



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



DOCUMENTO PROBATORIO (DIMENSIÓN ESCRITA)
DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA/O EN
HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:

GASTRONOMIA TIPICAY LA CALIDAD DEL SERVICIO EN LA
CIUDAD DE BABAHOYO

AUTORA:

CINTHYA ELIZABETH VISCARRA ICAZA

TUTORA:

ROSA VICTORIA GUIJARRO INTRIAGO

BABAHOYO

2019



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



**CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR
DEL DOCUMENTO PROBATORIO DIMENSIÓN PRÁCTICA DEL
EXAMEN COMPLEXIVO PREVIA A LA SUSTENCIÓN.**

Babahoyo, 25 de abril de 2019

En mi calidad de Tutor del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo, designado por el Consejo Directivo con oficio –C – HT-T-00298, con 25 de abril de 2019, mediante resolución CD-FAC.C.C.J.S.E-SE-003-RES-001-2019, certifico que el Sr. (a) (ta) **CINTHYA ELIZABETH VISCARRA ICAZA**, ha desarrollado el documento probatorio dimensión práctica del examen complejo.

**GASTRONOMIA TIPICA Y LA CALIDAD DEL SERVICIO EN LA CIUDAD DE
BABAHOYO.**

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



ROSA VICTORIA GULJARRO INTRIAGO
DOCENTE DE LA FCJSE.



FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACION
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES, PERIODISMO, INFORMACIÓ" N Y DERECHO
HOTELERIA Y TURISMO
UNIDAD DE TITULACIÓN

SEGUIMIENTO DE PROYECTOS DE TITULACIÓN

DOCENTE TUTOR: GUIJARRO INTRIAGO ROSA VICTORIA
ESTUDIANTE: VISCARRA ICAZA CINTHYA ELIZABETH
PERIODO ACADÉMICO: ENERO 2019 - MAYO 2019
MODALIDAD DE TITULACIÓN: EXAMEN COMPLEXIVO
FASE DE MODALIDAD: FASE PRÁCTICA
PROYECTO DE TITULACIÓN: GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA CALIDAD DEL SERVICIO DE LA CIUDAD DE BABAHOYO

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE TITULACIÓN

GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA CALIDAD DEL SERVICIO DE LA CIUDAD DE BABAHOYO					
FASE	F INICIO	F FIN	PROCESO	PORC	ESTADO
FASE PRÁCTICA	2019-04-02	2019-05-13	TERMINADO	100%	HABILITADO

INFORMACIÓN DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO

INTRODUCCION					
ACTIVIDAD	F INICIO	F FIN	PROCESO	PORC	ESTADO
INTRODUCCION	2019-04-02	2019-04-23	TERMINADO	100%	HABILITADO

CONCLUSIONES					
ACTIVIDAD	F INICIO	F FIN	PROCESO	PORC	ESTADO
CONCLUSIONES	2019-04-02	2019-04-23	TERMINADO	100%	HABILITADO

BIBLIOGRAFIA					
ACTIVIDAD	F INICIO	F FIN	PROCESO	PORC	ESTADO
BIBLIOGRAFICA	2019-04-02	2019-04-23	TERMINADO	100%	HABILITADO

ANEXOS					
ACTIVIDAD	F INICIO	F FIN	PROCESO	PORC	ESTADO
ANEXOS	2019-04-02	2019-04-24	TERMINADO	100%	HABILITADO

DESARROLLO					
ACTIVIDAD	F INICIO	F FIN	PROCESO	PORC	ESTADO
DESARROLLO DEL CASO	2019-04-02	2019-04-23	TERMINADO	100%	HABILITADO

TRABAJO FINAL					
ACTIVIDAD	F INICIO	F FIN	PROCESO	PORC	ESTADO
TRABAJO FINAL	2019-04-02	2019-04-25	TERMINADO	100%	HABILITADO
CORRECCIONES DE SUSTENTACIÓN	2019-05-13	2019-05-13	TERMINADO	100%	HABILITADO

GUIJARRO INTRIAGO ROSA VICTORIA
DOCENTE TUTOR

VISCARRA ICAZA CINTHYA ELIZABETH
ESTUDIANTE



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



RESULTADO DE GRADUACIÓN DE LA DIMENSIÓN ESCRITA
DE LA MODALIDAD DE EXAMEN COMPLEXIVO.

EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN, TITULADO: GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA CALIDAD DEL SERVICIO EN LA CIUDAD DE BABAHOYO

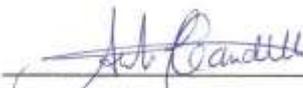
PRESENTADO POR EL SEÑOR (ITA):
VISCARRA ICAZA CINTHYA ELIZABETH

OTORGA LA CALIFICACIÓN DE:

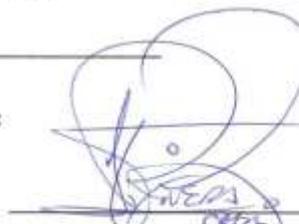
7.93 (siete punto noventa y tres)

EQUIVALENTE A:

TRIBUNAL:


Msc. CANDELL SALDARREAGA
ANA MARÍA

DELEGADO DE LA DECANA


PHD. RIVERA GARCÍA
CHRISTIAN GEOVANNY

DOCENTE ESPECIALISTA


Msc. CASTILLO ZÚNIGA VÍCTOR
JAVIER
DELEGADO DEL CIDE


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

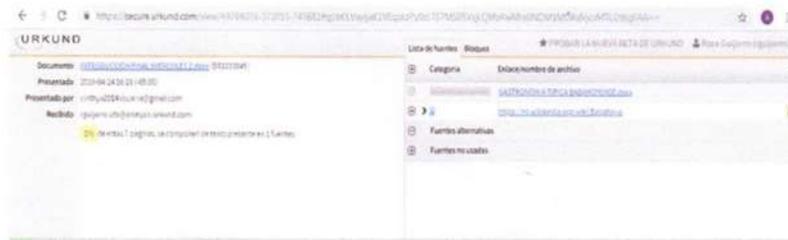


Babahoyo, 25 de abril de 2019

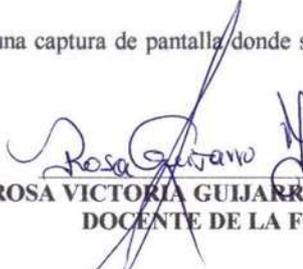
**CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD
CON OTRAS FUENTES EN EL SISTEMA DE ANTIPLAGIO**

En mi calidad de Tutor del documento probatorio dimensión práctica del examen complejo de la Sr. **CINTHYA ELIZABETH VISCARRA ICAZA**, cuyo tema es: **GASTRONOMIA TIPICA Y LA CALIDAD DEL SEVICIO EN LA CIUDAD DE BABAHOYO**, certifico que este trabajo investigativo fue analizado por el Sistema Antiplagio Urkund, obteniendo como porcentaje de similitud de **1%**, 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.



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


ROSA VICTORIA GUJARRO INTRIAGO
DOCENTE DE LA FCJSE



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



CERTIFICACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL

Yo, **CINTHYA ELIZABETH VISCARRA ICAZA**, portador de la cedula de ciudadanía 120749665-2, en calidad de autor (a) del informe final de la dimensión practica del examen complejo de grado, previo a la Obtención del Título de Licenciado (a) en Hotelería y Turismo, declaro que soy autor (a) del presente trabajo de investigación, el mismo que es original, autentico y personal, con el problema:

GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA CALIDAD DEL SERVICIO DE LA
CIUDAD DE BABAHOYO

Por la presente autorizo a la Universidad Técnica de Babahoyo, hacer uso de todo el contenido que me pertenece.

CINTHYA ELIZABETH VISCARRA ICAZA

CI: 120749665-2

AUTORA



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



DEDICATORIA

A nuestro Dios, a mi madre y a mis hijos.

En cada momento de mi vida a nuestro Dios amoroso que me ha bendecido con mi madre querida la señora Gloria Elita Icaza Erazo, quien ha luchado por hacerme una persona de bien junto a mis hermanos, que con paciencia e inmenso amor nos ha sabido impulsar para que sigamos adelante y buscar el sendero del camino deseado por ella.

