía se verá muy beneficiados los turistas ya que se brindará un mejor servicio por parte de los establecimientos de expendio de los alimentos.

3. ¿Cree usted que promocionando la gastronomía del Cantón La Maná mejorara la afluencia de los turistas?

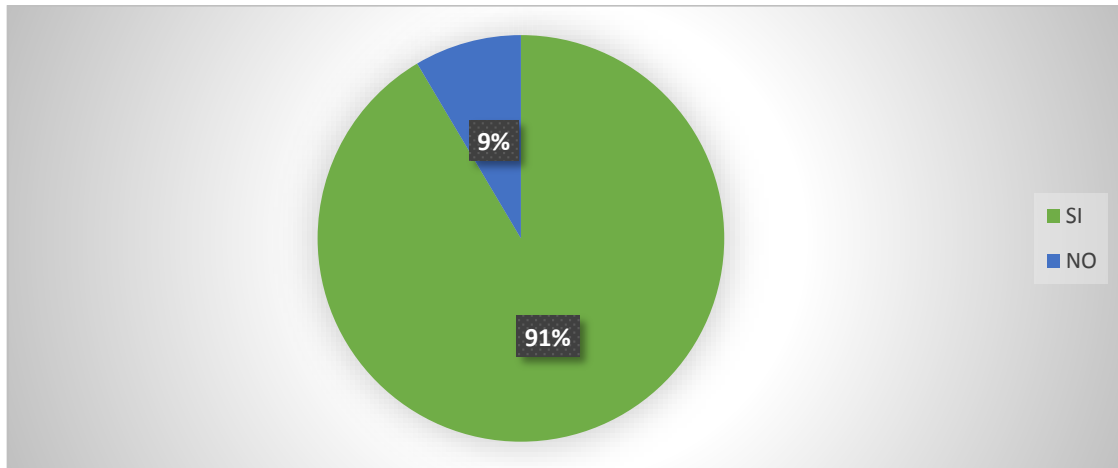
Tabla N° 3. Mejora de la afluencia de los turistas.

Opciones	Frecuencia	
	Numero	Porcentaje
SI	161	91%
NO	15	9%
TOTAL	176	100%

Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Gráfico N° 3. Mejora de la afluencia de los turistas.



Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Análisis: En base a la encuesta aplica se puede notar que el 91% de los encuestados afirman que, si se aumentara la afluencia de los turistas, mientras que el 9% restando se mostraron negativos.

Interpretación: Con una buena promoción gastronómica el cantón La Maná se verá beneficiado con una mayor afluencia de turistas.

4. ¿Cómo considera usted la calidad el servicio de la alimentación hacia los turistas?

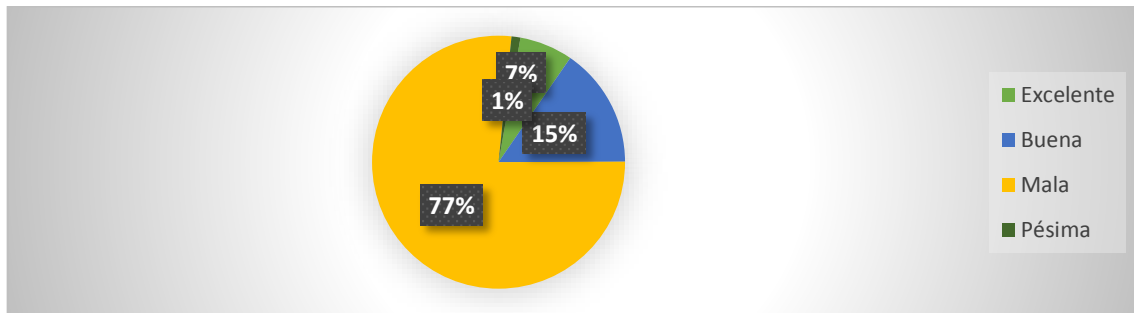
Tabla N° 4: La calidad del servicio de la alimentación.

Opciones	Frecuencia	
	Numero	Porcentaje
EXCELENTE	12	7%
BUENA	27	15%
MALA	135	77%
PÉSIMA	2	1%
TOTAL	176	100%

Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Gráfico N° 4: La calidad del servicio de la alimentación.



Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Análisis: Después de la ejecución de la encuesta se pudo confirmar que el 77% de los encuestados supieron afirmar que el servicio de la alimentación es malo, cuando el 15% dijo que el servicio es bueno, un 7% opino que el servicio es excelente, mientras solo el 1% afirmó que el servicio de alimentación es pésimo.

Interpretación: Según los datos obtenidos de en esta encuesta se notó que hay q hacer un gran trabajo para mejorar el servicio que brindan los distintos establecimientos de expendio de alimentos.

5. ¿Cree usted factible que la creación de un patio de comidas autóctonas, mejore la afluencia de los turistas?

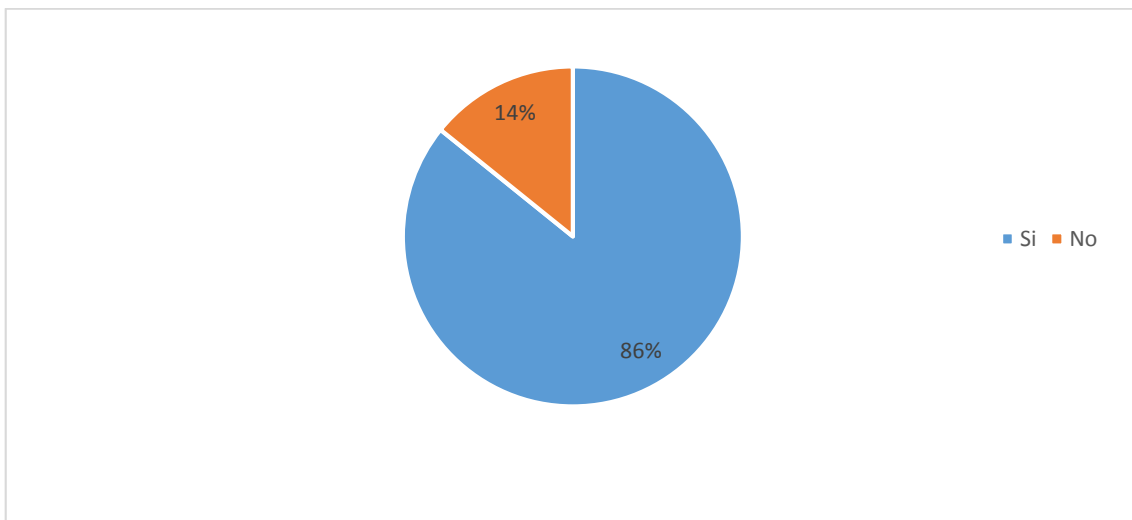
Tabla 5. Creación de un patio de comidas autóctonas

Opciones	Frecuencia	
	Numero	Porcentaje
SI	151	86%
NO	25	14%
TOTAL	176	100%

Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Gráfico N° 5. Creación de un patio de comidas autóctonas.



