



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 EN
HOTELERÍA Y TURISMO**

PROBLEMA:

ANÁLISIS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA EN LA
CIUDAD DE BABAHOYO, PARA LA PROPUESTA DE UN
PLAN DE MEJORA

AUTORA:

PAOLA ALEJANDRA VILLACRES PAREDES

TUTOR:

MSC. EDGAR STALYN GUERRERO HARO

BABAHOYO – ENERO / 2020





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



Dedicatoria

El presente trabajo de investigación se lo dedico principalmente a Dios quien ha sabido guiarme en todos estos años de estudio, por darme fuerza y la sabiduría necesaria para llegar a la meta tan anhelada.

A la memoria de mi amada madre Abg. Nivia Esmeralda Paredes Garcés quien lastimosamente no está en este momento tan importante de mi vida; gracias por ser mí pilar y mi más grande orgullo por demostrarme siempre que jamás debo rendirme hasta lograr el objetivo esto es por ti y para ti mami gracias.

A mi adorada hija Paula Serrano Villacres por ser mi motivación y mi inspiración para superarme cada día y salir adelante, esto es tuyo hija y vamos por más.



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



Agradecimiento

Agradezco a Dios por ayudarme y darme la fuerza necesaria para continuar día a día durante estos años de estudio, por convertirme y formarme en la futura profesional que seré. A mis padres quienes siempre han apoyado cada una de mis decisiones con amor y entrega y convertirme en la mujer que ahora soy esto es para ustedes por su amor y su dedicación, a mi hija Paula quien es mi motor principal de lucha diaria.

A mi querida Universidad Técnica de Babahoyo y en especial a la Carrera de Hotelería y Turismo por darme la oportunidad y el privilegio de ser una estudiante de este establecimiento durante todos mis años de estudio.

Agradezco a todas y cada una de las personas como familia, docentes y amigos por siempre creer en mí y en mis capacidades gracias por su apoyo y ayuda incondicional.



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



Resumen

La presente investigación va enfocada al “Análisis de la oferta gastronómica en la ciudad de Babahoyo, para la propuesta de un plan de mejora”, teniendo un aporte fundamental para el desarrollo del turismo y de esta forma rescatar y valorizar la importancia que nos brinda cada uno de los platos típicos en el cantón Babahoyo provincia de Los Ríos.

El plan de mejora tiene como objetivo principal fomentar el desarrollo turístico gastronómico en la ciudad de Babahoyo, además mantener niveles altos de satisfacción de los clientes lo cual generaría mayor cantidad de turistas y de personas que habitan en el mismo cantón, beneficiando a la población en general, creando más plazas de empleo a los agricultores y pescadores que vende sus productos propios de la zona quienes están encargados de la elaboración y preparación de la comida ancestral.

Con este estudio se casó se beneficiará especialmente a los restaurantes de la ciudad de Babahoyo que tendrá la oportunidad de tener mayor afluencia de visitantes, ya que ellos piensan en distraerse y degustar la gastronomía típica y mucho más porque está representada por su cultura, tradiciones y saberes ancestrales de la ciudad, logrando difundir a nivel nacional y porque no internacional.

Palabras claves: gastronomía típica, plan de mejora, afluencia de visitantes, restaurantes, tradiciones.



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



Summary

The present investigation is focused on "Analysis of the gastronomic offer in the city of Babahoyo, to the proposal of a plan of improvement", taking a fundamental contribution to the development of tourism and in this way to rescue and valuing the importance that gives us each one of the typical dishes in the canton Babahoyo province of rivers.

The improvement plan has as main objective to promote the development of tourism gastronomy in the city and Babahoyo, in addition to maintain high levels of customer satisfaction which would generate greater amount of tourists and people who live in the same canton, benefiting the population in general, creating more places of employment for farmers and fishermen that sells its products typical of the area who are responsible for the development and preparation of the food ancestral.

With this study was married to benefit particularly to the restaurants of the city of Babahoyo you will have the opportunity to have a greater influx of visitors, as they think in distracted and taste the typical cuisine and much more because it is represented by its culture, traditions and knowledge ancestral in the city, achieving dissemination at the national level and because non-international.

Keywords: typical gastronomy, improvement plan, influx of visitors, restaurants, traditions.

INDICE GENERAL

| | |
|---|-----|
| Dedicatoria..... | II |
| Agradecimiento | III |
| Resumen | IV |
| Summary..... | V |
| Introducción..... | 1 |
| Desarrollo | 3 |
| Justificación | 3 |
| Objetivo..... | 4 |
| Sustento Teórico | 5 |
| Turismo | 5 |
| Turismo gastronómico..... | 6 |
| Desarrollo económico | 7 |
| Oferta gastronómica | 7 |
| Beneficios socioeconómicos | 9 |
| Inversión turística..... | 9 |
| Desarrollo turístico..... | 10 |
| Plan de mejora..... | 11 |
| Técnicas aplicadas para la recolección de la información..... | 11 |
| Técnicas | 11 |
| Encuesta | 12 |
| Entrevista..... | 12 |
| Instrumentos Investigativos | 12 |
| Cuestionario | 12 |
| Población y Muestra..... | 12 |
| Resultados Obtenidos..... | 12 |
| Situaciones detectadas (Hallazgo) | 13 |

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Soluciones planteadas | 15 |
| Conclusiones | 17 |
| Recomendaciones | ¡Error! Marcador no definido. |
| Bibliografía | 19 |

Introducción

El presente proyecto de investigación va orientado hacia la oferta gastronómica y plan de mejora turística en la ciudad de Babahoyo, centrándose en la línea de investigación Desarrollo de productos y servicios turísticos a su vez se enmarca en la cuarta sub línea de investigación de la carrera de Hotelería y Turismo; Propuestas Gastronómicas, vinculándose con el segundo eje del Plan Nacional de Desarrollo 2017 – 2021 Toda una Vida “Economía al servicio de la sociedad” en su quinto objetivo “ Impulsar la productividad y competitivas para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria”. El Cantón Babahoyo es uno de los 13 cantones de la Provincia de Los Ríos y a su vez la cabecera cantonal. Babahoyo es la ciudad más importante y también una de las más pobladas de la Provincia, la capital de la Provincia de Los Ríos está rodeada por los ríos San Pablo y el río Caracol, formando así el río Babahoyo que luego este mismo desemboca en el Guayas.

Toda localidad por muy remota o conocida que sea, siempre va a tener elementos en común que compartir con la sociedad entre los más conocidos tenemos: cultura, costumbres, paisajes y comida; el Ecuador se caracteriza a nivel internacional por sus paisajes y atractivos turísticos con una belleza natural que hacen que se destaquen de otros destinos turísticos a nivel mundial por otra parte, la gastronomía Ecuatoriana se caracteriza también por su extensa gama de platos de comida y bebida típicas de la ciudad.

La gastronomía del cantón Babahoyo se encuentra diversidad de platos típicos, la cual ha permitido que sean catalogados por sus habitantes como exquisitos, permitiendo su conservación como recurso turístico de un gran valor potencial. Este tema de investigación busca crear y presentar una propuesta con un plan de mejora para la oferta gastronómica existente en la ciudad de Babahoyo con lo cual se busca incrementar la afluencia turística, el aporte al turismo cultural y gastronómico; debido que la ciudad de Babahoyo posee recursos originarios de la zona rural tales como el verde, maíz, arroz, soya los cuales son los ingredientes principales para la elaboración de platos típicos tales como: cazuela de pescado, bolón de verde , seco de gallina , seco de pato.

Se identificará en el presente proyecto las causas que han ocasionado el problema de investigación, conjuntamente con las variables que son claves para la información basada en fuentes bibliográficas como Google académico, Cobuec, Dialnet, posteriormente se realiza la justificación haciendo referencia al objeto de estudio, descripción del problema y objetivo, además de los beneficiarios y factibilidad que obtendrá la investigación.

Se elaborará el sustento teórico que contiene los diferentes criterios de autores tanto nacionales como internacionales donde mencionan la oferta gastronómica y plan de mejora, donde delimitan el manejo de la problemática tratada reflejada en el presente trabajo de investigación.

El resultado obtenido en la investigación se obtendrá mediante las técnicas aplicadas las que se utilizarán para analizar y evidenciar estadísticamente los resultados de las tabulaciones de las encuestas realizadas a los funcionarios del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Babahoyo y a la población en edades mayores de 18 años de la ciudad de Babahoyo.

Desarrollo

Justificación

El presente trabajo investigativo trata del Análisis de la Oferta Gastronómica en la Ciudad de Babahoyo, para la propuesta de un plan de mejora, complementando el turismo gastronómico de la ciudad de Babahoyo; tomando en cuenta la diversidad de platos típicos con los que cuenta el denominado cantón.

Por medio de este proyecto se busca elaborar e implementar un plan de mejora que permita ofertar una mejor propuesta gastronómica a los habitantes de la ciudad de Babahoyo y su adecuada promoción de los platos típicos de la localidad debida que existe una escasa información acerca de los diferentes lugares gastronómicos existentes en el cantón Babahoyo.

