



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

**FACULTAD CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA TURISMO Y HOTELERÍA**

**MODALIDAD PRESENCIAL**

**Proyecto de investigación previo a la obtención del Título de Licenciado en  
Turismo y Hotelería de la Universidad Técnica de Ambato.**

**Modalidad de Titulación: Proyecto de Investigación**

**TEMA:**

---

**“EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL  
DESARROLLO ECONÓMICO-TURÍSTICO DEL CANTÓN  
PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO”**

---

**Tutor:** Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

**Autor:** Eduardo José López Gutiérrez

Ambato – Ecuador

2016 – 2017

## **APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

CERTIFICA:

Yo, Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos con C.I 180301736-5 en mi calidad de Tutor del trabajo de Graduación o titulación sobre el tema “EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO-TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO” Desarrollado por el estudiante Eduardo José López Gutiérrez, considero que dicho Informe Investigado, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión Calificadora designada por el H. Consejo Directivo.



Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

**TUTOR**

## **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, respetando siempre la autoría de terceros mencionados en las citas del presente trabajo, quien basado en los estudios realizados durante la carrera, investigación, revisión documental y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios vestidos en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autor.




**Eduardo José López Gutiérrez**

**C.I. 180463644-5**

**AUTOR**

## **CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: “EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO-TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO”, autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.



**Eduardo José López Gutiérrez**

**C.I. 180463644-5**

**AUTOR**

**AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS  
HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN:**

La Comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el Tema “EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO-TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO”, presentado por el Sr. Eduardo José López Gutiérrez estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción: Septiembre 2015 – Febrero 2016, una vez revisada y calificada la investigación, se APRUEBA en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

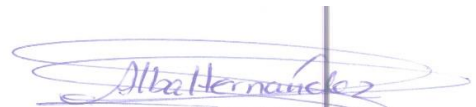
Por lo tanto se autoriza la presentación ante los organismos pertinentes.

**LA COMISIÓN CALIFICADORA**



**Dra. Mg Yolanda Pérez Jerez**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



**Lic. Mg. Alba Hernández**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## **DEDICATORIA:**

*El presente trabajo ha sido elaborado con muchísimo esfuerzo, dedicación y está dedicado principalmente a mis padres, mis queridos e incondicionales abuelitos que han sido quienes me han enseñado a lo largo de la vida un sin número de vivencias y enseñanzas, a mis hermanos, primos, tíos y amigos ellos son quienes han seguido alentándome a seguir adelante pese a todas las malas experiencias que hemos tenido en esta vida. A Dios por haberme permitido tener esta gran familia que ha estado conmigo junto a mí con sus palabras de apoyo para seguir cumpliendo mis metas y sueños. Sin antes olvidarme también está dedicado a ti Isaac Sebastián y a usted querido tío William que desde el cielo nos cuidan y nos dan las fuerzas para seguir adelante.*

*Eduardo José López Gutiérrez*

## **AGRADECIMIENTO:**

*En primer lugar quiero principalmente agradecer a Dios por bendecirme tanto a mi como a toda mi familia y amigos, por brindarnos la sabiduría suficiente como para mantenernos unidos como siempre lo hemos sido apoyándonos para superar todo tipo de obstáculos que se nos han presentado a lo largo de esta vida.*

*Quiero agradecer especialmente a mi estimado docente y amigo Raúl Tamayo que ha sido y será uno de los mejores docentes que ha tenido la carrera, por su don de gente y por especialmente ser el más querido por nosotros los estudiantes, sin olvidarme del resto de mis profesores a los que nos han enseñado muchas de las experiencias que tendremos en la vida cotidiana como en la vida profesional. De igual manera quiero extender un inmenso agradecimiento al Ing. Mg Javier Barahona Ibarra por apoyarme en todo el proceso del desarrollo de mi tesis por haber confiado en mí y en mis capacidades para el desarrollo de este trabajo de investigación*

*Eduardo José López Gutiérrez*

## ÍNDICE GENERAL

|  |      |
|--|------|
| APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....                 | II   |
| AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....  | III  |
| CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....   | IV   |
| AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN: ..... | V    |
| DEDICATORIA: .....   | VI   |
| AGRADECIMIENTO: .....  | VII  |
| RESUMEN EJECUTIVO .....  | XVI  |
| INTRODUCCIÓN .....   | XVII |
| CAPÍTULO I.....  | 1    |
| PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....   | 1    |
| 1.2 Planteamiento del Problema.....  | 1    |
| 1.2.1 Contextualización.....   | 1    |
| 1.2.2 Análisis Crítico .....   | 4    |
| 1.2.3 Prognosis .....  | 5    |
| 1.2.4 Formulación del Problema .....   | 6    |
| 1.2.5 Preguntas directrices .....  | 6    |
| 1.2.6 Delimitación del objeto de estudio.....                                    | 6    |
| 1.3 Justificación.....   | 7    |
| 1.4Objetivos .....   | 8    |
| 1.4.1 Objetivo General .....   | 8    |
| 1.4.2 Objetivos Específicos.....   | 8    |
| CAPÍTULO II .....  | 9    |
| MARCO TEÓRICO.....   | 9    |



|   |    |
|---|----|
| 2.1 Antecedentes investigativos .....   | 9  |
| 2.2 Fundamentación filosófica .....   | 11 |
| 2.3 Fundamentación legal .....  | 11 |
| 2.4 Categorías fundamentales .....  | 19 |
| 2.4.1 Fundamentación teórica de la súper ordenación conceptual de la variable independiente. .... | 22 |
| 2.4.2 Fundamentación teórica de la súper ordenación conceptual de la variable dependiente .....   | 28 |
| 2.5 Hipótesis.....  | 34 |
| 2.6 Señalamiento de variables.....  | 34 |
| CAPÍTULO III.....   | 35 |
| METODOLOGÍA .....   | 35 |
| 3.1 Enfoque de la investigación .....   | 35 |
| 3.2 Modalidad de la investigación .....   | 35 |
| 3.3 Nivel o tipo de investigación.....  | 36 |
| 3.3.1 Nivel exploratorio .....  | 36 |
| 3.3.2 Nivel Descriptivo .....   | 36 |
| 3.2.3 Asociación de las variables .....   | 37 |
| 3.4 Población y muestra .....   | 37 |
| 3.4.1 Población.....  | 37 |
| 3.4.2 Muestra.....  | 37 |
| 3.5. Operacionalización de variables .....  | 39 |
| 3. 6 Plan de recolección de información .....   | 41 |
| 3.7 Plan de procesamiento de la información .....   | 42 |
| CAPÍTULO IV.....  | 43 |

|  |    |
|--|----|
| ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....   | 43 |
| 4.2 Análisis de los resultados .....   | 43 |
| 4.2.1 Interpretación de datos .....  | 43 |
| 4.3 Planteamiento de la Hipótesis .....  | 53 |
| 4.3. 1 Selección del nivel de significación.....   | 53 |
| 4.3.2 Descripción de la población .....  | 53 |
| 4.3.3 Especificación del estadístico .....   | 53 |
| 4.3.4 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo .....   | 55 |
| 4.3.5 Recolección de Datos y Cálculo de la Estadística .....   | 57 |
| 4.3.6 Decisión .....   | 57 |
| CAPÍTULO V .....   | 58 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....  | 58 |
| 5.1 Conclusiones .....   | 58 |
| 5.2 Recomendaciones.....   | 59 |
| CAPÍTULO VI.....   | 60 |
| PROPUESTA.....   | 60 |
| 6. 1 Datos informativos .....  | 60 |
| 6.1.1 Título: Diseño de una guía gastronómica tradicional para promover el desarrollo económico-turístico del Cantón Pallatanga..... | 60 |
| 6.1.2 Ubicación de la Intervención: .....  | 60 |
| 6.1.3 Entidades ejecutoras.....  | 60 |
| 6.1.4 Equipo técnico responsable.....  | 60 |
| 6.1.5 Beneficiarios .....  | 60 |
| 6.2 Antecedentes de la propuesta .....   | 61 |
| 6.3 Justificación.....   | 61 |

|  |     |
|--|-----|
| 6.4 Objetivos .....                                      | 62  |
| 6.4.1 Objetivo General .....                             | 62  |
| 6.4.2 Objetivos Específicos.....                         | 62  |
| 6.5 Análisis de Factibilidad.....                        | 62  |
| 6.6 Fundamentación Teórica.....                          | 63  |
| 6.7 Metodología .....                                    | 66  |
| 6.7.1 Modelo Operativo .....                             | 66  |
| 6.8 Descripción de la propuesta .....                    | 67  |
| BIBLIOGRAFÍA .....                                       | 108 |
| ANEXOS .....   | 112 |
| Anexo 1: Encuesta.....                                   | 113 |
| Anexo 2: Fotografías de Pallatanga .....                 | 116 |
| Anexo 3: Solicitud.....                                  | 121 |
| Anexo 4: Solicitud.....                                  | 124 |
| Anexo 5: Revisión en el programa antiplagio Urkund ..... | 125 |
| ARTÍCULO ACADÉMICO .....                                 | 126 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabla N° 1:</b> Población Objeto de estudio.....  | 38 |
| <b>Tabla N° 2:</b> Operacionalización de la Variable Independiente: Servicio de Alimentación.....      | 39 |
| <b>Tabla N° 3:</b> Operacionalización de la Variable dependiente: Desarrollo Económico-turístico ..... | 40 |
| <b>Tabla N° 4:</b> Plan de recolección de información .....  | 41 |
| <b>Tabla N° 5:</b> Control de conservación en la calidad de alimentos .....                            | 43 |
| <b>Tabla N° 6:</b> Aspectos a tomar en cuenta por los clientes.....                                    | 44 |
| <b>Tabla N° 7:</b> Factores del control de calidad.....  | 45 |
| <b>Tabla N° 8:</b> Áreas del servicio .....  | 46 |
| <b>Tabla N° 9:</b> Métodos de conservación .....   | 47 |
| <b>Tabla N° 10:</b> Desarrollo Económico- turístico .....  | 48 |
| <b>Tabla N° 11:</b> Incremento de fuentes de empleo.....   | 49 |
| <b>Tabla N° 12:</b> Categorización del servicio .....  | 50 |
| <b>Tabla N° 13:</b> Ingresos que perciben los prestadores de servicio .....                            | 51 |
| <b>Tabla N° 14:</b> Ingresos que perciben los prestadores de servicio .....                            | 52 |
| <b>Tabla N° 15:</b> Descripción de la población .....  | 53 |
| <b>Tabla N° 16:</b> Especificación de lo estadístico (Frecuencias observadas).....                     | 54 |
| <b>Tabla N° 17:</b> Especificación de lo estadístico (Frecuencias esperadas) .....                     | 54 |
| <b>Tabla N° 18:</b> Frecuencias Esperadas.....   | 55 |
| <b>Tabla N° 19:</b> Grados de libertad .....   | 56 |
| <b>Tabla N° 20:</b> Cálculo del Chi- Cuadrado.....   | 57 |
| <b>Tabla N° 21:</b> Factibilidad económica .....   | 62 |
| <b>Tabla N° 22:</b> Desarrollo del modelo operativo .....  | 66 |
| <b>Tabla N° 23:</b> Receta estándar Tortilla de maíz .....   | 67 |
| <b>Tabla N° 24:</b> Receta estándar Chigüiles .....  | 68 |
| <b>Tabla N° 25:</b> Receta estándar Muchines con café negro .....                                      | 69 |
| <b>Tabla N° 26:</b> Receta estándar fritada con mote plátano y aguacate.....                           | 70 |
| <b>Tabla N° 27:</b> Receta estándar hornado.....   | 71 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabla N° 28:</b> Receta estándar Arroz con menestra y carne..... | 72 |
| <b>Tabla N° 29:</b> Receta estándar Tortilla de papa china.....     | 73 |
| <b>Tabla N° 30:</b> Receta estándar caldo de gallina criolla .....  | 74 |
| <b>Tabla N° 31:</b> Receta estándar sancocho de alverja .....       | 75 |
| <b>Tabla N° 32:</b> Receta estándar salsa de pepa.....              | 76 |
| <b>Tabla N° 33:</b> Receta estándar jucho.....                      | 77 |

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

|   |    |
|---|----|
| <b>Gráfico N° 1:</b> Árbol de Problemas .....   | 4  |
| <b>Gráfico N° 2:</b> Súper ordenación conceptual .....                                  | 19 |
| <b>Gráfico N° 3:</b> Subordinación conceptual “Variable Independiente” .....            | 20 |
| <b>Gráfico N° 4 :</b> Subordinación conceptual “Variable Dependiente” .....             | 21 |
| <b>Gráfico N° 5:</b> Control de conservación en la calidad de alimentos .....           | 43 |
| <b>Gráfico N° 6:</b> Aspectos a tomar en cuenta por los clientes.....                   | 44 |
| <b>Gráfico N° 7:</b> Factores del control de calidad.....                               | 45 |
| <b>Gráfico N° 8:</b> Áreas del servicio .....   | 46 |
| <b>Gráfico N° 9:</b> Métodos de conservación .....                                      | 47 |
| <b>Gráfico N° 10:</b> Desarrollo Económico- turístico .....                             | 48 |
| <b>Gráfico N° 11:</b> Incremento de fuentes de empleo.....                              | 49 |
| <b>Gráfico N° 12:</b> Incremento de fuentes de empleo.....                              | 50 |
| <b>Gráfico N° 13:</b> Ingresos que perciben los prestadores de servicio .....           | 51 |
| <b>Gráfico N° 14:</b> Ingresos que perciben los prestadores de servicio .....           | 52 |
| <b>Gráfico N° 15:</b> Distribución de Chi Cuadrado.....                                 | 56 |
| <b>Gráfico N° 16:</b> Presentación de la guía gastronómica .....                        | 78 |
| <b>Gráfico N° 17:</b> Índice de la guía gastronómica.....                               | 79 |
| <b>Gráfico N° 18:</b> Misión, Visión, Valores y Objetivo de la guía gastronómica ....   | 80 |
| <b>Gráfico N° 19:</b> Mapa turístico y presentación de platos típicos de Pallatanga ... | 81 |
| <b>Gráfico N° 20:</b> Receña histórica de Pallatanga.....                               | 82 |
| <b>Gráfico N° 21:</b> Descripción de la tortilla de maíz.....                           | 83 |
| <b>Gráfico N° 22:</b> Receta de la tortilla de maíz .....                               | 84 |
| <b>Gráfico N° 23:</b> Descripción de los chigüüles.....                                 | 85 |
| <b>Gráfico N° 24:</b> Receta de los chigüüles .....                                     | 86 |
| <b>Gráfico N° 25:</b> Descripción de los muchines con café negro .....                  | 87 |
| <b>Gráfico N° 26:</b> Receta de los muchines con café negro.....                        | 88 |
| <b>Gráfico N° 27:</b> Descripción de la fritada con mote, plátano y aguacate.....       | 89 |
| <b>Gráfico N° 28:</b> Receta de la fritada con mote, plátano y aguacate .....           | 90 |
| <b>Gráfico N° 29:</b> Descripción del hornado .....                                     | 91 |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Gráfico N° 30:</b> Receta del hornado .....   | 92  |
| <b>Gráfico N° 31:</b> Descripción de la menestra con arroz y carne.....                              | 93  |
| <b>Gráfico N° 32:</b> Receta de la menestra con arroz y carne .....                                  | 94  |
| <b>Gráfico N° 33:</b> Descripción de la tortilla de papa china .....                                 | 95  |
| <b>Gráfico N° 34:</b> Receta de la tortilla de papa china.....                                       | 96  |
| <b>Gráfico N° 35:</b> Descripción del caldo de gallina criolla .....                                 | 97  |
| <b>Gráfico N° 36:</b> Receta del caldo de gallina criolla .....                                      | 98  |
| <b>Gráfico N° 37:</b> Descripción del sancocho de arveja .....                                       | 99  |
| <b>Gráfico N° 38:</b> Receta del sancocho de arveja.....   | 100 |
| <b>Gráfico N° 39:</b> Descripción de la pepa de zambo.....   | 101 |
| <b>Gráfico N° 40:</b> Receta de la pepa de zambo .....   | 102 |
| <b>Gráfico N° 41:</b> Descripción del jucho.....   | 104 |
| <b>Gráfico N° 42:</b> Glosario .....   | 105 |
| <b>Gráfico N° 43:</b> Dirección de los establecimiento de Alimentos y Bebidas de<br>Pallatanga ..... | 106 |
| <b>Gráfico N° 44:</b> Créditos .....   | 107 |
| <b>Gráfico N° 45 :</b> Historia de la gastronomía .....  | 129 |
| <b>Gráfico N° 46:</b> Elaboración de productos alimenticios y bebidas .....                          | 136 |
| <b>Gráfico N° 47 :</b> Inflación mensual de alimentos y bebidas .....                                | 137 |

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**RESUMEN EJECUTIVO**

**TEMA:** “EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO-TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

Autor: Eduardo José López Gutiérrez

Tutor: Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

**RESUMEN**

Ecuador siendo uno de los países más pequeños de América del Sur, posee una gran variedad de riqueza cultural y natural, aumentando así la oferta turística desarrollada por personas naturales o jurídicas que tienen como objetivo brindar servicios de hospedaje remunerado a huéspedes nacionales e internacionales, Ecuador país de las maravillas por su buena arquitectura en las cadenas hoteleras a permitidos que año tras año incrementa la demanda de turistas tanto nacionales y extranjeros.

