



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

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

PROBLEMA:

**EL PATRIMONIO GASTRONOMICO SALITREÑO Y SU APORTE AL
TURISMO EN EL RECINTO SANTA MARIANITA**

AUTOR:

ELVIA CAROLINA BAZURTO AREVALO

TUTOR:

CIFUENTES RODRÍGUEZ ÁNDRES FERNANDO

BABAHOYO - ENERO/2020



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



DEDICATORIA

Mi triunfo académico le dedico a Dios porque en momentos que sentía no poder más, oré sin perder la fe y retomé mis fuerzas.

El presente trabajo lo dedico a mis padres quienes han apoyado y motivado mi formación académica, de manera especial a mi madre por el esfuerzo, amor y comprensión brindada a lo largo de mi vida y el impulso a conseguir siempre las metas propuestas.

De igual manera dedico este reto cumplido a mis familiares quienes me brindaron su ayuda en todo momento. A cada una de las personas que son importantes en mi vida y las conservo en mi corazón.

ELVIA CAROLINA BAZURTO ARÉVALO



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



AGRADECIMIENTO

A mis padres quienes han velado por mi bienestar y educación, brindándome su apoyo incondicional para que yo pudiera lograr mis sueños, por motivarme y darme la mano cuando sentía que el camino se terminaba, a ustedes por siempre mi corazón y mi agradecimiento.

A quienes siempre han sido la razón para seguir adelante, brindándome su apoyo incondicional, guiándome y convirtiéndome en la persona que soy.

ELVIA CAROLINA BAZURTO ARÉVALO

RESUMEN

El presente estudio de caso se desarrolló en el recinto Santa Marianita del cantón salitre con el propósito de conocer cómo influye la gastronomía en el sector turístico, su aporte, oferta y demanda. Mediante la aplicación de métodos y técnicas investigativas se determinó que la gastronomía que se ofrecen en el cantón tiene una aceptación considerable debido su variedad de platos típico muchos de ellos cocidos de forma tradicional llaman la atención de turistas que visitan este hermoso paraje de todas partes del Ecuador.

La investigación de campo mediante encuesta a turistas de edades comprendidas entre 15 a 60 años siendo el 90% de origen nacional tanto de provincias como de cantones aledaños los que visitan este balneario natural lo cual indico que se sienten satisfechos con la atención del servicio recibido, pero que si se deben realizar cambios en cuanto a infraestructura para que lo comerciantes no invadan la orilla del rio y el turista transite libremente, se comprobó también que no existe un control más enérgico sobre el volumen de comerciante, falta de capacitación ha influido para que negocios fracasen coincidiendo que necesitan una mayor atención un lugar adecuado para trabajar que les permitan ofrecer un servicio eficiente.

La gastronomía ha aportado en el desarrollo económico del recinto a través de la generación de empleo de forma directa e indirecta y como una nueva manera de proveer recursos económicos.

Palabras clave: Patrimonio gastronómico, Aporte turístico, Turistas, Desarrollo económico.

SUMMARY

The present research project was developed in the Santa Marianita enclosure in the canton of Salitre with the aim of finding out how gastronomy influences the tourism sector, its contribution, supply and demand. Through the application of research methods and techniques, it was determined that the gastronomy offered in the canton has considerable acceptance due to its variety of typical dishes, many of which are cooked in a traditional way and attract the attention of tourists who visit this beautiful place from all over Ecuador.

The field research through a survey of tourists aged between 15 and 60 years being 90% of national origin from both provinces and neighboring cantons who visit this natural spa which indicates that they are satisfied with the service received, but that if changes must be made in terms of infrastructure so that the merchants do not invade the river bank and the tourists transit freely, it was also found that there is no more energetic control over the volume of merchants, lack of training has influenced the failure of businesses by coinciding that they need more attention and a suitable place to work that allows them to offer an efficient service.

The gastronomy has contributed in the economic development of the enclosure through the generation of employment in a direct and indirect way and as a new way to provide economic resources.

