



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

TÍTULO:

Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

AUTORES:

Jiménez Carreño Ximena Paola
Sánchez Campoverde Andrea de Lourdes

TEMA:

**“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE QUEVEDO, A FIN
DE IMPULSAR EL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECER EL TURISMO
GASTRONÓMICO. DISEÑO DE UN PARADERO DE COMIDA TÍPICA”.**

TUTORA:

Ing. Zerda Barreno Elsie Ruth

Guayaquil, Ecuador

2015



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **Andrea de Lourdes Sánchez Campoverde, Ximena Paola Jiménez Carreño** como requerimiento parcial para la obtención del Título de **Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**.

TUTORA

Ing. Elsie Ruth Zerda Barreno, Mgs.

DIRECTORA DE LA CARRERA

Ing. María Belén Salazar Raymond, Mgs.

Guayaquil, a los 13 días del mes de marzo del año 2015



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Ximena Paola Jiménez Carreño

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación “Estudio de la gastronomía típica de Quevedo, a fin de impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico. Diseño de un paradero de comida típica” previa a la obtención del Título **de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 13 días del mes de marzo del año 2015

LA AUTORA

Ximena Paola Jiménez Carreño



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Andrea de Lourdes Sánchez Campoverde

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación “Estudio de la gastronomía típica de Quevedo, a fin de impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico. Diseño de un paradero de comida típica” previa a la obtención del Título **de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 13 días del mes de marzo del año 2015

LA AUTORA

Andrea de Lourdes Sánchez Campoverde



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

AUTORIZACIÓN

Yo, Ximena Paola Jiménez Carreño

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: “Estudio de la gastronomía típica de Quevedo, a fin de impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico. Diseño de un paradero de comida típica”, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 13 días del mes de marzo del año 2015

LA AUTORA:

Ximena Paola Jiménez Carreño



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

AUTORIZACIÓN

Yo, Andrea de Lourdes Sánchez Campoverde

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: “Estudio de la gastronomía típica de Quevedo, a fin de impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico. Diseño de un paradero de comida típica”, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 13 días del mes de marzo del año 2015

LA AUTORA:

Andrea de Lourdes Sánchez Campoverde

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por prestarme vida y salud para poder llevar a cabo uno de mis objetivos que es culminar mi carrera Universitaria.

A mis Padres, principalmente a mi mamá Yuni Carreño Rodríguez que ha sido mi pilar, mi incentivo y por supuesto mi apoyo incondicional.

Mis hermanos, quienes han estado pendientes de mí y me han ayudado en esta importante etapa.

A la Universidad Católica Santiago de Guayaquil por formarme académicamente.

A los Docentes que han compartido su conocimiento con nosotros y han sido nuestra guía, en especial a nuestra Tutora la Ing. Elsie Zerda por su paciencia y apoyo en la realización de este proyecto.

Me siento inmensamente agradecida con Uds. Por confiar en mí.

Ximena Jiménez Carreño.

DEDICATORIA

Este proyecto de titulación es el resultado de la perseverancia durante mi proceso estudiantil, por ello se lo dedico a mi Familia, por confiar en mí y ser mi sostén, sin ellos no hubiera sido posible realizar esta importante etapa de mi vida.

Ximena Jiménez Carreño

AGRADECIMIENTO

A Dios, por su infinito amor al darme vida, por darme salud y bendecirme día a día ayudándome a terminar esta etapa tan importante en mi vida.

A mi padre Julio Sánchez, quien ha sido un apoyo incondicional en mis decisiones y ha velado siempre por mi bienestar, a mi madre Lourdes Campoverde quien es lo más preciado que tengo, que con su amor ha sabido darme las fuerzas para salir adelante en situaciones difíciles y por estar pendiente de mi cada momento. A mi hermana Grace quien es mi compañera de vida y me apoya siempre.

A la Universidad Católica Santiago de Guayaquil, por formar jóvenes profesionales capaces de competir y me formo como uno de ellos.

A mi compañera de tesis Ximena y mis amigas, quienes han compartido grandes momentos conmigo y han estado siempre apoyándome.

A los habitantes de Quevedo por colaborar con información para culminar este proyecto con éxito.

Andrea Sánchez Campoverde.

DEDICATORIA

Gracias al esfuerzo y ejemplo de mis padres, he podido culminar con esta etapa tan importante en mi vida, es por eso que este trabajo de titulación se lo dedico principalmente a ellos. Quienes son un pilar fundamental y mi apoyo incondicional.

Andrea Sánchez Campoverde



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

CALIFICACIÓN

APELLIDOS Y NOMBRES	NOTA FINAL DE LA TUTORA
Jiménez Carreño Ximena Paola	
Sánchez Campoverde Andrea de Lourdes	

**Ing. Elsie Ruth Zerda Barreno, Mgs.
PROFESORA GUÍA Ó TUTORA**

ÍNDICE GENERAL

Contenido

INTRODUCCIÓN	1
Antecedentes.....	3
Planteamiento del problema	5
Formulación del problema.....	6
Justificación.....	6
OBJETIVOS DEL PROYECTO	8
Objetivo General	8
Objetivos Especificos	8
CAPITULO I MARCO TEORICO	9
1. Teoría de la gastronomía.....	9
1.2 Gastronomía del Ecuador	10
1.3 Relación de la agroecología con la gastronomía en el Ecuador	11
1.4 Turismo Gastronómico	11
1.5 Teorías del emprendimiento.	13
MARCO REFERENCIAL	15
MARCO CONCEPTUAL	24
MARCO LEGAL	30
1.6 LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR.....	30
1.6.1 CAPITULO II: DERECHOS DEL BUEN VIVIR	30
1.6.2 CAPITULO IV: DERECHOS DE LAS COMUNIDADES, PUEBLOS Y NACIONALIDADES	31
1.6.3 CAPITULO IX: RESPONSABILIDADES.....	31
1.6.4 TITULO V: ORGANIZACION TERRITORIAL DEL ESTADO	32

1.6.5	TITULO VI: REGIMEN DE DESARROLLO.....	32
1.6.6	TÍTULO VII: RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR	34
1.7	Principios del Buen Vivir.....	35
	MARCO METODOLÒGICO	36
1.8	Modalidad Básica de la Investigación	36
1.9	Tipo de Investigación.....	36
1.10	Diseño de la Investigación	37
1.11	Población y Muestra	38
1.11.1	Población.....	38
1.11.2	Muestra.....	38
1.12	Técnicas a utilizar dentro de la investigación.....	40
1.13	Técnicas a emplearse en el análisis de los datos.....	40
1.1	Procedimientos a utilizarse en la investigación	40
	CAPITULO II ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE QUEVEDO	41
2.1	Aspectos Demográficos	41
2.1	INFLUENCIA DE LA CULTURA CHINA	44
	CAPITULO III IDENTIFICACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN QUEVEDO	52
3.1	Análisis de las encuestas	52
3.2	Interpretación de Resultados	65
3.1	Transcripción de las entrevistas.....	67
	CAPITULO IV LA PROPUESTA.....	74
4.1	Justificación.....	75
4.2	Objetivos de la Propuesta.....	76
4.2.1	Objetivo General.....	76
4.2.2	Objetivos Específicos.....	76
4.3	Ubicación	77
4.4	Diseño Arquitectónico	78
4.5	Distribución de las instalaciones	79

4.6	Horarios de Funcionamiento	82
4.7	Plan de Capacitación a las personas que laboraran en el Paradero de comida típica... ..	83
4.8	Plan de Promoción Turística para el Paradero de comida Típica en Quevedo	88
4.9	Análisis de impactos del Proyecto	92
4.9.1	Impacto Económico	92
4.9.2	Impacto Social	95
CONCLUSIONES		97
RECOMENDACIONES		98
REFERENCIAS		
ANEXOS		

ÍNDICE DE TABLAS

Contenido

Tabla 1 Datos demográficos del cantón Quevedo	41
Tabla 2 Distribución de frecuencia por género de las personas encuestadas en Quevedo	52
Tabla 3 Distribución de frecuencia por edad de las personas encuestadas en Quevedo	53
Tabla 4 Distribución de frecuencia de las razones por las que las personas están en Quevedo	54
Tabla 5 Distribución de frecuencia acerca del conocimiento de la gastronomía típica de Quevedo por parte de los encuestados	55
Tabla 6 Distribución de frecuencia de los platos típicos de la ciudad de Quevedo	57
Tabla 7 Distribución de frecuencia de los tipos de comida que se prefiere en Quevedo	58
Tabla 8 Distribución de frecuencia de la visita a las chifas de la ciudad.....	59
Tabla 9 Distribución de frecuencia acerca de la existencia de un paradero de comida típica en Quevedo	60
Tabla 10 Distribución de frecuencia de los rangos de precios que las personas están dispuestas a pagar por un plato tradicional en un paradero gastronómico de Quevedo	62
Tabla 11 Distribución de frecuencia de los servicios adicionales que podría tener el paradero gastronómico	63
Tabla 12 Tarifas de publicación de anuncios de acuerdo a los formatos seleccionados.....	91
Tabla 13 Criterios de valoración del nivel de impacto	93
Tabla 14 Impacto económico del proyecto	94
Tabla 15 Impacto social del proyecto	95

ÍNDICE DE FIGURAS

Contenido

Figura 1 Vista Panorámica de la ciudad de Manta	15
Figura 2 Playa el Murciélago en la ciudad de Manta	16
Figura 3 Hotel Oro Verde en Manta.....	17
Figura 4 Visita de un crucero en la ciudad de Manta	18
Figura 5 Restaurant Las Velas en Manta	19
Figura 6 Collage de platos típicos de Manta.....	20
Figura 7 Cuadro comparativo entre la ciudad de Manta y Quevedo	20
Figura 8 Vista Panorámica de Santo Domingo de los Tsáchilas.....	22
Figura 9 Preparación de platos típicos en Santo Domingo de los Tsáchilas.....	23
Figura 10 Monumento al Bocachico en el parque de Quevedo.....	43
Figura 11 Puente José María Velasco Ibarra, sobre Río Quevedo	44
Figura 12 Restaurantes locales, puestos informales y restaurantes Chifas, existentes en Quevedo.....	46
Figura 13 Chifa FU – HO en el cantón Quevedo.....	47
Figura 14 Restaurante local de comida típica en Quevedo	47
Figura 15 Puesto informal de comida típica en el cantón Quevedo	48
Figura 16 Clasificación de los negocios en Quevedo, de acuerdo a aspectos comerciales, agrícolas o industriales	49
Figura 17 Cooperativas de transporte que viajan a Quevedo.....	50
Figura 18 Análisis FODA basado en la gastronomía de Quevedo	51
Figura 19 Género.....	53
Figura 20 Edad.....	54
Figura 21 Razones por las que está en Quevedo	55

Figura 22 Conocimiento acerca de la gastronomía típica de Quevedo.....	56
Figura 23 Platos típicos de la ciudad de Quevedo.....	57
Figura 24 Tipo de comida que se prefiere en Quevedo	58
Figura 25 Frecuencia de visita a las chifas de la ciudad	60
Figura 26 Preferencias sobre la existencia de un paradero de comida típica	61
Figura 27 Rangos de precios que las personas están dispuestas a pagar por un plato tradicional en un paradero gastronómico de Quevedo.....	62
Figura 28 Servicios adicionales que podría tener el paradero gastronómico	64
Figura 29 Inventario Gastronómico del cantón Quevedo	71
Figura 30 Perfil del visitante que consume la gastronomía típica del cantón Quevedo	72
Figura 31 Ubicación del Paradero de comida típica.....	77
Figura 32 Cuadro de Especificaciones técnicas	78
Figura 33 Plano arquitectónico del parador de comida típica en Quevedo.....	78
Figura 34 Diseño de los locales de comida típica	80
Figura 35 Patio de comidas del paradero gastronómico	81
Figura 36 Modelo de capacitación de servicio al cliente	83
Figura 37 Modelo de capacitación de cumplimiento con el SRI.....	85
Figura 38 Modelo de capacitación de conservación del medio ambiente.....	86
Figura 39 Formatos económicos para publicación de anuncios en el Diario el Universo ...	90

RESUMEN

El presente proyecto es de línea investigativa. Se enfoca en estudiar cómo contribuye la gastronomía típica de Quevedo en el emprendimiento y fortalecimiento del turismo gastronómico. Se fundamenta con una base teórica que relaciona la teoría de la gastronomía, turismo gastronómico, teorías del emprendimiento, comidas típicas del Ecuador. Detalle de un marco conceptual y legal en las que se encarga esta línea de investigación, concordante con la Constitución, Buen Vivir y las directrices de la Universidad Católica.

El estudio es descriptivo, las herramientas utilizadas como la observación, encuestas y entrevistas aplicadas a los pobladores de Quevedo, las fichas de inventario turístico así como el contacto mediante la observación proporcionan información objetiva para el análisis.

Se culmina este trabajo con una propuesta basada en el diseño de un paradero de comida típica de Quevedo, se presenta un plano de distribución de la infraestructura, ubicaciones de locales, zonas abiertas para atender a comensales, zona de parqueo para los vehículos y servicios básicos.

Objetivo a la propuesta es mejorar las condiciones de atención a los visitantes que llegan a Quevedo para disfrutar de su comida típica e impulsar así el turismo gastronómico, de tal manera lograr la promoción turística del paradero y la capacitación de los emprendedores tendientes a impulsar una nueva cultura gastronómica y desarrollo de habilidades empresariales.

Palabras Claves: Turismo gastronómico, emprendimiento, comida típica, Quevedo, chifa.

ABSTRACT

This Project is guided in research line. It focuses on studying how the typical gastronomy of Quevedo influences in the entrepreneurship and strengthening of gastronomic tourism. It is fundament with a theory based in the relationship of the gastronomic theory, the gastronomic tourism, the entrepreneurship theory and the typical food of Ecuador. Detail of a conceptual and legal framework that is responsible for this line of research, consistent with the Constitution, good living and the guidelines of the “Universidad Católica Santiago de Guayaquil”.

The study is descriptive, the tools used are the observation, survey and interview that are applied to the settlers of Quevedo, tourist inventory sheets, as the contact through the observation provide objective information used for the analysis.

We end this work with a proposal based in the design of typical food stop in Quevedo, and a plane of infrastructure distribution is shown, local locations, open zones for the client attention, parking zone and basic services.

The objective of the proposal is the tourist promotion of the gastronomic stop and the training of the entrepreneurs tending to promote a new gastronomic culture and the development of business skills.

Keywords: Gastronomic tourism, entrepreneurship, typical food, Quevedo, chifa.

INTRODUCCIÓN

Quevedo, perteneciente a la provincia de Los Ríos cuenta con una población de 173.575 habitantes, se considera una ciudad de paso ya que son varias las cooperativas de transportes, así como autos propios que ingresan a este cantón como parte de la ruta para dirigirse hacia las demás provincias del Ecuador, por ende tiene una gran afluencia de visitantes de paso. A su vez las costumbres y tradiciones en lo que ha comida típica se refiere se han perdido, tal el caso que mucha de su gastronomía típica no es identificada como tal por sus mismos habitantes.

Ante tal circunstancia se plantea la idea del Diseño de un paradero de comida típica en dicho lugar, todo con el objetivo de impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico del cantón.

La investigación empieza a desarrollarse al conocer que en Quevedo existe el asentamiento de personas provenientes de la China y que con el paso del tiempo han incursionado en diversos negocios, colocando los tan conocidos “Chifas”.

El objetivo I está enfocado en determinar la situación actual de Quevedo enmarcado en el entorno agrícola, comercial e industrial que los identifica, sin dejar de lado la parte gastronómica y el emprendimiento.

El objetivo II determina los platos típicos de Quevedo a través de herramientas de investigación como las encuestas y entrevistas, realizadas en una salida de campo

El objetivo III propone la implementación de un paradero de comida típica en Quevedo, mismo que constará de los platos ya inventariados anteriormente, todo en beneficio de los habitantes del cantón y de quienes lo visitan.

Es así que se debe resaltar que la línea que ha sido seleccionada es investigativa, ya que consiste en el desarrollo de determinado procedimiento siguiendo diversos métodos, lo que permite recabar información general acerca del fenómeno social existente Quevedo.

El presente trabajo se enmarca a una de las líneas de investigación aprobada por el SINDE (Sistema de Investigación y Desarrollo) basándose en el **desarrollo y crecimiento económico**, siguiendo el marco del Buen Vivir.

ANTECEDENTES

Quevedo se encuentra ubicado en el corazón del Litoral, es un punto de confluencia de las carreteras de mayor importancia por su posición geográfica y vial privilegiada, de esta forma ha beneficiado al país, al tráfico terrestre y fluvial.

Esta ciudad es una de las más importantes en la provincia Los Ríos, posee una historia que empieza a darle el sentido al comercio actual.

Antes de que las tierras Quevedo se cantonicen pertenecieron a otros cantones como parroquia entre esas esta Vinces, Pujilí, y hasta Latacunga. Como producto del abandono, marginación y descuidos, cansados de ver que injustamente le daban sus riquezas a otra ciudad, sus pobladores visionarios y movidos por el afán del progreso de su tierra nativa pensaron en formar un nuevo cantón. Creando así varios intentos de comités con personajes influyentes en la cantonización de Quevedo. El 7 de octubre de 1943, el presidente Constitucional de aquella época, Dr. Carlos Alberto Arroyo del Rio, firmo la cantonización de Quevedo. (GAD Municipal de Quevedo, 2014-2019)

Por otra parte, existen algunas versiones sobre el origen del nombre de este cantón, sin embargo las investigaciones de un autor quevedeño se revelan a lo siguiente.

Se deduce que es en honor a los hermanos José, el sacerdote y Timoteo Quevedo, el agrimensor, cuando este vino a realizar su trabajo de mediciones topográficas y fijamiento de linderos en estas montañas en el año 1838, el agrimensor se hizo muy conocido entre sus pobladores reafirmando el nombre de la población de Quevedo que ya existía como tal con ese nombre desde (1831), pero por la coincidencia de tener el mismo apellido del nombre del pueblo

Quevedo causó a través de los años una gran confusión, pero ayudó a la conservación de su nombre. (Rodríguez, Quevedo Paraiso Mágico, 2010)

Un tema importante a tratar en la provincia de los Ríos es el asentamiento de la colonia china y más aún en la ciudad de Quevedo, aunque no se ha establecido el año de permanencia inicial.

Un clásico libro *Monografía del cantón Quevedo* menciona que este movimiento asiático se pudo haber dado alrededor de 1920 como consecuencia al estímulo migratorio que ejercía el Guayas, por el crecimiento de las actividades económicas debido al auge del cacao. (Quintana, 1988)

Los primeros chinos llegaron al Ecuador en forma ilegal, teniendo como principal objetivo dedicarse a las actividades agrícolas cual fue una de las acciones que aportó a la economía y al comercio de la zona. Cuando ya lograron la estabilidad económica adquirieron grandes cantidades de cultivos como cacao, caucho y palo de balsa de esta manera fortalecieron el crecimiento económico de Quevedo.

En esta ciudad las actividades gastronómicas se dan con productos obtenidos de sus tierras y de las aguas de sus ríos, sin dejar de lado las influencias culturales de los inmigrantes asentados en esta región y el consumo de recetas originarias de otras provincias de la Costa, Sierra e ingredientes de tradición china.