Fuente: Turistas, comensales, empleados y propietarios de los distintos establecimientos de expendios de alimentos en el Cantón La Maná.

Elaborado Por: Steven Ivan Olvera Resabala.

Análisis: El 86% de los encuestados supieron opinar que, si sería bueno la creación del patio de comidas, mientras el 14% supieron opinar que no.

Interpretación: Con la creación de un patio de comidas se mejora la afluencia de los turistas y existirá un mejor lugar para la promoción gastronómica.

3.2. CONCLUSIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES.

3.2.1. Específicas.

- La falta de promoción de la gastronomía y del conocimiento de las comidas autóctonas es un problema a la hora de impulsar el turismo gastronómico.
- Con la promoción de la gastronomía se mejora el servicio y se obtendrá una mejor acogida y afluencia de turistas, impulsando al desarrollo del turismo, mejorando la calidad de los alimentos y la atención hacia los visitantes del cantón.
- Los lugares turísticos cuentan con un lugar específico de expendio de sus comidas típicas, siendo esta uno de los lugares de mayor afluencia de los turistas, en La Maná tendrá una excelente acogida por la extensa variedad gastronómica de la zona.

3.2.2. General.

- La promoción gastronómica autóctona para el mejoramiento del servicio de la alimentación de los turistas del cantón La Maná busca promocionar y dar a conocer las distintas comidas típicas y mejorar la atención a los turistas para impulsar el turismo y generar una nueva forma de hacer turismo impulsando el turismo gastronómico.

3.3. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES.

3.3.1. Especificas.

- Por medio de redes y la creación de un blog promocionar las comidas típicas del cantón para que turista y ciudadanos conozcan y se familiaricen con las comidas autóctonas de la zona.
- Proponer técnicas y normas de manipulación e higiene de las comidas y los distintos establecimientos de expendios de alimentos para mejorar el servicio y a la atención a los turistas.
- Enlistar las comidas típicas autóctonas del cantón para promover la creación de un patio de comidas donde se puedan encontrar y disfrutar de la gran variedad de comidas que ofrece el Cantón La Maná a los turistas que la visitan.

3.3.2. General.

- Promocionar las distintas comidas autóctonas de La Maná y mejorar el servicio de la alimentación y brindar una mejor atención a los turistas del cantón para impulsar y mejorar el turismo.

4. CAPÍTULO IV.- PROPUESTA TEÓRICA DE LA APLICACIÓN.

4.1.PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS.

4.1.1. Alternativa obtenida.

Es necesario la construcción de patios de comidas y medios de difusión como sitios web o páginas en redes sociales, para la mejorar la promoción de la gastronomía autóctona de la zona, rescatando y fortaleciendo el valor histórico y nutricional de las diferentes comidas, fomentando el turismo gastronómico y mejorando el servicio de la alimentación a los turistas que visitan La Maná.

4.1.2. Alcance de la alternativa.

Con la construcción de un patio de comidas de promoción y ventas de comidas autóctonas se mejorará la presencia gastronómica y turística de cantón dándole un valor agregado a las diferentes actividades que se involucran en esta actividad directa e indirectamente. Y con las creaciones de las páginas web o en las redes sociales se tendrá un alcance a nivel nacional e internacional dando a conocer los diferentes productos que se generan en la industria alimenticia de La Maná

4.1.3. Aspectos básicos de la alternativa.

Con esta propuesta se busca mejorar la afluencia de turistas en el Cantón La Maná generando nuevas fuentes de trabajos e impulsando a la conservación de los platos tradicionales de la zona.

4.1.3.1. Antecedentes.

Con los resultados obtenidos en las encuestas las personas locales y turistas son muy pocos quienes conocen las comidas autóctonas, se utilizará los beneficios del internet para llegar con mayor facilidad a los turistas y los ciudadanos de La Maná para que se familiaricen con las comidas autóctonas de la zona.

La publicación por medio del internet en las distintas redes sociales existirá una buena difusión de la publicidad constante.

4.1.3.2. Justificación.

Promocionar la gastronomía autóctona para mejorar el servicio de la alimentación de los turistas del cantón La Maná. Tienen como objetivo dar a conocer las comidas típicas tradicionales a las personas que buscan realizar un nuevo tipo de turismo, el poco conocimiento que tienen los pobladores de sus comidas típicas, hacen que tengan un punto menos a la hora de recibir a los turistas, con este proyecto se busca rescatar y fortalecer los productos de la zona dándoles un valor agregado al procesarlos y convertirlos en comidas deliciosas que los turistas disfrutaran de esto al visitar el Cantón La Maná.

Al ser uno de los atractivos turísticos de la zona la gastronomía, los emprendedores que realizan este tipo de actividad económica se verán en la necesidad de brindar un mejor servicio a los visitantes, tratando de mejorar las instalaciones y las preparaciones de las comidas para atraer más clientes a sus locales, generando una conciencia tanto en las autoridades del Cantón para mejorar las instalaciones públicas existentes e incrementar nuevas áreas para el esparcimiento para los turistas brindando una mejor imagen al cantón y potenciando el turismo.

Con este proyecto se verán beneficiadas muchas áreas de la industria del turismo en el Cantón directa e indirectamente, se verán beneficiado el agricultor el ganadero y el

piscicultor, al ser sus productos una parte primordial en el desarrollo de la industria alimenticia, los propietarios de restaurantes, comedores, quienes trabajan en los patios de comidas recibirán mayor afluencia de turistas los cuales buscaran degustar de las comidas típicas de la zona, y al existir mayor afluencia de turistas se beneficiaran los hoteles los centros de diversión como los balnearios naturales los diferentes complejos turísticos que ofertan una gran variedad actividades para que los turista tengan muchas más razones para visitar el cantón.

En la promoción de la gastronomía autóctona involucrara desde las técnicas de la preparación de las comidas hasta los productos que son utilizados para las mismas, tratando de involucrar todos los medios utilizados para conseguir los productos ya finalizados que son el atractivo final para la atracción de los turistas.

La competitividad es el motor que le da la vida al mundo de todas las industrias, la necesidad de atraer más clientes, hacen que los emprendedores o dueños de negocios se ingenien nuevas estrategias y técnicas para conseguirlo, al tener mayor afluencia de turistas la demanda aumentarán en los distintos comedores y restaurantes haciendo que los dueños o administradores mejoren sus servicios en la atención y la imagen en la infraestructura y las mobiliarias dando una nueva imagen para atraer más turistas y así mejorar la afluencia del turismo.

