



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



**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 LOS SERVICIOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS QUE SE  
OFRECEN EN LA CIUDAD DE BABAHOYO”**

**AUTORA:**

**FREIRE GAMBOA MELISSA XIOMY**

**TUTORA:**

**PESANTES SANGACHA DEYSI ADRIANA**

**BABAHOYO - ENERO-2020**





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



**HOTELERIA Y TURISMO**  
**PRESENCIAL**

**AGRADECIMIENTO**

Mi precedero agradecimiento a Dios por ser mi guía y acompañarme en el transcurso de mi vida, brindándome perseverancia y sabiduría para culminar con éxito mis metas propuestas.

A mi madre Alexandra Gamboa Garay quien me ha guiado por las sendas del bien y el saber, por su esfuerzo de madre y amiga, por su dedicación en construir mi vida personal y profesional, a toda mi familia quienes siempre me apoyan.

También le agradezco a mi tutora a la Msc. Deysi Adriana Pesante Sangacha por su paciencia, tiempo y ayuda en la elaboración de este proyecto, quiero extender mi agradecimiento a la Msc. Rosa Victoria Guijarro Intriago que con sus conocimientos, experiencias y motivaciones contribuyo en mi vida profesional.

A cada uno y a todos los que confiaron en mí y me apoyaron día a día, sin mirar los momentos malos o buenos de mi vida y estuvieron presentes ahí, para templar mi espíritu. Mi eterno agradecimiento.





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



**PRESENCIAL**

**DEDICATORIA**

Dedico este trabajo especialmente a Dios, y con todo mi cariño a mi madre Alexandra Gamboa Garay; de manera especial a mi querida hermana Nahomi Freire Gamboa, abuela Martha Gamboa Garay y mis tías, quienes han puesto toda su confianza para lograr alcanzar una de mis más anheladas metas.

A los señores docentes de la Carrera de Hotelería y Turismo que han guiado en el transcurso de mi vida universitaria, compartiendo sus conocimientos, vivencias y experiencias, a la Universidad Técnica de Babahoyo redentora de la Educación Superior de esta Provincia.



## RESUMEN

El actual estudio de caso va dirigido al Servicio Turístico Gastronómico y la oferta en la ciudad de Babahoyo, y conocer el impacto socio-económico e identitario cultural que genera la relación entre ambos factores que aporta a la localidad y a la región; cabe recalcar, que la gastronomía es una de las herramientas claves para el mejoramiento turístico de Babahoyo.

Mediante esta investigación se pretende incentivar y preservar las tradiciones intrínsecas en la Identidad Ancestral Del Montubio Fluminenses, representando las variedades de platos típicos que son autóctonos en la ciudad, donde se conocerá el nivel de aceptación de los Servicios Turísticos Gastronómicos en la población.

Se logrará alcanzar la factibilidad y trascendencia del proyecto; y se analizará el comportamiento del mercado turístico que proporciona mínima información sobre este Sector Turístico Gastronómico.

**Palabras clave:** Gastronomía, Rentabilidad socio-economía, Impacto, Identidad Cultural, Turismo Cultural.

## **ABSTRACT**

The current case study is aimed at the Gastronomic Tourist Service and the offer in the city of Babahoyo, and to know the socio-economic and cultural identity impact generated by the relationship between both factors that contributes to the location and the region; It should be noted that gastronomy is one of the key tools for the improvement of tourism in Babahoyo.

This research aims to encourage and preserve the intrinsic traditions in the Ancestral Identity of Montubio Fluminense's, representing the varieties of typical dishes that are native to the city, where you can know the level of acceptance of the Gastronomic Tourist Services in the population.

The feasibility and significance of the project will be achieved; and analyze the behavior of the tourism market that provides minimal information about this Gastronomic Tourism Sector.