A mis queridos hijos Steven y Zharick por todas esas horas que no pude compartir con ellos, y su amor sigue siendo igual.



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



AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento infinito a quienes día a día supieron comprender mis momentos de ausencia para que pueda culminar esta carrera.

Al personal académico y administrativo de la Universidad Técnica de Babahoyo por la preparación profesional, en especial a mi tutora master Victoria Guijarro Intriago por su gran ayuda en la realización de este informe investigativo.

RESUMEN

Este Proyecto de Investigación está orientado a la Gastronomía Típica y Calidad de Servicio de la Ciudad de Babahoyo, podría ubicarse dentro del Turismo Cultural de la Provincia de Los Ríos.

Ubicada en la región costera o costera, ubicada en el centro del país y llamada así por la presencia de afluentes hidrográficos existentes en todo su territorio, es evidente desde sus orígenes precolombinos la existencia de vestigios arqueológicos de esta cultura costera considerada como una de La más antigua en la costa ecuatoriana, como es la Cultura Chorrera, que pertenece al Período Formativo y se encuentra en el período de 1550-500 aC También se han encontrado restos arqueológicos de las culturas Valdivia, Tejar-Daule y Milagro-Quevedo. (P. Pedro I. Porras, 2016)

Descubierto por el arqueólogo e historiador ecuatoriano don Francisco Huerta Rendón "La fase de Chorrera es de especial importancia porque es la primera en establecerse definitivamente en la cuenca del Guayas, cerca de las rutas de difusión a las montañas y luego al este"

Según los datos históricos del antropólogo y sociólogo Carlos Betemberg y Platzaert, se establece la fundación de la ciudad de Santa Rita de Babahoyo, también conocida como "bodegas". Este es el lugar donde funcionaron las costumbres reales y todos los productos procedentes de la costa y las montañas ecuatorianas, que sirven de tránsito para el comercio de dicha mercancía.

Palabras clave: Turismo - Gastronomía - Cultura - Calidad - Platos típicos.

SUMMARY

This Research Project is oriented to the Typical Gastronomy and Service Quality of the City of Babahoyo, it could be located within the Cultural Tourism of the Province of Los Ríos.

Located in the Coastal or Coast Region, located in the center of the country, and named for the presence of existing hydrographic tributaries throughout its territory, it is evident from its Pre-Columbian origins the existence of archaeological vestiges of this coastal culture considered one of the oldest on the Ecuadorian coast as is the Chorrera Culture that belongs to the Formative Period and is located in the period from 1550-500 BC Archaeological remains of the Valdivia, Tejar-Daule and Milagro-Quevedo cultures have also been found. (P. Pedro I. Porras, 2016)

Being discovered by the Ecuadorian archaeologist and historian Don Francisco Huerta Rendón "The Chorrera phase is of special importance because it is the first one to settle definitively in the Guayas basin, close to the dissemination routes to the mountains and then to the east"

According to the historical data of the anthropologist and sociologist Carlos Betemberg and Platzaert, the foundation of the city of Santa Rita de Babahoyo is established, also known as "bodegas". This is the place where the royal customs worked and all the products coming from the Ecuadorian coast and sierra, serving as transit for the commerce of said merchandise.

Keywords: Tourism - Gastronomy - Culture - Quality - Typical Dishes

INDICE

DEDICATORIA.....	7
AGRADECIMIENTO	8
CERTIFICACIÓN DE LA AUTORÍA INTELECTUAL	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICADO FINAL DE APROBACIÓN DEL TUTOR.....	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICACIÓN DE PORCENTAJE DE SIMILITUD.....	¡Error! Marcador no definido.
INDICE.....	11
INDICE DE IMÁGENES	12
INDICE DE ANEXOS.....	12
INTRODUCCION	1
DESARROLLO.....	3
Tema caso de estudio.	3
JUSTIFICACION	4
OBJETIVO GENERAL	5
OBJETIVOS ESPECIFICOS	5
SUSTENTACION TEORICA.	5
Hipótesis	10
TECNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCION DE INFORMACION.....	11
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	13
DESARROLLO DEL CASO	13
SITUACIONES DETECTADAS.....	14
SOLUCIONES PLANTEADAS	15
CONCLUSIONES.....	16
RECOMENDACIONES.....	17
BIBLIOGRAFÍA	18

INDICE DE IMÁGENES

Imagen Nº 1	33
Imagen Nº 2	33
Imagen Nº 3	34
Imagen Nº 4	34

INDICE DE ANEXOS

Anexo Nº 1	20
Anexo Nº 2	22
Anexo Nº 3	23
Anexo Nº 4	24
Anexo Nº 5	26
Anexo Nº 6	27

INTRODUCCION

El presente Proyecto de Investigación está orientado a la Gastronomía Típica y la Calidad del Servicio de la Ciudad de Babahoyo, se podría ubicar dentro del Turismo Cultural, de la Provincia de los Ríos.

Ubicada en la Región Litoral o Costa, enclavada en el centro del país, y denominada así por la presencia de afluentes hidrográficos existentes a lo largo y ancho de su territorio, se evidencia desde sus orígenes Precolombinos la existencia de vestigios arqueológicos de esta cultura costeña considerada una de las más antiguas de la costa ecuatoriana como ES la Cultura Chorrera que pertenece al Período Formativo y se ubica en el lapso DE 1550-500 A.C. También se han encontrado vestigios arqueológicos de las culturas Valdivia, Tejar-Daule y Milagro-Quevedo. (P. Pedro I. Porras, 2016)

Siendo descubierta por el arqueólogo e Historiador Ecuatoriano Don Francisco Huerta Rendón “La fase Chorrera tiene especial importancia por tratarse de la primera que se asienta definitivamente en la cuenca del Guayas, cercana a las vías de difusión a la sierra y, posteriormente al oriente”

Según los datos históricos del antropólogo y sociólogo a Carlos Betemberg y Platzaert se establece la fundación de la ciudad de santa Rita de Babahoyo, conocida también como “bodegas” siendo este lugar el acopio donde funcionaba las aduanas reales y se embodegaban todos los productos provenientes de la costa y sierra ecuatoriana, sirviendo de tránsito para el comercio de dicha mercancía.

La capital fluminense se encontrada ubicada en la rivera derecha del Rio san pablo, y Catarama en lo que en lo actualmente está asentada la parroquia urbana de Barreiro Transcurría el 30 de marzo de 1867cuando se originó un pavoroso incendio que destruyó a la villa de Santa

Rita de Babahoyo. Ante dicho acontecimiento el presidente constitucional de la república Don Jerónimo Carrión Apellido ordenó que los pobladores se trasladen a un nuevo lugar y ocupen la margen izquierda del Río Babahoyo, en terrenos que fueron donados por la familia Flores Jijón, ascendientes del ilustre general Juan José Flores.

La gastronomía en el viejo continente tiene como ingredientes principales las legumbres y hortalizas, esta resalta por su utilización frecuente de verduras como el pimiento la cebolla y el ajo también es común utilizar los frutos secos como las pasas, nueces y almendras, entre otras el aceite más utilizado en la preparación de los alimentos es el aceite de oliva.

En el continente euroasiático, dentro de su gastronomía milenaria utilizan diversos ingredientes así como reglón principal el pescado en la preparación de la comida, vegetales, arroz etc. convirtiéndose el alimento más consumido es el pescado crudo (llamado sushi) las aletas de tiburón y las algas.

En el continente africano la comida es considerada exótica, utilizando en la elaboración de sus platos típicos los vegetales y hortalizas autóctonos del lugar como el cambur que es el Banano, la mandioca también conocida en nuestros medios como la yuca el mijo que es un tipo de cereal del que se extrae la harina para convertirlo en bebidas alcohólicas, y pan.

DESARROLLO

Tema caso de estudio.

Gastronomía Típica y la Calidad del Servicio de la Ciudad de Babahoyo.