Es importante destacar que la calidad de servicios que ofrece las empresas a sus huéspedes ha permitido marcar la excelencia en cada una de estas personas, principalmente en el ámbito gastronómico, esto debido a las buenas prácticas hoteleras ejecutadas por los hoteles.

En la provincia de Tungurahua existe lugares espectaculares donde los turistas pueden ir a distraerse y disfrutar con su familia, amigos. Además se cuenta con vías excelentes, donde se pueden movilizar sin ningún problema para llegar a cualquier destino turístico que desee conocer.



## INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo se investigó el aporte de un Manual de Buenas Prácticas Hoteleras en el Cantón Ambato Provincia de Tungurahua. El trabajo de investigación consta de cinco capítulos.

### CAPÍTULO I

En este capítulo se identifica el problema, objeto de estudio de la investigación. Se establece la realidad a investigar, explicando y analizando aspectos como la contextualización desde un enfoque macro, meso y micro; el análisis crítico que consiste en determinar las causas del problema; la prognosis que es una visión hipotética de los efectos que puede originar el problema identificado; la delimitación del objeto de estudio determinando límites de contenido, espacio y tiempo; la formulación del problema en donde se relaciona las variables; las preguntas directrices o interrogantes del problema, permiten desarrollar los objetivos específicos; la justificación que detalla la razón, motivo, y factibilidad para llevar a cabo la investigación; finalmente el objetivo general y objetivos específicos que expresan los propósitos a alcanzar con la investigación.

### CAPÍTULO II

Se desarrolla el marco teórico, es decir el sustento teórico científico que permite interpretar el objeto de estudio en este caso el problema. Los antecedentes investigativos que permiten sustentar la investigación; la fundamentación filosófica, que determina el paradigma a utilizar; la fundamentación legal, que consiste en normativas y leyes que se encuentran relacionados con el problema; las categorías fundamentales que se encargan de enlazar y relacionar la variable

independiente y dependiente. La hipótesis es una respuesta probable con el resultado que podemos obtener al realizar nuestro tema.

### **CAPÍTULO III**

Se describe a la metodología de la investigación, en donde se detalla cómo y con qué se desarrolló la investigación, se abarca temas como enfoque, y la modalidad de la investigación.

Se da a conocer la población y muestra, que es parte vital de nuestra investigación para la obtención de resultados.

### **CAPÍTULO IV**

Se desarrolla el análisis e interpretación de resultados de las técnicas e instrumentos utilizados, sustentando la verificación de la hipótesis.

### **CAPÍTULO V**

Se determina las conclusiones y recomendaciones a los resultados obtenidos tras una investigación.

# CAPÍTULO I

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

**1.1** “El servicio de alimentación y su impacto en el desarrollo económico-turístico del Cantón Pallatanga Provincia de Chimborazo”

### **1.2 Planteamiento del Problema**

#### **1.2.1 Contextualización**

El turismo es considerado como un referente para el desarrollo económico de un determinado sector, en el que involucra realizar un desplazamiento hacia un atractivo ya sea por las potencialidades y atributos que tiene, para ofrecer a los turistas los diferentes servicios turísticos entre ellos alojamiento, estadía, especialmente en el área gastronómica que hoy en día representa uno de los principales factores que motiva conocer un sitio turístico y por ende la degustación de la comida típica del mismo. Para (Stewart et al, 2008, pág 302) señalan “La importancia de la gastronomía sugiere, y promueve, la idea de que el conocimiento de la gastronomía puede ser la principal atracción para visitar una determinada región. En este sentido, recordemos que la comida refleja la herencia social, cultural y ambiental de los pueblos, es decir, la propia idiosincrasia de sus habitantes”.

Además, la importancia por definir el turismo dentro del contexto culinario como una tipología de turismo en el cual se compra o consume productos regionales, incluyendo bebidas y se observa la producción de alimentos de esta manera se ha identificado el surgimiento de la palabra francesa “restaurant”, aparecida en el siglo XVI, designó en primer lugar, un alimento que restaura (que repone las fuerzas). A partir de este sentido, que sobrevivió hasta el siglo XIX, se pasó al de “establecimiento especializado en la venta de productos que restauran las fuerzas”. (Larousse Gastronomique en Español, 2004, pág. 962).

Hasta finales del siglo XVIII solo se podía comer, previo pago, en los albergues y tabernas. En París, hacia 1765, un mesonero, llamado Boulanger, comerciante de caldos, inscribió en su enseña: “Boulanger, venta de restaurantes divinos” al inaugurar la que se podría considerar como la primera casa de comidas.

El primer restaurante se fundó entonces en 1765, cuyo propietario fue Boulanger, se lo consideró como el primer sitio de comida de esa ciudad, en donde solamente se admitía a gente que fuese exclusivamente a comer. Su éxito fue inmediato, numerosos restaurantes fueron abiertos y éstos eran atendidos por camareros, mayordomos que habían abandonado sus empleos, después de la Revolución Francesa en 1789. (Morfin, 2004, pág. 9). “En América Latina la introducción de los establecimientos gastronómicos surge en la época republicana, cada país cuenta con una oferta gastronómica propia, nacida de sus productos, su tradición y sus orígenes culturales, de una mezcla de elementos étnicos, culturales y sociales que caracterizan nuestro continente”. (Morfin, 2004, pág. 15).

Según el Instituto de Estadísticas y Censos, INEC (2012) en el país se presta servicio de alimentos y bebidas corresponde el 36,9% después del sector de manufactura correspondiente al 5,4% , mientras que en el 2015, tuvo un incremento del 38% como fuente importante en la industria dentro del contexto de la restauración. Además, la industria alimenticia es un referente económico para el país permitiendo así que varias las provincias se dedican a la prestación de dicho servicio como es el caso de Pichincha 20% , Guayas 25%, Manabí 8%, Chimborazo 3% cuyos ingresos económicos en el ámbito de la restauración fueron de 2.49 millones en el 2016.

Sin embargo, en el Ecuador la gastronomía se ve reflejada desde el punto de vista pluricultural así como de la diversidad de climas y la variedad de especias y productos que existen en el país. Para ser considerada como una herencia culinaria, la misma que debe ser transmitida de generación en generación para ser definida como “Comida criolla” cuya representación es la tradición de los platos típicos que posee el Ecuador para ofrecer una variada cultura gastronómica.

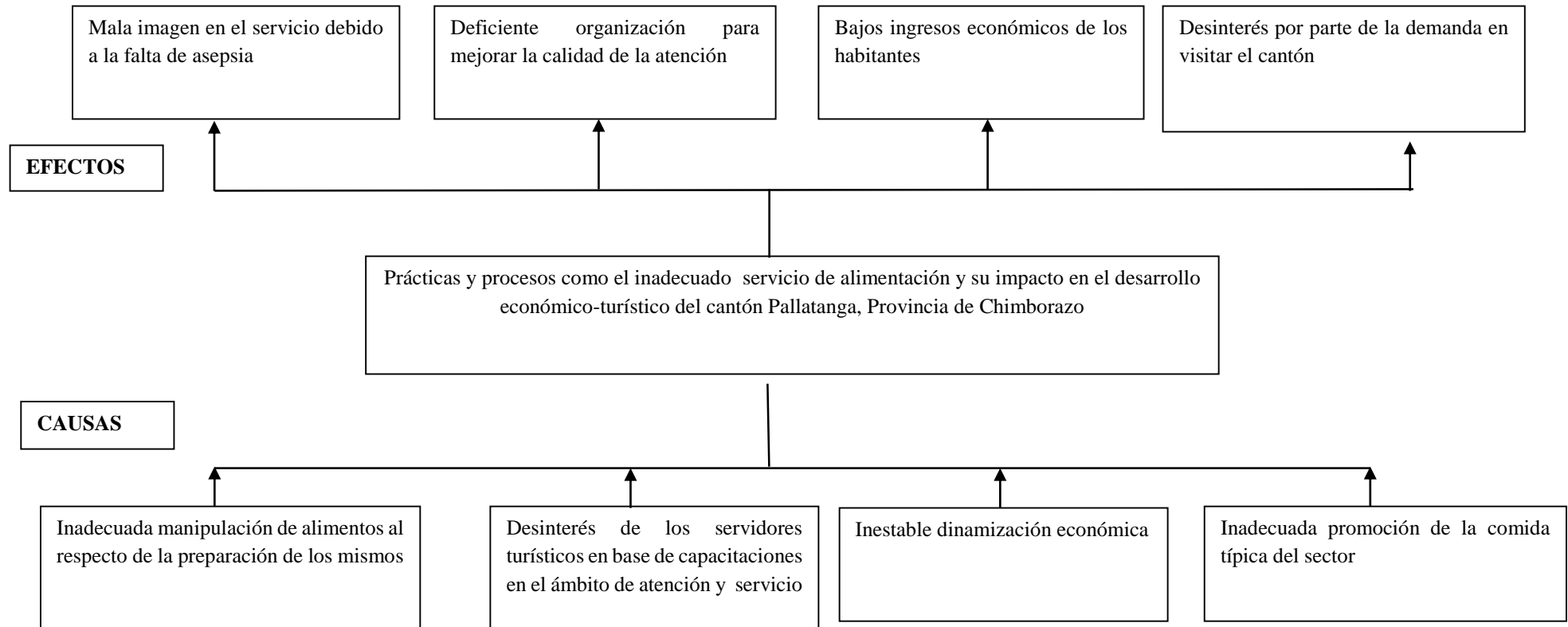
Por lo consiguiente PLANDETUR2020, integra la importancia que tiene la oferta de servicios de alimentación en el país, como la principal fortaleza para el progreso del turismo y por ende las diferentes actividades que pueden satisfacer a los turistas, cuya predominancia está en la alternativa de Alimentos & Bebidas es de con el 60% con 7.424 establecimientos, luego Alojamientos con 2.888 establecimientos que representan el 23%. Además, es considerado un referente para la generación de fuentes de empleo en el sector de restauración, en donde se menciona que, entre el 2013 se mantuvo el 17% con 6.664 empleos entre el 2016 se incrementó en un 19% representando 7.141 empleos, mientras que en el primer trimestre del 2017 tuvo un declive de 3,8% correspondiente a 4.70.535 según la Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo, (ENEMDU).

Es importante mencionar, que la Cámara de Turismo de la Provincia de Chimborazo, (2016) se ha establecido planes en vinculación de actores turísticos públicos y privados, para garantizar una actividad turística eficiente mediante el apoyo con iniciativas en el ámbito gastronómico, para que se convierta en uno de los principales atractivos de la zona con esta opción se pretende enfatizar una atención al turista como alternativa de progreso en la industria turística por ende la dinamización económica. Para el efecto el Diario el Comercio, expresa que en los meses de Marzo y Mayo del 2016 se registró el 16% de visitantes en busca de nuevas ofertas gastronómicas de la Provincia para degustar la comida más representativa en base del servicio prestado.

Sin embargo el cantón Pallatanga, pone a consideración del turista como agente principal para el desarrollo económico- turístico las principales comidas típicas entre ellas tenemos fritada, acompañada con mote y plátano, choclo asado, como también un plato de caldo de gallina criolla , conjuntamente con el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado, GAD (2017) busca mejorar la calidad del servicio de alimentación , mediante una adecuada capacitación sobre la manipulación de alimentos que se pondrán posteriormente a consideración de los turistas.

## 1.2.2 Análisis Crítico

Gráfico N° 1: Árbol de Problemas



Elaborado por: LÓPEZ. E. (2017)

En el desarrollo de la investigación se ha identificado, a las prácticas y procesos como el inadecuado servicio de alimentación que prestan los actores involucrados del cantón Pallatanga en el área de restauración, cuya causa principal hace referencia a la inadecuada manipulación de los alimentos los mismos que deben llevar un proceso de control con las debidas normas de higiene y seguridad dentro de los establecimientos, a la vez trae consigo una mala imagen del lugar repercutiendo así en el servicio debido a la falta de asepsia.

Otra de las causas encontradas es el desinterés de los servidores turísticos, en recibir capacitaciones dentro del área de atención y servicio dando como efecto la deficiente organización por parte de las autoridades como encargados de los establecimientos para ofrecer un servicio de calidad en cuanto a la atención personalizada.

Además, uno de los aspectos relevantes que imposibilitaría en desarrollo económico y turístico del sector , se debe a una inestable dinamización económica en la que los turistas no deseen conocer y consumir la comida típica del sector, cuyo efecto se vería reflejado en generar bajos ingresos económicos de los habitantes por ende no tendrían un nivel de vida óptimo.

Como última causa encontrada, hace referencia a la inadecuada promoción de los principales platos tradicionales que comúnmente se consumen en el sector, para lo cual ocasionaría el desinterés por parte de la demanda al momento de visitar el cantón Pallatanga para lo cual no se podría dar a conocer la oferta gastronómica.

### **1.2.3 Prognosis**

De no investigarse el problema sobre el inadecuado servicio de alimentación, no se podría dar a conocer los principales platos típicos de la zona por ende se alejaría la posibilidad de brindar una atención de calidad, a ello se suma que los propietarios contratan personas que no cuentan con los conocimiento o técnicas en gastronomía para trabajar en los establecimientos en brindar un servicio de alimentación.

De esta manera también ocasionaría proyectar una débil imagen en cuanto a la oferta gastronómica porque no contribuiría al desarrollo económico y turístico del cantón.

#### **1.2.4 Formulación del Problema**

¿Cuál es el impacto del servicio de alimentación en el desarrollo económico-turístico del cantón Pallatanga?

#### **1.2.5 Preguntas directrices**

¿Cuáles son los principales factores determinantes para brindar una atención personalizada en el servicio de alimentación?

¿Cómo influye la calidad del servicio por parte de los servidores turísticos para el desarrollo económico del sector?

¿Qué alternativas propositivas puede contribuir al desarrollo económico en el Cantón Pallatanga?

#### **1.2.6 Delimitación del objeto de estudio**

**Campo:** Turismo

**Área:** Gastronomía

**Aspecto:** Servicio de alimentación en el Desarrollo económico- turístico

**Delimitación espacial:** El desarrollo del estudio de la investigación se va a realizar en el cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo con las siguientes coordenadas: Lat. S. 1°59'52" y Long. W. 78°57'56"

**Delimitación temporal:** El desarrollo de la investigación se realizará en el periodo Octubre- Marzo 2016.



### 1.3 Justificación

En el desarrollo de la investigación, se ha podido determinar el aporte de los servicios de alimentación y el incremento económico-turístico en el cantón Pallatanga, porque es de mucha utilidad ofrecer un servicio personalizado bajo normas de calidad para satisfacer las necesidades de los clientes con la finalidad de contribuir al progreso turístico del sector, en el que involucra la oferta gastronómica de los principales platos tradicionales mediante la potencialidad en el ámbito culinario, reflejado en la tradición y cultura del cantón Pallatanga.

De esta manera, es **novedoso** porque requiere indagar a profundidad la variedad gastronómica en cuanto a platos tradicionales de la zona, para ser puestos a disposición de los turistas a través de un recetario en el que involucre captar la atención para la posterior degustación de los mismos, realzando el valor gastronómico y cultural del sector.

Dentro del contexto de la gastronomía es **factible** realizarlo debido a que no se requiere de una gran cantidad de recursos económicos, por lo tanto el factor económico no es un impedimento para el desarrollo de dicha investigación.

Además, las personas que se **benefician** son aquellas que se dedican al negocio de la restauración como los habitantes cuyo interés es el progreso turístico del sector, en vista de la oferta gastronómica generar ingresos económicos y por ende la dinamización económica.

Es **importante** porque en el cantón Pallatanga no se ha realizado un tema de investigación similar planteado en el tema de estudio por esta razón, es imprescindible que los prestadores de servicios de alimentación cuenten con los parámetros necesarios, para brindar una atención confortable mediante la oferta gastronómica del cantón Pallatanga. Permitiendo así el desarrollo económico y turístico en el sector para que sea conocido por el valor culinario y por ende exista una dinamización económica.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo General**

- Identificar las adecuadas prácticas para brindar un servicio de alimentación en base a la atención de calidad mediante, el aporte del desarrollo económico-turístico del Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo.