**Keywords:** Gastronomy, Socio-economic profitability, Impact, Cultural Identity, Cultural Tourism.

# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>DESARROLLO</b> .....	3
JUSTIFICACIÓN .....	3
OBJETIVO.....	4
SUSTENTOS TEORICOS .....	5
<b>HISTORIA DE BABAHOYO</b> .....	5
<b>SERVICIOS TURÍSTICOS</b> .....	6
<b>GASTRONOMÍA</b> .....	7
<b>TURISMO GASTRONÓMICO</b> .....	8
<b>SERVICIO</b> .....	9
<b>TURISMO</b> .....	10
<b>TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN</b> .....	15
ENTREVISTA.....	15
ENCUESTA .....	15
DESCRIPTIVO .....	15
ANALÍTICO.....	16
<b>RESULTADOS OBTENIDOS</b> .....	17
SITUACIONES DETECTADAS.....	18
SOLUCIONES PLANTEADAS.....	19
<b>CONCLUSIONES</b> .....	21
RECOMENDACIONES .....	22
<b>Bibliografía</b> .....	23

## INTRODUCCIÓN

El presente proyecto se enfoca en el estudio de los Servicios Turísticos Gastronómicos que se ofertan en la Ciudad de Babahoyo; aprovechando los recursos naturales-agrícolas que produce la región estratégicamente ubicada en el delta de la confluencia de los ríos, San Pablo y Catarama, conservándose el arte culinario y sus platos típicos; el cual asemejan la riqueza de la identidad cultural montubia, convirtiéndola en instrumento clave y favorable para el desarrollo turístico del cantón Babahoyo.

Estos recursos serán aprovechados como encantos turísticos, para los viajeros que buscan experimentar y degustar la gastronomía de un lugar distinto al que residen, y de esta manera promover, publicitar los atractivos lugares turísticos y sus originarios platos típicos, siendo el principal motivo de un viaje, el turista regional y nacional requiere satisfacer sus necesidades y disfrutar de platos típicos, de la variedad de sabores y sazón que existen en este sitio.

Saber de buena fuente la diversidad del arte culinario que existe en esta ciudad, exponiendo la gastronomía como parte esencial de la identidad cultural de un destino.

Según la Organización Mundial Del Turismo la relación entre la gastronomía y el turismo se ha transformado en una de las actividades más creativas para la evolución de este sector, desarrollando la demanda de consumo de platos típicos de la ciudad.

La Gastronomía es imprescindible como producto turístico relativamente nuevo y potencialmente rentable, de gran aporte para aumentar la economía del lugar y la ampliación de

visitantes que buscan satisfacer sus necesidades en su momento de ocio, placer o negocio; por lo tanto, este desempeña un papel esencial para mejorar la calidad de vida de la región.

La ciudad de Babahoyo posee una amplia diversificación de ofertas gastronómicas, plasmado de acuerdo a los productos o ingredientes que allí se cosechan para la elaboración de estos platos típicos, mediante el desarrollo de esta investigación se irá captando que el tipo de turismo es una muy buena elección para quienes desean hacer algo diferente a lo cotidiano de manera prioritaria.

Esta investigación se basa en la línea de investigación de la carrera en el desarrollo de productos y servicios turísticos, con la sublínea propuestas gastronómicas.



# DESARROLLO

## JUSTIFICACIÓN

En el transcurso de esta investigación se analizará los servicios turísticos gastronómicos que se ofrecen en la ciudad de Babahoyo y el impacto social y económico que se genera en la ciudad, para fortalecer las tradiciones culturales, sociales y ancestrales de la gastronomía fluminense, a través de locales de comida típica y su conservación, y así generar ingresos económicos para un mejor estilo de vida de los habitantes de la ciudad.

Los beneficiarios directos de este proyecto serán los turistas que visitan la ciudad, la población y los dueños de los establecimientos que ofrecen comidas típicas, con el fin de dar conocer la importancia y riqueza gastronómica de la zona.

Este estudio de caso será trascendente porque favorecerá con el desarrollo turístico gastronómico para fortalecer las tradiciones, por medio de estos establecimientos (restaurantes, fondas, comedores) que existen dentro de la ciudad y ofrecen platos típicos como: El bollo de pescado, El sancocho de bocachico, Torreja de choclo, Ayampaco, Encebollado, Picantes, Tripas asadas, Tortilla de mote, Parrilladas, Empanadas de verde, los cuales los visitantes podrán deleitar su paladar con la diversidad de la gastronomía y conocer el aporte cultural que le brinda preparación de los platos típicos autóctonos de la ciudad.

Se reconoció la pre factibilidad de este proyecto, ya que cuenta con gran diversidad de productos originarios cosechados por los habitantes de las zonas rurales, la cual es posible conseguir dichos productos, dándoles un sabor único y exquisito en la elaboración de platos típicos ya antes mencionados, que se ofrece dentro de la ciudad, permitiendo dar a conocer la

contribución en la rentabilidad económica, laboral y turístico, dándole un aporte favorable a la población.