Keywords: Gastronomic heritage, Tourist contribution, Tourists, Economic development,

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
DESARROLLO	3
JUSTIFICACIÓN	3
OBJETIVO	4
SUSTENTOS TEORICOS	5
La Gastronomía	5
La importancia de la gastronomía	5
Rutas turísticas gastronómicas	6
La gastronomía como patrimonio cultural	6
La gastronomía como motivación para viajar	7
Gastronomía y turismo	7
Turismo	8
El turismo comunitario	9
El diagnóstico turístico	9
La gastronomía turística del Ecuador	10
Tendencias en el desarrollo de destinos turísticos	10
La planificación del turismo y sus enfoques	11
Turismo y cultura	11
TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	12
Bibliográfico	12
Descriptivo	12
De campo	12
Exploratorio	12
Analítico	12
Estadístico	13
Sintético	13
Técnicas De Investigación	13
Encuestas	13

Entrevistas	13
Muestra	13
RESULTADOS OBTENIDOS	14
Situaciones Detectadas	15
Soluciones Planteadas	16
CONCLUSIONES	17
RECOMENDACIONES	19
BIBLIOGRAFÍA	20



INTRODUCCIÓN

La presente investigación se efectuó con el propósito de conocer cómo influyen la gastronomía en el sector turístico del recinto Santa Marianita del cantón Salitre. Se logró encontrar información mediante un estudio sistemático de forma general de la situación actual del recinto, beneficios que se obtiene del turismo, así como las áreas en las que se deben enfocar para mejorar los servicios gastronómicos que se brindan a los visitantes.

El cantón Salitre se encuentra ubicado a 42 kilómetros sé de la ciudad de Guayaquil provincia del Guayas, también conocida como la capital montubia del Ecuador, sus parroquias y recintos realzan la belleza de su cantón rodeada de hermosa vegetación flora y fauna que se mezclan con la tradición y cultura gastronómica lo que ha influido para convertirse en una zona potencial de turismo a ser frecuentado.

Para el proceso de estudio se consideró las líneas que enmarcan esta investigación “Desarrollo de productos y servicios turísticos” y como sublinea “Propuestas gastronómicas” aplicados con el objetivo N°10 el plan del nacional del Buen Vivir que busca impulsar la transformación de la matriz productiva.

Se logró comprobar que la gastronomía forma parte importante de las atracciones turísticas con las que cuenta el recinto Santa Marianita, su aceptación, sabor y buen precio influyen a que tenga una demanda considerable de la cual dependen muchos emprendimientos localizado en la zona que ofrecen una variedad de platos típicos a gusto del consumidor

La investigación de campo mediante las técnicas de entrevistas, y encuestas aplicada señalo que a pesar de contar con una demanda considerable en la diversidad de platos típicos de la zona aún existen problemas en los que se deben trabajar como la capacitación en atención al cliente, manipulación de alimentos, infraestructura que les permita brindar un servido de calidad al turista que llega.

Los resultados que se obtuvieron del presente estudio tienen como objetivo demostrar que se puede mejorar, indagar en qué tipo de soluciones se pueden proponer encontrando los recursos acordes a la realidad que viven los comerciantes de este recinto con la finalidad de que el ritmo comercial no desacelere y siga de forma activa.

Las conclusiones fueron elaboradas basándose en los resultados encontrados en como aporta la gastronomía al sector turístico en su proceso productivo a través de la creación de fuentes de empleos y obtención de recursos económicos, para luego plantear las recomendaciones que busca mejorar cada una de las situaciones detectadas en cuanto a la oferta y demanda que presentan los comerciantes como los turistas.

DESARROLLO

JUSTIFICACIÓN

Se justifica la presente investigación dada la importancia que representa el turismo gastronómico en el Ecuador, en cada una de sus hermosas provincias, cantones, parroquias y recintos mostrando platos exquisitos únicos creados de forma laboriosa y original con recursos propios de la zona manteniendo la tradición que es realizada a través del turismo para ser conocida en el mundo entero.