El libro *La Cultura Popular en el Ecuador* destaca que “*En la provincia de Los Ríos, a diferencia de otras provincias del país, no existe un ingrediente emblemático entorno al cual gire su actividad culinaria, como es el maní en Manabí y el coco en Esmeraldas*”. (Naranjo, 2006)

Los asiáticos integraron su comida haciéndola criolla para que así la población de Quevedo utilice productos chinos, por ejemplo: la salsa china, los fideos orientales entre otros para la preparación del exquisito y reconocido plato a nivel nacional el chaulafán.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El cantón Quevedo, perteneciente a la provincia de Los Ríos, escenario del tema de estudio, para lograr el objeto de investigación se mencionan a continuación algunos factores determinantes:

La escasa oferta gastronómica típica de Quevedo se evidencia ya que este cantón ha sido influenciado por el asentamiento de chinos. Este grupo ha aportado al crecimiento económico de esta ciudad, impulsando además el sector industrial y comercial. Adicionalmente, sus platos orientales adaptados a los productos de la región y al paladar ecuatoriano, han contribuido para que la ciudad sea reconocida por sus múltiples restaurantes de comida china denominados chifas. Por esta razón los platos de comida típica fueron opacados ante la oferta a disposición en distintos puntos y de manera ágil.

Por otro lado la falta de conocimiento de los pobladores sobre su gastronomía típica, ocasiona la deficiente gestión de emprendimiento de los oriundos de Quevedo y su poca cultura turística da paso a que personas se dediquen a una actividad informal de brindar a los clientes comida preparada de forma artesanal en puestos ambulatorios sin la atención de calidad requerida.

Quevedo posee variedad de productos, gente con características para impulsar pequeños negocios, plantaciones aledañas, sin embargo la problemática expuesta antes ocasiona la poca actividad turística en la ciudad, denominando así a Quevedo como una “ciudad de paso” por su senda obligatoria al viajar por algunas provincias del país, mas no como un atractivo turístico o gastronómico en la zona.

El impacto del comportamiento de los pobladores, hace de Quevedo, una ciudad únicamente comercial, industrial, agrícola. En la que el ornato de la ciudad sea relegado a un segundo plano. El desconocimiento de su riqueza cultural- gastronómica provoca la poca identificación con sus tradiciones.

Buscar otras alternativas a la gastronomía con platos típicos de ingredientes propios de la localidad, hacen de este estudio un desafío de modo que los pobladores, se

involucren en pequeños negocios frutos del emprendimiento, motivados por impulsar riqueza para su región y la mejora de su calidad de vida, mediante su trabajo.

Formulación del problema

- ¿Cómo contribuye la gastronomía típica de Quevedo en el emprendimiento y fortalecimiento del turismo gastronómico durante el año 2014?

JUSTIFICACIÓN

La ciudad de Quevedo es una de las más pobladas en la provincia de Los Ríos, posee una gran cantidad de plantíos de cacao y banano. Por ser rica en estas plantaciones propias de la zona sus habitantes elaboraban platillos con estos productos, sin embargo los chinos residentes posicionaron en el mercado diferentes restaurantes ofreciendo su comida y gran variedad de estos actuaron de manera influyente en la gastronomía típica, dejándola a un lado.

Por este motivo, elaborar un estudio que determine la gastronomía típica de Quevedo es de suma importancia para el desarrollo de la oferta gastronómica que de cierta forma influye en el turismo de la zona. Ponderar los sabores tradicionales de los productos propios de esta tierra como parte de su patrimonio.

La investigación es primordial para elaborar un diagnóstico sobre la situación actual del patrimonio cultural alimentario en Quevedo, considerar la propuesta de un paradero gastronómico beneficiara al cantón, al desarrollo económico del sector, a la concurrencia de turistas y a ser una fuente de trabajo, aportando así a esta ciudad poco reconocida turística y gastronómicamente. Cabe recalcar que es de interés dar a conocer los platos típicos elaborados con productos originarios de la zona para enfocarlos como una alternativa a la gastronomía ya posesionada.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio está ejecutando proyectos para el rescate de las manifestaciones culturales fortaleciendo la identidad Nacional y la Interculturalidad uno

de sus proyectos es el Patrimonio Alimentario, el cual busca *“revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional”*. (Patrimonio, 2013)

Mediante esta investigación se contribuirá a la ejecución del proyecto antes mencionado para garantizar la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos ya que el sistema alimentario es un factor que se relaciona con la economía del mismo.

El **PLANDETUR 2020** manifiesta en unos de sus objetivos generales, generar una oferta turística sostenible y competitiva potenciando los recursos humanos, naturales y culturales, junto con la innovación tecnológica aplicada a los componentes de infraestructuras, equipamientos, facilidades y servicios, para garantizar una experiencia turística integral de los visitantes nacionales e internacionales. (Plandetur 2020, 2007)

La propuesta del estudio busca aportar a este objetivo, identificar el impacto que puede ocasionar la comida típica de Quevedo para potenciarla como una manifestación cultural, rescatando las recetas originarias de este cantón rico en historia y con una mezcla de culturas que ha sido de gran importancia a sus costumbres culinarias actuales.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivo General

- Caracterizar la gastronomía típica de Quevedo, mediante un diagnóstico de la situación actual a través de una investigación de campo, a fin de impulsar el emprendimiento y fortalecimiento del turismo gastronómico en el sector. Diseño de un paradero de comidas típicas.

Objetivos Específicos

- Analizar la situación actual de Quevedo su entorno agrícola, comercial, la identidad cultural gastronómica y el emprendimiento.
- Determinar los platos típicos de Quevedo mediante un estudio de campo a los pobladores del sector y turistas para contar con un inventario gastronómico a fin de realizar una propuesta.
- Proponer un paradero de comida típica en Quevedo para impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico

CAPITULO 1

MARCO TEORICO

1. Teoría de la gastronomía

La gastronomía es una de las disciplinas más importantes para el hombre del siglo XXI, porque se le reconoce su carácter esencial para la salud de las personas, su contribución a la estética y que influye en el comportamiento social. El gran mérito que tiene es hacer de la necesidad virtud, por lo que el “deber comer” está hoy más relacionado que nunca con “saber” hacerlo. Y se trata de una capacidad más difícil de lo que parece pero que proporciona, en el más amplio de los sentidos, una enorme satisfacción. (Ansón, 2006)

Hablar de gastronomía genera diferentes ideologías en los habitantes del sin número de poblaciones existentes al nivel mundial no obstante el autor menciona algo innegable, la satisfacción que conciben las personas al disfrutar de un buen plato o aperitivo esta acción puede mover gran cantidades de turistas y por lo tanto generar ingresos económicos.

La gastronomía se ha incorporado como manifestación artística en los últimos tiempos. Antes, la cocina era artesanía, reproducción de recetas tradicionales o establecidas de antemano. En la actualidad, los cocineros tienen libertad para crear y se han convertido en auténticos artistas, con relieve incluso mediático. (Ansón, 2006)

En referencia a lo antes mencionado los cocineros desempeñan un papel fundamental en el desarrollo de la gastronomía, conservar las recetas es una manera de salvaguardar la cocina oriunda sin dejar de lado la creatividad que un cocinero le da a la presentación de su plato como toque final.

1.2 Gastronomía del Ecuador

La gastronomía ecuatoriana es rica por la variedad de productos que existen en el país, por su diversidad de climas y sobre todo por la pluriculturalidad. Otro factor que influye en la gastronomía ecuatoriana es la herencia europea e indígena que se centra en la sazón y está en constante renovación por las nuevas generaciones de chefs y autodidactas en esta área.

Según el historiador ecuatoriano Jorge Núñez Sánchez la gastronomía ecuatoriana se estableció en base a tres productos de la tierra: maíz, papas y porotos. Con los cuales los antiguos habitantes de la Sierra ecuatoriana montaron grandes mesas. Si la cocina de la Sierra fue un papel importante, la de la Costa lo era aún más, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, una infinidad de aves, pescados y mariscos.

El libro Ecuador Culinario- *Saberes y Sabores* indica que: Cada provincia se caracteriza por una variedad de platos y bebidas, que representan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente. Realidad que posiciona al Ecuador como un potencial destino culinario, capaz de ofrecer una variedad de experiencias alrededor de su comida tradicional. (MINTUR, 2012)

Hablar de la comida ecuatoriana es referirse a las combinaciones que se dieron con productos traídos por los españoles y los que se dan en tierras del país, a pesar de esto la gastronomía no se ha destacado a nivel internacional por no mantener un estándar o

técnica en sus recetas, es decir que se prepara de mejor y diferentes maneras en hogares de los oriundos de cada provincia.

1.3 Relación de la agroecología con la gastronomía en el Ecuador

La Agroecología es un modo de producción sostenible que garantiza la diversidad alimentaria, aportando de esta manera al patrimonio cultural culinario y que junto a la producción de alimentos orgánicos, surgen como una alternativa de vida, no solo por la calidad nutricional de sus productos sino también mantienen los sabores tradicionales de los alimentos. (MINTUR, 2012)

En referencia a lo anterior, la agroecología juega un papel importante en la conservación de los productos que se dan en Ecuador esto aporta a las familias campesinas y dedicadas a la agricultura para que continúen con las cosechas locales y así continuar con la preparación de recetas que son parte de esta gastronomía. Si no se realiza una producción agroecológica o no existe la valorización de la diversidad de productos agrícolas originarios de cada provincia, no se favorece a la conservación de la gastronomía típica como un patrimonio del país.

1.4 Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato, desplazarse hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía. (Oliveira, 2011) .

Hay turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer”. 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 solo se alimentan, porque estos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. (Oliveira, 2011)

Analizando estas definiciones se concluye que la gastronomía también forma parte del turismo, ya no solo se trata de dar a conocer la comida típica de una localidad o que las personas tengan como opción degustar de los platos de un sitio turístico, sino de que la gastronomía sea el motivo primordial para que los turistas se trasladen de un lugar a otro dejando a un lado el favoritismo hacia conocer lugares, hacer un deporte extremo o tal vez una actividad de recreación.

Viajar para degustar específicamente de la gastronomía o de enología es una acción que abarca algunos puntos antes de ser realizada como la investigación previa de los lugares a visitar o la actividad a realizar por ejemplo: rutas gastronómicas, restaurantes o festivales de gastronomías. En muchos casos la información de boca a boca generada por personas concibe que se incremente la cantidad de turistas.

Quien viaja para aumentar su conocimiento sobre la gastronomía de un lugar, o para aprender a preparar un plato, está viajando debido a una motivación gastronómica cultural.

En un estudio denominado “La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino” el autor manifiesta:

De este modo, los turistas ven a la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es sólo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar

museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar. (Oliveira S. , 2011).

1.5 Teorías del emprendimiento.

Uno de los personajes más influyentes en las teorías del emprendimiento fue Joseph Schumpeter quien se manifiesta directamente en la innovación del emprendedor y define al emprendedor como el fundador de una nueva empresa, un innovador que rompe con la forma tradicional de hacer las cosas, con las rutinas establecidas. Schumpeter (1934), caracteriza al emprendedor por ver las cosas como nadie más la ve sin ser managers ni inversores. (Inmaculada & Castano, 2008)

Otra teoría válida es la de Andy Freire un conocido emprendedor argentino que denomina el proceso del emprendedor como el triángulo invertido que combina tres componentes: idea, capital y emprendedor. Poniendo como vértice del triángulo al emprendedor quien lo denomina como apoyo, cuando uno de estos tres componentes falla, se da el fracaso del emprendimiento. El emprendedor no fue bueno, la idea no fue la adecuada o no se tuvo el suficiente capital. (Freire, 2004).

El autor manifiesta en esta teoría los componentes indispensables para emprender, muchas personas tienen la idea base pero no se complementan con el resto de componentes como puede ser el capital y el poco conocimiento para poner en marcha la idea y esto ocasiona que sus emprendimientos no alcancen el éxito esperado.

Según la AEI (Alianza para el emprendimiento e innovación del país) del Ecuador manifiesta cinco fases para el desarrollo del emprendimiento e innovación: gestación, puesta en marcha, desarrollo inicial y escalamiento e internacionalización.

En la primera fase de gestación se estructura la idea de su emprendimiento, sin relacionarse con la edad, el nivel educativo o la nacionalidad. La puesta en marcha donde se desarrolla el modelo de negocios, se genera un modelo del producto o servicio y se lo prueba en el mercado. La tercera etapa, el desarrollo inicial es donde el negocio empieza sacando permisos, registro sanitarios, facturas etc. El escalamiento se refiere a consolidar el negocio y formalizar la empresa para luego complementar con la internacionalización donde el emprendedor escala su modelo de negocio. (Alianza para el emprendimiento e Innovación, 2012)

Marco Referencial

Ecuador es un país megadiverso compuesto por cuatro regiones bien demarcadas, Amazonía, Interandina, Costa e Islas Galápagos, mismas que agrupan a 24 provincias a su vez climas diversos, excelentes productos de tierra, mar y ríos, permitiendo recrearse en la calidad y variedad de su gastronomía ancestral, tradicional, fusión o innovadora.

Es así para la sustentación de este Marco Referencial se ha escogido a Manta, ciudad que ha convertido a la gastronomía como su principal fuente generadora de ingresos en conjunto con el turismo, lo cual le ha permitido desarrollarse en el transcurso de los años. Después de lo expuesto se realizara el respectivo análisis comparativo con Quevedo, lugar escogido de este proyecto investigativo.

Manta denominada oficialmente como San Pablo de Manta, es una de las ciudades más importantes del Ecuador con 217.553 habitantes, localizada en la provincia de Manabí, siendo la cabecera cantonal del cantón homónimo. Considerada como la ciudad portuaria más importante de la provincia y una de las de mayor crecimiento económico y un recurso importante turístico, localizado en un área seca tropical con una temperatura media de 25 grados Celsius (77 ° F). Es también el puerto industrial de atún en Ecuador.

Figura 1

Vista Panorámica de la ciudad de Manta



Fuente: Generalidades de Manta, 2010

El Turismo de Sol y Playa se desarrolla al contar con más de 12 playas de las cuales en el centro de la ciudad se encuentran Los Esteros, Tarqui, El Murciélago y Barbasquillo las que ofertan servicios turísticos de calidad, tales como la Asociación Playita Mia, El Parque del Marisco y el Malecón Escénico lugares idóneos para deleitarse con la exquisita sazón manabita.

Figura 2

Playa el Murciélago en la ciudad de Manta



Fuente: Manta Online, s.f

El turismo de deportes y aventura va en crecimiento lo que puso a Manta en el contexto deportivo Mundial a través de la realización de los II Juegos Suramericanos de Deportes de Playa, implementando escenarios propicios para la práctica del voleibol y futbol de playa, entre otros.

Cabe recalcar que Manta muestra los signos evidentes del crecimiento, desarrollo y progreso. Se ha hecho un comandante comercial y un centro turístico. Su infraestructura

moderna, incluyendo hoteles de cinco estrellas con una capacidad para recibir a más de 5000 huéspedes por noche, atrayendo la inversión y el turismo”. (Generalidades de Manta, 2010)

Figura 3

Hotel Oro Verde en Manta



Fuente: Generalidades de Manta, 2010

Anualmente recibe a miles de turistas nacionales y extranjeros, principalmente con el arribo de los cruceros. Entre los buques que estuvieron en Manta se cita el novedoso Norxian Crow, crucero de bandera noruega que arribará con 850 visitantes y el Royal Princess con 1.200 turistas que visitaron el Puerto durante dos días”. (Información Turística de Manta, 2010)

Figura 4

Visita de un crucero en la ciudad de Manta



Fuente: Welcome Ecuador, 2011

Por otra parte esta ciudad a pesar de tener un turismo en constante crecimiento basado en sus playas y demás atractivos, ha convertido a la gastronomía en su principal fuente de ingresos, sin dejar de lado que aun existiendo restaurantes de extranjeros, los habitantes siguen con sus costumbres en lo que a comida típica se refiere.

Buen ejemplo de ello es la Playa el Murciélago, que combina la belleza del lugar con la exquisitez de sus platos, aquí se encuentran más de 20 restaurantes con comida típica de Manta, mismos que se encuentran regulados a través de una asociación dirigida por la Dirección de Turismo, ellos reciben capacitación constante y tienen que regirse a determinadas reglas todo con el objetivo de un beneficio mutuo.

Pero no solo esta playa es la variante de oferta gastronómica, ya que en la Avenida Flavio Reyes hasta el sector Colinas del Mar se encuentran cafeterías y restaurantes con la más variados platos, a su vez en las 11 playas restantes continua esta amplia gama de comida típica.

La Dirección de Turismo avalada por el municipio de Manta extiende un gran apoyo a la gastronomía realizando cada año una Feria Gastronómica donde se exponen todos

los platos típicos de la ciudad, los cuales son degustados por turistas y personas nativas del lugar, hay premios para el primer lugar, pero sobretodo promoción de la gastronomía mantense. (Generalidades de Manta, 2010)

Figura 5

Restaurant Las Velas en Manta



Fuente: Dirección de Turismo de Manta, 2010

No se debe olvidar que su comida típica se basa desde un simple filete de lenguado, dorado o pargo, hasta el muy popular ceviche, todas las exquisiteces de los crustáceos cocinados o a la parrilla como: cangrejo, concha, camarón, langostino, pulpo y calamar, sin dejar de lado la sopa marinera, casuela de mariscos y una infinidad de gastronomía criolla. (Manta 360°, 2011)

Figura 6

Collage de platos típicos de Manta

Comidas Típicas



Arroz marinero, este plato contiene, conchas, camarones, calamares y cangrejo, con variaciones de pulpo, almeja y camarón de río, sazonado con comino, pimienta, ajo, achiote y cebollas. Se sirve con plátanos fritos, patacones, limón y ají criollo.

Ceviche: Es uno de los principales platos de la comida ecuatoriana. Hay de camarón, concha, calamar, pulpo, pescado o mixto, también hay de langosta. Es un plato que se sirve frío, con una porción de limón, chifles (plátano frito, cortado en finas rodajas) y un vaso de cerveza.



Cazuela de pescado: Que se compone de camarones, pulpo, pescado, calamares, mejillones, plátanos, maní, cilantro, cebolla, pimienta, tomate, ajo, comino, achiote, sal, jugo de limón y la siempre presente pimienta.

Fuente: Viajando.com, s.f.

Luego de lo descrito a continuación se muestra un cuadro comparativo entre la ciudad escogida para este marco referencial y el lugar objeto de estudio en este proyecto.

Figura 7

Cuadro comparativo entre la ciudad de Manta y Quevedo

CUADRO COMPARATIVO		
VARIABLES	CIUDAD DE MANTA	CIUDAD DE QUEVEDO
Número de habitantes	217.553 habitantes	173.575 habitantes
Numero de platos típicos	18 platos típicos (fundamentos en mariscos)	10 platos típicos
Cantidad de turistas en el año	80.000 turistas al año	17.0000 turistas al año
¿Cómo considera a la	Como una de las principales	Como un factor de mediana

gastronomía dentro del marco de los ingresos?	fuentes generadoras de ingreso.	importancia dentro de los ingresos.
¿Recibe la gastronomía apoyo por parte de entes gubernamentales turísticos?	Recibe un gran apoyo por parte de la Dirección de Turismo avalada por el Municipio de Manta.	No recibe mayor apoyo

Fuente: Elaborado por la autoras

Después de toda la información mencionada, se desatacará a continuación detalles breves acerca de Santo Domingo de los Tsáchilas, en donde los paraderos gastronómicos también forman parte de sus costumbres.

Santo Domingo de los Tsáchilas tiene una superficie de 3.069 km, se encuentra ubicado al noroccidente de la Provincia de Pichincha en posición geográfica estratégica por ser el centro de cruce de las principales carreteras que enlazan la sierra con la costa. Es punto de enlace entre Quito, Guayaquil, Esmeraldas, Manta, Quevedo y otras ciudades intermedias. Su ubicación en las partes bajas de la cordillera occidental y la variable altitud hace diferenciar dos regiones: los flancos de la cordillera occidental, a los costados de la vía Santo Domingo – Aloag, así como en la planicie costeña inferior a los 1000 msnm (metros sobre el nivel del mar).

Cuenta con una población aproximada de 287.018 habitantes. De los cuales se distribuyen 87.191 en población rural y 287.018 en urbana. Es una de las ciudades más prosperas y de mayor crecimiento poblacional del país.