### **1.4.2 Objetivos Específicos**

- Determinar los principales factores para brindar una atención personalizada en base del servicio de alimentación en el Cantón Pallatanga.
- Analizar el servicio de alimentación a través del impacto que tiene en el desarrollo económico-turístico mediante la aplicación de la encuesta.
- Proponer una alternativa que permita el desarrollo económico y turístico por medio de la oferta gastronómica.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 Antecedentes investigativos**

La presente investigación se ha fundamentado con datos previos establecidos por distintos autores, los cuales poseen relación con el tema sobre el servicio de alimentación y su impacto en el desarrollo económico-turístico, por lo consiguiente se indago sobre antecedentes investigativas que guardan similitud con el tema de estudio.

En la tesis titulada: “MEJORAMIENTO DE CALIDAD EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN EL RESTAURANT LOS POLLOS DE LA COLON DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA” (Coronel, 2011, pág. 60)

#### **CONCLUSIONES**

- Mediante la investigación realizada, se pudo descubrir que el trabajo del Restaurant no ha tenido cursos de capacitación sobre: Atención al cliente y Relaciones Humanas.
- El estudio de mercado muestra la factibilidad de esta tesis pues existe una gran demanda de mejora de servicio al cliente, lo cual con esta investigación podrá estar satisfecha.
- Si bien es cierto el Restaurante hace lo mejor para satisfacer a su cliente, pero se ha podido observar que no se ha realizado en su totalidad para el agrado del consumidor; por lo cual se demanda una mejor calidad en el servicio.

Es importante ofrecer una atención de calidad basada, en un servicio personalizado a las personas en este caso a los comensales que desean degustar la comida en el cantón. Además se debe realizar una capacitación por parte de los servidores en el ámbito de la restauración con la finalidad de ajustarse a los requerimientos de las personas. Sin embargo no se debe dejar a un lado la adecuada manipulación de los productos, bajo parámetros de higiene con las debidas normas sanitarias para mejor captación de la demanda y por ende atraerá al consumo lo que permitirá evitar enfermedades a causa de la contaminación cruzada a la hora de la preparación de los productos alimenticios.

En la biblioteca de la Universidad Técnica de Ambato reposa la tesis con el tema: “LA GASTRONOMÍA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-ECONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA, PROVINCIA DE TUNGURAHUA.” (Masabanda, 2015, pág 60)

## **CONCLUSIONES**

- Se logró evaluar la incidencia que tiene la gastronomía en el desarrollo turístico-económico de Baños de Agua Santa.
- Se determinó cual es la comida típica de Baños de Agua Santa.
- La gastronomía típica del cantón Baños de Agua Santa dinamiza la economía del mismo ya que existe varios establecimiento que brindan este tipo de servicio y eso un de los motivos de visita de turistas nacionales y extranjeros

La información obtenida, guarda relación con el tema de estudio porque da a conocer la importancia que tiene la oferta gastronómica de un determinado sector, siendo uno de los principales factores para el desarrollo tanto económico y turístico porque pone a consideración del turista la diversidad en cuanto a la comida típica más representativa de los establecimientos que desarrollan esta actividad , destacando así el servicio en cuanto a la alimentación, para ser percibido por parte de los comensales a través de brindar una atención de calidad, amabilidad por parte de los actores involucrados, cuya finalidad es mejorar las condiciones de vida tanto

en los ingresos por la prestación del servicio, como el progreso turístico de un determinado sector.

## **2.2 Fundamentación filosófica**

La investigación planteada adopta una ruta de pensamiento filosófico del contexto, la misma que se enmarca en un paradigma crítico, propositivo constructivista social.

Al decir crítico haciendo referencia a los comentario u opinión personal que aportará al perfeccionamiento del tema, motivo de la investigación, porque una vez analizado los datos recopilados se obtendrán datos objetivos, propositivos; ya que al finalizar la investigación plantear una propuesta y constructivista social porque todo lo que proponga debe permitir un mejoramiento notorio, debe dar solución al problema, promoviendo de esta manera el desarrollo del cantón.

A través de esta fundamentación surgirá una propuesta a la investigación, en la cual se deben puntualizar varios aspectos, entre ellos en juicio crítico del contenido investigativo, expresando un grado de precisión y objetividad de la investigación, relacionándolo con otras tendencias movimientos o temas conocidos.

## **2.3 Fundamentación legal**

Para el desarrollo de la investigación, se fundamenta y se rige a las leyes, reglamentos en base a la originalidad para la realización presentado de la siguiente manera:

**CAPÍTULO SEGUNDO**  
**POLÍTICAS PÚBLICAS, SERVICIOS PÚBLICOS Y PARTICIPACIÓN**  
**CIUDADANA**

**Art. 85.-** La formulación, ejecución, evaluación y control de las políticas públicas y servicios públicos que garanticen los derechos reconocidos por la Constitución, se regularán de acuerdo con las siguientes disposiciones:

1. Las políticas públicas y la prestación de bienes y servicios públicos se orientarán a hacer efectivos el buen vivir y todos los derechos, y se formularán a partir del principio de solidaridad.
2. Sin perjuicio de la prevalencia del interés general sobre el interés particular, cuando los efectos de la ejecución de las políticas públicas o prestación de bienes o servicios públicos vulneren o amenacen con vulnerar derechos constitucionales, la política o prestación deberá reformularse o se adoptarán medidas alternativas que concilien los derechos en conflicto.
3. El Estado garantizará la distribución equitativa y solidaria del presupuesto para la ejecución de las políticas públicas y la prestación de bienes y servicios públicos. En la formulación, ejecución, evaluación y control de las políticas públicas y servicios públicos se garantizará la participación de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades

**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. Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.

2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
6. Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.
9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos (...).

## **CAPÍTULO CUARTO**

### **SOBERANÍA ECONÓMICA**

## **SECCIÓN PRIMERA**

### **SISTEMA ECONÓMICO Y POLÍTICA ECONÓMICA**

**Art. 283.-** El sistema económico es social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin; propende a una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, Estado y mercado, en armonía con la naturaleza; y tiene por objetivo garantizar la producción y reproducción de las condiciones materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir. El sistema económico se integrará por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine. La economía popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios

**Art. 284.-** La política económica tendrá los siguientes objetivos:

1. Asegurar una adecuada distribución del ingreso y de la riqueza nacional.
2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémica, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.
3. Asegurar la soberanía alimentaria y energética.
4. Promocionar la incorporación del valor agregado con máxima eficiencia, dentro de los límites biofísicos de la naturaleza y el respeto a la vida y a las culturas.
5. Lograr un desarrollo equilibrado del territorio nacional, la integración entre regiones, en el campo, entre el campo y la ciudad, en lo económico, social y cultural.
6. Impulsar el pleno empleo y valorar todas las formas de trabajo, con respeto a los derechos laborales.
7. Mantener la estabilidad económica, entendida como el máximo nivel de producción y empleo sostenibles en el tiempo.
8. Propiciar el intercambio justo y complementario de bienes y servicios en mercados transparentes y eficientes.



9. Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable.

## **LEY DE TURISMO**

### **CAPÍTULO I GENERALIDADES**

**Art 1.-** La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

**Art. 2.-** Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

### **CAPÍTULO II DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN**

**Art. 5.-** Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento.
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones.
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

## **LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA**

## **TÍTULO I**

### **PRINCIPIOS GENERALES**

**Art 1.-** Finalidad.- Esta ley tiene por objeto establecer los mecanismos los cuales del estado cumpla con su obligación y objeto estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente.

El régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas populares y de la pesca artesanal así como microempresa y artesanía; respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental.

El Estado a través de los niveles de gobierno nacional y subnacionales implementará las políticas públicas referentes al régimen de soberanía alimentaria en función del Sistema Nacional de Competencias establecidas en la Constitución de la República y la Ley.

**Art 2.-** **Carácter y ámbito de aplicación.-** Las disposiciones de esta Ley son de orden público, interés social y carácter integral e intersectorial. Regularán el ejercicio de los derechos del buen vivir -sumak kawsay- concernientes a la soberanía alimentaria, en sus múltiples dimensiones.

Su ámbito comprende los factores de la producción agroalimentaria; la agrobiodiversidad y semillas; la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición; la participación social; el ordenamiento territorial; la frontera agrícola; los recursos hídricos; el

desarrollo rural y agroalimentario; la agroindustria, empleo rural y agrícola; las formas asociativas y comunitarias de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, las formas de financiamiento; y, aquéllas que defina el régimen de soberanía alimentaria.

**Art 3.- Deberes del Estado.-** Para el ejercicio de la soberanía alimentaria, además de las responsabilidades establecidas en el Art. 281 de la Constitución el Estado, deberá:

c) Impulsar, en el marco de la economía social y solidaria, la asociación de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones en el proceso de producción, almacenamiento, transformación, conservación y comercialización de alimentos;

d) Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico, evitando en lo posible la expansión del monocultivo y la utilización de cultivos agroalimentarios en la producción de biocombustibles, priorizando siempre el consumo alimenticio nacional;

e) Adoptar políticas fiscales, tributarias, arancelarias y otras que protejan al sector agroalimentario nacional para evitar la dependencia en la provisión alimentaria;

#### **CAPÍTULO IV**

#### **SANIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**Art 24.-** Finalidad de la sanidad.- La sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados.

#### **TÍTULO V**

#### **PARTICIPACIÓN SOCIAL PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA**

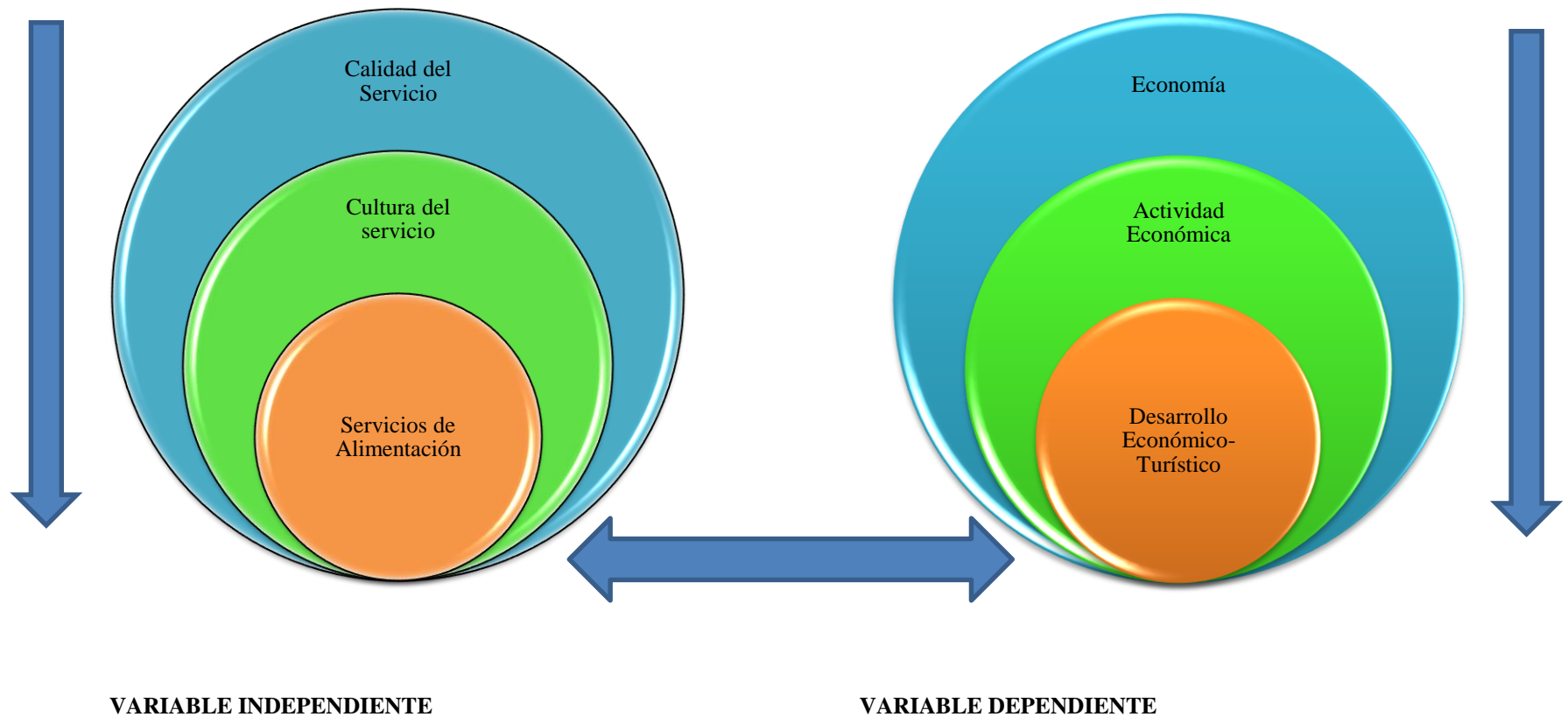
**Art 31.-** Participación social.- La elaboración de las leyes y la formulación e implementación de las políticas públicas para la soberanía alimentaria, contarán con

la más amplia participación social, a través de procesos de deliberación pública promovidos por el Estado y por la sociedad civil, articulados por el Sistema de Soberanía Alimentaria y Nutricional (SISAN), en los distintos niveles de gobierno.

**Art 31.1.-** Del Sistema de Soberanía Alimentaria y Nutricional.- El Sistema de Soberanía Alimentaria y Nutricional (SISAN) es el conjunto articulado de personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, actores sociales, institucionales y estatales involucrados en la construcción participativa de propuestas de políticas públicas relacionadas con el régimen de la soberanía alimentaria.