La ciudad de Babahoyo cuenta con extensa variedad de comida típica, y lugares específicos que ofrecen al cliente la degustación de esta preparación, llena de sabor y de muy buena sazón, dejándolos satisfechos y enloquecidos con la gastronomía babahoyense.

## **OBJETIVO**

Analizar los servicios turísticos gastronómicos que se ofrecen en la ciudad de Babahoyo.

## **SUSTENTOS TEORICOS**

### **HISTORIA DE BABAHOYO**

La ciudad de Babahoyo, fundada el 27 de mayo de 1869, en los terrenos cedidos por la familia Flores, frente a la confluencia de los ríos Babahoyo y Caracol, se estableció en la margen derecha del río San Pablo. Por mucho tiempo se llamó Bodegas, por haber estado allí ubicadas la Aduana y los Almacenes Reales, para el control del comercio entre Guayaquil y las ciudades de la Sierra ecuatoriana.

Azotada por muchos incendios, el de mayor magnitud ocurrió el 30 de marzo de 1867, que arrasó con todos los bienes de la población, motivos suficientes para que el gobierno del Dr. Gabriel García Moreno, resolviera el traslado al lugar que ocupa actualmente.

La capital fluminense se llenó de gloria al otro lado del río San Pablo, donde hoy se encuentra asentada la Parroquia Urbana Barreiro, pudiendo afirmarse que el Babahoyo de antaño es el Barreiro de hoy.

Babahoyo, la tradicional e histórica Bodegas de la época Floreana, pertenece a los pueblos francamente progresistas, ostensiblemente fuertes en su actual imperativo de colectividades que producen, crean e incrementan riqueza. (Unknown, 2014)

La ciudad de Babahoyo es la capital de la provincia Los Ríos, fue fundada el 27 de mayo de 1869, es considerada la capital fluvial del Ecuador, ya que se encuentra rodeada de ríos importantes del país, uno de los atractivos más interesantes del Babahoyo son las casas flotantes más conocidas como "balsas".

La ciudad de Babahoyo fue conocida como la tierra de los babahuyus. ' quienes eran guerreros de etnia Huancavilca que vivían en esta región.

Babahoyo por mucho tiempo se llamó bodegas ya que allí estaba ubicada la aduana y los almacenes reales para la vigilancia, cuidado y comercio que se dirigía para la ciudad de Guayaquil.

## **SERVICIOS TURÍSTICOS**

Los Servicios Turísticos son el conjunto de realizaciones, hechos y actividades, tendientes a producir prestaciones personales que satisfagan las necesidades del turista y contribuyan al logro de facilitación, acercamiento, uso y disfrute de los bienes turísticos.

Según la OEA (1980), los Servicios Turísticos, se describen como el resultado de las funciones, acciones y actividades que, ejecutadas coordinadamente, por el sujeto receptor, permiten satisfacer al turista, hacer uso óptimo de las facilidades o industria turística y darle valor económico a los atractivos o recursos turísticos.

Los Servicios Turísticos incluyen su producción, distribución, comercialización, venta y prestación y se refieren a los bienes y servicios ofrecidos por las empresas de mercado turístico, que satisfacen las necesidades de los turistas en la organización del viaje y mediante el disfrute del mismo a través de empresas intermediarias de transporte, alojamiento, organizadoras de eventos y actividades recreativas, etc. (Emiliani, 2012)

Según Emiliani 2012, presta sus servicios turísticos a quienes requieren disfrutar de un sitio, buscando satisfacer las necesidades de una o más personas, y ellos disfruten de las

actividades y atractivos turísticos ofrecidos, llevando con ellos completo agrado y ganas de volver al lugar. Un buen servicio turístico fortalece en la incrementación de visitantes, que aportan al crecimiento económico y social.

El servicio turístico son las prestaciones que una persona o grupo contrata cuando requiere hacer turismo en un lugar distinto del que se encuentra, donde se desarrollan actividades con fines de entretenimiento y descanso.

## **GASTRONOMÍA**

El término puede aludir al arte consistente en la elaboración de la comida, al conjunto de las tradiciones culinarias y las recetas de un lugar o al apego para el buen comer, por lo tanto, que la noción de gastronomía tiene una acepción muy amplia. A nivel general, se la vincula a la relación entre las personas y su alimentación. Por eso la palabra se asocia a la preparación de la comida, al modo en que se sirve y a su relevancia cultural, entre otras cuestiones.