Goza de un clima subtropical con una temperatura que oscila entre los 16 - 24°C y una precipitación media anual de 3.150 mm, es la zona de mayor pluviosidad del país.

Figura 8

Vista Panorámica de Santo Domingo de los Tsáchilas



Fuente: Viajando.com, s.f.

Las principales actividades de las compañías que se encuentran registradas se refieren a sectores del comercio, agrícola, agroindustrial, inmobiliario, construcción, auto partes, producción gremiales, turismo, metal – mecánica, laboratorios, educación, ensamblaje, transporte, químicos, seguridad, vigilancia, comunicación, servicios, etc.

Lo que más atrae al viajero, son los indios colorados o tsáchilas, cuyos cuerpos y rostros pintan con una tupida red de puntos negros y rayas horizontales, en la actualidad ocupan un territorio de 8.500 hectáreas distribuidos en ocho comunas. Esto constituye parte de los atractivos de la región.

Por otra parte dentro de todo campo turístico se encuentra la gastronomía, en donde se puede resaltar a los paraderos gastronómicos, mismos que brindan un sinnúmero de platos típicos de la zona pero muy en particular la guanta, animal que llama mucho la atención y que es típico del lugar. Los turistas han manifestado que su carne es suave y deliciosa, las mujeres de Santo Domingo tienen diferentes formas de prepararlo. Se lo atribuye como un plato típico del sitio. (Silva, 2007)

Por lo descrito se debe destacar que en este marco referencial se ha colocado información de Santo Domingo, al ser un lugar modelo así como Manta que poseen paraderos gastronómicos, mismos que los habitantes lo consideran como un rubro de ingreso que le ayuda en sus necesidades diarias sin dejar de lado el mostrar sus costumbres y raíces a través de los platos que los identifican.

Figura 9

Preparación de platos típicos en Santo Domingo de los Tsáchilas



Fuente: La Hora Ecuador, 2011

Marco Conceptual

Actividad Turística:

Consiste en diversas operaciones que de forma directa o indirecta se relacionan con el turismo o pueden influir dentro del mismo, siempre que conduzcan a la prestación de servicios a un turista, ya sean efectuadas en el lugar de origen del turista o en el de acogida. (Hartmann, 2010)

Agroecología:

La Agroecología es un modo de producción sostenible que garantiza la diversidad alimentaria, aportando de esta manera al patrimonio cultural culinario y que junto a la producción de alimentos orgánicos, surgen como una alternativa de vida, no solo por la calidad nutricional de sus productos sino también mantienen los sabores tradicionales de los alimentos. (MINTUR, 2012)

Atractivo Turístico:

Son el conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés de un visitante. Un atractivo es un bien tangible o intangible que provoca una motivación por parte de la demanda. (Maldonado, 2010)

Chaulafàn:

“Receta ecuatoriana creada por los asiáticos asentados en el País, mezcla de arroz con sobras” (Garzón, 2015)

Chifa:

“Restaurante especializado en comidas chinas”. (Garzón, 2015)

Demanda Turística:

“Cantidad de bienes y servicios turísticos que pueden ser adquiridos o se han adquirido por los turistas. Así como el número de turistas reales o previstos de un destino o producto turístico”. (Generalidades de la demanda turística, 2010)

Desarrollo Sostenible:

“Se llama desarrollo sostenible aquél desarrollo que es capaz de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer los recursos y posibilidades de las futuras generaciones”. (Variedades del desarrollo sostenible, 2010)

Diagnóstico de la situación actual:

“Es una técnica para el análisis de alternativas y la valoración de sus consecuencias. Considerado como la fotografía de un lugar determinado”. (Hartmann, 2010)

Emprendimiento:

“Se refiere etimológicamente a la capacidad de una persona de realizar un esfuerzo adicional para alcanzar una meta, aunque en la actualidad se limita su uso para referirse a la persona que inicia una nueva empresa o proyecto.” (Moncayo, 2014)

Gastronomía:

“Es el arte de elegir, elaborar y servir una buena comida de calidad. También se utiliza este término para referirse a la inclinación a comer de manera exquisita” (Concepto de gastronomía, 2014)

Identidad Cultural:

Se entiende por identidad a todos aquellos elementos que permiten identificarnos, caracterizamos, mostrar que tenemos en común y que nos diferencia de otros pueblos, mientras que al hablar de cultura, nos estamos refiriendo a elementos materiales y espirituales, que han sido organizados con lógica y coherencia, donde participan los conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres, etc. que fueron adquiridos por un grupo humano organizado socialmente, oficialmente reconocida o marginal, la entendamos o no, es cultura. (Identidad Cultural, 2009)

Interculturalidad:

La interculturalidad se produce cuando dos o más culturas entran en interacción de una forma horizontal y sinérgica. Esto supone que ninguno de los grupos se encuentra por encima de otro, lo que favorece la integración y la convivencia de las personas. Este tipo de relaciones interculturales supone el respeto por la diversidad; aunque la aparición de conflictos es inevitable, éstos se resuelven con respeto, diálogo y concertación. (Definición de interculturalidad, 2014)

Oferta Gastronómica:

“Es considerado como un componente único, siendo este la gastronomía, en el cual se muestra un sinnúmero de platos típicos a los clientes”. (Moncayo, 2014)

Paradero Gastronómico:

“Infraestructura que cuenta con los servicios adecuados para ofertar la gastronomía de un lugar en específico, considerado como generador de ingresos” (Hartmann, 2010)

Patrimonio Cultural:

El concepto de patrimonio cultural es subjetivo y dinámico, no depende de los objetos o bienes sino de los valores que la sociedad en general les atribuyen en cada momento de la historia y que determinan qué bienes son los que hay que proteger y conservar para la posteridad. (Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico , 2011)

Patrimonio Turístico:

“Es el conjunto potencial de bienes materiales e inmateriales”. (Hartmann, 2010)

Plurinacional:

“Se refiere a un adjetivo que quiere significar de múltiples naciones. También se refiere al principio político que garantiza el pleno ejercicio de los derechos de todas las nacionalidades que existen en el país”. (Moncayo, 2014)

Producto Turístico:

“Conjunto de prestaciones, materiales o inmateriales, que se ofrecen al mercado con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de los turistas”. (Moncayo, 2014)

Recursos Naturales:

“Riquezas que se encuentran en estado natural”. (Moncayo, 2014)

Turismo:

“Conjunto de técnicas y actividades encaminadas a atraer y satisfacer las necesidades y motivaciones de los turistas en sus desplazamientos vacacionales”. (Hartmann, 2010)

Turismo Gastronómico:

El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato, desplazarse

hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía. (Oliveira, 2008)

Turista:

“Se denomina turista a la persona que se desplaza hacia otras regiones o países distintos del propio con la finalidad de pasar allí momentos de ocio, conocer otras culturas, visitar lugares específicos que están ausentes en la región de residencia habitual, etc.” (Definición miles de términos explicados, 2010)

Zona Turística:

“ Son las extensiones de territorio que por contener un potencial de recursos turísticos deben someterse a especiales medidas de protección y a un planeamiento integrado que ordene su desarrollo”. (Diccionario de términos turísticos, 2010)

MARCO LEGAL

Para elaborar un diagnóstico y determinar la gastronomía que ha sido ostensible como Manifestación de Patrimonio Cultural, se debe tener en cuenta los presentes artículos para el impulso turístico de la ciudad de Quevedo, sin obstruir deberes y derechos de la comunidad quevedeña como tal y el Estado Ecuatoriano.

1.6 LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

1.6.1 CAPITULO II: DERECHOS DEL BUEN VIVIR

Sección primera: Agua y Alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

Sección cuarta: Cultura y Ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Sección quinta: Cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

1.6.2 CAPITULO IV: DERECHOS DE LAS COMUNIDADES, PUEBLOS Y NACIONALIDADES

Art. 57. Numeral 13: Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

Numeral 19: Impulsar el uso de las vestimentas, los símbolos y los emblemas que los identifiquen.

1.6.3 CAPITULO IX: RESPONSABILIDADES

Art. 83.- Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley:

Numeral 7: Promover el bien común y anteponer el interés general al interés particular, conforme al buen vivir.

Numeral 13: Conservar el patrimonio cultural y natural del país, y cuidar y mantener los bienes públicos.

1.6.4 TITULO V: ORGANIZACION TERRITORIAL DEL ESTADO

Art. 262.- Los gobiernos regionales autónomos tendrán las siguientes competencias exclusivas, sin perjuicio de las otras que determine la ley que regule el sistema nacional de competencias:

Numeral 8: Fomentar la seguridad alimentaria regional.

Art.264.-Los gobiernos municipales tendrán las siguientes competencias exclusivas, sin perjuicio de otras que determine la ley:

Numeral 8: Preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines.

1.6.5 TITULO VI: REGIMEN DE DESARROLLO

Capitulo primero: Principios generales

Art. 275.- El régimen de desarrollo es el conjunto organizado, sostenible y dinámico de los sistemas económicos, políticos, socio-culturales y ambientales, que garantizan la realización del buen vivir, del sumak kawsay.

El Estado planificará el desarrollo del país para garantizar el ejercicio de los derechos, la consecución de los objetivos del régimen de desarrollo y los principios consagrados en la Constitución. La planificación propiciará la equidad social y territorial, promoverá la concertación, y será participativa, descentralizada, desconcentrada y transparente.

El buen vivir requerirá que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades gocen efectivamente de sus derechos, y ejerzan responsabilidades en el marco de la interculturalidad, del respeto a sus diversidades, y de la convivencia armónica con la naturaleza.

Art. 276.- El régimen de desarrollo tendrá los siguientes objetivos:

Numeral 1: Mejorar la calidad y esperanza de vida, y aumentar las capacidades y potencialidades de la población en el marco de los principios y derechos que establece la Constitución.

Numeral 2: Construir un sistema económico, justo, democrático, productivo, solidario y sostenible basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo, de los medios de producción y en la generación de trabajo digno y estable.

Art. 277.-Para la consecución del buen vivir, serán deberes generales del Estado:

Numeral 4: Producir bienes, crear y mantener infraestructura y proveer servicios públicos.

Capítulo tercero: Soberanía alimentaria

Art. 281.-

La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Capítulo sexto: Trabajo y producción

Sección primera: Formas de organización de la producción y su gestión.

Art. 319.-Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas.

El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

Sección quinta: Intercambios económicos y comercio justo

Art. 337.-

El Estado promoverá el desarrollo de infraestructura para el acopio, transformación, transporte y comercialización de productos para la satisfacción de las necesidades básicas internas, así como para asegurar la participación de la economía ecuatoriana en el contexto regional y mundial a partir de una visión estratégica.

1.6.6 TÍTULO VII: RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR

Sección quinta: Cultura

Art. 377.-El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 379.-Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

Numeral 1: Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

Numeral 2: Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los 110 pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

Art. 380.- Serán responsabilidades del Estado:

Numeral 4: Establecer políticas e implementar formas de enseñanza para el desarrollo de la vocación artística y creativa de las personas de todas las edades, con prioridad para niñas, niños y adolescentes.

Numeral 6: Establecer incentivos y estímulos para que las personas, instituciones, empresas y medios de comunicación promuevan, apoyen, desarrollen y financien actividades culturales.

Numeral 7: Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva. (Constitución del Ecuador, 2008)

1.7 Principios del Buen Vivir

Los principios del plan nacional del buen vivir básicamente van orientados hacia una sociedad justa, libre, democrática y sustentable.

Con estos principios tratan de ir:

- Hacia la unidad en la diversidad.
- Hacia un ser humano que desea vivir en sociedad.
- Hacia la igualdad, la integración y la cohesión social.
- Hacia el cumplimiento de derechos universales y la potenciación de las capacidades humanas.
- Hacia una relación armónica con la naturaleza.
- Hacia una convivencia solidaria, fraterna y cooperativa.
- Hacia un trabajo y un ocio liberadores.
- Hacia la reconstrucción de lo público.
- Hacia una democracia representativa, participativa y deliberativa.
- Hacia un Estado democrático, pluralista y laico. (Plan Nacional para el Buen Vivir, 2013)

Se destaca que cada uno de los artículos de la Constitución y las leyes de la República que se exponen a través de este marco legal ha sido escogido en base a las necesidades del proyecto. De poder sustentar a nivel legal el estudio que se ha realizado para desarrollar este proyecto de titulación. Adicionalmente las directrices en aspectos turísticos de protección de las entidades gubernamentales y seccionales al realizar una propuesta de un paradero gastronómico en la ciudad de Quevedo. Dejando en claro que se utilizó como fuente directa la actual Constitución del Ecuador.

MARCO METODOLÒGICO

Para efectuar el diagnóstico del lugar y las costumbres de Quevedo, que inciden en la gastronomía de una ciudad o país, se realizó un estudio empírico previo al inicio de este trabajo de titulación.

A continuación se diseña la metodología a ser implementada para recopilar información, el enfoque del estudio y la forma de procesar dicha información que permitan analizar y presentar resultados.

1.8 Modalidad Básica de la Investigación

En base a la modalidad en la cual se desarrolló la investigación, su tipo fue:

- Investigación de Campo: “Constituye un proceso sistemático, riguroso y racional de recolección, tratamiento, análisis y presentación de datos, basado en una estrategia de recolección directa de la realidad de las informaciones necesarias para la investigación.”. (Generalidades de metodología de la investigación , 2010)

Es así que de lo expuesto, se estima que la investigación llevada a cabo en este proyecto de titulación ha sido de campo, debido a que se comenzó realizando un diagnóstico de la situación actual de Quevedo, para determinar su gastronomía típica y así cumplir con los objetivos planteados.

1.9 Tipo de Investigación

De los tipos de investigación existentes, para este trabajo de titulación aplican el estudio descriptivo y el muestreo probabilístico, debido a que habitantes nacionales y extranjeros de Quevedo serán seleccionados para la muestra y así la información recopilada sea fidedigna. Se debe destacar que:

En las investigaciones de tipo descriptiva, llamadas también investigaciones diagnósticas, buena parte de lo que se escribe y estudia sobre lo social no va mucho más allá de este nivel. Consiste, fundamentalmente, en caracterizar un fenómeno o situación concreta indicando sus rasgos más peculiares o diferenciadores. (Tipos de investigación, 2012)

1.10 Diseño de la Investigación

Una vez establecido en este proyecto de titulación la investigación descriptiva debe conceptualizarse el diseño cuantitativo, es por eso que a continuación se muestra su definición:

"Consiste en estudiar las propiedades y fenómenos cuantitativos y sus relaciones para proporcionar la manera de establecer, formular, fortalecer y revisar la teoría existente. Además desarrolla y emplea modelos, matemáticos, teorías e hipótesis que competen a los fenómenos naturales". (Investigación cuantitativa, 2010)

A su vez es preciso destacar el concepto de la investigación cualitativa, como parte de la terminología del diseño de investigación, definiéndola así:

El diseño de la investigación cualitativa constituye un método de investigación utilizado ampliamente por los científicos e investigadores que estudian el comportamiento y los hábitos humanos. Generalmente, la investigación cualitativa es considerada como precursora de la investigación cuantitativa ya que a menudo se utiliza para generar posibles pistas e ideas que se pueden utilizar para formular una hipótesis verificable y realista. Luego, esta hipótesis puede ser probada exhaustivamente y analizada matemáticamente con los

métodos de investigación cuantitativos estándares. Por estas razones, estos métodos cualitativos suelen estar estrechamente aliado con entrevistas, técnicas de diseño de encuestas y estudios de caso individuales, para reforzar y evaluar los resultados en una escala más amplia. (Diseño de la investigación cualitativa, 2008)

1.11 Población y Muestra

1.11.1 Población

La población escogida para este análisis son los habitantes tanto nacionales como extranjeros de la ciudad de Quevedo, cantidad que de acuerdo al INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) asciende a 173.575 habitantes. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

1.11.2 Muestra

Luego de haber establecido la población para el cálculo de la muestra se utilizará la fórmula de población finita, ya que se cuenta con una población de 173.575 habitantes, por lo tanto los parámetros a considerar son los siguientes:

Fórmula de población finita

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

A continuación se muestra el significado de los términos utilizados en la fórmula respectiva, de la siguiente manera.

- **n:** tamaño de la muestra, es la cantidad que se quiere averiguar mediante la resolución de la fórmula.
- **Z²:** nivel de confianza o coeficiente de confianza deseado.
- **e:** corresponde al margen de error en la proporción poblacional.
- **p:** Probabilidad de éxito
- **q:** Probabilidad de fracaso

Cálculo

Datos:
Población: 173.575
Nivel de confianza: 95%
Margen de error: 0,05
Probabilidad de éxito: 50%=0,50
Probabilidad de fracaso: 0,50
Valor Z: 1,96

$$n = \frac{1,96^2 * 173.575 * 0,5 * 0,5}{0,05 * (173.575 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,8416 * 173.575 * 0,5 * 0,5}{0,0025 * (173.574) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{166.701,43}{433,935 + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{166.701,43}{434,8954}$$

n= 383,31 encuestas

Al llevar a cabo el cálculo de la población finita, mostró como resultado que el número de encuestas a efectuar son de 383.

1.12 Técnicas a utilizar dentro de la investigación

Las técnicas establecidas para esta investigación son las entrevistas, encuestas y formularios respectivamente. En primer lugar se destaca que el formato de la encuesta esta dado a través ocho preguntas cerradas logrando así una tabulación más rápida y eficaz. *Se puede observar el Modelo de la Encuesta en Anexo 2.*

Por otra parte en lo referente a la entrevista se realiza tanto a funcionario de la Municipalidad como a propietaria representante de las chifas de la ciudad de Quevedo. *Se puede observar el Modelo de Entrevista en Anexo 3.*

1.13 Técnicas a emplearse en el análisis de los datos

- **Comprobación crítica:** La información recolectada será comprobada de manera crítica para llevar a cabo las correcciones respectivas y entonces eliminar la información innecesaria.
- **Tabulación:** El programa a utilizar para la tabulación de los datos será el utilitario Excel, además los resultados de las encuestas se podrán observar a través de gráficos estadísticos con el análisis correspondiente.

1.1 Procedimientos a utilizarse en la investigación

Los procedimientos están basados en un análisis lógico cualitativo, debido a que a través del mismo se darán a conocer los aspectos más importantes. Por otra parte un análisis lógico cuantitativo, logrando obtener criterios de confiabilidad y validez a través de métodos estadísticos.

CAPITULO II

ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE QUEVEDO

A continuación se detalla generalidades del lugar escogido para este proyecto, es decir, la ciudad de Quevedo, los atractivos de los sectores aledaños, las características de sus pobladores que hacen de esta localidad un semillero de emprendimiento, de desarrollo comercial.

Quevedo está ubicado en la costa ecuatoriana, en la Provincia de Los Ríos, es considerada como la novena ciudad más importante del Ecuador. Esta ciudad es la principal arteria económica y comercial de toda la provincia, constituyéndose como uno de los puertos fluviales más importantes del país. Su clima es de 23° C a 32° C.

2.1 Aspectos Demográficos

Quevedo cuenta con una población de 173.575 habitantes, de los que 86.754 son mujeres y 86.821 son hombres. Además el nivel de estudio de las personas en este cantón es de 93,7% y por ende el analfabetismo está representado por el 6,3%.

Por otra parte del total de habitantes 50.583 personas tienen casa propia en esta ciudad y el resto alquilan o demás situaciones. A continuación se muestra una tabla con lo ya citado adjuntando cantidades según los sectores urbano y rural. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

Tabla 1 Datos demográficos del cantón Quevedo

CANTONES	Hombres	%	Mujeres	%	Total	Urbano	Rural	Viviendas	Razón, niños, mujeres	Analfabetismo	Edad Promedio
Quevedo	86.821	21,80%	86.754	22,80%	173.575	150.827	22.748	50.583	394	6,30%	27

Fuente: INEC, 2010

Elaborado por: Las autoras

Además la ciudad se encuentra situada estratégicamente, lindando con varias provincias pertenecientes a la costa y sierra ecuatoriana.