La ciudad de Babahoyo es la capital de la Provincia de los Ríos cuenta con una gran variedad de Cultura y Costumbres principalmente en la Gastronomía se observa escasos lugares Gastronómicos dentro la urbe por desconocimiento de información turística se ha originado una transculturalidad , deteriorándose de sus costumbres y tradiciones autóctonas del montubio fluminense y la riqueza gastronómica de los alimentos promocionando de nuestra tierras, cuenta con una extensa variedad de platos típicos a ofrecer, por el desconocimiento socioeconómico de los habitantes , para mejorar el desarrollo turístico de la ciudad.

Con el mejoramiento de la calidad en el servicio, estándares competitivos de ofertas y demandas y el marketing publicitario su objetivo principal es brindar una Excelente atención a los turistas, para esto los locales de alimentación deben contar con una muy buena presentación, higiene, y con una perfecta manipulación de los alimentos, creando confianza única en los comensales y de esta forma impulsar el turismo en todos los atractivos turísticos de la zona.

¿Cómo influye la Gastronomía Típica de la Ciudad de Babahoyo en la Provincia de los Ríos?

JUSTIFICACION

El desarrollo del proyecto de la Gastronomía Típica y la Calidad del Servicio en la ciudad de Babahoyo está dirigida a todos los turistas nacionales y extranjero pero debido a la desorganización de las autoridades seccionales observamos que existe escasa promoción del turismo gastronómico y una insuficiente aceptación de nuevos proyectos turístico gastronómico e innovadores, debido al alto costo de inversión y por falta de desconocimiento de los beneficios turístico y además por tener un perfil inadecuado en el cargo del departamento de turismo, y por el desinterés de mejorar la ciudad.

Se ha podido observar que existe una escasa información de los lugares gastronómicos de la ciudad Fluminense por la existencia de un presupuesto limitado, generado por las autoridades locales, seccionales, regionales y nacionales.

Se observa un bajo desarrollo socioeconómico, agroindustrial por parte de los habitantes y el desinterés por mejorar la calidad de vida, por tanto, la ciudadanía está perdiendo las tradiciones y costumbres gastronómicas en la preparación de los alimentos típico de la Ciudad de Babahoyo.

Es necesario informar a la población sobre los lugares específicos Gastronómicos podemos clasificar la Gastronomía de la Ciudad de Babahoyo y Priorizar las necesidades del mismo para realizar inventarios gastronómicos.

La realización de este proyecto contribuirá con el desarrollo Gastronómico de la Ciudad para esto la población deberá capacitarse en lo que se refiere a los beneficios turísticos, para obtener una buena atención al cliente y en cual los turista podrán deleitar su paladar con la diversidad de la gastronomía con este emprendimiento turístico se incrementara la demanda turística y así dar a conocer las delicias gastronómica.

En el presente proyecto Gastronómico la ciudadanía debería observar a través de las redes sociales sobre la preparación y valor nutricional de los platos típicos de la ciudad de Babahoyo.

OBJETIVO GENERAL

Identificar de qué manera influye la gastronomía Típica y la Calidad de Servicio en el desarrollo turístico de la ciudad de Babahoyo Provincia de los Ríos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Enlistar las comidas típicas autóctonas para promover la creación de un patio de comidas con una excelente calidad de servicio, donde se puedan encontrar y degustar de la gran variedad de platos típicos que ofrece la ciudad de Babahoyo a los turistas.

SUSTENTACION TEORICA.

LA GASTRONOMÍA EN LOS RÍOS

La gastronomía de la Provincia de Los Ríos es diferente a las del resto de las Provincias, porque sus ingredientes principales son el pescado, verde, la yuca, hojas de plátano o bijao, para poder armar un platillo extraordinario llamado ayampaco de pescado, entre otros platillos tenemos el muchin de yuca o de verde, bolón de verde, caldo de cabeza de bagre, estofado y sancocho de bocachico, en fin su comida es extensa, variada, llena de sabor y de muy buena sazón, digna de representar a esta maravillosa Provincia. Es que, entre bollos envueltos, tamales y ayampacos existen muchas variedades de acuerdo con las hojas, los rellenos, el método de

cocción, etcétera. Así, los viejos llaman bollo al maduro envuelto en hoja de plátano y horneado. Se trata de plátano rallado, al que se le añade canela, esencia de vainilla, leche, pasas, mantequilla y queso fresco. Pero hay también un bollo de verde con pescado envuelto en hojas de bijao y cocinado al vapor. (Cuvi Sánchez, 2017, pág. 16) (Marlene, 2015)

Es diferente la Gastronomía en la Provincia de los Ríos, al resto de las regiones del país, por tener una variedad de alimentos agrícolas como uno de los principales es el verde y de la misma mata sacaremos lo que es la hoja de bijao, yuca y el pescado con estos pocos ingredientes se podrá elaborar el bollo de pescado o ayampaco, principalmente en lo que es el verde es utilizado para preparar gran variedad de platos típicos, como el sancocho de bocachico, bolón de verde, majado de verde, la cazuela, tortilla de verde, corviche, empanadas de verde y un sin número de platos tradicionales.

PREPARACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS.

(Anton, 2015) El manipulador de los alimentos debe saber que de él depende que los alimentos se conserven en buen estado manteniéndolos limpios y desinfectados, usando la ropa adecuada para hacer su trabajo excelente, debe de usar un traje exclusivo, de preferencia blanco, gorra y zapatos adecuados, debe tener siempre la manos y uñas limpias sin ningún tipo de accesorio para evitar transmitir gérmenes a los alimentos. “Del manipulador depende, en cierto modo, la salud de sus comensales. Por ello, la manipulación de los alimentos ha de ser higiénica, pues por medio de ella pueden transmitirse gérmenes patógenos a los alimentos que maneja o prepara” (MANZANO, 2017)

La persona encargada de manipular los alimentos debería contar con una excelente higiene y su vestimenta como carta de presentación que transmita confianza y estimulación de la degustación, con calidad sanitaria para evitar alguna contaminación a los comensales.

PATRIMONIO CULTURAL

El patrimonio los comprende los bienes tangibles e intangibles heredados de los antepasados a través de sus tradiciones y creencias que se comparten por los valores culturales, históricos y la religiosa, los bienes culturales y naturales lo constituyen la identidad cultural de una nación, a través del legado que es un fundamento del mañana que aspira a dejar un legado para las generaciones futuras (López, 2015).

El patrimonio cultural lo conforman los bienes culturales, que constituyen una parte especial e importante dentro una sociedad, por razones históricas, científicas, estéticas o simbólicas. Es el legado que otorga el pasado a las generaciones futuras, como testimonio de su existencia y su forma de vida (Méndez Villavicencio, 2015)

La particularidad el turismo cultural habla de los bienes intangible e tangible es la herencia de nuestros antepasados , de transmitir sus costumbres, tradiciones, valores culturales, religiosos, históricos, naturales, simbólicas científicas y saberes ancestrales , así como los platos típicos de la región costa- sierra- oriente y región insular.

MARKETING TURÍSTICO

Es un proceso de gestión responsable de identificar, anticiparse a las necesidades de los consumidores de forma satisfactoria, cuyo objetivo es conocer y entender al cliente, que el producto o servicio que le ofrezca se ajuste a sus necesidades. Por tanto, el marketing no es el arte de vender lo que produce sino el arte de saber qué producir o vender. El arte de identificar y entender las necesidades del cliente, el marketing parte de una necesidad un deseo de acuerdo con las características personales del consumidor (MORAN, LA VESTIMENTA TRADICIONAL MONTUBIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA PIMOCHA, 2018, pág. 9).