Se identificará las diferentes tradiciones culinarias que tiene esta capital fluminense; a través de este estudio se quiere aprovechar y dar a conocer los recursos de la zona implementando un plan de mejora que permita a los turistas extranjeros, nacionales y locales conozcan que nuestra localidad posee una extensa variedad de productos naturales que sin duda alguna influyen mucho en la elaboración de cada plato.

En la investigación se pretende identificar si la actividad turística gastronómica tiene o no un impacto positivo en la ciudad de Babahoyo teniendo en cuenta que los beneficiarios directos es la población local como lo son: dueños de restaurantes de comidas típicas y también dueños diferentes tipos de establecimientos de alojamiento entre otros; se busca conseguir un impacto positivo en la población que ayudara al dinamismo económico y cultural, fortaleciendo las normas fundamentales de atención y ofrecimiento de servicios de gastronomía , con esto se podrían incrementar plazas de trabajo, generar mayores rubros económicos en la ciudad , creando una cultura de atención y respeto al cliente en el cantón Babahoyo por el bien de turistas tanto nacionales como extranjeros.

La planeación estratégica de este proyecto se beneficiara la población siendo aquella la que tendrá la oportunidad de adquirir nuevos ingresos económicos, incremento de plazas de trabajo teniendo como aliados estratégicos a instituciones como el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Babahoyo, Ministerio de Turismo Ecuador y Asociación de prestadores de servicio de alimentación.; estas estrategias permitirán el cumplimiento de nuestro objetivo planteado y así ofrecer un servicio de calidad para el turista satisfaciendo sus necesidades y exigencias e indirectamente beneficiaria a las empresas públicas, privadas y pequeños comerciantes por la afluencia de turistas en la degustación de platos típicos de la ciudad de Babahoyo.

Objetivo

Analizar la Oferta Gastronómica para la propuesta de un plan de mejora en la ciudad de Babahoyo.

Sustento Teórico

Se elaborara un sustento teórico que contiene los diferentes criterios de autores tanto nacionales como internacionales de las variables, teniendo como variable independiente el turismo gastronómico y variable dependiente plan de mejora, la misma que se basó en fuentes bibliográficas como Google académico, Cobuec y Dialnet, siendo factibles para la investigación a desarrollar.

Turismo

Según, (LOPEZ J. , 2015), manifiesta que el turismo se lo define como las actividades de las personas que se trasladan a un lugar distinto de su lugar habitual, por menos de un determinado tiempo y por un motivo principal distinto al de ejercer una actividad que se remunere en el lugar visitado.

Por otro lado (ESPIN, 2016), menciona que admiten experiencias vividas o un servicio usado por los visitantes, también son frecuentes objetivos relacionados con la protección del turista y con avalar el buen resultado de su experiencia. Son metas comunes conservar de manera eficaz al consumidor-turista y promover gestiones que mejoren la calidad del producto turístico y la atención del cliente.

Para (MOGOLLON, 2015), el turismo se caracteriza cada vez más, como una actividad que proporciona al viajero una oportunidad de enriquecimiento personal y cultural, además las tradiciones locales, inmerso a ellos los estilos de vida y la gastronomía típica que se identifican como los principales su preferencial de compra.

El turismo comprende todas las actividades que realiza el turista durante sus recorridos, desplazamientos en lugares distintos a los de su entorno habitual, por un periodo consecutivo

inferior a un año o mayor a un día, con fines de ocio, negocio u otro motivo no relacionado con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado.

Dentro de las tipologías de turismo se encuentra el turismo local, el cual contribuye al crecimiento económico, cultural, social y político, además conserva el patrimonio cultural, el medio natural, las costumbres y tradiciones, su variedad gastronómica e inclusive promoviendo el rescate de su identidad cultural y conocimientos ancestrales.

Turismo gastronómico

Según, (HERNANDEZ, 2018), mantiene una relación entre la gastronomía, el territorio y la comunidad local, ofreciendo productos y experiencias que en muchas ocasiones pueden ser disfrutadas en el mismo destino y en fechas determinadas. Afirmando que los alimentos locales con tradición y de calidad, contribuyen al fortalecimiento y mejoramiento de la identidad cultural del territorio, elemento fundamental para el desarrollo del turismo.

Para, (VELASCO, 2016), compara el turismo gastronómico con la modalidad de turismo cultural, permitiendo conocer los hábitos y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas. Cuando una persona realiza turismo en muchas ocasiones desea conocer las comidas típicas del lugar, promocionando los productos turísticos a los eventos gastronómicos.

(HUERTAS, 2015). Hace referencia que el turismo gastronómico es la concepción de la necesidad de comer, teniendo como principal motivación del turista en este tipo de viaje, a su vez satisfacen una de las necesidades de autorrealización según la pirámide de Maslow, indicando que el turista, cuando viaja a un determinado lugar busca disfrutar de la gastronomía, satisfaciendo sus deseos y que sean cubiertas sus necesidades.

El turismo gastronómico a aganado importancia en el transcurso del tiempo, teniendo como objetivo central que los turistas no solo conozcan y recorran sitios turísticos, sino que también visiten restaurantes, locales gastronómicos donde la degustación y toda la experiencia inherente son los primeros motivos para viajar. La gastronomía permite

aproximarse a la cultura de un destino turístico convirtiéndola en un área de crecimiento económico y promoviendo diferentes atracciones para los visitantes y experticias culinarias dentro del lugar.

Desarrollo económico

Para, (ARIAS, 2015), manifiesta que el desarrollo económico es la capacidad de los países para crear una mayor riqueza con la finalidad de un inicio de bienestar económico y social de la población, está conformado por un conjunto de transformaciones políticas, económicas y sociales, las cuales son fruto del crecimiento económico, pero en ocasiones no siempre este crecimiento tiene como resultado el desarrollo debido a la inexistencia de las transformaciones mencionadas anteriormente.

Según., (DIAZ M. , 2017), consiste en mejorar las condiciones de vida que poseen individuo. El desarrollo define la mejora y efectiva de los procesos productivos que modifican de manera positiva el entorno de un pueblo, además se da en función a la existencia de innovación y con una mejor combinación de los recursos existentes.

(MORAN, 2015), por otro lado, promueve un espíritu empresarial, adoptando nuevas tecnologías e importar nuevas formas de hacer negocio. Además, fundamenta la innovación y el espíritu empresarial floreciendo los derechos de propiedad, siendo estos claros y completos, y a su vez los impuestos con cargas sobre los beneficios cuando están bajos y predecibles

Se puede manifestar que el desarrollo económico forma parte de un desarrollo sostenible el cual garantiza las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de solventar necesidades a las futuras generaciones. Todo esto provoca un ambiente positivo para el desarrollo del individuo dignificándolo y haciéndolo feliz.

Oferta gastronómica

Para, (PONCE, 2017), la oferta gastronómica se basa en el servicio de comidas o bebidas, constituyendo una pieza fundamental dentro del paquete que recibe el cliente, buscando más acerca del país que visita, además, la alimentación constituye una necesidad fisiológica del organismo. Todos los países en que el turismo se fomente buscan ofertar al mundo su cultura gastronómica y los países poseen historias culinarias, sabores y colores que son de agrado del cliente que las recibe.

Por otro lado (CULQUI, 2016), manifiesta que es el conjunto de productos como comida y bebida que se ofrece en un entorno gastronómico, originando proveer en un periodo de tiempo a un precio determinado, este producto debe ser capaz de satisfacer las necesidades del local gastronómico, para que la oferta sea aceptada es preciso segmentar el mercado de acuerdo a las necesidades y características del medio en el que se pretende difundir una oferta gastronómica.

Según, (ALVARADO, 2015), la oferta gastronómica es variada, basándose en alimentos propios del sector, siendo combinados para la disposición variada de alternativas propias del gusto de sus habitantes. Dentro del turismo, la amplia oferta es un atractivo dando un motivo que incentive mayor afluencia.

(VISCARRA, 2019), manifiesta que la oferta gastronómica en la ciudad de Babahoyo, es variada por sus múltiples usos de ingredientes principales como son el pescado, verde, yuca, hojas de plátano o bijao lo cual hacen diferente para armar un plato exquisito llamado ayampaco de pescado, además se encuentra el muchin de yuca, bolón de verde, caldo de cabeza de bagre, estofado y sancocho de bocachico, llena de sabor, variada y digna de representar a la ciudad.

La oferta gastronómica implica la implantación de un establecimiento de restauración, donde se dedica a la venta de comida y bebida, la cual se concibe en función de diferentes aspectos entre ellos tenemos; la situación geográfica, el entorno urbano y la forma arquitectónica. Dentro de la ciudad de Babahoyo la oferta gastronómica se basa en la cocina tradicional utilizando sus conocimientos ancestrales, utensilios antiguos lo cual es parte fundamental para tener mayor afluencia de turistas en el ámbito gastronómica y además que sus precios son asequibles.