Quevedo perteneció políticamente como parroquia del Cantón Pujilí, por decreto dado el 22 de Septiembre de 1852 en Guayaquil. En 1885 perteneció a Latacunga, por suprimirse el cantón Pujilí. El 6 de Octubre de 1860, García Moreno, mediante decreto supremo crea la provincia de los Ríos, y Quevedo pasa a pertenecer al cantón Vínces.

Los habitantes de la ciudad se caracterizan por ser personas amables, entregadas, trabajadoras, con muchas ganas de triunfar.

Este lugar tiene un profundo sentimiento artístico y cultural. En las calles se puede observar distintas manifestaciones públicas; al recordar anécdotas del vivir pasado y leyendas con costumbres que están presentes hasta en las actuales generaciones.

En los alrededores de la ciudad de Quevedo se puede encontrar varios sitios turísticos, como el Parque Central, el Malecón y el terminal terrestre que es construido con una infraestructura moderna.

El moderno Parque Central, tiene detalles arquitectónicos que realzan el paisaje urbano armonizado con las áreas verdes y una fuente de agua. Allí se conjuga la obra de hormigón con la naturaleza que es otra característica del cantón.” (Turismo en Quevedo , 2009)

Figura 10

Monumento al Bocachico en el parque de Quevedo



Se destaca a su vez que las festividades de Septiembre y Octubre se presentan como una magnífica oportunidad para mostrar los mejores valores y elementos culturales, históricos, tradicionales del cantón. El rodeo montubio es uno de los eventos culturales que más representa a Quevedo. (Turismo en Quevedo , 2009)

Quevedo tambien posee cierta variedad de paisajes gracias a sus balnearios de agua dulce que se ajusta con la naturaleza de su alrededor de tal forma que deleita a los habitantes y visitantes.

Figura 11

Puente José María Velasco Ibarra, sobre Río Quevedo



Fuente: Panoramio.com, 2010

Es así que luego de lo descrito, es importante detallar los restaurantes, locales y puestos informales que tiene Quevedo para ofertar a los pobladores y que buscan la satisfacción de sus necesidades alimenticias.

2.1 INFLUENCIA DE LA CULTURA CHINA

Por otra parte al momento de realizar el respectivo diagnóstico de la gastronomía de Quevedo, se pudo evidenciar que la comida China, se ha convertido con el paso de los años en una de las características que sobresalen de esta ciudad, debido a la gran cantidad de personas de origen Asiático que se radicaron en la localidad, su arte culinario pasó a ser el preferido de muchos.

Y es que la gran aceptación que tiene tanto en los quevedeños como en los turistas que visitan la ciudad, provocó que con el tiempo algunos opten por aprovecharlo económicamente y colocar grandes restaurantes de comida China.

Pese a que la cocina china está íntimamente relacionada no sólo con la sociedad, sino también con la filosofía y la medicina china, este tipo de comida tiene que armonizar los sabores ya que buscan un equilibrio entre lo frío y lo caliente, los colores y la consistencia de los diversos alimentos que lo hace el preferido entre la diversidad. Cabe recalcar que las técnicas culinarias chinas son numerosas y particularmente variadas, en la degustación de sus preparaciones fácilmente se puede sentir la combinación entre los sabores básicos dulce, salado, ácido, amargo y picante. (Bazurto, 2013)

A continuación se muestra unos cuadros con restaurantes locales, restaurantes “chifas” y puestos informales que existen en Quevedo, cada uno con sus respectivas direcciones. Los dueños de los restaurantes locales o de comida típica serían las posibles personas que pueden estar en un futuro laborando en las instalaciones del paradero gastronómico.

Figura 12 Restaurantes locales, puestos informales y restaurantes Chifas, existentes en Quevedo

RESTAURANTES FORMALES	PUESTOS INFORMALES	RESTAURANTES CHIFAS
KFC Kentucky Fried Chicken av. C.C Shopping Quevedo		Chifa Hong Kong - Calle cuarta av. 7 de Octubre y Bolivar
Ch Farina - Paseo Shopping centro de Quevedo	Puesto de Chanfina - Centro de Quevedo (Mercado Central)	Chifa Xing Long Cao -Av 7 de Octubre entre decima y decima primera
Cevicheria El Picudo Blanco - 12 de Octubre y Decima 2da 353 Esq.	Puesto de Mollejas asadas - Centro de Quevedo av June Guzman	Chifa Fu Jian - av. 7 de octubre 307 y tercera
Marisqueria Las Redes - Av June Guzman 804 y 13ava	Puesto de Picantes - av. 12 de Octubre	Chifa Xing Fu - avenida Jaime Roldos A.
Jhonny Bar - San Camilo av Guayaquil y Guatemala	Tortillas de Maiz horneadas - Centro de Quevedo	Chifa Miraflores - Av. 7 de Octubre 1452 y Decima Sexta.
Doña Alicia - Brasil 205 y Jose Joaquin de Olmedo	Bollos de Verde al Horno - Centro de Quevedo	Xiang Long Chinese Food - Parroquia Walter Andrade y 3ra.
Sweet Land - Av. 7 de Octubre N° 1424		Chifa FUHO - Jose Calle Decima 8va y Abdón
POLLO GUS - 2da. Cat.		Chifa Casa China - 4ta. cat.
Asadero Gordo - 4ta Cat.		Chifa's YA - 4ta. Cat.
DANIEL Pizza - 4ta. Cat.		Chifa JADE - Parroquia San Camilo
		Chifa La Gran Muralla - Eloy Alfaro Centro de Quevedo

Elaborado por: Las autoras

Figura 13 Chifa FU – HO en el cantón Quevedo



Figura 14 Restaurante local de comida típica en Quevedo



Figura 15 Puesto informal de comida típica en el cantón Quevedo



Luego de ello es preciso mencionar también el aspecto comercial, agrícola e industrial que enmarca a Quevedo a través de los diferentes negocios que tienen sus habitantes, claro está sin contar la gastronomía ya descrita en párrafos anteriores. De lo establecido se presenta el siguiente cuadro.

Figura 16 Clasificación de los negocios en Quevedo, de acuerdo a aspectos comerciales, agrícolas o industriales

NEGOCIOS EN EL CANTÓN QUEVEDO			
NOMBRE	SECTOR	PRODUCTOS	ASPECTO
Casa Ferretería Fong	varias sucursales en la ciudad	Productos de construcción y materiales de ferretería	Comercial
El Agricultor	Sur de la ciudad	Productos de construcción y materiales de ferretería	Comercial
Ferretería Lau Chu	centro de la ciudad	Productos de construcción y materiales de ferretería	Comercial
Grupo Oriental	Sur de la ciudad	Fideos chinos, salsa china de soya, leche de soya, salsa de aji, harina de banano y soya, salsa de ostión	Industrial Alimenticio
Agro piladora Marcelito	San Carlos	Arroz pilado ,Polvillo,arrocillo	Agrícola
Agro comercial piladora Don Hugo	via Quevedo-Valencia	Cacao, arroz, arroz en cascara,	Agrícola
Comercial Genesilvia	San Camilo	Soya, balanceado animal, arroz, cacao, jengibre, pitahaya, maíz	Agrícola
Tabacalera quevedo s.a.	vía Quevedo-Valencia	Tabacos	Comercial
La nueva casa del cacao SA	vía Quevedo-Valencia	Cacao de exportación	Agrícola

Además, como dato importante dentro de todo el diagnóstico de la situación actual de Quevedo a continuación se muestra un cuadro con cada una de las cooperativas que viajan al lugar de manera directa o pasan por Quevedo hacia las diferentes provincias, entre otros elementos como la estación, el tipo de transporte, los destinos, la frecuencia de viaje, etc. Destacando así el fácil acceso a este cantón y por supuesto la gran cantidad de visitantes de paso que tiene.

Figura 17 Cooperativas de transporte que viajan a Quevedo

NOMBRE DE LA COOPERATIVA	ESTACION	TIPO DE TRANSPORTE		FRECUENCIA DEL SERVICIO	DESTINOS
		LOCAL	INTER		
Valencia	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil- Quevedo- Babahoyo
Trasportes Zaracay	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Santo Domingo, Quevedo, Quito, Guayaquil, Esmeraldas, los Bancos Ambato Lago Agrio, Shushufindi, El coca
La Mana	Terminal Terrestre	x		Todo el dia	La Mana- Quevedo- Babahoyo- Guayaquil
Transporte Sucre	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil- Quevedo- Babahoyo
Transportes Tia	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil- Quevedo- Babahoyo
Transportes Occidental	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Quevedo-Santo Domingo de los Tsachilas- Quito- Lago Agrio
Transportes Ecuador	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil-Quevedo- Quito-Ibarra
Flota Imbabura	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil-Quevedo- Quito-Ibarra
Transportes Panamericana	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil-Babahoyo- Quevedo-Quito
San Cristobal	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil-Quevedo- Quito-Ibarra
Aerotaxi	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil-Quevedo- Quito-Ibarra
Trans Esmeraldas	Terminal Terrestre	x		Todo el dia	Esmeraldas- Guayaquil- Quevedo-Quito
Transportes Reina del Camino	Terminal Terrestre	x		Diaria -06ham- 12hpm	Guayaquil-Quevedo- Manabi
Panamericana Internacional	Terminal Terrestre		x	Diaria -06ham- 12h15pm	Guayaquil- Quevedo- Quito-Santo Domingo de los Tsachilas-Tulcan- Caracas

Figura 18

Análisis FODA basado en la gastronomía de Quevedo

FORTALEZAS
<ul style="list-style-type: none">• Los productos para la elaboración de los platos se encuentran en la misma localidad.
<ul style="list-style-type: none">• Variedad de platos típicos, mismos que se ofertan a precios accesibles
<ul style="list-style-type: none">• Al ser los productos propios del lugar, tienen un mayor valor nutritivo.
<ul style="list-style-type: none">• Al ser elaborados los platos con productos criollos su sazón es especial, lo cual atrae a la demanda de visitantes.

OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Quevedo tiene una gran afluencia de personas que lo visitan ya sea por estar de paso, turistas, estudio o demás, aprovechando esta estancia para ofertar su gastronomía.
<ul style="list-style-type: none">• La situación geográfica de Quevedo es algo que trae beneficios ya que las personas que se dirigen hacia Esmeraldas, Manabí, u otros lugares tienen que pasar por este sitio, atrayendo entonces más personas.
<ul style="list-style-type: none">• Sus vías de acceso están en óptimas condiciones.
<ul style="list-style-type: none">• Varias son las cooperativas de transporte que llevan a los visitantes hacia Quevedo, partiendo desde diferentes puntos.

DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Falta de promoción del turismo gastronómico de Quevedo
<ul style="list-style-type: none">• Falta de una infraestructura adecuada para la venta de comidas típicas
<ul style="list-style-type: none">• Muchos de los habitantes desconocen cuáles son sus platos típicos.
<ul style="list-style-type: none">• Han posicionado al Chaulafàn como principal plato típico olvidando el resto de su gastronomía
<ul style="list-style-type: none">• Los restaurantes locales no tienen una buena imagen visual.

AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">• Existen cantones vecinos que también ofrecen comida típica parecida.
<ul style="list-style-type: none">• El Chaulafàn ha sido apoyado así como los habitantes orientales en Quevedo por las autoridades de la actual presidencia de la República, ganando más reconocimiento.
<ul style="list-style-type: none">• La aculturación presente en Quevedo hace que las personas olviden sus tradiciones, costumbres y demás.
<ul style="list-style-type: none">• La falta de apoyo por parte de autoridades enroladas al turismo gastronómico ya sea del mismo lugar o sus dependencias

CAPITULO III

IDENTIFICACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN QUEVEDO

Dentro de este capítulo se dará a conocer de manera detallada los productos y demás elementos que forman parte de la gastronomía de Quevedo, información que se pudo recolectar a través de un trabajo de campo orientado por Fichas de Inventario de Atractivo Turístico. **Ver Anexo 1 - Formato de Fichas de Inventario de Atractivo Turístico.**

Para identificar cada uno de los platos típicos que tiene este cantón , se llevaron a cabo encuestas y entrevistas, para determinar en conjunto con los habitantes de esta ciudad, así la información tiene una fuente directa como tal y un involucramiento de la población en lo que a turismo gastronómico se refiere. Teniendo así lo siguiente:

3.1 Análisis de las encuestas

Género

Tabla 2

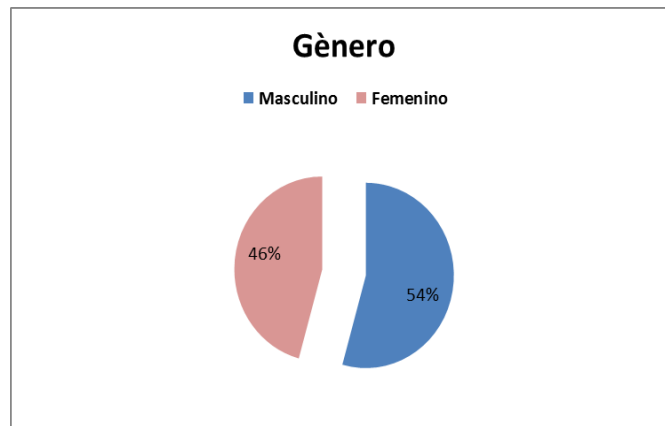
Distribución de frecuencia por género de las personas encuestadas en Quevedo

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
Masculino	208	54%
Femenino	175	46%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 19

Género



Fuente: Encuestas

En el gráfico se puede apreciar que las respuestas estarán equilibradas porque en similares porcentajes se tienen tanto de opiniones de hombres y mujeres. Información importante para conocer los enfoques de los dos géneros.

Edad

Tabla 3

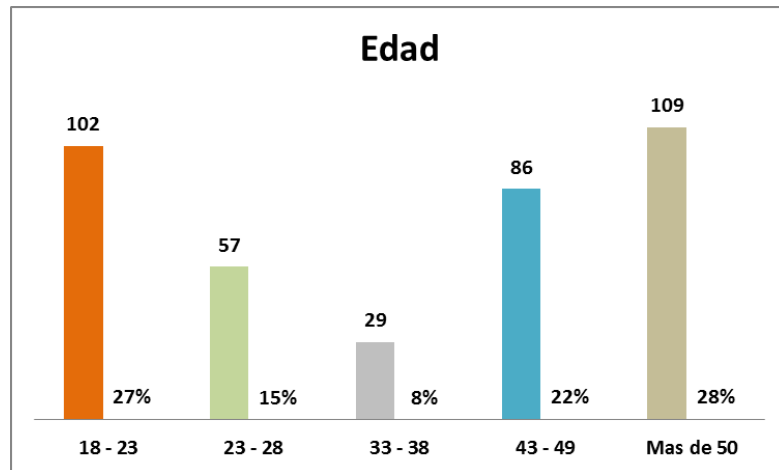
Distribución de frecuencia por edad de las personas encuestadas en Quevedo

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
DE 18 - 23 años	102	27%
DE 23 - 28 años	57	15%
DE 33 - 38 años años	29	8%
DE 43 - 49 años	86	22%
Mas de 50 años	109	28%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 20

Edad



Fuente: Encuestas

En este gráfico se establece las edades de los encuestados oscilan en suma 42% de gente joven y por otro lado, en suma un 50% de personas adultas maduras con opiniones, gustos definidas por su perfil social .

1. ¿Está en Quevedo de?

Tabla 4

Distribución de frecuencia de las razones por las que las personas están en Quevedo

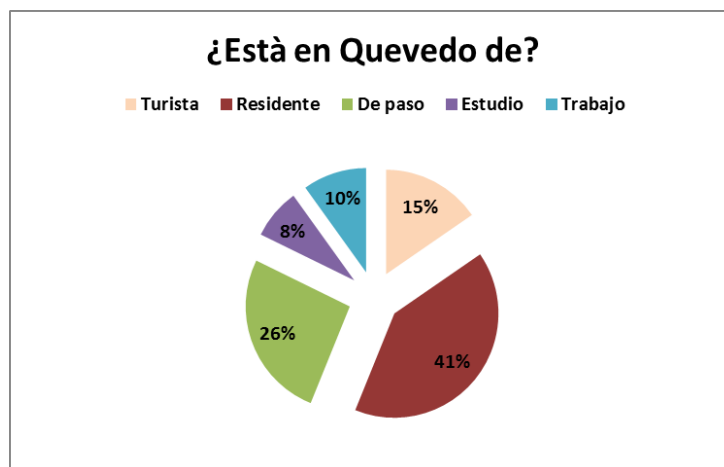
CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
Turista	59	15%
Residente	156	41%
De paso	100	26%
Estudio	30	8%
Trabajo	38	10%
Total	383	100%

Fuente:

Encuestas

Figura 21

Razones por las que está en Quevedo



Fuente: Encuestas

A través del gráfico estadístico se muestra que la mayoría de personas encuestadas manifestaron que están en Quevedo como residentes. Seguido de ello están las personas que llegan de paso por Quevedo. Este sería el mercado más beneficiado con la propuesta, la cual pretende incrementar el porcentaje de turistas en la ciudad.

2. ¿Conoce la gastronomía típica de Quevedo?

Tabla 5

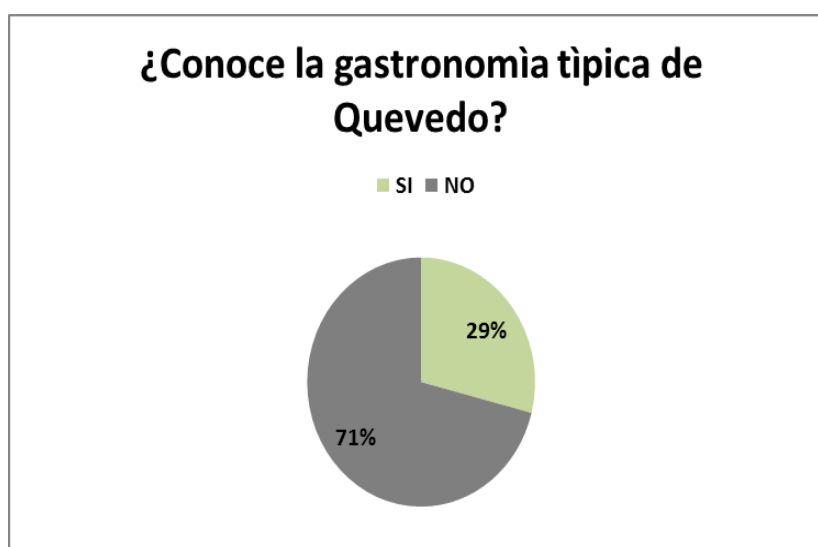
Distribución de frecuencia acerca del conocimiento de la gastronomía típica de Quevedo por parte de los encuestados

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
SI	111	29%
NO	272	71%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 22

Conocimiento acerca de la gastronomía típica de Quevedo



Fuente: Encuestas

De los 383 encuestados, la mayor cantidad aseguró no conocer cuáles son los platos típicos de Quevedo mostrando así resultados positivos como oportunidad para impulsar lo típico ya que la ciudadanía no ha definido la gastronomía como tal, mientras que el resto manifestó que si tenían conocimiento acerca de la gastronomía típica.

