



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



INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN HOTELERÍA Y TURISMO.

TEMA:

CULTURA GASTRONÓMICA Y LOS EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS
EN LA PARROQUIA PATRICIA PILAR, AÑO 2019

AUTOR:

DALLAN YARITZA ESTRELLA BRIONES

DOCENTE GUÍA:

MSC. MELBA TRIANA

QUEVEDO – ECUADOR / 2019



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



DEDICATORIA

A Dios

Por darme la vida y estar siempre conmigo, guiándome en mi camino.

A mis Padres

El esfuerzo y las metas alcanzadas, refleja la dedicación, el amor que invierten sus padres en sus hijos. Gracias a mis padres son quien soy, orgullosamente y con la cara muy en alto agradezco a Dandis Estrella Espín y Magaly Briones Plaza, mi mayor inspiración, gracias a mis padres he concluido con mi meta.

A mi familia

A toda mi familia que me apoyo emocional y económicamente en el transcurso de mis estudios.



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



AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por guiarme en mi camino y por permitirme concluir con mi objetivo.

A mis padres quienes son mi motor y mi mayor inspiración, que a través de su amor, paciencia, buenos valores, ayudan a trazar mi camino.

Y por supuesto a mi querida Universidad y a todas las autoridades, por permitirme concluir con una etapa de mi vida, gracias por la paciencia, orientación y guiarme en el desarrollo de esta investigación.



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



AUTORIZACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL

Yo, **DALLAN YARITZA ESTRELLA BRIONES** portadora de la cédula de ciudadanía **1723866693**, en calidad de autor (a) del Informe Final del Proyecto de Investigación, previo a la Obtención del Título de Licenciada en Ciencias de la Educación Mención **HOTELERÍA Y TURISMO**, declaro que soy autora del presente trabajo de investigación, el mismo que es original, auténtico y personal, con el tema:

**CULTURA GASTRONÓMICA Y LOS EMPRENDIMIENTOS TURISTICOS EN
LA PARROQUIA PATRICIA PILAR, AÑO 2019.**

Por la presente autorizo a la Universidad Técnica de Babahoyo, hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen.

Dallan Estrella

DALLAN YARITZA ESTRELLA BRIONES

172386669-3

IV



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



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

Quevedo, 15 de abril del 2019

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, certifico que la Sra.,
ESTRELLA BRIONES DALLAN YARITZA, ha desarrollado el Informe Final del
Proyecto titulado:

**CULTURA GASTRONÓMICA Y LOS EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS EN
LA PARROQUIA PATRICIA PILAR, AÑO 2019**

Aplicando las disposiciones institucionales, metodológicas y técnicas, que regulan esta actividad académica, por lo que autorizo a la egresada, reproduzca el documento definitivo del Informe Final 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 el Tribunal de sustentación designado para la defensa del mismo.

MSC. MELBA TRIANA PALMA
DOCENTE DE LA FCJSE.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

EXTENSIÓN QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD PRESENCIAL



RESULTADO DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN, TITULADO: **CULTURA GASTRONÓMICA Y LOS EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS EN LA PARROQUIA PATRICIA PILAR, AÑO 2019.**

PRESENTADO POR LA SEÑORITA: ESTRELLA BRIONES DALLAN YARITZA

OTORGA LA CALIFICACIÓN DE:

9,40 (Nueve Cuarenta)

EQUIVALENTE A:

Sobresaliente

TRIBUNAL:

**MSC. RELFA NAVARRETE ORTEGA
DELEGADA DE LA DECANA**

**MSC. JESICA CACHIPUNDO CASTILLO
DELEGADA DEL CIDE**

**MSC. LUIS ANDRADE ALCÍVAR
PROFESOR ESPECIALISTA**

**ABG. ISELA FERRUZ MOSQUERA
SECRETARIA DE LA SECRETARIA GENERAL
FAC.CC.JJ.JJ.SS.EE**



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



INFORME FINAL DEL SISTEMA DE URKUND

Quevedo, 15 de abril del 2019

En mi calidad de Tutor del Informe Final del Proyecto de Investigación de la Srta. **ESTRELLA BRIONES DALLAN YARITZA**, cuyo tema es: **CULTURA GASTRONÓMICA Y LOS EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS EN LA PARROQUIA PATRICIA PILAR, 2019.**, certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de 5%, 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 [Doc para urkund del informr final. Cultura gastronomica PPP.docx \(D50648657\)](#)
Presentado 2019-04-14 01:24 (-05:00)
Presentado por dallyyeb@gmail.com
Recibido mtriana.urb@analysis.arkund.com
Mensaje informe final [Mostrar el mensaje completo](#)

5% de estas 19 páginas, se componen de texto presente en 4 fuentes.

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



MSC. MELBA TRIANA PALMA
DOCENTE DE LA FCJSE.

INDICE GENERAL

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO.....	III
AUTORIZACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL	IV
CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TUTOR DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIA A LA SUSTENCIÓN	V
RESULTADO DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓNVI	
INFORME FINAL DEL SISTEMA DE URKUND	VII
ÍNDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE IMÁGENES	XII
ÍNDICE DE GRAFICOS	XII
RESUMEN	XIII
SUMMARY	XV
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I DEL.- PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	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	5
1.2.3 Contexto Local.....	6
1.2.4 Contexto Institucional.....	7
1.3 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA.....	8
1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	9
1.3.1 Problema General o Básico	12
1.5 DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	13
1.6 JUSTIFICACIÓN	14
1.7.1 Objetivo general	15
1.7.2.1 Objetivos específicos	15
CAPITULO II.- MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL	16
2.1 MARCO CONCEPTUAL	16
Cultura gastronómica	16
La cultura.....	17
¿Qué es la cultura?	17
La gastronomía.....	17

Origen de la cultura gastronómica	18
Definición de la cultura gastronómica.....	20
La cultura gastronómica ecuatoriana	21
La gastronomía ecuatoriana de la localidad	21
La región de la costa.....	21
Emprendimiento Turísticos.....	50
¿Qué es turismo?	51
Crecimiento del sector turístico.	51
Importancia del turismo.	51
Fases del emprendimiento turístico.	52
Emprendimientos turísticos en la localidad.....	53
TIPOS DE TURISMO.....	55
Turismo de aventura	55
Turismo gastronómico	56
Agroturismo	56
Turismo deportivo.....	57
2.2 MARCO REFERENCIAL SOBRE LA PROBLEMÁTICA DE INVESTIGACIÓN.....	58
2.2.1 Antecedentes investigativos.....	58
Categorías de análisis.....	61
2.3 POSTURA TEÓRICA.....	63
2.3 HIPÓTESIS	64
2.3.1 Hipótesis General o Básica	64
2.3.2 Sub-hipótesis o Derivadas.....	64
2.4 Variables	65
CAPITULO III.- RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	66
3.1 RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	66
3.1.1 Pruebas estadísticas aplicadas.....	66
Formula estadística	66
3.2.1 Análisis e interpretación de datos	68
3.2 CONCLUSIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES	75
3.2.1 Conclusiones específicas	75
3.2.2 Conclusión general	76
3.3 RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES	76
3.3.1 Recomendaciones específicas	76

3.3.2 Recomendación general	77
CAPITULO IV.- PROPUESTA DE APLICACIÓN.....	77
4.1 PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS	77
4.1.1 Alternativa obtenida	77
4.1.2 Alcance de la alternativa.....	77
4.1.3 Aspectos básicos de la alternativa.....	78
4.2. Antecedentes	78
4.3 Justificación	78
4.2 Objetivos	80
4.2.1 General	80
4.2.2 Específicos	80
4.3 ESTRUCTURA GENERAL DE LA PROPUESTA.....	80
4.3.1 Título	80
4.3.2 Componentes.....	81
Tipos de aspectos que se debe considerar al preparar los alimentos.....	84
Diseños de slogans para la promoción de la cultura gastronómica en las redes sociales.....	87
Creación de páginas en las redes sociales y folleto digital de la promoción gastronómica.....	89
Página en la red social Instagram.....	93
Imagen 13 Página en la red social Instagram.....	94
4.4 RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA.....	99
ANEXOS	10002

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Receta Caldo de bola.....	22
Tabla 2: Receta Encocado de pescado.....	23
Tabla 3 Receta: la Cazuela	24
Tabla 4 Receta: Mazato o chucula.....	25
Tabla 5 Receta para Corviche.....	26
Tabla 6 Receta Biche de pescado	27
Tabla 7 Receta: Bollo de pescado.....	28
Tabla 8 Receta: Ceviche de camarón	30
Tabla 9 Receta: Seco de gallina criolla	31
Tabla 10 Receta Caldo de gallina criolla.....	32
Tabla 11 Receta Empanadas de verde	33
Tabla 12 Receta Encebollado de pescado.....	34
Tabla 13 Receta Tigrillo	35
Tabla 14 Receta Chicha de chontilla	36
Tabla 15 Receta Caldo de pata	37
Tabla 16 Receta: de la Fritadas.....	38
Tabla 17 Receta Asados o parrilladas.....	39
Tabla 18 Receta Chancho al vino tinto.....	40
Tabla 19 Receta: Salpicón de marisco	41
Tabla 20 Receta Arroz mediterráneo.....	42
Tabla 21 Receta Concha asada	43
Tabla 22 Receta Corvina en salsa de mariscos.....	44
Tabla 23 Receta Espagueti con marisco	45
Tabla 24 Receta Langosta termitor.....	46
Tabla 25 Receta Tradicional Fanesca.....	47
Tabla 26 resultados de las pregunta 1	68
Tabla 27 resultados de la pregunta 2	69
Tabla 28 resultados de la pregunta3	71
Tabla 29 resultados de las pregunta 4.....	72
Tabla 30 resultados de las pregunta 5.....	73

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Comedor y asadero Lisney	81
Imagen 2: Cabañas Mediterráneas.....	82
Imagen 3: Restaurants Paola	82
Imagen 4: Restaurants Mama Nelly	83
Imagen 5: Aseo de manos.....	84
Imagen 6: En el caso de cabello	85
Imagen 7: Los utensilios para cocinar	86
Imagen 8: Captura de la aplicación para diseñar eslogans	88
Imagen 9: Creación de slogans	89
Imagen 10: Captura de la creación de la página en facebook	91
Imagen 11 captura de la página facebook	92
Imagen 12 Pagina creada para la promoción de la cultura gastronómica	92
Imagen 13 Página en la red social Instagram	94
Imagen 14: Promoción en la aplicación Whatsapp	95
Imagen 15 Creación de folleto digital	96
Imagen 16: Folleto Digital.....	97
Imagen 17: Folleto digital.....	97
Imagen 18 Fin de la creación del Folleto Digital	98

ÍNDICE DE GRAFICOS

Grafico 1 de la pregunta 1	69
Grafico 2 las pregunta 2.....	70
Grafico 3 de la pregunta3	72
Grafico 4 de la pregunta 4 de las encuestas aplicadas	73
Grafico 5 de la pregunta 5 de las encuestas aplicadas	74

RESUMEN

En el presente tema de investigación CULTURA GASTRONÓMICA Y SU INCIDENCIA EN LOS EMPRENDIMIENTOS TURISTICOS EN LA PARROQUIA PATRICIA PILAR, 2019. Tiene como propósito promocionar la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar, con el fin de que a través de esta se generen los emprendimientos turísticos en la zona.

Con la promoción de la cultura gastronómica se busca impulsar el turismo e innovar el “turismo gastronómico” esta investigación esta detallada en los siguientes capítulos.

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

Capítulo II: Este capítulo se enfoca en los criterios de varios autores nacionales e internacionales, referentes bibliográficos de la gastronomía, del turismo y los emprendimientos (Marco Teórico) los cuales se toman 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 la hipótesis.

Capítulo III: En esta parte del capítulo se comprende la obtención de datos por medio de los instrumentos de la investigación basados en las hipótesis a igual que 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 de los emprendimiento turísticos y la promoción de la cultura gastronómica mediante la creación de páginas en las redes sociales y un folleto digital.

Palabras claves

- Gastronómico cultural
- Tradicional
- Promoción turística
- Emprendimientos turísticos

SUMMARY

In the present research topic GASTRONOMIC CULTURE AND ITS INCIDENCE IN TOURISM ENTREPRENEURSHIPS AT PATRICIA PILAR PARISH, 2019. Its purpose is to promote the culinary culture of the Patricia Pilar parish, with the purpose of generating tourist ventures through it in the zone.

With the promotion of gastronomic culture, the aim is to boost tourism and innovate "gastronomic tourism". This research is detailed in the following chapters.

Chapter I: The main idea of the research to be developed is detailed in conjunction with its general objective and its specific objectives which are the guidelines for the project to be developed.

Chapter II: This chapter focuses on the criteria of several national and international authors, bibliographic references of gastronomy, tourism and entrepreneurship (Theoretical Framework) which are 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: This part of the chapter includes the acquisition of data by means of research instruments based on hypotheses as well as statistical graphs that demonstrate the knowledge of the respondents about the research topic, facilitating 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 entrepreneurship and the promotion of culinary culture through the creation of pages on social networks and a digital brochure.

Keywords

- Cultural gastronomy
- Traditional
- Tourist promotion
- Tourism ventures

INTRODUCCIÓN

En la presente investigación, se busca comprobar si la cultura gastronómica tiene una incidencia positiva para dar paso a los emprendimientos turísticos en la parroquia rural patricia pilar actualmente se da dentro del interés de un proceso de movilidad a favor de la cultura gastronómica hacia una clientela local, nacional y extranjera.

Hablar de gastronomía, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma como cultura, desarrollando así la identidad de una localidad frente a factores que permiten el desarrollo de los emprendimientos turísticos que tienden al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes.

La clave para lograr cumplir con los objetivos planteados será promoviendo en las redes sociales la cultura gastronómica, puesto que con esto se lograra beneficiar a los habitantes de la parroquia en general; mejorando la situación económica, generando empleos y a abriendo paso a los nuevos emprendimientos turísticos.

Para determinar la aceptación de este proyectó se procederá a la elaboración de encuestas y entrevistas a los habitantes, las cuales arrojaran información valiosa para el desarrollo del mismo.

Mediante una breve observación de la parroquia Patricia Pilar en los puntos de afluencia turística se pudo observar que existe una gran concurrencia de turistas de varios

lugares del país sobre todo en fechas específicas como en las fiestas parroquiales y carnaval, la cultura gastronómica juega un papel de suma importancia al momento de atender a los clientes, quienes se dedican a la distribución de alimentos preparados les falta tener una mejor infraestructura y en muchos de los casos mejorar la atención de los clientes los recursos que rodean a la zona ayuda a que la elaboración de los platos gastronómicos tengan gran variedad para brindar a los turistas una cultura gastronómica diferente..

CAPITULO I DEL.- PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 IDEA O TEMA DE INVESTIGACIÓN

CULTURA GASTRONÓMICA Y LOS EMPRENDIMIENTOS TURISTICOS EN LA PARROQUIA PATRICIA PILAR, 2019

1.2 MARCO CONTEXTUAL

1.2.1 Contexto Internacional.

La gastronomía en el mundo se distingue según su cultura su país y su continente, el ser humano relaciona su alimentación con su entorno o medio ambiente.

Uno de los aspectos culturales que más predomina en un país extranjero, es el arte culinario, las costumbres y sus ingredientes autóctonos de cada uno, esto puede variar de unas regiones a otras ya que son muchos los que disfrutan de los platos tradicionales de un país. Las tradiciones culturales gastronómicas de todo el mundo pueden dividirse por todo el mundo.

La gastronomía no es sinónimo de comer sólo por necesidad. Su alcance es más profundo porque se trata de una expresión cultural construida socialmente, que otorga identidad a grupos de personas que comparten una tradición culinaria en territorios locales y regionales, y permite el desarrollo mediante el aprovechamiento de recursos de flora y fauna. En principio, se trata de una oferta alimenticia con significados

simbólicos, plagada de conocimientos e historia. Adicionalmente, el reconocimiento oficial de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, demanda acciones que favorezcan su impulso, transmisión y continuidad. Así, las políticas públicas deben enfocarse en el fomento gastronómico identitario, ya que su endogeneidad exige tanto la protección de alimentos y bebidas tradicionales como su pertinente proyección entre la comunidad que los consume y los visitantes. (Reyes, Guerra, & Quintero, 2017).

La gastronomía en, 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 resultará un atractivo para cada uno de ellos y encontrará 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. Las variantes van desde las simples visitas a los restaurantes que ofertan comida mexicana, ya sea tradicional, regional o la llamada “cocina de creación”, hasta el estudio de la etno-gastronomía o los estudios históricos de la gastronomía. Por frívolo o superficial que sea el contacto con la gastronomía mexicana surgirá siempre la inquietud por conocer su historia, antecedentes y orígenes. No hay visitante en nuestro país que no quede fascinado ante la riqueza de colores, formas, texturas, aromas y sabores en un mercado mexicano, tan sólo con las frutas disfruta de este paraíso. (Escamilla & Gortari, 2018)

Se tomara como referencia la cultura gastronómica como emprendimiento en Japón, Gastronomía no es un análisis de tradiciones culinarias regionales, sino una experiencia del marco gastronómico de Japón desde un momento concreto del tiempo. Utilizando pinceladas finas y generosas, he reunido la que espero sea una panorámica amplia y rica de la comida de esta nación isleña. (Singleton, 2018) Habla de la cocina

japonesa destacando en el paisaje culinario global por la continuidad de su gastronomía con el paso de los siglos. Sabores antiguos, sencilla elegancia y de naturaleza saludable.

A partir de estos tres principios se elaboran platos mediante una artística estratificación de ingredientes sublimes, a base de pescado ultra fresco, verduras de temporada, una gran variedad de algas marinas, semillas de sésamo tostadas, cítricos, hierbas autóctonas, aderezos fermentados y sumamente matizados, junto con una técnica impecable.

(Bertocello, 2002) Señala que las condiciones económicas, sociales y culturales son las que van a permitir interpretar en profundidad las nuevas prácticas turísticas. Nuevos y más numerosos agentes económicos ofrecen nuevos y diversificados productos. Sociedades fuertemente fragmentadas y excluyentes consumen esta gran diversidad de productos; algunos multiplican sus consumos turísticos aprovechando la mayor y más diversificada oferta, y a ellos se orientan la mayoría de los productos de turismo «alternativo»; otros seguirán consumiendo los productos del turismo masivo, muchos de ellos degradados simbólicamente y materialmente; otros no consumirán nada.

1.2.2 Contexto Nacional

Ecuador con el tiempo ha ido alcanzando diferentes elementos y costumbres de varios continentes como Europa, África, Asia, etc., aportando a la cocina mucha cultura, ilustraciones y tradiciones, permitiendo así también el intercambio de productos como frutos, granos y plantas (ajos, cebollas, habas, coles, caña de azúcar, etc.) Y uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la patrocino popular del chancho (cerdo), del borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, que en conjunto con lo que ya contaba nuestra

tierra de sus cuatro regiones naturales se fue mejorando la dieta y reforzando el arte culinario que hoy degusta tan deliciosamente nuestro pueblo ecuatoriano (Bastidas, 2012)

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país. Son muchas las variedades de platos que nos encontramos recorriendo las cocinas de Ecuador. Así todo aquel que quiera conocer la cocina ecuatoriana se dejará; sucumbir por los excelentes sabores de sus mariscos acompañados de salsa de ají o los ricos pescados con coco, o las cazuelas de pescado.

Los ecuatorianos son muy dados a comer muchos bollos de pescado, de yuca, de camote... además de deliciosos dulces como el de maní con miel o con harina de maíz. Entre los productos más utilizados por los cocineros de este país se encuentran los frijoles, la patata y el maíz que son elementos primordiales en los menús diarios de los ecuatorianos.