Beneficios socioeconómicos

Según, (CORTEZ, 2019) dice que es el aprovechamiento eficiente de los recursos endógenos existentes en una determinada zona, capaz de estimular el crecimiento económico, creando empleo y mejorando la calidad de vida de la comunidad local. También se puede mencionar que es la actividad económica para la sociedad.

Para, (LOPEZ A. , 2016), manifiesta que los beneficios socioeconómicos son los procesos de construcción de un bienestar de forma procesual que busca crear, mantener y mejorar las condiciones que favorezcan las motivaciones en los quehaceres laborales a cambio de estos beneficios adquiridos. Desarrollando la satisfacción eficiente, también la identificación con su trabajo y el logro de la finalidad social de las entidades estatales.

Los beneficios socioeconómicos propuestos por cualquier organización son de suma importancia, ya que a través de ellos compensan muchas necesidades, tanto económicas, sociales, recreativas y psicológicas, para lo cual es necesario que dichos beneficios sean lo más favorable. Además, se relaciona con los beneficios sociales donde se encuentran inmerso el aspecto competitivo en el mercado de trabajo y los aspectos de responsabilidad que mejoran la calidad de vida por parte del trabajador a su vez de la comunidad local.

Inversión turística

Según (MORILLO, 2015), manifiesta que son los elementos que la conforman y la caracterización de los proyectos turísticos, como instrumentos de inversión, tales como planta turística y equipamiento acorde con la localización de los atractivos turísticos, con sus respectivos tipos y montos de inversión. A su vez aborda lo relativo a los incentivos para el desarrollo del turismo.

Para, (DIAZ E. , 2015), la inversión turística satisface las necesidades humanas mediante productos y servicios, cada vez que requiera el turista compensar estas

necesidades, haciendo la respectiva inversión con estudios que sean factible realizar dicha inversión turística. Teniendo un plan que le produzca al ser humano el bien y servicio para él y la sociedad.

La evaluación de un proyecto de inversión turística da a conocer la rentabilidad económica y social, la que permitirá resolver las necesidades de las personas en forma segura, rentable y eficiente, determinando los recursos económicos con la mejor alternativa posible. En el Ecuador la inversión turística ha progresado significativamente lográndose potenciar turísticamente, obteniendo al turismo en el cuarto lugar entre los sectores que más recursos aportan a la economía nacional.

Desarrollo turístico

Para (GUERRERO, 2015, pág. 12), expresa que se lo puede especificar como la variación y restauración de los servicios o productos que se ofrece al turista, para satisfacer sus necesidades y requerimientos, depende del desarrollo de dicha actividad la generación de plazas de trabajo e ingreso económicos a una determinada localidad.

Según (VARISCO, 2015), menciona que es la provisión y mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, además incluyen los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos. Hace referencia la estructura socio-productiva la cual hace posible que el visitante disfrute de los recursos que han motivado su desplazamiento, además el impacto económico de la actividad turística que hacen énfasis a los ingresos económico proveniente de los centros emisores de turismo y empleos.

(MUÑOZ, 2016), Manifiesta que es el equilibrio en las complejas interrelaciones entre visitantes, entorno turístico y comunidad local receptora; imprescindible en una comunidad permitiendo mejorar la calidad de vida de los pobladores, buscando el desarrollo que es de vital importancia y más aún si se cuenta con el potencial turístico.

El desarrollo turístico en la gastronomía típica es una de las potencialidades para el desarrollo económico, social y cultural para el renombre del cantón Babahoyo, también se

viabiliza el desarrollo turístico tanto en un recurso básico o complementario, aumentando los medios de comercializar y extenderse a otros sectores económicos. A su vez encontrando características, recetas típicas y técnicas de cocción especiales, teniendo una gran diversidad de materias primas y establecer el identitario cultural.

Plan de mejora

Según, (NAVARRO, 2016), expresa que garantiza un adecuado desempeño en las áreas operativas como lo son cocina, servicio, compras y bodega de la empresa, logrando en primer lugar una interrelación entre el personal de las diferentes áreas con el objetivo de que el desempeño de las actividades individuales sea necesario para la toma de decisiones y sean correctas a tiempo.

Para (DIAZ D. , 2015), el plan de mejora es un instrumento que contribuye en la caracterización y distribución de las posibles respuestas de cambio a debilidades encontradas tras una investigación previa. Además, es un mecanismo que permite visualizar los riesgos e incertidumbre dentro de la empresa y a su vez soluciones que generen mejores resultados.

El plan de mejora es un documento donde se diagnostican las falencias de un lugar, se desarrollan las causas de los problemas, donde se planifican las respectivas soluciones. Todo se lo hace con relación al objetivo de explorar el potencial turístico de un lugar. En el plan de mejora nos permite algunas características dentro de ellas tenemos; la identificación de las causas que provocan las debilidades detectadas, el seguimiento de calidad de la gastronomía típica, la planificación y acciones de mejora, el incremento de la eficacia y eficiencia de la gestión en la restauración gastronómica.

Técnicas aplicadas para la recolección de la información

Técnicas

Encuesta

Se realizará la encuesta a los propietarios de restaurantes de la ciudad de Babahoyo y a la población mayor comprendida en edades de 18 años en adelante, se obtendrá datos veraz y oportuno; posteriormente se procederá con la realización de la tabulación para poder determinar los resultados obtenidos mediante las preguntas realizadas.

Entrevista

Se ejecutará la entrevista a propietarios de restaurantes de comida típica de la ciudad de Babahoyo, con el propósito de incrementar información relacionado sobre la oferta gastronómica y plan de mejora en la ciudad de Babahoyo.

Instrumentos Investigativos

Cuestionario

Se utilizará el cuestionario con un número de 10 preguntas correspondientes a las variables dependientes e independientes del tema de investigación con el propósito de obtener información oportuna y veraz de los encuestados o entrevistados en base al proyecto desarrollado.

Población y Muestra

Se obtuvo una población de quinientos veinte ocho mil cuatrocientos sesenta y dos habitantes de la ciudad de Babahoyo comprendida en edades de 18 años en adelante, la muestra poblacional se obtuvo mediante la realización de una fórmula que dio como resultado ciento sesenta y seis personas encuestadas.

Resultados Obtenidos

Luego de haberse ejecutado la investigación, se obtuvieron los resultados, a través de la utilización de técnicas e instrumentos como fue la encuesta y entrevistas para la respectiva

recolección de información clave sobre el tema; Análisis de la oferta gastronómica en la ciudad de Babahoyo, para la propuesta de un plan de mejora.

Se estableció en el proceso de la encuesta, que el 58% manifiesta que la variedad de comida es una de las principales carencias que se refleja en los restaurantes de la ciudad de Babahoyo, además con un 55.4% mencionan que otro de los aspectos que influye dentro de los restaurantes es la poca atención que se les brinda a los comensales.

Otra pregunta de la encuesta se menciona con un 57.4% que los empleados y administradores de los restaurantes si se capacitan en temas relacionados en manipulación de alimentos, puesto que es para ellos muy necesario, porque pueden brindar un mejor servicio y a su vez tener mayor ingreso económico y también afluencia de visitantes por el servicio que se ofrece.

Entre otro porcentaje los encuestados manifestaron con un 92% que los platos típicos si influye en el turismo, provocando un gran aumento de visitantes por degustar la comida típica de la localidad, además mencionaron que visitarían restaurantes de esta índole si el precio está acorde a sus expectativas.

Con respecto a las porciones que brindan en los restaurantes se pudo detectar según los encuestados con un 65%, mencionan que no son acordes a sus expectativas, lo que ha generado que los comensales busquen otros tipos de ofertas de comida como son los puestos pequeños que brindan mayor porción de comida y a un precio más bajo, entre ellos está los llamados dolárazos.

Situaciones detectadas (Hallazgo)

Se observó varias causas sobre la problemática central el desaprovechamiento del análisis de la oferta gastronómica en la ciudad de Babahoyo y la escasa propuesta de un plan

de mejora, esto se debe por la escasa información gastronómica que posee la ciudad de Babahoyo, siendo los principales involucrados la población.

Se pudo detectar que los habitantes de la ciudad si conocen lugares que brinden comida típica, la misma que es utilizada con productos del campo, pero a su vez se determinó que los restaurantes carecen de profesionales en el área de gastronomía causando un déficit de conocimiento importante para el visitante, porque no conocen como es la preparación del mismo.

Otras de las causas es la poca atención al cliente lo que genera un gran déficit de comensales a los restaurantes en la ciudad de Babahoyo, además la pérdida de costumbres, tradiciones al momento de la preparación de la comida siendo una gran problemática porque en varios restaurantes lo que se exhiben son platos típicos de otras ciudades y no de la localidad generando una baja afluencia de visitantes.