La gastronomía salitreña ha sido un aporte valioso al turismo del recinto Santa Marianita la diversidad de platos típicos de la zona se mezclan con el ambiente donde la hermosura de sus playas combina con un lugar agradable, acogedor y seguro para pasar en familia.

Parte del crecimiento y desarrollo que presenta este recinto se debe en gran parte al turismo donde se puede apreciar una diversidad de microemprendimientos que, a través de locales, canoas ofrecen sus diferentes productos gastronómicos a gusto del comensal.

La afluencia de turismo ha incidido a que más expendedores de alimentos aumente donde muchos de estos no manejen una buena higiene en los alimentos de forma apropiada, la falta de infraestructura influye para que exista desorganización, cause caos por la ubicación, originando malestar a los turistas que se sienten acosados por muchos vendedores no dándoles el espacio suficiente de tranquilidad.

Al desarrollar la presente investigación se busca encontrar soluciones viables que se ajusten a las necesidades que vive el recinto Santa Marianita beneficiando a los dueños de los emprendimientos gastronómicos sobre como ofrecer un servicio de calidad, que tipo de ofertas deben implementar en sus negocios, analizar la demanda de los turistas, el objetivo es que se incremente el número de turistas, lo cual genera empleo mayores recursos económicos a través del emprendimiento.

OBJETIVO

Identificar de qué manera la gastronomía influye al desarrollo turístico del recinto Santa Marianita del cantón Salitre.

SUSTENTOS TEORICOS

La Gastronomía

Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como con su evolución histórica.

La gastronomía es un fenómeno de comunicación, por cuanto en gran medida, el éxito y la popularidad del término se debe a la expansión de la cultura de la mesa, que ha creado su propios mitos y referentes, gracias precisamente a los medios. La palabra gastronomía la inventaron los griegos y es la cultura francesa la que la eleva definitivamente al concepto actual que va mucho más allá de la mera cocina, por refinada que sea. Los helenos la consideraron “tratado o acopio de conocimiento” al unir la voz “gastro” (estómago) con la desinencia “logía”, es decir, tratado del estómago, o mejor entendido, del arte del buen comer.

La gastronomía sería un estado superior al de la simple cocina, es decir, el proceso de elaboración de los alimentos y, por lo tanto, se refiere al uso del acto social de comer con otros, acompañado de una serie de elementos socioculturales. Todo ello enmarcado en determinados aspectos de la vida social en el mundo oficial y de empresa, lo que comúnmente llamamos “agasajo” que, desde los griegos a nuestros días, forma parte del contenido como broche de determinados actos y ceremonias, (González, 2016).

La importancia de la gastronomía

Una de las actividades que más atrae a los turistas es la gastronomía, la comida es una de las cosas que logra despertar el interés de los visitantes, ya que captura la esencia del lugar donde se prepara. La comida local da a conocer las actividades culturales de la zona, la forma en que se produce, cocina y se consume da una idea acerca del quehacer de una población determinada. Por ello, la comida típica representa un rasgo de autenticidad, de ahí que los turistas se sientan interesados.

El turismo es una actividad económica muy importante para el estado de Guerrero, a través de este no solo se obtienen ganancias, sino también el hecho de promover los pueblos, sitios y las costumbres de nuestra gente, (Palacios, 2018).

Rutas turísticas gastronómicas

Se puede definir una ruta turística como la creación de un clúster de actividades y atracciones que incentivan la cooperación entre diferentes áreas y que sirven de vehículo para estimular el desarrollo económico de determinadas zonas geográficas a través del turismo, implicando, por tanto, que las rutas turísticas deben de tener una serie de elementos que las respalden como destino turístico.

El elemento principal en el diseño de una ruta turística es, en primer lugar, la definición y construcción de la misma y, a continuación, su comercialización, para lo cual es imprescindible ofrecer un producto turístico atractivo para el viajero que busca experiencias.