4.2. OBJETIVOS.

4.2.1. General.

Promocionar la gastronomía autóctona para mejorar el servicio de la alimentación de los turistas del cantón La Maná.

4.2.2. Especifico.

- Enlistar y recuperar las recetas de las distintas comidas autóctonas de la Maná.
- Mejorar el servicio de la alimentación a los turistas del cantón mediante el uso y prácticas de buenas técnicas de manipulación de los alimentos.
- Dar a conocer las principales comidas típicas o autóctonas de La Maná, mediante el uso de las redes sociales y pagina web y en una breve promoción directamente a los turistas mediante el uso de folletos, para dar a conocer las comidas tradicionales del cantón.

4.3. Estructura general de la propuesta.

4.3.1. Título.

Promoción gastronómica autóctona para el mejoramiento del servicio de alimentación a los turistas del cantón la Maná.

4.3.2. Componentes.

Para el cumplimiento de los objetivos específicos de la propuesta se realizarán de la siguiente manera:

- Enlistar las comidas típicas de La Maná.
- Crear un folleto de buenas prácticas higiénicas de los establecimientos y los trabajadores.

- Creación de páginas web para la promoción de la gastronomía de La Maná.

Fichas de las comidas típicas de La Maná.

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Hornado	Gastronomía	Alimentos	Típico

Foto:



Ingredientes:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1 pierna de cerdo · | 400 mililitros de jugo de naranja · |
| 2 cebollas paiteñas · | 10 dientes de ajo · |
| 200 mililitros de cerveza · | 100 mililitros de aceite de achiote · |
| Sal y comino al gusto | |

PREPARACIÓN

1. Licuar la cebolla y el ajo con el jugo de naranja.
2. Adobar la pierna de cerdo con sal, comino, aceite de achiote y el licuado anterior. Reposar en refrigeración por al menos ocho horas.
3. Cubrir la pierna de cerdo con papel aluminio y hornearla a 180° centígrados, durante cuatro horas. Luego destaparla y hornear por 20 minutos más, para que quede dorada.
4. Servir el hornado acompañado de tortillas de papa, ensalada de lechuga, mote, cuero reventado y ensalada.

Tabla N° 6.

Hornado

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Tilapia asada	Gastronomía	Alimentos	Típica

Foto:



Ingredientes:

4 tilapias

5 dientes de Ajo

2 cebolla

20 ml. De Achiote

50 ml. De aceite

Sal pimienta al gusto

Preparación:

Licuamos el ajo con la cebolla y mezclamos con el aceite y el achiote ponemos sal y pimienta al gusto, adobamos las tilapias dejamos reposar por tres horas y ponemos ala brasas a fuego lento, servimos acompañados con arroz, menestra, patacones y ensalada.

Tabla N° 7

Tilapia asada

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Corviches	Gastronomía	Alimentos	Típico

Foto:



Ingredientes:

3 plátanos verdes	½ libra de corvina o atún
1 taza de maní molido	2 cebolla colorada
1 pimiento verde	2 tomates
pimienta negra al gusto	comino al gusto
1 cucharadita de ajo	sal al gusto
1 cucharadita de achiote	3 ramita de cilantro

Preparación

- Hacer un refrito con ajo, cebolla, pimiento y tomate, finamente picado.
- Agregar el pescado en trozos y sazonar con el cilantro, comino, sal y pimienta.
- Rallar la mitad de verde crudo y la otra mitad cocinar, luego majar todo y mezclar.
- Agregar a esta mezcla el maní molido, achiote y amasar.
- Dar la forma característica (alargada) y rellenar con el pescado y refrito.
- Freír en abundante aceite a 170 grados C o preparar el horno a 180 grados C.

Nota: Se puede usar carne de res o cerdo o también pollo es opcional según el gusto.

Tabla N° 8

Corviche

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Caldo de gallina	Gastronomía	Alimentos	Típico

Foto:



Ingredientes:

Gallina criolla

Ajo

Cebolla blanca

Hojitas de hierba buena

Hierbita

Para acompañar papas o yucas

Preparación:

Se cocina la gallina en abundante agua en aproximadamente por una hora o hasta q este lo suficientemente blanda, se le incorpora las papas o la yuca para que se cocinen y a lo último se le colocan las hojas de hierbabuena finamente picada para brindarle un mejor sabor y para servir se le pone la cebolla y la hierbita finamente picada.

Tabla N° 9

Caldo de gallina

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Caldo de salchicha	Gastronomía	Alimentos	Típico

Foto:



Ingredientes:

1 vísceras o menudo de cerdo pequeño	1 tripaje de cerdo pequeño
3 ó 4 tazas sangre de cerdo	8 tazas arroz cocido
½ col pequeña picada en trozos	5 hojas col
2 cebollas paitaña grande	1 pimiento grande
1 zanahoria mediana	3 cds ajo molido
1 cd orégano	1 ramillete grande de cilantro
1 ramillete grande de hierbabuena	limones c/n
harina c/n	5 plátanos verdes
4 cds manteca de cerdo	achiote c/n
Sal y pimienta	Cebolla en rama finamente picada

Preparación:

- Procedemos a lavar el tripaje Con abundante agua, frotándolas con las cascaras del plátano, sal, harina, limón y hierbabuena, se repite esta operación hasta que bien limpias y sin olores, reservamos.

- Procedemos hacer un refrito con el achiote, la cebolla finamente picada, pimienta, comino, ajo, un puñado grande cilantro, un puñado grande de hierbabuena, salpimentamos. Reservamos.
- Aparte en un bol grande ponemos la col bien picada y agregamos el arroz que debe estar al ambiente y no completamente cocido, agregamos la sangre del cerdo y la mitad del refrito, mezclamos bien y procedemos a rellenar, con esta preparación, con cuidado y con ayuda de una jarra, las tripas de cerdo, debemos reservar una tripa sin rellenar.
- Aparte rallamos 3 plátanos verdes, mezclamos con la otra mitad del refrito, cilantro, achiote, manteca de cerdo, un poco de agua, mezclamos bien hasta que la masa tome consistencia para que podamos rellenar la tripa que reservamos.