Pero no sólo la gastronomía ecuatoriana se nutre de esos productos sino que la carne de cerdo o de pavo también suelen ser platos típicos en sus fogones. Si lo que queremos es conocer en profundidad los platos típicos de esta tierra deberemos probar el delicioso aguado que es un caldo elaborado con bolas de plátano verde. (Davila, 2016)

1.2.3 Contexto Local.

En la Provincia De Los Ríos, la actividad culinaria se sujeta a los frutos obtenidos de sus fértiles tierras, así como de las aguas de sus ríos. Es habitual la preparación de platos tradicionales elaborados con pescado, plátano verde o maíz con el que se preparan las tortillas, humitas, tamales, entre otros platos que son el deleite del pueblo riosense y de los visitantes que degustan estas delicias, sin dejar a un lado que la población opta por consumir recetas introducidas o ingredientes distintos tales como los de tradición china, lo que genera cambios continuos en las raíces culinarias.

Menciona que historialmente las mujeres han asumido las prácticas culinarias en el hogar, cuestión que las sitúa como agentes claves del desarrollo de las cocinas tradicionales. No sólo se encargaron de la conservación de insumos y recetas, convirtiéndose en guardianas de los sabores sino que sus valiosos saberes y conocimientos han sido heredados de generación en generación, entre madres e hijas, principalmente. Se transmiten desde edades tempranas, por el acto de ver cocinar, cuestiones que permiten un aprendizaje en el hacer. Por costumbre o preferencia, esas hijas vuelven a hacerlo con sus propios hijos lo que permite una práctica de transmisión. (Villacís, 2017)

1.2.4 Contexto Institucional.

La parroquia Patricia Pilar está ubicada a 45 km. del cantón Santo Domingo de los Colorados, en la Provincia de Los Ríos, su temperatura es de 25 a 30° C promedio, el acceso a la Parroquia Patricia Pilar es a través de la vía Panamericana, se distingue por su gente humilde, sencilla y trabajadora, que día a día se levanta con entusiasmo para ofrecer a sus visitantes una acogida calurosa.

La gastronomía de este sector varía mucho ya que en su población hay habitantes de todas las regiones del Ecuador, en las fiestas patronales de la parroquia, se puede

notar la llegada de turistas de todas partes, en esta fechas se hacen exposiciones de comida típica de las regiones, cabalgatas y el tradicional rodeo montubio son unas de los principales actividades realizadas y se puede observar que hay un movimiento turístico alto, que ayuda en la economía del sector.

1.3 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

La parroquia rural de Patricia Pilar, es una de las parroquias perteneciente al canto Buena Fe de la provincia de los Ríos, con un nivel social económico de estatus medio, medio, medio alto y alto su población en la mayoría cuenta con recursos necesarios para una vida media con las comodidades necesarias para la misma, en esta parte del cantón Buena Fe, no se encuentran focalizados altos índices de pobreza y marginalidad.

La ventaja de donde se encuentra ubicada la parroquia es de un índice económico medio, manifestando un mercado de competencia de calidad, de servicio y buenos precios, que la población del mismo está libremente a pagar.

El presente trabajo tiene como índice esencial, la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar, dando un impulso a los emprendimientos turísticos y el crecimiento gastronómico del sector manteniendo su identidad para el fortalecimiento de su población y de un patrimonio cultural gastronómico.

En la actualidad el inicio de espacios de negocios ligados con comidas y alimentos dentro de una sociedad de consumo, se ha pronunciado una tendencia que se contrapone con lo tradicional y es la razón por la cual la identidad de una cultura gastronómica y las manifestaciones de las comidas no tradicionales y que pretenden

hacer competencia, especialmente se hace referencia al consumo de hamburguesas, hot dog papas fritas, pizza... lo que de cierta manera se quiere imponer en cuanto tradiciones y costumbres de otros países.

1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ecuador es uno de los países de América Latina en la que mejor se come, debido a la gran variedad de legumbres y frutas que se preparan con carnes y pescados. La gastronomía de Ecuador es esencialmente criolla, en los que se encuentra los antiguos productos indígenas (maíz, cacao, yuca, palmito, mariscos, aves) importados por los españoles (arroz, lentejas, trigo, cerdo, cebolla, ajo...) debido a la fusión de dos culturas hacen que actualmente la variedad de platos sea muy extensa.

Cuando se habla de cultura se puede hablar de las tradiciones de un pueblo y como tal esas tradiciones han marcado y han proyectado en el hombre un desarrollo de actividades diversas entre los que se pueden destacar el comportamiento ya que la aplicación de los acontecimientos a la hora de preparar un plato típico, transmite el deseo de consumirlo y como tal un valor cultural y económico.

El crecimiento de emprendimientos no solo en el aspecto gastronómico cultural de un pueblo, sino también en el aspecto turístico ya que una región, pueblo o país se lo conoce por sus lugares ricos en cultura y hoy más que nunca por su comida la misma que es tomada muy en cuenta como parte de la identidad de un pueblo.

La cultura gastronómica de un es determinante cuando se aprovechan todos los recursos existentes y lo aplica a la hora de preparar comidas basadas en sus orígenes y como tal muchos secretos ya puestos de manifiesto como un arte culinario, esto quiere decir que sus adaptaciones está basada en la forma de prepararlos y presentarlos,

poniendo a la gastronomía una opción de consumo a la hora recibir turistas de todas partes del Ecuador y el mundo.

Siendo que la cultura gastronómica a igual que los nuevos emprendimientos de atractivos turísticos de una región, se mantiene a través de los años por la representatividad que se da a tanto en los platos típicos y a los lugares de atracción turística.

En la realidad cultural es notorio que los hogares donde habitan personas que mantienen labores más de la ocho horas, no consumen platos típicos de la localidad a la que pertenecen, debido a que no tienen el tiempo suficiente para degustar de su sabor y sazón y más bien consumen lo que para ellos es más rápido en el poco tiempo que tienen para almorzar es por esto que se ven obligados a comer comidas rápidas que no ayudan en el desarrollo de la gastronomía cultural. Se debe establecer que la cultura gastronómica de un país está íntimamente ligada al turismo y como tal es parte del desarrollo económico en los emprendimientos de la localidad a la que se puede hacer referencia la gastronomía está vinculada estrechamente a la cultura de un país o de cada pueblo. Por tal motivo es importante saber que cualquier país independientemente de su historia posee su propia identidad cultural gastronómica, lo que permite hacer un reconocimiento a la hora de establecer los orígenes de los platos de que ofrece la localidad.

La cultura gastronómica es un hábito tradicional en los sectores tanto urbanos como rurales porque permite transmitir una característica significativa dentro del turismo, sobre todo genera divisas para el sector. La parroquia rural Patricia Pilar tiene una gastronomía variada que permite dar paso a un emprendimiento turístico importante ya que dicha parroquia se encuentra ubicada como puente de conexión con dos provincias del Ecuador la provincia Tsáchila y la provincia de Los Ríos las dos con gran potencial turístico.

Es importante destacar el crecimiento y la incidencia que ha tenido la gastronomía en mucho de los países a nivel latinoamericana, sean países como Perú, Colombia, Venezuela y sobretodo Ecuador donde quien hace turismo reconoce la variedad gastronómica que tiene el país gracias a la diversidad de alimentos producidos por el trabajo del hombre y la tierra. La comida y los hábitos alimentarios constituyen una parte importante de la cultura gastronómica ecuatoriana y de los Ríos ah esto se asocia muchas actividades locales o eventos culturales para resaltar significatividad en el consumo de platos gastronómico los mismos que poseen una alta calidad en su preparación.

Los diversos factores como: flora, fauna, variedad de paisajes y senderos nos permiten que el sector de paso a nuevos emprendimiento turístico siendo la cultura gastronómica uno de los atractivos principales, tras una constante evolución cultural muchos de los platos típicos del sector le han incorporado ingredientes naturales y tradicionales, ya que los habitantes nativos son considerados personas con la creatividad suficiente para preparar comidas típicas tanto por su complejidad basadas en sabores extraordinarios de las regiones del Ecuador.

Existe una variedad de platos en la parroquia Patricia Pilar que hacen referencias importantes en este sector lo que ha permitido mantener una tradición de sabores, aromas y gustos.

1.3.1 Problema General o Básico

¿De qué manera la cultura gastronómica incide en los emprendimientos turísticos de la parroquia rural Patricia Pilar?

1.3.2.1 Sub-problemas o Derivados

- ¿Qué tipos de platos gastronómicos existen en la parroquia rural Patricia pilar?

- ¿Cuáles son los posibles emprendimientos turísticos que pueden surgir en la parroquia Patricia Pilar?

- ¿De qué manera la promoción de los platos gastronómico a través de las redes sociales aportarían en los nuevos emprendimientos turísticos de la parroquia rural Patricia Pilar?

1.5 DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

- **Delimitador espacial:** la presente investigación se desarrollara en la parroquia rural Patricia Pilar del cantón Buena Fe provincia de Los Ríos.
- **Delimitación temporal:** enero – mayo, 2019
- **Objeto de estudio:** cultura gastronómica y la incidencia en los emprendimientos turísticos.
- **Campo:** Turístico.
- **Línea de investigación de la Universidad:** Educación y Desarrollo Social
- **Línea de investigación de la Facultad:** Talento Humano Educación y Docencia.
- **Línea 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 del problema:** beneficiara a los habitantes de la parroquia Patricia Pilar.

1.6 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se enfoca en analizar la incidencia de la cultura gastronómica en la parroquia patricia Pilar ya que mediante esta actividad se podrá definir que tanto influye en los nuevos emprendimientos turísticos en el sector, aportando así divisas y fuentes de trabajos a los habitantes debido a que en la provincia de Los Ríos ha existido una gran variedad de cultura gastronómica, los cuales se han establecido en el complemento de un destino turístico de las regiones rescatando así del turismo gastronómico de este lugar dándole más importancia, por medio de este trabajo no solo se va a dar nuevos emprendimientos turísticos, sino que también se va ayudar a mantener la cultura gastronómica que se da en esta zona, ya que es importante y prioritario el aporte al rescate de la gastronomía.

La gastronómica que se da en la localidad, se distingue por su, sazón, olor, y sabor. Debido a que la gastronomía es una actividad económica importante para la parroquia por su relación con el sector productivo y el sector servicios, con una debida y acertada promoción de los diferente platos típicos a través de las diferentes redes

sociales como: Facebook, Instagram, Whatsapp y otros, aportará a un mayor incremento económico, ayudando a los habitantes a generar mejor sus ingresos, al igual que ayudaran a los nuevos de emprendimientos turísticos que se den en el sector.

Esta investigación beneficiará a quienes tengan la iniciativa de emprender y demostrar cambios en el desarrollo de emprendimientos gastronómicos, produciendo un crecimiento económico, además permite ayudar a la población del sector por medio de nuevas plazas de trabajo. Estamos en un momento de transformación dinámica del imaginario de la parroquia Patricia Pilar, donde juega un papel central la oferta gastronómica.

1.7.1 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.7.1 Objetivo general

Analizar la cultura gastronómica que incide en los emprendimientos turísticos de la parroquia rural Patricia Pilar, año 2019.

1.7.2.1 Objetivos específicos

- ❖ Determinar los tipos de platos gastronómicos que existen en la parroquia rural Patricia Pilar.

- ❖ Identificar los posibles emprendimientos turísticos que puedan surgir en la

parroquia Patricia Pilar

- ❖ Promocionar mediante redes sociales los platos gastronómicos para mejorar los nuevos emprendimientos turísticos de la parroquia rural Patricia Pilar

CAPITULO II.- MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL

2.1 MARCO CONCEPTUAL

Cultura gastronómica

La gastronomía ha ido evolucionando a igual que el hombre, por su necesidad de adaptarse a la variedad de culturas que se presentan en el mundo estas han optado diversas costumbres o hábitos alimenticios, ya que en cada país hay una fuerte presencia de extranjeros, esto lleva al ser humano a verse en la necesidad de integrar a sus dietas alimentarias nuevas comidas.

Según, (Schlüter, 2006) en el artículo “Turismo y patrimonio gastronómico” en el que justifica y analiza los diferentes aspectos de lo que es considerado patrimonio; y cómo la alimentación, la cultura gastronómica, representa un elemento de atractivo turístico. Asimismo considera los aspectos tradicionales de la cultura como las fiestas, las danzas y la gastronomía al contener significaciones simbólicas y estar referidas al comportamiento, al pensamiento y a la expresión de los sentimientos de diferentes

grupos culturales que forman parte del consumo turístico, ya sean por sí mismas o como mejoramiento de otras atracciones de mayor amplitud.

La cultura

¿Qué es la cultura?

La cultura es el conjunto de valores, costumbres, creencias y prácticas que contribuyen a la forma de vida en un grupo específico (Eagleton, 2001). Ha sido creada por el uso de símbolos y el termino de derivado desde la palabra latina colele para la labranza y el uso de la tierra, en ingles coulter que designa a la reja del arado, así es como el primer significado de la palabra venía refiriéndose al cultivo, agri-cultura, cultivar la tierra. (Fornas, 1995)

Las culturas se convierten en civilización cuando los pertenecen a ese conjunto tienen los mismos intereses y creencias para comunicarse necesitan de una cultura a otra. Después de luchar por sobrevivir y por el bienestar de las civilizaciones, la cultura a través del cultivo de la tierra, del cultivo de lo social y del culto a lo sagrado crea la ciudad civilista, sociabilidad, urbanidad transformándola en la civilización. (Olta, 1995)

La gastronomía

De manera instintiva, biológica y como necesidad primordial de supervivencia, los seres humanos han buscado la permanente adquisición de alimentos para la

preservación de su existencia, se comía principalmente cuando existía un deseo que saciar. El mundo pos moderno como se conoce ha sufrido cambios, una evolución, una constante exploración de lo desconocido y de creación de recursos innovadores nacidos de procesos de interacción social para nutrir deseos menos básicos de alimentación del ser en sí, ha nacido una era donde abundan personas interesadas en el buen comer y de exigencia de los sentidos, se requería un espacio propio para el placer, la convivencia, los estados de ánimo y engrandecimiento del apetito (Soria, 2006)

(Saravin, 1852) Considera que la gastronomía es el gusto en sus goces así como en sus dolores: ha descubierto las excitaciones graduales de que es susceptible; ha regularizado su acción y ha puesto los límites que el hombre que á sí se respeta no debe traspasar. Considera ella también la acción de los alimentos sobre lo moral del hombre, sobre su imaginación, su mente, su juicio, su valor y sus percepciones, ora vele, ora duerma, ora obre, ora descanse.

La gastronomía es la que fija el punto de excelencia de cada sustancia alimenticia; pues no todas pueden presentarse en las mismas circunstancias. Unas deben tomarse antes que lleguen a su completó incremento, como las alcaparras, los espárragos, los lechones, los pichones y otros animales que comernos tiernos; otras, al punto en que han llegado a toda la perfección que les está destinada, como los melones, las más de las frutas, los carneros, las vacas y todos los animales adultos; otras, cuando comienzan a descomponerse, como los nísperos, la chochaperdiz y sobre todo el faisán; y otros, en fin, después que las operaciones del arte les han quitado sus calidades dañinas, como la papa, la yuca o el casabe, y otras.

Origen de la cultura gastronómica

A su tiempo se ha presentado la gastronomía, y todas sus hermanas se han estrechado para hacerle lugar.

¿Qué podía negarse a la que nos sostiene desde que necesitamos hasta que morimos, que de incremento a las delicias del amor del amor y la confianza de la amistad, que desarma al odio, facilita los negocios y nos ofrece en el corto tránsito de la vida el único goce que no yendo acompañado de fatiga nos alivia también de todos los demás?

Sin duda, mientras que las preparaciones han estado exclusivamente confiadas a unos fámulos asalariados, mientras los cocineros ellos solo han reservado estas materias y tan solo sean escrito recetarios, el resultado de estos trabajos no ha sido más que el producto de un arte. Pero al fin, quizás hartos los sabios se han acercado. Han examinado, analizado y calificado las sustancias alimentosas y las han reducido a sus más simples elementos. Han sondeado los ministerios de asimilación, y siguiendo a la materia inerte de su metamorfosis, han visto de qué suerte podían tomar la vida.

Han seguido la dieta en sus efectos pasajeros o permanentes, sobre algunos días, algunos meses o toda la vida. Han apreciado su influencia hasta sobre la facultad de pensar, ora se encuentre el alma impresionada por los sentidos, ora sienta sin el auxilio de sus órganos, y de todos estos trabajos han deducido una alta teoría que abraza a todo el hombre y a toda la parte de la creación que puede animalizarse. Mientras pasaban estas cosas en los gabinetes de los sabios, decían en alta voz en los salones, que la ciencia que alimenta a los hombres vale tanto, por lo menos, como la que los enseña a matarse; los poetas cantaban los placeres de la mesa, y los libros que trataban de los buenos platillos, presentaban un objeto más profundo y máximas de un interés más general. Tales son las circunstancias que han precedido a la exaltación de la gastronomía. (Saravin, 1852)

Definición de la cultura gastronómica

La gastronomía es el conocimiento fundado en razón de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta. Su fin es velar por la conservación de los hombres mediante el mejor sustento posible. Lógralo ella dirigiendo por principios ciertos a todos los que solicitan, ministran o preparan las cosas que pueden convertirse en alimentos.

De suerte que a decir verdad ella es la que hace mover al cultivador, al viñero, al pescador, al cazador y a la crecida familia de los cocineros, cualquiera que sea el título o la calificación bajo la cual disfracen su empleo, a la preparación de los alimentos. La gastronomía está enlazada: Con la historia natural, por la clasificación que de las sustancias alimenticias hace; Con la física, por el examen de sus composiciones y de calidades; Con la química, por los diversos análisis y descomposiciones a que las somete; Con la cocina, por el arte de preparar las comidas y de hacerlas gratas al gusto. Con el comercio, por la solicitud de los medios de comprar lo más barato posible, lo que consume ella, y de dar salida con el mayor provecho a lo que presenta para vender; Por último, con la economía política, por los recursos que presta a los impuestos y por los medios de cambio que establece entre las naciones. La gastronomía rige la vida toda entera; pues las lágrimas de un niño recién nacido piden el seno de su nodriza, y el moribundo recibe todavía con algún placer la poción suprema que ¡ay! ya no podrá digerir.

La gastronomía toma a su cargo todos los estados de la sociedad, pues así como dirige los banquetes de los reyes reunidos, también ha calculado el número de los minutos de ebullición que se necesita para que un huevo cocido quede de punto. El asunto material de la gastronomía es todo lo que puede ser comido; su fin directo, la conservación de los individuos, y sus medios de obrar, la cultura que produce, el

comercio que cambia, la industria que prepara y la experiencia que inventa los medios de disponerlo todo para el mejor uso. (Saravin, 1852).

La cultura gastronómica ecuatoriana

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.

La gastronomía ecuatoriana de la localidad

La región de la costa

La Costa está marcada fuertemente por la humedad por lo que se puede encontrar muchos cultivos propios de clima cálido como: café, cacao, algodón, caña de azúcar, etc. además algunas oleaginosas como: coco, maní, soya, ajonjolí, palma africana y palma real; una buena variedad de frutas tropicales, entre ellas mango, papaya, banano, melón, piña, naranjas, etc. Además de la producción de la tierra, los productos del mar son parte fundamental de su alimentación, mariscos y pescados de todo género: pargo, liza, dorado, langostas, así como tiburones y morenas y mucho más con los que se elaboran una gran variedad de combinaciones gastronómicas como: cazuelas, cocidos, sangos, salsas, bollos, etc. (Jaramillo G, 2012)

Los platos gastronómicos que se muestran en las siguientes tablas de recetas se los encuentra en los restaurantes de la parroquia Patricia Pilar

Tabla 1: Receta Caldo de bola

Caldo de bola	
Ingredientes	Preparación
6 tazas de agua 6 verdes (4 cocidos y 2 crudos) 1 hojas de col finamente picada 3 pepas de ajo machacadas 2 cucharadas de achiote 2 choclos 1 libra de hueso de res 1 libra de pulpa de res 1 cubo de caldo de carne 1 pimiento pequeño, finamente picado 1 cebolla colorada mediana finamente picada Sal, pimienta y comino Para las bolas de verde: 1 cebolla colorada pequeña, finamente picada 1 pimiento pequeño finamente picado 3 cucharadas de maní molido o mantequilla de maní 3 cucharadas de achiote 2 huevos cocinados Arbejas carne del caldo	Licuar la cebolla, el pimiento y los ajos. En una olla poner el agua, el hueso, la carne, el cubo de caldo, el licuado anterior, el perejil, las cucharadas de achiote, sal, pimienta y comino; dejar hervir y aumentar los cuatro verdes, la col, la yuca, los choclos y la zanahoria. Rallar los dos verdes crudos. Una vez que los verdes están cocinados, retirarlos del fuego, aplastarlos y unirlos a los verdes crudos, agregar el achiote del relleno y cucharadas de caldo, hasta formar una masa consistente. En dos cucharadas de achiote sofreír la cebolla, el pimiento, una pepa de ajo machacada, la carne del caldo finamente picada, la mantequilla de maní, las alverjas cocidas, el orégano y condimentar con sal y pimienta, dejar

Sal, pimienta, comino y orégano.



cocinar este refrito.