En este sentido, la creación de una ruta gastronómica consiste en la definición de uno o varios itinerarios en el área geográfica seleccionada, perfectamente señalizada, y donde se indiquen los diferentes lugares donde el viajero pueda apreciar la gastronomía del lugar, (López & Guzmán, 2017)

La gastronomía como patrimonio cultural

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Extremadura puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales. Todo ello, unido a la creciente sensibilidad de los turistas modernos hacia los patrimonios alimentarios, justifica la necesidad de reconocer una mayor importancia a este recurso.

En este sentido, la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial, (Clemente, Hernández, & López, 2015).

La gastronomía como motivación para viajar

La gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de los mismos.

El turismo gastronómico se define en la actualidad como una de las grandes apuestas para potenciar o consolidar destinos turísticos, debido a la motivación, cada vez mayor, que tiene para los viajeros el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita

Así, determinados viajeros consideran como motivación principal de su viaje el acudir a un determinado restaurante o sencillamente conocer mejor la cocina de una zona geográfica concreta como parte de la experiencia que pretende con su visita.

En ciertas ocasiones la comida no es el motivo principal del viaje, sí se configura como un elemento clave para realizar el viaje y, por tanto, es uno de los aspectos fundamentales que deben de tenerse en cuenta para promocionar una determinada área geográfica, (López & Sánchez, 2017).

Gastronomía y turismo

Para analizar al turismo gastronómico es necesario entender el comportamiento de quien lo practica; el comportamiento de aquellos cuya práctica turística y sus elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía.

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social.

Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. El último caso difiere de los turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo, (Oliveira, 2016).

Turismo

El turismo es una actividad heterogénea, un mosaico arraigado de interpretaciones, análisis, concepciones, visiones y paradigmas a través de los cuales se estudia. Puede ser analizado desde la perspectiva de sus impactos sociales, culturales, económicos y ambientales; impactos que son ambivalentes y que son consecuencias de las relaciones sociales que se establecen en un destino turístico, de acuerdo con el tipo de turismo y de turistas. Es, además, una relación que se establece en el tiempo y el espacio, que repercute en el nivel de aceptación del turismo por la comunidad de acogida y que ocasiona presiones en el medio local, las cuales es necesario atenuar a través de una planificación integral, donde el elemento central sea el habitante del lugar y el medio ambiente natural.

El crecimiento del turismo ha estado ligado a las formas de producción y consumo del ocio turístico tanto en las sociedades desarrolladas como en las que están en vías de desarrollo, en el que podemos identificar al menos dos modelos: industrial y posindustrial, (Orozco, Nuñez, & Virgen, 2015).

El turismo comunitario

El turismo comunitario es uno de los principales sectores económicos a nivel internacional. Así, desde hace años, se viene trabajando en el desarrollo de nuevas formas de turismo, que se practican de forma sostenible, y tienen como finalidad mejorar el desarrollo socioeconómico de las comunidades locales a través de su potencial cultural, patrimonial y natural, así como mejorar la conservación de los recursos naturales, culturales y patrimoniales.

Así, desde hace años se viene trabajando en los destinos en el desarrollo de nuevas formas de turismo alternativas al turismo de masas. Son formas que tienen por finalidad, por un lado, respetar y conservar la naturaleza, y, por otro lado, mejorar el desarrollo socioeconómico de las comunidades locales. Es decir, se configuran como un turismo sostenible en el destino donde se desarrolla. Así, entre estas nuevas formas de turismo alternativas encontramos el turismo comunitario, (Orgaz, 2015).

El diagnóstico turístico

El diagnóstico turístico es la etapa del proceso de planificación donde se establece y evalúa la situación de un destino en un momento determinado. En otras palabras, el diagnóstico consiste en una suerte de corte temporal que establece una diferencia entre la situación del turismo antes y los resultados obtenidos después de la aplicación de acciones o estrategias de planificación turística en un destino.

Desde este punto de vista, el diagnóstico constituye la fuente directa de información que permite tomar decisiones acerca de las futuras estrategias, así como la herramienta que nos va a permitir evaluar el éxito o fracaso de planes, programas y proyectos. En definitiva, constituye el punto de partida y los cimientos sobre los cuales se asienta todo proceso de planificación turística, (Ricaurte, 2016).