En la ciudad de Babahoyo existen números establecimientos que elaboran platos de comida exquisita, sin embargo, algunos no cumplen con los estándares de manipulación de alimentos y servicios al cliente.

El personal de los restaurantes de la ciudad no asiste a capacitaciones relacionadas con el manejo de restaurante, ya que esto no solo aportaría a su vida profesional, sino que ayudaría a que tengan un mejor desempeño en el trabajo y así interactuar de una mejor manera con el cliente.

Se observó que no existe publicidad para conocer de manera oportuna y eficaz donde se brinden servicios gastronómicos de comida típica en la ciudad de Babahoyo.

El río de Babahoyo se encuentra en la actualidad muy contaminada lo que ha generado dificultades a la hora de su preparación de comidas representativas, entre los ingredientes de las comidas típicas que se encuentran en las afluencias del río están el guanchiche, bacalao, camarones de agua dulce y vieja azul, aumentando los escasos de estos y desarrollado otros tipos de comida, utilizando peces de agua salada.

La limitada creatividad de los propietarios de los restaurantes del arte culinario, ha denotando la carencia de ofertas gastronómicas siendo estas las que se encuentran en todos los restaurantes, entre ellos tenemos el seco de pollo, carne y de res, además se encuentran la carne, pollo y chuleta asada.

La feria gastronómica denominada Cuchara Brava es un evento gastronómico que se realiza una vez al año, pero en esta solo se muestran comida rápida como son, hamburguesas, tacos, bandejitas, asados y no se desarrollan comidas gastronómicas típicas de la localidad.

Se pudo detectar que la manipulación e higiene de los alimentos es una de las carencias que se presentan en la preparación gastronómica, existiendo un incumplimiento a un requisito muy importante al momento de desarrollar esta actividad.

Soluciones planteadas

Las soluciones planteadas hacia la problemática que presenta el trabajo investigativo son:

- Ampliar Proyectos gastronómicos que brinden información sobre comida típica del lugar, conjuntamente con profesionales de turismo y estudiantes de la carrera Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica de Babahoyo, a su vez contar también con el apoyo de las instituciones gubernamentales.
- Implementar puntos o centro de información turística y gastronómica en el cantón con el fin de facilitar a los visitantes sobre los platos típicos, además eventos prestadores de servicios mediante la proporción de materiales como folletos, afiches, recuerdos y postales.
- Incentivar ferias gastronómicas para que degusten la comida típica de la ciudad de Babahoyo.
- Realizar capacitaciones sobre temas de atención al cliente, manipulación de alimentos y lo relacionado a higiene a los empleados y dueños de establecimientos.
- Diseño de recetarios de comida típica de la ciudad de Babahoyo, ya que será referente para los prestadores de servicios y amantes de la gastronomía, como una fuente de investigación.
- La Municipalidad de Babahoyo dentro de sus competencias es el gestor de realizar actividades gastronómicas que tiene, siempre pensando en el bienestar y futuro de los Babahoyenses, por eso se debe buscar, regular y motivar los emprendimientos de los puestos de comida típica.
- Lograr potenciar el turismo gastronómico en la ciudad de Babahoyo como principal atractiva productiva y turística para la población, valorando y preservando la comida típica de la localidad.
- Concienciar a la comunidad y a los prestadores de servicio al cuidado, preservación, conservación, divulgación de los ingredientes para la comida típica a través de capacitaciones, talleres y congresos donde busquen desarrollar y enseñar sobre los beneficios que conlleva la actividad gastronómica en la comunidad.

- Ampliar información para que la ciudadanía de las zonas aledañas conozca sobre la gastronomía local y a su vez incrementar la afluencia de visitantes y que degusten el sabor criollo de la capital fluminense.
- Impulsar a los propietarios de los establecimientos gastronómicos la utilización de condimentos naturales para el beneficio de la salud de los visitantes.
- En los restaurantes de la ciudad, muestren sus tradiciones y costumbres con atuendos típicos, estos a su vez sean utilizados por sus propietarios y trabajadores de los restaurantes, incrementando la afluencia de visitantes.
- Continuar organizando eventos gastronómicos dentro de la ciudad como los que detallare a continuación:
 - ✓ Cuchara brava.
 - ✓ Elección del pato típico Babahoyense.
 - ✓ La sazón Fluminense.
 - ✓ Gastronomía Típica de Babahoyo.
 - ✓ Huecas “Babahoyo”

Conclusiones

- Se logró obtener una visión más amplia del problema, a su vez permitió evidenciar la carencia de actividades gastronómicas, esto debido que el personal del Ministerio

de Turismo de la ciudad de Babahoyo no cuenta con el perfil en el área de turismo, lo que provoca que no se realicen ferias, exposiciones y emprendimientos gastronómicos mostrando al visitante la comida típica del lugar.

- Se determinó que en la ciudad de Babahoyo existen muchos restaurantes que no brindan comida típica del lugar, sino que se centra en otras comidas originarias de otro país. Además, la falencia en lo que atención al cliente se refiere.
- Según datos obtenidos a través de la encuesta se pudo evidenciar que existen recursos necesarios para la realización de platos típicos, dentro de ellos tenemos; el verde, la yuca, las hojas de plátano, el pescado bocachico; siendo estos conservados por la misma comunidad Babahoyense. También se puede notar que las gastronomías también son uno de las mayores motivaciones del visitante, debido que al momento de llegar a un lugar desea degustar la comida típica autóctona del lugar.
- La propuesta del plan de mejora establece factores claves como: El Análisis de la Oferta Gastronómica típica en la Ciudad de Babahoyo, la respetiva atención que se le da al cliente, las capacitaciones que adquieren los empleados de los restaurantes, la evaluación de los turistas para determinar si existen restaurantes de comidas típicas y así fomentar el desarrollo económico, identitario cultural para la ciudad.
- Se logró determinar que las autoridades correspondientes de la ciudad de Babahoyo, le dan poca importancia para impulsar y promover la gastronomía típica lo cual generaría afluencia de visitantes, también generaría plazas de trabajo, fomentando las situaciones socioeconómicas y mejorando la vida de los habitantes de la ciudad.
- Es importante destacar que el mercado está dirigido a un consumidor urbano de nivel socioeconómico alto, medio y bajo, los restaurantes de comida típica tienen un costo muy elevado.
- Se debe mejorar la imagen de puestos de comida y regular los locales para el cumplimiento de la norma; municipal, manipulación de alimentos y de turismo. Cabe recalcar que un plan de mejora se requiere de una repotenciación de los locales por medio de mejora en su infraestructura y sobre todo la atención que se le brinde.

- El plan de mejora busca alcanzar calidad en la entrega de los productos y servicios que se brindan y así alcanzar una satisfacción positiva para los visitantes en los restaurantes.
- Como recomendación se sugiere a las autoridades municipales del cantón Babahoyo, trabajen en la difusión y plan de mejora turística cultural, tomando en cuenta los puntos fuertes de la ciudad como es su gastronomía, sus costumbres, tradiciones y saberes ancestrales que pueda ser instruida para tratar mejor al visitante y así garantizar su regreso. Además de eso crear ferias gastronómicas, donde participen todos los vendedores de comida típica, recuperando sus tradiciones de ciertos alimentos, mostrando la preparación antigua y no como en la actualidad que existe muchas comidas rápidas.
- Además, recomiendo que la Universidad Técnica de Babahoyo en especial a los estudiantes de la carrera de Hotelería y Turismo aborden temas relacionados con ofertas gastronómicas, plan de mejora turística realizando capacitaciones, simposio, talleres, eventos sociales valorando y conservando las costumbres y tradiciones gastronómicas del cantón Babahoyo.

Bibliografía

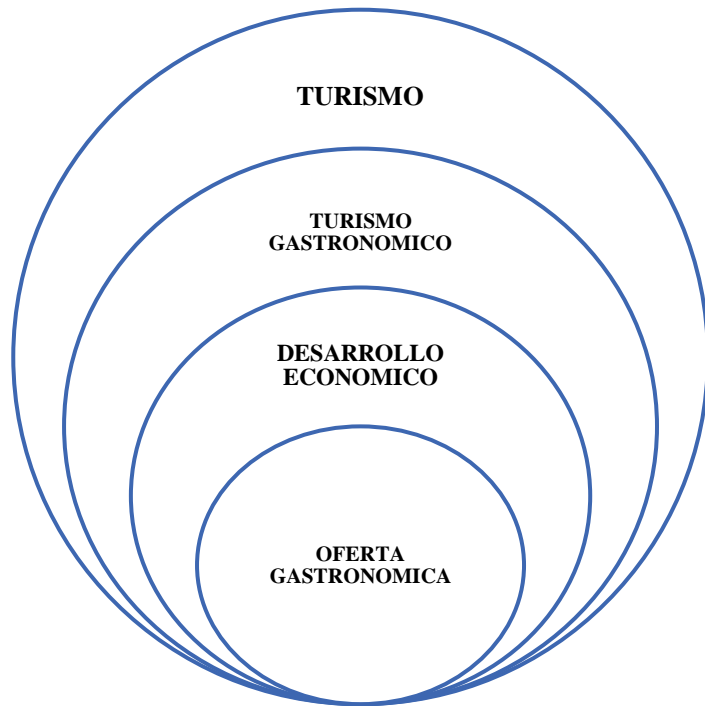
- ALVARADO, E. (2015). Estudio investigativo de la cultura gastronómica de la Parroquia Rural de Cangahua.
- ARIAS, M. (2015). El turismo gastronómico y su incidencia en el desarrollo económico del cantón salcedo provincia de Cotopaxi .