Poner las bolas en el caldo y dejarlas cocinar a fuego lento por diez minutos, aproximadamente.

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Encocado: estofado de pescado con leche de coco, cebolla, tomate y hiervas. Se prepara también con otros géneros como carne de res, cerdo o camarones.

Su origen se remonta incluso a recetas ancestrales que provenían del continente africano.

Tabla 2: Receta Encocado de pescado

Encocado de pescado	
Ingredientes	Preparación
<p>Para el refrito</p> <p>Cebolla paitaña finamente picada 2 Cebolla blanca finamente picada 2 Pimiento 2 cdas Cilantro picado 2 Diente de ajo machacado 2 cdas Aceite con achiote 2 Tomate pelado picado ¼ Cda Sal ¼ Cda Pimienta ¼ Cda Comino</p> <p>Para la Cocción</p>	<p>Retire el agua de coco y reserve.</p> <p>Para sacar la primera leche de coco:</p> <p>Ralle el coco y licúelo con 1/4 de litro de leche.</p> <p>Reserve el líquido y el coco ya licuado.</p> <p>Para la segunda leche de coco:</p> <p>Licúe la estopa del coco (el coco ya licuado que habíamos reservado) y licúe con 1 ¼ de leche, cierna y</p>

<p>1 Coco 2 lbs Pescado dorado ½ L Leche</p> 	<p>reserve el líquido y la estopa del coco restante.</p> <p>Condimente e incorpore el pescado.</p> <p>Agregue la 2da leche de coco y deje cocinar por 15 minutos.</p> <p>Sirva acompañado de arroz blanco y plátano verde asado</p>
--	---

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Cazuela: preparación de plátano rallado cocido en caldo de pescado y al que se adiciona, mariscos, camarones o pescados.

Tabla 3 Receta: la Cazuela

Cazuela	
Ingredientes	Preparación:
<p>2 tz Fondo de pescado 1 Plátano verde ½ tz Crema de leche ¼ tz Aceite de achiote 2 cdas Pasta de maní ¼ tz Pimiento rojo cortado finamente ¼ tz Pimiento amarillo cortado finamente ¼ tz Cebolla perla, cortada finamente ¼ Cebolla paiteña cortada finamente 2 cdas Ajo machacado 1 lb Camarón limpio mediano ¾ tz Queso maduro c/n Sal c/n Pimienta</p>	<p>Licúe el plátano verde, añada la crema de leche, la pasta de maní con la mitad del achiote.</p> <p>Haga un refrito con el pimiento rojo, pimiento amarillo, cebolla perla, cebolla paiteña y el ajo en aceite de achiote.</p> <p>Agregue al refrito, el fondo de pescado y la mezcla previamente licuada y deje cocinar hasta que espese.</p> <p>Fría los camarones antes de agregarlos al caldo.</p> <p>Traslade la preparación a una cazuela, añada queso fresco y lleve al horno caliente a 100°C por 10 minutos hasta</p>



que se gratine.

Sirva con limón sutil cortado.

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Mazato: bebida preparada con plátano maduro cocido y agua. **Chucula:** bebida igual a la anterior pero con leche.

Tabla 4 Receta: Mazato o chucula

Mazato o Chucula	
Ingredientes	Preparación
<p>½ tz Guineo o maduro 2 tz Agua 3 Ramas de canela 2 cdas Azúcar 2 tz Leche</p> 	<p>Cocine el guineo o maduro con agua y canela. Mezcle el azúcar y la leche con la mezcla anterior, licúe y sirva frío.</p>

--	--

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Corviche: es una mezcla de plátano cocido y crudo rallado con maní y relleno de pescado que luego es frito.

Tabla 5 Receta para Corviche

Corviche	
Ingredientes	Preparación
2 plátanos verdes, el uno cocido (hecho	En un recipiente, amasar el plátano

<p>puré) y el otro crudo (rallado). 200 g de pescado fresco o congelado (picudo, dorado, corvina, mero, etc.). 1 cebolla roja de bulbo pequeña, picada en daditos. 1 pimiento verde pequeño, picado en daditos. 1 diente de ajo picado fino. 1 cucharada de aceite vegetal con achiote. 1 cucharada de aceite vegetal. 1/2 taza (125 ml) de aceite vegetal para freír. 1/2 taza (125 ml) de agua. Sal y pimienta al gusto.</p> 	<p>verde cocido y el crudo, junto al aceite con achiote, la salsa de ají y el agua, hasta obtener una masa suave y uniforme.</p> <p>Luego, agregar la pasta de maní, el pescado picado en cubitos y salpimentar al gusto.</p> <p>Extender la masa de verde y rellenar con la preparación anterior. Con la mano, dar una forma ovalada a la masa, asegurándose que no queden orificios ni rajaduras, con el fin de evitar que el relleno se salga durante la cocción.</p> <p>Freír los corviches en aceite caliente hasta que la masa esté crocante y algo dorada. Acompañar con salsa de ají y rodajas de limón.</p>
--	---

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Biche de pescado: El viche o biche de pescado es una sopa ecuatoriana que se prepara con pescado, maní, yuca, plátanos maduros, choclos, entre otras verduras y condimentos.

Tabla 6 Receta Biche de pescado

Biche de pescado	
Ingredientes	Preparación
<p>2 libras de filetes de pescado blanco (corvina, merluza, halibut, bacalao, tilapia, etc), cortados en pedazos medianos</p> <p>2 cucharadas de mantequilla o aceite</p> <p>2 tazas de cebolla colorada picadita</p> <p>6 dientes de ajo, machacados</p> <p>1 pimiento rojo o verde, picado en cuadritos</p> <p>1 cucharada de orégano seco</p> <p>½ cucharada de comino molido</p> <p>1 ½ libras de yuca, fresca o congelada, pelada y cortada en pedazos pequeños</p> <p>2 plátanos maduros, pelados y cortados en rodajas</p>	<p>1. Caliente las restantes 2 cucharadas de aceite en una olla o cacerola de buen tamaño; agregue la cebolla picada, el ajo, el pimiento, achiote, comino, orégano y sal, cocine a fuego lento hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos 10 minutos. Añada el caldo de pescado y maní, hágalo hervir a fuego lento.</p> <p>2. Agregue las rodajas de cholo y los pedazos de yuca, cocine a fuego lento hasta que las yucas estén tiernas, aproximadamente durante 35 a 40 minutos.</p> <p>Para acompañar: Tajas de limón y ají criollo.</p>
	

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Bollo de pescado: es una preparación a base plátano rallado, relleno de mariscos y envuelto en hoja de plátano para ser cocido a vapor.

Tabla 7 Receta: Bollo de pescado

Bollo de pescado	
Ingredientes	Preparación
<p>1 lb de albacora 1/2 lb de mani molido 8 verdes rallados tomates picados cebollas picadas 1 pimiento picado dientes de ajo molido hojas de plátano para envolver 2 cditas de hierbita picada.</p>	<p>En un refrito con las especies y condimentos, mezcle el maní molido diluido con media taza de agua. Aparte ralle y maje los verdes y con agua cocine por 10 minutos. Deje en reposo el pescado en pedazos con sal y ajo. Sobre la hoja, ponga la masa de verde en el centro el pescado, una cucharada del preparado con maní otra capa de verde, envuelva y cocine al vapor 45 minutos.</p>
	

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Ceviches: una mezcla fresca de cebolla, tomate y hiervas con mariscos.

Tabla 8 Receta: Ceviche de camarón

Ceviche de camarón	
Ingredientes	Preparación
<p>2 libras de camarón 2 Cebollas grandes (cebolla roja/paiteña) 2 tomates bien maduros Cilantro al gusto 4 limones 1 cucharada de mostaza 2 cucharadas de salsa de tomate 2 cucharadas aceite Sal al gusto Pimienta al gusto</p> 	<p>Ponga el camarón en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y sáquelo del agua, ponga a enfriar el agua.</p> <p>Pele la cebolla y píquela en medias lunas muy finas, lávela con sal y azúcar, después lave bien la cebolla. Cúrtala con los cuatro limones</p> <p>Pele los tomates, sáquele la semilla, píquelos en cuadritos, mezcle esto con la cebolla, la salsa de tomate, la mostaza, el cilantro, sal y pimienta, y el aceite.</p> <p>Cuando el camarón y el agua estén fríos mezcle todo.</p> <p>Se sirve con Canguil (palomits de maíz), arroz, tostones de verde (Chifle) y maíz tostado</p>

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Seco de gallina El ingrediente principal del plato, la gallina, es un animal introducido.

Tabla 9 Receta: Seco de gallina criolla

Seco de gallina criolla	
Ingredientes	Preparación
<p>1 Gallina (4 lbs.) 3 ramas de cebolla blanca 2 tomates medianos 1 hoja de laurel 4 clavos de olor 4 dientes de ajo 1 pimiento rojo picado 1 litro de agua 2 lbs. De papas peladas y cocinadas 1 lb. De arroz al vapor, sal.</p>  <p>© Castillo Restaurant</p>	<p>Muela o licúe dos ramas de cebolla, los dientes de ajo la sal. Desprese la gallina y sazone cada presa con el aliño. Pinche cada presa con un tenedor. Deje reposar. Haga un refrito en una cacerola con aceite, cebolla y pimiento rojo. Agregue el tomate troceado. Incorpore la gallina y el agua. Añada el laurel y el clavo de olor. Cocine a fuego lento hasta cuando se desprenda la carne del hueso. Compruebe la sal. Agregue al plato una porción de arroz, una papa y una presa de gallina con el jugo.</p>

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Caldo de gallina criolla: Es la gallina cocida con cebolla, ajo, y especies gastronómicas

Tabla 10 Receta Caldo de gallina criolla

Caldo de gallina criolla	
Ingredientes:	Preparación
<p>1 k de gallina entera, cortada en presas pequeñas 125 g de fideos largos 4 papas medianas peladas 1 tallo de apio 1 trozo pequeño de kion 4 huevos cocidos sin estar muy duros Cebollita china picada (parte verde) 1 cubito de caldo concentrado de gallina Sal al gusto</p> 	<p>En una cacerola vierte las presas de gallina, luego agrega agua hasta cubrir las completamente, deja hervir alrededor de 45 minutos.</p> <p>A medida que vaya hirviendo, puedes ir retirando tanto la espuma que se forme como la grasa.</p> <p>Una vez que haya transcurrido el tiempo indicado, agregar al caldo el apio, el kion, el cubito de gallina y las papas completas, luego dejar cocinar hasta que las verduras se ablanden, prueba el sabor a ver si está bien de sal, sino agrega una pizca para completar de sazonarlo.</p> <p>Una vez que las verduras se hayan ablandado, añadir los fideos y dejar cocinar por unos 7 o 10 minutos más.</p> <p>Transcurrido el tiempo de cocción de los fideos, retira la cacerola del fuego y está listo para servir.</p>

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Empanadas de verde: preparada con el verde cocido y molido, relleno de carne o queso.

Tabla 11 Receta Empanadas de verde

Empanadas de verde	
Ingredientes	Preparación
<p>3 plátanos verdes 1 cucharada de manteca de cerdo Ingredientes relleno de carne 450 g de carne molida de cerdo cocida 4 ramas de cebolla blanca picada finamente 1 huevo duro picado 1 cucharada de cilantro picado finamente Sal Comino Pimienta Aceite o manteca de color Ingredientes relleno de queso 4 ramas de cebolla blanca picada</p> 	<p>Pele los verdes y trocéelos con las manos. Póngalos a cocinar en agua hirviendo con sal hasta que estén suaves. Saque de uno en uno los pedazos y muélalos o aplástelos con un mazo. Después golpéelos, aplástelos y estírelos con un bolillo como si fuera a extenderlos, hasta que obtenga una masa elástica. Puede ayudarse con un poco del agua en la que los cocinó. Cuando la masa se le pegue en las manos, colóquese un poquito de aceite en ellas y continúe estirando y amasando. Solo cuando la masa esté bien elástica podrá dejar de trabajarla. Tápela y déjela en un lugar abrigado. Para armar las empanadas, tome una pequeña porción de masa y colóquela dentro de una funda plástica engrasada..</p> <p>Variaciones</p> <p>Relleno de carne Prepare un refrito con la cebolla, el cilantro, el aceite o manteca de color. Sazone a su gusto con sal, pimienta y comino.</p> <p>Relleno de queso Refría la cebolla en el aceite o manteca de color. Sazone a su gusto con sal, pimienta y comino.</p>

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Encebollado de pescado: es una preparación caliente con yuca cocida, cebolla,

tomate y pescado del tipo albacora.

Tabla 12 Receta Encebollado de pescado

Encebollado de pescado	
Ingredientes	Preparación
<p>2 lbs Atún bonito o atún albacora 1 lb Yuca fresca o congelada 3 lbs Tomate 1 kg Cebolla colorada (para el refrito) 1 kg Cebolla colorada (para la salsa de cebolla) 2 cdas Ajo ½ tz Culantro 10 Limón verde 1 Ají entero 200 ml Aceite</p> 	<p>Prepare un refrito con la cebolla, tomate, comino, ají y sal. Agregue el agua y las ramas de culantro. Añada el pescado por 15 minutos. Cierna el caldo. Añada en el caldo la yuca. Separe el atún en lonjas. Corte la yuca en cubos o en bastones. Ponga el atún y la yuca en el caldo.</p> <p>Sirva con salsa de cebolla.</p>

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Tigrillo: es el verde frito, luego majado y envuelto con huevo, queso, y cebollín.

Tabla 13 Receta Tigrillo

Tigrillo	
Ingredientes	Preparación
<p>4 Plátanos cocidos 5 Huevos 2 Cebolla blanca 2 cdas Cilantro 2 cdas Mantequilla c/n Achiote ¾ tz Queso rallado Sal y pimienta al gusto</p>	<p>Cocine los plátanos verdes. Con un tenedor majee los verdes dejando que mantengan la textura. Saltee la cebolla cortada en cubos pequeños con el achiote y la mantequilla. Rompa los huevos, mézclelos con el verde y el queso rallado. Cocine varios minutos sin dejar de mover. Agregue cilantro rallado.</p>
	

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Chicha de chontilla: La achontilla es nativa en la región, y probablemente esta

chicha se ha fabricado desde hace miles de años.

Tabla 14 Receta Chicha de chontilla

Chicha de chontilla	
Ingredientes	Preparación
<p>1½ lbs Pepas de chontilla 8 Plátanos maduros 4 L Agua c/n Canela en rama c/n Azúcar</p> 	<p>Limpie la chontilla y lave los maduros. Cocine las pepas junto con el maduro (con toda la cáscara), y las ramas de canela. Una vez cocinado los maduros, retire y maje (sin cáscara) hasta obtener un puré. Las pepas deben cocinarse de 40 minutos a 1 hora, retire del fuego y maje en la misma agua que se cocinó. Cierna el majado de las pepas 5 veces. Luego incorpore el maduro en lo cernido y mezcle. Rectifique el sabor. Sirva.</p>

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Caldo de pata: es una preparación a base de caldo de patas de res con mote y orégano.

Tabla 15 Receta Caldo de pata

Caldo de pata:	
Ingredientes	Preparación
<p>3 libras patas de res, bien lavadas y cortadas en trozos grandes 14 tazas de agua 4 dientes de ajo, ligeramente aplastados, pero aun enteros ½ cebolla colorada o roja, picada en cubitos 3-5 ramitas de cilantro 3-5 ramitas de perejil 20 oz de yuca, congeladas (o frescas y peladas) 1 cucharadita de orégano seco 4 tazas de mote cocido 4 cucharadas de mantequilla de maní 1 taza de leche ½ cebolla perla o blanca, picada en cubitos 2 dientes de ajo machacados</p>	<p>Ponga las patas de res una olla grande junto con los dientes de ajo aplastados, la cebolla colorada picada, las ramitas de cilantro y perejil, una pizca de comino, la sal, la pimienta y el agua. Haga hervir, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 3 horas. Agregue la yuca, cocine hasta que la yuca y los patas de res estén suaves, aproximadamente unos 20-30 minutos. Quite del fuego y con cuidado cierna el caldo y guardarle para después. Puede sacar un poco de la grasa y guardarlo para el refrito. Retire los hilos de la yuca y píquela en trozos medianos. Quite los huesos de las patas y corte la carne que queda en trozos pequeños. revuelva bien hasta que esté bien disuelta.</p>
	

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Fritadas: carne de costilla de cerdo cocida y frita en su propia grasa.

Tabla 16 Receta: de la Fritadas

Fritadas	
Ingredientes	Preparación
<p>4 libras de carne de cerdo 5 plátanos maduros, cortados por la mitad 12 papas medianas 2 tazas de mote cocido 10 dientes de ajo enteros 6 ramas de cebolla blanca cortada en trozos grandes 3 cucharadas de sal 6 tazas de agua</p>	<p>Poner en el fuego una paila con el agua, sal, cebollas y ajo. Dejar hasta que hierva. Separar las grasas de la carne y picarla en trozos medianos. Agregar las grasas a la paila y cuando estén bien blandas agregar la carne, cocine a fuego lento hasta que estén cocidas. Cuando solo falte que se dore la fritada, agregar los maduros para que se doren y tomen sabor.</p> <p>ACOMPÁÑELO con Papas cocinados con cáscara, maduros, mote y ají.</p> <p>TIPS Aluminio el aluminio tiende a agriar los alimentos, por ello es mejor no utilizar recipientes de este metal en la cocina.</p>
	

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Asados o parrilladas de la localidad

El asado, barbacoa, parrilla o parrillada es una técnica de cocción mediante la cual, los alimentos (generalmente trozos de carne) son expuestos al calor de fuego o brasas para que se cocinen lentamente. El calor se transmite gradualmente al alimento, que por lo general está suspendido sobre el fuego o cerca de las brasas

Tabla 17 Receta Asados o parrilladas

Asados o parrilladas	
Ingredientes	Preparación
<p>1 lb de Canes de res, chuleta, costilla, pescado, pollo, etc...</p> <p>Ajo</p> <p>Mostaza</p> <p>Salsa china</p> <p>Vinagre blanco</p> <p>Perejil</p> <p>Apio</p> <p>Sal al gusto</p> 	<p>Se licua el ajo con el perejil, apio y la sal Luego se revuelve con la mostaza, la salsa china y el vinagre para marinar las carnes. Poner a asar a su gusto.</p> <p>Acompañar con salsas, arroz con menestra patacones o verdes asados y yuca.</p>

Fuente: Ana Moreira

Elaboración: Dallan Estrella

Comida gastronómica gourmet.

Cocina gourmet, puede definirse como buena comida o comida de gran calidad que se refiere a platos de comidas muy interesantes y elegantes. Para probar esta afirmación daremos un vistazo a lo que es gastronomía, luego cocina Gourmet en general y terminaremos acercándonos a los restaurantes de alta cocina reconocidos por sus exquisiteces. Con este recorrido responderemos ¿Qué es lo que hace de un plato una comida Gourmet?

La Real Academia española define a la gastronomía como:”conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” Es decir, el trabajo y uso de los alimentos hasta llegar a su presentación al comensal. Esta definición nos aproxima en el abordaje de la comida gourmet, pero ¿aún responde a nuestra pregunta?