La gastronomía turística del Ecuador

Ecuador es un destino único, y parte de su valor agregado está en la comida. su gastronomía es única muy diferente a la de los otros países; cada familia tiene su receta de fanesca, un potaje con granos que se sirve en Semana Santa y tiene una historia detrás. Ha sido un acierto el apoyo a campañas en impulsar el turismo gastronómico. Este nicho dinamiza la economía y mejora la calidad de vida de campesinos, pescadores, cocineros, emprendedores y otros actores.

Las huecas tienen sabores propios; cada quien tiene una versión de encebollado, una sopa con cebolla, yuca y pescado que es típica del país. Los ceviches se preparan con diferentes mariscos y pescados, no tienen nada que ver con la versión peruana, tiene el líquido que se forma del jugo de limón y los otros ingredientes, como la versión Jipijapa que sirven. Además, cada ruta gastronómica está acompañada por los paisajes de Ecuador que hacen que degustar un platillo sea toda una experiencia fomentando el turismo, (Zauzich, 2017).

Tendencias en el desarrollo de destinos turísticos

El continuo crecimiento cuantitativo del turismo está siendo acompañado en las últimas décadas de profundos cambios cualitativos, que obligan a pensar periódicamente la oferta con el fin de adaptarla a los nuevos gustos y demandas de los consumidores.

Es evidente que estos cambios implican la reformulación de las estrategias y los procesos tradicionales de desarrollo, pasándose de manera general de planteamientos para la creación de productos a un marco de intervención más complejo en el que sea obligado atender a la totalidad del destino turístico. El trabajo analiza cómo se están produciendo estos cambios, y cómo deberían evolucionar las metodologías y los procesos de planificación con el fin de atender al desarrollo de destinos complejos, sostenibles y con capacidad para abrirse un hueco competitivo frente a productos sólidamente posicionados, (Ávila & Barrado, 2018).

La planificación del turismo y sus enfoques

Desde un enfoque general, la planificación es comúnmente entendida como un proceso en que se definen metas y los medios necesarios para alcanzarlas. a nivel mundial cuatro enfoques de planificación turística: tradicional, económico, físico espacial y comunitario.

La planificación del turismo alrededor del mundo ha tenido distintos enfoques los cuales son el resultado de los objetivos de desarrollo trazados para cada destino, pero también de las concepciones y tendencias que ha tenido históricamente la actividad. Por otra parte, están las ‘escuelas de pensamiento’ desde las cuales se han desarrollado modelos de planificación turística, en América Latina, por ejemplo, desde el enfoque de negocios y marketing para el acceso a créditos, desde las teorías de planificación urbana y regional.

Dependiendo de si la planificación se aplica a nivel macro o micro, los niveles de desarrollo turístico son internacional, nacional, regional, local o de comunidad, de sitio y de diseño. En cada nivel es posible aplicar herramientas específicas de análisis y planificación, sin embargo, en general el proceso a seguir suele ser el mismo, (Ricaurte, 2016).

Turismo y cultura

La cultura receptora se esfuerza precisamente en ofrecer aquello que le es requerido, de acuerdo con su articulación en un sistema intercultural plenamente sometido a las leyes de la oferta y la demanda. Es lo diferente lo que la sociedad anfitriona sabe que debe exhibir enfáticamente, consciente de lo que se espera de ella por parte de quienes acuden turísticamente a visitarla, (Toselli, 2016).

TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Bibliográfico

Se recurrió a información plasmadas en libros, revistas, periódicos. páginas web evaluando las variables de la investigación ampliando conocimientos acerca de la gastronomía y su aporte en el desarrollo turístico

Descriptivo

Se Describió la demanda y la oferta turística a través de la gastronomía que existe en el recinto Santa Marianita, cual es su aporte al desarrollo económico, como influye el número de turistas que alternativas se deben implementar con el fin de lograr un mayor desarrollo turístico.