- CORTEZ, N. (2019). Beneficios socioeconómicos de la producción y comercialización de quinua para exportación en el distrito de San Jerónimo, provincia de Andahuaylas-Apurímac campaña agrícola 2015-2016.
- CULQUI, V. (2016). La innovación gastronómica en los super ceviches en el cantón Ambato.
- DIAZ, D. (2015). Propuesta de un plan de mejora para la Comuna de Puerto de Engabao, provincia del Guayas para fomentar el desarrollo turístico.
- DIAZ, E. (2015). Proyectos turísticos: formulación y evaluación.
- DIAZ, M. (2017). Seguridad ciudadana y desarrollo económico del distrito de Nueva Cajamarca, periodo 2010-2015.
- ESPIN, D. (2016). Turismo del producto turístico" Centro de Turismo Comunitario'Sumak Kawsay'Palacio Real" ubicado en la parroquia Calpi, provincia de Chimborazo, y propuesta de plan mejora.
- GUERRERO, R. (2015). La construcción de una identidad cultural y el desarrollo del turismo en México.
- HERNANDEZ, R. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: factores de análisis. Espacios, 39.
- HUERTAS, T. (2015). El turismo gastronómico en el cantón Mocha. Un estudio del perfil de su demanda. Cienfuegos.
- LOPEZ, A. (2016). Los beneficios socioeconómicos como elemento clave en la calidad de vida laboral de los trabajadores y trabajadoras de una empresa manufacturera.
- LOPEZ, J. (2015). Definiciones: turismo-turista. Papers de turisme, 17-25.
- MOGOLLON, H. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres.
- MORAN, M. (2015). Gestión De Asociatividad Y Desarrollo Económico De Los Emprendedores Que Brindan Servicios De Limpieza A Domicilio En La Ciudad De Babahoyo. Babahoyo.
- MORILLO, M. (2015). Inversión turística: Una contribución educativa para la inversión en turismo receptivo. Actualidad Contable Faces, 87-107.

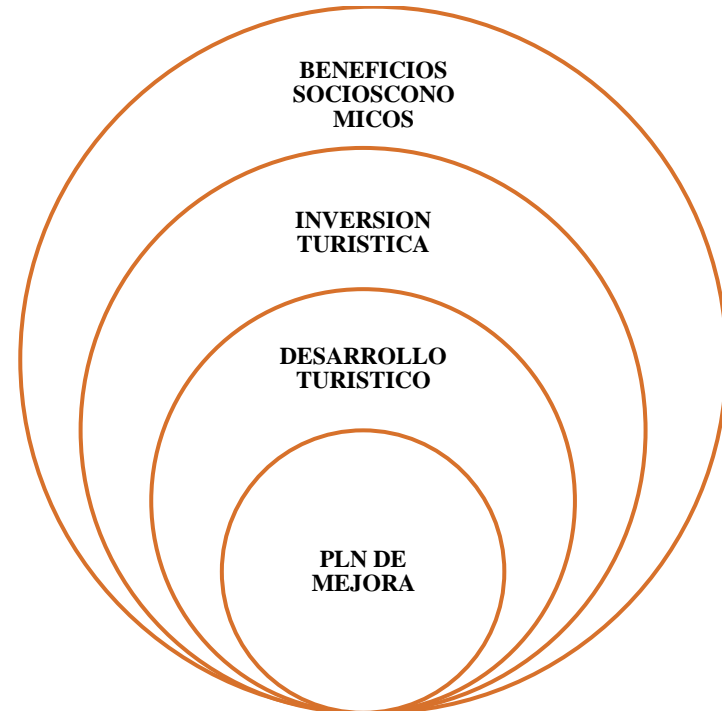
- MUÑOZ, L. (2016). Diseño de un circuito gastronómico de la comida típica manabita en el desarrollo turístico del cantón Chone. . Calceta.
- NAVARRO, P. (2016). Plan de mejoramiento integral de la empresa Catering Peregrino, ubicada en el sector del Condado de la ciudad de Quito. .
- PONCE, B. (2017). Evaluación de la Oferta Gastronómica de la Comuna de Ayangue, para el desarrollo de un plan de promoción turística.
- VARISCO, C. (2015). Desarrollo turístico y desarrollo local. La competitividad de los destinos turísticos de sol y playa. .
- VELASCO, I. (2016). La gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Vinces. Vinces.
- VISCARRA, C. (2019). Gastronomía típica y la calidad del servicio en la ciudad de Babahoyo. .

ANEXOS

ANEXO 1
MATRIZ DE CATEGORÍA DE ANÁLISIS



Variable Independiente



Variable Dependiente

ANEXO 2

Encuesta

El objetivo de la presente información es obtener su opinión, que es de vital importancia para el Estudio de Caso “Análisis de la oferta gastronómica en la ciudad de Babahoyo, para la propuesta de un plan de mejora” agradecemos su atención prestada.

1. Edad

2. Genero

3. Existen restaurantes que brinden comida típica en la ciudad de Babahoyo

| | |
|---------|--|
| Si | |
| No | |
| A veces | |

4. ¿Cree usted que los platos típicos de la ciudad influye en el turismo?

| | |
|----|--|
| Si | |
| No | |

5. ¿Considera usted que la gastronomía de la localidad es variada para la satisfacción del turista?

| | |
|----|--|
| Si | |
| No | |

6. Como es la atención que brindan en los restaurantes en la ciudad de Babahoyo

| | |
|-----------|--|
| Excelente | |
| Buena | |
| Regular | |

7. **Cuál de los siguientes aspectos cree usted, que carecen los restaurantes de comidas en Babahoyo**

| | |
|---------------------|--|
| Higiene | |
| Comodidad | |
| Variedad de platos | |
| Atención al cliente | |

8. **¿Cree usted que en la comunidad de Babahoyo existen recursos para elaborar platos típicos?**

| | |
|----|--|
| Si | |
| No | |

9. **¿Cree usted que los platos típicos de la ciudad influye en el turismo?**

| | |
|----|--|
| Si | |
| No | |

10. **Se capacita frecuentemente en temas relacionados de manipulación de alimentos.**

| | |
|----|--|
| Si | |
| No | |

11. **Las porciones de comida que sirven en los establecimientos son acordes a sus expectativas**

| | |
|----|--|
| Si | |
| No | |

12. **¿Considera que los restaurantes de la ciudad de Babahoyo cumplen con los estándares de higiene?**

| | |
|----|--|
| Si | |
| No | |

ANÁLISIS DE RESULTADOS

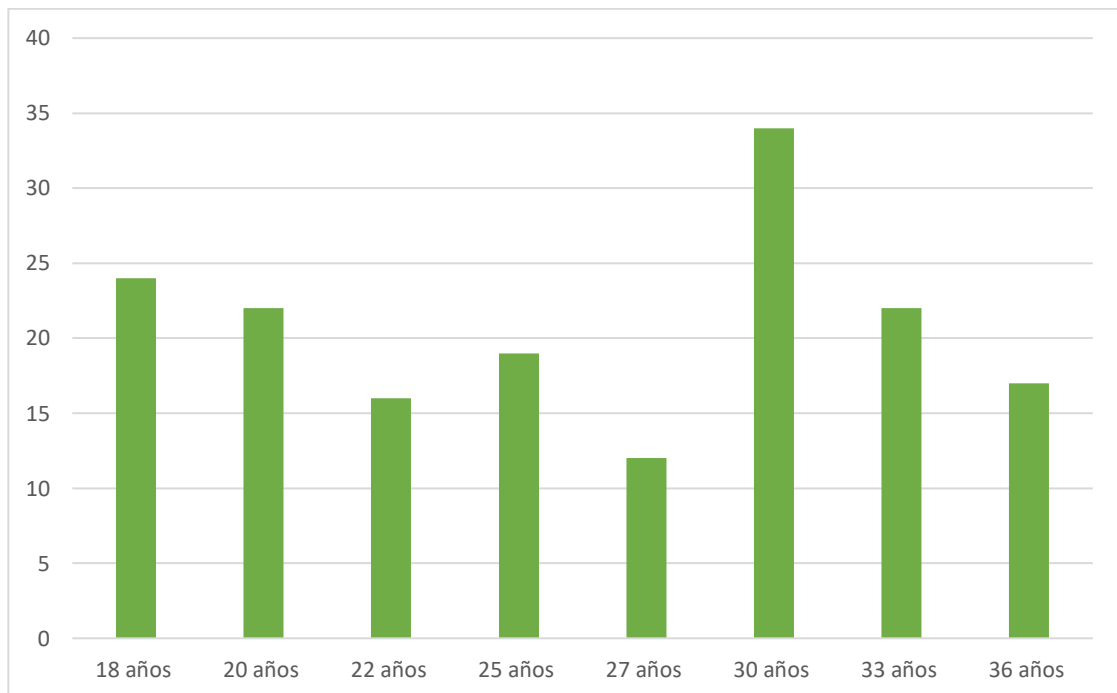
Pregunta 1.: Edad

Tabla # 1

| Edad | Secuencia |
|---------|-----------|
| 18 años | 24 |
| 20 años | 22 |
| 22 años | 16 |
| 25 años | 19 |
| 27 años | 12 |
| 30 años | 34 |
| 33 años | 22 |
| 36 años | 17 |
| Total | 166 |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 1