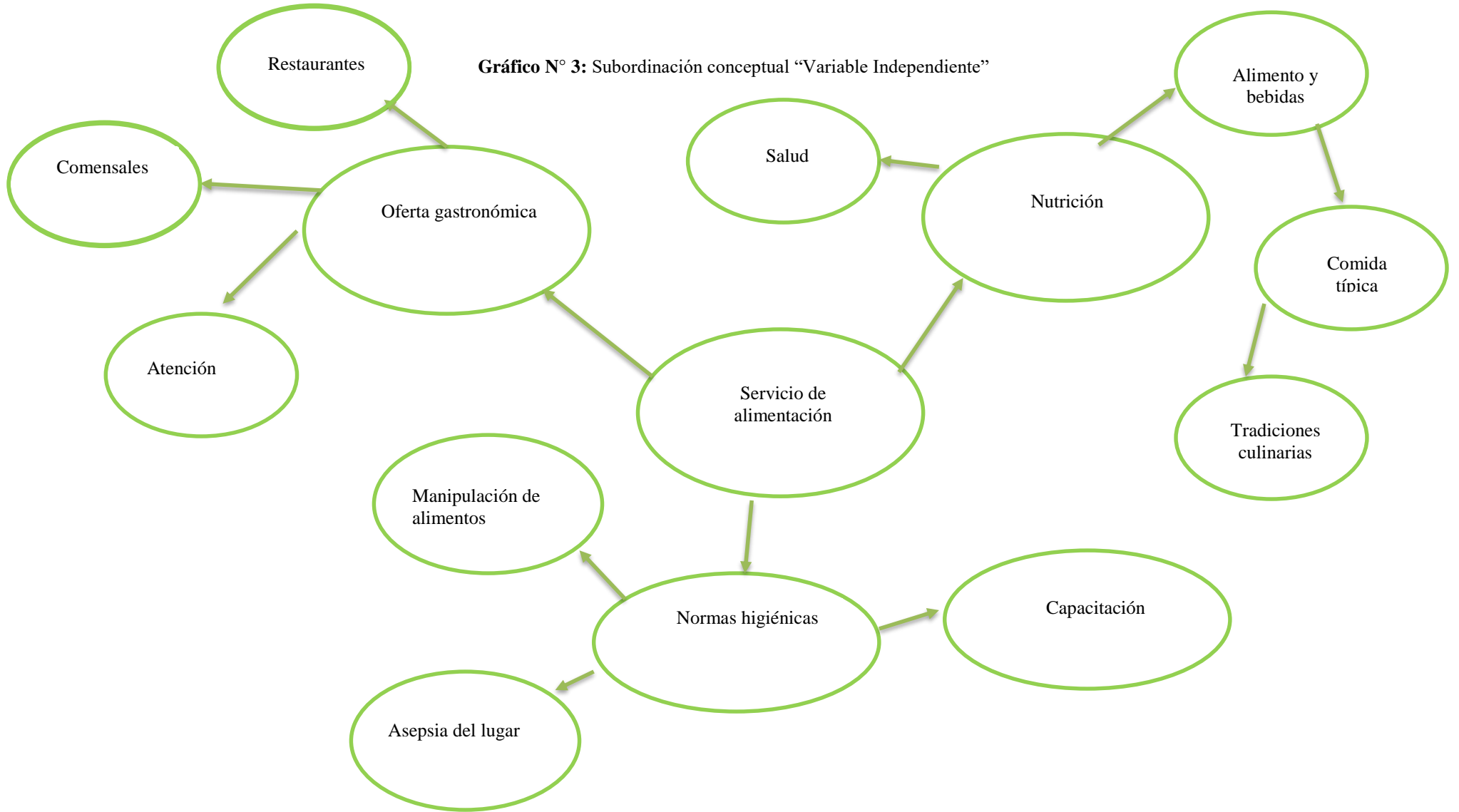
## 2.4 Categorías fundamentales

Gráfico N° 2: Súper ordenación conceptual



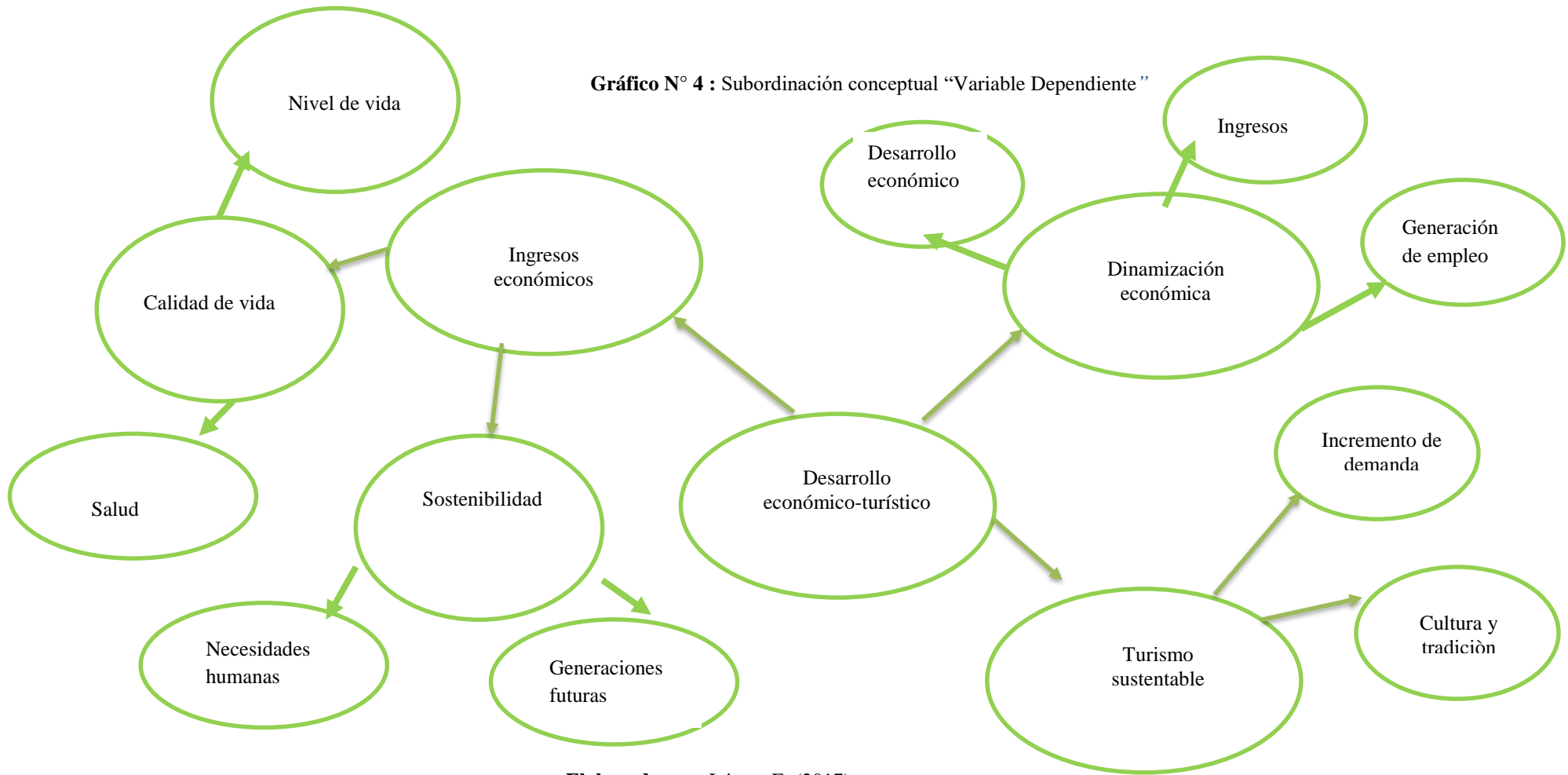
Elaborado por: López, E. (2017)

**Gráfico N° 3:** Subordinación conceptual “Variable Independiente”



**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Gráfico N° 4 : Subordinación conceptual “Variable Dependiente”**



**Elaborado por:** López, E. (2017)

### **2.4.1 Fundamentación teórica de la súper ordenación conceptual de la variable independiente.**

#### **Calidad de Servicio**

En el texto citado por (Duque, 2005, pág. 4- 6) considera que:

En la literatura académica, la medición de la calidad del servicio ha suscitado algunas diferencias de criterio. La principal hace referencia a qué es lo que realmente se está midiendo. En general se encuentran tres tendencias de constructos que se usan para evaluar la calidad del servicio: calidad, satisfacción y valor.

La Real Academia Española define calidad como la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor. Esta definición establece dos elementos importantes en su estudio. Primero, la referencia a características o propiedades y, segundo, su bondad para valorar “algo” a través de ella.

De otro lado, Grönroos (1998), describe la calidad del servicio como una variable de percepción multidimensional formada a partir de dos componentes principales: una dimensión técnica o de resultado y una dimensión funcional o relacionada con el proceso, los servicios son básicamente procesos más o menos intangibles y experimentados de manera subjetiva, en los que las actividades de producción y consumo se realizan de forma simultánea. Se producen interacciones que incluyen una serie de “momentos de la verdad” entre el cliente y el proveedor del servicio.

Según (Vargas & Vega, 2007, pág 11) mencionan que: “Son los procesos y subprocesos que llevarán al lector a establecer buenas prácticas en el sector de servicios con las herramientas propias de gestión, en cada una de las actividades requeridas por la organización, para brindar un servicio de excelencia”.



Para (Villalba, 2013, pág 38) define lo siguiente:

La calidad en el servicio es el grado en el que un servicio satisface o sobrepasa las necesidades o expectativas que el cliente tiene respecto al servicio. Es una amplitud de la discrepancia o diferencia que exista entre las expectativas o deseos de los clientes y sus percepciones.

De acuerdo a este significado de calidad, un servicio de buena calidad:

- Debe ser útil para el fin que fue creado, o adecuado al uso.
- Aporta un beneficio tangible al consumidor por el costo pagado.
- Debe funcionar bien cuando lo utiliza.
- Debe ser confiable durante su utilización a largo plazo.

El servicio es un estimado competitivo, la gente no solo compra cosas, también compra expectativas. Un servicio de buena calidad, implica la calidad más útil y económica, es un servicio que tiene la característica de satisfacer necesidades o requerimientos del consumidor o de la sociedad.

La calidad del servicio representa el factor clave, para poner a disposición de los clientes los bienes y productos que han sido generados de un determinado establecimiento u organización, cuya primicia es poner a consideración de las personas las diferentes alternativas que involucra al servicio en base de la atención y por ende a la calidad al momento de intermediar con los mismos, para cumplir con los requerimientos y expectativas de los consumidores de este punto de vista generar un valor hacia lo ofertado.

En el texto citado por (Focus, 2009, párr 4 ) considera lo siguiente:

La cultura del servicio se define como la utilización de las mejores estrategias de la integración entre todos los agentes sociales comprometidos: personas, empresas y comunidades. Significa ayudar a otros, interesarse significativamente por los demás y donde todos salgan beneficiados.

Para (Fernández, 2009, párr 8) considera que:

Es la disposición que tienen los miembros de una organización a intentar ayudar a todas las personas relacionadas con la misma, como compañeros de trabajo, proveedores, clientes, etc. En una organización con una cultura de servicio donde todas las personas tienen la disposición a ayudar e influir positivamente en las personas para satisfacer sus necesidades y requerimientos; todas las personas se ocupan de garantizar el bienestar de cada miembro relacionado con la organización, convirtiéndose en embajadores de la propia organización, vendiéndola todo el tiempo.

(Tejada, 2007, pág 66) menciona: “Es el sistema de valores, tradiciones, creencias, hábitos, normas, actitudes y conductas, que dan identidad y personalidad y destino a una organización para el logro de sus fines económicos y sociales”.

Según (Chavarría, 2010, párr. 16 ) piensa que:

La cultura en un grupo determinado de personas deben compartir esos supuestos (creencias y valores). Y es aquí en donde el tema de cultura tiene que ver con servicio. Ya que para que los trabajadores de una empresa tengan una cultura en servicio al cliente deben compartir valores comunes que vayan en esa dirección.

Los valores deben ser definidos por la empresa en función de su misión. Sin embargo existen valores que podríamos llamar “universales”, ya que pueden ser aplicados a cualquier tipo de organización, veamos cuales pueden ser:

- Tolerancia: capacidad de respetar y sobrellevar todo tipo de situación.
- Cortesía: utilizar normas de urbanidad y de buenas maneras.
- Honradez: dar y recibir lo justo, conforme la ética y la convivencia.
- Empatía: destreza en entender y saber escuchar al cliente.
- Comunicación: habilidad de establecer diálogos asertivos.

La cultura del servicio, se basa en aquellos valores que tienen las personas dentro de la organización o empresas de restauración con la finalidad, de poner en práctica hacia los clientes la ética profesional por parte de los servidores turísticos a través de ofrecer un servicio personalizado mediante un trato cordial y ameno que permitirá influir positivamente en las personas de esta manera satisfacer las necesidades y requerimientos por parte de los comensales.

### **Servicio de alimentación**

(Marambio, et al , 2005, pág 9) definen:

El “Servicio de Alimentación y Nutrición”, como la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios; (...) usuarios sanos o clientes en general.

Para (Pacheco, 2015, párr. 1) considera:

Para un servicio de alimentación es fundamental un menú, este es el conjunto de alimentos que componen un platillo en cualquier tiempo de comida (desayuno, comida o cena). Por otra parte la carta es la recapitulación de todos y cada uno de los platos que el menú sea el adecuado se deben elegir alimentos de fácil acceso y preparación, se debe analizar el costo de cada recurso material para poder definir el precio de los mismos, siempre y cuando se adecuen a los existentes en el mercado.

Es importante mencionar que el servicio de alimentación, contenga parámetros en base de estándares de calidad, así como las normas sanitarias correspondientes para la adecuada manipulación durante el proceso de preparación de ciertos alimentos que se plantean en un menú, de acuerdo a la oferta gastronómica de un determinado establecimiento se hace énfasis al brindar alimentos sanos y nutritivos con la debida asepsia, puestos a disposición de los consumidores que posteriormente tomaran la parte del servicio como una prioridad para poder retornar al lugar , de esta manera podrá satisfacer los gustos y necesidades en base de una imagen impecable, comida sana, precio y buen confort.

### **Fundamentación teórica de la subordinación conceptual de la variable independiente**

#### **Oferta gastronómica**

Para (Espinoza, 2008, pág. 2) plantea que:

El turismo mundial es una de las actividades más dinamizadoras del crecimiento económico y social en numerosos países, la alimentación y el alojamiento suelen representar entre 80 u 85% del presupuesto turístico.

La oferta gastronómica está dentro del contexto del turismo gastronómico que es una forma de hacer turismo en la que la

gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria, asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

La oferta gastronómica, representa aquel servicio a la hora de dar a conocer la variedad de platos, así como la calidad del servicio que brindan los restaurantes mediante la preparación de la exquisita comida, para que los comensales puedan degustar de la misma sin embargo es importante, destacar las preferencias por parte de los clientes de esta manera crear un ambiente acogedor, mediante la atención personalizada como aquel factor que promueve la oferta gastronómica, de un determinado sector en base de las tendencias culinarias o tradiciones.

### **Manipulación de alimentos**

Según (Méndez, 2010, párr 4) plantea:

Son todos aquellos factores que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene

como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

La adecuada manipulación de alimentos, requiere de un riguroso control durante y después de la preparación de los alimentos, los mismos que deben estar bajos parámetros de higiene así como de la organización del lugar en donde van a ser utilizados mediante la adecuada asepsia, de esta manera permitirá llevar un control en cuanto a lo conservación de los productos, debidamente procesados, envasados, etiquetados para obtener mejores resultados y evitar cierta contaminación que genere enfermedades en los comensales.

### **Tradiciones culinarias**

Según la Organización Unida para la Alimentación y Agricultura (FAO, 2009, párr. 1) menciona que: “Son los métodos o técnicas para preparar o cocinar los alimentos ligados a un lugar concreto y hábitos tradicionales alimentarios”.

Representa las tradiciones empleadas en la cocina autóctona de un determinado sector, que son realizadas mediante la práctica de técnicas o métodos cuyo vínculo está ligado a la cultura y en el lugar que se ha desarrollado mediante las generaciones a las que se ha ido transmitiendo y se vaya consolidando como una cultura gastronómica representativa de un lugar.

### **2.4.2 Fundamentación teórica de la súper ordenación conceptual de la variable dependiente**

#### **Economía**

Para (Toro, 2012, pág 21) expresa que: “La economía se ocupa del estudio de todos aspectos relacionados con la satisfacción de las necesidades humanas, dando lugar a un proceso de producción y consumo”.

En el texto de Sidgwick, (2004) citado por (Mankiw, 2007, pág. 58) proporciona una definición similar : “La economía se relaciona con el aspecto social (...) de las actividades humanas que se dirigen a la producción, apropiación y uso de los

medios materiales que satisfacen los deseos humanos, en la medida en que esos medios son susceptibles de ser intercambiados”.

(Castrillón & Roma, 2009, pág 43) consideran lo siguiente: “Economía es el estudio de cómo la gente en cada país o grupo de países utilizan o administran sus recursos limitados con el objeto de producir bienes y servicios y distribuirlos para su consumo entre los miembros de la sociedad de modo que satisfagan sus necesidades”.

La economía se ve reflejada, como aquel proceso de intercambio de bienes y servicio al momento de la adquisición de un producto para generar una actividad económica mediante la optimización de los recursos que influyen al momento de la producción para el posterior consumo permitiendo así satisfacer las necesidades de los consumidores.

### **Actividad Económica**

Según (Cronwell & Colbert, 2010, pág. 5) opinan que:

La actividad económica consiste en la producción de una amplia gama de bienes y servicios para la satisfacción de las necesidades humanas. Las actividades económicas se pueden agrupar en 3 grandes sectores: primario, secundario y terciario.

- Primario: agrupa las actividades económicas relacionadas con los recursos naturales: agricultura, ganadería, pesca, forestal e industrias extractivas.
- Secundario: recoge las actividades económicas en donde se realiza un proceso de transformación (sector industrial).
- Terciario o servicios: recoge las actividades económicas en donde no se realiza un proceso de transformación y las que prestan un servicio.

Para (Cruz, 2015, pág. 57) considera lo siguiente:

La actividad económica es un resultado no solamente de las condiciones sociales, económicas y tecnológicas del momento histórico- que a la vez determina la importancia de cada factor de localización de las unidades económicas , si no de un proceso histórico que se ha ido transformando.

Para (Hartman, 2016, pág 22) considera que:

La naturaleza de la actividad turística es un resultado complejo de interrelaciones entre diferentes factores que hay que considerar conjuntamente desde una óptica sistemática, es decir, un conjunto de elementos interrelacionados entre sí que evolucionan dinámicamente. Concretamente, se distinguen cuatro elementos básicos en el concepto de actividad turística:

1. La demanda: formada por el conjunto de consumidores–o posibles consumidores–de bienes y servicios turísticos.
2. La oferta: compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística.
3. El espacio geográfico: base física donde tiene lugar la conjunción o encuentro entre la oferta y la demanda y en donde se sitúa la población residente, que si bien no es en sí misma un elemento turístico, se considera un importante factor de cohesión o disgregación, según se la haya tenido en cuenta o no a la hora de planificar la actividad turística.
4. Los operadores del mercado: son aquellas empresas y organismos cuya función principal es facilitar la interrelación entre la oferta y la demanda. Entran en esta consideración las agencias de viajes, las compañías de transporte regular y aquellos organismos públicos y



privados que, mediante su labor profesional, son artífices de la ordenación y/o promoción del turismo

En el (Censo de Población y Vivienda, 2010, pág, 1) define como la:”Acción realizada por una persona, negocio, empresa o establecimiento, con la finalidad de producir bienes y servicios para el mercado. Incluye la producción agropecuaria para el autoconsumo y la autoconstrucción”.

La actividad económica consiste en la producción de bienes y servicios cuyo nexo es el sector terciario mediante la prestación de servicios, no solamente es visto desde el contexto económico, más bien desde el desarrollo social de un país el cual pone a consideración de la actividad los diferentes recursos que se asocian con la generación de fuentes económicas y mejoramiento de condiciones de vida.

### **Desarrollo económico-turístico**

Según (Sancho, 2010, pág 3) plantea lo siguiente:

La industria del turismo, está fragmentada en muchos sectores, como hostelería, transporte, servicios alimentarios, etc., es una industria muy competitiva a escalas nacional e internacional. En muchos países tiene escasos márgenes de beneficios y su mercado cambia con gran rapidez. Esto hace que la industria turística sea particularmente frágil, vulnerable a los cambios del entorno natural, cultural y económico de forma que cualquier variación e incidente que ocurra en el marco de un destino, como la contaminación de una playa o un acto criminal de gran cobertura informativa, puede tener consecuencias devastadoras sobre el propio destino.