De campo

En la investigación de campo se empleó un cuestionario de preguntas abiertas y cerradas para que el público conteste sin ninguna dificultad técnica a fin de obtener la información para proceder a realizar el análisis e interpretación de resultados.

Exploratorio

Se realizó una indagación ayudando al investigador a conocer un poco más el proceso la demanda, oferta, debilidades y fortalezas del turismo que se desarrolla en el recinto Santa Marianita del cantón Salitre.

Analítico

Analizó qué medidas se pueden implementar en el recinto Santa Marianita con el fin de obtener un mayor desarrollo turístico, evaluando su oferta y demanda existe y su entorno gastronómico.

Estadístico

Se utilizó para realizar el análisis e interpretación de datos de los resultados obtenidos analizando el aporte al desarrollo turístico que ha tenido a través de la gastronomía.

Sintético

Analizó, y reconstruye la información obtenida con la finalidad de seleccionar los datos que más aportaron con la investigación para una mayor observación en el caso de estudio.

Técnicas De Investigación

Encuestas

Se procedió a realizar un cuestionario de preguntas en base a la investigación de tipos abiertas y cerradas para que sean contestadas sin ninguna dificultad.

Entrevistas

La entrevista se realizó al presidente de la asociación de comerciantes de Salitre con la finalidad de conocer cuáles son los proyectos a futuro, el aporte de la gastronomía a el sector turístico, cómo trabajarán con los comerciantes, estrategias planificadas y organizadas en cuanto a capacitación, reubicación de comerciantes, control de los mismo que permitirá sacar las conclusiones y proponer las recomendaciones de acuerdo a la información obtenida.

Muestra

La muestra se tomó de 50 turistas que frecuentan constantemente el recinto Santa Marianita. El promedio de edades de las personas que serán encuestadas es de 15 a 60 años los cuales serán escogidos al azar sin hacer ningún tipo de distinción.

RESULTADOS OBTENIDOS

Para obtener información sobre la gastronomía salitreña y su aporte al turismo en el recinto Santa Marianita se procedió a emplear una serie de métodos y técnicas investigativas que permitieron conocer un poco más de la situación actual del lugar de estudio.

Mediante la encuesta realizada a los turistas que frecuentan el recinto Santa Marianita se logró conocer que la gastronomía local ha sido un aporte significativo al desarrollo turístico del recinto Santa Marianita el cual es popularmente conocido por sus platos tradicionales que reflejan la cultura montubia ecuatoriana, este tipo de desarrollo se ve reflejado a través del microemprendimiento de su gente, que brinda una diversidad de platos típicos propios de la zona a la elección del consumidor. Mediante la encuesta se concluyó que a pesar de que el sector cuenta con una buena oferta gastronómica; se pueden mejorar muchos aspectos; servicios de atención al cliente y brindar un mejor servicio de calidad por ello se escuchó sugerencias y recomendaciones de varios encuestados que indican que existen vendedores de alimentos que no han recibido una capacitación en la manipulación de alimentos, tratamiento, almacenamiento y la eliminación apropiada de los desechos y que exista una mayor organización por parte de los vendedores de alimentos; soluciones que se pueden ser viables con una buena planificación.

En la entrevista efectuada al presidente de la asociación de comerciantes de Salitre se logró conocer que están conscientes de la importancia que genera el turismo y a su aporte al desarrollo de las comunidades donde se incluye a la gastronomía que atrae visitantes de otras localidades, al tocar el tema publicitario se mencionó que se están desarrollando estrategias de marketing mediante los diferentes medios de comunicación con el objetivo de que este sector sea mayormente conocido, se indicó también que a futuro se espera reubicar a los vendedores y capacitarlos con la finalidad de que ofrezcan un servicio de calidad al turista.