Caldo:

- Ponemos en una olla grande a hervir unos 4 o 5 litros de agua, agregamos ajo, comino, las vísceras de cerdo limpias, el plátano verde cortado en trozos de 3 cm, y la col cortada en trozos, si nos sobra del relleno que preparamos anteriormente, también lo agregamos.
- Dejamos hervir por una hora aproximadamente, salpimentamos, ponemos el glutamato mono sódico y verificamos si las menudencias están totalmente cocidas, cuando lo estén las sacamos del caldo y reservamos en una bandeja grande.
- Luego, con cuidado de que no se revienten, agregamos las mangueras o salchichas al caldo y dejamos cocinar, por espacio de una hora, o hasta que estén cocinadas, sabemos que lo están si al pincharlas no sangran.
- Al caldo le agregamos un puñado de cilantro y de hierbabuena y dejamos cocer unos 5 minutos antes de apagarlo.
- Una vez que las mangueras están cocidas, con ayuda de una espumadera las sacamos del caldo, y las ponemos en una bandeja, junto con las vísceras.
- Montamos el plato cortando las salchichas en trozos de 2 o 3 cm, tanto las de arroz como las de plátano, trozos de vísceras y bañamos con el caldo, bien caliente y espolvoreamos con cebolla blanca en rama finamente picada y cilantro finamente picado, acompañamos de limón y salsa de ají.

Tabla N° 10

Caldo de salchicha

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Papas fritas	Gastronomía	Alimentos	Tradicional

Foto:



Ingredientes:

Papas

Sal

Aceite cantidad suficiente

Nota:

Para acompañar las papas se puede tomar la opción del pollo sea asado o frito como también salchichas, o huevos.

La ensalada puede ser opcional a la hora de servir y los ingredientes son variados según los locales.

Tabla N° 11

Papas fritas

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Encebollado	Gastronomía	Alimento	Típico

Foto:



Ingredientes:

2 albacora	1 libra de yuca, fresca o congelada
2 cucharadas de aceite	2 tomates, picados
½ cebolla, picada	
1 cucharadita de aji no picante en polvo (se puede usar pimentón molido)	
2 cucharaditas de comino molido	8 tazas de agua
5 ramitas de cilantro o culantro	Sal al gusto

Preparación:

- Prepare un refrito con la cebolla, el tomate, al comino, el aji y la sal.
- Añada el agua y las ramitas de cilantro.
- Añada el atún cuando el agua empiece a hervir, cocine hasta que el atún esté listo, aproximadamente unos 15 minutos.
- Cierna el caldo donde se cocinó el agua y guárdelo para cocinar la yuca.
- Separe el atún en lonjas, guarde para añadir más tarde.
- Haga hervir el caldo de atún y añada las yucas, cocine hasta que estén suaves.
- Saque las yucas y córtelos en pedazos pequeños.
- Vuelva a poner las yucas picadas y las lonjas de atún en el caldo, rectifique la sal y caliente hasta que esté listo para servir. Para darle más sabor, también se puede preparar una porción adicional de refrito y licuarlo con un poco del caldo, e incorporar esta mezcla a la sopa.
- Para servir el encebollado de pescado se pone una buena porción del curtido de cebolla y tomate encima de cada plato de sopa.

Nota: El encebollado no es un plato originario de La Maná, pero se lo considera típico por el tiempo que se lo tiene elaborando y con la facilidad que se lo puede encontrar.

Tabla N° 12

Encebollado

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Jugos y batidos	Gastronomía	Bebidas	Típico

Foto:



Ingredientes:

Los jugos y batidos naturales son hechos de las diferentes frutas de la zona como:

Banano

Naranja

Borojó

Apio

Perejil

Alfalfa

Y muchos más los pueden hacer según el gusto de los clientes.

Tabla N° 13

Jugos y batidos

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Ceviches	Gastronomía	Alimentos	Típico

Foto:



Ingredientes:

2 libras de camarones ya cocinados, pelados y sin venas
 2 cebollas coloradas pequeñas, cortadas en rodajas súper finas
 4 tomates, cortadas en rodajas finas o picadas en cubitos
 1 pimiento verde o rojo - picado en cubitos (opcional)
 El jugo de unos 15-20 limones
 El jugo de una naranja
 ½ taza de salsa de tomate (o jugo de tomate para una versión más fresca)
 1 manojo de cilantro o culantro, picado finamente
 Sal y aceite al gusto

Preparación

Frote las rodajas de cebolla con una cucharada de sal, luego enjuáguelas bien con agua fría.

Mezcle todos los ingredientes en una fuente de buen tamaño y deje reposar en la refrigeradora por lo menos durante una a dos horas. Pruebe y ajuste la sal si es necesario.

Sirva acompañado de ají o salsa picante, chifles, patacones o, maíz tostado, o canguil.

Nota: Al igual que el encebollado no es un plato originario de la zona, pero fue introducido por personas que se asentaron en este cantón que durante el tiempo se fue enraizando y formando parte de la identidad cultural de los Lamanences.

Tabla N° 14

Ceviches

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Bolones	Gastronomía	Alimentos	Típico.

Foto:



Ingredientes:

4 plátanos verdes, pelados y cortados en trozos medianos
4-5 cucharadas de mantequilla o manteca de chanco
2 cucharadas de aceite
1 cucharada de comino molido
1 taza de queso desmenuzado o rallado o 1 taza de chorizo cocido o chicharrones (y/o maní)
Sal al gusto

Preparación

- Agregue los trozos de plátano y cocine a temperatura media baja durante unos 30-40 minutos o hasta que estén muy suaves, volteándolos cada 10 minutos. Deben quedar ligeramente dorados, pero no crujientes.
- Espolvoree los trozos de plátanos cocidos con el comino, y sal al gusto.
- Ponga los pedazos de plátanos calientes en un tazón grande.
- Machaque los plátanos hasta obtener una masa gruesa.
- Formas bolas pequeñas con la masa, el tamaño debe ser un poco más pequeño que una pelota de tenis.
- Haga un agujero en el centro de cada bola y rellénelo con el queso (o chorizo o chicharrones). Presione con suavidad el relleno, cúbralo y fórmelo nuevamente en forma de bola.
- El bolón de verde se puede servir de esta manera directamente. Si lo prefiere con un exterior un poco crujiente y bien caliente, puede seguir los pasos restantes.
- Caliente el aceite a fuego alto, agregue las bolas de plátano rellenas y fríalas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados.
- Ponga los bolones fritos en un plato cubierto con papel absorbente para escurrir la grasa y sirva inmediatamente acompañado de café y huevo frito.

Tabla N° 15

Bolones

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Asados	Gastronomía	Alimentos	Típico

Foto:



Ingredientes:

Para la preparación de este plato se necesitan:

Carne de res, cerdo, pollo, ubre o longaniza

Ajo

Cebolla

Sal, pimienta

Espicias

Achiote

Para preparar el aliño y adobar las diferentes carnes.

Se lo acompaña con arroz y menestra, patacones y ensalada.

Tabla N° 16

Asados

Nombre del plato.	Categoría	Tipo	Subtipo
Fritada	Gastronomía	Alimentos	Típico

Foto:



Ingredientes:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 cebolla roja picada | 1 cucharada de achiote en grano |
| 1 y ½ cucharada de comino en grano | 16 dientes de ajo |
| 2 kg de pierna de cerdo | 1 kg de costilla carnuda |
| 2 vasos de cerveza | 4 ramas de cebolla larga en trozos |
| 2 tazas de agua | 250 gr de manteca de cerdo |
| Sal al gusto | |

Preparación

Dos días antes de cocinar, moler o licuar la sal, el achiote, el comino, la cebolla roja y 6 ajos.