3. Si su respuesta es sí, mencione un plato típico

Tabla 6

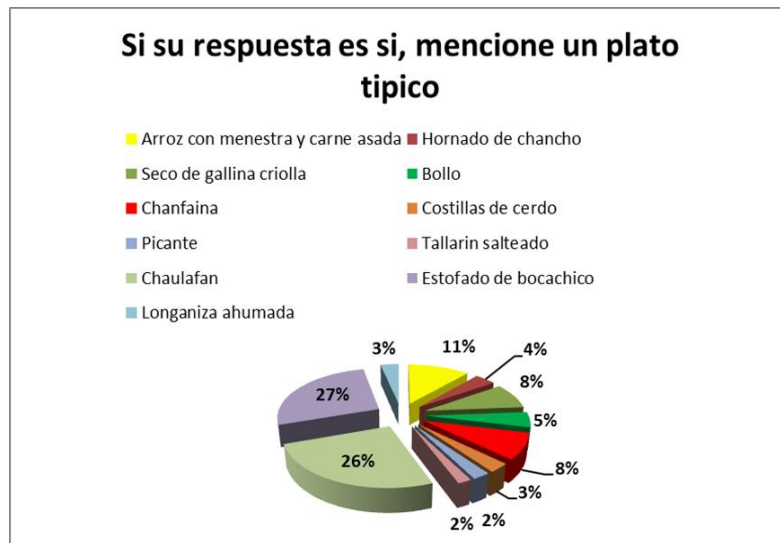
Distribución de frecuencia de los platos típicos de la ciudad de Quevedo

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
Arroz con menestra y carne	44	11%
Hornado de choncho	15	4%
Seco de gallina criolla	32	8%
Bollo	19	5%
Chanfaina	32	8%
Costillas de cerdo	11	3%
Picante	9	2%
Tallarín salteado	7	2%
Chaulafan	98	26%
Estofado de bocachico	103	27%
Longaniza ahumada	13	3%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 23

Platos típicos de la ciudad de Quevedo



Fuente: Encuestas

Del 29% de encuestados que respondieron si conocer la gastronomía típica de Quevedo manifestaron los siguientes platos: ellos ubican al estofado de bocachico como platillo típico, con un porcentaje mínimo en comparación con el primero sigue el Chaulafán que aun siendo de trascendencia oriental debido a determinados factores se presume ahora como algo típico de la ciudad. Por lo tanto esta pregunta demuestra que gran cantidad de la población que si conoce la gastronomía típica ha aceptado al Chaulafán como típico y los resultados en la encuesta lo sustentan e impulsan lo tradicional.

4. ¿Qué tipo de comida prefiere en Quevedo?

Tabla 7

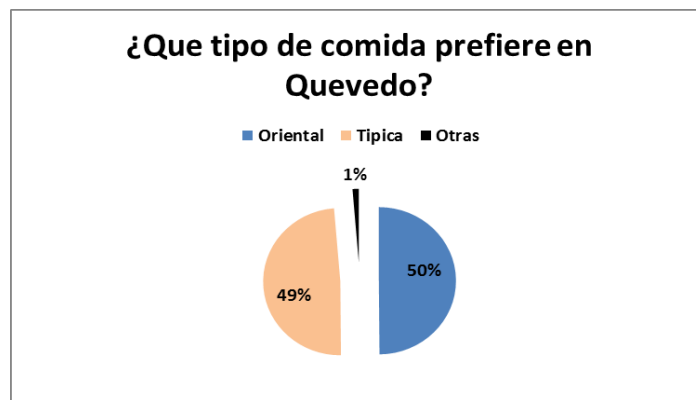
Distribución de frecuencia de los tipos de comida que se prefiere en Quevedo

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
Oriental	191	50%
Tipica	187	49%
Otras	5	1%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 24

Tipo de comida que se prefiere en Quevedo



Fuente: Encuestas

El gráfico muestra como resultado, que los porcentajes de comida típica y oriental tienen una mínima diferencia, es decir que la propuesta podría tener acogida por los que prefieren la comida típica, sin embargo se manifiesta que los que prefieren la oriental desconocen la variedad de platos típicos que se pueden establecer en la ciudad. Se debe enfocar en ese porcentaje para que conozcan los platos típicos.

5. ¿Con qué frecuencia visita los restaurantes chinos “Chifas” de la ciudad?

Tabla N°8

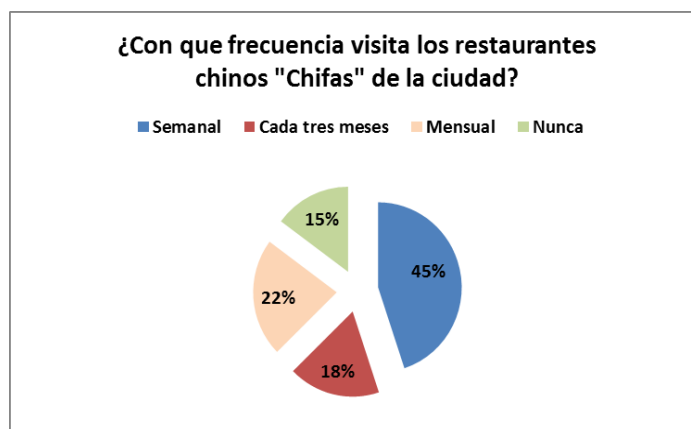
Distribución de frecuencia de la visita a las chifas de la ciudad

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
Semanal	172	45%
Cada tres meses	68	18%
Mensual	86	22%
Nunca	57	15%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 25

Frecuencia de visita a las chifas de la ciudad



Fuente: Encuestas

El gráfico estadístico refleja como resultado que del total de encuestados la mayoría de las personas que se encuentran en Quevedo visitan semanalmente las Chifas al existir algunos de estos y variedad en el menú, seguido de ello están los individuos que los visitan cada mes, otros cada tres meses. De lo expuesto se llega a la conclusión que existe una gran afluencia de los habitantes de la ciudad hacia estos restaurantes.

6. ¿Le gustaría que exista un paradero de comida típica, para impulsar el emprendimiento gastronómico de la ciudad?

Tabla 9

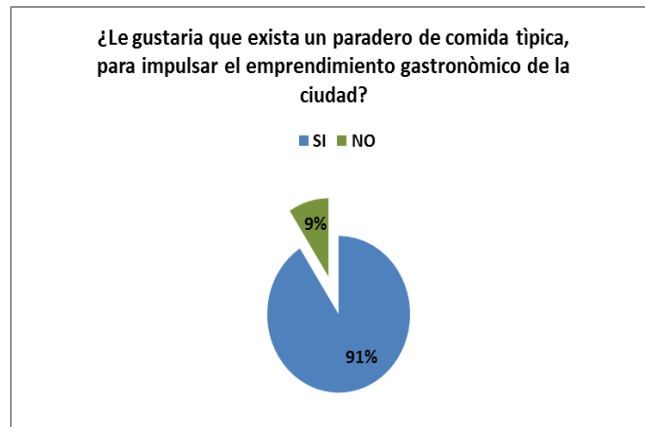
Distribución de frecuencia acerca de la existencia de un paradero de comida típica en Quevedo

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
SI	348	91%
NO	35	9%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 26

Preferencias sobre la existencia de un paradero de comida típica



Fuente: Encuestas

La propuesta de este proyecto investigativo es el diseño de un paradero gastronómico en la ciudad de Quevedo, y estos resultados sustentan lo expuesto, ya que la mayor cantidad de los encuestados manifestaron que si les gustaría que exista lo antes mencionado, mientras que las personas que no les gustaría el proyecto estuvieron representadas por una cantidad mínima. Lo que afirma una vez más las gran aceptación de tal propuesta.

7. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato tradicional de la ciudad en un paradero gastronómico?

Tabla 10

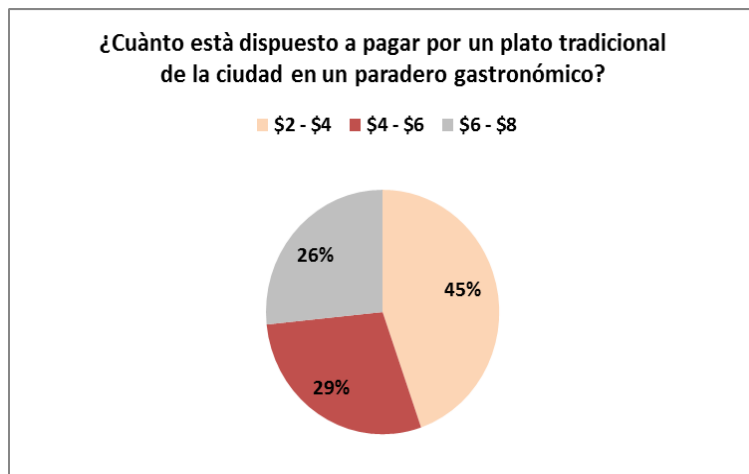
Distribución de frecuencia de los rangos de precios que las personas están dispuestas a pagar por un plato tradicional en un paradero gastronómico de Quevedo

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
\$2 - \$4	171	45%
\$4 - \$6	110	29%
\$6 - \$8	102	27%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 27

Rangos de precios que las personas están dispuestas a pagar por un plato tradicional en un paradero gastronómico de Quevedo



Fuente: Encuestas

De los rangos de precios expuestos en la encuesta, las personas se inclinaron mayoritariamente hacia la cantidad de \$2 – \$4 al ser un precio accesible para las posibilidades económicas de los habitantes de la ciudad y sus zonas aledañas. Asumiendo que al visitar un lugar no solo se gasta en comida sino también en otros elementos como pasajes, práctica de alguna actividad, entre otras. Es así que al momento de implementar el paradero gastronómico en Quevedo hay que tomar en cuenta estas cifras, para estimar los precios y poder obtener una demanda en crecimiento.

8. Señale los servicios adicionales que le gustaría que tenga el paradero gastronómico.

Tabla 11

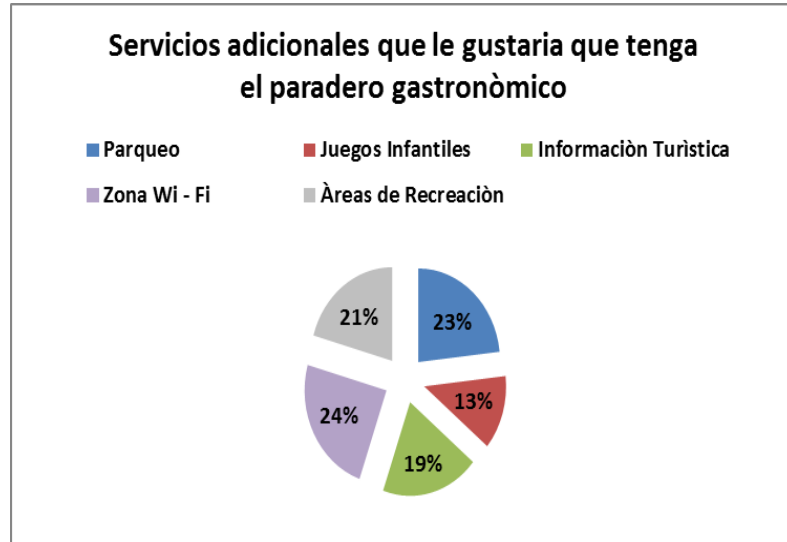
Distribución de frecuencia de los servicios adicionales que podría tener el paradero gastronómico

CATEGORIA	FRECUENCIA ABSOLUTA.	FRECUENCIA RELATIVA
Parqueo	89	23%
Juegos Infantiles	49	13%
Información Turística	74	19%
Zona Wi - Fi	92	24%
Áreas de Recreación	79	21%
Total	383	100%

Fuente: Encuestas

Figura 28

Servicios adicionales que podría tener el paradero gastronómico



Fuente: Encuestas

De los 383 encuestados, la gran mayoría le gustaría que el WI – FI sea un servicio en el paradero gastronómico al encontrarse en un mundo tan globalizado donde el acceso a internet y todo lo que lo conlleva es primordial, seguido de ello consideraron al parqueo un buen servicio adicional, en especial por la cantidad de vehículos al ser Quevedo una ciudad de paso que conecta de una región a otra.

3.2 Interpretación de Resultados

La encuesta que estaba orientada a determinar el nivel de aceptación por parte de los habitantes de Quevedo, ante la implementación de un paradero gastronómico y a su vez el desconocimiento existente en los platos típicos de la ciudad, encuestó en su gran mayoría al género masculino y con una diferencia mínima al género femenino, por lo que las respuestas estarán equilibradas. En lo que respecta mayoritariamente se encuestó a gente adulta dentro de un rango de más de 50 años.

Establecer que las personas que están en Quevedo en su mayoría son residentes, seguido de ello están las personas que llegan de paso por Quevedo siendo esta información de importancia para impulsar el turismo gastronómico por cuanto este segmento no dispone de un lugar que brinden facilidades alimenticias.

En lo que respecta al conocimiento de los platos de la ciudad, la gran mayoría aseguró no conocer cuáles son, resultados que son positivos ya que se puede comenzar a promover lo típico. A su vez del 29% de encuestados que respondieron si conocer la gastronomía típica de Quevedo mencionaron una serie de platos: siendo el de mayor porcentaje el estofado de bocachico, con un porcentaje mínimo en comparación con el primero sigue el Chaulafàn que aun siendo de trascendencia oriental debido a determinados factores se presume ahora como algo típico de la ciudad, entre otros ya descritos en los gráficos.

Se destaca las respuestas sobre preferencias de comida que tienen los quevedeños, obteniendo como resultado que la mayoría prefiere comida oriental y con una diferencia mínima optan por comida típica de la ciudad, lo que demuestra que si la diferencia es mínima, un paradero de comida típica gastronómica, sería una excelente propuesta aceptada por la ciudadanía.

La aplicación de las encuestas permite de acuerdo a los hábitos de las personas, recabar información precisa sobre los gustos, preferencias sobre los platos que consideran como típicos de la región.

También fue objetivo, la aceptación de la implementación de un paradero gastronómico en Quevedo, situación en la que sus habitantes respondieron mayoritariamente que si les gustaría que exista lo antes mencionado.

Sobre los precios de los platos, las personas se inclinaron más hacia la cantidad de \$2 – \$4 al ser un precio, cifras que deberán tomarse en cuenta en el caso de finiquitarse la propuesta.

Los servicios adicionales que puede tener el paradero con el objetivo de lograr la excelencia en el servicio son parqueos, zonas de wi-fi y áreas de recreación.

Por todo lo descrito se concluye que la realización de las encuestas logró abarcar todos los campos establecidos en primera instancia y conseguir el sustento necesario para la realización exitosa de la propuesta.

3.1 Transcripción de las entrevistas

Entrevista #1

Realizada a: Sr. Carlos Garzón Meza - Promotor Cultural del Departamento de Deportes y Cultura

Entrevistadoras: Andrea Sánchez y Ximena Jiménez

Como parte de la investigación de campo que se realizó en Quevedo, se llevaron a cabo entrevistas, una de ellas fue al Sr. Carlos Garzón quien es Promotor Cultural del Departamento de Deportes y Cultura, persona idónea para que disipara ciertas dudas acerca de la gastronomía del cantón.

Sr. Garzón, como promotor cultural dentro de sus competencias está en conocer sobre aspectos turísticos, hoteleros y gastronómicos. A pesar de no ser oriundo de Quevedo, se ha formado en esta ciudad desde los 13 años. Aseguró que este cantón tiene una gastronomía típica, como la tiene toda la costa ecuatoriana. En función de los productos de la zona, indicó que se puede encontrar el encanutado de pescado Bocachico, éstos se pueden encontrar de forma cotidiana en el cantón Mocache, sector aldaño a Quevedo. También una bebida típica es la chicha de chontilla. Elaborada a base de palma real. Se obtiene de la siguiente manera: se cocina se exprime los coquitos y finalmente se lo mezcla con maduro, azúcar y queso.

Continuando con la entrevista una de las partes más importantes que se quería profundizar, era saber la opinión acerca del asentamiento de los chinos en Quevedo, ante tal situación el entrevistado dijo: “Este asentamiento tiene su parte positiva y su parte negativa. Esta historia comienza en Vinces cuando este cantón era rico en cacao y exportaban a Europa, es decir ahí vivían gente pudiente y muchos europeos, cuando llegaron los chinos a Ecuador principalmente a estas zonas lo hicieron con el objetivo de protección para esconderse de la guerra, en Vinces son rechazados por la mala fama que les daban, es así como se trasladaron a Quevedo y fueron acogidos.

Aquí se asentaron y comenzaron hacer lo que mejor saben, comercio. Los primeros chinos que llegaron empezaron con la preparación y venta de comida en las esquinas emprendieron sus puestos de comida oriental, pero lamentablemente la gente no estaba acostumbrada al consumo de verduras en su preparación, pero sí al arroz y es así que nace la famosa historia del Chaulafán.

Los agricultores se sirven abundante comida para sentirse que están bien alimentados, entonces el chinito optó por tomar lo que le sobraba y mezclarlo con el arroz, básicamente esto es el chaulafán una mezcla de lo que sobraba con el arroz”.

El entrevistado además manifestó que las colonias chinas comenzaron a traer a sus parientes y esto se va volviendo una zona rica, producto del emprendimiento realizado por ellos. Quevedo está formado por chinos, turcos y Libaneses que fueron los que comercialmente fundaron la ciudad, iniciando así con las haciendas y comerciales de tela. Se puede decir que los quevedeños son los de la última generación, porque antiguamente Quevedo es asentado por gente de otros cantones y extranjeros.

“Ahora la parte negativa es que Quevedo no está identificado con su gente propia de Ecuador sino con los chinos, Quevedo ciudad de chinos, en realidad se ha perdido identidad. Pero tenemos que reconocer que los chinos nos han ayudado a crecer económicamente, también es reconocido a nivel internacional por la fábrica Oriental que se creó en esta hermosa ciudad”.

Como parte de las interrogantes planteadas se dio a conocer la propuesta del proyecto y sobre todo a preguntar cuál sería su opinión sobre esta. Manifestó que la propuesta es muy buena, ya que Quevedo es una ciudad de paso por lo tanto la gente necesita un lugar para comer así como lo hacen en algunos chifas pero tener un paradero para que la gente emprenda con comida típica aporta a la economía de la zona.

Esto fue motivo de total aceptación ante la propuesta, se procedió entonces a dar las gracias al permitir que le realizaran la entrevista y brindar tan valiosa información.

Análisis:

Después de la entrevista realizada al Sr. Carlos Garzón, se pudo obtener mucha información acerca de Quevedo y todo lo referente al asentamiento Chino en este cantón, ante lo cual se determinó que su cultura no afecta a Quevedo como tal, al contrario los aceptan y han incidido en el mejoramiento de su economía. Sin embargo el entrevistado está de acuerdo en que las tradiciones y las costumbres se han perdido ante lo que aseguró que el paradero gastronómico, propuesta de este proyecto es algo beneficioso para todos quienes habitan Quevedo.

Además al ser un lugar de paso existe una demanda en crecimiento que se podría aprovechar. Estas declaraciones sustentan la nuestra propuesta de una manera directa y fidedigna.

Entrevista #2

Realizada a: Carolina Ochoa – Propietaria del Chifa Fu - Ho

Entrevistadoras: Andrea Sánchez y Ximena Jiménez

Otra de las personas a la que se realizó una entrevista fue a la Sra. Carolina Ochoa quien es propietaria del Chifa Fu – Ho, al considerarse que debía existir un trato directo con la gastronomía china, conocer un poco más de sus costumbres, tradiciones y demás corroborando la información antes citada por el Sr. Carlos Garzón.

La entrevistada manifestó que Quevedo cuenta con 13 chifas y que el plato que más se vende es el Chaulafàn, el tallarín salteado o el mixto que lo conocen como chaufarin. Además comentó que ha tenido que añadir ciertos platos típicos a su menú, como el churrasco de similar preparación a la receta típica con la diferencia al mezclar salsa oriental que le da un sabor peculiar. Sin dejar de lado la salsa china, la salsa de ostión, entre otros son los productos orientales que utilizan para hacer estos platos.