Ante esta amplitud de significados, es posible clasificar a la gastronomía de múltiples formas. Muchas veces se apela a esta idea para nombrar a los platos típicos de un país o de una región: gastronomía alemana, gastronomía japonesa, gastronomía andina, etc. (Merino., 2018)

La gastronomía es la ciencia, arte y destreza que estudia la relación de las personas con su alimentación, al preparar platos de comida con la variación y combinación de varios ingredientes, y así las personas se deleiten de un sabor agradable a su paladar. La gastronomía tiene características que permite involucrarse en procesos de dirección, producción y preparación de los alimentos.

## **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. (Sánchez, 2015)

## **TURISMO GASTRONÓMICO**

El turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

No es únicamente para aquellas personas que aman comer, o que trabajan en el rubo (como pueden ser los cocineros o gourmets). De hecho, está dirigido sobre todo para aquellas Gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a todo tipo de personas. Aquel que esté dispuesto a vivir una aventura culinaria, probar cosas nuevas, explorar sabores, es perfecto para este tipo de viajes. (LABELLA, s.f.)

La gastronomía, a través del tiempo ha mantenido una gran importancia en el turismo gastronómico, reflejando en ellas los platos típicos de cada lugar y así desempeñándose por la comida en nuestra sociedad., fortaleciendo las tradiciones culinarias que están ligadas a los conocimientos sobre la cultura e historia de los pueblos.

La gastronomía no puede estar desligada con el ser humano, son ellos quienes se sirven de las propiedades y beneficios que poseen los alimentos, con el que se preparan estas delicias; este es parte fundamental en la alimentación y supervivencia de quienes los consumen.

El impulso del turismo gastronómico empezó en Europa en el siglo XIII, cuando comenzaron las primeras guías gastronómicas ofrecer su servicio, y tuvo una gran acogida por el público.

## **SERVICIO**

Un Servicio representa un conjunto de acciones las cuales son realizadas para servir a alguien, algo o alguna causa. Los servicios son funciones ejercidas por las personas hacia otras personas con la finalidad de que estas cumplan con la satisfacción de recibirlos. La etimología de la palabra nos indica que proviene del latín «Servitium» haciendo referencia a la acción ejercida por el verbo «Servir».

Los servicios prestados es una comunidad cualquiera están determinados en clases, a su vez estas clases están establecidas de acuerdo a la figura, personal o institucional que lo ofrece o imparte. Existen servicios públicos y servicios especializados. (CONCEPTO DEFINICION, 2019)

Estos servicios de carácter obligatorio en las ciudades se fundamentan con los propósitos de relaciones públicas y evolución de la raza humana, el hombre, con la capacidad de razonar e idear planes para encontrar comodidad crea sus propios servicios a fin de sentirse a gusto (CONCEPTO DEFINICION, 2019)

El servicio, busca satisfacer las necesidades del cliente, brindándoles toda clase de producto o servicio en un establecimiento ya sea laboral, públicos o privados, con el fin de atender de la mejor manera y mantener un ámbito agradable para quienes buscan obtener este servicio y crean empatía con el cliente.

Es importante que los asesores que presten algún servicio siempre tengan una buena presentación personal, buen dialecto, respeto y cordialidad, al momento que se dirijan esto le dará una buena impresión al cliente.

En la actualidad, brindar un servicio de calidad es primordial porque ayuda a posesionarse ante la competencia; estar siempre enfocado en el cliente innovando, creando, para estar en tendencia con ciertas actividades recreativas, brindando un servicio eficaz y facilitando lo que el cliente requiera todo esto aporta al crecimiento de las empresas.

## **TURISMO**

Turismo es un conjunto de actividades de negocios que directa o indirectamente generan bienes y servicios que soportan actividades de negocios, ocios, placer, motivos profesionales y otras relacionadas con personas fuera de su residencia habitual.