Cortar la carne en trozos medianos.

Adobarla con los ingredientes licuados.

Rociarla con la cerveza.

El día en que se vaya a servir, poner la carne y la costilla en una paila de bronce, añadir la cebolla larga en trozos, otros 10 dientes de ajo, sal y agua, más el jugo de la maceración (el líquido debe cubrir bien la carne).

Cocinar hasta que la carne esté suave.

Cuando el líquido se haya secado, si no tiene suficiente grasa para dorarse, usar la manteca de poco en poco, hasta que la fritada esté bien doradita, pero de ninguna manera seca.

Servir papas cocidas, crema de queso, llapingacho, mote pillo, y salsa de cebolla

Tabla N° 17

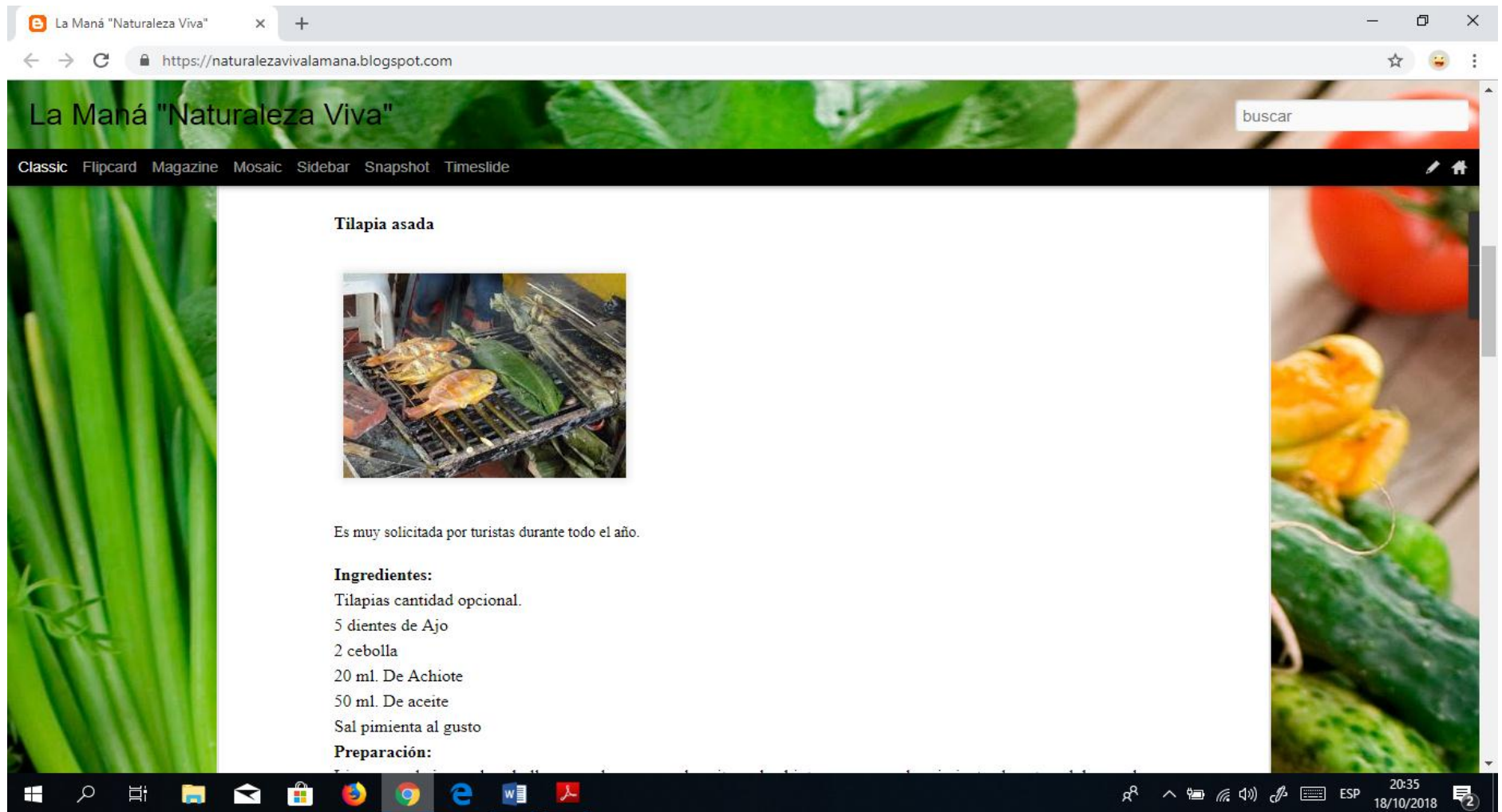
Fritada

Creación del blog.