Una vez que se tenía aclarado en cierta forma en que se basa la gastronomía China, se decidió preguntar si aún existía la colonia de esa nación en la ciudad de Quevedo, ante lo que la Sra. Ochoa expresó: “Si aún existe, su presidente es el dueño del chifa Jade, se encuentra ubicada en el centro de la ciudad cerca del malecón”. En relación a esto nació la incertidumbre de porque habían elegido a esta ciudad para emprender los diferentes negocios que tienen actualmente, interrogante en la que la entrevistada muy entusiasmada manifestó: “Quevedo es una ciudad comercial y económicamente resulta más barato emprender un negocio, a diferencia de otras ciudades. Sin dejar de lado que la constancia, perseverancia y por supuesto la calidad de los productos que utilizamos para nuestros platos nos han permitido mantenernos en el mercado como los mejores”

Para finalizar al igual que en la ocasión anterior se direccionó la interrogante hacia la propuesta de que exista un paradero de comida típica en la ciudad de Quevedo, situación en la que la Sra. Carolina dijo: “Me parece una buena propuesta que contribuye a que las personas tengan una fuente de trabajo adicional y así atraer turistas que vengan a degustar la variedad de comida que puede ofrecer Quevedo”.

Análisis:

A través de esta encuesta se pudo conocer un poco más acerca de la preparación así como ciertos platos típicos de las personas chinas que habitan Quevedo, sin dejar de lado que se compartió un diálogo con esta cultura aprendiendo de sus costumbres, tradiciones y las razones por las que han decidido venir a este lugar y convertirse en uno de los mejores al momento de brindar su gastronomía o el sinnúmero de negocios que tienen. Pero sin crear un rivalismo con los habitantes del cantón, situación que se pudo apreciar al momento de que se aceptó la propuesta de implementar un paradero de comida típica en la ciudad.

Es así que una vez realizado el diagnóstico de la gastronomía típica de Quevedo y conocer los ingredientes así como recetas y demás elementos que forman parte de sus comidas, en el siguiente capítulo se identificará cada plato con sus respectivos nombres, tomando como base también las encuestas y entrevistas arriba citadas. En cuanto a la descripción de la preparación de los mismos, podrá observarse en el **Anexo 1 Ficha de Inventario de Atractivo**.

Figura 29

Inventario Gastronómico del cantón Quevedo

ATRACTIVO	CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO	JERARQUIA
Estofado de bocachico	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Arroz con menestra y longaniza asada	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Chanfaina	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Chaulafàn	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Encanutado de bocachico	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Muchines de yuca hornados	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Bollo de pescado de rio	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Picante	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Tortillas de maíz con chicharrón	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Chicha chontilla	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II

De lo que se observa en el cuadro son 8 los platos típicos que representan a este cantón, además en dicho cuadro se aprecia también el tipo y subtipo de los atractivos, si dejar de lado la jerarquización establecida de acuerdo a la experticia profesional.

Por otra parte, se debe analizar el perfil del visitante que consume la gastronomía típica de Quevedo, con el objetivo de saber hacia que target se debe orientar, las necesidades que tienen que cubrirse y sobretodo con tipo de mercado se está enfrentado. Por lo que se muestra lo siguiente.

Figura 30

Perfil del visitante que consume la gastronomía típica del cantón Quevedo

ASPECTOS GEOGRAFICOS
Turistas Nacionales y extranjeros, con mayor afluencia turistas de Guayaquil
ASPECTOS DEMOGRAFICOS
Edad: 18 – mayores de 50 años
Género: Ambos sexos
Nivel adquisitivo: medio, medio – bajo
ASPECTOS PSICOGRAFICOS
Convencionales, generosos, carismáticos, atentos, amables, solidarios
ASPECTOS DE COMPORTAMIENTO
Motivación: Conocimiento y enrolamiento con la cultura oriental
Mayor afluencia: fines de semana y en épocas de feriado
Tiempo de permanencia: mínimo 4 horas, máximo hasta horas de la tarde
Con quien realiza el viaje: Familia, amigos, en ocasiones solo/a
Estimación de gastos promedio: \$10 - \$25

Su gastronomía se basa en la utilización de diversos ingredientes, así como recetas tradicionales o familiares que se pudo apreciar en el trabajo de campo realizado en el cantón Quevedo. A continuación se enlistan los más característicos.

- Pescado Bocachico
- Jengibre
- Arroz
- Verde cocinado de diferentes formas
- Achiote
- Frejol
- Longaniza
- Cerdo
- Papas
- Pollo
- Camarones
- Maní
- Yuca
- Hojas de plátano
- entre otros.

Se destaca que cada uno de estos productos se encuentra o se cultivan en las tierras del cantón Quevedo.

CAPITULO IV

LA PROPUESTA

Luego de las investigaciones efectuadas y los objetivos planteados, es el cantón Quevedo, perteneciente a la provincia de Los Ríos, lugar escogido para esta propuesta, misma que está enfocada en impulsar el emprendimiento y fortalecimiento del turismo, a través de un Paradero Gastronómico para los habitantes del lugar, misma que se plantea como:

DISEÑO DE UN PARADERO DE COMIDA TIPICA EN EL CANTÓN QUEVEDO, PERTENECIENTE A LA PROVINCIA DE LOS RIOS, PARA IMPULSAR EL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECER EL TURISMO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.

MERCADO OBJETIVO: Está orientado hacia turistas nacionales, extranjeros y nativos del lugar que degustan de la gastronomía típica del cantón Quevedo.

GRADO DE COBERTURA: Será a nivel nacional e internacional.

BENEFICIARIOS DIRECTOS DEL PROYECTO: Habitantes del cantón Quevedo, ya que tendrán mayores ingresos al vender sus platos típicos, se generarán nuevas fuentes de empleo, sin dejar de lado que la parte tradicional así como sus costumbres que se encontraban perdidas volverán a retomarse, impulsando el turismo gastronómico respectivamente.

BENEFICIARIOS INDIRECTOS DEL PROYECTO: Personas que visitan Quevedo, entiéndase por estos turistas, personas que están de paso, o por cualquier otro motivo, ya que se encontrarán con una nueva alternativa al momento de querer degustar la gastronomía típica de Quevedo, lo que logrará la superación de sus expectativas. A su vez se beneficiarán los proveedores que les abastecen los insumos a las personas del cantón, para que puedan llevar a cabo la preparación de los alimentos.

BENEFICIOS EN FUNCION DEL MEJORAMIENTO DE LA IMAGEN DE LA CIUDAD: Tras implementar esta infraestructura existirá mayor orden de los puestos informales y demás restaurantes de comida típica en la ciudad, lo cual dará una imagen de un lugar organizado en lo que a gastronomía se refiere embelleciendo así a Quevedo y por ende su ornato.

4.1 Justificación

El cantón de Quevedo, perteneciente a la provincia de Los Ríos, ha sido el lugar objeto de estudio de este trabajo de titulación, así como beneficiario directo de la propuesta al encontrarse determinadas falencias que tienen que ser mejoradas.

Es así que las costumbres, tradiciones en lo que ha comida típica se refiere se han perdido en la mayoría de los casos, todo esto debido al asentamiento de personas de procedencia China en tierras del lugar antes mencionado, mismos que han incorporado a la gastronomía de Quevedo un platillo denominado Chaulafàn, el cual de una u otra forma con el paso del tiempo ha sido aceptado por los habitantes del cantón como un plato típico más.

Partiendo de esta problemática se propone diseñar un paradero de comida típica, no con el afán de eliminar al Chaulafàn como plato típico que ha sido aceptado por los habitantes, sino más bien impulsar el turismo gastronómico, el emprendimiento de los habitantes, así como las costumbres que los caracterizan identificando la gastronomía que los representa.

Para ello se consideró la opinión directa de los habitantes de Quevedo a través de encuestas, mismas en lo que los resultados fueron netamente satisfactorios, apoyando la propuesta planteada, así como demás elementos que se piensan incluir en este paradero.

Finalizando lo descrito, se destaca que el trabajo de campo permitió realizar esta justificación ya que la información aquí textualizada es de una investigación directa.

4.2 Objetivos de la Propuesta

4.2.1 Objetivo General

- Mejorar las condiciones de atención a los visitantes que llegan a Quevedo para disfrutar de su comida típica e impulsar así el turismo gastronómico.

4.2.2 Objetivos Específicos

- Establecer la ubicación y diseño arquitectónico del Paradero de comida típica.
- Determinar la distribución de las diferentes áreas que tendrá el Paradero, así como los horarios de atención.
- Capacitar a las personas que laborarán en esta infraestructura, en tópicos relacionados a servicio al cliente, cumplimiento de SRI y conservación del medio ambiente, siendo de gran aportación para sus negocios.

4.3 Ubicación

El paradero de comida típica estará ubicado en la Avenida Walter Andrade Fajardo, cercano al Paseo Shopping de Quevedo, vía a Santo Domingo de los Tsáchilas. Se destaca que esta ubicación es estratégica ya que por ahí transitan un sinnúmero de cooperativas que van a Quevedo o se dirigen a otras provincias, recordando que el cantón es un lugar de paso, este aspecto es muy importante para que el paradero tenga una demanda en crecimiento y por ende la rentabilidad de los servicios que ofrecen.

Figura 31

Ubicación del Paradero de comida típica



Fuente: **Google Maps, 2015**

Se realizó un presupuesto en base a las dimensiones del terreno, el proyecto de la presente investigación, cuenta con un terreno de 956 metros cuadrados, del cual el costo de cada metro cuadrado es de \$616,97 por lo que el monto total de la obra es de \$589,825.76.

Figura 32

Cuadro de Especificaciones técnicas

Estructura:	Serán de estructura metálica
Paredes:	Paredes interiores y exteriores serán de mampostería revocada
Cubierta:	De estil panel pre pintado
Contrapiso:	Hormigón armado
Ventana:	De aluminio y vidrio
Puerta:	Metálicas
Instalaciones eléctricas:	Empotradas y sobrepuesta con capacidad para 110-220 v
Instalaciones sanitarias:	Empotradas con tubería
Instalaciones agua potables :	Empotradas con tubería

Elaborado por: Tcrn. Rodolfo Estrada, 2015

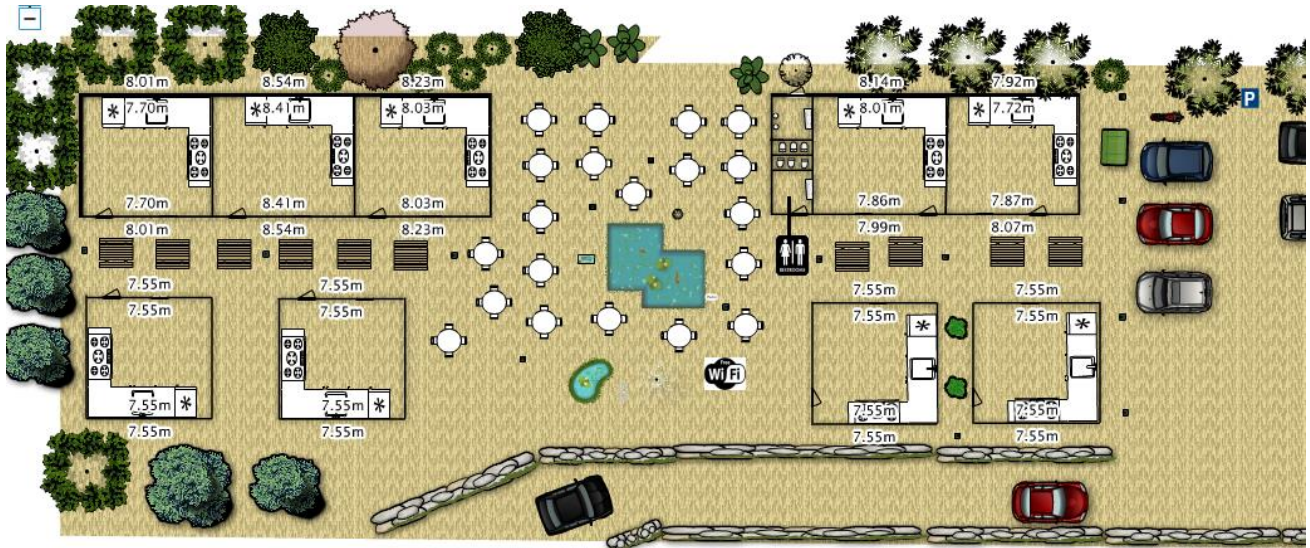
4.4 Diseño Arquitectónico

- **Estructura**

El paradero de comida típica gastronómica, contará con una estructura metálica y será construido con hormigón armado. Sus instalaciones ofrecen un ambiente tradicional al de la costa ecuatoriana y acogedor para los clientes. En su decoración se quiere representar los productos agrícolas y pesqueros que ofrece la zona.

Figura 33

Plano arquitectónico del parador de comida típica en Quevedo



Elaborado por: Ing. Washington Ortega, 2015

4.5 Distribución de las instalaciones

Para especificar cada una de las cinco áreas y requerimientos que tendrá este paradero, a continuación se indica su ubicación así como las medidas respectivas.

1. Locales de venta de comidas típicas

Este proyecto contará con nueve restaurantes de comida típica, mismos que estarán ubicados de manera dividida en cada extremo del paradero, dejando los espacios respectivos para el patio de comidas. Cada local cuenta con las medidas de 7,55 metros cuadrados y 8, 01 metros cuadrados, espacio en el cual tendrán una cocina y demás implementos necesarios para la preparación de alimentos.

Figura 34

Diseño de los locales de comida típica



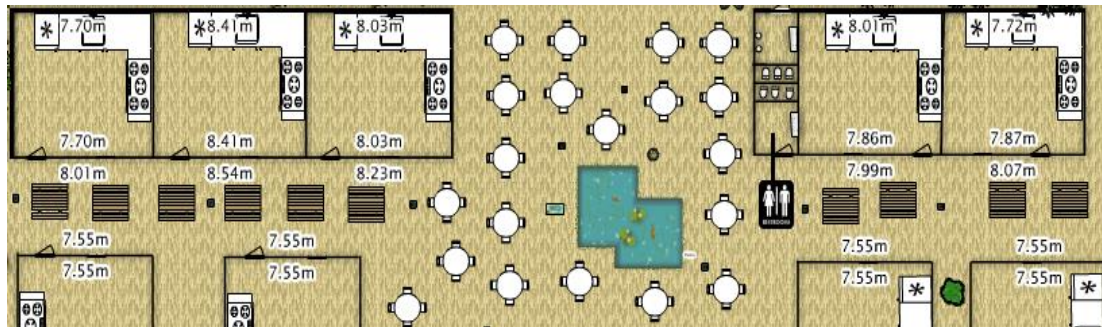
Elaborado por: Ing. Washington Ortega, 2015

2. Patio de comidas

El patio de comidas está compuesto por 6 mesas cuadradas en un extremo del paradero, 20 mesas redondas en el centro de la infraestructura y 4 mesas cuadradas en el otro extremo, lo cual suma una cantidad de 30 mesas con capacidad para 120 personas. A su vez en todo el patio de comidas se contará con el servicio de WI – FI respectivamente y una pileta para la distribución de agua.

Figura 35

Patio de comidas del paradero gastronómico



Elaborado por: Ing. Washington Ortega, 2015

3. Servicios Públicos

• Sanitario para damas y caballeros:

Los sanitarios estarán ubicados en el lado derecho del paradero a un costado de las mesas cuadradas tal como se observa en la imagen del plano general. La utilización del mismo será gratuita.

En el caso del **baño de las mujeres** existirán 5 servicios higiénicos, 5 lavamanos y 1 servicios higiénicos disponibles para discapacitados.

En el caso del **baño de los hombres**, existirán 5 urinarios, 3 servicios higiénicos, 5 lavamanos y 1 servicios higiénicos para discapacitados.

4. Área de estacionamiento

El estacionamiento contará con una capacidad para 25 carros, con las respectivas señalizaciones y con la gratuidad respectiva.

5. Áreas Verdes

Para este proyecto, las áreas verdes están ubicadas alrededor del todo el paradero donde se escogerán árboles y demás plantas ornamentales, lo cual permitirá darle al lugar un ambiente más relajado y natural brindando la comodidad necesaria al visitante que es lo que se desea lograr.

4.6 Horarios de Funcionamiento

El Paradero de comida típica estará abierto para los visitantes y habitantes del lugar de lunes a domingo, con los siguientes horarios:

De lunes - viernes: 09:00 a.m. – 20:00 p.m.

Sábados: 09:00a.m – 22:00 p.m.

Domingos: 09:00 a.m. - 18:00 p.m.

Feriados: 08:00 a.m. - 22:00 p.m.

4.7 Plan de Capacitación a las personas que laboraran en el Paradero de comida típica.

El plan de capacitación que se implementará de manera conjunta al Diseño de un paradero de comida típica surge de la necesidad de mejorar el servicio así como otros campos relacionados al negocio, emprendimiento o la parte ambiental. Se destaca que muchas de los comerciantes que trabajaran en estas instalaciones son comerciantes informales ante lo cual necesitan capacitarse con diversos tópicos que pueden ser aplicados.

Ante ello los temas a cubrir serían los siguientes:

- Servicio al cliente
- Cumplimiento de SRI (Servicio de Rentas Internas)
- Conservación del medio ambiente

La información de cómo se llevará a cabo estas capacitaciones se presenta a través de los siguientes modelos:

Figura 36

Modelo de capacitación de servicio al cliente

Capacitación #1
Tema: Servicio al cliente
Localización: Cantón de Quevedo, perteneciente a la provincia de Los Ríos
Objetivo estratégico del Plandetur al que contribuye: Implementar una oferta turística que se encuentra satisfecha con el servicio que se recibe, logrando superar sus expectativas.

Objetivo del proyecto: Lograr la excelencia en el servicio, satisfaciendo cada una de las necesidades del cliente, cubriendo sus expectativas en lo referente a gastronomía.

Descripción del Proyecto: Con el fin de poder atraer a los visitantes de paso por el cantón, no solo con los atractivos turísticos y demás, sino también por la gastronomía que se tiene, se plantea esta capacitación para que en el momento que las personas visiten el Paradero regresen por la deliciosos platos típicos y el excelente trato recibido, lo que ocasionara un marketing de boca a boca beneficiando a la ciudad como tal.

Los cursos estarán dirigidos a los comerciantes informales de comida típica y demás dueños de establecimientos de comida que serán reubicados al Paradero. Se estima que la capacitación no tendrá costo para ellos.