La cocina gourmet es “una idea cultural asociada a las artes culinarias de buena comida y del buen beber. Aquellos placeres comestibles y bebibles”.

Esta comida gastronómica gourmet es preparada en el restaurante “Cabañas Mediterráneas” del señor Daniel Rivera Chet profesional.

Tabla 18 Receta Chancho al vino tinto

Asados o parrilladas	
Ingredientes	Preparación
<p>2 kg lomo de cerdo 1 cebolla grande picada 2 zanahorias picda 2 dientes ajo picados 4 cda mantequilla 1 1/2 vaso vino tinto 1 cda azúcar 1 poco de aceite sal pimienta</p> 	<p>Sellamos el lomo y dejamos que se dore en una sartén caliente con aceite y dejamo que se cueza.</p> <p>En tanto... en una sartén colocamos un poco de aceite y dorads los ajo, la zanahoria y la cebolla.</p> <p>Añadimos el vino y la mantequilla dejamos que se evapore el alcohol. Agregamos el azúcar, la sal y la pimienta. Ya que doro bien el lomo lo dejamos reposar un poco para que los jugos no se salgan y emplatamos sirviendo con la salsa encima.</p>

Fuente: Lenny

Elaboración: Dallan Estrella

Tabla 19 Receta: Salpicón de marisco

Salpicón de marisco	
Ingredientes	Preparación
<p>15 langostinos cocidos (unos 200gr) 300 gr. de rape o el pescado blanco que más os guste 1 pata de pulpo cocido Gallego Pereira (Galicia Calidade) 150 gr. 4 huevos camperos 1 cebolla mediana Para la vinagreta: 80 ml. de aceite de oliva virgen extra y 40 ml. de vinagre de Jerez Sal y pimienta negra recién molida (al gusto) Opcional: Cebollino fresco</p>	<p>Cocemos durante unos 4 minutos. Retiramos los langostinos. Cocemos en agua con sal entre 7 y 8 minutos (cuenta desde que empiece a hervir), compruebas pinchando cerca de la espina central si está en su punto, cuida de no pasarte. Retiramos y reservamos. Si son (rapes pequeños) en 5 minutos estarán listos. El pulpo ya lo hemos comprado cocido. Viene en una cazuela perfecto para servir, en este caso sólo tenemos que partirlo a la mitad y añadir al bol. Mientras en otro fuego vamos a cocer los huevos. Los cubrimos con agua fría y cocemos 10 minutos a partir de la ebullición. Quitamos la cáscara de los huevos y separamos la clara de la yema. Picamos las claras y las yemas (excepto una que vamos a emplear para la vinagreta). Añadimos todo al bol.</p>
	

Fuente: Lenny

Elaboración: Dallan Estrella

Tabla 20 Receta Arroz mediterráneo

Arroz mediterráneo	
Ingredientes	Preparación
<p>3 cdas de aceite 1 cebolla 2 dientes de ajo 1 1/2 pimientos rojos en cubitos 150 gramos de champiñones (opcional) Sal y pimienta al gusto 2 1/2 tazas de arroz 1 taza de tomates pelados y picados Agua o caldo en cantidad necesaria 50 gramos de aceitunas verdes o de botija 12 hojas de albahaca trozadas</p> 	<p>Primero calentamos el aceite en una sartén profunda, agregamos la cebolla y el ajo picado. Salteamos por unos minutos e incorporamos el pimiento y volvemos a saltear.</p> <p>Si utiliza los champiñones se agregan a la sartén y removemos.</p> <p>Agregamos el caldo necesario para la cocción del arroz y esperamos que seque y verificamos que el arroz esté listo.</p> <p>Para finalizar al momento de servir encima del arroz al momento de servir le ponemos aceitunas en trozos y la albahaca fresca.</p>

Fuente: Lenny

Elaboración: Dallan Estrella

Tabla 21 Receta Concha asada

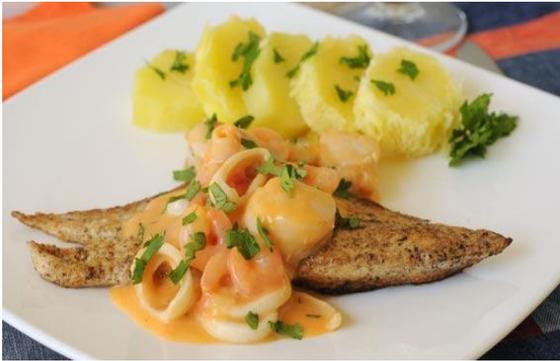
Concha asada	
Ingredientes	Preparación
<p>24 conchas 4 limones 2 cebollas picadas 200 ml aceite 100 ml de cerveza Sal, pimienta, perejil y ajo al gusto.</p> 	<p>Se debe lavar las conchas. Calentar la plancha con un poco de aceite y colocar las conchas en ella. Mezclar el aceite restante con sal, pimienta, cebolla, perejil y la cerveza. En cuanto las conchas se empiecen a abrir (3 minutos aproximadamente) agregar la salsa y dejarlo en fuego por otros 5 minutos.</p> <p>SERVIDO Las conchas se sirven de preferencia con limón y acompañadas de patacones, chifles, canguil o tostado, depende gusto de cada comensal.</p>

Fuente: Lenny

Elaboración: Dallan Estrella

Tabla 22 Receta Corvina en salsa de mariscos

Corvina en salsa de mariscos	
Ingredientes	Preparación
<p>250 gramos filete de Corvina 25 gramos camarón pelado 25 gramos pulpo cocido 25 gramos calamar 25 gramos almeja blanca 25 gramos mejillones 15 gramos ajo repicado 20 mililitros vino blanco</p>	<p>Salpimentar el filete de Corvina y luego pasar por harina para seguido llevar a freír en abundante aceite hasta que dore, luego reservar.</p> <p>Picamos el camarón, el calamar, el pulpo luego en un sartén con</p>

<p>250 mililitros crema de leche 5 gramos perejil repicado 70 gramos harina de trigo 250 mililitros aceite vegetal para fritura 10 gramos paprika al gusto sal y pimienta</p> 	<p>poco aceite colocamos el ajo, los camarones, el calamar, el pulpo, los mejillones, la almeja salteamos todo esto con el vino blanco.</p> <p>A continuación ponemos la crema de leche y la paprika en la preparación anterior, esperamos que reduzca hasta que tome una textura espesa de salsa.</p> <p>Para finalizar salpimentamos la salsa y la colocamos sobre la corvina que teníamos reservado, decoramos con perejil repicado sobre la preparación y servimos.</p>
--	---

Fuente: Lenny

Elaboración: Dallan Estrell

Tabla 23 Receta Espaguetti con marisco

Espaguetti con marisco	
Ingredientes	Preparación
<p>2-3 cucharadas de aceite 1 cebolla blanca mediana, cortada en cubitos 15-20 dientes de ajo (una cabeza de ajo), machacados o licuados 4 cucharadas de cilantro o culantro finamente picado 2 cucharadas de perejil finamente picado 1 cucharada de orégano seco ½ cucharada de comino en</p>	<p>Caliente el aceite a fuego medio en una sartén grande o en una olla mediana. Añada la cebolla picada, el ajo machacado, el cilantro y perejil picado, el orégano seco, el comino en polvo, el achiote molido, la cayena o el chile en polvo, y un poco de sal. Cocine durante unos 5 minutos o hasta que la cebolla esté transparente y suave. Añada los tomates en cubitos y cocine por otros 5 minutos, revolviendo de vez en cuando. Añada el caldo y la pasta de tomate, mezcle bien</p>

<p>polvo 2-3 cucharaditas de achiote molido 2 latas (total ~30 onzas/~820 gramos) de tomates cortados en cubitos 1 taza de caldo de pescado o mariscos, también se puede usar caldo de pollo o verduras 1 lata pequeña (6 onzas/170 gramos) de pasta de tomate ½ libra de filete de pescado blanco- lavado, deshuesado y cortado en trozos medianos ½ libra de mejillones - lavados y sin las barbas ½ libra de almejas o conchas – lavados y limpios 1 libra de camarones medianos o grandes – con o sin la cascara, pero sin las venas ¼ de libra de calamares – lavados y cortados en rodajas ¼ de libra de vieiras pequeñas – tipo zamburiñas o conchitas de abanico (bay scallops en inglés) 1-2 libras (0.5 a 1 kg) de espaguetis, tallarines, o pastas - cocinados según las instrucciones del paquete Sal al gusto</p>	<p>y continúe cocinando por otros 10 minutos, revolviendo ocasionalmente. Agregue los trozos de pescado y cocine por unos 5 minutos. Añada los calamares y las vieiras o zamburiñas, cocine por 3-5 minutos o hasta que todo los mariscos estén completamente cocidos, pero no se debe cocinar en exceso porque se vuelven muy duros. Pruebe la salsa y rectifique la sal y los condimentos si es necesario. Mezcle la salsa de mariscos con los tallarines o las pastas ya cocidas. Sirva las pastas con mariscos espolvoreadas con cebollines picados, cilantro picado, y queso parmesano rallado.</p> 
--	--

Fuente: Lenny

Elaboración: Dallan Estrella

Tabla 24 Receta Langosta termitor

Langosta termitor	
Ingredientes	Preparación

<p>6 colas de langostas 1 cebolla pequeña cortada en rebanadas finas 1/2 limón rebanado 3 cucharada sal 1 cucharadita pimienta 2 hojas laurel 1 copa de vino blanco</p> <p>Para la salsa 1/3 taza mantequilla 1/2 taza harina 1/2 cucharadita sal 1/4 cucharadita p�prika 1/2 cebolla bien picadita 1 y 1/2 taza de leche 1/2 taza brandy 1/2 taza queso parmesano</p> 	<p>Limpia las colas de langostas. Cuece las langostas diez minutos en tres litros de agua hirviendo, la cebolla, el lim�n, la sal, la pimienta y las hojas de laurel. Cuando ya est�n cocidas, s�calas y d�jalas enfriar un poco. Parte cada langosta longitudinalmente para sacar la carne, procura no romper la cola. Seca las conchas y ba�a la carne de las langostas en el vino blanco. Para la salsa: derrite la mantequilla, baja el fuego sofr�e la cebolla flanbea con el co�nac y moviendo constantemente agrega la harina, la sal, la p�prika y la leche, hasta hacer una salsa blanca suave(una bechamel con paprika). Pon esta salsa abajo y encima de la carne de la langosta, usando el caparaz�n de la cola como base para el montaje. Coloca el queso encima y hornea durante 5 minutos a 350 �C.</p>
--	---

Fuente: Lenny

Elaboración: Dallan Estrella

Tabla 25 Receta Tradicional Fanesca

Tradicional Fanesca

Ingredientes	Preparación
<p>2 libras de bacalao seco 6 tazas de sambo fresco cortado en cuadritos, aproximadamente 2 ½ lbs. (puede reemplazar con zucchini o el zapallo fresco que tenga disponible) 6 tazas de zapallo o calabaza 2 tazas de col (repollo) picada finamente 4 tazas de habas cocinadas y peladas 4 tazas de choclo tierno (maíz fresco/elote) desgranado y cocinado 3 tazas de arvejas (guisantes/chicharos) cocinadas 2 tazas de habitas blancas cocinadas 2 tazas de alubias o frejol blanco cocinado 2 tazas de chochos (lupini, altramuces) pelados 2 tazas de arroz cocinado (cocínelo en abundante agua para que quede muy suave) 8 cucharadas de mantequilla 1 cucharada de comino molido 1 cucharada de orégano seco 1 cucharadita de</p>	<p>Remoje el bacalao seco durante 24 horas (o 48 horas si lo quiere con menos sabor a bacalao), cambie al agua cada 6 a 8 horas, el agua de remojo debe ir quedando cada vez menos salada, al final del remojo corte el bacalao en pedazos medianos. Cocine el sambo y el zapallo por separado, con un poco de agua, cocine hasta que estén suaves y tiernos. Haga hervir un poco de agua con la col picada por unos 3 minutos. En una licuadora o procesadora de alimentos, haga un puré con zapallo cocinado, el sambo o zapallo fresco, el arroz cocinado, y la col (repollo). Puede agregar un poco del agua donde se cocinó el zapallo/sambo/col. Haga hervir 6 tazas de leche con los pedazos del bacalao seco, hierva a baja temperatura durante 8-10 minutos. Licuar el maní tostado con 2 tazas de leche, guarde para mas tarde. Derrita la mantequilla en una olla sopera grande y agregue la cebolla picada, ajo, achiote, comino, orégano y pimienta para preparar un refrito, cocine hasta que las cebollas estén tiernas, unos 5 minutos. Agregue el puré de zapallo, mezcle bien. Agregue 2 a 4 tazas de leche, mezcle bien. Agregue las habas, choclos, habitas blancas, y alubias (y cualquier otro ingrediente adicional: lentejas, garbanzos, mellocos, etc). frecuentemente para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen a la olla. Añada la leche donde se cocinó el bacalao, y un poco o todo el bacalao - desmenuzado (personalmente agrego solo un poco del bacalao en este momento, y luego dejo que cada quien le ponga a su gusto al momento de</p>

<p>pimienta molida 1 taza de cebolla blanca picada 1 taza de cebolla roja picada 10 dientes de ajo, machacados 2 tazas de maní (cacahuates) tostado 10 a 12 tazas de leche (puede usar menos leche y agregar el caldo donde se cocinaron las verduras/granos) crema, ajuste al gusto 1 tazas de queso fresco (puede usar queso feta si no tiene queso fresco) 6 cucharadas de cilantro o perejil picadito finamente Sal al gusto</p> <p>Ingredientes adicionales (opcionales y según su preferencia o lo que tenga disponible): Garbanzos, mellocos, lentejas, mote, porotos/frijoles de su gusto</p>	<p>servir). Pruebe la sopa y añada un poco sal si lo necesita. Agregue la mezcla de maní (cacahuate) licuado con leche a la sopa y cocine por 10 minutos, revolviendo con frecuencia. Entre 5 y 10 minutos antes de servir la fanesca añadir los chochos, la crema de leche y los quesos, revuelva y mezcle bien para que los quesos se disuelvan. Sirva la fanesca con los pedazos de bacalao frito (si no los añadió anteriormente), las rodajas de huevo duro, plátanos maduros fritos, queso fresco, tiritas de ají o un ají criollo, cebollas blancas encurtidas, aguacate, y empanadas de viento o masitas.</p> 
--	--

Fuente: Layla Pujol

Elaboración: Dallan Estrella

Emprendimiento Turísticos.

El turismo es una actividad importante en la economía mundial. Además de ser un sector de gran dinamismo y capacidad de desarrollo, ha estado ligado al proceso del cambio de la matriz productiva ecuatoriana, de manera que se ha convertido en uno de los ejes de desarrollo económico más importantes en el país.

El emprendimiento es un término últimamente muy utilizado en todas las latitudes; siempre ha estado presente a lo largo de la historia de la humanidad y ha ido tomando protagonismo. En las últimas décadas, este concepto ha tomado suma relevancia, al constituirse en alternativa para superar los constantes y crecientes problemas económicos de las naciones.

El mundo ha percibido que el emprendimiento es uno de los mejores caminos para crecer económicamente como: persona, como organización y, en sentido más amplio, como país, tanto así que los gobiernos han implementado programas y proyectos para fomentar y apoyar esta vía de desarrollo.

América Latina está experimentando una expansión sin precedentes en su economía, habiendo sido considerada durante mucho tiempo una región rezagada, rica en minerales y recursos naturales. Esta zona se caracteriza por una alta tasa de emprendimientos entre su población activa, pero el 75 % de los emprendedores de la región son en realidad microempresarios (Sanguinetti, 2013)

En lo social se debe establecer una propuesta de gestión que promueva los emprendimientos del turismo de determinado lugar para las personas que pertenecen a los grupos de atención prioritaria y que están en situación de vulnerabilidad, mientras

que en el turismo comunitario se debe impulsar un modelo de gestión para que la comunidad local aproveche la gastronomía, el patrimonio natural y cultural de la región y pueda desarrollarse y ofrecer servicio turístico. (Ferrales, 2016)

Según la (ESPOL, 2015), el monitoreo global de emprendimiento (GEM) en América Latina y el Caribe, indica que las actividades emprendedoras y en especial la figura del emprendedor han cobrado relevancia, sobre todo en la última década, con el surgimiento de innumerables iniciativas destinadas a la promoción y ayuda a las actividades de creación de nuevas empresas; por otra parte, muy pocas de ellas se orientan al turismo.

¿Qué es turismo?

Según la Organización Mundial del turismo (OMT, 2018) “Comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estadías en lugares distintos a su entorno habitual por un tiempo inferior a un año, con fines de ocio, negocio u otros”.

Crecimiento del sector turístico.

Durante décadas, el turismo ha experimentado un continuo crecimiento y profunda diversificación, hasta convertirse en uno de los sectores más dinámicos en la economía mundial. En Ecuador, el arribo de turistas creció un 14% en el 2017 con respecto al año anterior.

Importancia del turismo.

La actividad turística genera variedad de beneficios económicos, ya que permite la generación de empleos directos e indirectos; fomenta la economía en áreas de

menos crecimientos o expansión; aportan nuevos bienes y servicios e impulsa el desarrollo de otras actividades económicas para atender las necesidades de los turistas. (Solis, Navia, & Gongora, 2016)

Fases del emprendimiento turístico.

En (INCmty, 2017) se considera que hay 6 fases claves del emprendedor y debes de saber bien en cuál te ubicas para ver qué es lo que necesita tu proyecto.

Inspirarte: Quizás quieres emprender pero aún no estás seguro en qué. Esta fase se trata de buscar inspiración, ejemplos, conocer historias y necesidades que te puedan despertar a impulsar un proyecto.

Descubrir: Encuentra una idea, una que te apasione, una que le veas potencial, que resuelva una necesidad importante y que tiene el valor de hacer cambios reales.

Validar: Prueba tu idea, confróntala, haz prototipos, ejercicios. Pide ayuda, consejos, apoyo y capital.

Lanzar: Esta es la fase de startup. Ahora sí. Tienes tu idea, está validada, tienes un modelo que puede tener potencial. Lánzate. Anímate. Es el momento ya de salir al ruedo.

Crecer: Quizás ya has emprendido, pero llegó el momento de desarrollarte más hacia otro nivel. No te estanques. Sigue con el mismo impulso emprendedor y sigue buscando, cuestionando, afrontando retos.

Escalar: Ve a un nivel exponencial. Crece a los máximos. Ve más allá de tus límites. Crece tu emprendimiento hasta lo más alto e inicia otros más. Apoya tus empresas o instituciones con nuevos emprendimientos retadores.

Emprendimientos turísticos en la localidad

La cultura gastronómica da paso a los posibles nuevos emprendimientos que puedan surgir en la parroquia rural Patricia ya que estos pueden generar ingresos significativos para el sector.

La diversión es una parte importante en la vida del ser humano y en los negocios que son desarrollados con el objetivo de satisfacer las necesidades de diversión y ocio, que cuenta con un mercado donde cada año se mueven millones de dólares. (Díaz, 2012)

- **Salón de video Juegos:** En este proyecto se describe la creación de un salón con carácter lúdico y de entretenimiento, para jugar a la Play Station 2, Play Station 3 o a juegos en red. Se trata de ofrecer la posibilidad de jugar a la consola a aquellas personas que no tienen una propia (por cuestiones de precio u otra índole); o a las que teniendo, les resulta imposible jugar con sus amigos por no disponer de un lugar para ello.

- **Sala de teatro:** En este proyecto se describe la creación de una sala donde se representen obras de teatro de todos los géneros y/o autores, tanto conocidos como noveles. En concreto, la sala de teatro irá dirigida a todo tipo de público sin ningún tipo de distinción social. Para ello, se contactará con grupos de teatro no profesionales o aficionados para abaratar el coste de contratación.