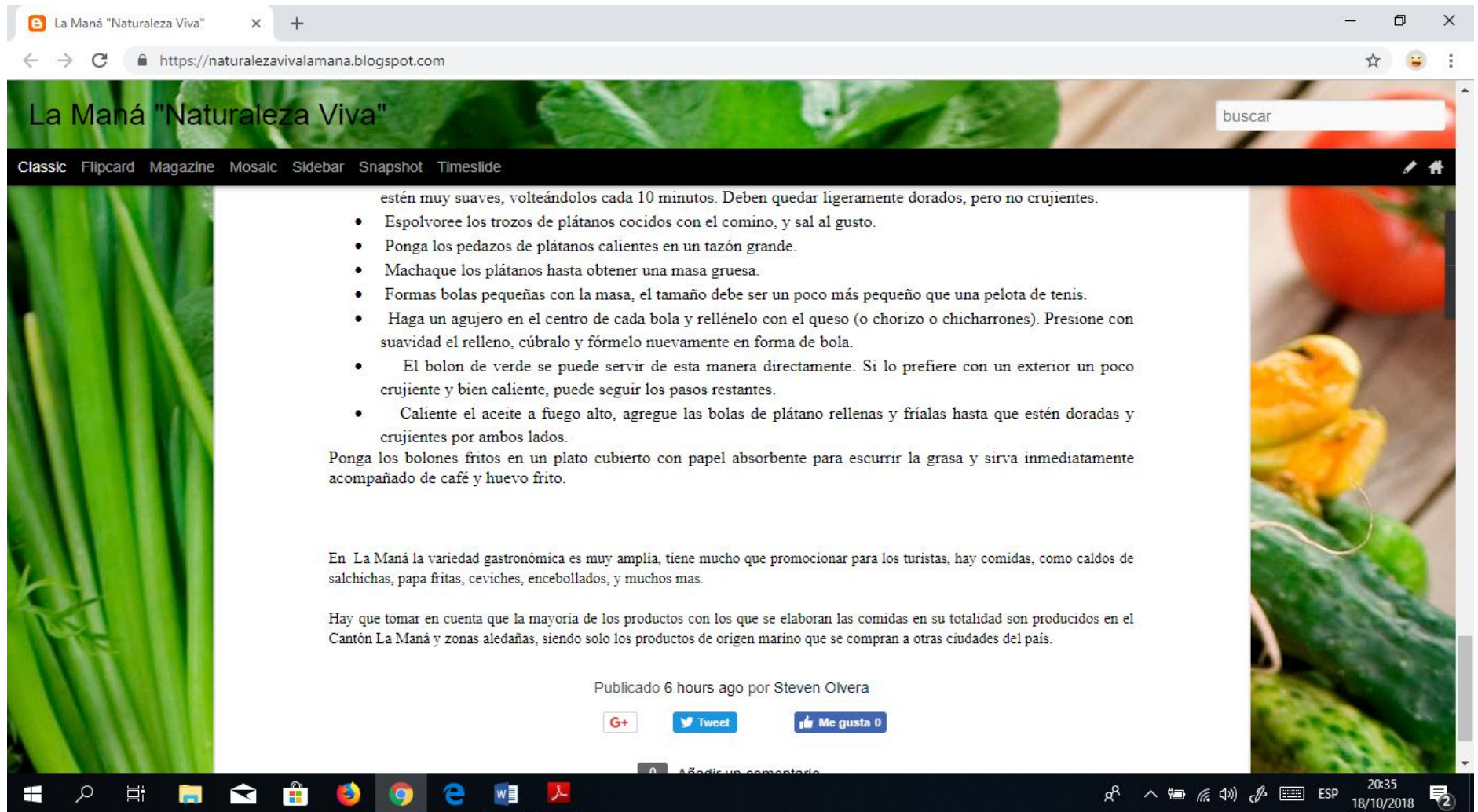
Captura de pantalla del blog La Maná “Naturaleza viva”

Imagen N° 13



Captura de pantalla del blog La Maná “Naturaleza viva”

Imagen N° 14



Captura de pantalla del blog La Maná “Naturaleza viva”

Imagen N° 15

UNIFORME DE COCINA.

El correcto uso del uniforme de cocina, es una manera de cuidar la higiene del restaurante o negocio y evitar accidentes laborales.

Este uniforme se exige a todos los empleados que trabajen en la cocina ya sea chef o cocinero profesional, o sus ayu-



Fuente.. (Asociación de Chefs, 2018,).

CUIDADO DE LAS MANOS.

Largo de las uñas

Mantenga limpias, cortas y limadas sus uñas. Las uñas largas pueden desgarrar los guantes y convertirse en contaminante físico, además de ser difíciles de limpiar, pudiendo convertirse en contaminante por medio de pató-

Uñas postizas

No use uñas postizas. Además, las uñas postizas pueden romperse y caer en los alimentos. Algunas autoridades reguladoras permiten las uñas postizas en ese caso deben mantenerse siempre

Heridas o cortadas infectadas

Las heridas, cortadas y llagas infectadas contienen pus. Se deben cubrir para prevenir que los patógenos contaminen los alimentos y las superficies que tienen contacto con éstos. La manera de cubrir la herida depende de dónde esté.

Esmalte para uñas

No use esmalte para uñas ya que este puede caer en los alimentos, además de cubrir la suciedad que hay debajo de las uñas. Algunas autoridades reguladoras permiten usar esmalte



UNIVERSIDAD TÉCNICA
DE BABAHYO



FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS,
SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA: HOTELERÍA Y TURISMO

**TÉCNICAS PARA MANTENER
LA HIGIENE EN LOS
ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS Y
EN LOS TRABAJADORES.**

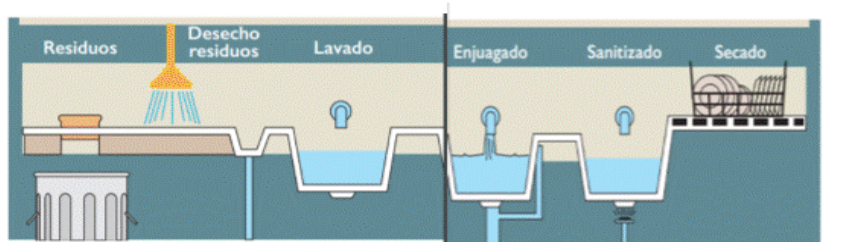
**Autor : Steven Ivan Olvera
Resabala**

Tríptico de las técnicas para mantener la higiene en los establecimientos de alimentos y bebidas y en los trabajadores.

Imagen N° 16

COMO MANEJAR LOS DESECHOS A LA HORA DE LAVAR LA VAJILLA.

EL TREN DE LAVADO



1.- Raspar y enjuagar El propósito de este paso es mantener el agua limpia por más tiempo.

2.- Lavar Use agua tibia a 43°C – 49°C y un buen detergente, friegue bien con un cepillo para remover manchas y grasa.

3.- Enjuagar Use agua tibia y limpia para retirar el detergente, cambie el agua constantemente.

4.- Sanitizar Coloque los utensilios en una bandeja y remoje en agua caliente 77°C por 30 segundos.

5.- Secado No seque con toallas húmedas, esto puede contaminar de nuevo los utensilios.

Un área de trabajo limpia y sanitizada, ayuda a evitar un sinnúmero de enfermedades provocadas por la contaminación cruzada, con la limpieza adecuada de toda nuestras instalaciones no solo las de trabajo también generan confianza a nuestros clientes a la hora que visiten nuestros locales.



PASOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE DE TRABAJO.

Mojarse las manos y los antebrazos. - Moje sus manos bajo un chorro de agua, tan caliente como pueda soportarla confortablemente. Debe estar a, por lo menos, 100 °F (38 °C).

Aplicar jabón. - Aplique suficiente producto para hacer bastante espuma.

Frotarse las manos y los antebrazos vigorosamente. - Frótese de 10 a 15 segundos. Limpiese debajo de las uñas y entre los dedos, use cepillo para las uñas.

Enjuáguese bien las manos y los antebrazos. - Bajo un chorro de agua tibia.

Secarse las manos y los antebrazos. - Use una toalla de papel de un solo uso o un secador de manos.



Tríptico de las técnicas para mantener la higiene en los establecimientos de alimentos y bebidas y en los trabajadores.

Imagen N° 17

4.4. RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA.

- Difusión de la gastronomía de La Maná a Nivel nacional y mundial.
- Fortalecimiento de las comidas autóctonas del Cantón La Maná.
- Incremento de la afluencia de los turistas.
- Incentivo a los propietarios de los locales de expendios de alimentos a mejorar la calidad de sus servicios.
- Uso de los productos de la zona agregando un valor agregado a la producción agrícola ganadera y de piscicultura.