Se puede decir que abarca desde la promoción de localidades desde los organismos públicos como de todas las empresas que forman parte del sector turístico: hoteles, empresas de transportes, gastronomía, comercio, ocio, etc. Para complementar a la definición, el sector del turismo es aquel que comprende a los productos y servicios ofrecidos por empresas y/o organizaciones públicas y privadas. (Heredia & Lissette, 2014, pág. 9)

El marketing es promover y dar a conocer los beneficios turísticos de una ciudad o país de forma correcta y adecuada, se lo promociona directamente a los Gerentes y dueños de empresas turísticas, porque son prestadores de servicios como restaurantes, bares, hoteles, y transporte, los cuales son difundidos a través del mundo, se puede definir que el marketing es la promoción de incentivar a los comensales desde un producto específico o de una ciudad o región, tiene el arte de saber las necesidades de los consumidores, para definir un producto de acuerdo a la necesidad

GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO ANTOLÍN DEL CAMPO. ESTADO NUEVA ESPARTA

Se caracteriza la situación actual de la Gastronomía Típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Antolín del Campo. Se determinan los elementos que la componen, se inventariaron los productos de la Gastronomía Típica Margariteña ofertados por los restaurantes del municipio y se identificó el tipo de promoción, se obtuvo la opinión de turistas y propietarios de los restaurantes, respecto a esta gastronomía como Atractivo Turístico. El estudio es descriptivo. Como conclusión se obtuvo que: la gastronomía Típica Margariteña no es resaltada como elemento del folklore margariteño, es ofrecida como una opción más en el menú no como plato principal, los restaurantes que ofrecen gastronomía Típica Margariteña no utilizan ningún tipo de promoción para la misma. (Marzo, 2008)

Una de las características básicas de la gastronomía, es que ésta puede ser particular o propia de una región en especial, de la forma de ser preparado un plato típico, puede variar

dependiendo del país o región de donde se encuentre, esto nos permite fomentar sobre las costumbres y tradiciones de la gastronomía, para la motivación de una ciudad en aprovechar los recursos naturales de sus alimentos.

LA ADMINISTRACIÓN DE LOS CENTROS TURÍSTICOS Y SU INCIDENCIA EN LA BAJA AFLUENCIA DE TURISTAS AL CANTÓN PELILEO EN EL AÑO 2009.

El Ecuador posee innumerables zonas de gran atractivo turístico que se destacan por su variada cultura y gran biodiversidad, entre estas, la sierra centro y la Amazonía, presentan una gran riqueza. En este Proyecto se encontrará una serie de información que servirá tanto como medio de consulta como para enriquecer el conocimiento de la variedad de Cultura existente en Pelileo. Desde el año 2001, el turismo ocupa el cuarto renglón de divisas del Ecuador, con un monto de 430 millones de dólares, luego de las exportaciones de petróleo, remesas de migrantes y banano. Durante el período de 1997 al 2001 se ha producido un incremento del turismo receptor del 3.6 %.

Los mayor cantidad de turistas vienen de Estados Unidos, Europa (en especial de Alemania) y América Latina (mayoritariamente colombianos). El turismo moderno, se ha convertido en un ente de primordial importancia para la economía mundial. Esto se está convirtiendo en una forma de competencia de países 14 productores de servicios, productos y atractivos turísticos, aparte de un llamado a los gobiernos para mejores y mayores recursos a su desarrollo y fundamentalmente a la capacitación de los trabajadores al servicio del turista. La principal causa del crecimiento y desarrollo del turismo como una actividad racional y organizada, es por el interés que ha crecido en la gente, por la curiosidad de conocer los distintos aspectos, culturales y costumbres de los diferentes lugares del planeta. (Llerena Villegas, 2012)

La Afluencia de turistas es un grupo de personas que asisten a un lugar determinado para realizar actividades por una o varias circunstancias que se erige como el centro de interés y a

su vez se puede apreciar de igual modo el crecimiento de la actividad turística en general y asumiendo que la infraestructura y la biodiversidad accesible que obtenga para el desarrollo turístico principalmente para resaltar y preservar las costumbres de cada región.

LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO. UN EJEMPLO DE MEALHADA – PORTUGAL

El turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia en Portugal al igual que en muchos países del mundo. Sin embargo, a diferencia de otros destinos el fenómeno no está muy estudiado en Portugal y, en la mayoría de casos, se lo analiza sólo como un elemento asociado al negocio de la hotelería y la restauración.

Este trabajo pretende mostrar la importancia de la gastronomía como atracción principal mediante el estudio de caso de la ciudad de Mealhada donde la culinaria es sin duda la razón que motiva el desplazamiento de personas y es la base de la economía local. (Oliveira, 2007)

La gastronomía en el presente está ayudando a potenciar más el turismo a nivel mundial, es considerado como un elemento fundamental, que está unido con la hotelería y los tipos de restaurantes mediante este trabajo se da a conocer el valor de la importancia de la gastronomía como una atracción principal.

HIPÓTESIS

Promoviendo la Gastronomía Típica se Impulsara la calidad del servicio en ciudad de Babahoyo.

TECNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCION DE INFORMACION

Método Explicativo.

Este método de investigación determina las causas de un fenómeno físico y social, principal objetivo es descubrir por qué y donde sucede estos hechos.

Método explicativo describe detalladamente las causas de los eventos físicos o sociales explicando por qué ocurre dicho fenómeno.

Método Descriptivo.

Método descriptivo va a detallar la problemática Gastronómica y la calidad de servicio en la ciudad de Babahoyo

Investigación documental

Permite buscar en documentos oficiales, personales, confidenciales que sirvan de fuente de información necesaria para la presente investigación.

Métodos y técnicas

Observación.-

En este método, se estableció para observar la problemática de la gastronomía típica y su calidad de servicio ofrecido en Babahoyo.

Método Analítico.-

Consiste en identificar la parte de un todo, separarlo y luego proceder a examinarlo, logrando así acceder a su parte medular o central, utilizando el enfoque de análisis estadístico logrando recopilar todo los datos de los que se disponen.

Método deductivo.-

La característica de este método es la forma de razonamiento lógico que lleva implícita la formulación de hipótesis y su comprobación a través de la lógica, nos permite direccionar las premisas que validan las conclusiones.

Etnográficos.-

Es una perspectiva teórica y un método de investigación de las Ciencias Sociales y describe las costumbres, símbolos, creencias y tradiciones de un grupo humano con identidad cultural.

TECNICA

Encuesta. -

Es una técnica que consiste en la recolección de información de manera verbal o escrita para obtener ciertos datos necesarios para una investigación.

Entrevista

Es una plática entablada entre dos o más personas el emisor interroga al receptor quien contesta durante la entrevista, la misma no es casual y posee interés y expectativa de ambas partes.

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

DESARROLLO DEL CASO

Se manejó como técnica de investigación la encuesta y la entrevista para recopilar la información de la gastronomía típica y la calidad de servicio en la Ciudad de Babahoyo, de igual forma se realizó la entrevista a los ciudadanos fluminenses que prestan sus servicios en restaurantes, patios de comida, mercados populares y huecas obteniendo como resultados de las encuestas realizadas, mediante seis preguntas que manipularon en el desarrollo de esta investigación.

Se estableció en el proceso de la encuesta que el 85% de la calidad del servicio en brindada por la ciudadanía fluminense es buena mientras tanto un 15% se la establece en Babahoyo como de baja calidad.

Otra pregunta de la encuesta hecha un 65% fue positivo sobre la preparación de la comida típica de la ciudad de Babahoyo que se debería transmitir en generación en generación para no perder las costumbres tradicionales de los platos típicos un 25% opinaron que no es necesario la preparación de los platos típicos en la ciudad de Babahoyo sin embargo tenemos un festival gastronómico fluminense programado por la prefectura de los Ríos para homenajear la provincialización de los Ríos conocido como “cuchara brava” donde se degustan los platos típicos de la provincia el evento agrupa a las mejores huecas de Babahoyo y sucesivamente logra potenciar el turismo y promueve la gastronomía local, tenemos el encebollado, seco de gallina, cazuela, ceviche de cangrejos, asados, humitas, ayampaco, tonga, hornado, bollos, caldo de bolas, mazamorra y otros platillos más.

SITUACIONES DETECTADAS

En esta investigación del trabajo se observó varias causas problemática central, la calidad del servicio en la Ciudad de Babahoyo y el desaprovechamiento del turismo Gastronómico en la Capital Fluminense se estableció exactamente por la escasa información turística, y la inexistencia de un inventario Gastronómico evaluado de Calidad.

Se puede considerar que la ciudadanía no tiene conocimiento de las actividades típicas Gastronómicas por un delimitado profesional en el área de cocina causando una baja afluencia del turista generando un escaso desarrollo turístico.

El asunto de la calidad de su gastronomía en Babahoyo, con la pérdida de las costumbres y tradiciones de la nueva generación los babahoyenses debe mantenerse en la conservación y preparación de los platos típico.