CANTIDAD DE CANTONES	NOMBRE DE LA CAPACITACION	HORAS POR SEMANA	TOTAL HORAS	VALOR TOTAL
1	Curso de servicio al cliente dirigido a comerciantes de comida típica que laborarán en el Paradero	10	40	\$ 1.600,00

Núm. Máx. Participantes: 60

Núm. Total horas por semana: 10

Núm. Total horas por día: 2

Núm. de cantones de la provincia de Los Ríos: 1

Responsable de la ejecución y financiamiento:

Municipio de Quevedo o en su defecto la Dirección de Turismo Zonal respectiva

Presupuesto de implementación inicial Referencial:

\$ 1.000,00 (Contratación de instructor, demás materiales a utilizarse)

Plazo de ejecución

Inicio: 2015

Duración: 1 mes (De lunes - viernes)

Fuente: Investigación Directa

Elaborado por: Las autoras

Figura 37

Modelo de capacitación de cumplimiento con el SRI

Capacitación #2				
Tema: Cumplimiento con el Servicio de Rentas Internas				
Localización: Cantón de Quevedo, perteneciente a la provincia de Los Ríos				
Objetivo estratégico del Plandetur al que contribuye: Lograr que se cumpla con todas las normas y reglamentos establecidos por el gobierno al momento de tener un negocio.				
Objetivo del proyecto: Inculcar en las personas que laborarán en este Paradero la responsabilidad y cumplimiento de la diferente tramitología a realizar y ejecutar para la colocación de su negocio en la nueva infraestructura.				
<p>Descripción del Proyecto: Se capacitará a estas personas en todo lo relacionado a normas, trámites, reglamentos y demás elementos que tienen que sacar previo al traslado del negocio y durante su estancia en el Paradero, para que todo se lleve de forma conjunta y correcta con el SRI, evitando posibles problemas futuros.</p> <p>Los cursos estarán dirigidos a los comerciantes informales de comida típica y demás dueños de establecimientos de comida que serán reubicados al Paradero. Se estima que la capacitación no tendrá costo para ellos.</p>				
CANTIDAD DE CANTONES	NOMBRE DE LA CAPACITACION	HORAS POR SEMANA	TOTAL HORAS	VALOR TOTAL
1	Curso de cumplimiento de tramitología con el SRI al momento de iniciar un negocio	10	20	\$ 800,00
<p>Núm. Máx. Participantes: 60</p> <p>Núm. Total horas por semana: 10</p> <p>Núm. Total horas por día: 2</p> <p>Núm. de cantones de la provincia de Los Ríos: 1</p>				

Responsable de la ejecución y financiamiento:	Presupuesto de implementación inicial Referencial:
Municipio de Quevedo o en su defecto la Dirección de Turismo Zonal respectiva	\$ 700,00 (Contratación de instructor y materiales a utilizarse)
Plazo de ejecución	Inicio: 2015
Duración: 2 semanas (De lunes – viernes)	

Fuente: Investigación Directa

Elaborado por: Las autoras

Figura 38

Modelo de capacitación de conservación del medio ambiente

Capacitación #3
Tema: Conservación del Medio Ambiente
Localización: Cantón de Quevedo, perteneciente a la provincia de Los Ríos
Objetivo estratégico del Plandetur al que contribuye: Lograr que el ambiente se siga conservado aún tras la existencia de nuevos negocios en el mercado turístico gastronómico.
Objetivo del proyecto: Inculcar en las personas que laborarán en este Paradero la responsabilidad ambiental.
Descripción del Proyecto: Se capacitará a las personas involucradas en el proyecto con temas relacionados a la conservación ambiental, de manera tal que aún cuando se vaya a crear una nueva infraestructura esta no afecte al lugar dentro del campo ambiental, y de la misma forma ellos tienen que hacerlo al momento de ya instalarse en el Paradero. Los cursos estarán dirigidos a los comerciantes informales de comida típica y demás dueños de establecimientos de comida que serán reubicados al Paradero. Se estima que la capacitación no tendrá costo para ellos.

CANTIDAD DE CANTONES	NOMBRE DE LA CAPACITACION	HORAS POR SEMANA	TOTAL HORAS	VALOR TOTAL
1	Curso de Conservación del Medio Ambiente	10	10	\$ 600,00

Núm. Máx. Participantes: 60

Núm. Total horas por semana: 10

Núm. Total horas por día: 2

Núm. de cantones de la provincia de Los Ríos: 1

Responsable de la ejecución y financiamiento:

Municipio de Quevedo o en su defecto la Dirección de Turismo Zonal respectiva

Presupuesto de implementación inicial Referencial:

\$ 600,00 (Contratación de instructor y materiales a utilizarse)

Plazo de ejecución

Inicio: 2015

Duración: 1 semana (De lunes – viernes)

Fuente: Investigación Directa

Elaborado por: Las autoras

4.8 Plan de Promoción Turística para el Paradero de comida Típica en Quevedo

El siguiente Plan de Promoción Turística que se presenta esta direccionado al Municipio de Quevedo para la respectiva difusión publicitaria que requiere el Paradero de comida típica. Se destaca que el diseño de un plan de promoción turística es de suma importancia ya que ayudará a aumentar las preferencias del visitante de paso a quedarse en Quevedo si de gastronomía se trata, mejorando entonces todo lo referente al turismo gastronómico.

Es preciso resaltar que la promoción turística del Paradero se estima llevar a cabo con seis meses de anticipación a los habitantes del cantón Quevedo y por ende de quienes lo visitan todo con el objetivo de irlo posesionando en la mente de las personas consumidoras de la gastronomía típica.

A continuación se describen los elementos, factores y demás a utilizar para lograr lo antes citado:

➤ Promoción a través de vallas publicitarias

Se colocarán vallas publicitarias en puntos estratégicos del cantón, por citar un ejemplo al ingreso a Quevedo donde pasan varias cooperativas o carros propios hacia otras provincias, o en los alrededores del Parque, todo esto para que se conozca de la futura implementación del Paradero.

➤ Elaboración de Trípticos

Se elaborarán trípticos con información del cantón Quevedo y por supuesto del Paradero de comida típica en donde se especificará información como horarios de atención, los platos típicos que se ofrece, etc. Dichos trípticos serán entregados a las entidades municipales y demás autoridades del cantón.

➤ **Redes Sociales**

Para la promoción turística del Paradero, se estima difundirlo a través de redes como Facebook, Twitter e Instagram, que son las más populares actualmente y utilizadas por la mayor parte de la población. Se destaca que en dichas redes estará información como la ubicación de la infraestructura, horario de atención y diariamente se subirán fotos de platos típicos para incentivar el gusto hacia la gastronomía de Quevedo, invitando a visitar el Paradero y probar las delicias.

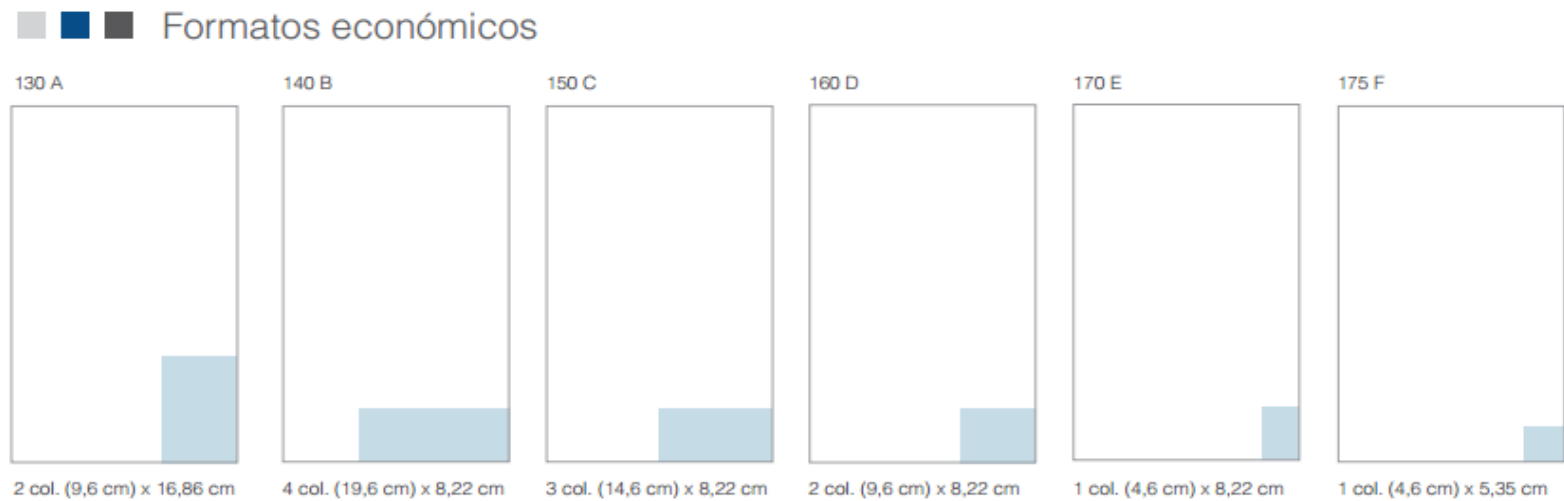
➤ **Anuncios por la prensa hablada y escrita**

Se estima pautar unas dos cuñas por semana, durante los seis meses previo a la inauguración del Paradero, para ello se buscara emisoras radiales de Quevedo y sobretodo Guayaquil las cuales se transmiten hacia todos los usuarios que las escuchan, se recuerda que Quevedo es una ciudad de paso y varias personas de Guayaquil o zonas aledañas o van a Quevedo o pasan por este lugar dirigiéndose a otra provincia.

Todo esto sin dejar de lado a la publicidad en la prensa escrita, ante ello se estima colocar un anuncio del nuevo proyecto a realizarse en Quevedo, difundiéndolo en el Diario el Universo durante dos domingos seguidos antes de la inauguración, debido a que son los días en que las personas compran más el periódico. Los precios y el formato a utilizar son los siguientes:

Figura 39

Formatos económicos para publicación de anuncios en el Diario el Universo



Fuente: Diario el Universo, 2014

Es preciso mencionar que para el caso de la publicidad en la prensa escrita del Paradero de comida típica, se pretende escoger el formato 130 A (**primero de la izda.**), con las medidas arriba mencionadas.

Tabla 12

Tarifas de publicación de anuncios de acuerdo a los formatos seleccionados

N° DESCRIPCIÓN DEL FORMATO	ANCHO ALTO			PÁGINA TERCERA				PÁGINA QUINTA				DERECHA				GRAN GUAYAQUIL				INDETERMINADA				
				COLOR		BLANCO Y NEGRO		COLOR		BLANCO Y NEGRO		COLOR		BLANCO Y NEGRO		COLOR		BLANCO Y NEGRO		COLOR		BLANCO Y NEGRO		
	COL	CM	CM	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	ORDINARIO	DOMINGO	
010	Página completa	6	29,6	51,40	\$ 18.216	\$ 25.502	\$ 13.104	\$ 18.346	\$ 17.040	\$ 23.856	\$ 12.259	\$ 17.163	\$ 15.865	\$ 22.211	\$ 11.414	\$ 15.980	\$ 15.865	\$ 22.211	\$ 11.414	\$ 15.980	\$ 11.752	\$ 16.453	\$ 8.454	\$ 11.836
020	Media página vertical	3	14,6	51,40	\$ 13.661	\$ 19.125	\$ 9.828	\$ 13.759	\$ 12.780	\$ 17.892	\$ 9.193	\$ 12.870	\$ 11.898	\$ 16.657	\$ 8.560	\$ 11.984	\$ 11.898	\$ 16.657	\$ 8.560	\$ 11.984	\$ 8.814	\$ 12.340	\$ 6.341	\$ 8.877
030	Tercio de página vertical	2	9,6	51,40	\$ 9.107	\$ 12.750	\$ 6.553	\$ 9.174	\$ 8.519	\$ 11.927	\$ 6.130	\$ 8.582	\$ 7.932	\$ 11.105	\$ 5.706	\$ 7.988	\$ 7.932	\$ 11.105	\$ 5.706	\$ 7.988	\$ 5.876	\$ 8.226	\$ 4.227	\$ 5.918
040	Robapágina horizontal	6	29,6	34,13	\$ 14.061	\$ 19.685	\$ 10.115	\$ 14.161	\$ 13.152	\$ 18.413	\$ 9.462	\$ 13.247	\$ 12.246	\$ 17.144	\$ 8.810	\$ 12.334	\$ 12.246	\$ 17.144	\$ 8.810	\$ 12.334	\$ 9.071	\$ 12.699	\$ 6.526	\$ 9.136
050	Robapágina vertical	4	19,6	34,13	\$ 13.909	\$ 19.473	\$ 10.007	\$ 14.010	\$ 13.012	\$ 18.217	\$ 9.361	\$ 13.105	\$ 12.113	\$ 16.958	\$ 8.715	\$ 12.201	\$ 12.113	\$ 16.958	\$ 8.715	\$ 12.201	\$ 8.973	\$ 12.562	\$ 6.456	\$ 9.038
051	Vertical alto	4	19,6	34,13	\$ 12.094	\$ 16.932	\$ 8.701	\$ 12.181	\$ 11.315	\$ 15.841	\$ 8.139	\$ 11.395	\$ 10.534	\$ 14.748	\$ 7.578	\$ 10.609	\$ 10.534	\$ 14.748	\$ 7.578	\$ 10.609	\$ 7.802	\$ 10.923	\$ 5.614	\$ 7.860
060	Media página horizontal	6	29,6	25,49	\$ 11.292	\$ 15.809	\$ 8.123	\$ 11.372	\$ 10.563	\$ 14.788	\$ 7.599	\$ 10.639	\$ 9.834	\$ 13.768	\$ 7.075	\$ 9.905	\$ 9.834	\$ 13.768	\$ 7.075	\$ 9.905	\$ 7.285	\$ 10.199	\$ 5.241	\$ 7.337
070	Tercio de página ancho	4	19,6	25,49	\$ 7.527	\$ 10.538	\$ 5.415	\$ 7.581	\$ 7.042	\$ 9.859	\$ 5.065	\$ 7.091	\$ 6.557	\$ 9.180	\$ 4.717	\$ 6.604	\$ 6.557	\$ 9.180	\$ 4.717	\$ 6.604	\$ 4.857	\$ 6.800	\$ 3.495	\$ 4.893
080	Tercio de página horizontal	6	29,6	16,86	\$ 7.468	\$ 10.455	\$ 5.372	\$ 7.521	\$ 6.987	\$ 9.782	\$ 5.027	\$ 7.038	\$ 6.506	\$ 9.108	\$ 4.679	\$ 6.551	\$ 6.506	\$ 9.108	\$ 4.679	\$ 6.551	\$ 4.818	\$ 6.745	\$ 3.466	\$ 4.852
090	Cuarto de página	3	14,6	25,49	\$ 5.645	\$ 7.903	\$ 4.062	\$ 5.687	\$ 5.282	\$ 7.395	\$ 3.800	\$ 5.320	\$ 4.918	\$ 6.885	\$ 3.537	\$ 4.952	\$ 4.918	\$ 6.885	\$ 3.537	\$ 4.952	\$ 3.642	\$ 5.099	\$ 2.620	\$ 3.668
100	Quinto de página ancho	4	19,6	16,86									\$ 4.337	\$ 6.072			\$ 4.337	\$ 6.072			\$ 3.212	\$ 4.497	\$ 2.311	\$ 3.235
110	Sexto de página ancho	3	14,6	16,86									\$ 3.253	\$ 4.554			\$ 3.253	\$ 4.554			\$ 2.409	\$ 3.373	\$ 1.733	\$ 2.426
120	Sexto de página horizontal	6	29,6	8,22									\$ 3.171	\$ 4.439			\$ 3.171	\$ 4.439			\$ 2.350	\$ 3.290	\$ 1.690	\$ 2.366
130	Económico A	2	9,6	16,86																		\$ 1.017	\$ 1.424	
140	Económico B	4	19,6	8,22																		\$ 991	\$ 1.387	
150	Económico C	3	14,6	8,22																		\$ 744	\$ 1.042	
160	Económico D	2	9,6	8,22																		\$ 495	\$ 693	
170	Económico E	1	4,6	8,22																		\$ 248	\$ 347	
175	Económico F	1	4,6	5,35																		\$ 162	\$ 227	

Fuente: Diario el Universo, 2014

Se destaca que al escoger el formato ECONÒMICO A, la cantidad a pagar sería de \$1.424, sin embargo como son dos domingos la cifra asciende a \$2.848 respectivamente.

➤ **Creación de una página WEB**

La página web contará con diferentes iconos y será fácil de manejar, misma que mostrara la ubicación del Paradero, los horarios de atención, la gama de platos típicos que se ofrece, así como generalidades del cantón Quevedo, todo esto permitirá al visitante obtener una información previa del lugar, motivándolo a que asista al lugar. Esta información se registra como complementaria a la existente a cargo de distintas instituciones.

4.9 Análisis de impactos del Proyecto

Es preciso realizar una evaluación de los impactos que se pueden generar de ser ejecutada la propuesta, dicha análisis consiste en identificar cual es la parta positiva o negativa que se podría dar, interpretando el impacto que se produce.

Por lo tanto los impactos que representan mayor importancia e influencia en la propuesta son: económico y social, mismos que se detallan a continuación:

4.9.1 Impacto Económico

Al tener como propuesta un paradero de comida típica, que impulse el emprendimiento y el turismo gastronómico del cantón, recuperando las tradiciones, costumbres y demás que se han perdido, se llega a la conclusión que es muy beneficiosa dicha implementación ya que con ella se tendrán más fuentes de trabajo tantos directos como indirectos, se conseguirán mayores ganancias, ya que la demanda aumentará, no se debe olvidar que Quevedo es una ciudad de paso y con esta infraestructura las personas tendrán más opciones al momento de comer, prefiriendo en la mayoría de los casos este lugar.

Se destaca a su vez que el beneficio económico de la propuesta tiene un efecto multiplicador ya que abarcará a las familias de Quevedo que se dedican a esta actividad, logrando generar mayores ingresos y por ende mejorando su calidad de vida.

Para llevar a cabo la respectiva medición de impactos se tomó como referencia a Gabriela Castillo al realizar en su tesis un análisis de impactos económico y social utilizando criterios de valoración asignado puntajes de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla N°13

Criterios de valoración del nivel de impacto

Puntaje	Significado
-3	Negativo en el nivel alto
-2	Negativo en el nivel medio
-1	Negativo en el nivel bajo
0	Ni negativo, ni positivo
1	Positivo en el nivel bajo
2	Positivo en el nivel medio
3	Positivo en el nivel alto

Fuente: Gabriela Castillo, 2010

Tabla 14

Impacto económico del proyecto

IMPACTO ECONOMICO								
Indicadores/Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL
Mejora ingresos directos e indirectos en la comunidad							X	3
Genera fuentes de trabajo						X		2
Incremento de las ventas de los platos							X	3
La economía local se ve favorecida							X	3
Total						2	9	11
Nivel de impacto económico=						Σ	11	= 2,75= 3
						Número de indicadores	4	
Nivel de impacto económico = alto positivo								

Fuente: Gabriela Castillo, 2010

Elaborado por: Las autoras

De lo mostrado en la tabla se analiza que el diseño de un paradero de comida típica en el cantón Quevedo tiene un nivel de impacto económico alto positivo.

Por otra parte en lo que respecta al impacto negativo, se destaca que en una propuesta siempre se busca que las ventajas primen sobre las desventajas situación que se dio en este caso. Sin embargo con la implementación de este paradero pueden ser afectados los actuales Chifas que existen. Ante lo cual se pretende buscar un equilibrio y trabajo en conjunto, es decir que ambas tipos de gastronomía se vendan todo en beneficio de Quevedo y quienes lo habitan.

4.9.2 Impacto Social

Una vez que Quevedo cuente con el paradero de comida típica existirá más organización, con una mejor imagen de lo que oferta a través de su gastronomía, en un ambiente acogedor, excelente atención y por supuesto instalaciones adecuadas.

Todo esto ayudará a que los demás restaurantes, entiéndase por esto Chifas, quieran mejorar su imagen también y por ende el servicio, logrando que el turismo gastronómico de Quevedo se mantenga activo y por ende la sociedad compuesta por los habitantes de esta ciudad se relacionen de una mejora forma dentro del marco comercial y de emprendimiento.

Tabla 15
Impacto social del proyecto

IMPACTO SOCIAL								
Indicadores/Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL
Mejora la calidad de vida de las personas							X	3
Inserción de la sociedad con el proyecto						X		2
Potencia la acción comunitaria para aumentar la oferta turística							X	3
Mejora el servicio al consumidor							X	3
Aumenta la competencia laboral de los servicios turísticos						X		2
Total						4	9	13
Nivel de impacto económico=						Σ	13	
								$\frac{13}{5} = 2,6 = 3$
						Número de indicadores	5	
Nivel de impacto social = alto positivo								

Fuente: Castillo, 2010

Elaborado por: Las autoras

De lo que se observa en la tabla el impacto social que tiene la propuesta es alto positivo lo que da por entendido que trae excelentes ventajas el llevarla a cabo.

A su vez se menciona que se espera tener un impacto social positivo porque de lo analizado no existen desventajas como tal.

CONCLUSIONES

La situación actual de Quevedo una de las ciudades más comerciales de la provincia se basa en el desarrollo del aspecto comercial, agrícola e industrial siendo una ciudad de paso hacia muchas de diferentes provincias no se deja de lado la influencia de la cultura china, la cual a más de ser una ventaja en este sentido se ha convertido en una desventaja que ha logrado perder la gastronomía típica de la zona. En base a esto se concluye que el cantón se enfrenta con una situación crítica en cuanto a pérdida de identidad cultural.