BIBLIOGRAFÍA.

- ACOSTA, M. (6 de 4 de 2016). EFE:TUR VIAJES. Obtenido de <https://www.efetur.com/entrevista/gastronomia-peruana-entrevista/>
- ALVA, C. I. (2012). HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- ALVAREZ, L. X. (2016). “ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES PARA SU APLICACIÓN EN ELABORACIONES DE LA COCINA CUENCANA”. “ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES PARA SU APLICACIÓN EN ELABORACIONES DE LA COCINA CUENCANA”. UNIVERSIDAD DE CUENCA, Cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>
- Arboleda, M. A. (2013). “LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”. “LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, AMBATO. Obtenido de “LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”
- Asociación de Chefs, d. E. (2018). GUÍA DE TÉCNICAS CULINARIAS. Quito.
- Avila, H. D., Bastarrachea, M. J., Diaz, C. A., Flechisig, G. K., Moedano, N. G., Norman, M. O., . . . Vargas, G. (1988). ATLAS CULTURAL DE MEXICO . MEXICO. Obtenido de <https://professionalchefenriquez.files.wordpress.com/2011/08/atlas-cultural-gastronomia.pdf>
- Casanova, I. I., & Tapia, G. C. (2015). Promoción como apoyo para el desarrollo turístico de la Parroquia Abdón Calderón, cantón Portoviejo, Provincia de Manabí, República del Ecuador. UNIVERSIDAD SAN GREGORIO DE PORTOVIEJO, Portoviejo. Obtenido de <http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/299/1/EC-T1456.pdf>
- Chavez, E. (4 de 3 de 2013). cotopaxi. Obtenido de <http://trdicones.blogspot.com/2013/03/platos-tipicos.html>
- Dávalos, B. N. (2017). PANORAMA DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN ECUADOR: ¿QUÉ EXISTE Y QUÉ FALTA PARA POTENCIARLO? UDLA, QUITO.

Díez, A. R. (2013). ARTE/COMIDA/ARTE... MEXICO: EDITORIAL LAMM. Obtenido de https://www.casalamm.com.mx/libros_lamm/Arte_Comida_Arte.pdf

elPeriódico. (11 de 09 de 2011). Obtenido de Alimentos y ciudadanos autóctonos: <https://www.elperiodico.com/es/opinion/20110917/alimentos-y-ciudadanos-autoctonos-1152409>

Escamilla, E., & Gortari, Y. D. (s.f.). La gastronomía como estino turístico. Obtenido de <http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf14/articulo10.pdf>

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. Scielo.

Guerra, S. D. (2013). “LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ATOCHA-FICOA”. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, Ambato. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>

GUEVARA, M. M., & MORALES, C. E. (2016). LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL DESARROLLO DEL TURISMO INTERNO EN LA CIUDAD DE CUENCA. UNIVERSIDAD DE CUENCA, Cuenca.

GUZMAN, I. (2016). Lugares turísticos “La Maná” - Cotopaxi. Obtenido de <http://lugareslamana.blogspot.com/2016/11/lugares-para-comer.html>

HomeAway. (2018). Turismo Gastronómico Internacional - Viaja con gusto. Obtenido de ¡Descubre todos los sabores del mundo viajando a los mejores destinos culinarios!: <https://www.homeaway.es/info/ideas-para-vacaciones/temas-inspiracion/turismo-gastronomico>

Jimenez, M. M., & Pacheco, T. M. (2011). PROYECTO DE IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE PARA LA PROMOCION CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA SIERRA ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE QUITO. universidad politécnica salesiana, QUITO. Obtenido de <https://www.dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1488/9/UPS-ST000614.pdf>

León, D. G. (2014). ESTRATEGIAS COMUNICACIONALES PARA LA PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA TUNGURAHUENSE EN LAS ESCUELAS DE CHEFS DE LA CIUDAD DE AMBATO. UNIANDES, Ambato, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/1709/1/TUAMCC026-2015.pdf>

LOGITRAVEL. (2004). LOGITRAVEL.COM. Obtenido de https://www.logitravel.com/guias-de-viajes/gastronomia-ecuador-190_2.html

Mejia, L. L., & Hernández, L. R. (2013). Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía. CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía, 9. Obtenido de http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf

Menorquina, L. (s.f.). La Menorquina. Obtenido de EL BLOG PARA LOS RESTAURADORES: <https://blog.menorquina.com/como-dar-una-buena-atencion-al-cliente-en-restaurantes>

Montecinos, A. (17 de 02 de 2015). CEGAHO BLOG. Obtenido de Definiciones Actuales: Gastronomía y Turismo Gastronómico: <https://cegaho.wordpress.com/2015/02/17/definiciones-actuales-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>

ÑAUTA, M. B. (2016). DESARROLLO DE UNA NUEVA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN EL USO DE PALMITO EN RECETAS DE SAL Y DULCE. DESARROLLO DE UNA NUEVA PROPUESTA GASTRONÓMICA CON BASE EN EL USO DE PALMITO EN RECETAS DE SAL Y DULCE. UNIVERSIDAD DE CUENCA, Cuenca. Obtenido de <https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2017/01/tesis-pdf.pdf>

Palacios, M. O. (2015). CREACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICO GASTRONÓMICA DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO PARA FORTALECER EL TURISMO JUVENIL. INSTITUTO TECNOLÓGICO CORDILLERA, Quito. Obtenido de <http://www.dspace.cordillera.edu.ec/bitstream/123456789/1711/1/43-TURISM-15-15-1723066815.pdf>

Perret, C. A. (09 de 2014). El boom gastronómico peruano y su relevancia en Lima. Obtenido de <https://proyectoallas.net/wp-content/uploads/2018/01/Presentacion-El-Boom-Gastron%C3%B3mico-Peruano-y-su-Relevancia-en-Lima.pdf>

Quinteros, C. M. (20 de 02 de 2014). ESPE. Obtenido de Importancia de la gastronomía para promover el turismo: <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/2014/02/importancia-de-la-gastronomia-para-promover-el-turismo/>

Ruta del sabor: Comida típica de la Costa ecuatoriana. (23 de 02 de 2018). EL UNIVERSO, pág. 15.

Sangucho, E. J. (2014). “DISEÑO DE UN RECETARIO GASTRONÓMICO BASADA EN LA COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI”. UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES, Ambato.

Scacchia, S. C. (2013). Administración de Servicios Alimentarios. Universidad de Belgrano, Buenos Aires.