Las causa de las costumbres, tradicionales al momento de la preparación de los platos típicos con sus alimentos autóctonos es otra problemática en la capital Fluminense, existe varios tipo de restaurantes exponiendo platos típicos de otras partes del país por lo cual se va perdiendo las afluencia de los visitantes.

Mediante el método de encuesta a los fluminenses y los ciudadanos que brindan los servicios gastronómico se obtuvo un desconocimiento sobre la calidad de servicios gastronómico de la ciudad de Babahoyo.

SOLUCIONES PLANTEADAS

Las soluciones planteadas hacia la problemática que presente el proyecto de investigación son:

ORGANIZAR EVENTOS GASTRONOMICOS.

- Ferias Gastronómicas
- Elección Del Plato Típico
- Mejor Sazón Fluminense
- Exposición De Los Productos Agrícolas De La Costa
- Miss Gastronomía
- ❖ Incentivar ferias para brindar información sobre los platos típicos de la ciudad de Babahoyo.
- ❖ Ampliar proyectos de emprendimientos gastronómicos por parte de las autoridades correspondientes.
- ❖ Formalizar información para compartir con la ciudadanía sobre la calidad del servicio en los productos agrícolas para tener un valor tradicional al momento de la preparación de los platos típicos.

CONCLUSIONES

- En la investigación se evidencio, el desconocimiento sobre la calidad de servicio que ofrecen los diferentes restaurantes, en la ciudad de Babahoyo.
- Se observó que las costumbres y sus tradiciones son fundamentales para transmitir la gastronomía típica de la localidad Babahoyense.
- Con la investigación se identificó que la gastronomía es primordial que necesita del aporte de la identidad cultural, desarrollándose dentro de un contexto histórico, social y económico, con sentido de pertenencia e igualdad y la sostenibilidad de los recursos culturales que ayudan al potencial turístico.
- La actual entrevista realizada a las autoridades seccionales Del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Municipalidad de Babahoyo se determinó que actualmente la institución cuenta con un Departamento de Turismo y que su personal que labora ahí no cuenta con el perfil adecuado en el área Turística , siendo profesionales en otras áreas añadido al empoderamiento de los proyectos de emprendimientos turístico que necesitan ser ejecutados y viabilizados para el mejoramiento Turístico Cultural de la ciudad y a la vez generar plazas de trabajos.
- En la investigación se identificó que actualmente es escaso la calidad del servicio gastronómico en la ciudad de Babahoyo
- A través de la página web se incentivara a la ciudadanía sobre la gastronomía y platos típicos y tradicionales, que poseen el valor nutricional de los alimentos y sobre todo la conservación de las costumbres y tradiciones Fluminenses.

RECOMENDACIONES

- En el actual proyecto investigativo de acuerdo a los problemas establecidos se debería desarrollar algunas posibles soluciones:
- La autoridad correspondiente de la ciudad de Babahoyo debería impulsar y promover la gastronomía típica aumentando el turismo lo que ayudara a generar plazas de trabajo y fomentar las situaciones socios-económicas y mejorar la calidad de vida de los habitantes.
- Se podría sugerir a las autoridades organizadoras del evento “Chuchara Brava” hacer dos veces por años la feria Gastronómica para dar a conocer a los turista sobre los platos típico de la Ciudad de Babahoyo Así poder potenciar un gran número de visitantes.
- Se incentivaría a los encargados de la cámara de turismo para que nos facilite seminarios de emprendimientos turísticos del origen de la Ciudad, sus tradiciones de los platos típicos a los ciudadanos fluminense.
- Se diera una charla a los estudiantes de la Universidad Técnica de Babahoyo especialmente a los de la carrera de Hotelería y Turismo para que brinden capacitaciones relacionada a la Gastronomía Típica de la Ciudad de Babahoyo, y sobre el valor tradicional de los alimentos agrícolas.
- Por lo tanto, en esta investigación se observó que la ciudad de Babahoyo aparte de ser la capital Riosense es una de la más nombrada a nivel nacional por su Cultura, Costumbres y Tradiciones Gastronómicas.

BIBLIOGRAFÍA

Anton. (2015). *Preparacion de los Alimentos*.

Cuvi Sánchez. (2017). *Gastronomia de Los Rios*.

Heredia & Lissette. (2014). *Marketing Turistico*. Obtenido de
<http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/49000/5178/1/E-UTB-FCSE-HTURIS-000040.pdf>

López, C. (2015). <http://www.dspace.uce.edu.ec>. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec>:
<http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/6540>

MANZANO, G. T. (2017). <http://dspace.utb.edu.ec>. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec>:
<http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/49000/1878/1/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000003.pdf>

Marlene, B. A. (2015). *Estudio y Difusión de la Gastronomía Montubia del sector de la Ribera del Río Daule provincia del Guayas*. Guayaquil: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.

Méndez Villavicencio, D. M. (2015). <http://dspace.ucuenca.edu.ec>. Obtenido de
<http://dspace.ucuenca.edu.ec>: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/22267>

MORAN, A. M. (2018). *LA VESTIMENTA TRADICIONAL MONTUBIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA PIMOCHA*. Babahoyo: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO.

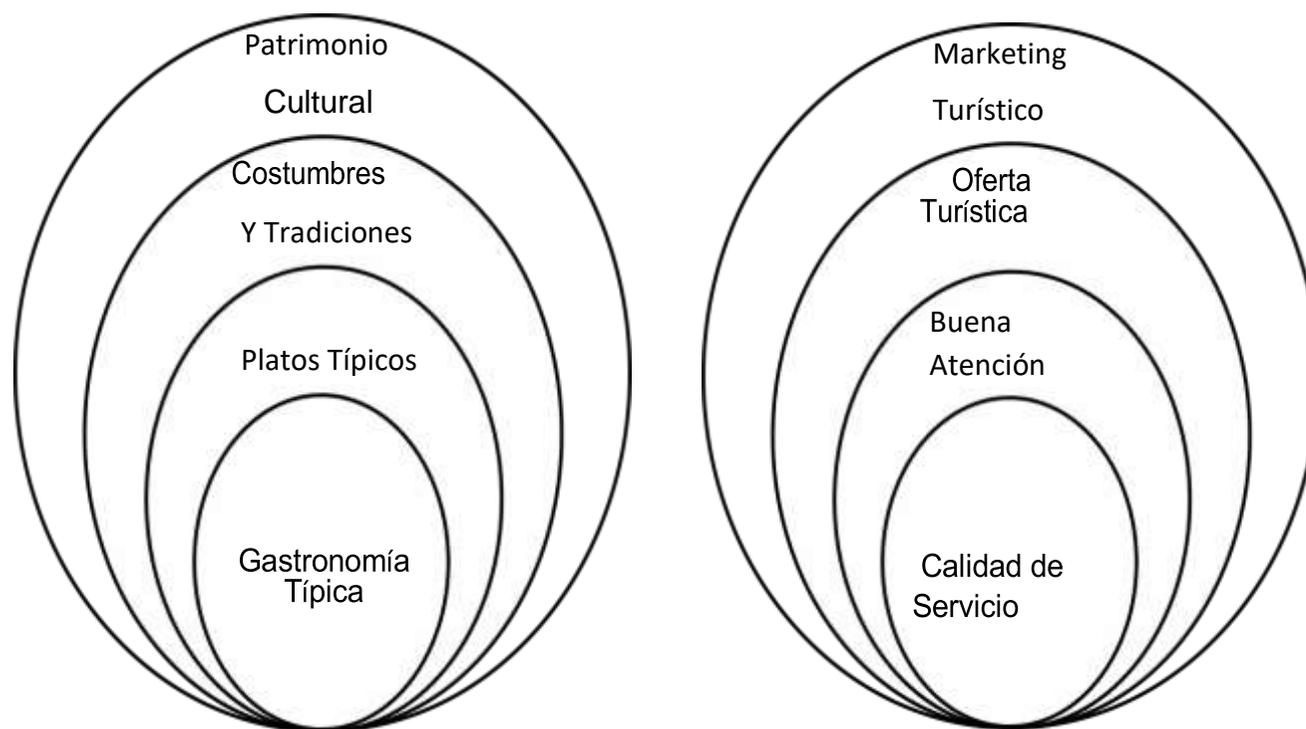
MORAN, A. M. (2018). *LA VESTIMENTA TRADICIONAL MONTUBIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA PIMOCHA*. Babahoyo: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO.