Se destaca que Quevedo es una ciudad con gente impulsadora y trabajadora, capaz de emprender un negocio que de tal manera aporte no solo a su bienestar sino a la economía de la zona, a mantener los platos típicos y la cultura pero sobre todo a impulsar el turismo gastronómico.

En base a un diagnóstico, se determinó que existen platos típicos que elaborados con productos de las zona agrícola del cantón y sobre todo de sus ríos, razón que permite diseñar un paradero de comida típica que fortalezca el turismo gastronómico de la zona y de esta manera los quevedeños puedan emprender un negocio de manera formal

Por esta razón se plantea, proponer un paradero de comida típica en Quevedo para impulsar el emprendimiento y fortalecer el turismo gastronómico. Esta va desde el diseño del paradero gastronómico, acompañado de un plan de promoción turística y un plan de capacitación hacia los emprendedores. El primero permite aumentar las preferencias de los visitantes, habitantes o personas que están de paso para así posesionar la gastronomía típica, mientras que el segundo permite capacitar a los trabajadores en diferentes áreas que orientadas a la realización de esta propuesta.

Se puede concluir que con un paradero de gastronomía típica se espera ser parte de la solución a la problemática manifestada en la investigación, logrando que Quevedo se convierta en una ciudad impulsada por el turismo gastronómico.

RECOMENDACIONES

De este estudio se presenta ciertas recomendaciones:

- Declarar por ejemplo al Bocachico, el mismo que se encuentra como monumento en el centro de Quevedo, como ingrediente emblemático de la comida típica de Quevedo. De esta manera se incentiva a la población a identificarse con su cultura gastronómica.
- Proponer una alianza o unión de las personas que desarrollan la gastronomía típica como un negocio de manera formal o informal para impulsar a la comida típica, los servicios adicionales y que les pueda proporcionar una estabilidad económica generada por el emprendimiento.
- Incentivar a realizar festivales con temática basada en los productos que proporciona la tierra de la zona. Organizar de manera periódica considerando los productos que se cultivan de manera cíclica.
- La implementación del paradero gastronómico exige luego constantes controles de mantenimiento. Seguimiento de la publicidad y redes sociales de tal manera lograr estar posesionados en la mente del consumidor de la comida típica.

REFERENCIAS

- Alianza para el emprendimiento e Innovación*. (2012, julio 14). [Lectura en línea].
Obtenido de <http://www.aei.ec/>
- Ansón, R. (2006, agosto 11). *Cultura y gastronomía*. [Documento en línea] . Obtenido de http://www.cuentayrazon.org/revista/pdf/143/Num143_003.pdf
- Bazurto, M. (2013, octubre 7). La infaltable comida china en Quevedo . [Periódico en línea]. *La Hora Nacional* , págs. 13-14.
- Bernier, T. (2003, julio 14). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. [Lectura en línea]. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012
- Castillo, G. (2010, junio 12). Estudio de factibilidad para la creación de un parador turístico en la parroquia de Chaltura, Cantón Antonio Ante, provincia de Imbabura. Tesis de Grado de la Universidad Técnica del Norte. Ibarra. [Tesis]. Obtenido de:
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/449/2/02%20ICA%20077%20TESIS.pdf>
- Concepto de gastronomía. (2014, mayo 15). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://quees.la/gastronomia/>
- Constitución del Ecuador*. (2008). [Libro]. Montecristi: Evolucion Normativa.
- Definición de interculturalidad. (2014, enero 15). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://social.galeon.com/enlaces2255981.html>
- Definición miles de términos explicados. (2010, julio 18). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://definicion.mx/turista/>
- Diccionario de terminos turisticos. (2010, marzo 11). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://www.boletin-turistico.com/diccionarioturismo/Diccionario-1/Z/ZONAS-TUR%C3%8DSTICAS-277/>
- Diseño de la investigación cualitativa. (2008, marzo 15). [Lectura en línea]. Obtenido de <https://explorable.com/es/disen%C3%B3-de-la-investigaci%C3%B3n-cualitativa>
- Freire, A. (2004, noviembre). *Pasión por emprender*. [Libro]. Aguilar.

- GAD Municipal de Quevedo.* (2014, octubre 16). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://www.quevedo.gob.ec/Site/Plantillas/Home.aspx?id=80>
- Garzòn, C. (2015, enero). *Promotor del departamento de deportes y cultura.* [Entrevista].
- Generalidades de Manta.* (2010, septiembre 12). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://www.en-ecuador.com/manta/>
- Generalidades de metodología de investigación.* (2010, junio 21). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://www.rena.edu.ve/cuartaEtapa/metodologia/HT4a.html>
- Hartmann, R. (2010, noviembre 18). *Conceptos básicos en la actividad turística.* [Lectura en línea]. Obtenido de http://www.academia.edu/7033835/Conceptos_basicos_en_la_Actividad_turística
- Inmaculada, C., & Castano, M. S. (2008, mayo 11). *El Emprendedor Schumpeteriano y el Contexto Social.* [Documento en línea]. Obtenido de http://www.revistasice.com/cachepdf/ICE_845_121-134__F6565B36FDFD765A932BB8BEEE9AAB41.pdf
- Información Turística de Manta.* (2010, diciembre 21). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://www.manta360.com/verguia.php?id=100&gid=43>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos .* (2010). [Documento en línea]. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/guayas.pdf>
- Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico .* (2011, mayo 13). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://www.iaph.es/web/canales/patrimonio-cultural/>
- Investigación cuantitativa.* (2010, febrero 18). [Documento en línea]. Obtenido de http://ipes.anep.edu.uy/documentos/investigacion/materiales/inv_cuanti.pdf
- Manta 360°.* (2011, abril 18). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://www.manta360.com/verguia.php?id=139&gid=56>
- Moncayo, P. (2014, marzo 24). [Lectura en línea]. Obtenido de *Términos y generalidades del emprendimiento.* <http://concepto.de/emprendimiento/>
- Naranjo, M. (2006). *La cultura popular en el Ecuador.* [Libro]. Quito: Office mundo 21.

- Oliveira. (2008, enero 23). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. [Documento en línea]. Obtenido de <file:///C:/Users/Alumno/Downloads/v20n3a12.pdf>
- Patrimonio, M. d. (2013, octubre 23). *Patrimonio Alimentario*. [Documento en línea]. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Plandetur 2020*. (2007). [Documento en línea]. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>
- Plan Nacional para el Buen Vivir*. (2013). [Documento en línea]. Obtenido de http://www.ministeriointerior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/PLAN_NACIONAL-PARA-EL-BUEN-VIVIR-2009_2013.pdf
- Quintana, L. (1988). *Monografía del cantón Quevedo*. [Libro]. Quito: Ediciones Culturales UNP
- Rodríguez, V. (2010). *Quevedo Paraíso Mágico*. [Libro]. Quito: Segunda edición .
- Romero, J.(s.f.). *Teorías del empresario*. [Documento en línea]. Obtenido de http://servicios.educarm.es/templates/portal/images/ficheros/etapasEducativas/secundaria/16/secciones/270/contenidos/10827/teorias_sobre_el_empresaio_de_knigth_y_schumpeter.pdf
- Silva, C. (2007, noviembre 22). *Estudio de Factibilidad en Santo Domingo de los Tsachilas* . [Documento en línea]. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9297/1/34362_1.pdf
- Tipos de investigación*. (2012, febrero 20). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://www.creadess.org/index.php/informate/de-interes/temas-de-interes/17300-conozca-3-tipos-de-investigacion-descriptiva-exploratoria-y-explicativa>
- Variedades del desarrollo sostenible*. (2010, febrero 23). [Lectura en línea]. Obtenido de <http://ccqc.pangea.org/cast/sosteni/soscast.htm>

ANEXOS

Anexo #1 - FICHAS DE PLATOS Y BEBIDAS TÍPICAS DE QUEVEDO

Ficha de atractivo “Estofado de Bocachico”

DATOS GENERALES

Ficha número:	1
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Estofado de Bocachico
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Pescado Bocachico, tomate, cebolla, pimiento, jengibre, hierbita, ajo, achiote, sal, comino y pimienta. Se sirve con arroz y patacones (plátano verde aplastado).

B. Forma de preparación

Se limpia el pescado, se corta el pescado en tres partes o entero. Se aliña con ajo, sal y pimienta. Luego se hace un refrito con cebolla tomate, pimienta se le agrega los trozos de pescado añadiendo un poco de achiote y jengibre. Se agrega un poco de agua hasta que cubra el pescado, la hierbita y se deja hervir por 20 minutos. Servir con arroz blanco y patacones.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía, se usa pescado y productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Rio Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal, Sra. Yuni Carreño habitante de Quevedo. Receta tradicional de familia.

FOTO

Fuente: Las autoras



Ficha de atractivo “Arroz con menestra y longaniza asada”

DATOS GENERALES

Ficha número:	2
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Arroz con menestra y longaniza asada
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Fréjol, cebolla, pimienta, tomate, hierbita, ajo, achiote, sal, comino, trozos de cuero de chanco y la longaniza. Se sirve con arroz, menestra y la longaniza cortada en trozo.

B. Forma de preparación

Se hace un refrito con la cebolla, tomate, pimienta, ajo, achiote y comino luego se le agrega agua, el fréjol y los trozos de cuerito de chanco. Se deja hervir hasta que se deshaga un poco el fréjol y así espese la menestra luego se pone una rama de hierbita. La longaniza se coloca en la parrilla y luego se corta en trozos, se sirve acompañada del arroz y la menestra.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista a Propietario del Asadero Tipitapa.



FOTO

Fuente:
Las autoras.

Ficha de atractivo “Chanfaina”

DATOS GENERALES

Ficha número:	3
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Chanfaina
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Papas, vísceras de res, ajo, cebolla, tomate, achiote, perejil, comino, pimienta, orégano. Se sirve con arroz y fideo Espagueti.

B. Forma de preparación

Se corta las vísceras de res en cuadritos, hacemos un refrito con el tomate, cebolla, pimienta y ajo. Luego se agrega un poco de agua con las vísceras y achiote, se deja que

hierva la preparación un tiempo de 15m para poner las papas en cuadritos. Antes de apagar la llama se agrega orégano y perejil.

El espagueti se remoja con el caldo de la preparación y el plato se sirve con arroz.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Rio Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista a propietario del comedor ambulante.

Secundaria: <http://www.mis-recetas.org/recetas/show/30092-chanfaina-ecuatoriana>

FOTO



Fuente: Las autoras

Ficha de atractivo “Chaulafán”

DATOS GENERALES

Ficha número:	4
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Chaulafán
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache

Distancia: 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Carne de pollo, carne de cerdo, camarones, cebolla blanca, arroz, salsa china, salsa de ostras, mantequilla, ajo, huevo, sal.

B. Forma de preparación

Para hacer el chaulafán se usa un sartén wong, se pone ajo, mantequilla y se le agrega primero la carne de cerdo, la carne de pollo y al final los camarones por el orden de cocción se le vierten la salsa china, salsa de ostras y un cubo de caldo de pollo. Luego se le agrega el arroz blanco previamente cocinado se saltea la preparación hasta que esté lista.

Antes de apagar la llama se le agrega trocitos de tortilla de huevo y cebolla blanca picada. Que consiste en un huevo batido y frito con poco aceite aparte.

Servir

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año
Días al mes: Todo el año
Horas al día: Todo el año
Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista a la Sra. Carolina Ochoa de Li propietaria del chifa Fu-Ho.

FOTO



Ficha de atractivo “Encanutado de Bocachico”

DATOS GENERALES

Ficha número:	5
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Encanutado de pescado
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Cebolla, tomate, pimiento, ajo, jengibre, canuto de cana guadua, pasta de maní, achiote, hoja de plátano. Se saca la preparación del canuto y se la sirve con arroz blanco.

B. Forma de preparación

Rayar la cebolla, el tomate y el pimiento, se refría con ajo bien picado le agregamos un trozo pequeño de jengibre y la pasta de maní. Se toma la parte gruesa de la caña guadua

cortándola antes que empiece el nudo. Se vierte el refrito en la caña con el pescado, se tapa el canuto con la hoja de plátano.

Luego colocar la caña en un fogón de carbón, no se le agrega agua a esta preparación porque la caña bota su propia agua que le da un sabor especial.

Servir con arroz.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Extinguido

Causas: Debido a la separación de cantones, los habitantes de Quevedo están perdiendo la costumbre de preparar este plato. Sin embargo en Mocache un cantón cercano, existe una persona que lo realiza pero con previo pedido.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Rio Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista al Sr. Byron Saltos habitante de Mocache, y conocido por ser el único que prepara encanutados en la zona.

Secundarias: Dpto. de Relaciones públicas del Municipio de Mocache, Carlos Zamora encargado.



Fuente: Dpto. de RRPP de Mocache



Ficha de atractivo “Muchines de yuca hornados”

DATOS GENERALES

Ficha número:	6
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Muchines de yuca hornados
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Yuca, queso, huevo, sal y hoja de plátano. Se sirve con la hoja de plátano abierta.

B. Forma de preparación

Se raya la yuca y se hace el relleno de los muchines con queso amasado y cebolla blanca picada. A la yuca rayada le agregamos los huevos. Luego se pone una capa de la masa de yuca en la hoja de plátano en el centro ponemos el queso y envolvemos la hoja formando una especie de tubo envuelto. Se ajusta la envoltura y la ponemos a la parrilla.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista a propietaria de puesto de muchines en el centro de Quevedo.

FOTO



Fuente: Las autoras.

Ficha de atractivo “Bollo de pescado de rio”

DATOS GENERALES

Ficha número:	7
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Bollo de pescado de rio
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Verde, maní, pescado de rio (Bocachico), tomate, cebolla, ajo, hoja de plátano, hierbita. Se sirve la hoja abierta y se acompaña con limón.

B. Forma de preparación

Se realiza un refrito con cebolla, tomate, pimiento y ajo. Separar un poco de este refrito y agregar agua con el verde rallado y majado con un poco de maní, hierbitas. El resto del refrito se le agrega agua y se cocina el pescado para luego desmenuzarlo. En la hoja de

plátano coloque un poco de masa de verde, en medio un trozo de pescado, envolver con la hoja plátano y luego poner el bollo encima de la parrilla.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista a propietaria de puesto de bollo en el centro de Quevedo.

Secundarias: <http://recetaecuatoriana.com/2010/03/bollo-de-pescado/>

Fuente.
Las autoras



Ficha de atractivo “Picante”

DATOS GENERALES

Ficha número:	8
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Picante
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Albacora, yuca, ají peruano, tomate, cebolla, hierbita, perejil, apio.

B. Forma de preparación

Se cocina el pescado con ajo, cebolla blanca, sal comino y pimienta. La yuca se cocina en una olla aparte. El agua de cocción de la yuca y el pescado se pone a hervir aparte con cebolla colorada, apio, perejil, tomate y ají peruano. Se sirve en un plato hondo al fondo la yuca, el pescado en tiras, un poco de cebolla, tomate y hierbita y luego se coloca la cucharada de caldo. Servir con limón.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Rio Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista con la Sra. Yuni Carreno habitante de Quevedo, receta familiar.

Secundarias:

Fuente. Las autoras



Ficha de atractivo “Tortillas de maíz con chicharrón”

DATOS GENERALES

Ficha número:	9
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Tortillas de maíz con chicharrón
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Maíz, chicharrón, mantequilla, sal

B. Forma de preparación

Se cocina el maíz para ablandarlo un poco, luego se raya o se lo muele, se agrega a esto un poco de agua sal y mantequilla. Aparte se fríe en aceite los trozos de chicharrones. Se da la forma de una tortilla con el chicharrón. Se envuelve en una hoja de maíz y se mete al horno hasta que estén listas.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista a propietaria del puesto informal de tortillas en el centro de Quevedo.

Fuente. Las autoras



Ficha de atractivo “Chicha de chontilla”

DATOS GENERALES

Ficha número:	10
Encuestadores:	Andrea Sánchez- Ximena Jiménez
Fecha:	Enero-2015
Nombre del atractivo:	Chicha de chontilla
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Los Ríos
Ciudad y/o cantón:	Quevedo
Localidad:	Quevedo
Latitud:	-1.03333
Longitud:	-79.45

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Mocache **Distancia:** 17.58 kilómetros

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	74 m.s.n.m
Temperatura:	23° C a 32° C
Precipitación:	2162 mm al año.

A. Ingredientes y presentación del producto

Chontilla, plátanos maduros, canela, azúcar y agua.

B. Forma de preparación

Se cocinan las pepas de chontilla junto con el maduro, canela y azúcar, se retira el maduro y se maja. Las pepas se deja cocinar por una hora cuando ya estén listas se maja

en esa misma agua, cernir esta mezcla. Luego incorpore el maduro en lo cernido. Servir en copas pequeñas.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): Gastronomía

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: Los habitantes de Quevedo lo consumen.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Rio Quevedo

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Si

Energía eléctrica: Si

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos: La playita de Jaime, parque central de Quevedo.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Gastronomía (MINTUR)

Fuente. Las autoras



Anexo #2

Formato de preguntas para encuesta



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

CARRERA: INGENIERIA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS TURISTICAS Y HOTELERAS

Objetivo de la encuesta: Encuesta orientada a determinar el nivel de aceptación por parte de los habitantes de Quevedo, ante la implementación de un paradero gastronómico y a su vez el desconocimiento existente en los platos típicos de la ciudad.

Género:

Edad:

1. Está en Quevedo de:

Turista

Residente

De paso Estudio

Trabajo

2. ¿Conoce la gastronomía típica de Quevedo?

Sí

No

3. Si su respuesta es sí, Mencione un plato típico _____

4. ¿Qué tipo de comida prefiere en Quevedo?

Oriental

Típica

Otras

5. ¿Con que frecuencia visita los Restaurantes chinos “Chifas” de la ciudad?

Semanal Mensual
Cada tres meses Nunca

6. ¿Le gustaría que exista un paradero de comida típica, para impulsar el emprendimiento gastronómico en la ciudad?

Sí No

7. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato tradicional de la ciudad en un paradero gastronómico?

\$2 – \$4 \$4 – \$ 6 \$6 - \$8

8. Señale los servicios adicionales que le gustaría que tenga el paradero gastronómico.

Parqueo Zona Wi-Fi
Juegos infantiles Áreas de Recreación
Información Turística

ANEXO #3

Formato de preguntas para entrevistas.

Entrevista #1

1. ¿Qué conoce acerca de la gastronomía de Quevedo?
2. ¿En qué lugar o sector podemos encontrar a la venta estos platos? Ya que se sabe que no se los encuentra fácilmente.
3. ¿Usted nació en la ciudad de Quevedo?
4. ¿Qué opina sobre el asentamiento de los chinos? ¿Conoce algo sobre este movimiento?
5. ¿Qué opina usted sobre la propuesta del proyecto, un paradero gastronómico para la ciudad?

Entrevista #2

1. ¿Cuánto chifas posee la ciudad de Quevedo?
2. ¿Cuál es el plato que más venden?

3. ¿Qué platos típicos ustedes han añadido a su menú?
4. ¿Cuáles son los productos orientales que utilizan para su menú?
5. ¿Sabe si aún existe la colonia china aquí en la ciudad de Quevedo?
6. ¿Por qué eligieron Quevedo para emprender su negocio?
7. ¿Cuánto les ha costado mantenerse en el mercado como los mejores?

Anexo #4

Fotos de salida de campo

Figura 40

Entrevista con el Sr. Carlos Garzón



Figura 41

Realización de encuestas en Quevedo



Figura 42

Visita al Chifa FU – HO en Quevedo



Figura 43

Restaurant local de comida típica en Quevedo



Figura 44

Puesto informal de comida típica en el cantón Quevedo



Figura 45

Lugar de venta del pescado de bocachico