Situaciones Detectadas

Mediante la investigación realizada se logró detectar varias situaciones que influyen que el turismo tenga un mayor desarrollo en el sector Santa Marianita a través de la gastronomía tradicional de la zona entre las cuales constan las siguientes:

El cantón Salitre conocido también como la capital montubia del Ecuador donde aún se preservan las costumbres y tradiciones montubias; poseedor de un encanto natural y una gastronomía típica que resalta entre las demás, en los últimos meses no ha tenido un desarrollo eficiente, debido a la escasa promoción turística esto influye a que el sector, pasando desapercibido entre muchos viajeros que gustan disfrutar de los balnearios naturales y probar la gastronomía local.

La gastronomía aporta al desarrollo económico del recinto a través de la generación de empleo de forma directa e indirecta, aun así, no se ha establecido un lugar adecuado que cuente con las condiciones necesarias de infraestructura para que los expendedores de alimentos tradicionales puedan brindar un buen servicio gastronómico a los visitantes.

La encuesta efectuada a turistas frecuentes en el recinto Santa Marianita demostró que el turista le agrada la oferta gastronómica, aun así, indica que existen vendedores que no tienen la capacitación de manipular los alimentos y son almacenados de forma no higiénica, dando una mala imagen a quienes visitan por primera vez el cantón.

En la entrevista realizada al presidente de la asociación de comerciantes de Salitre se llegó a la conclusión de que están conscientes de la importancia que tiene el turismo en el cantón y el aporte gastronómico como parte de su desarrollo, pero no se ha realizado ningún tipo de apoyo en cuanto a capacitación, infraestructura organización, planificación que reubique a los vendedores en un lugar adecuado que cuente con las instalaciones necesarias para su comodidad y de los visitantes.

A pesar de que existen vendedores que tiene una demanda de los productos gastronómicos que supera a otros, no tienen la facilidad de poder acceder a un crédito financiero que otorga el gobierno a los microemprendimientos que les permita mejorar sus negocios.

Soluciones Planteadas

- ✓ Estrategias publicitarias para dar a conocer el sector y sus atractivos turísticos con el fin incrementar el número de turistas.

- ✓ Concursos gastronómicos invitando a competidores de otros sectores a fin de fomentar y preservar la cultura gastronómica de sus pueblos.

- ✓ Diseñar un lugar adecuado con una correcta infraestructura para que los expendedores de alimentos reciban al turista.

- ✓ Capacitación en atención al cliente

- ✓ Capacitación en la manipulación de alimentos

- ✓ Organización y control a los expendedores de alimentos

- ✓ Acceso al financiamiento de créditos para microemprendimiento

CONCLUSIONES

A través de la presente investigación se logró determinar cómo influye la gastronomía del cantón Salitre en el turismo del recinto Santa Marianita, su aporte en el desarrollo económico a través de la creación de fuentes de empleo y generación de recursos mejorando la calidad de vida de sus habitantes.

Se concluye que a través del tiempo la gastronomía se ha posesionado como un digno representante turístico, del recinto Santa Marianita su diversidad de oferta gastronómica lo sitúa como un sitio adecuado para pasar momentos agradables, el desarrollo y crecimiento económico se lo puede ver reflejado en los emprendimientos que buscan las estrategias adecuadas para cubrir la demandan y ofrecer un buen servicio a los visitantes.

La afluencia del turismo en los últimos tiempos ha generado que nuevos expendedores de alimentos se sumen a las exigencias de la demanda turística, donde no todos cumplen con las expectativas en cuanto a la calidad de servicios, atención al cliente, manipulación de alimentos generando que el turista desconfíe de perjudicando a los demás negocios que si cumplen con las normas establecidas.

Se debe relatar que si bien es cierto la gastronomía ha formado parte del desarrollo y crecimiento de la localidad por su tradición en su forma de preparación, cumpliendo las expectativas de los paladares más exigentes, su cultura y tradición se está perdiendo siendo remplazada por comidas rápidas de otros países que ofrecen precios más módicos, pero no con la misma calidad, un así la novedad índice que se vean afectados los negocios locales.