- **Centro multicultural:** En este proyecto se describe la creación de un centro multicultural en el que se van a organizar eventos mensuales dedicados a las diferentes culturas del mundo. Estos eventos incluyen exposiciones, música, bailes, comidas,

libros, venta de productos típicos, etc. del país de origen.

- **Actividades deportivas:** El negocio que se describe en este proyecto consistirá en un gimnasio sólo para mujeres donde se podrá practicar no sólo los ejercicios físicos tradicionales, sino también otro tipo de actividades de tendencia más actual.

- **Parque infantil:** En este proyecto se describe la creación de un parque de entretenimiento infantil.

- **Sala de conciertos:** En este proyecto se estudia la creación de una sala de conciertos donde se realizan actuaciones musicales.

- **Pista de patinaje sobre ruedas:** Creación de unas instalaciones para la práctica del patinaje sobre ruedas, en concreto, para la utilización de las mismas en sesiones públicas como actividad de recreo.

- **Balnearios:** la creación de un balneario urbano o spa, es decir, un pequeño centro que ofrece tratamientos termales pero sin ofrecer alojamiento como los grandes balnearios.

- **Cine:** Local donde se proyecten películas cinematográficas. En concreto, el estudio versará sobre un cine que combine películas de estreno y comerciales con otro tipo de cine más cultural, independiente y de autor, de salas más pequeñas y apropiado para amantes del arte y cinéfilos. Una sala de cine es un espacio acondicionado para la exhibición de películas compuesto por lo general de una pantalla de proyección y un patio de butacas.

- **Rutas en bicicletas:** Creación de una empresa dedicada a la organización y realización de rutas en bicicleta, a través de recorridos predefinidos, así como al alquiler de las mismas.

- **Camping:** Camping, también denominados campamentos de turismo. Se trata de espacios de terreno debidamente delimitados y acondicionados, que ofrecen a los clientes un lugar para hacer vida al aire libre durante un tiempo determinado con fines vacacionales y turísticos, utilizándose como residencia albergues móviles, caravanas o tiendas de campaña.

TIPOS DE TURISMO

Turismo de aventura

Según la (CTC & OMT, 2017) definen al turismo de aventura como un tipo de turismo que normalmente tiene lugar en destinos con características geográficas y paisajes específicos y tiende a asociarse con una actividad física, el intercambio cultural, la interacción y la cercanía con la naturaleza. Esta experiencia puede implicar algún tipo de riesgo real o percibido y puede requerir un esfuerzo físico y/o mental significativo. El turismo de aventura incluye por lo general actividades al aire libre como el alpinismo, el montañismo, el «puenting», la escalada, el rafting, el piragüismo, la navegación en kayak, el barranquismo, la bicicleta de montaña, el senderismo o el buceo. Hay también algunas actividades de turismo de aventura que pueden practicarse en espacios cerrados.

(Canalis, 2015) El turismo de aventura es uno de los segmentos que más ha crecido en los últimos años a pesar de las turbulencias económicas y para los destinos supone además una fuente de ingresos por viajero superior a la de otras categorías turísticas. Pero el rápido crecimiento representa a la vez una oportunidad y un peligro, según reconocen las empresas especializadas.

Hasta hace pocos años, el turismo de aventura estaba considerado como un pequeño nicho del sector turístico.

Turismo gastronómico

El turismo gastronómico según la (CTC & OMT, 2017) es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina. El enoturismo, como un subtipo del turismo gastronómico, se refiere al turismo cuya motivación es visitar viñedos y bodegas, realizar catas, consumir y/o comprar vino, a menudo en el lugar en que se produce o en sus cercanías.

Agroturismo

El agroturismo es una de las modalidades del turismo en espacios rurales, en el que se incluyen el turismo rural, el ecoturismo y el turismo de aventura, entre otros. De acuerdo con la definición de la Organización Mundial del Turismo (omt), citada por Barrera (2006), el agroturismo es la actividad que se realiza en explotaciones agrarias

(granjas o plantaciones), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, comida y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios. En varios países, los conceptos de turismo rural y agroturismo se consideran como sinónimos y, a menudo, se presenta confusión en la descripción de las ofertas. En sentido estricto, son dos productos distintos: en el primero se privilegia el disfrute de la vida rural y el contacto con sus pobladores, sin destacar específicamente las prácticas agropecuarias; el segundo tiene como eje de su oferta las actividades propias de las explotaciones rurales, tales como: cosecha, ordeña, rodeo, trilla, elaboración de conservas, asistencia en la alimentación y cuidado de los animales. Estas actividades se combinan con otras recreativas (caminatas por los alrededores de la finca, avistamiento de aves, cabalgatas, paseos en bote y visitas a los alrededores a pie o en carreta, entre otras). Ambas modalidades proveen “experiencias rurales”, se complementan y crean oportunidades para que los visitantes tengan contacto directo con la agricultura, la ganadería y las áreas naturales. (Blanco M, 2011)

Turismo deportivo

El turismo deportivo es un tipo de actividad turística que se refiere a la experiencia viajera del turista que o bien observa como espectador, o bien participa activamente, en un evento deportivo que implica por lo general actividades comerciales y no comerciales de naturaleza competitiva. (CTC & OMT, 2017)

En la parroquia patricia pilar la gastronomía es variada pero su va desde las típicas comidas criollas hasta los elaborados asados que es con lo que más se identifica este sector a igual que mariscos y comida gourmet. En este sector se puede encontrar cultura gastronómica de todo el Ecuador gracias a su ubicación geografía a los dueños de comedores, restaurantes y agachaditos permiten ofrecer a los turistas, viajeros, y habitantes del sector degustar de la sazón varia en la parroquia, uno de los platos fuertes

de Patricia Pilar es el tradicional seco de guanta, animal silvestres que habita en los recintos cercanos en especial en las fincas pertenecientes a la costa y oriente ecuatoriano, ya no es comercializado, porque es una de las especies más amenazadas debido a su habitat y alteraciones naturales en los que viven.

El turismo rural es un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés. Las actividades de turismo rural se desarrollan en entornos no urbanos (rurales) con las siguientes características: Baja densidad demográfica, paisajes y ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura, y estructuras sociales y formas de vida tradicionales.

2.2 MARCO REFERENCIAL SOBRE LA PROBLEMÁTICA DE INVESTIGACIÓN

2.2.1 Antecedentes investigativos

Olvera (2018) en su tesis “Promoción gastronómica autóctona para el mejoramiento del servicio de alimentación a los turistas del cantón la Maná”. Tiene como objetivo promocionar la gastronomía nativa de la Maná y con la acogida de los turistas causar en los habitantes una expansión de alimentos para mejorar la atención en los turistas. Con la promoción de la gastronomía se busca empujar el turismo y crear una nueva forma de realizar turismo gastronómico.

(Oliveira, 2011) En su artículo científico sobre “LA GASTRONOMIA COMO ATRACTIVOS TURISTICOS PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal” el turismo gastronómico ha ido adquiriendo la importancia de visitantes que viajan motivados por la gastronomía. Portugal puede ser considerado un destino con potencial en la modalidad del turismo debido a su excelente patrimonio gastronómico aunque estudios efectuados afirman que la gastronomía y los destinos turísticos son escasos. Existen otras opiniones que relegan un segundo plano u omiten, a la gastronomía como atractivo turístico. El presente artículo, analiza un exitoso caso de turismo gastronómico en Portugal, procura mostrar la realidad de los destinos de gastronomía en la atracción turística con el objeto de contribuir en un mayor crecimiento involucrando el desplazamiento de turistas por motivos gastronómicos.

Andrade, (2015) en la presente tesis investigación correspondiente al "Estudio de la identidad cultural gastronómica de Guayaquil y su vínculo en el fortalecimiento del sector turístico de la ciudad en el año 2015". Tiene como meta promover la identidad Gastronómica de la Ciudad de Guayaquil, a través de la creación de sitio web de cultura ilustrativo destacando lo más representativo de la gastronomía guayaquileña en su aporte en fortalecimiento del sector de la ciudad. A través de la metodología correspondientes a las actividades orientadas a cumplir cada muestra propuesta en el proyecto. Las técnicas que se aplicaron de una forma responsable, donde se considera a la población de la ciudadela SAUCES con la cual se trabajó mediante datos reales proporcionado por el INEC dando números exactos de población. En conclusión los habitantes han indicado mucho en el arte culinario, en este ámbito de estudio se evidencio que las personas disfrutan cada vez que se hable de comida, recomendando a la ciudadanía que permita crear cultura y hábitos del buen comer, a través de una identidad cultural gastronómica de la ciudad mediante el sitio web se podrá implementar espacios representativo a nivel gastronómico.

(Salinas Ramos & Osorio Bayter, 2012) en su artículo científico de “Emprendimiento y Economía Social, oportunidades y efectos en una sociedad en transformación” nos dicen que la crisis económica, financiera y de identidad, con graves consecuencias sociales, políticas y culturales entre amplios sectores de la sociedad, en especial sobre los jóvenes, las mujeres y la población en riesgo de exclusión social, es una oportunidad para que las empresas de la economía social en general y las cooperativas en particular sean los agentes de transformación. En este artículo se demuestra que el emprendimiento solidario es una de las formas que generaran empleo y lograr un modelo de desarrollo socio-económico alternativo que incorpora y mejora el bienestar social especialmente de hombres y mujeres que se encuentran excluidos del mercado laboral; que la alianza entre Academia, Estado, Comunidad y Empresa está dando sus frutos, generando empleo entre los egresados de la universidad, fomentando el desarrollo de las comunidades locales; en fin, que la fórmula más adecuada para el emprendimiento asociativo es a través de las diversas formas empresariales que ofrece la economía social/solidaria. Se constata que el sector empresarial solidario se ha convertido en el medio para garantizar a buena parte de la sociedad, oportunidades y nuevas alternativas en pro de una mejora en la calidad de vida.

Coque, (2013) mediante esta tesis de “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua” trata de difundir nuestra identidad para reconocer de donde somos y a donde vamos, para así preservar nuestra historia, y no muera la gastronomía cultural manteniéndose de generación en generación pero lamentablemente, con el paso del tiempo ha perdido su identidad. El enfoque de la metodología se basa en una explicación cualitativa de los distintos aspectos del comportamiento, llegando a la conclusión que es indispensable recuperar y preservar la importancia de la gastronomía cultural ayudando al desarrollo del turismo. Gracias a esto nace la necesidad de elaborar un manual sobre la gastronomía el mismo que detallara los platos que rescatan la cultura ancestral mejorando la seguridad alimentaria.

Categorías de análisis

Categoría de análisis1: Cultura Gastronomía

Definición.- 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, (Gutiérrez, 2012)

Operacionalización de subcategorías:

- ❖ Origen de la cultura gastronómica

- ❖ Definición de la cultura gastronómica

- ❖ La gastronomía ecuatoriana de la localidad

- ❖ Comida gastronómica gourmet.

Categoría de análisis 2: Emprendimiento Turístico.

Definición.- El emprendimiento es la acción de crear un negocio o negocios, al mismo tiempo que lo construyes y escalas para generar ganancias. Sin embargo, como definición básica de lo que es el emprendimiento, es un poco limitante. La definición más moderna de emprendimiento también involucra el transformar al mundo resolviendo grandes problemas, como iniciar un cambio social, crear un producto innovador o presentar una nueva solución que le cambie la vida a un grupo de personas. (Martins, 2018).

Operacionalización de subcategorías.

- ❖ Crecimiento del sector turístico.

- ❖ Emprendimientos turísticos en la localidad

- ❖ Fases del emprendimiento turístico.

- ❖ Agroturismo

2.3 POSTURA TEÓRICA

Estoy de acuerdo con lo que dice (Fornas, 1995) sobre que la cultura es conjunto de valores, costumbres, creencias y prácticas que contribuyen a la forma de vida, ya que la gastronomía cultural, es todo lo mencionado por que a través de una cultura nos identificamos como pueblo y cada pueblo tiene costumbres tiene costumbre y creencias diferentes

(Saravin, 1852) Considera que la gastronomía es el gusto en sus goces así como en sus dolores: ha descubierto las excitaciones graduales de que es susceptible; ha regularizado su acción y ha puesto los límites que el hombre que á sí se respeta no debe traspasar Considera ella también la acción de los alimentos sobre lo moral del hombre, sobre su imaginación, su mente, su juicio, su valor y sus percepciones, ora vele, ora duerma, ora obre, ora descanse.

Concuerdo con lo que dice (Saravin, 1852) ya que habla de la gastronomía como una forma de asociar los alimentos a la moral del hombre resaltando los sentidos al momento de alimentarse, interviniendo mucho los placeres de la mesa y ayuda a extender el interés en la gastronomía.

(Ferrales, 2016) Establecer una propuesta de gestión que promueva los emprendimientos del turismo de determinado lugar para las personas que pertenecen a los grupos de atención prioritaria y que están en situación de vulnerabilidad, mientras que en el turismo comunitario se debe impulsar un modelo de gestión para que la

comunidad local aproveche la gastronomía, el patrimonio natural y cultural de la región y pueda desarrollarse y ofrecer servicio turístico.

Desde una perspectiva favorable para los emprendimientos turísticos en un lugar se debe tomar en cuenta varios aspectos ya que como nos dice (Ferrales, 2016) se debe priorizar la situación de vulnerabilidad para poder impulsar emprendimientos que nos trasladen a un desarrollo turístico comunitario que permita el aprovechamiento de los patrimonios naturales y culturales para así mantener una excelente oferta en los servicios de emprendimientos turísticos.

2.3 HIPÓTESIS

2.3.1 Hipótesis General o Básica

Se analizará la cultura gastronómica y su incidencia en los emprendimientos turísticos de la parroquia rural Patricia Pilar, 2019.

2.3.2 Sub-hipótesis o Derivadas

- ✓ determinando los platos gastronómicos existentes en la parroquia favorecerá en la distintos emprendimientos turísticos del sector.

- ✓ Identificando los posibles emprendimientos turísticos, estos beneficiarán en el desarrollo económico de la parroquia Patricia Pilar.

- ✓ Promocionando los platos gastronómicos mediante redes sociales mejoraran los emprendimientos turísticos en la parroquia rural Patricia Pilar.

2.4 Variables

Variable dependiente: cultura gastronómica

Variable independiente: emprendimientos turísticos

CAPITULO III.- RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 RESULTADOS OBTENIDOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1 Pruebas estadísticas aplicadas

En la presente investigación se realizaron encuestas a los propietarios de restaurantes, clientes y de más habitantes de la parroquia Patricia Pilar con una base tomada de (INEC 2010) censo de población con un equivalente a 12,278 habitantes, cantidad tomada como universo, mediante la fórmula estadística se saca la respectiva muestra para obtener un número menor de personas a encuestar.

La población estudiada fue finita, en la cual, se aplicó la siguiente fórmula:

Formula estadística

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Donde

n = Tamaño de muestra buscado

N = Tamaño de población o universo

Z = Parámetro estadístico

p = Probabilidad de que ocurra el evento

q = Probabilidad de que no ocurra el evento

e = Error de estimación máximo

$$n = \frac{12,278 * 1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.5^2 * (12,277 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{11791,7912}{31,6529}$$

$$n = 372$$

Para la presente investigación se utilizaron 372 encuestas en el tema: CULTURA GASTRONÓMICA Y LOS EMPRENDIMIENTOS TURISTICOS EN LA PARROQUIA PATRICIA PILAR. Se realizara las encuestas a los propietarios de los restaurantes clientes y habitantes de la parroquia Patricia Pilar.

3.2.1 Análisis e interpretación de datos

Pregunta 1: ¿La cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar es importante para los emprendimientos turísticos?

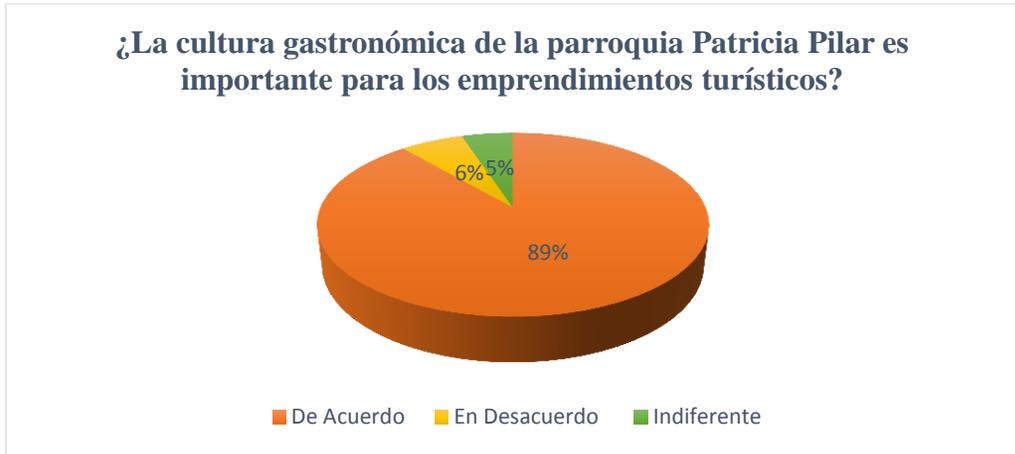
Tabla 26: La importancia de la cultura gastronómica en los emprendimientos turísticos.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De acuerdo	314	89%
En Desacuerdo	22	6%
Indiferente	36	5%
TOTAL	372	100%

Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dally Estrella Briones

Grafico 1 La importancia de la cultura gastronómica en los emprendimientos turísticos.



***Fuente:** Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.*

***Elaborado por:** Dallon Estrella Briones*

Análisis: de las personas encuestadas el 89% están de acuerdo que la cultura gastronómica es importante para los emprendimientos turísticos mientras que el 6% está en desacuerdo y el 5% dijo estar indiferente ante esto.

Interpretación de los datos: Más de la mitad de los encuestados señalaron que consideran que la cultura gastronómica de Patricia Pilar es importante para los emprendimientos turísticos ya que la comida está siempre presente cuando se trata de turismo.

Pregunta 2: ¿En cuál de las siguientes redes sociales se promocionaría mejor la cultura gastronómica y los emprendimientos turísticos?

Tabla 27: Red social más utilizadas para promocionar la cultura gastronómica y los emprendimientos turísticos

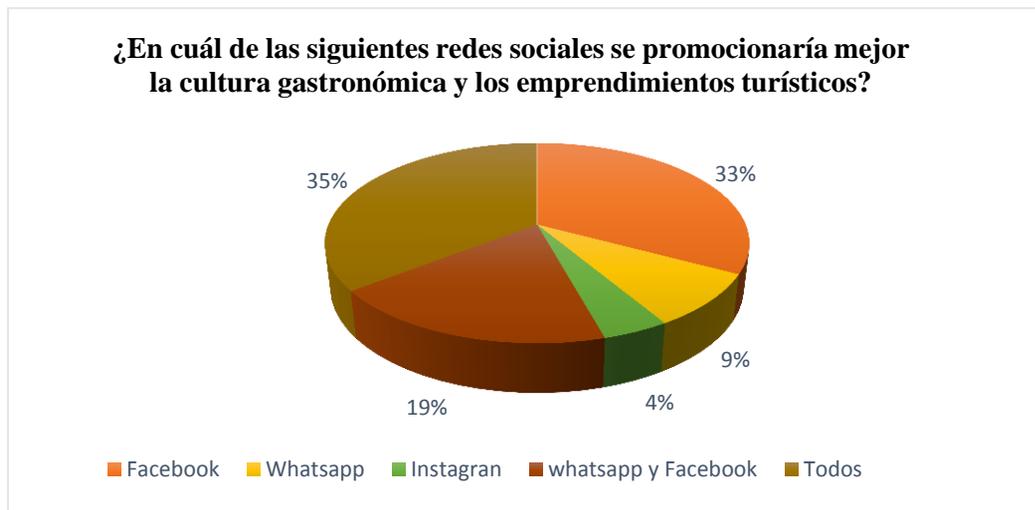
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Facebook	122	33%

Whatsapp	32	9%
Instagran	16	4%
Whatsapp y Facebook	70	19%
Todos	132	35%
Total	372	100%

Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes a parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones

Grafico 2 Red social más utilizadas para promocionar la cultura gastronómica y los emprendimientos turísticos



Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones

Análisis: El 35% de los encuestados dicen que prefieren todas las redes sociales para promocionar la cultura gastronómica y los emprendimientos turísticos, mientras que el 33% prefieren solo Facebook, el 4% Instagram, el 9% opta por Whatsapp, el 19% dice que prefieren Whatsapp y Facebook.