Elaborado por: Responsable de la investigación

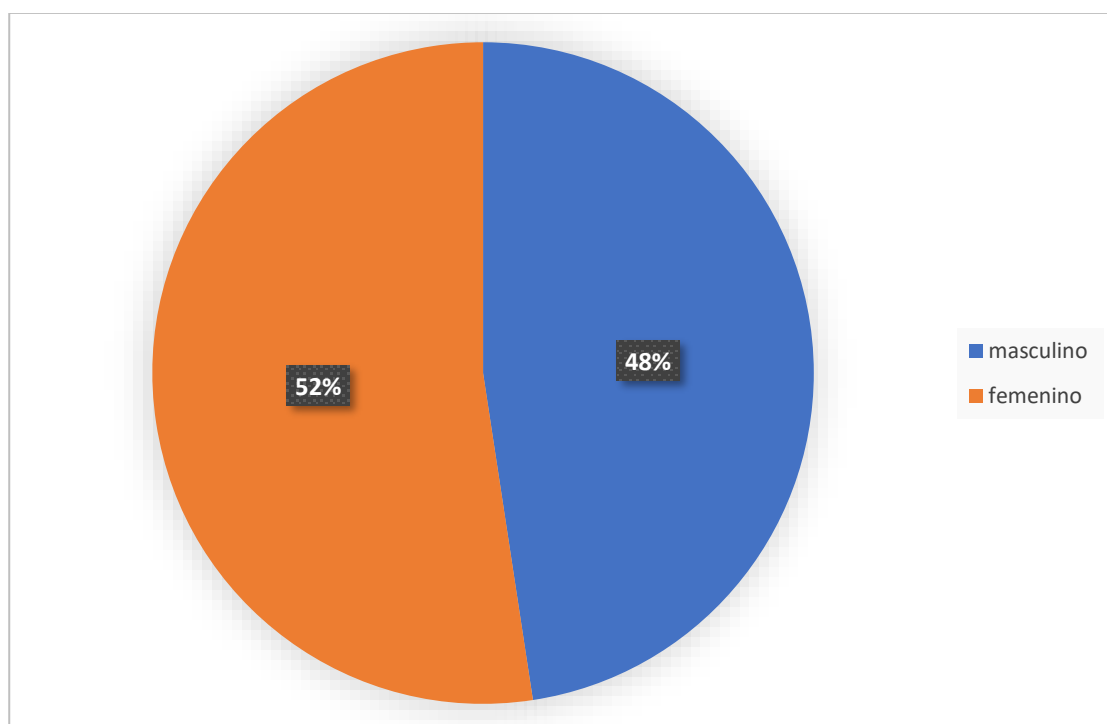
Pregunta 2.: Genero

Tabla # 2

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|-------------|-----------|------------|
| Masculino | 79 | 48 % |
| Femenino | 25 | 52 % |
| Total | 166 | 100 |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 2



Elaborado por: Responsable de la investigación

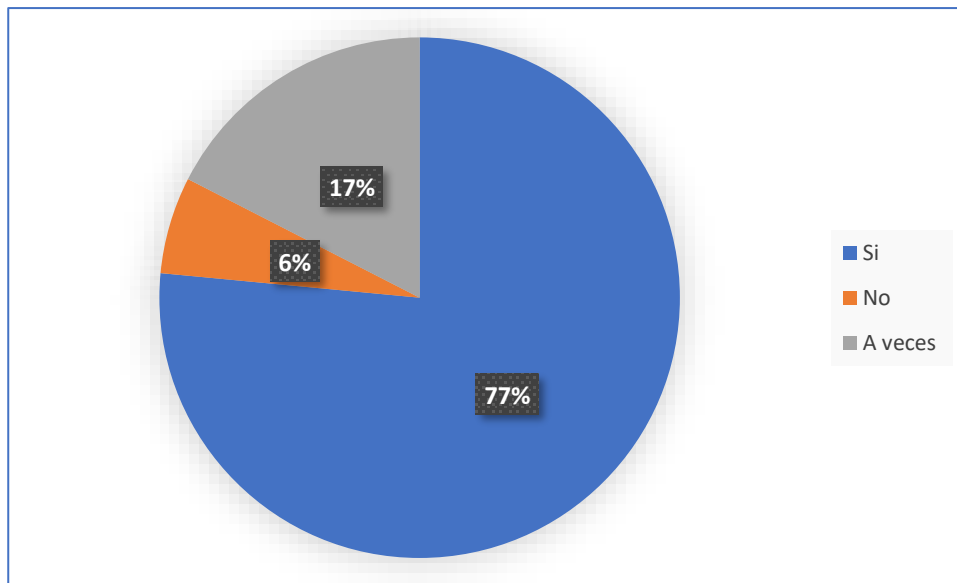
Pregunta 3.: Existen restaurantes que brinden comida típica en la ciudad de Babahoyo

Tabla # 3

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|--------------------|------------------|-------------------|
| Si | 127 | 77 % |
| No | 10 | 6 % |
| A veces | 29 | 17 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 3



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: Los encuestados manifestaron con un 77% Si, 17% A veces y un 6% No, sí que existen restaurantes que brinden comida típica en la ciudad de Babahoyo.

Interpretación.: La población manifiesto en su mayoría que si existen restaurantes de comida típica, lo que ha generado un mayor énfasis y desarrollo por la gastronomía local.

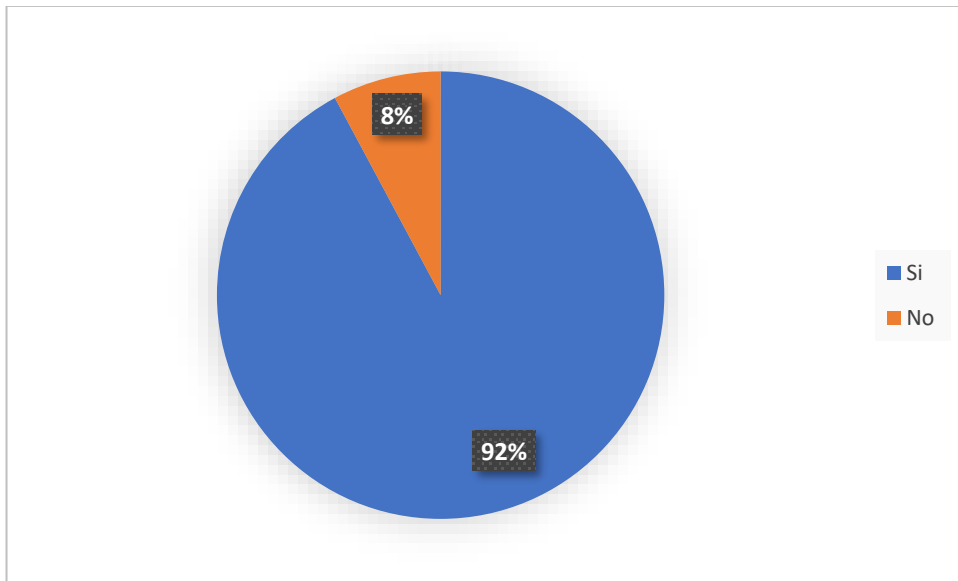
Pregunta 4.: ¿Cree usted que los platos típicos de la ciudad influye en el turismo?

Tabla # 4

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|--------------------|------------------|-------------------|
| Si | 153 | 92 % |
| No | 13 | 8 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 4



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: Según los encuestados manifestaron que el 92% Si influye los platos típicos en el turismo mientras que el otro 8% manifestó que No.

Interpretación.: Los encuestados manifestaron que los platos típicos si influye en el turismo, esto se debe al incremento de visitantes por degustar la comida típica de la localidad.