MORAN, A. M. (2018). *LA VESTIMENTA TRADICIONAL MONTUBIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA PIMOCHA*. Babahoyo: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO.

P. Pedro I. Porras. (2016). *Gastronomia Tipica*.

ANEXOS

CATEGORIA DE ANALISIS

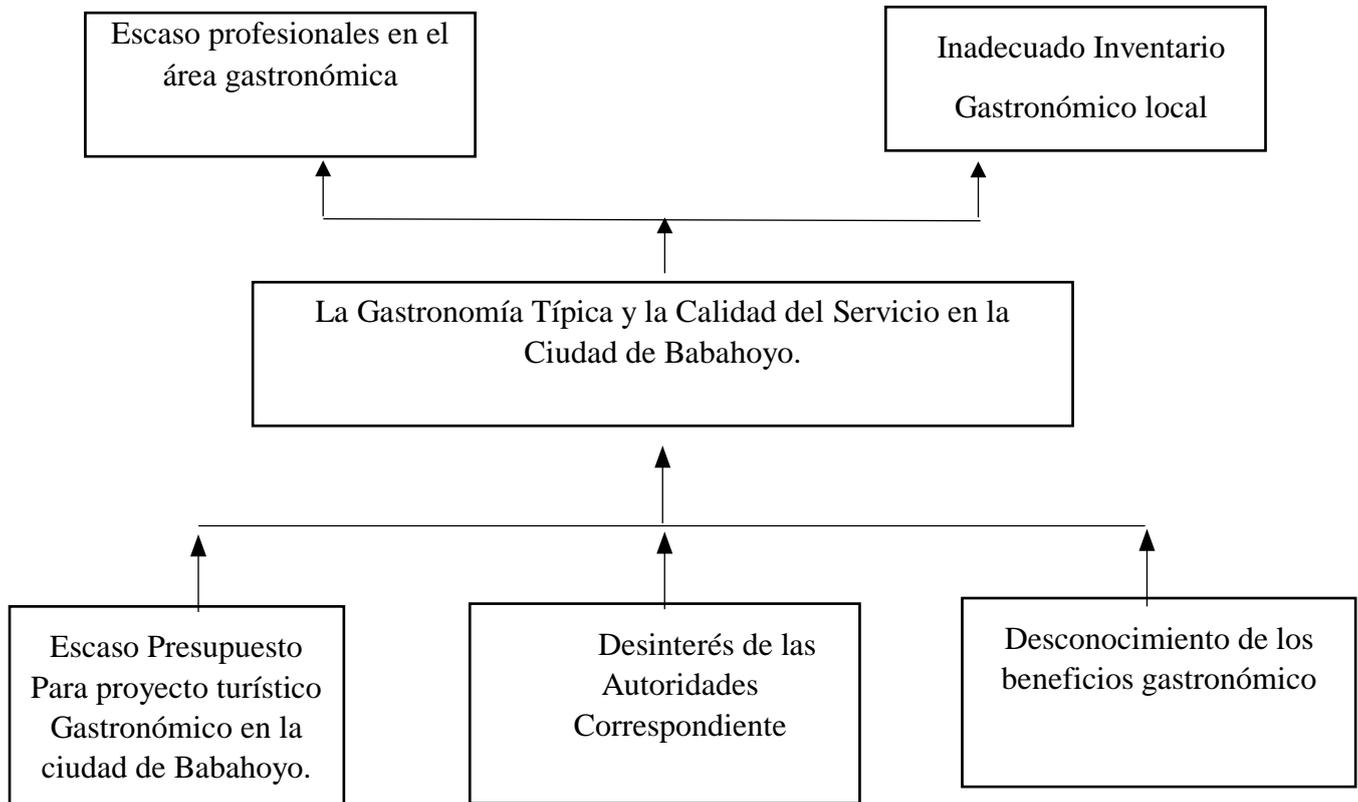


MATRIZ DE PROBLEMATIZACION

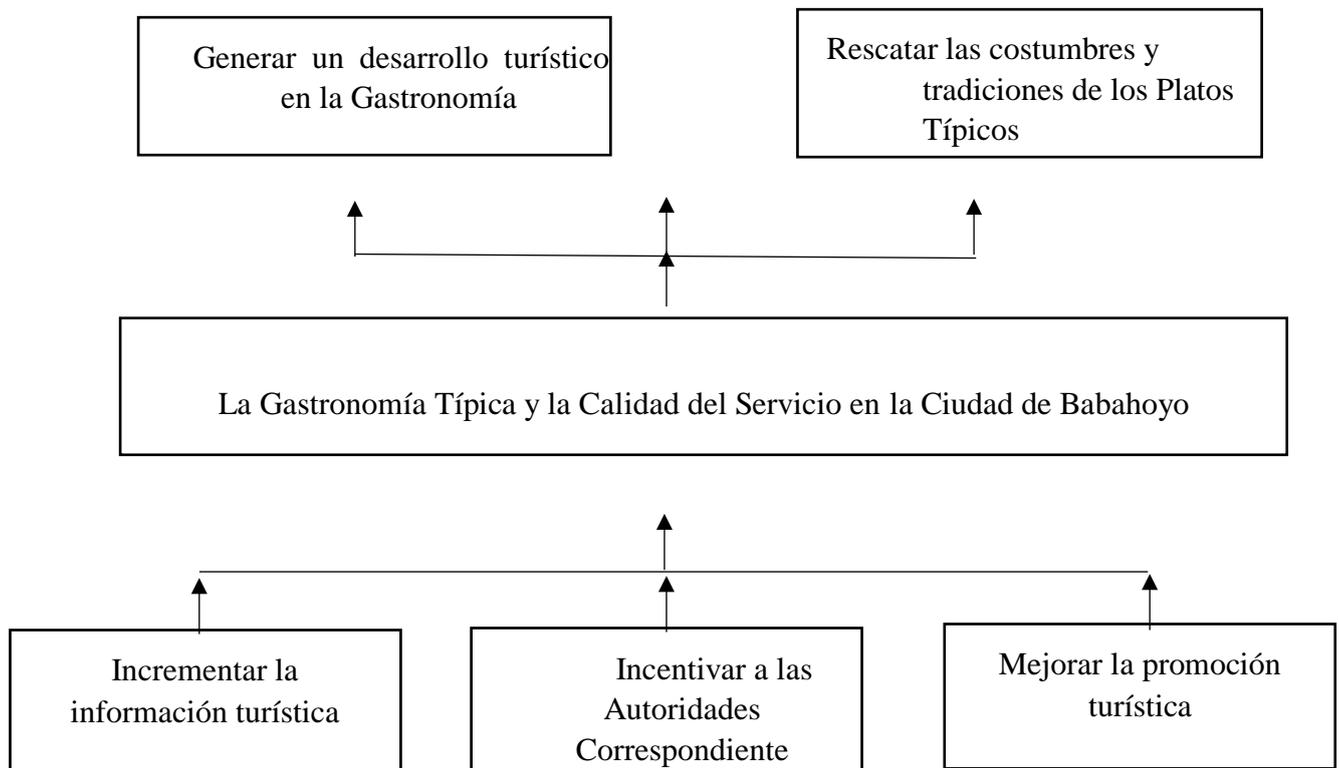
Problema	Causas	Posible Soluciones	Responsable
La Gastronomía Típica y la Calidad del Servicio en la Ciudad de Babahoyo.	Desinterés en realizar proyectos turísticos gastronómicos en la ciudad de Babahoyo.	Recopilar información sobre la gastronomía en la ciudad de Babahoyo.	Cámara de turismo
	Desconocimiento de los beneficios Gastronómico.	Incrementar turismo gastronómico.	MINTUR.
	Bajo nivel educativo en la ciudad de Babahoyo en el área gastronómica	Capacitar a la ciudadanía a través de las redes sociales en proyectos de emprendimientos en el área gastronómica.	GAD Municipal
	Elaborar una página web adecuada para brindar información sobre la gastronomía	Incentivar a través de videos, fotos, tutoriales de la gastronomía típica y el valor nutricional de los alimentos.	Ciudadanía