Interpretación de los datos: Con los datos obtenidos se pudo notar que la mayoría de los encuestados dicen que en todas las redes sociales se promocionaría bien la cultura gastronómica y los emprendimientos turísticos ya que es una herramienta de comunicación que se ha vuelto importante para la sociedad.

Pregunta 3: ¿En la parroquia Patricia Pilar existe la posibilidad de que se generen emprendimientos turísticos que favorezcan al sector?

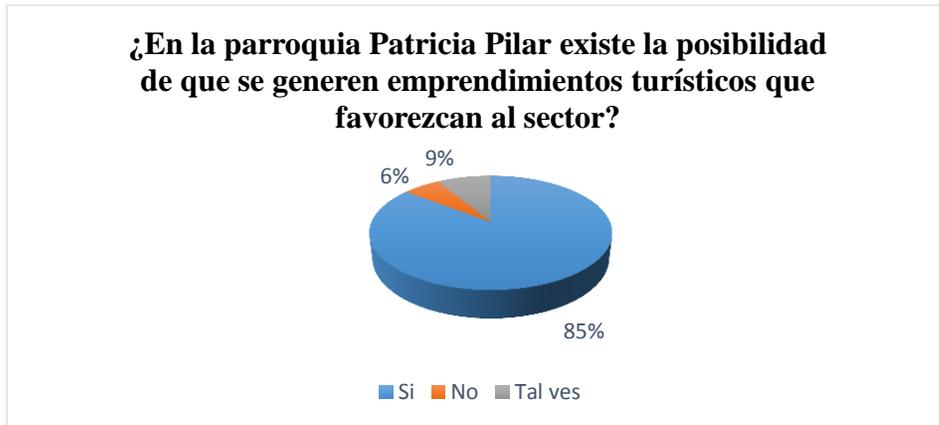
Tabla 28 Posibilidad de que se generen emprendimientos turísticos

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	318	85%
No	22	6%
Tal ves	32	9%
TOTAL	372	100%

Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallen Estrella Briones

Grafico 3 Posibilidad de que se generen emprendimientos turísticos



Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones

Análisis: El 85% de los encuestados consideran que si existe la posibilidad de que se generen nuevos emprendimientos turísticos que favorezcan al sector, mientras que el 6% dijo que no y el 9% restante cree que tal vez exista la posibilidad.

Interpretación de los datos: Según los datos obtenidos nos muestra que la parroquia Patricia Pilar si existe la posibilidad de que se generen emprendimientos turísticos ya que se cree que esto favorecerá al desarrollo de sector.

Pregunta 4: ¿La gastronomía genera ingresos económicos para los habitantes de la parroquia?

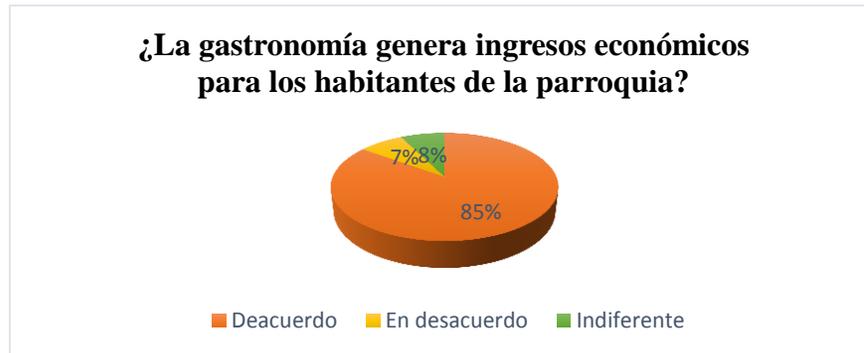
Tabla 29 resultados de las pregunta 4

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De acuerdo	316	84%
En Desacuerdo	28	7%
Indiferente	28	8%
TOTAL	171	100%

Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones

Grafico 4 de la pregunta 4 de las encuestas aplicadas



Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones

Análisis: El 85% de los encuestados están de acuerdo que la gastronomía genera ingresos económicos para los habitantes de la parroquia, mientras que el 7% está en desacuerdo y el 8% restante señalo ser indiferente.

Interpretación de los datos: Es importante destacar que la gastronomía es unos ingresos económicos más significativos para los habitantes de la parroquia ya que ayudan en su desarrollo.

Pregunta 5: ¿Los turistas que degustan de los platos gastronómicos, crean hábitos de consumo cultural gastronómico para la localidad?

Tabla 30 Los turistas crean hábitos de consumo gastronómico

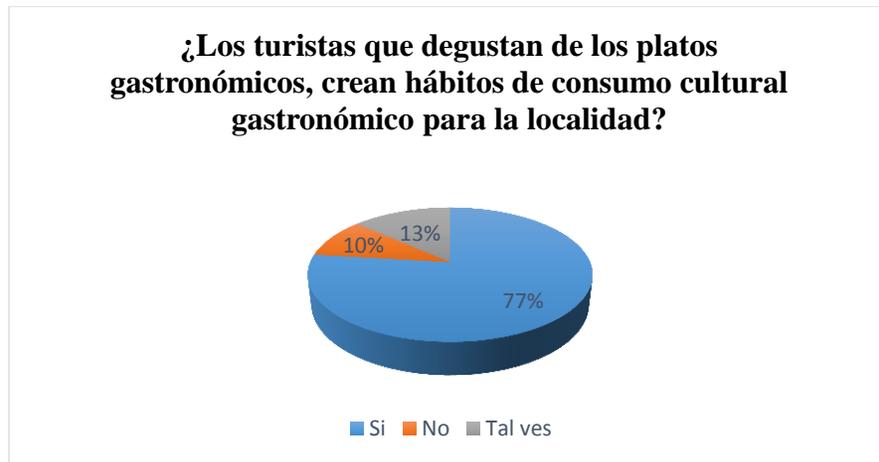
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
-------------	------------	------------

Si	286	77%
No	36	10%
Tal ves	50	13%
TOTAL	372	100%

Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones

Grafico 5 Los turistas crean hábitos de consumo gastronómico



Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones

Análisis: El 77% de los encuestados creen que los turistas que degustan de los platos gastronómicos de la parroquia si crean hábitos de consumo cultural gastronómicos en la localidad, el 10 % contestó que no y el 13 % restantes creen que tal vez se crea algún habito cultural.

Interpretación de los datos: Según los datos obtenidos de los habitantes, turistas y propietarios de restaurantes, nos dicen en su mayoría q la cultura gastronómica si crean hábito cultural al consumir los platos gastronómicos ofertados.

3.2 CONCLUSIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES

3.2.1 Conclusiones específicas

- ❖ Se concluye que la gastronomía con más relevancia son los secos y caldos de gallina, secos de guanta (en la actualidad no se expende este plato cultural gastronómico ya que está prohibida la caza de este animal), los tradicionales asados, y la integración de otros platos gastronómicos de diversas partes del Ecuador ayudando a que emprendimientos turísticos como camping, rutas en bicicletas, hoteles, balnearios, cine, etc..., se generen.

- ❖ Según las encuestas aplicadas se concluye que la mayor afluencia de turista son en fechas específicas como feriado y fiestas patronales-parroquiales, debido a que en la parroquia aun no existen emprendimientos turísticos que atraigan turistas.

- ❖ Se concluye que las redes sociales son una herramienta importante en la promoción de la cultura gastronómica ya que esta puede considerarse un aliado permanente en los emprendimientos turísticos generando así ingresos económicos al sector.

3.2.2 Conclusión general

La cultura gastronómica incidente en los emprendimientos turísticos busca promocionar y dar a conocer los distintos platos gastronómicos que ofrece la localidad y así generar el desarrollo en los emprendimientos turísticos.

3.3 RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS Y GENERALES

3.3.1 Recomendaciones específicas

- ❖ Se recomienda a los propietarios de restaurantes, innovar en los servicios ofertados a clientes y turistas para que de esta manera la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar sea parte del turismo nacional, fomentando así los emprendimientos turísticos que se den en la zona.
- ❖ Se recomienda a emprendedores turísticos y autoridades del GAD parroquial que se creen emprendimientos turísticos en la parroquia Patricia Pilar como balnearios rutas en bicicleta hoteles, parques infantiles con el fin de atraer más turistas y así generar una cultura gastronómica más amplia

- ❖ Se recomienda promocionar la cultura gastronómica mediante las redes sociales con el fin de atraer más turista que disfruten del placer gastronómico que ofrece la parroquia y así dar pasó a otros emprendimientos turísticos que se den aprovechando los recursos naturales que ofrece la parroquia.

3.3.2 Recomendación general

Promocionar los distintos platos gastronómicos de la parroquia Patricia Pilar para incrementar emprendimientos turísticos con el fin de fomentar la actividad turística como medio alternativo de crecimiento económico y ser parte del sector turístico, para mejorar la calidad de vida de la población.

CAPITULO IV.- PROPUESTA DE APLICACIÓN

4.1 PROPUESTA DE APLICACIÓN DE RESULTADOS

4.1.1 Alternativa obtenida

Es necesario la creación de medios de difusión como páginas en las redes sociales para mejorar la promoción de la cultura gastronómica de la parroquia, rescatando su sabor, olor y sazón de los distintos platos gastronómicos, fomentando así el turismo gastronómico y otros emprendimientos turísticos que se dan en la zona.

4.1.2 Alcance de la alternativa

Con la promoción en las redes sociales de la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar se mejorara el turismo gastronómico dándole un valor agregado a los emprendimientos turísticos que están ligadas directamente con la gastronomía logrando tener un alcance nacional.

4.1.3 Aspectos básicos de la alternativa

Con esta propuesta se busca tener una mayor afluencia de turistas en la parroquia Patricia Pilar generando a sus habitantes fuentes de trabajo e impulsando emprendimientos turísticos que favorezcan en el crecimiento del sector turístico.

4.2. Antecedentes

Con los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas a personas locales y turistas, son muy pocas las que creen que la gastronomía no es importante para generar ingresos y desarrollar emprendimientos turísticos.

4.3 Justificación

Crear páginas en las redes sociales de los establecimientos de cultura gastronómica que posee la parroquia Patricia Pilar, no solo se impulsaría el crecimiento de la localidad, sino también, sería un aporte positivo para beneficiar en gran medida a la población de manera que a través de este medio de promoción los turistas tendrían una facilidad para acceder a la degustación de cada uno de los platos

gastronómicos que ofertan, ya que ayudaría como alternativa en los ingresos económicos para sus habitantes, por otra parte, la gastronomía se convertiría en un aliado permanente en los emprendimientos turísticos que surjan.

Los beneficiarios sustanciales en los que hace énfasis en la propuesta planteada involucran el aprovechamiento de los recursos relacionados con los sabores tradicionales de cada propietario, de tal forma que serán un punto de partida en los nuevos emprendimientos fortaleciendo la cultura gastronómica, otro punto importante a destacar es que a través de esta promoción se puedan generar mayor flujo de visitas, beneficiando los ingresos económicos tanto de los propietarios de restaurantes y demás habitantes dinamizando la economía de otros establecimientos y futuros emprendimientos que se generen.

Promocionando la cultura gastronómica involucra tener una buena manipulación de los alimentos que se preparan para ser ofertados a los clientes y turistas a igual de mantener un aseo respectivo para la obtención de productos finalizados con el fin de que la gastronomía sea un atractivo turístico en la parroquia.

La competencia es un motor que todas las industrias tienen que se da por la necesidad de atraer más clientes, haciendo que emprendedores y dueños de negocios ideen nuevas estrategias y técnicas para alcanzar el éxito, al tener mayor afluencia de turistas la demanda aumenta en los diferentes comedores y restaurantes haciendo que los propietarios mejoren los servicios ofertados en atención, imagen y en la infraestructura dando una mejor imagen con el fin de atraer turistas y mejorar el turismo.

4.2 Objetivos

4.2.1 General

- ❖ Promocional mediante las redes sociales la cultura gastronómica que posee la parroquia y así impulsar los emprendimientos turísticos que se generen en el sector.

4.2.2 Específicos

- ❖ Motivar a la población al uso de las redes sociales para difundir la cultura gastronómica que ofrece la zona.
- ❖ Dar a conocer los principales platos gastronómicos de la parroquia mediante el uso de las redes sociales
- ❖ Crear un folleto digital de la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar y promocionarlo en las redes sociales.

4.3 ESTRUCTURA GENERAL DE LA PROPUESTA

4.3.1 Título

Promocionar la cultura gastronómica para que se genere el turismo gastronómico y desarrollar más emprendimientos turísticos.

4.3.2 Componentes

Diagnóstico de los diversos restaurantes de la parroquia patricia pilar.

Se realiza un proceso de diagnóstico de los restaurantes principales que forman parte de la parroquia, entre los cuales se tomaran en cuenta varios de los establecimientos para la disfunción y promoción de su gastronomía y aumentar así el flujo de visitas.

Imagen 1: Comedor y asadero Lisney



Imagen 2: Cabañas Mediterráneas



Imagen 3: Restaurants Paola



Imagen 4: Restaurants Mama Nelly



En base al estudio realizado se obtuvo diferentes establecimientos gastronómicos encargados de brindar servicios a los turistas y pobladores de la parroquia Patricia Pilar, entre los cuales se identifican varios establecimientos que ofertan platos gastronómicos típicos de las varias partes del Ecuador, entre otros que brindan alimentos no tradicionales que forman parte del menú requerido por turistas y clientes pero tienen un aporte económico para la parroquia.

Manipulación de los productos a ofertar

Para una correcta preparación y manipulación de los productos a ofertar es esencial que los propietarios de los establecimientos de cultura gastronómica tengan conocimiento esenciales sobre la manipulación de alimentos, de tal forma que aprovecha y fortalece sus capacidades en el arte culinario, la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar es variada y debe tomarse en cuenta la buena manipulación de los productos gastronómicos ofertados al público.

Manipulación de los alimentos

Para una correcta manipulación de los alimentos los propietarios de los establecimientos gastronómicos deben considerar lo siguiente:

- El Contacto de los alimentos antes de su preparación

Primitivamente al iniciar con la preparación de los alimentos es importante que las personas que manipulan los alimentos tengan un aseo personal visible y obligatorio de tal manera que esto involucra posibles dificultades en la salud a los consumidores, con enfermedades estomacales u otro tipo de conflictos debido al aspecto de aseo.

Tipos de aspectos que se debe considerar al preparar los alimentos

Aseo de manos

Las personas que están en constante contacto con los alimentos a preparar deben mantener las manos limpias y sin ningún tipo de accesorio en los dedos y muñeca las uñas deben estar debidamente cortas, de tal manera que si esto no se considera los accesorios son reservorio de bacterias que pueden ingerirse en los alimentos al momento de ser preparados.

Imagen 5: Aseo de manos



En el caso de cabello

El encargado de preparar y servir los alimentos ya sea hombre o mujer debe siempre tener en cuenta que por obligación, que el cabello esta propenso a saltarse del cuero cabelludo y puede caer en los alimentos ya sea al momento de prepararlos o de servirlos por lo que es esencial usar todo tipos de gorros que no permitan la caída de estos cabellos.

Imagen 6: En el caso de cabello



Los utensilios para cocinar

Los utensilios que vayan a emplear en la cocina deben ser preferiblemente de acero inoxidable o de otros materiales lisos e impermeables. Para evitar problemas, se deben limpiar bien los que se hayan utilizado al preparar alimentos crudos antes de usarlos con los alimentos cocinados.

Las tablas empleadas para cortar los alimentos crudos es preferible que sean de poliuretano (plástico), ya que las de madera al ser porosas son más difíciles de limpiar y favorecen la acumulación de gérmenes.

Imagen 7: Los utensilios para cocinar



Diseños de slogans para la promoción de la cultura gastronómica en las redes sociales.

Los eslogan se diseñaron en una app llamada Canva la cual es una herramienta realmente espectacular para diseñar y crear contenido web de todo tipo. Con Canva podemos crear carteles, posters, infografías, documentos, tarjetas de visita, covers de Facebook, gráficos, etc. de forma muy sencilla. Los diseños que ofrece Canva son elegantes y profesionales que recuerdan al estilo *vintage*. Además de las plantillas y diseños de Canva, podemos subir imágenes, añadir texto y cambiar la organización de los elementos de las plantillas.

Es una herramienta fantástica para desarrollar la creatividad de nuestros alumnos y la nuestra propia. Canva está en fase beta y es necesario pedir una invitación para utilizarla pero merece la pena esperar para conocer sus interesantes posibilidades.

Imagen 8: Captura de la aplicación para diseñar eslogans

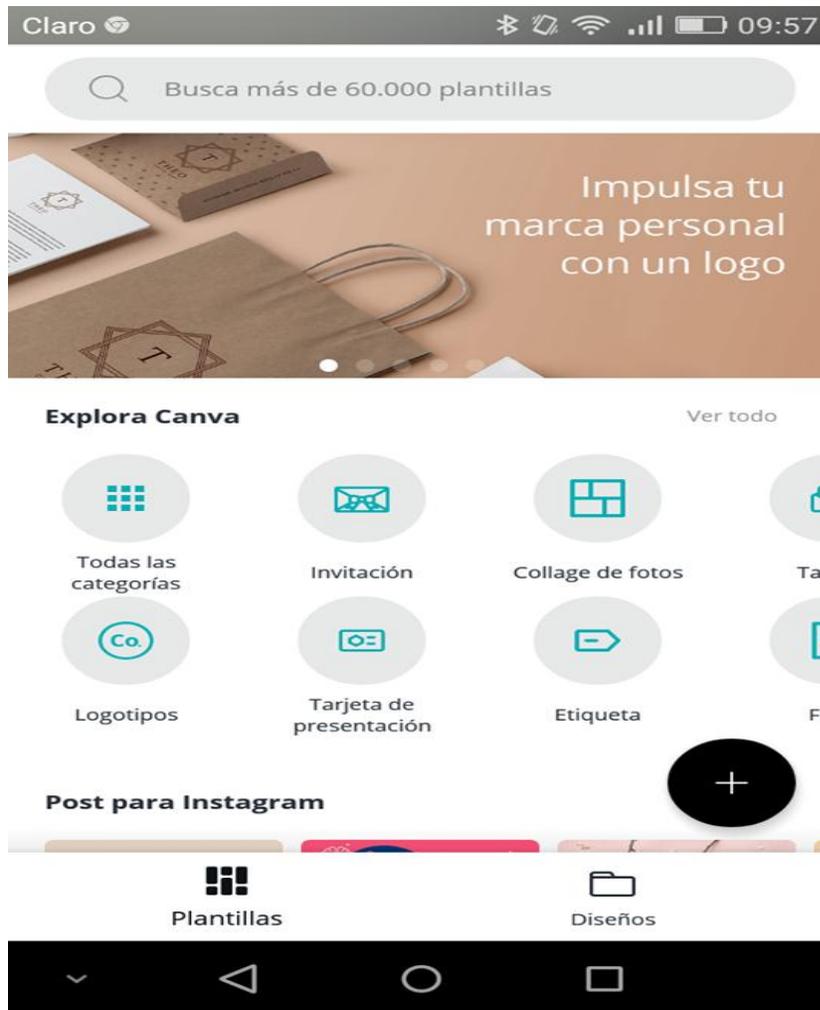
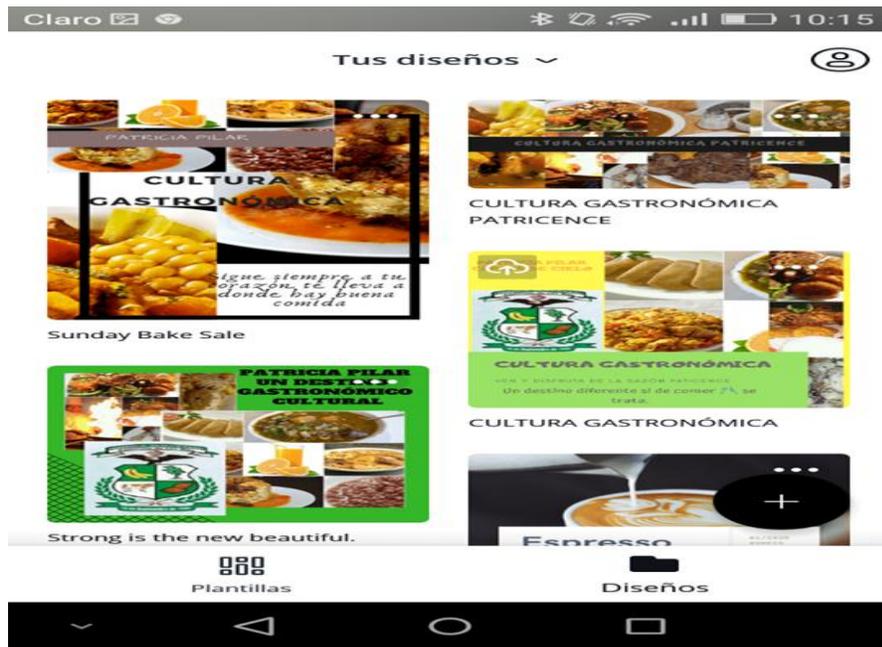


Imagen 9: Creación de slogans



Creación de páginas en las redes sociales y folleto digital de la promoción gastronómica.