Para (Pérez, 2015, pág. 25) menciona que: “La noción del turismo y desarrollo debe entonces comprenderse dentro del contexto general de ayuda al desarrollo con el convencimiento , de que el turismo pueda conducir a los países menos avanzados a aumentar su participación en la economía mundial”.

El turismo es importante para el progreso económico y la reducción de la pobreza. Sin embargo, también está claro que la relación entre el turismo y el crecimiento económico y la reducción de la pobreza no es automática, sino que depende de que el turismo genere oportunidades de empleo, cree eslabonamientos, en particular con la agricultura y los sectores proveedores de servicio y estimule el desarrollo de la infraestructura básica.

### **Fundamentación teórica de la subordinación conceptual de la variable dependiente**

#### **Sostenibilidad**

(Gómez, 2010, pág. 91) plantea que:

El origen del concepto de sostenibilidad está asociado a la preocupación creciente existente en la comunidad internacional en las últimas décadas del siglo XX al considerar el vínculo existente entre el desarrollo económico y social y sus efectos más o menos inmediatos sobre el medio natural (...) lo nuevo fue la magnitud y extensión alcanzada por el mismo, que condujo a una valoración sobre sus consecuencias futuras, incluida dentro de ellas la capacidad de supervivencia de la especie humana.

Se consolida como aquella fuente de desarrollo en el aspecto social, vinculado con el crecimiento de la economía de un sector, mediante el uso de los recursos que poseen generando beneficios equitativos a la vez permite satisfacer las necesidades de las generaciones actuales, pero sin afectar la capacidad de las futuras, para promover el progreso económico y social respetando el entorno donde se desarrollan.

#### **Turismo sustentable**

(Ecured, 2017, pág 1) menciona: “El Turismo Sustentable es aquel que atiende las necesidades de los viajeros actuales y de las regiones receptoras, al mismo tiempo que protege y fomenta las oportunidades para el futuro”.

Es importante mencionar que el turismo sustentable, es un principio de la sostenibilidad que busca establecer la equidad de los recursos generados mediante beneficios de fines mutuos, por medio de la actividad turística atiende las necesidades de los viajeros con la finalidad de contribuir al desarrollo económico de una región.

### **Dinamización económica**

Para (Fuentes, 2016, 39) expresa que:

La Dinamización económica entendida como una herramienta que facilita la participación activa y que permite la proximidad y presencia entre la población de la comarca, procurando lazos entre el tejido social, económico, cultural con el fin de desarrollar todas las posibilidades que el territorio ofrece.

La dinamización económica representa un proceso de intercambio de servicios en el ámbito social, cultural, como gastronómico, porque representa un eje central para el dinamismo de los recursos económicos de un sector, expuesto hacia los turistas de acuerdo a las potencialidades de ofertar dicho producto por lo consiguiente genera una variación económica y por ende el progreso económico de una localidad.

## **2.5 Hipótesis**

El servicio de alimentación aporta en el ámbito económico-turístico del Cantón Pallatanga Provincia de Chimborazo.

## **2.6 Señalamiento de variables**

**Variable Independiente:** Servicio de alimentación

**Variable Dependiente:** Desarrollo económico - turístico

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1 Enfoque de la investigación**

Es importante mencionar, que en el desarrollo de la investigación es de carácter cuantitativo porque dentro del contexto investigativo se manejan datos numéricos, en base al objeto de estudio de los propietarios de los sitios que ofrecen alimentos y bebidas del sector, para facilitar la búsqueda de posibles relaciones cuyos resultados se verán evidenciados a través de un análisis estadístico para determinar el aporte desarrollo económico-turístico del cantón Pallatanga, la misma que contribuirá a mejorar la prestación de servicio y a formar parte de la oferta competitiva.

Además, hace referencia al enfoque cualitativo, puesto que se interpreta descripciones detalladas de situaciones, personas, interacciones y comportamientos que son observables, para ello se incorpora los criterios, opiniones y experiencias de los actores involucrados mediante el direccionamiento de la investigación como aporte el en progreso económico del sector a través del servicio de alimentación.

#### **3.2 Modalidad de la investigación**

##### **De campo**

La investigación es realizada mediante un estudio de campo, es decir en el lugar donde se producen los hechos para poder visualizar como los establecimientos de alimentos y bebidas, actúan como agentes en la dinamización económica-turística del Catón Pallataga de esta manera, aporta con la información necesaria entorno a la realidad propia del lugar conjuntamente con los opiniones de los habitantes poder resolver ciertas falencias en cuanto al servicio de alimentación evidenciado en la aplicación de la encuesta.

## **Bibliográfica y documental**

Se establece sobre la información relacionada con el servicio de alimentación y el impacto en el desarrollo económico-turístico del cantón Pallatanga, para lo cual se pudo utilizar las siguientes fuentes de consulta como:

### **Fuentes primarias**

En el desarrollo de la investigación se ha recurrido a la selección básica de la información original mediante libros, revistas indexadas, periódicos, documentos de instituciones públicos y privados, sitios web, PDF, Internet, cuyo aporte se basa en criterios en el posterior análisis y comprensión.

### **Fuentes secundarias**

Se utilizó fuentes de información fidedigna, concreta y organizada en relación a las antes mencionadas, para sustentar la investigación a través de informes de trabajo de investigaciones similares al tema planteado.

## **3.3 Nivel o tipo de investigación**

### **3.3.1 Nivel exploratorio**

El presente trabajo investigativo es de carácter exploratorio porque se indaga la problemática de manera global inmersa en el contexto que se desenvuelve, para poder conocer las experiencias de los propietarios de los establecimientos de esta manera, identificar ciertas deficiencias en el momento de brindar un servicio de calidad en base de la oferta gastronómico del cantón Pallatanga.

### **3.3.2 Nivel Descriptivo**

Permite comparar como el servicio de alimentación, constituye un factor para el desarrollo económico-turístico del sector cuyo finalidad es clasificar elementos, estructuras, modelos de comportamiento según diferentes criterios, para poder describir el proceso de la investigación mediante los acontecimientos que se suscitan a la hora de la prestación del servicio.

### **3.2.3 Asociación de las variables**

Es importante mencionar que en la investigación el servicio de alimentación, está directamente relacionado con el desarrollo económico-turístico del cantón Pallatanga determinado así el mejoramiento de la calidad del servicio en base de la adecuada preparación de los mismos, que conlleva a aumentar la demanda turística en el sector para lo cual también permitirá el progreso económico.

### **3.4 Población y muestra**

#### **3.4.1 Población**

Para el desarrollo de la investigación se tomó como referencia el número de prestadores de los servicios de alimentación, descrito en el catastro realizado por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pallatanga, GAD (2015) cuyo promedio estimado entre la los sitios que ofrecen alimentos y bebidas que son alrededor de 15 aproximadamente y a las personas que trabajan en los mismos.

#### **3.4.2 Muestra**

Se ha tomado como referencia a 15 establecimientos, de los cuales el número de personas que trabajan es un total de 65 siendo menor a 100 por lo consiguiente no se aplicara la formula.

**Tabla N° 1: Población Objeto de estudio**

| <b>N°</b> | <b>Actividad</b>  | <b>Tipo</b> | <b>Nombre del establecimiento</b> | <b>Plazas de empleo</b> |
|-----------|-------------------|-------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1         | Alojamiento       | Hostal      | Posada de la flor                 | 5                       |
| 2         | Alojamiento       | Hostería    | Milliguayco                       | 7                       |
| 3         | Alojamiento       | Hostería    | Pedregal                          | 6                       |
| 4         | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Mini Market Libeth                | 3                       |
| 5         | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Tortillas de la abuela            | 4                       |
| 6         | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Happy Pizza S&F                   | 2                       |
| 7         | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Paraíso                           | 4                       |
| 8         | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Di Carlo                          | 4                       |
| 9         | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Paradero el Chinito               | 5                       |
| 10        | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Alexander                         | 4                       |
| 11        | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Paradero Sabor Latino             | 5                       |
| 12        | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Mateito                           | 5                       |
| 13        | Comidas y Bebidas | Cafetería   | D'Mavera                          | 6                       |
| 14        | Comidas y Bebidas | Cafetería   | Madona Mia                        | 3                       |
| 15        | Comidas y Bebidas | Cafetería   | River View                        | 2                       |
|           | TOTAL             |             |                                   | 65                      |

**Elaborado por:** López, E. (2017)



### 3.5. Operacionalización de variables

**Tabla N° 2:** Operacionalización de la Variable Independiente: Servicio de Alimentación.

| Definición   | Dimensiones  | Indicadores   | Ítems Básicos   | Técnicas e Instrumentos |
|--|--|---|---|-------------------------|
| <p>Los servicios de alimentación son instalaciones donde preparan y sirven alimentos para el consumo humano. Los mismos son de carácter social (cantinas escolares, comedores escolares, universitarios, laborales, otros) o comercial (restaurantes, bufet y servicios de comida rápida).</p> <p>Para que un servicio de alimentación sea de calidad debe planificarse todo el proceso desde la recepción del alimentos, preparación y conservación hasta su distribución, bajo estándares técnicos y sanitarios, donde se generen alimentos con alto valor nutricional, inocuidad y óptimas características sensoriales. (Rodríguez, 2015)</p> | <p>Instalaciones donde se sirven alimentos</p> <p>Carácter social</p> <p>Proceso de preparación</p> <p>Estándares técnicos y sanitarios</p> <p>Valor nutricional</p> | <p>Control de calidad de alimentos</p> <p>Seguridad</p> <p>Sanitación</p> <p>Control</p> <p>Desarrollo</p> <p>Productividad</p> <p>Competitividad</p> <p>Manual de procesos de control de calidad</p> <p>Conservación de alimentos ricos en nutrientes</p> <p>Disponibilidad de Alimentos</p> <p>Mediciones Antropométricas</p> | <p>¿Cree usted que es importante llevar un control de calidad de alimentos para la conservación de los mismos?</p> <p>¿Cuáles son los aspectos que el cliente toma más en cuenta a la hora de llegar a su establecimiento?</p> <p>¿Cuáles son los factores que determinan llevar un control de calidad en su establecimiento en base a la seguridad de los alimentos?</p> <p>¿Cuáles son las áreas en las que se debería mejorar para ofrecer un mejor servicio?</p> <p>¿Qué métodos de conservación de alimentos usted utiliza ?</p> | <p>Encuesta</p>         |

Elaborado por: López, E. (2017)

**Tabla N° 3:** Operacionalización de la Variable dependiente: Desarrollo Económico-turístico

| Definición  | Dimensiones   | Indicadores  | Items Básicos  | Técnicas e Instrumentos |
|---|---|--|--|-------------------------|
| <p>El desarrollo económico y turístico se basa en la competitividad, aplicando de manera muy generalizada a los destinos turísticos, este concepto también proviene de la economía y reconoce una marcada ambigüedad en tanto puede referir al desempeño de las empresas, de los sectores o naciones, también equivale al desarrollo asimilada al crecimiento económico debido a los ingresos generados por la actividad turística en busca del mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes. (Otero, 2010)</p> | <p>Destinos turísticos</p> <p>Crecimiento económico</p> <p>Actividad turística</p> <p>Calidad de vida</p> | <p>Sostenibilidad</p> <p>Accesibilidad</p> <p>Saneamiento</p> <p>Generación de fuentes de trabajo</p> <p>Inversión</p> <p>Incrementos de bienes y servicios</p> <p>Ingresos económicos</p> | <p>¿Cree usted que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo económico-turístico en el cantón Pallatanga ?</p> <p>¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en el sector?</p> <p>¿El servicio que usted ofrece en el ámbito de la restauración es?</p> <p>¿Los ingresos mensuales que usted percibe por medio de la prestación de servicio son ?</p> <p>¿Cree usted que el nivel de calidad de vida ha mejorado gracias a la oferta gastronómica en el sector con el turismo?</p> | <p>Encuesta</p>         |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

### 3. 6 Plan de recolección de información

Tabla N° 4: Plan de recolección de información

| PREGUNTA BASICA                                     | EXPLICACION  |
|---|--|
| ¿Para qué?  | Para determinar el impacto del servicio de alimentación en el desarrollo económico-turístico del cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo. |
| ¿De qué personas u objetos?                         | Propietarios de los servicios de alimentación, turistas que visitan consumen.  |
| ¿Sobre qué aspecto?                                 | “El servicio de alimentación y su impacto en el desarrollo económico-turístico del Cantón Pallatanga Provincia de Chimborazo”                |
| ¿Quién?   | Eduardo José López Gutierrez   |
| ¿A quién?   | Servicios de Alimentación  |
| ¿Cuándo?  | Abril 2016   |
| ¿Dónde?   | En el cantón Pallatanga de la Provincia de Chimborazo  |
| ¿Cuántas veces?                                     | Una visita primaria y una visita de limpieza de información.   |
| ¿Con que técnicas de recolección de la información? | Encuestas.   |
| ¿Con que instrumento?                               | Cuestionarios estructurados, cuestionarios semiestructurados   |

Elaborado por: López. E. ( 2016)

### **3.7 Plan de procesamiento de la información**

**El proceso consta de las siguientes etapas:**

- 1.- Revisión crítica y analítica de la información primaria y secundaria.
- 2.- Etapa de estratificación de información para la sustentación del documento
- 3.- Tabulación, ordenamiento y sistematización de la información.
- 4.- Análisis e interpretación objetiva.
- 5.- Verificación de la hipótesis.
- 6.- Elaboración de conclusiones y recomendaciones.

## CAPÍTULO IV

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### 4.2 Análisis de los resultados

##### 4.2.1 Interpretación de datos

1.- ¿Cree usted que es importante llevar un control de calidad de alimentos para la conservación de los mismos?

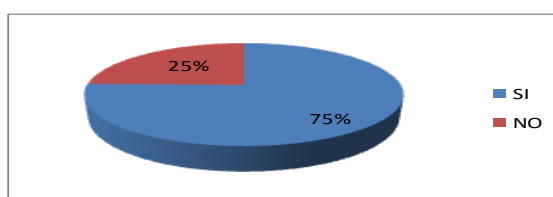
**Tabla N° 5:** Control de conservación en la calidad de alimentos

| Alternativa | Frecuencia |            |
|-------------|------------|------------|
|             | Número     | Porcentaje |
| SI          | 49         | 75%        |
| NO          | 16         | 25%        |
| SUMAN       | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 5:** Control de conservación en la calidad de alimentos



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** Del 100% de los prestadores de servicio encuestados, manifiestan el 75% que es importante llevar un control de calidad para los alimentos, mientras que el 25% aleja esta posibilidad.

**Interpretación:** A través de los datos obtenidos, se logra identificar en mayoría que los prestadores de servicio tiene un nivel de interés por ofrecer alimentos en base a la calidad al momento de brindar la atención hacia los comensales para la posterior degustación.

**2.- ¿Cuáles son los aspectos que el cliente toma más en cuenta a la hora de llegar a su establecimiento?**

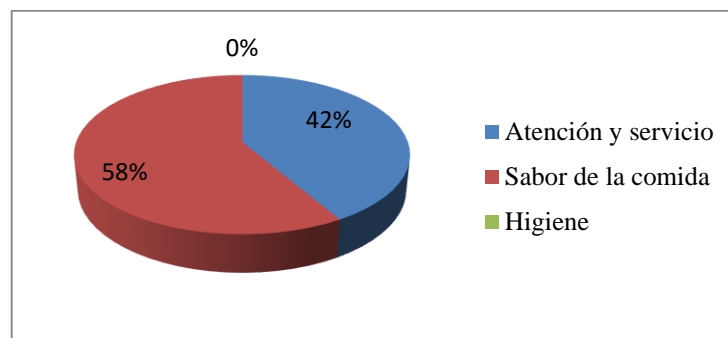
**Tabla N° 6:** Aspectos a tomar en cuenta por los clientes

| Alternativa         | Frecuencia |            |
|---------------------|------------|------------|
|                     | Número     | Porcentaje |
| Atención y servicio | 27         | 42%        |
| Sabor de la comida  | 38         | 58%        |
| Higiene             | 0          | 0%         |
| SUMAN               | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 6:** Aspectos a tomar en cuenta por los clientes



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** Del 100% de los encuestados, manifiestan que los aspectos que relacionan a la llegada de turistas hacia los establecimientos se debe que el 42% considera la opción de atención y servicio además la mayor parte representado por el 58% opina que es el sabor de la comida, entretanto el 0% anula la opción de higiene.

**Interpretación:** La principal motivación por parte de los clientes, para visitar los establecimientos en el sector se debe a la preparación y sabor de la comida, lo que conlleva a dar a conocer una oferta gastronómica para la degustación de la misma, asociado con la buena atención y servicio por ende la asepsia del lugar permitiendo así satisfacer las necesidades y requerimientos de los clientes.