Tabla 1

ARBOL DEL PROBLEMA



ÁRBOL DE OBJETIVO



MATRIZ DE INTERRELACIÓN

Problema	Objetivo	Hipótesis
Perdida de la gastronomía Típica de la ciudad de Babahoyo y el desaprovechamiento de brindar un servicio de calidad.	Establecer un impacto de los alimentos agrícolas para impulsar el Turismo Gastronómico en la Ciudad de Babahoyo.	Estableciendo el impacto de los Alimentos tradicionales se impulsa el Turismo Gastronómico en la Ciudad de Babahoyo.
Sub problema	Sub objetivos	Sub hipótesis
<ul style="list-style-type: none"> • Perdida de las costumbres y tradiciones • Escasa desarrollo turístico • Desinterés de las autoridades correspondiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar según los Babahoyenses cuál es el plato tradicional para promover el turismo Gastronómico. • Determinar cuáles son los platos típicos tradicional más Importante para detallar un inventario gastronómico. • Medir la importancia de los platos tradicionales ancestrales para el fortalecimiento del turismo Gastronómico de la ciudad de Babahoyo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificando según los Babahoyenses cuál es el plato tradicional a se promoverá el Turismo Gastronómico. • Determinando cuáles son los platos tradicionales más Importante se detallara el turismo Gastronómico de la Ciudad de Babahoyo. • Midiendo la importancia de los platos tradicionales se fortalecerá el turismo Gastronómico para los Babahoyenses.

MODELO DE ENTREVISTA REALIZADA A LA CIUDANIA QUE OFRECEN LA GASTRONOMIA DE LA CIUDAD DE BABAHOYO PROVINCIA DE LOS RÍOS

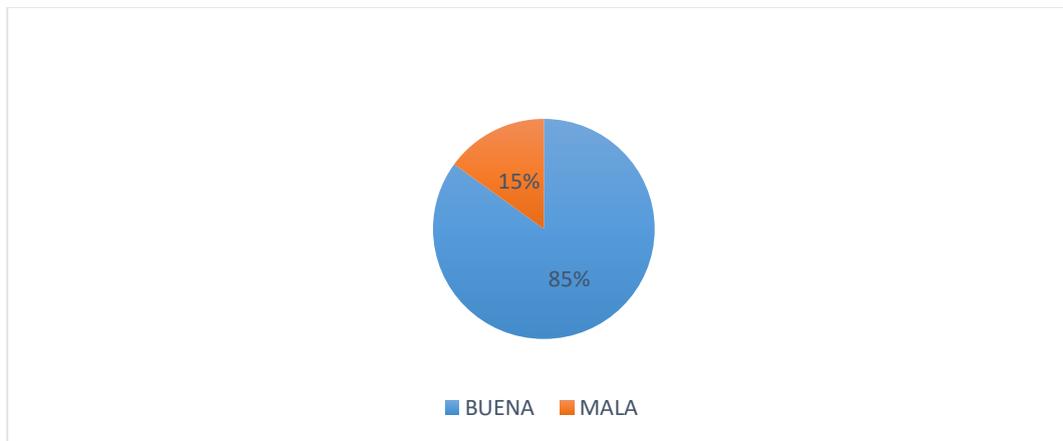
ENCUESTA La presente información tiene como objetivo recopilar información es importante para nosotros, le agradecemos su atención.

1. ¿Cree Ud. ¿Que la calidad de servicios gastronómico que brindan los restaurantes en la ciudad de Babahoyo es?
Buena Mala
2. ¿Considera que un lugar de comida típica tendría mayor afluencia turística en el Cantón Babahoyo?
Sí No
3. ¿Considera Ud. ¿Que la actividad gastronómica generaría empleo en el Cantón Babahoyo?
Si No Quizás
4. ¿Cree Ud. ¿Que la preparación de los alimentos típicos es una carta de representación que debería trasmitirse de generación en generación en la ciudad de Babahoyo?
Si No Talvez
5. ¿Cuál de Los Siguietes Platos es Considerado Típico En La Ciudad De Babahoyo?
Guatita
Encebollado
Bollo
Ayampaco
Cazuela
6. ¿Según su opinión, cuál de estos productos Agrícolas es el más utilizado en la gastronomía de la Ciudad de Babahoyo?
Camote Yuca
Papa Verde

¿Cree Ud. ¿Que la calidad de Servicios Gastronómico que brindan los Rrestaurantes en la ciudad de Babahoyo es?

Tabla 1: Calidad de Servicios

Factores	Secuencia	Porcentajes
BUENA	35	85%
MALA	15	15%



Fuente: Cinthya Viscarra

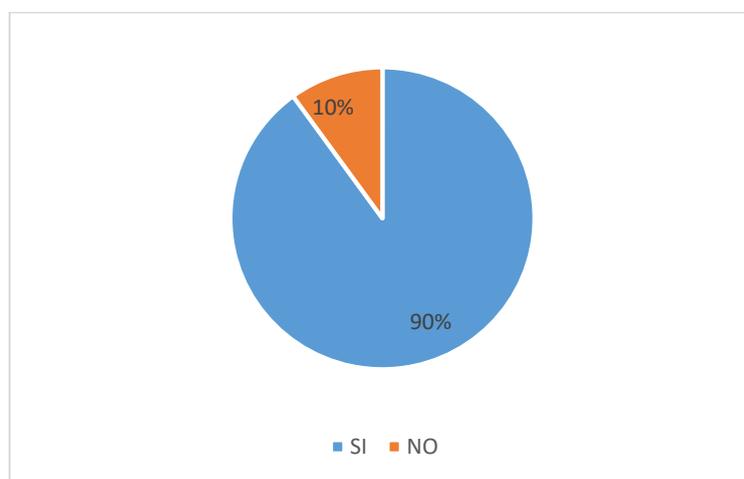
ANALISIS. - Al preguntar si la calidad de servicios gastronómico que brindan los restaurantes en la ciudad de Babahoyo el 85% de los encuestadores responden afirmativamente y el 15% fue negativo.

INTERPRETACION: Esta respuesta de los ciudadanos obliga a las autoridades correspondientes que debería buscar mecanismo para brindar un 100% la calidad de los restaurantes.

¿Considera que un lugar de comida típica tendría mayor afluencia turística en el Cantón Babahoyo?

Tabla 2: Afluencia Turística

Factores	Secuencia	Porcentajes
SI	40	90%
NO	10	10%



Fuente: Cinthya Viscarra

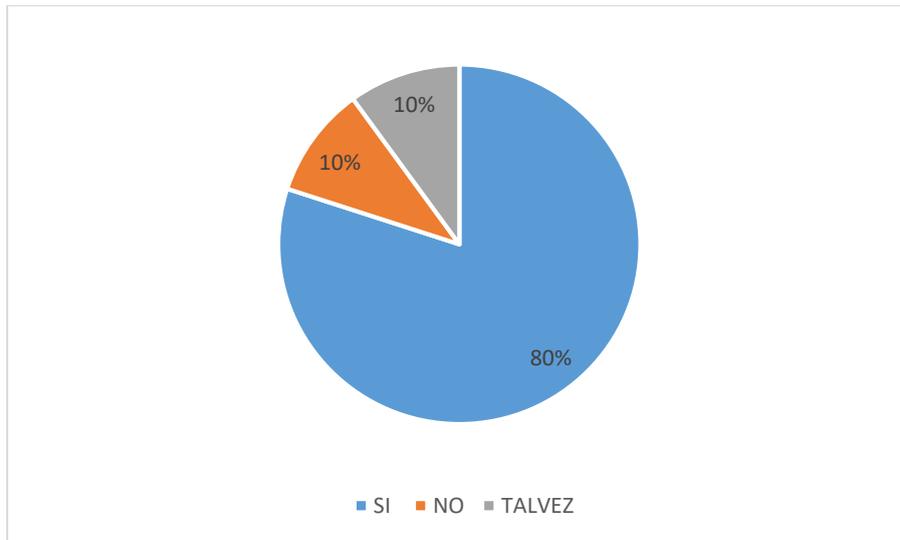
ANALISIS. - Al preguntar si Considera que un lugar de comida típica tendría mayor afluencia turística en el Cantón Babahoyo el 90% de los encuestadores responden afirmativamente y el 10% fue negativo.