SILVA, L. G. (2017). PROPUESTA PARA LA MEJORA DE LOS SERVICIOS EN EL BAR PROPUESTA PARA LA MEJORA DE LOS SERVICIOS EN EL BAR GUAYAQUIL. PROPUESTA PARA LA MEJORA DE LOS SERVICIOS EN EL BAR PROPUESTA PARA LA MEJORA DE LOS SERVICIOS EN EL BAR GUAYAQUIL. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, GUAYAQUIL.

Thomson, I. (2016). PromonegociosS.net. Obtenido de <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia-servicios/definicion-servicios.html>

TURISMO, M. D. (2016). Obtenido de La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

Uribe, F. (2014). STUDYLIB. Obtenido de <http://studylib.es/doc/4505330/informe-sectorial-ecuador--alimentos>

Uribe, F. (2014). STUDYLIB. Obtenido de <http://studylib.es/doc/4505330/informe-sectorial-ecuador--alimentos>

Valderrama, M. (2009). El boom de la cocina peruana. Lima: DESCO, Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. Obtenido de http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08_Valderrama.pdf

Valderrama, M. (2011). Lineamientos para un Programa de Desarrollo de la Gastronomía Peruana (Vol. 5). Perú.

Yansapanta, C. C. (2016). DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA EL CANTÓN SAN CRISTÓBAL PROVINCIA DE GALÁPAGOS ECUADOR. Universidad Regional Autónoma De Los Andes, Ambato. Obtenido de <http://186.3.45.37/bitstream/123456789/5240/1/PIUAESC007-2016.pdf>

ZAZO, A. B., & G., C. P. (2016). CONCEPTOS BÁSICOS EN ALIMENTACIÓN.

ANNEXOS



La bienvenida que brinda La Maná a sus turistas

Fuente: Steven Olvera



Dialogo con dueña de parador turísticos las cañas acerca de cómo prepara las tilapias.

Fuente: Steven Olvera



Diálogo con turistas quienes disfrutaron de las comidas típicas que les brinda el cantón La Maná.

Fuente: Steven Olvera



Diálogo con emprendedor acerca de la tradición de la fritada.

Fuente: Steven Olvera



Técnica de ahumado, previo al asado

Fuente: Steven Olvera



Ejecución de la encuesta a turista.

Fuente: Steven Olvera



Ejecución de encuestas.

Fuente: Steven Olvera



Patio de comidas típicas de La Maná.

Fuente: Steven Olvera

Formato de preguntas de la encuesta a realizar.

¿Usted conoce las comidas autóctonas del cantón La Maná?

SI NO

¿Promocionando la gastronomía autóctona mejorara el servicio de la alimentación de los turistas del cantón La Mana?

SI NO

¿Cree usted que promocionando la gastronomía del Cantón La Maná mejorara la afluencia de los turistas?

SI NO

¿Como considera usted la calidad el servicio de la alimentación hacia los turistas?

Excelente Buena Mala Pésima

¿Cree usted factible que la creación de un patio de comidas autóctonas, mejore la afluencia de los turistas?

SI NO



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
Extensión Quevedo
Facultad De Ciencias Jurídicas, Sociales y De La Educación



¿Usted conoce las comidas autóctonas del cantón La Maná?

SI

NO

¿Promocionando la gastronomía autóctona mejorara el servicio de la alimentación de los turistas del cantón La Mana?

SI

NO

¿Cree usted que promocionando la gastronomía del Cantón La Maná mejorara la afluencia de los turistas?

SI

NO

¿Como considera usted la calidad el servicio de la alimentación hacia los turistas?

Excelente

Buena

Mala

Pésima

¿Cree usted factible que la creación de un patio de comidas autóctonas, mejore la afluencia de los turistas?

SI

NO

Ejemplo de encuestas ejecutadas.



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



ACTA DE APROBACIÓN DEL PERFIL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

N° 11669 – 06 – 2018- 006

En la ciudad de Quevedo, Provincia de Los Ríos, República del Ecuador a los **29 días de junio de 2017**, a las 10h00, siendo este día dentro de la hora señalada por el Coordinador de la carrera **Hotelería y Turismo**, se instala los señores miembros de la Comisión de especialistas para examinar el perfil de investigación de (la) señor (a) (ita) **OLVERA RESABALA STEVEN IVAN**, de la carrera **Hotelería y Turismo**.

Cuyo tema es **PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS DEL CANTON LA MANÁ**, la Comisión queda integrada de la siguiente manera:

Dr. Gonzalo Peñafiel N. (Director /Delegado del Director)
Msc. Fátima Morales I. (Área de Investigación)
Msc. Emilio Ramírez C. (Docente del Área específica)

En consecuencia, se declara aprobado el Perfil de investigación, para desarrollar el proyecto de investigación.

Para constancia y validez firman por triplicado en unidad de acto con los señores

Miembros de la comisión, egresada(o) y Secretaria que certifica.

Dr. Gonzalo Peñafiel N.

Msc. Fátima Morales I.

Msc. Pedro Veliz O.

Egdo. Olvera Resabala Steven Ivan

Secretaria General

Ab. Emilia Yong Chang.





EXTENSION - QUEVEDO
COMISIÓN DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
UNIDAD DE TITULACIÓN
SECRETARIA GENERAL

ACTA DE SUSTENTACIÓN PROYECTO DE INVESTIGACION

En la ciudad de Quevedo, a los tres días del mes de Octubre del dos mil dieciocho, siendo las diecisiete horas con cinco minutos, se instala el tribunal examinador de proyectos de investigación, integrado por AGUIRRE ARANA MARITZA ELIZABETH DELEGADA DEL DECANO, AMAYA DIAZ INES YOLANDA DELEGADA DEL CIDE, VELIZ ORTEGA PEDRO LUIS PROFESOR ESPECIALISTA, para escuchar la sustentación de titulación del egrasado(a) OLVERA RESABALA STEVEN IVAN, con el tema: "PROMOCIÓN GASTRONÓMICA AUTÓCTONA PARA EL MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS TURISTAS DEL CANTON LA MANÁ.", previo a la obtención del título de HOTELERIA Y TURISMO, una vez presentado el trabajo de titulación, bajo la modalidad de PROYECTO DE INVESTIGACIÓN el jurado ha tenido a bien dar como APROBADO el proyecto, lo que lo HABILITA para avanzar al informe final.

Para constancia de lo actuado, firman en unidad de acto, los miembros del tribunal:

AGUIRRE ARANA MARITZA ELIZABETH
DELEGADA DEL DECANO

AMAYA DIAZ INES YOLANDA
DELEGADA DEL CIDE

VELIZ ORTEGA PEDRO LUIS
PROFESOR ESPECIALISTA

OLVERA RESABALA STEVEN IVAN
EGRESADO(A)

ABG. EMILIA ISABEL YONG CHANG
SECRETARIA DE LA FACULTAD