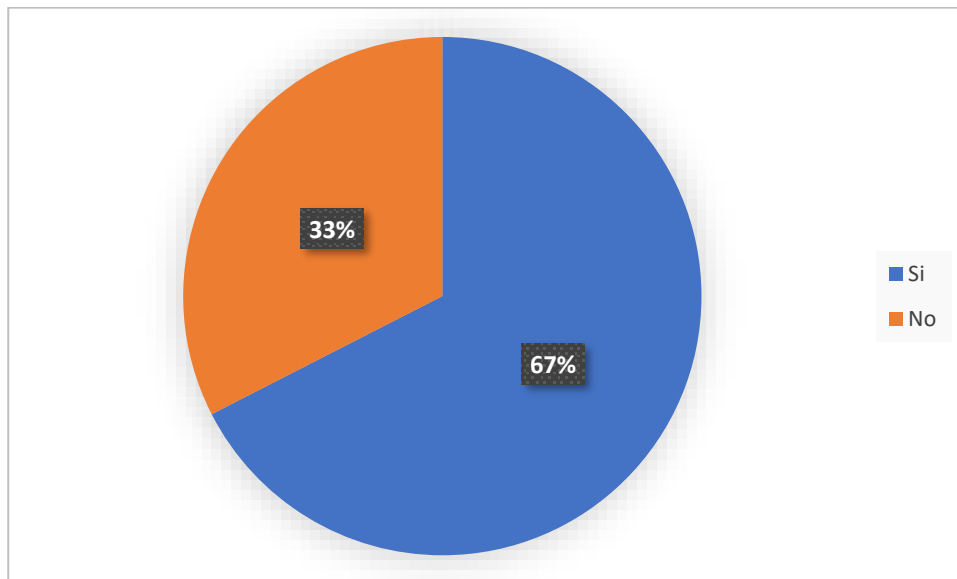
Pregunta 5.: ¿Considera usted que la gastronomía de la localidad es variada para la satisfacción del turista?

Tabla # 5

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|-------------|-----------|------------|
| Si | 112 | 67 % |
| No | 54 | 33 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 5



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: Según las encuestas realizadas a la población de la ciudad de Babahoyo, manifestaron que el 67% Si, y con un 33% No, la gastronomía de la localidad es variada para la satisfacción del turista.

Interpretación.: Mediante las encuestas la mayoría de la población manifiesta que la gastronomía de la localidad es variada y así darle una mayor satisfacción al turista, esto se debe a la tradición y costumbres que tienen los propietarios de restaurantes de comida típica.

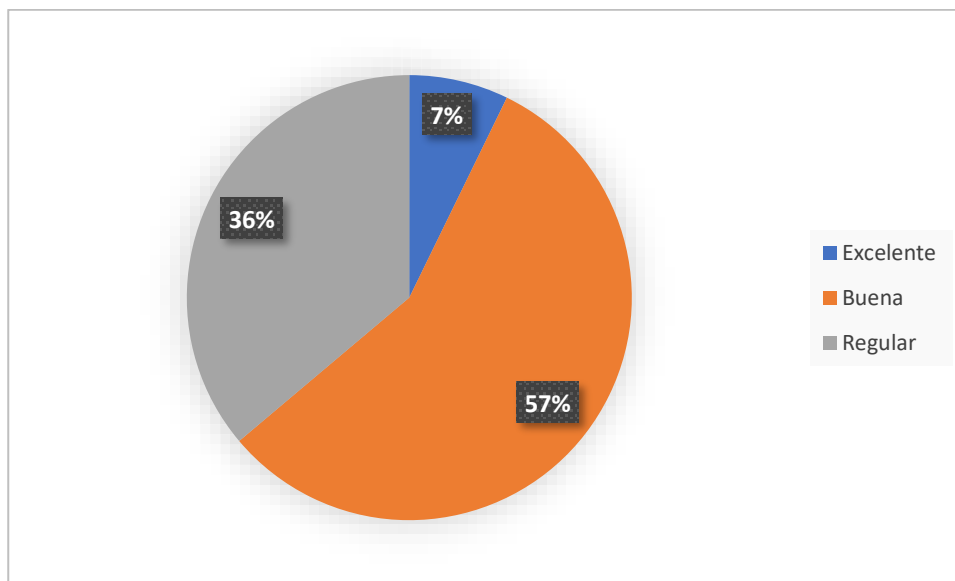
Pregunta 6.: Como es la atención que brindan en los restaurantes en la ciudad de Babahoyo.

Tabla # 6

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|--------------------|------------------|-------------------|
| Excelente | 12 | 7 % |
| Buena | 94 | 57 % |
| Regular | 60 | 36 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 6



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: Mediante las encuestas realizadas manifestaron con el 57% Buena la atención que se brinda en los restaurantes de la ciudad de Babahoyo, por otro lado un 36% Regular y un 7% excelente.

Interpretación.: Obteniendo los datos se demuestra que la atención que brindan los restaurantes en la ciudad de Babahoyo es buena, y no excelente, causando un gran déficit de visitantes a los restaurantes.

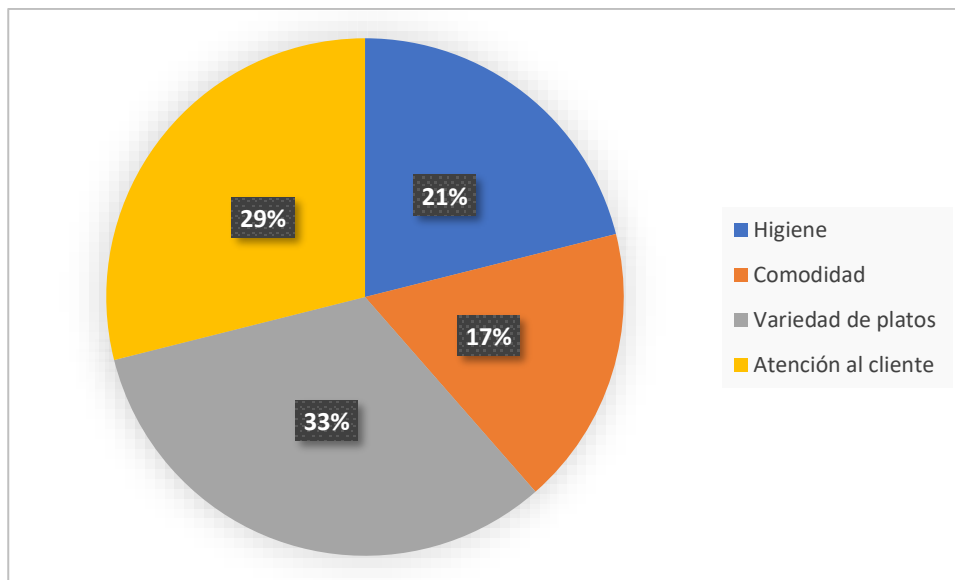
Pregunta 7.: Cuál de los siguientes aspectos cree usted, que carecen los restaurantes de comidas en Babahoyo

Tabla # 7

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|---------------------|-----------|------------|
| Higiene | 35 | 21 % |
| Comodidad | 29 | 17 % |
| Variedad de platos | 54 | 33 % |
| Atención al cliente | 48 | 29 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 7



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: Mediante las encuestas realizadas manifestaron que los aspectos que carece en los restaurantes de comidas en la ciudad de Babahoyo, con un 33% variedad de platos, un 29% la atención al cliente, 21% la higiene y por último y no menos importante con un 17% la comodidad.

Interpretación.: Mediante las encuestas realizadas a los habitantes se demostró que la variedad de platos y la atención al cliente son las que carecen más en los restaurantes de la ciudad de Babahoyo.

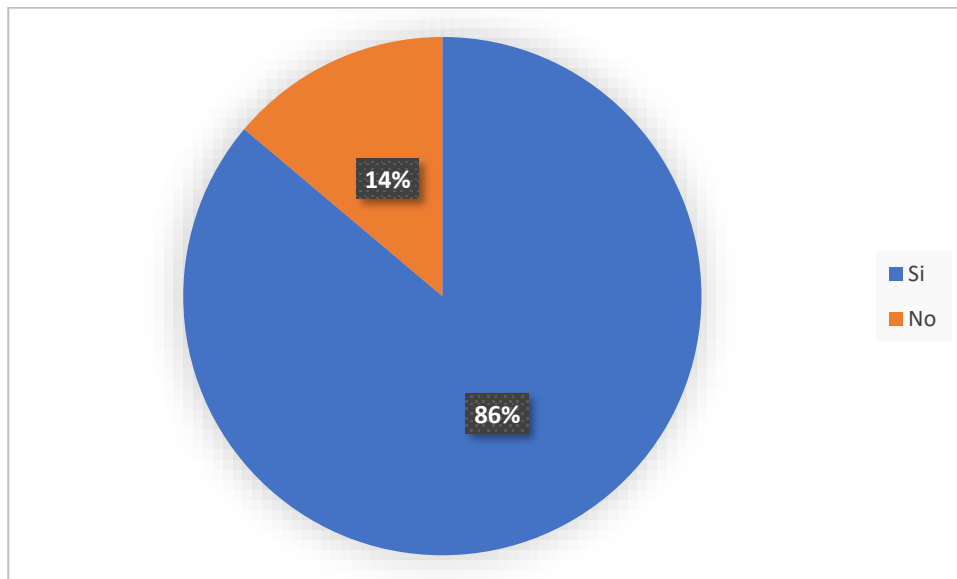
Pregunta 8.: ¿Cree usted que en la comunidad de Babahoyo existen recursos para elaborar platos típicos?