La creación de páginas en redes sociales ayudara a que la comunidad conozca lo que oferta la Cultura gastronómica de la Parroquia Patricia Pilar a los turistas y pobladores con el fin de que se genere más visitas, contribuyendo al turismo gastronómico en la comunidad.

Red social Facebook

Facebook es la más masiva de las redes y como tal, la primera alternativa que consideran muchas compañías cuando de participar en redes sociales se trata, con la idea del tipo “Montemos una página en Facebook para darnos a conocer” pensando que es publicidad gratuita.

Este tipo de aproximación ya no funciona, básicamente porque el alcance de las publicaciones es cada vez menor (lo que publica lo ven muy pocos fans). Por eso es útil entender realmente para qué sirve y para que no sirve una página de Facebook, de manera que pueda determinar su estrategia o siquiera si vale la pena el esfuerzo que demanda.

Recuerde que tener una página en Facebook no es la única forma de llegar a las personas que están en Facebook. Puede simplemente hacer publicidad finamente segmentada y direccionar del anuncio a su página web, sin tener que pasar por su página de Facebook, evitando todo el esfuerzo y trabajo que implica mantenerla.

Para sirve la creación de la paginas en Facebook

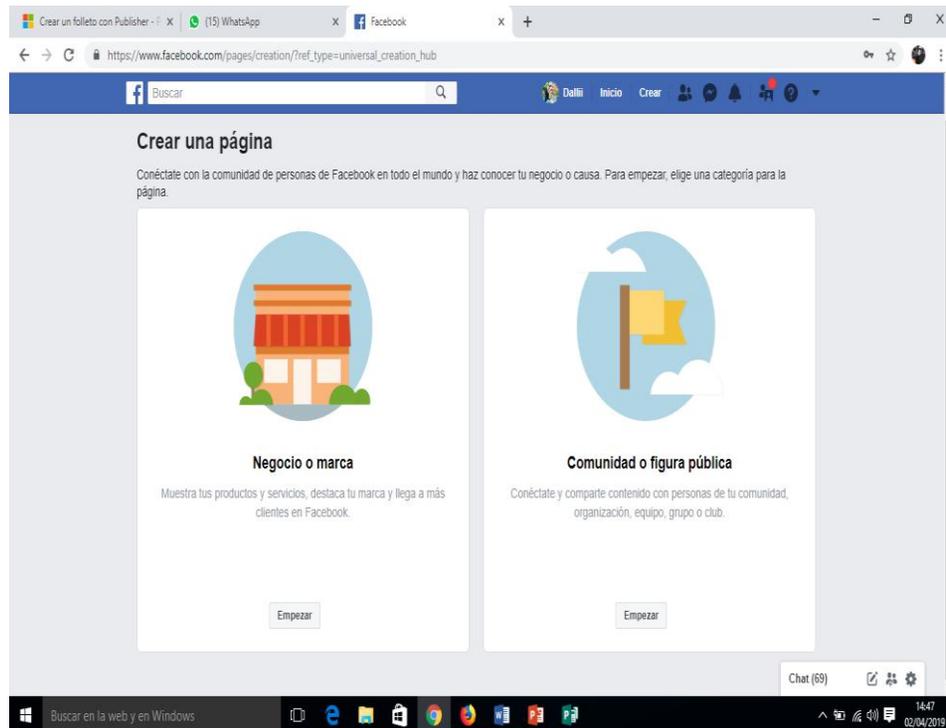
Hacer más visible su marca o empresa – En otras palabras, una página de Facebook le permite exponerse a su mercado objetivo. Como dijimos si bien no es gratis, pagar para atraer fans y luego para promover su contenido, es una forma efectiva y accesible de construir una comunidad de prospectos calificados.

Una página de Facebook es una poderosa plataforma de marketing, pero tiene que usarla de la manera correcta, para los objetivos correctos y con el contenido correcto. El gran beneficio de tener su página y crear una comunidad alrededor de ella es que está creando su propia “cantera” de clientes potenciales que le permitirá siempre tener un flujo constante de negocios en el futuro.

Creación de la página en facebook

Con la ayuda de esta página que nos permitirá a promocionar la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar con el fin de atraer turistas.

Imagen 10: Captura de la creación de la página en facebook



Para la creación de estas páginas ya se debe contar con una cuenta personal en Facebook que nos ayudara en la promoción de la cultura gastronómica.

Imagen 11 captura de la página Facebook

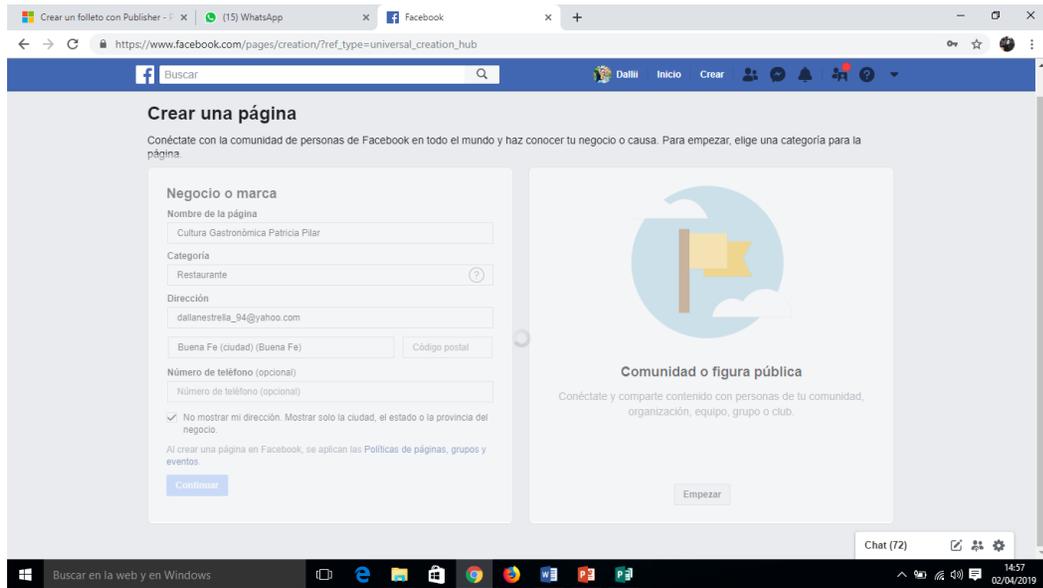
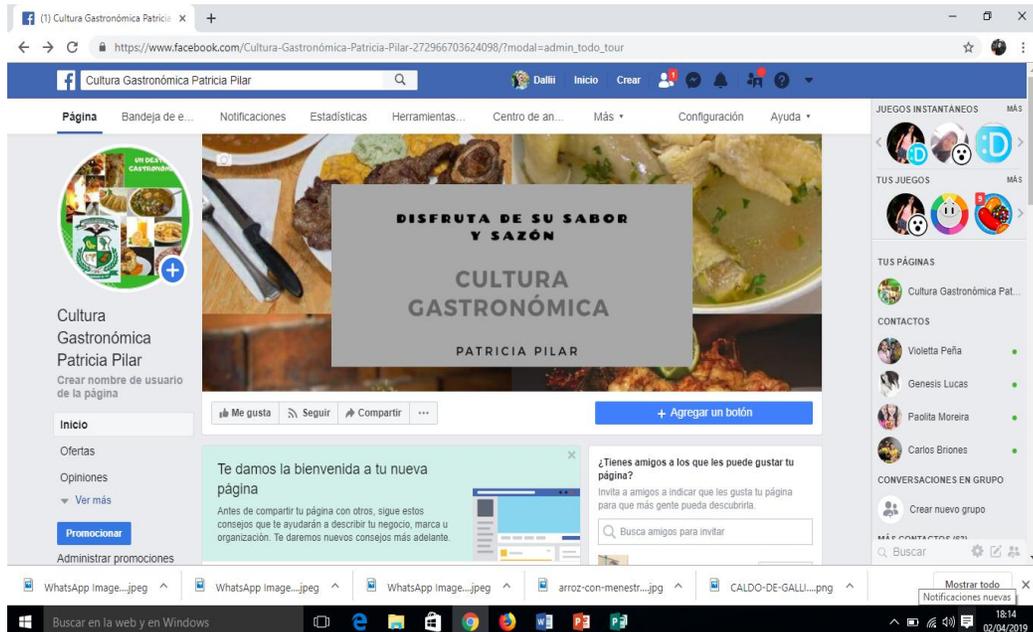


Imagen 12 Pagina creada para la promoción de la cultura gastronómica



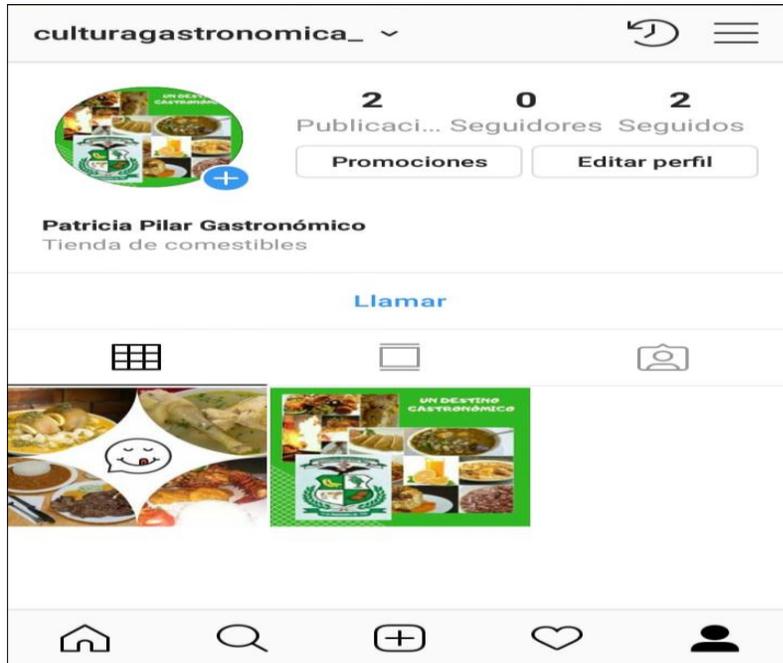
Ya creada la página en facebook se procederá a la publicación de los platos gastronómicos de la parroquia a igual de lugares de atracción turística para promoverlos y así poder atraer al turistas a la parroquia.

Página en la red social Instagram

Instagram es una aplicación que actúa como red social ya que permite a sus usuarios subir cualquier tipo de fotos y videos, con la opción de aplicar diversos efectos fotográficos, como por ejemplo, filtros, marcos, similitudes térmicas, colores retro, o vintage, para compartirlas no sólo en Instagram, sino en Facebook, Twitter, Tumblr y Flickr.

También permitirá la promoción de la gastronomía ya que en la actualidad es una de las red social más usadas por las personas en la actualidad para ver novedades y promociones de empresas, lugares, moda, comida, etc...

Imagen 13 Página en la red social Instagram



Promoción en la aplicación Whatsapp

Whatsapp se define a sí mismo como una aplicación de mensajería instantánea para teléfonos inteligentes. Desde la app se pueden enviar y recibir textos, fotos, videos, documentos y ubicación; así como también llamadas de voz.

En Google Play, Whatsapp es definido como una “aplicación de mensajería gratis, disponible para Android y otros teléfonos inteligentes”; y se encuentra en la categoría de “Comunicación”, junto con Messenger.

Esta app nos ayudara a que la cultura gastronómica sea compartida y conocida por más personas y así tener más promoción atreves de los estados en esta aplicación de mensajería.

Imagen 14: Promoción en la aplicación Whatsapp



Creación de folleto digital

Este folleto se diseñó en FlipSnack es una herramienta online gratuita que se presta, de forma sencilla y accesible, a convertir dichos documentos PDF en archivos Flash con apariencia de libro o revista virtual. Para ello, el archivo original debe ser cargado por el propio usuario, desde sus documentos o desde una URL de Internet.

Como límite, dicho PDF no debe sobrepasar las 500 páginas de extensión ni ocupar más de 100 MB de tamaño

Este folleto se lo realiza total mente en línea puede ser consultados también como libro o folleto digital que permitirá ofrecer información de lo que oferta la gastronomía de la parroquia Patricia Pilar se ingresa a flipSnack se da clip en diseñar en línea con el uso de un correo electrónico se debe suscribir para en pesar la creación del folleto digital.

Imagen 15 Creación de folleto digital

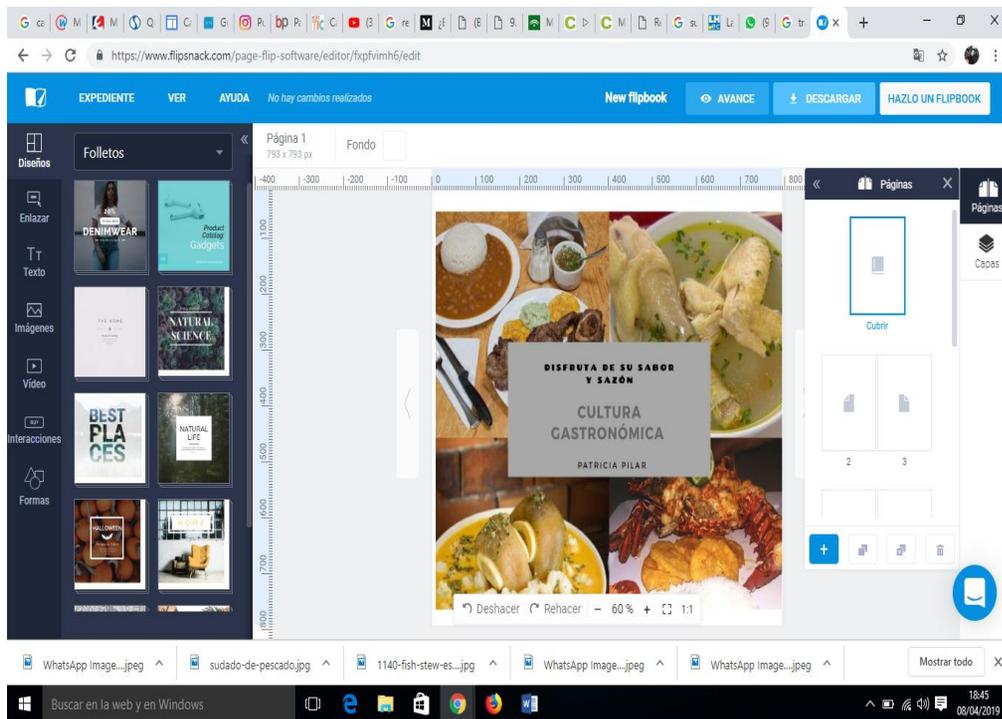


Imagen 16: Folleto Digital

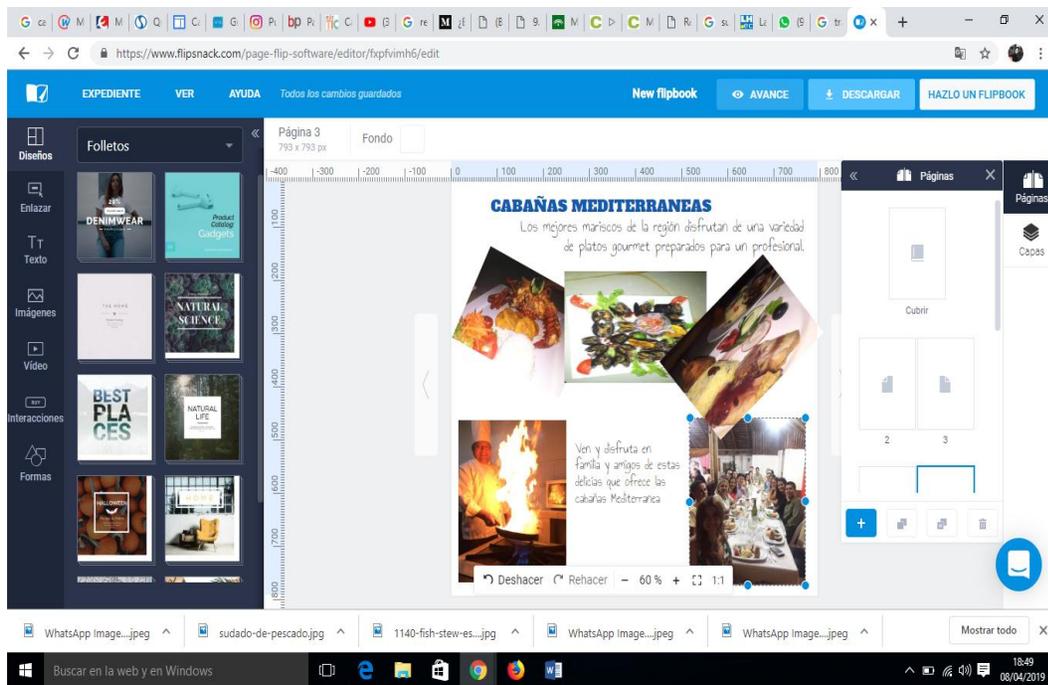


Imagen 17: Folleto digital

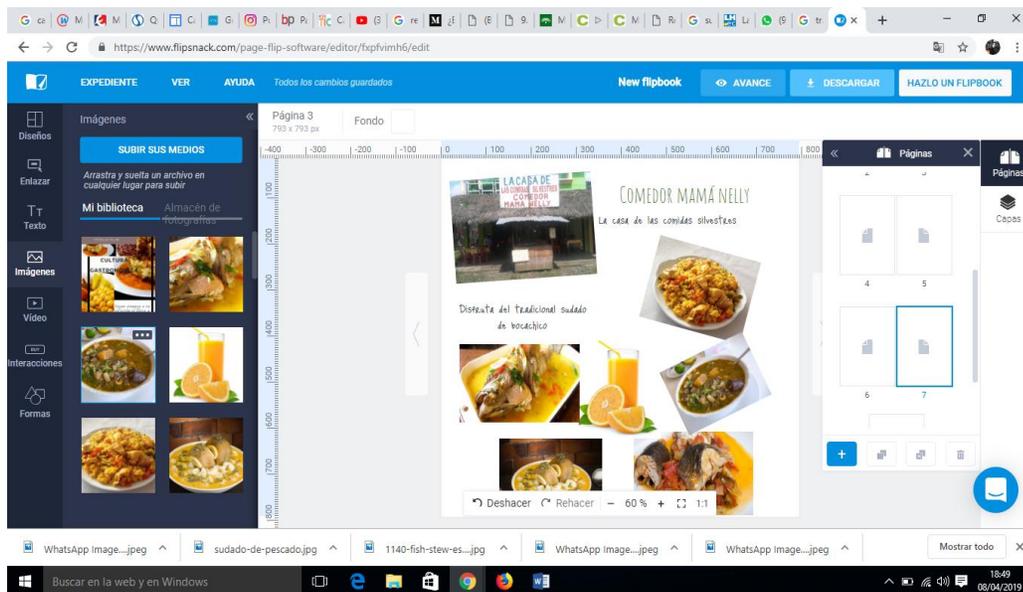
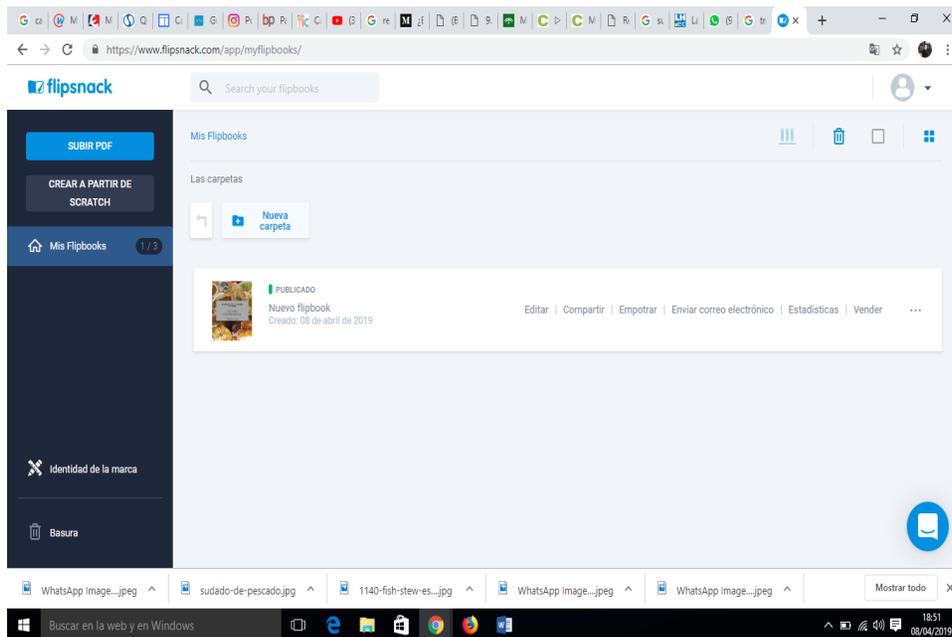


Imagen 18 Fin de la creación del Folleto Digital



Este folleto con la ayuda de un link <https://www.flipsnack.com/coeb5/new-flipbook.html> será promocionado en las distintas redes sociales que se utilizan para la promoción de la misma.