La primera definición del vocablo turismo fue propuesta por los profesores Hunziker y Krapf en el año 1942, la misma indicaba que el turismo era el conjunto de actividades y



fenómenos originados por la dislocación y permanencia de personas fuera de su área habitual, siempre y cuando sus dislocaciones y permanencias no fuesen utilizadas para una actividad lucrativa principal, permanente o temporaria. (turismo, 2017)

La Organización Mundial del Turismo, en el año 1991, estableció que el turismo era el conjunto de actividades realizadas por personas durante los viajes, en locales situados fuera de su residencia habitual, por un período consecutivo que no excediese un año por motivos de ocio, negocios y otros. (turismo, 2017)

El turismo en la actualidad es considerado como un prodigio social, cultural y económico, permitiendo un desplazamiento de voluntarios de manera temporal de una o más personas, que viajan en sus tiempos libres o vacaciones, que desean visitar un sitio distinto a su entorno de donde viven; también, se lo conoce como el sector donde se pueden realizar actividades de negocio o de goce, durante sus viajes; y su estancia puede ser en un período mínimo de una noche de estadía y como máximo 365 días. (turismo, 2017)

## **IMPORTANCIA DEL TURISMO**

Según Olvera, “En el marco vivencial de la actividad humana el turismo va cada vez tomando su verdadera forma y dimensión, que hacen de él un fenómeno cada vez más apasionante e interesante por su dinámica propia, sus efectos proyectivos, sus resultados positivos y por la necesidad de disminuir y eliminar las situaciones negativas que conlleva el manejo de la actividad turística”. (Olvera, 2016)

## **TIPOS DE TURISMO**

Al ser una actividad ligada al ocio, es difícil relacionar todos los tipos de turismo existentes. Estos son algunos de los más destacados:

- Turismo litoral o de sol y playa.
- turismo de montaña.
- Turismo rural.
- Turismo artístico-cultural.
- Turismo ecológico o ecoturismo.
- Turismo de negocios.
- Turismo comercial.
- Turismo religioso.
- Turismo de balneario o de salud.

Muy a menudo los desplazamientos turísticos incluyen varios tipos de turismo. Una visita a la playa se complementa con el disfrute de un museo, una catedral o unas marismas protegidas en la costa, etc. (Cueva, 2015)

## **OFERTA TURÍSTICA**

En el cantón Babahoyo existen distintos lugares turísticos que son visitados por una gran cantidad de turistas, los lugares más visitados son; Malecón del río Catarama, el Cerro Cacharí, La casa de Olmedo que es muy visitada, Parque Infantil, La playita del Salto en época de carnaval que recibe cientos de turistas, además pueden deleitar de la diversa gastronomía.

### **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.

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. (Ferreira, 2015)

## **Análisis del producto**

### **Estofado de Bocachico**

Plato de origen prehispánico. Es un estofado de pescado de “agua dulce” en caña tierna o semidura; en una caña guadua se coloca el bocachico aliñado con cebolla, pimiento, sal, maní y achiote artesanal que es cocido previamente en leña, por un día, hasta obtener una masa de achiote utilizada únicamente en el encanutado. Se hace un tapón con una hoja de bijao y se lo cocina al carbón. La técnica de preparación en caña guadua probablemente se usó en tiempos precolombinos, ya que en aquella época no existían ollas y se cocinaban los alimentos en canutos de caña guadua.

El estofado de bocachico es muy consumido, alrededor de 16 personas a diario visitan el local del Sr. Carlos Fernández de Lucca propietario del comedor “Aquí es Wachito”, local pequeño con un aforo permitido de 30 personas, además pueden realizar sus pedidos a domicilios mediante las redes sociales que utilizan como medio publicitario y también en emisoras radiales donde dan a conocer la dirección y número telefónico. (Fernández, 2019)

### **Bollo de Pescado**

El bollo de pescado es uno de los platos típicos de la costa ecuatoriana y es muy popular con la gente que vive allí. Se parecen a los tamales, pero el principal ingrediente es el verde. Es una receta sencilla de hacer y se come en toda época del año. Don Marcos Perea indica que la preparación del bollo consiste en un refrito con las especies y condimentos, mezcle el maní molido diluido con media taza de agua. Aparte ralle y maje los verdes y con agua cocine

por 10 minutos. Deje en reposo el pescado en pedazos con sal y ajo. Sobre la hoja, ponga la masa de verde en el centro el pescado, una cucharada del preparado con maní otra capa de verde, envuelva y cocine al vapor 45 minutos. El local del Sr. Marcos Perea cuyo nombre es “La Terraza” ubicado en la ciudadela “El Mamey” tiene un aforo de 25 personas, cuenta con un excelente personal de atención al cliente, además pueden realizar sus pedidos a domicilios mediante la plataforma de Facebook y por llamada telefónica, con un horario de 10:00 am a 14:00 pm de lunes a viernes. (Perea, 2019)

### **Ayampacos**

La Sra. (Bravo, 2020) Propietaria del “Bypass del Ayampaco”, menciona que consiste en un envuelto cocinado a la brasa de hojas de bijao con tiras de paja toquilla que lleva dentro pescado, palmito, vegetales (tomate, pimiento, cebolla, entre otros). Bravo menciona que recibe más de 20 personas a diario en su pequeño local que tiene un aforo de 15 personas como máximo, que pretende tener un aforo mayor a futuro, el horario de atención es de lunes a sábados de 10:00 am a 18:00 pm.