El recinto Santa Marianita tienen una demanda aceptable en cuanto a su ambiente turístico y gastronómico aun así se puede mejorar si se organizan estrategias de publicitarias que realce la belleza natural, tradición y cultura de sus pueblos, con la finalidad de que no solo sea visitado por turistas nacionales sino también se incluya el turismo extranjero como un buen mensajero de lo que se ofrece en la localidad.

La encuesta realizada determinó cuales son los platos más emblemáticos, representativos que tienen una mayor demanda, que se debe implementar a fin de que sean más atractivos a la vista, costos, considerando las recomendaciones se realizarán las respectivas sugerencias de la perspectiva gastronómica que tiene el público para que sean estudiadas y tomadas en cuenta por quienes expenden los alimentos.

A través de la entrevista efectuada se logró conocer que se realizará nuevos cambios a futuro a través de proyecto publicitarios, reubicación de vendedores en zonas seguras, financiamientos, el propósito de estos proyectos es que los vendedores brinden un buen servicio, comodidad, no solo para el cliente, si no para ellos también, que son quienes desarrollan la importante labor de la transformación de alimentos que luego será servida y degustada por los comensales.

RECOMENDACIONES

- ✓ Que se incentive la gastronomía local para que no se pierda la tradición dejándose influenciar por otro tipo de cultura gastronómica proveniente de otros países.

- ✓ Se sugiere formar organizaciones de quienes proveen alimentos al deleite del turista con el objetivo de acordar una oferta gastronómica atractiva en cuanto a variedad, precio satisfaciendo al consumidor.

- ✓ Se recomienda un mayor organización y control por parte de las autoridades en el control de expendedores de alimentos que no cumplen con las normas de higiénicas en cuanto a la manipulación y aseo de los productos que serán servidos a los clientes.

- ✓ Que el Gad Municipal consiente de la importancia turística y los beneficios que este genera se preocupe en brindar capacitación a los vendedores de alimentos en la entrega de un buen servicio.

- ✓ Se plantea que las autoridades correspondientes creen un lugar adecuado para que sean ubicados los vendedores y puedan ofrecer sus alimentos con comodidad.

- ✓ Se recomienda a las autoridades del sector turístico preocuparse más por desarrollar campañas publicitarias dando a conocer la zona turística y su gastronómica dando que muchas familias dependen de forma directa del turismo.

BIBLIOGRAFÍA

- Ávila, R., & Barrado, D. (2018). *NUEVAS TENDENCIAS EN EL DESARROLLO DE DESTINOS TURÍSTICOS: MARCOS CONCEPTUALES Y OPERATIVOS PARASU PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN*. Mexico: revistas.um.e.
- Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2015). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Madrid : Universidad de Extremadura.
- González, M. (2016). *La Gastronomía como fenómeno de comunicación y de relación social Aproximación histórica y estado actual*. España: Universidad de Vigo.
- López, & Guzmán. (2017). *TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTASCULINARIAS*. Portugal: Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portuga.
- López, T., & Sánchez, S. (2017). *La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobreel turismo culinario en Córdoba*. España: Universidad de Córdoba (España).
- Oliveira, S. (2016). *LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO*. . Buenos Aires, Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Orgaz, F. (2015). *EL TURISMO COMUNITARIO COMO HERRAMIENTA PARA EL DESARROLLOSOSTENIBLE DE DESTINOS SUBDESARROLLADOS*. Argentina: Nomadas.
- Orozco, J., Nuñez, P., & Virgen, C. (2015). *Desarrollo turístico y sustentabilidad social*. Honduras: cuc.udg.mx/.
- Palacios, S. (2018). *Importancia De La Gastronomía Para Promover El Turismo*. Mexico: .uaa.edu.mx/.
- Ricaurte, C. (2016). *MANUAL PARA EL DIAGNÓSTICO TURÍSTICO LOCAL*. Chile: amazonaws.com/.
- Toselli, C. (2016). *Turismo cultural, participación local y sustentabilidad*. España: Portal Iberoamericano de Gestión Cultura.
- Zauzich, I. (2017). *EL POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO*. Ecuador: mortero de piedra.