4.4 RESULTADOS ESPERADOS DE LA ALTERNATIVA

1. Aumentar el flujo de visitantes en los establecimientos promocionados y difundidos a través de los medios utilizados.
2. Incremento de los ingresos económicos como impulso en el desarrollo de los recursos y bienes de los pequeños y medianos emprendedores.
3. Motivar a la población a generar emprendimientos para el sector turístico en busca de un turismo sustentable que beneficie a la zona.
4. Aprovechamiento y uso racional de los recursos naturales, para el desarrollo de emprendimientos turísticos.

Bibliografía

- Bastidas, D. (2012). *La Gastronomía como Producto Turístico en el cantón Quevedo*.
Obtenido de
<http://repositorio.ug.edu.ec/bistrear/redog/1714/1/LA%20GASTRONOMIA%20TRADICIONAL%20PRODUCTO%20TURISTICO%20EN%20%EL%20CANTON%20QUEVEDO.PDF>
- Bertocello, R. (2002). *TURISMO Y TERRITORIO. OTRAS PRACTICAS, OTRAS MIRADAS*. Buenos Aires. Obtenido de <http://nulan.mdp.edu.ar/259/1/Apo2002a6v2pp29-50.pdf>
- Blanco M, M. R. (Diciembre de 2011). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. *Estudios Agrarios*, 17(49), 117-125. Obtenido de http://www.pa.gob.mx/publica/rev_49/An%C3%A1lisis/el_agroturismo_como_-_Marvin_Blanco_M..pdf
- Canalis, X. (2015). Turismo de aventura: crecimiento a la vista y tendencias. España. Obtenido de https://www.hosteltur.com/110225_turismo-aventura-crecimiento-vista-tendencias.html
- CTC, & OMT. (2017). *Definiciones comité del turismo y competitividad*. Chengdu, China. Obtenido de http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/definiciones_de_turismo_de_la_omt.pdf
- Davila, G. (2016). Deja que tu paladar disfrute. Obtenido de <http://mural.uv.es/sanllaro/gastronomia%20ecuatoriana.html>
- Diaz, J. (27 de Diciembre de 2012). Emprendices. *49 Ideas de negocios relacionadas con ocio, diversión y turismo*. Obtenido de emprendices .com: <https://www.emprendices.co/ideas-de-negocios-relacionadas-con-ocio-diversion-y-turismo/>
- Eagleton, T. (2001). *La Idea de la Cultura*. Paidós, Barcelona. Obtenido de <https://www.traficantes.net/libros/la-idea-de-cultura>

- Escamilla, E., & Gortari, Y. (2018). *LA GASTRONOMÍA COMO DESTINO TURÍSTICO*.
Obtenido de
<https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf14/articulo10.pdf>
- ESPOL. (2015). Emprendimiento como factor del desarrollo turístico rural sostenible. *Reporte de competitividad global: resultados*. Obtenido de
<http://www.espae.espol.edu.ec/images/documentos/publicaciones/libros/gemecuador2014.pdf>
- Ferrales, Y. (2016). Emprendimiento como factor del desarrollo turístico rural sostenible. *10(1)*. Camagüey. Obtenido de
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2306-91552016000100006
- Fornas, J. (1995). *Cultural Theory and Late Modernity*. Londres. Obtenido de
<http://www.johanfornas.se/wp-content/uploads/2013/01/CulturalTheory.pdf>
- Gutiérrez, C. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA* (primera edición ed.). Obtenido de
http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- INCmty. (17 de noviembre de 2017). Las 6 fases del emprendimiento, según INCmty. *Tec Review* -. Obtenido de <https://tecreview.tec.mx/las-6-fases-del-emprendimiento-segun-incmty/>
- Jaramillo G, M. (2012). *TEXTO GUÍA DE COCINA*. Obtenido de
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21806/1/guia%20de%20cocina%20Final.pdf>
- Martins, N. (8 de septiembre de 2018). ¿Qué es el emprendimiento? Definición y significado de emprendimiento? *¿Qué es el emprendimiento?* (A. C. Garcia, Trad.) Obtenido de <https://www.oberlo.es/blog/definicion-y-significado-emprendimiento>
- Oliveira, S. (Mayo de 2011). *LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO*. El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *redalyc.org*, 20(3). Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>

- Olta, B. (1995). *Cultura y Tiempo*. Aguaclara. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lri/dominguez_g_jl/capitulo1.pdf
- OMT. (2018). *GUÍA DEL EMPRENDEDOR* (MINTUR ed.). Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/EmprendeTurismo/Guia-del-emprendedor-Turistico-FINAL.compressed.pdf>
- Reyes, C., Guerra, E. A., & Quintero, J. M. (2017). *Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y*.
- Salinas Ramos, F., & Osorio Bayter, L. (agosto de 2012). Emprendimiento y Economía Social, oportunidades y efectos en una sociedad en transformación. *redalyc.org*(75). Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/174/17425798008.pdf>
- Sanguinetti, P. B. (2013). Emprendimientos en America Latina. *Desde la subsistencia hacia la transformación productiva*. (CAF, Ed.) Obtenido de http://publicaciones.caf.com/media/33191/red_2013.pdf
- Saravin, B. (1852). *FILOSOFIA DEL GUSTO*. (c. d. 06, Ed., & E. ROMERO, Trad.) Madrid, España. Obtenido de <http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080046654/1080046654.PDF>
- Schlüter, R. G. (2006). *Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva* (2 ed.). (2. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, Ed.) ilustrada. Obtenido de <http://201.147.150.252:8080/jspui/bitstream/123456789/1681/1/Turismo%20y%20patrimonio%20gastron%C3%B3mico%20una%20perspectiva.pdf>
- Singleton, N. (2018). *JAPON, GASTRONOMIA*. Phaidon. Obtenido de <https://www.eladerezo.com/cultura/japon-gastronomia.html>
- Solis, C., Navia, Y., & Gongora, L. (8 de Noviembre de 2016). *Prezi*. Obtenido de Prezi.com: https://prezi.com/9qfx3mwbyu_o/emprendimiento-turistico/
- Soria, A. (2006). La Buena vida. *Gastronomia*. Caracas, Venezuela. Obtenido de <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5665.pdf>
- Villacís, A. (2017). *La Gastronomía: La Gastronomía y su Incidencia en el Turismo de la Provincia De Los Ríos*. Obtenido de

http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_catorce/gastronomia_turismo_uaemex.pdf

ANEXOS

UE
STI
ON
ARI
O
AP
LIC
AD

C

0

**ENCUESTAS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO AL TÍTULO
DE LICENCIADA EN HOTELERÍA Y TURISMO**

1. ¿La cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar es importante para los emprendimientos turísticos?

De acuerdo	En Desacuerdo	Indiferente

2. ¿En cuál de las siguientes redes sociales se promocionaría mejor la cultura gastronómica y los emprendimientos turísticos?

Facebook	Whatsapp	Instagran	Todos

3. ¿En la parroquia Patricia Pilar existe la posibilidad de que se generen emprendimientos turísticos que favorezcan al sector?

Si	No	Tal ves

4. ¿La gastronomía genera ingresos económicos para los habitantes de la parroquia?

De acuerdo	En Desacuerdo	Indiferente

5. ¿Los turistas que degustan de los platos gastronómicos, crean hábitos de consumo cultural gastronómico para la localidad?

Si	No	Tal ves

6. ¿La cultura gastronómica de la localidad debe ser un aliado permanente para el desarrollo de los emprendimientos turísticos?

Si	No	Tal ves

7. ¿Cuáles de los siguientes platos gastronómicos son considerados más relevantes en la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar?

Asados	Secos y caldos de gallina criolla	Comida gourmet o mariscos	Seco de guanta	Sudado de bocachico

8. ¿Al crear emprendimientos turísticos en la parroquia Patricia Pilar ayudará al sector a ser un lugar turístico?

De acuerdo	Desacuerdo	Indiferente

9. ¿Cuál de los siguientes emprendimientos cree usted que generaría más ingresos económicos a la parroquia?

Emprendimientos turísticos					
Camping	Rutas en bicicletas	Balnearios	Cine	Hoteles	Todas

10. ¿Cuáles de las siguientes fechas de feriado se genera mayor visitas de turista en el sector?

Carnaval	Semana Santa	Fiestas parroquiales	Finados

Encuestas aplicadas a los habitantes

Pregunta 5: ¿Los turistas que degustan de los platos gastronómicos, crean hábitos de consumo cultural gastronómico para la localidad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	286	77%
No	36	10%
Tal ves	50	13%
TOTAL	372	100%



Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones.

Análisis: El 77% de los encuestados creen que los turistas que degustan de los platos gastronómicos de la parroquia si crean hábitos de consumo cultural gastronómicos en la localidad, el 10 % contesto que no y el 13 % restantes creen que tal vez se crea algún habito cultural.

Interpretación de los datos: Según los datos obtenidos de los habitantes, turistas y propietarios de restaurantes, nos dicen en su mayoría q la cultura gastronómica si crean hábito cultural al consumir los platos gastronómicos ofertados.

Pregunta 6: ¿La cultura gastronómica de la localidad debe ser un aliado permanente para el desarrollo de los emprendimientos turísticos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	298	80%

No	10	3%
Tal ves	64	17%
TOTAL	372	100%



Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones.

Análisis: el 80% de las personas encuestadas si considera que la cultura gastronómica de la localidad debe ser un aliado permanente en el desarrollo de emprendimientos turísticos mientras que el 17% cree que tal vez y el 3% dijo que no cree que sería un aliado para los emprendimientos.

Interpretación de los datos: La mayoría de las personas encuestadas dicen que si debe ser un aliado permanente la cultura gastronómica en el desarrollo de emprendimientos turísticos ya que la gastronomía atrae a muchos turistas.

Pregunta 7: ¿Cuáles de los siguientes platos gastronómicos son considerados más relevantes en la cultura gastronómica de la parroquia Patricia Pilar?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Asados	150	40%
Secos y Caldos de gallina	100	27%
Comida Gourmet y Mariscos	36	10%
Secos de Guanta	30	8%
Sudado de Bocachico	56	15%
Total	372	

- Asado
- Secos

Fuente: Encuesta realizada a clientes y propietarios de diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones.

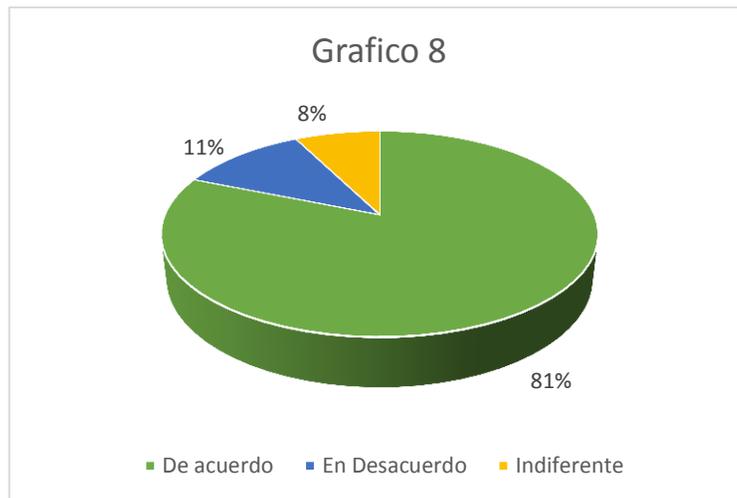
Análisis: El 40% de los encuestados considera que los asados es uno de los platos gastronómicos más relevante, seguido de los secos y caldos de gallina con un 27%, el sudado de bocachico con el 15%, comida gourmet o mariscos con el 10% y los secos de guanta con el 8%.

Interpretación de los datos: Según los datos estadísticos de las encuestas aplicadas nos indica que los platos gastronómicos más relevantes de la parroquia Patricia pilar son los asados y los secos y caldos de gallina, seguido del sudado de bocachico.

Pregunta 8: ¿Al crear emprendimientos turísticos en la parroquia patricia pilar ayudará al sector a ser un lugar turístico?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De acuerdo	302	81%
En Desacuerdo	42	11%
Indiferente	28	8%

TOTAL	171	100%
--------------	------------	-------------



Fuente: Encuesta realizada a los clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones.

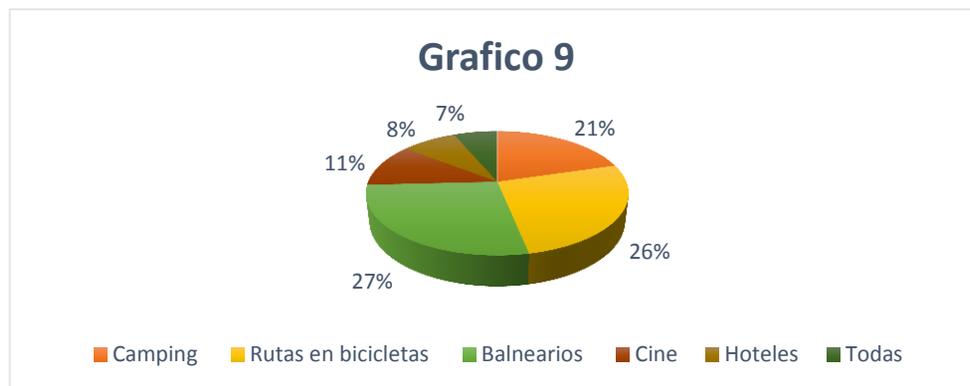
Análisis: El 80% de los encuestados están De acuerdo en que al crearse emprendimientos turísticos estos ayudaran a la parroquia a ser un lugar turístico mientras que el 12% está en desacuerdo y el 8 % restante le es indiferente.

Interpretación de los datos: La mayor parte de los encuestados coinciden en que al crear emprendimientos turísticos en la parroquia estos ayudan al desarrollo económico del sector y generar más afluencia de turistas.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
--------------------	-------------------	-------------------

Pr eg un ta 9: ¿C uá	Camping	76	21%
	Rutas en bicicletas	98	26%
	Balnearios	102	27%
	Cine	42	11%
	Hoteles	30	8%
	Todas	24	7%
	Total	372	100%

¿De los siguientes emprendimientos cree usted que generaría más ingresos económicos a la parroquia?



Fuente: Encuesta realizada a clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones.

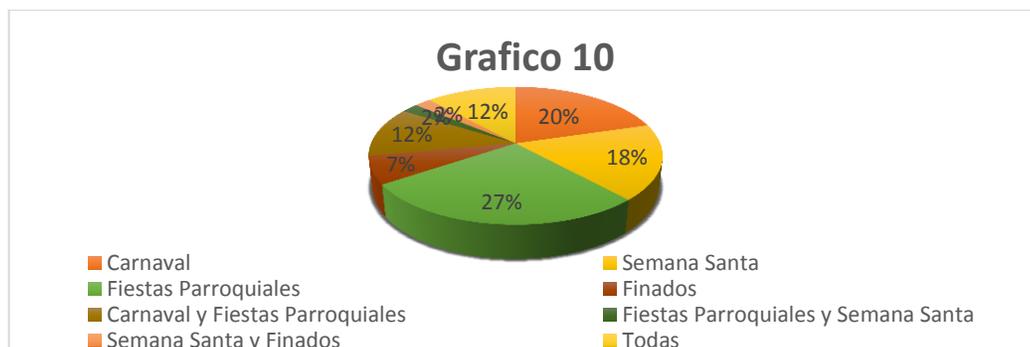
Análisis: El 21% de los encuestados cree que al crearse camping genera ingresos, el 26% destaca que la creación de rutas en bicicleta como emprendimiento

turístico, 27% se inclinó por los balnearios, el 11% por la creación de salas de cine, el 7% dijo que todos los emprendimientos generan ingresos y el 8% que los hoteles más ingresos económicos.

Interpretación de los datos: Los emprendimientos turísticos que más generaría ingresos en la parroquia sería la creación de balnearios, seguido de rutas en bicicleta que ayudaría a generar un turismo deportivo, los camping ya sean juveniles familiares etc.. Un cine en la localidad a igual que los demás emprendimientos según los encuestados generaría ingresos económicos.

Pregunta 10: ¿Cuáles de las siguientes fechas de feriado se genera mayor visitas de turista en el sector?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Carnaval	76	20%
Semana Santa	66	18%
Fiestas parroquiales	102	27%
Finados	24	7%
Carnaval y Fiestas parroquiales	44	12%
Fiestas parroquiales y Semana Santa	8	2%
Semana Santa y Finados	8	2%
Todas	44	12%
Total	372	100%



Fuente: Encuesta realizada a clientes y propietarios de los diferentes restaurantes de la parroquia Patricia Pilar.

Elaborado por: Dallan Estrella Briones.

Análisis: el 27% de los encuestados considera que las fiestas parroquiales genera visitas de turistas, el 20% carnaval, el 18 % semana santa, el 2% semana santa y finados, el 7% solo finados, el 12% carnaval y fiestas parroquiales, el 12% consideran que en todas las fechas mencionadas generan turistas y el 2% fiestas parroquiales y semana santa,

Interpretación de los datos: Según las encuestas aplicadas a los habitantes de la parroquia las fechas de feriados con más alto porcentaje de visitas de turista a la parroquia son para las fiestas parroquiales seguido de carnaval y semana santa.

Ejecución de Encuestas

FOTOS



Ejecución de encuestas a turistas

Fuente: Dallan Estrella



Ejecución de encuestas a turistas

Fuente: Dallan Estrella