### **Asados “La hueca”**

Para la gente en la sierra, el arroz de la costa sabe diferente, es más suave y apetece comerlo seguido. El asadero de Jorge Romero ofrece la combinación con carne asada, secos de gallina y carne. La hueca lleva 45 años de existencia e inició con su madre. Hoy sus menestras son tradición de la ciudad y se sirven con chifles de acompañante.

Los asados son originarios de argentina, pero aquí en nuestra tierra se les ofrece un sabor especial menciona Romero que en su “hueca” recibe a más de 30 personas cada día, aunque su aforo es muy pequeño (15 de aforo), menciona que pronto estará en un local con mayor aforo para recibir más clientes. Jorge Romero también entrega pedidos a domicilios, no requiere de publicidad ya que su hueca es muy conocida por todo Babahoyo. (Romero, 2020)

# **TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN**

Para la recolección de datos e información, se aplicó varias técnicas y herramientas, que aportaron el desarrollo de este estudio.

## **ENTREVISTA**

Mediante la entrevista se dialogó con los propietarios de los establecimientos gastronómicos y se dio a conocer la importancia y el aporte que generan los negocios que brindan platos típicos en la ciudad de Babahoyo.

## **ENCUESTA**

Mediante las encuestas realizadas de manera digital, se identificó las perspectivas de la población y administradores de establecimientos que ofrecen servicios de alimentación, potenciando el turismo gastronómico en la ciudad de Babahoyo.

Se logró percibir el nivel de conocimiento acerca de la atención al cliente, seguridad alimentaria y la importancia del turismo gastronómico para el crecimiento socio-económico de la zona.

## **DESCRIPTIVO**

Por este medio se consiguió entender los factores que influyen el turismo gastronómico en la ciudad de Babahoyo.

También se logró conocer las infraestructuras y los servicios que se ofrece en estos establecimientos ya antes mencionados.

## **ANALÍTICO**

Esta técnica permitió el análisis de la información recopilada, y la verificación de los resultados obtenidos alcanzando una mejor apreciación de los servicios turísticos gastronómico, permitiendo conocer los puntos clave e importantes del mismo, confirmando el nivel de aceptación de estos productos.

Para realizar el presente estudio, se utilizaron técnicas que permitieron obtener datos confiables, a partir de la instrumentación de la investigación descriptiva, la cual facilitó la descripción del lugar objeto de estudio para analizar la información recopilada de los resultados obtenidos.

### **Población y Muestra de Investigación**

#### **Población**

Para el desarrollo de este capítulo se utilizó como población, la que ayudará para ejecutar el presente caso de investigación, a los dueños y clientes de locales de comidas típicas en el Cantón Babahoyo de la Provincia de Los Ríos, que son los participantes de este caso investigativo, los cuales están conformados por varios dueños de locales de comida que en total serían 120 locales de comidas del Cantón Babahoyo de la Provincia de Los Ríos.

#### **Muestra**

Según (Sampieri, 2014) manifiesta que la muestra de la investigación es no probabilístico o dirigida a un grupo específica, este método se dirige a un sub grupo de la población en la elección de elementos no depende de la probabilidad sino de la característica de la población a investigarse, la muestra que se obtienen es de locales del centro del Cantón Babahoyo, consta de 80 locales. Después de la muestra a quien se le aplicará los instrumentos como entrevista y encuesta a los dueños de los locales, para comprobar la presunción.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Para la elaboración de este caso de estudio, se utilizaron las técnicas de investigación como la entrevista y las encuestas, las equivalentes que ayudaron a obtener información, de los propietarios de los establecimientos como restaurantes, personas oriundas del cantón, clientes de estos sitios.