Tabla # 8

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|-------------|-----------|------------|
| Si | 143 | 86 % |
| No | 23 | 14 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 8



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: Los encuestados manifestaron con un 86% Si y un 14% No, que dentro de la comunidad de Babahoyo existen recursos para la elaboración de platos típicos.

Interpretación.: Los encuestados manifestaron que si existen una gran gama de recursos para la elaboración de platos típicos, entre ellos encontramos la hojas de bijao, la yuca que es plantada por agricultores de la localidad, el pescado de agua dulce como es el bocachico entre otro.

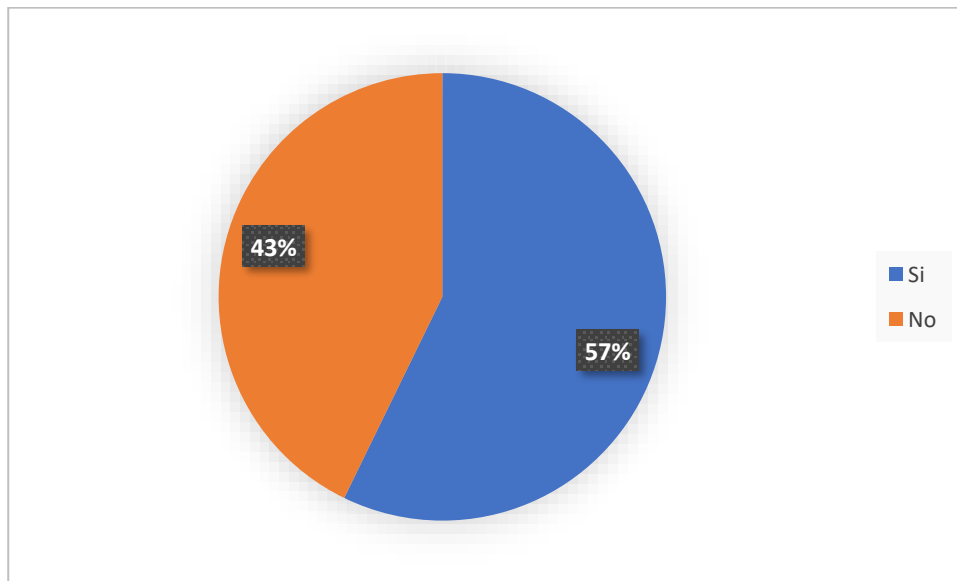
Pregunta 9.: Se capacita frecuentemente en temas relacionados de manipulación de alimentos.

Tabla # 9

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|-------------|-----------|------------|
| Si | 95 | 57 % |
| No | 71 | 43 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 9



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: Los encuestados manifestaron con un 57% Si y un 43% No, se capacitan en temas relacionados de manipulación de alimentos.

Interpretación.: Mediante los datos obtenidos se pudo demostrar que las personas que laboran en restaurantes en la ciudad de Babahoyo si se capacitan en temas relacionados en manipulación de alimentos, y esto de gran aporte para ellos ya que tienen una limpieza y orden dentro de los locales.

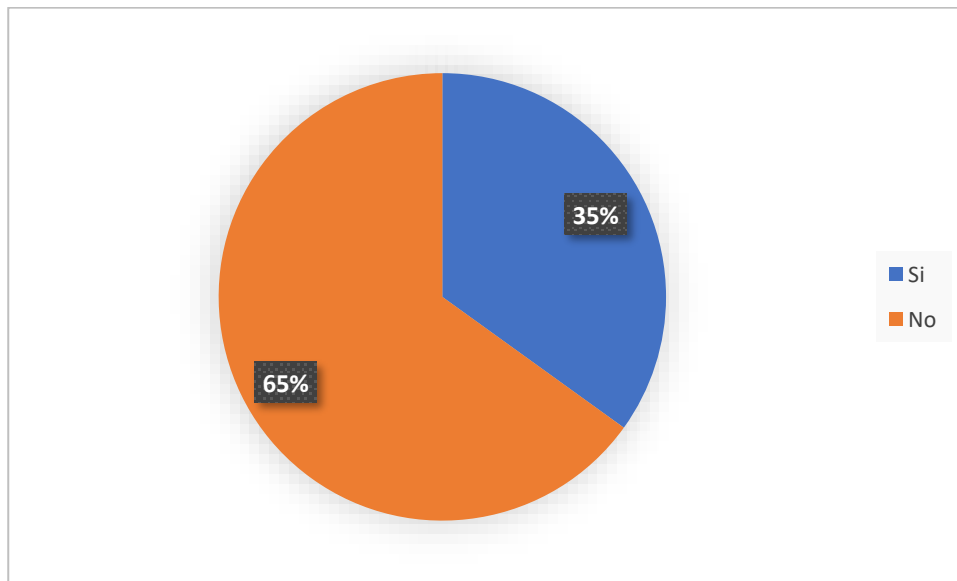
Pregunta 10.: Las porciones de comida que sirven en los establecimientos son acordes a sus expectativas.

Tabla # 10

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|-------------|-----------|------------|
| Si | 58 | 35 % |
| No | 108 | 65 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 10



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: De las encuestas realizadas a la población manifestaron con el 65% No y 35% Si, las porciones que se brinda en los restaurantes son acordes a sus expectativas.

Interpretación.: La gran mayoría de los encuestados manifiestan que las porciones de comida que se brindan en los restaurantes de la ciudad de Babahoyo no son acordes a sus expectativas, lo que ha generado que los comensales busquen otros tipos de ofertas de comida como son los puestos pequeños que brindan mayor porción de comida y a un precio más bajo.

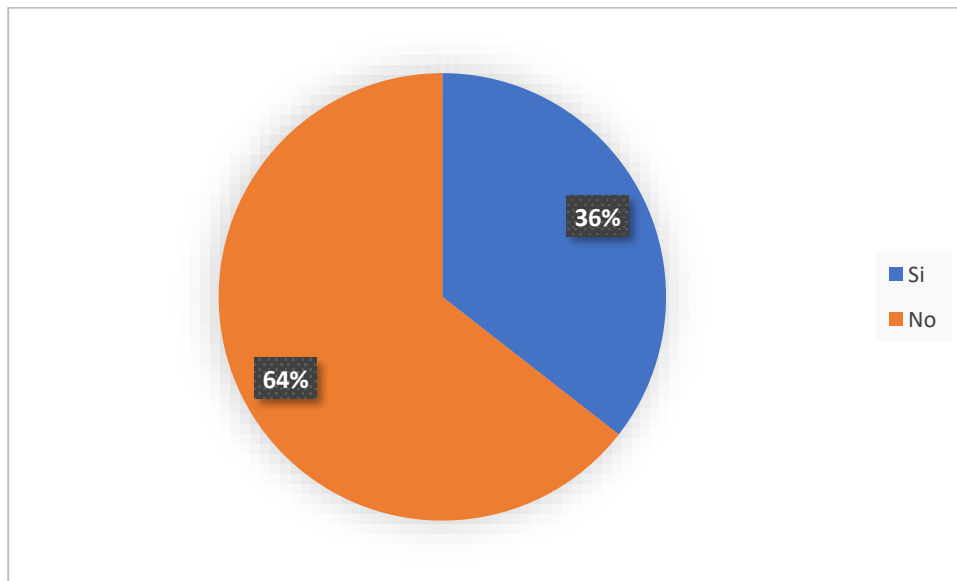
Pregunta 11.: ¿Considera que los restaurantes de la ciudad de Babahoyo cumplen con los estándares de higiene?

Tabla # 11

| Alternativa | Secuencia | Porcentaje |
|-------------|-----------|------------|
| Si | 59 | 36 % |
| No | 107 | 64 % |
| Total | 166 | 100 % |

Elaborado por: Responsable de la investigación

Grafico # 11



Elaborado por: Responsable de la investigación

Análisis.: Según los encuestados manifestaron con un 64% No y 36% Si, cumplen con los estándares de higiene dentro de los restaurantes de la ciudad de Babahoyo.

Interpretación.: De las encuestas realizadas se pudo obtener que no existen estándares de higiene dentro de los restaurantes de la ciudad de Babahoyo, ocasionando un gran déficit de comensales a lo antes mencionado y gran pérdida de turistas tanto locales, nacionales e internacionales.

ANEXO 3

Encuesta realizada a propietarios de restaurantes de comida típica en la ciudad de Babahoyo.



Encuestas realizadas a comensales sobre la comida típica en la ciudad de Babahoyo.