**3.- ¿Cuáles son los factores que determinan llevar un control de calidad en su establecimiento en base a la seguridad de los alimentos?**

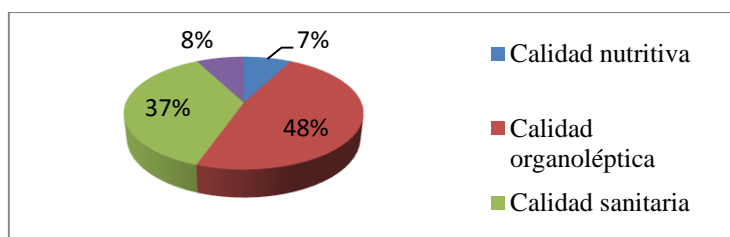
**Tabla N° 7:** Factores del control de calidad

| Alternativa           | Frecuencia |            |
|-----------------------|------------|------------|
|                       | Número     | Porcentaje |
| Calidad nutritiva     | 5          | 7%         |
| Calidad organoléptica | 31         | 48%        |
| Calidad sanitaria     | 24         | 37%        |
| Calidad de servicio   | 5          | 8%         |
| SUMAN                 | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 7:** Factores del control de calidad



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** De los datos obtenidos en las encuestas, se menciona que los factores determinantes para llevar una seguridad alimentaria es la calidad nutritiva representada por el 7%, el 48% hace referencia a la calidad organoléptica, mientras que el 37% menciona la calidad sanitaria y el 8% en la calidad del servicio.

**Interpretación:** Según los criterios de los prestadores de servicio, al momento de llevar un control de calidad en los alimentos se ve reflejada en la alternativa sanitaria, por cuanto es imperdible la higiene y control de los alimentos a la hora de la preparación, por lo tanto las personas mantienen una responsabilidad en la adecuada manipulación de alimentos y la asepsia, sin embargo también toman en cuenta el aporte nutricional de los alimentos en cuanto a las características de los mismos para que puedan ser consumidos por los clientes.

**4.- ¿Cuáles son las áreas en las que se debería mejorar para ofrecer un mejor servicio?**

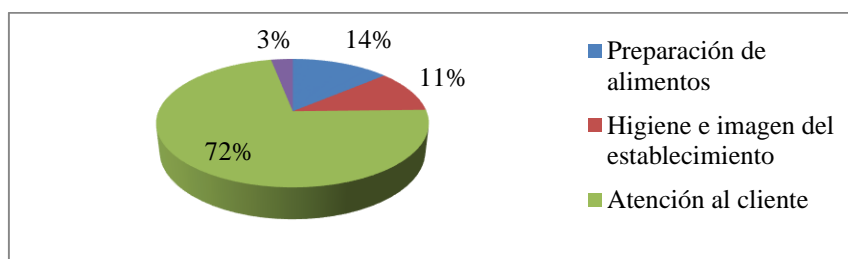
**Tabla N° 8:** Áreas del servicio

| Alternativa                          | Frecuencia |            |
|--------------------------------------|------------|------------|
|                                      | Número     | Porcentaje |
| Preparación de alimentos             | 9          | 14%        |
| Higiene e imagen del establecimiento | 7          | 11%        |
| Atención al cliente                  | 47         | 72%        |
| Oferta gastronómica                  | 2          | 3%         |
| SUMAN                                | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 8:** Áreas del servicio



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** De las 65 personas encuestadas expresan, que el área que se debe mejorar representado por el 14 % es en la preparación de alimentos, el 11% considera que en el áreas de higiene e imagen mientras que en la totalidad el 72% en el aspecto de la atención al cliente, finalmente el 3% en la oferta gastronómica.

**Interpretación:** Es necesario considerar, que los clientes toman mucho en cuenta la imagen e higiene de los establecimientos de alimentos y bebidas, por ende se debe llevar un control sanitario a la hora de la preparación de los mismos, partiendo de la pulcritud de las instalaciones, utensilios, equipamiento cuya prioridad se basa en ser participes de capacitaciones para fomentar la calidad del servicio en cuanto a la atención por ende al control de normas sanitarias dentro y fuera del establecimiento.



## 5.- ¿Qué métodos de conservación de alimentos utiliza usted?

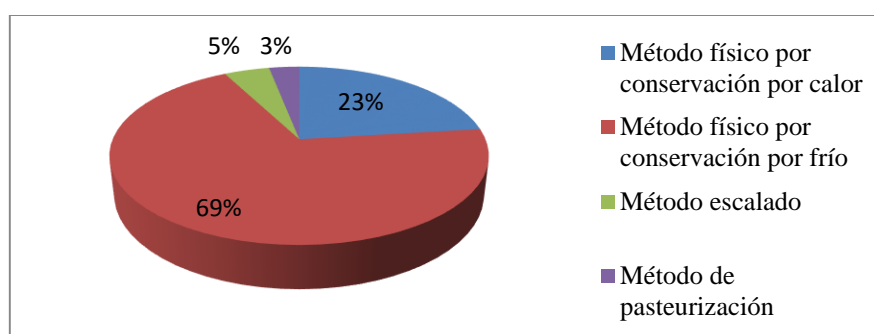
**Tabla N° 9:** Métodos de conservación

| Alternativa                              | Frecuencia |            |
|--|------------|------------|
|  | Número     | Porcentaje |
| Método físico por conservación por calor | 15         | 23%        |
| Método físico por conservación por frío  | 45         | 69%        |
| Método escalado                          | 3          | 5%         |
| Método de pasteurización                 | 2          | 3%         |
| SUMAN                                    | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 9:** Métodos de conservación



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** Considerando al 100% de los encuestados, se obtiene que el 23% utiliza el método de conservación por calor, mientras que el 69% lleva un método de conservación por frío, entretanto el 5% desconoce un método escalado y en minoría el método de pasteurización correspondiente al 2%.

**Interpretación:** Es muy claro que las personas encuestadas llevan un método de conservación por frío, lo que implica que en mayoría conocen esta técnica que ayuda a mantener las condiciones de los alimentos en estado de refrigeración y de esta manera pueden optimizar el uso de los mismos, sin embargo deberían aplicar o innovarse con otras técnicas que podrían ser beneficiosas para la conservación de los alimentos.

**6.- ¿Cree usted que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo económico-turístico en el cantón Pallatanga ?**

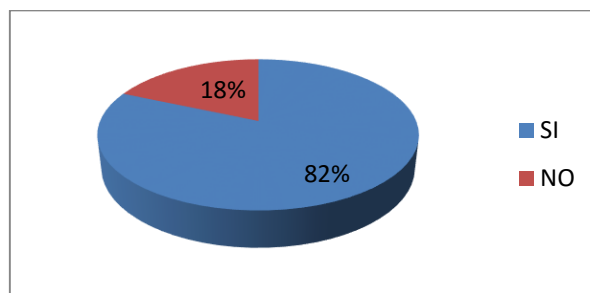
**Tabla N° 10:** Desarrollo Económico- turístico

| Alternativa | Frecuencia |            |
|-------------|------------|------------|
|             | Número     | Porcentaje |
| SI          | 53         | 82%        |
| NO          | 12         | 18%        |
| SUMAN       | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 10:** Desarrollo Económico- turístico



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** Del 100% de los encuestados opinan que existe un desarrollo económico-turístico en el Cantón Pallatanga debido a la prestación del servicio en el ámbito gastronómico, por esta razón el 82% considera que si hay un considerable progreso, mientras que el 18% manifiesta que no.

**Interpretación:** La actividad turística que se desarrolla en el Cantón Pallatanga , a través de la coyuntura de la prestación de servicios de alimentación es de suma importancia porque aporta significativamente en la dinamización económica del lugar, así como en las condiciones de vida de los habitantes porque a la vez genera ingresos económicos y por ende fuentes de empleo.

**7.-¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en el sector?**

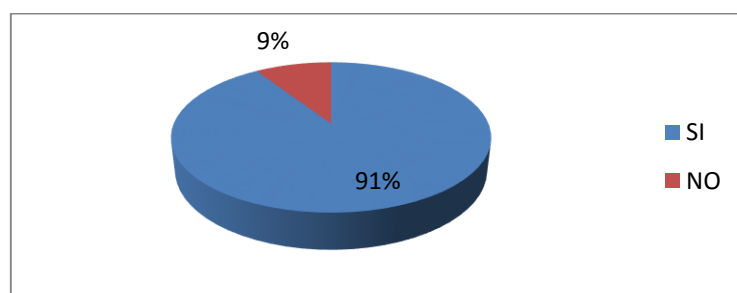
**Tabla N° 11:** Incremento de fuentes de empleo

| Alternativa | Frecuencia |            |
|-------------|------------|------------|
|             | Número     | Porcentaje |
| SI          | 59         | 91%        |
| NO          | 6          | 9%         |
| SUMAN       | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 11:** Incremento de fuentes de empleo



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** Del 100% de los prestadores de servicio encuestados, correspondiente al 91% expresan que a través de la oferta gastronómica, existe un incremento relacionado con fuentes de trabajo en el sector, mientras que el 9% considera que no genera trabajo para los habitantes.

**Interpretación:** Uno de los aspectos positivos para el desarrollo económico y turístico en el Cantón Pallatanga, se debe a que varios establecimientos de alimentos y bebidas se dedican a esta actividad, cuya prioridad es prestar servicios mediante la preparación de la comida de esta manera, permite la generación de empleo en el sector para mejorar las condiciones de vida de los habitantes que va de la mano con el progreso turístico en base de la oferta gastronómica de los principales platos típicos.

## 8.- ¿El servicio que usted ofrece en el ámbito de la restauración es?

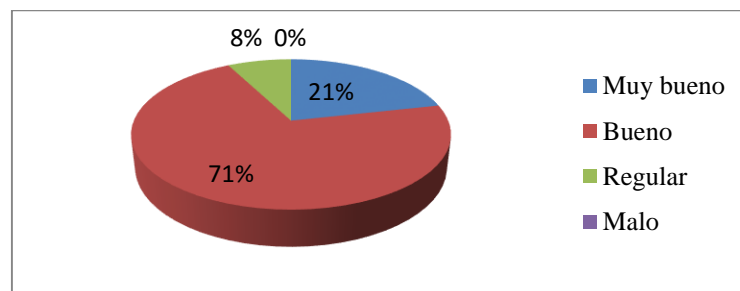
**Tabla N° 12:** Categorización del servicio

| Alternativa | Frecuencia |            |
|-------------|------------|------------|
|             | Número     | Porcentaje |
| Muy bueno   | 14         | 21%        |
| Bueno       | 46         | 71%        |
| Regular     | 5          | 8%         |
| Malo        | 0          | 0%         |
| SUMAN       | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 12:** Incremento de fuentes de empleo



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** De las 65 personas encuestadas el 21% cree que ofrece un servicio muy bueno, entretanto el 71% considera que el servicio que presta es bueno, mientras que el 8% manifiesta que el servicio que brinda a los clientes es regular, posteriormente se anula la posibilidad de ofrecer un servicio malo correspondiente al 0%.

**Interpretación:** En los establecimientos de alimentos y bebidas del Cantan Pallatanga, se puede evidenciar a través del servicio que se ofrece a los clientes es bueno en mayoría, para ello se debe realizar capacitaciones en el ámbito de atención al cliente así como llevar un control en la adecuada manipulación de los alimentos que posteriormente van a estar puestos a disposición de los comensales.

**9.- ¿Los ingresos mensuales que usted percibe por medio de la prestación de servicio son?**

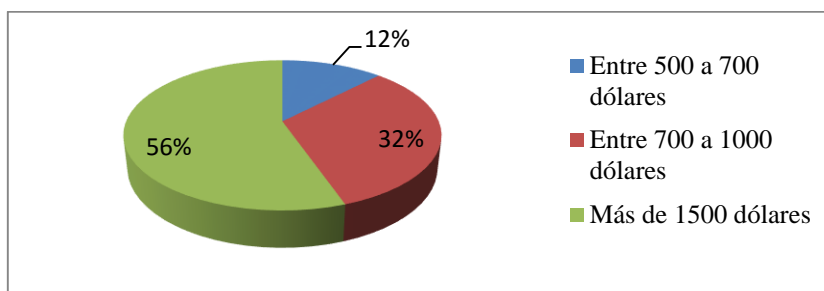
**Tabla N° 13:** Ingresos que perciben los prestadores de servicio

| Alternativa              | Frecuencia |            |
|--------------------------|------------|------------|
|                          | Número     | Porcentaje |
| Entre 500 a 700 dólares  | 8          | 12%        |
| Entre 700 a 1000 dólares | 21         | 32%        |
| Más de 1500 dólares      | 36         | 56%        |
| SUMAN                    | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 13:** Ingresos que perciben los prestadores de servicio



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** Del 100% de los encuestados, el 12% considera que los ingresos que percibe por concepto de prestar servicios de alimentación es de 500 a 700 dólares, por lo consiguiente el 32% recibe ingresos económicos a partir de 700 a 1000 dólares, en mayoría el 56% percibe ingresos a partir de 1500 dólares.

**Interpretación:** Es importante mencionar, que el sector de servicio específicamente en el ámbito de alimentos y bebidas es sin duda uno de los principales factores que atribuye a la generación de ingresos económicos, en base de poner a consideración de los clientes los diferentes platos que se preparan, actuando como un agente dinamizador en base a la preparación y exquisitez de los alimentos atrayendo así a la demanda ocasionando un considerable incremento económico en el establecimiento por ende en el sector.

**10.- ¿Cree usted que el nivel de calidad de vida ha mejorado gracias a la oferta gastronómica en el sector con el turismo?**

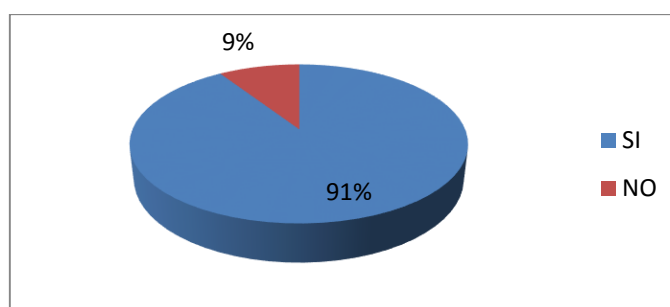
**Tabla N° 14:** Ingresos que perciben los prestadores de servicio

| Alternativa | Frecuencia |            |
|-------------|------------|------------|
|             | Número     | Porcentaje |
| SI          | 59         | 91%        |
| NO          | 6          | 9%         |
| SUMAN       | 65         | 100%       |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Gráfico N° 14:** Ingresos que perciben los prestadores de servicio



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente:** Encuestas aplicadas los prestadores de servicio

**Análisis:** Del 100% de encuestados el 91 % manifiesta que si ha mejorado el nivel de vida a través de la oferta gastronómica en el sector, mientras el 9% considera que no contribuye para mejorar las condiciones de vida.

**Interpretación:** Los prestadores de servicio manifiestan que, por medio de ofrecer una tradición culinaria y preparación de alimentos en el sector atrae a los visitantes hacer participes de una nueva alternativa como es el turismo gastronómico, cuyo objetivo es el desarrollo económico-turístico del sector a la vez contribuye a mejorar las condiciones de vida de los habitantes mediante el aporte y consumo de los turistas.

### 4.3 Planteamiento de la Hipótesis

Para el siguiente trabajo investigativo, relacionado con el planteamiento de la hipótesis se utilizará el método estadístico: chi-cuadrado ( $\chi^2$ )

**HO:** Hipótesis nula

El servicio de alimentación **NO** aporta en el ámbito económico-turístico del Cantón Pallatanga Provincia de Chimborazo.

**H1:** Hipótesis alternativa

El servicio de alimentación **SI** aporta en el ámbito económico-turístico del Cantón Pallatanga Provincia de Chimborazo.

#### 4.3.1 Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizara el nivel de  $\alpha=0.05$

#### 4.3.2 Descripción de la población

Tabla N° 15: Descripción de la población

| Muestra de las personas que trabajan en los establecimiento de A&B en el Cantón Pallatanga | Porcentaje |
|--|------------|
| 65   | 100%       |

Elaborado por: López. E. ( 2017)

Fuente: Investigador

#### 4.3.3 Especificación del estadístico

De esta manera se formula, un cuadro de 4 filas y 3 columnas con lo cual se establece las respectivas frecuencias observadas:

**Tabla N° 16:** Especificación de lo estadístico (Frecuencias observadas)

| <b>Preguntas</b>  | <b>Opción A</b> | <b>Opción B</b> | <b>Opción C</b> | <b>SUBTOTALES</b> |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 1.- ¿Cree usted que es importante llevar un control de calidad de alimentos para la conservación de los mismos?                       | 49              | 16              | 0               | 65                |
| 2.-¿Cuáles son los aspectos que el cliente toma más en cuenta a la hora de llegar a su establecimiento ?                              | 27              | 38              | 0               | 65                |
| 6.- ¿Cree usted que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo económico-turístico en el cantón Pallatanga ? | 53              | 12              | 0               | 65                |
| 10.- ¿Cree usted que el nivel de calidad de vida ha mejorado gracias a la oferta gastronómica en el sector con el turismo?            | 59              | 6               | 0               | 65                |
| <b>SUBTOTALES</b>   | 188             | 72              | 0               | 260               |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente :** Investigador

Después de haber establecido las frecuencias observadas, y mediante los resultados logrados se procede a establecer las frecuencias esperadas.