A través de la entrevista realizada a los propietarios de los locales y habitantes mediante una conversación aportadora para la investigación; ellos consideran importante la cultura/turismo gastronómico, manteniendo los platos típicos a la venta ya que se considera que es una de las principales fuentes de ingreso económico para el cantón, y así mantener estos platos como el mayor atractivo de sus establecimientos rescatando la identidad cultural, siendo los más consumido por sus clientes.

Se realizó la entrevista al sr. Carlos Fernández de Lucca propietario del comedor "Aquí es Wachito", quien nos dio a conocer el plato más vendido de su restaurante "estofado de bocachico".

Mediante la entrevista se realizó las siguientes preguntas, ¿Cree usted que la ciudad de Babahoyo ha perdido la identidad cultural?, ¿considera usted que Babahoyo tiene potencial turístico gastronómico?, ¿qué tipo de comida cree usted que los ciudadanos consumen? y ¿cree usted que, a través de la venta de platos típicos, el ingreso económico a su establecimiento es bueno?

Se logró conocer las opiniones de los trabajadores de estos negocios, evidenciando el desconocimiento que tiene el personal en el manejo e higiene en los alimentos antes de ser vendidos o servidos, pero cabe recalcar que el Gobierno Autónomo Descentralizado de la

Ciudad de Babahoyo les ofrece la oportunidad de asistir a capacitaciones para asesorarlos en temas de manejo de higiene en los alimentos.

En la encuesta realizada a 80 personas sobre el consumo de la gastronomía típica, se originó como resultado que el 37.5% de ellas consumen asados, el 27.5% comidas rápidas y el 35% consume platos típicos, se concluye que el 91.3% de las personas encuestadas conoce la gastronomía típica de la ciudad de Babahoyo, y el 8.8% desconocen de ella. Se logró obtener el 88.8% quienes considera que la gastronomía tiene un aporte significativo en el crecimiento económico de la ciudad, y solo el 11.3% dijo que NO. Entre las 80 personas encuestadas en la ciudad de Babahoyo el 96.3% creen que a través de la gastronomía se puede preservar la identidad turística gastronómica de dicha ciudad.

Utilizando la técnica de investigación analítica, se concluye examinar la información obtenida, los resultados gozan de veracidad en las respuestas a la encuesta a la población, posibilitando la valoración subjetiva de la misma.

## **SITUACIONES DETECTADAS**

En este trabajo investigativo se percibe la problemática existente en el desarrollo turístico gastronómico de la ciudad, por el desinterés de las autoridades locales competentes, sin embargo; la conexión del turismo y la gastronomía permite un aporte favorable al crecimiento económico-social, geográfico y cultural identitario del montubio fluminense. Además, se debe considerar la existencia competitiva en el sector gastronómico en la ciudad, como restaurante, huecas, agachaditos y demás negocios informales, que exponen a la venta comida de otros países y afecta al arte culinario en el país.



Mediante la técnica de la encuesta aplicada a los ciudadanos fluminenses, se obtuvo como resultado el desconocimiento de la calidad gastronómica que brinda los establecimientos de comida típica en la ciudad, este trabajo investigativo se pudo evidenciar que existen pocos establecimientos que se dedican completamente a la venta de platos típicos, e incluso con una infraestructura inadecuada a esta temática y atraiga la atención del cliente.

## **SOLUCIONES PLANTEADAS**

Las soluciones planteadas para el crecimiento turístico gastronómico en la ciudad de Babahoyo son:

- ✚ Organizar eventos y establecer rutas turísticas gastronómicas en la ciudad.
- ✚ Elaborar un plan de mejoras de marketing turístico en el crecimiento gastronómico local.
- ✚ Seguir apoyando a la organización del festival cuchara brava, por su aporte socio-económico en el Turismo Cultural.
- ✚ Plan de Capacitación a la ciudadanía de la importancia gastronómica y la identidad cultural montubia.
- ✚ Plan de Capacitación a las personas que labora en las huecas o restaurantes de la ciudad, con temas como el manejo y manipulación de alimentos.
- ✚ Elección de la mejor sazón fluminenses que cuente con valor agregado, para así se genere ingresos económicos en el sector turístico gastronómico.

- ✚ Tener un punto de información, donde den a conocer los lugares turísticos y los establecimientos que ofrecen platos típicos de la ciudad.
  
- ✚ Potenciar el turismo gastronómico implementando un plan de promoción y apoyo a la comercialización de comidas típicas del sector.
  