INTERPRETACION: Esta respuesta de los encuestadores nos da la oportunidad de llevar a cabo la construcción de un lugar típico en la Ciudad de Babahoyo.

¿Considera Ud. ¿Que la actividad gastronómica generaría empleo en el Cantón Babahoyo?

Tabla 3: Empleo

Factores	Secuencia	Porcentajes
SI	30	80%
NO	10	10%
TALVEZ	10	10%



Fuente: Cinthya Viscarra

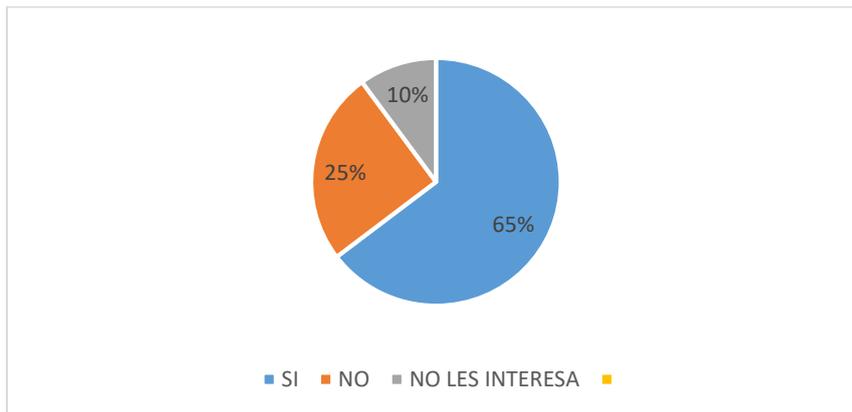
ANALISIS. -: Al preguntar sobre la pregunta que si generaría empleo en el cantón Babahoyo un 80% fue afirmativa mientras tanto el 10% fue un no y un talvez tubo un 10% de indecisión.

INTERPRETACION: Del 100% de personas encuestadas el 80% dijeron que, si incrementaría en empleo, el 10% dijo que no y un 10% que quizás no.

¿Cree Ud. ¿Que la preparación de los alimentos típicos es una carta de representación que debería trasmitirse de generación en generación en la ciudad de Babahoyo?

Tabla 4: Representación de los alimentos

Factores	Secuencia	Porcentajes
SI	25	64%
NO	15	25%
NO LES INTERESA	10	15%



Fuente: Cinthya Viscarra

ANALISIS. -: Al preguntar si la preparación de los alimentos típicos es una carta de representación que debería trasmitirse de generación en generación es la ciudad de Babahoyo el 64% fue positivo el 25% fue negativo y un 10% no les interesa.

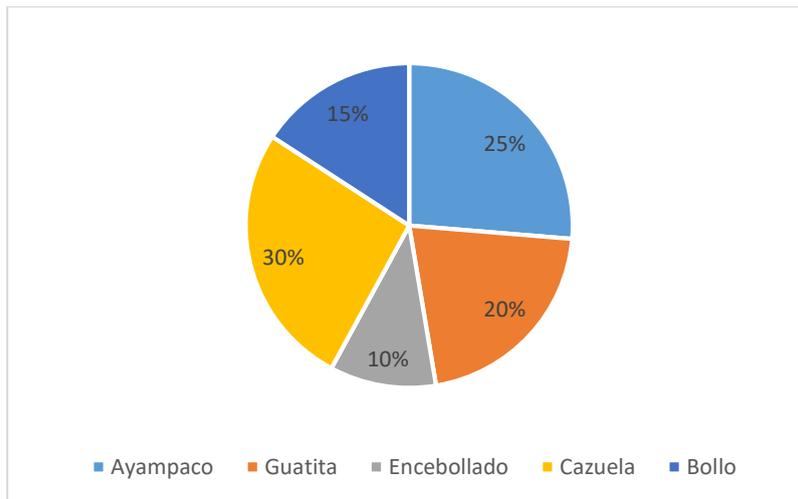
INTERPRETACION:

Mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los ciudadanos, se pudo derivar que las nuevas generaciones si tienen desconocimientos de las comidas típicas de la ciudad de Babahoyo

¿Cuál de Los Sigüientes Platos es Considerado Típico En La Ciudad De Babahoyo?

Tabla 5: Platos Típicos

Factores	Secuencia	Porcentajes
AYAMPACO	15	25%
GUATITA	3	20%
ENCEBOLLADO	2	10%
CAZUELA	20	30%
BOLLO	10	15%



Fuente: Cinthya Viscarra

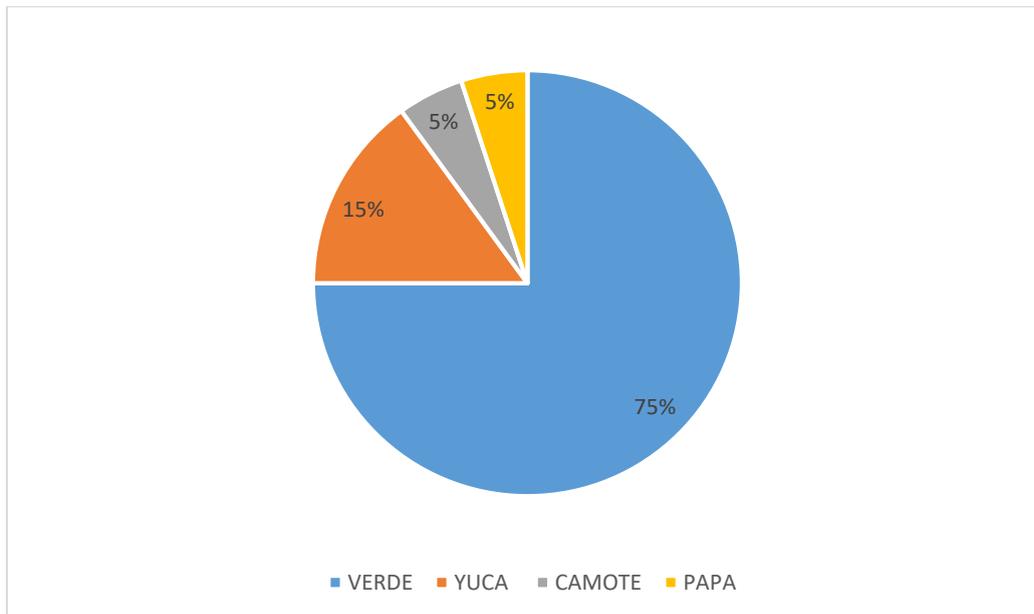
ANALISIS. -: Al preguntar sobre los platos típicos de la ciudad de Babahoyo el 30 % fue para la Cazuela, 25% para el Ayampaco, 20% Guatita, 10% Encebollado, 15% para el Bollo.

INTERPRETACION: Mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a la ciudadanía Fluminense, se pudo interpretar que el plato típico de Babahoyo es el Cazuela.

¿Según su opinión, cuál de estos productos Agrícolas es el más utilizado en la gastronomía de la Ciudad de Babahoyo?

Tabla 6: Productos Agrícolas

Factores	Secuencia	Porcentajes
VERDE	30	75%
YUCA	10	15%
CAMOTE	5	5%
PAPA	5	5%



Fuente: Cinthya Viscarra

ANALISIS. -: Al preguntar sobre los platos típicos de la ciudad de Babahoyo el 75% % fue para EL Verde, 15% Yuca, 5% Camote, 5% Papa.

INTERPRETACION: Mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a la ciudadanía Fluminense, se pudo interpretar que el Producto Agrícola más utilizado es el verde.

ANEXOS DE LA ELABORACIÓN DE LAS ENCUESTAS

FOTOGRAFÍAS DE LA ENCUESTA REALIZADA A LOS CIUDADANOS, DE LOS RESTAURANTES FLUMINENSES



Imagen Nº 1



Imagen Nº 2



Imagen Nº 3



Imagen Nº 4