**Tabla N° 17:** Especificación de lo estadístico (Frecuencias esperadas)

| <b>FRECUENCIAS ESPERADAS</b> |
|------------------------------|
| $(188*65) / 260 = 47$        |
| $(72*65) / 260 = 18$         |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente :** Investigador



**Tabla N° 18:** Frecuencias Esperadas

| <b>Preguntas</b>  | <b>Opción A</b> | <b>Opción B</b> | <b>Opción C</b> | <b>SUBTOTALES</b> |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 1.- ¿Cree usted que es importante llevar un control de calidad de alimentos para la conservación de los mismos?                       | 47              | 18              | 0               | 65                |
| 2.-¿Cuáles son los aspectos que el cliente toma más en cuenta a la hora de llegar a su establecimiento ?                              | 47              | 18              | 0               | 65                |
| 6.- ¿Cree usted que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo económico-turístico en el cantón Pallatanga ? | 47              | 18              | 0               | 65                |
| 10.- ¿Cree usted que el nivel de calidad de vida ha mejorado gracias a la oferta gastronómica en el sector con el turismo?            | 47              | 18              | 0               | 65                |
| <b>SUBTOTALES</b>   | 188             | 72              | 0               | 260               |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

**Fuente :** Investigador

#### **4.3.4 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo**

Para decidir sobre las regiones primero se determina los grados de libertad conociendo que el cuadro está formado por 4 filas y 3 columnas.

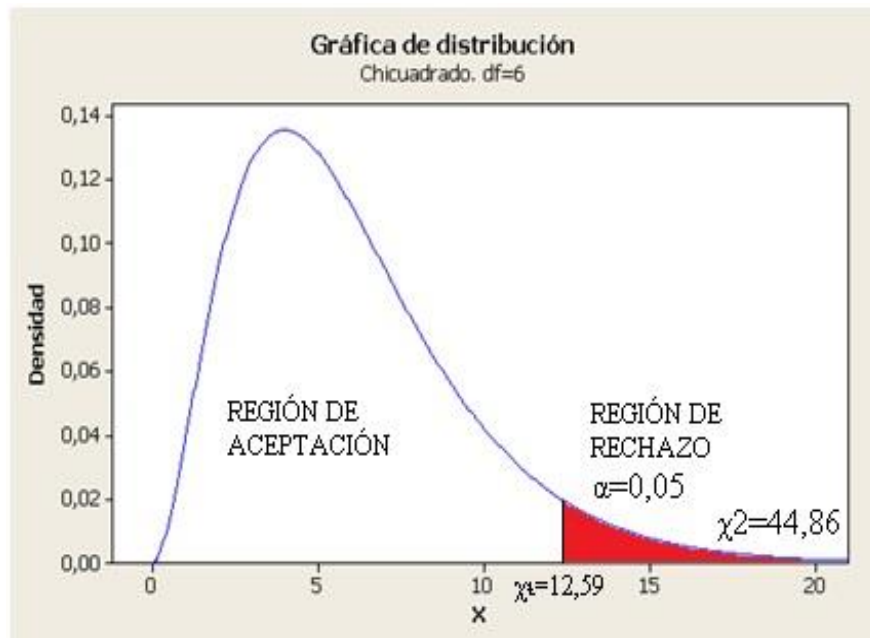
**Tabla N° 19:** Grados de libertad

| <b>GRADO DE LIBERTAD</b> |              |                    |
|--------------------------|--------------|--------------------|
|                          | <b>FILAS</b> | <b>COLUMNAS</b>    |
| gl=                      | 4-1          | 3-1                |
| gl=                      | 3            | 2                  |
| gl=                      | (3*2)        |                    |
| gl=                      | 6            | $\chi^2_T = 12,59$ |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)  
**Fuente :** Investigador

Para 6 grados de libertad a un nivel de significación de 0,05 se obtiene en la tabla el valor de  $\chi^2_T$  es 12,59 por lo tanto si  $\chi^2_C$  es  $\leq$  que  $\chi^2_T$  se acepta la hipótesis nula ( $H_0$ ), caso contrario se rechazara aceptando la hipótesis alternativa ( $H_1$ ).

**Gráfico N° 15:** Distribución de Chi Cuadrado



**Elaborado por:** López. E. ( 2017)  
**Fuente :** Investigador

### 4.3.5 Recolección de Datos y Cálculo de la Estadística

Se aplicó la siguiente fórmula:

$$\chi^2 = \frac{\sum (O-E)^2}{E}$$

$\chi^2$  = Chi o Ji cuadrado

$\sum$  = Sumatoria

O = Frecuencias observadas

E = Frecuencias esperadas

**Tabla N° 20:** Cálculo del Chi- Cuadrado

| O   | E   | O-E | (O-E) <sup>2</sup> | (O-E) <sup>2</sup> /E         |
|-----|-----|-----|--------------------|-------------------------------|
| 49  | 47  | 2   | 4                  | 0,08                          |
| 16  | 18  | 2   | 4                  | 0,22                          |
| 27  | 47  | -20 | 400                | 8,51                          |
| 38  | 18  | 20  | 400                | 22,22                         |
| 53  | 47  | 6   | 36                 | 0,77                          |
| 12  | 18  | -6  | 36                 | 2                             |
| 59  | 47  | 12  | 144                | 3,06                          |
| 6   | 18  | -12 | 144                | 8                             |
| 260 | 260 |     |                    | <b>X<sup>2</sup>C (44,86)</b> |

**Elaborado por:** López. E. (2017)

**Fuente :** Investigador

### 4.3.6 Decisión

A través del resultado obtenido de **X<sup>2</sup>C (44,86)** y resulta mayor al **X<sup>2</sup>T= 12,59**; por lo tanto se acepta la hipótesis alternativa **H1** que dice : El servicio de alimentación **SI** aporta en el ámbito económico-turístico del Cantón Pallatanga Provincia de Chimborazo.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1 Conclusiones

Después de haber realizado la investigación se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- A través del servicio de alimentación en los diferentes establecimientos del cantón Pallatanga, se pone a consideración de los clientes las diferentes alternativas en el ámbito gastronómico para la posterior degustación de la misma, para ofrecer un servicio de calidad en cuanto a la atención prestada así como la adecuada manipulación de los alimentos y por ende la imagen e higiene de las instalaciones.
- Además la preparación de platos típicos en el Cantón Pallatanga se proyecta a técnicas culinarias, que permiten captar la atención de los visitantes para ser considerado como un atractivo dentro del ámbito gastronómico del sector, cuyo interés es motivar a las personas a degustar la exquisita comida en base de los aportes nutricionales, calidad y servicio.
- Mediante los resultados obtenidos por medio de la aplicación de las encuestas hacia los prestadores de servicio, se observa que dicha actividad permite generar ingresos económicos tanto para los propietarios como para los habitantes, es decir a través de ofrecer la variedad gastronómica del sector para ser puesto a consideración de los clientes en base de la calidad y la atención personalizada, contribuye a la imagen del sector mediante el desarrollo turístico y a la vez actúa como un agente dinamizador permitiendo así mejorar las condiciones de vida de las personas.
- El aporte en ámbito gastronómico se lo realizara mediante la difusión de un listado de los principales platos típicos del sector, expuestos en una guía gastronómica tradicional para la posterior difusión de los mismos.

## 5.2 Recomendaciones

- Es importante considerar que para mejorar la calidad del servicio en los establecimientos de alimentos y bebidas, se debe realizar capacitaciones en aspectos relacionados con la atención del cliente para un mejor desenvolvimiento frente a los requerimientos de los clientes.
- Se debe llevar un control de calidad de los alimentos en base a un manual de procesos, que permita optimizar los recursos y tiempo de conservación de los alimentos para evitar así ciertos problemas en cuanto a la preparación de los mismos.
- Para la preparación de alimentos, es primordial trabajar bajo normas de higiene y seguridad en los establecimientos porque es un referente esencial a la hora de elección de los clientes para consumir los alimentos, los mismos que deben tener las características organolépticas de acuerdo con los requerimientos de los clientes.
- Es necesario realizar una adecuada promoción gastronómica, en la que incluya los principales platos típicos a través de los valores nutricionales de esta manera poder ser vinculados con las autoridades del sector para impulsar la oferta gastronómica, autóctona para ser expuesta en los diferentes medios publicitarios.

## **CAPÍTULO VI**

### **PROPUESTA**

#### **6.1 Datos informativos**

**6.1.1 Título:** Diseño de una guía gastronómica tradicional para promover el desarrollo económico-turístico del Cantón Pallatanga.

**6.1.2 Ubicación de la Intervención:**

**Área:** Gastronomía

**Provincia:** Chimborazo

**Cantón:** Pallatanga

**Ubicación:** Lat. S. 1°59'52" y Long. W. 78°57'56"

**Clima:** 20 grados centígrados

**6.1.3 Entidades ejecutoras**

Universidad Técnica de Ambato.

**6.1.4 Equipo técnico responsable**

Ing. Mg. Diego Melo Fiallos. Tutor del Proyecto de Investigación.

Sr. Eduardo López Autor del Proyecto de Investigación.

**6.1.5 Beneficiarios**

La presente investigación cuenta con los siguientes actores involucrados:

**Prestadores de servicios:** El servicio que se debe ofrecer a las personas que visitan el Cantón, se basa en la planta turística que permitirá el desarrollo de la actividad turística en el sector, mediante la oferta gastronómica puesta a disposición de los clientes.

**Clientes o Turistas:** Es importante ofrecer un servicio de calidad de acorde a los requerimientos de los clientes en base de la atención personalizada, dichas acciones se puede realizar mediante un ambiente agradable a la hora de servir los alimentos , que va de la mano con la higiene e imagen del establecimiento.

**Habitantes:** Pueden mejorar las condiciones de vida a través de la generación de la actividad turística mediante la oferta gastronómica, de esta manera ayuda a mejorar los ingresos económicos en el sector.

## **6.2 Antecedentes de la propuesta**

Debido que en el cantón Pallatanga, no ha existido una investigación previa o similar en el desarrollo de la guía gastronómica, se alude mencionar que la presente propuesta aportara significativamente al progreso en el ámbito gastronómico tanto para los prestadores de servicio como turistas, dando a conocer las potencialidades del atractivo que forma parte esencial de la identidad culinaria del sector.

## **6.3 Justificación**

La realización de la guía gastronómica, es **importante** porque permitirá dar a conocer los principales platos tradicionales que son preparados en el cantón Pallatanga, generando así la atracción por parte de los clientes al llegar a los establecimientos en donde se oferta la gastronomía típica del lugar.

Por lo consiguiente se elaborará una guía gastronómica que **beneficiará** a los prestadores y servidores turísticos del Cantón Pallatanga, al momento de ofertar los principales platos tradicionales de la zona hacia los visitantes que en mayoría desconocen los platos que se expenden de esta manera, ser considerada como el principal atractivo turístico y potencial para el desarrollo tanto de la economía local como del turismo.

Para el diseño de la guía gastronómica, es necesario considerara que es **novedosa e innovadora** porque permite captar la atención de los clientes ayudando así, que conozcan cada uno de los platos tradicionales como típicos siendo la principal atracción tanto desde el punto de vista visual que será incorporado en un recetario con los respectivos ingredientes y fotografías para que puedan ser apreciados por las personas.

Además, es **factible** la realización de la guía gastronómica tradicional para ser incorporada en los recursos necesarios para el diseño de la misma, a través del uso de fuentes directas de información, autoridades turísticas y prestadores de servicio.

## **6.4 Objetivos**

### **6.4.1 Objetivo General**

Diseñar una guía gastronómica tradicional en la que contenga los principales platos típicos, para ser puestos a disposición de los turistas en el Cantón Pallatanga.

### **6.4.2 Objetivos Específicos**

- Seleccionar los principales platos tradicionales del Cantón Pallatanga a través, de la información necesaria para ser incluidos en la oferta gastronómica mediante un recetario.
- Integrar las características de la adecuada preparación de los alimentos para la posterior promoción gastronómica.
- Socializar la guía gastronómica con los prestadores de servicio del Cantón Pallatanga para aumentar la demanda turística en el sector.

## **6.5 Análisis de Factibilidad**

### **Factibilidad social**

El diseño de la guía gastronómica se basa en la preparación de platos tradicionales del Cantón Pallatanga , para lo cual ayudara al crecimiento del turismo local mediante la generación de empleo y a través de un servicio de excelencia, para satisfacer las necesidades y requerimientos de los comensales al momento de la degustación de la comida típica del sector.

### **Factibilidad económica**

**Tabla N° 21:** Factibilidad económica



| <b>Descripción</b>                     | <b>Responsable</b> | <b>Costo</b> | <b>Total</b> |
|--|--------------------|--------------|--------------|
| Investigación de campo                 | Eduardo López      | 150          | 150          |
| Insumos para la elaboración de la guía | Eduardo López      | 300          | 300          |
| Impresiones                            | Eduardo López      | 250          | 250          |
| Total                                  |                    | 700          | 700          |

**Elaborado por:** López. E. (2017)

### **Factibilidad técnica**

Es factible la realización porque se integra bajo parámetros sanitarios para la adecuada manipulación de los productos alimenticios, que posteriormente van a ser expuestos en la guía gastronómica de esta manera, crea un adecuado proceso y control de los alimentos e insumos por parte de los prestadores turísticos en los debidos establecimientos.

### **Factibilidad política**

Mediante el apoyo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pallatanga, y prestadores de servicio, se trata de implementar la oferta de gastronómica a través de una guía que permita seguir los lineamientos y normas sanitarias durante la preparación de los alimentos para contribuir positivamente a la calidad y satisfacción por parte de los visitantes.

### **6.6 Fundamentación Teórica**

En el desarrollo de la guía gastronómica tradicional, se ha tomado en cuenta lo siguiente:

Según (Mejía et. al, 2014, pág 30) opinan que:

La gastronomía actual se encuentra en momento clave para su historia, ya que día a día se reinventan y crean nuevos platillos, mejores conceptos, pero por otro lado, se continua en la lucha por conservar la cocina tradicional al tiempo de que se busca crear nuevas tendencias gastronómicas, se lucha por otorgarle y dignificar a la cocina como patrimonio creando en los gustos de los

comensales una brecha entre lo tradicional o lo innovador. La alimentación del ser humano es uno de los campos más bastos para desarrollar modas y seguir nuevas corrientes, no obstante resguarda en sus sabores y aromas gran tradición. El cocinero se encuentra ante la disyuntiva de crear nuevos platillos y embarcarse en las tendencias gastronómicas, o continuar aprovechando las delicias de la cocina tradicional siendo dependiente su decisión de los gustos y preferencias de los consumidores.

Una de las principales razones para la elaboración de una guía gastronómica tradicional se debe, en la disposición de los clientes en lo referente a la oferta gastronómica de un determinado sector, partiendo desde la preparación de los alimentos mediante un adecuado servicio y calidad a la hora de servir a los comensales, permitiendo llegar a la satisfacción de los mismos.

Según (Zarauz, 2012, pág. 121-122) menciona lo siguiente:

Una guía gastronómica encierra una serie de elementos a tener en cuenta, cuya valoración, en búsqueda de la equidad que debe presidir los consejos que se desarrollan en la misma, no siempre resulta exenta de influencias. Veamos en primer lugar, cuales son los colectivos que intervienen y existen alrededor del mundo de las guías gastronómicas, al que nos ceñiremos. El principio básico de la realización de una guía es que ésta ha de servir para conducir al que la utiliza, por el camino de la búsqueda de un criterio acertado en la elección del servicio o destino que se desee. Por tanto, hemos de deducir que el colectivo más importante estará formado por los que consultan la publicación, que tratan de formar su criterio para el disfrute del destino gastronómico más acertado. Todo ello en función de una serie de variables (precios, tipos de cocina, localización, etc.). El segundo colectivo a tener en cuenta lo componen los profesionales, quienes desde una óptica empresarial, ofertan los servicios. Por principio, estos profesionales deben ser conscientes de que no son ellos quienes determinan su inclusión en

las guías, y por ende, la opinión que merecen. Son los gestores y hacedores de las guías, quienes fijan los criterios a transmitir a los consumidores. Este principio de actuación no suele ser fácilmente entendible por los cocineros y responsables de establecimientos, que consideran que las Guías deben su existencia al desarrollo de su actividad, que de no existir, no habría dado lugar a que la publicación pudiera ver la luz. Siendo cierto de forma generalizada, no lo es cuando se particulariza en un restaurador o establecimiento en particular. El tercer colectivo, incluye los propios editores de la guía. La filosofía a aplicar, los intereses unas veces económicos y otras simplemente socio-políticos, las dificultades económico-financieras que debilitan posturas libres de presiones, son factores que van a influir de manera decisiva en el resultado de una guía fiable en la búsqueda del mejor servicio al consumidor.