- ✚ Mantenerse en tendencia con actividades de marketing turístico y publicitar la diversidad gastronómica.
  
- ✚ Organizar un festival nacional, donde cada ciudad de a conocer la comida tradicional y autóctona de su sector.
  
- ✚ Incentivar a los pequeños empresarios y a los profesionales en turismo que deseen iniciar en el sector gastronómico.

## CONCLUSIONES

Durante el proceso de esta investigación se logró conocer la importancia del arte gastronómico como identidad turística cultural de un lugar o pueblo, por lo tanto, se consiguió examinar que, en la ciudad de Babahoyo, existe el desconocimiento de la calidad gastronómica que brinda los establecimientos de comida típica y la poca existencia de establecimiento o restaurantes.

Se logró observar que la gastronomía forma parte del eje transcendental para el desarrollo de la actividad turística en la ciudad de Babahoyo, convirtiéndose en unos de los recursos de gran importancia como potencial turístico para la ciudad, actualmente este mercado es el que estimula la afluencia de visitantes e incrementa la oportunidad laboral para la población.

En la encuesta realizada se obtuvo información de los ciudadanos quienes aseguran conocer y están de acuerdo que la gastronomía es parte fundamental para la vida cotidiana del ser humano, y que Babahoyo posee muchos recursos naturales y culturales, que son sustanciales para el buen desarrollo de las actividades turísticas siendo un buen referente en la región.

Mediante la entrevista con los propietarios de los establecimientos que ofrecen comidas típicas de la ciudad, supieron manifestar que tiene nuevos planes para fortalecer el desarrollo turístico gastronómico y fortalecer las tradiciones gastronómicas culturales, mediante la variedad de ingredientes autóctonos de esta Provincia.

Se evidencio el apoyo económico por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado de Babahoyo para nuevos emprendedores, otorgando préstamos para mejorar la calidad gastronómica que brinda los establecimientos de comida típica en la ciudad, incrementando el

turismo en general y satisfaciendo de acuerdo a las necesidades de los turistas y las nuevas tendencias que existe en esta industria, con el fin de estimular el desarrollo económico de la región.

## **RECOMENDACIONES**

Se sugiere que se incentive el turismo gastronómico para rescatar la identidad cultural que posee la ciudad de Babahoyo.

Se recomienda a las autoridades como el Gobierno Autónomo Descentralizado de Babahoyo, que se mantengan apoyando a los expendedores de comida típica, incentivándolos a que desarrollen nuevos proyectos enfocados en la gastronomía turística.

## Bibliografía

- Bravo, J. (2020). Reseña del Ayampaco . Babahoyo, Ecuador.
- CONCEPTO DEFINICION. (17 de JULIO de 2019). Obtenido de <https://conceptodefinicion.de/servicio/>
- Cueva, M. (2015). Tipos de turismo. Turismo Súper, 36-37.
- ECURED. (2010). ECURED. Obtenido de ECURED: [https://www.ecured.cu/Babahoyo\\_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Babahoyo_(Ecuador))
- Emiliani, J. P. (2012). SERVICIOS TURISTICOS. Obtenido de <https://sites.google.com/site/serviciostur/conceptos-st>
- Fernández, C. (2019). Reseña del estofado del bocachico. Babahoyo, Ecuador.
- Ferreira, M. (2015). Marketing en turismo. Turismo Súper, 40-42.
- LABELLA, P. (s.f.). VIX LOGO. Obtenido de <https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>
- Merino., J. P. (2018). Definicion.de. Obtenido de <https://definicion.de/gastronomia/>
- Olvera, M. (2016). Importancia del turismo. Turismo Super, 32.
- Perea, M. (2019). Reseña del bollo de pescado. Babahoyo, Ecuador.
- Romero, J. (2020). Reseña de los asados. Babahoyo, Ecuador.
- Sampieri, H. (2014). Metodología de la Investigación. DF, México: Ed.
- Sánchez, C. (2015). Gastronomía en la provincia de Los Ríos. Cultura y Gastronomía Riosense , 16.
- turismo. (21 de 02 de 2017). Significados.com. Obtenido de Significados.com: <https://www.significados.com/turismo/>

Unknown. (25 de noviembre de 2014). Obtenido de Unknown:

<http://uefsbmitercertareabryan.blogspot.com/2014/11/babahoy-o-el-canton-babahoyo-creado-por.html>