Es importante considerar que una guía gastronómica representa un libro, o un instructivo en el que se da a conocer los principales platos típicos de un sector, a través del trabajo conjunto de diferentes actores involucrados para lograr fortalecer la identidad en el ámbito gastronómico del cantón Pallatanga. También representa una actividad integradora y generadora de riqueza, capaz de movilizar en su desarrollo diversas actividades económicas, desde los proveedores de insumos hasta los administradores de negocios ligados al turismo.

## 6.7 Metodología

### 6.7.1 Modelo Operativo

**Tabla N° 22:** Desarrollo del modelo operativo

| FASES  | OBJETIVOS  | ACTIVIDADES  | RECURSOS  | RESPONSABLE   | TIEMPO    |
|--|--|--|---|---------------|-----------|
| 1.- Elegir los principales platos tradicionales que van ser incluidos en un recetario. | Ofertar la gastronomía tradicional del Cantón Pallatanga a través de la guía.  | Realizar una receta estándar de los principales platos tradicionales de la zona  | Humanos<br>Técnicos<br>Económicos<br>Tecnológicos                           | Eduardo López | 1 semana  |
| 2.- Planificación de actividades   | Elaborar la guía gastronómica integrando la respectiva información de los platos tradicionales                           | Acoplar las principales características e información en la guía gastronómica  | Humanos<br>Folletos<br>Técnicos<br>Económicos<br>Tecnológicos               | Eduardo López | 2 semanas |
| 3.- Socialización de la guía gastronómica tradicional en el sector                     | Vincular la debida guía gastronómica mediante el contenido de la principal comida típica con los prestadores de servicio | Socializar el contenido de la guía gastronómica mediante el aporte nutricional.  | Humanos<br>Folletos<br>Técnicos<br>Económicos<br>Tecnológicos<br>Transporte | Eduardo López | 2 semanas |
| 4.- Evaluación   | Recolectar los diferentes resultados positivos y negativos que ha emitido la realización de la guía gastronómica         | Poner en práctica el uso de la guía gastronómica para incentivar a los turistas a degustar la comida típica del sector | Humanos<br>Libros<br>Técnicos<br>Económicos<br>Tecnológicos<br>Transporte   | Eduardo López | 3 semanas |

**Elaborado por:** López. E. ( 2017)

## 6.8 Descripción de la propuesta

La propuesta menciona la elaboración de una guía gastronómica tradicional con las principales alimentos que se expenden en el Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo cuya importancia se basa en el fortalecimiento de la identidad gastronómica del sector así como, la adecuada atención y calidad del servicio.

Para ello se logra identificar las principales características con la fidedigna información sobre los platos tradicionales de la zona como se presenta a continuación:

### Elegir los principales platos tradicionales que van ser incluidos en un recetario.

**Tabla N° 23:** Receta estándar Tortilla de maíz

---

**Nombre:** Tortilla de maíz

**Tipo:** Entrada

**Proporciones:** 1

| <b>Detalle</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|------------------|-----------------|---------------|
| Harina de maíz   | 150             | gr            |
| Cebolla blanca   | 2               | uni           |
| Mantequilla      | 20              | gr            |
| Manteca de cerdo | 20              | gr            |
| Queso            | 50              | gr            |
| Sal              | 10              | gr            |
| Fondo de ave     | 75              | ml            |

**Preparación:** Calentar el fondo, la mantequilla, la manteca de cerdo , la cebolla y condimentar

- Antes de que hierva añadir el harina de maíz.
- Retirar del fuego, dejar reposar un poco y añadir el queso troceado y un toque de achiote.
- Formar las tortillas en un tiesto de barro con achiote y manteca de cerdo.

**Valor nutricional:** Contiene proteínas carbohidratos

**Valor:** 1,00\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Tabla N° 24:** Receta estándar Chigüiles

**Elaborado por:** López, E. (2017)

---

**Nombre:** Receta Chigüiles

**Tipo:** Entrada

**Proporciones:** 20

| <b>Detalle</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|------------------|-----------------|---------------|
| Harina de maíz   | 1               | lbra          |
| Agua             | 4               | tz            |
| Mantequilla      | 1               | ctda          |
| Manteca de cerdo | 1               | ctda          |
| Queso            | 1               | u             |
| Sal              | 1/2             | ctda          |
| Hojas de maíz    | 20              | hojas         |

**Preparación:**

- En una olla grande cocine el agua con la cebolla, la sal y una cucharada de manteca. Cuando hierva, añada la harina y deje reposar unos minutos antes de mezclar.
- Durante 5 minutos haga movimientos envolventes con la cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes. Baje la intensidad de la llama y siga mezclando la masa.
- Verificar si en el fondo se ha formado una costra. Cuando esté, agregue la cantidad de manteca necesaria para dar a la masa una textura consistente y amasar con la mano.
- Tome un poco de masa, forme una bolita con un pequeño orificio y rellénelos con abundante queso desmenuzado y mezclado con achiote.
- Para darle forma de chigüil, coloque la masa en la palma de la mano y con la otra mano, trabájela hasta que adquiera forma cóncava.
- Coloque la masa en la hoja, ponga en medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace el doblez.
- Una vez envueltos, lleve a una tamalera por 45 minutos o hasta que la hoja se vuelva amarillenta. Sirva acompañado de una taza de café pasado

**Valor nutricional:** Contiene proteínas, carbohidratos, grasa

**Valor:** 1,50\$

---

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Tabla N° 25:** Receta estándar Muchines con café negro

---

**Nombre:** Muchines con café negro

**Tipo:** Entrada

**Proporciones:** 5

| <b>Detalle</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|----------------|-----------------|---------------|
| Yuca pelada    | 2               | tz            |
| Cebolla blanca | 2               | ctda          |
| Queso          | 1               | tz            |
| Sal            | 10              | gr            |
| Azúcar         | 1               | ctda          |
| Aceite         |                 |               |
| Café           |                 |               |

**Preparación:**

- Cocinar la yuca en una olla con agua.
- Esperar que este cocida durante 30 minutos y hacerla puré.
- Mezclar la cebolla picada y queso rallado.
- Anadir el puré de yuca , huevos y sal, hasta obtener una maza lisa.
- Hacer pequeñas bolas con la maza y rellenarla de queso y la cebolla y luego freírlas.
- Servir con café negro.

**Valor nutricional:** Contiene calorías, proteínas, carbohidratos

**Valor:** 1,00\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Tabla N° 26:** Receta estándar fritada con mote plátano y aguacate

---

**Nombre:** Receta estándar fritada con mote plátano y aguacate

**Tipo:** Entrada

**Proporciones:** 1

| <b>Detalle</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|-----------------|-----------------|---------------|
| Carne de cerdo  | 250             | gr            |
| Cebolla blanca  | 1               | uni           |
| Cebolla roja    | 50              | gr            |
| Ajo             | 50              | gr            |
| Comino          | 5               | gr            |
| Sal             | 20              | gr            |
| Tomate de carne | 50              | gr            |
| Mote            | 100             | gr            |
| Plátano maduro  | 2               | uni           |
| Aguacate        | 1               | uni           |
| Limón           | 1               | uni           |
| Culantro        | 10              | gr            |

**Preparación:** Cortar la carne en trozos grandes, en una “Paila” preferiblemente de cobre poner la carne, añadir agua hasta que cubra la carne y dejar cocer un poco.

- Cuando se reduzca el líquido añadir la mitad de la cebolla roja, la cebolla blanca y el ajo y rectificar la sal
- Remover constantemente hasta que se dore.
- Freír el plátano maduro en la grasa que queda de la fritada.
- Preparar el “curtido” con la cebolla, tomate aguacate.

**Valor nutricional:** Alto en grasa, proteína y fibra

**Valor:** 2,50\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)



**Tabla N° 27:** Receta estándar hornado

---

**Nombre:** Hornado

**Tipo:** Plato fuerte

**Proporciones:** 3

| <b>Detalle</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|-----------------|-----------------|---------------|
| Carne de cerdo  | 3               | lbr           |
| Papas           | 2               | lbr           |
| Cebolla roja    | 50              | gr            |
| Ajo             | 50              | gr            |
| Comino          | 3               | gr            |
| Sal             | 20              | gr            |
| Tomate de carne | 50              | gr            |
| Lechuga         | 1               | uni           |
| Mote            | 2               | lbr           |
| Limón           | 1               | uni           |
| Culantro        | 10              | gr            |

**Preparación:**

- Adobe la carne con todos los aliños desde el día anterior a su preparación, cúbrala y refrigérela.
- Al día siguiente lleve la carne al horno, por tres horas y báñelo constantemente con los jugos que se desprenden de la misma. Esta preparación debe quedar con una apariencia tierna.
- Para servir corte la carne en rodajas, acompañe con una porción de mote, cuero reventado, lechuga, tortillas de papa y el agrio (cebollitas encurtidas).

**Valor nutricional:** Contiene proteínas carbohidratos

**Valor:** 2,50\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (20

**Tabla N° 28:** Receta estándar Arroz con menestra y carne

---

**Nombre:** Arroz con menestra y carne

**Tipo:** Plato fuerte

**Proporciones:** 1

| <b>Detalle</b>    | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|-------------------|-----------------|---------------|
| Fréjol bolón      | 250             | gr            |
| Arroz             | 250             | gr            |
| Cebolla blanca    | 1               | u             |
| Cebolla paitaña   | 1               | u             |
| Tomate de carne   | 1               | u             |
| Bistec de ternera | 4               | u             |
| Aceite con achote | 4               | ctda          |
| Plátano maduro    | 1               | u             |
| Comino y sal      | 1               | pz            |
| Perejil picado    | 1               | ctda          |

**Preparación:**

- Remoje el frejol durante la noche anterior.
- Poner en una olla con un pimiento partido en la mitad añadir cebolla, sal y 1 cucharada de aceite cocinar hasta que este desecho
- Mientras se cuece el frejol, haga un refrito con 1 cucharada de aceite y el resto de los ingredientes finamente picados.
- Incorporar a la olla el frejol y cocinarlo todo junto durante 15 minutos.
- Por último fría los bistecs en el aceite restante y sirva la menestra con la carne, arroz, plátano frito.

**Valor nutricional:** Contiene proteínas carbohidratos

**Valor:** 3,00\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

Tabla N° 29: Receta estándar Tortilla de papa china

---

**Nombre:** Tortilla de papa china

**Tipo:** Plato fuerte

**Proporciones:** 3

| <b>Detalle</b>        | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|-----------------------|-----------------|---------------|
| Papas chinas cocidas  | 2               | lbr           |
| Queso rallado         | 1/2             | tz            |
| Huevos                | 2               | u             |
| Cebolla blanca picada | 2               | ctda          |
| Aceite                | 4               | ctda          |
| Sal y comino          | 1               | pz            |

**Preparación:**

- Pelar las papas chinas, cocínelas y redúzcalas hasta conseguir un puré. Luego agregue los demás ingredientes y mezcle todo.
- Aparte engrase una cazuela de barro, vierta en ella la preparación anterior y ase al horno.
- Se sirve caliente y acompañada de arroz y ají.

**Valor nutricional:** Contiene carbohidratos

**Valor:** 2,50\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Tabla N° 30:** Receta estándar caldo de gallina criolla

---

**Nombre:** Caldo de gallina criolla

**Tipo:** Sopa

**Proporciones:** 1

| <b>Detalle</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|-----------------|-----------------|---------------|
| Gallina Criolla | 1               | u             |
| Arrocillo       | 50              | gr            |
| Cebolla Blanca  | 50              | gr            |
| Alverja         | 100             | gr            |
| Zanahoria       | 100             | gr            |
| Papa nabo       | 100             | gr            |
| Tallos de apio  | 50              | gr            |
| Agua            | 2000            | ml            |
| Sal             | 20              | gr            |

**Preparación:**

- Cocinar la gallina en el agua hasta que este blanda.
- Añadir el resto de ingredientes y dejar cocer
- Rectificar sabores

**Valor nutricional:** Contiene proteínas y una mínima cantidad de grasa

**Valor:** 2,00\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Tabla N° 31:** Receta estándar sancocho de alverja

---

**Nombre:** Sancocho de alverja

**Tipo:** sopa

**Proporciones:** 3

| <b>Detalle</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|----------------|-----------------|---------------|
| Arvejas secas  | 1               | lb            |
| Plátano verde  | 1               | kl            |
| Ajo            | 20              | gr            |
| Aceite         | 2               | ctda          |
| Cebolla blanca | 50              | gr            |
| Queso          | 1/2             | tz            |
| Sal            | 10              | gr            |
| Leche          | 500             | gr            |
| Culantro       | 15              | gr            |
| Agua           | 6               | tz            |

**Preparación:**

- Cocinar las arvejas secas en agua y sal hasta que estén tiernas, si desea puede guardar el agua donde se cocinaron las arvejas para la sopa.
- Calentar el aceite en una olla de buen tamaño, añadir la cebolla picada, el ajo machacado, el comino, el achiote y la sal.
- Cocinar hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos 5 minutos.
- Agregar el agua a la preparación anterior y hágalo hervir, luego añada los guineos verdes picados, reduzca la temperatura y cocinar a fuego lento hasta que los guineos estén suaves, aproximadamente entre 20 a 25 minutos.
- Añadir las arvejas cocinadas, mezcle bien y cocine por 5 minutos.
- Agregue el queso de sopa y la leche, cocine por otros 5 minutos, revolviendo de vez en cuando.
- Añada el cilantro picado, pruebe y rectifique la sal. Sirva con aguacate y ají.

**Valor nutricional:** Aporta fibra, calorías, potasio

**Valor** 2,50\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Tabla N° 32:** Receta estándar salsa de pepa

---

**Nombre:** salsa de pepa

**Tipo:** Salsa

**Proporciones:** 1

| <b>Detalle</b>    | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|-------------------|-----------------|---------------|
| Semilla de sambo  | 1               | tz            |
| Agua              | 1               | tz            |
| Aceite de girasol | 1/4             | tz            |
| Achote            | 2               | ctda          |
| Cebolla blanca    | 1               | ctda          |
| Cilantro          | 1               | ctda          |

**Preparación:**

- En una sartén a fuego medio dorar las ,pepas de sambo .
- Luego cocinar las pepas cocina por 3 minutos.
- Una vez listo, licuar ésta preparación con aceite y agua.
- Verificar el sabor y antes de servir añade cebollas; cilantro picado finamente.

**Valor nutricional:** Aporta con calorías, proteína

**Valor:** 1,50\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Tabla N° 33:** Receta estándar jucho

---

**Nombre:** Jucho

**Tipo:** Bebida

**Proporciones:** 1

| <b>Detalle</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> |
|------------------|-----------------|---------------|
| Capulíes         | 1               | k             |
| Duraznos pelados | 2               | tz            |
| Clavos de olor   | 15              | gr            |
| Ramas de canela  | 10              | gr            |
| Maicena          | 2               | ctda          |
| Azúcar           | 50              | gr            |
| Jugo de mora     | 1               | tz            |
| Agua             | 2000            | ml            |

**Preparación:**

- Poner al fuego el agua con los clavos de olor, la canela y el azúcar.
- Cuando ha hervido 10 minutos, incorporar los capulíes, los 6 duraznos en tajaditas y los enteros, y dejar cocinar hasta que estén suaves, más o menos unos 10 minutos.
- Poner el jugo de mora mezclado con cuatro cucharadas de maicena, cocinar 10 minutos más. Agregar azúcar al gusto.

**Valor nutricional:** Aporta con calorías

**Valor:** 1,00\$

---

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Fase 2.- Planificación de actividades.** Para la poder dar a conocer la planificación de actividades se ha diseñado una guía Gastronómica tradicional, en la que incluye la información necesaria del cantón Pallatanga, conjuntamente con los principales platos típicos del sector para que puedan ser visualizados mediante una presentación de calidad como se presenta a continuación:

Gráfico N° 16: Presentación de la guía gastronómica



Elaborado por: López, E. (2017)

Fuente: Investigador



**Gráfico N° 17:** Índice de la guía gastronómica

## ÍNDICE

3.- Misión, Visión, Valores, Objetivo de la guía gastronómica

4.- Mapa turístico

5.- Reseña histórica

6-7.- Presentación de platos: Torilla de maíz

8-9.- Chiguiles

10-11.- Muchines con café negro

12-13.- Fritada con mote y plátano

14-15.- Hornado

16-17.- Arroz con menestra y carne

18-19.- Tortilla de papa china

20-21.- Caldo de gallina criolla

22-23.- Sancocho de alverjas

24-25.- Salsa de pepa de sambo

26-27.- Jucho

28.- Glosario

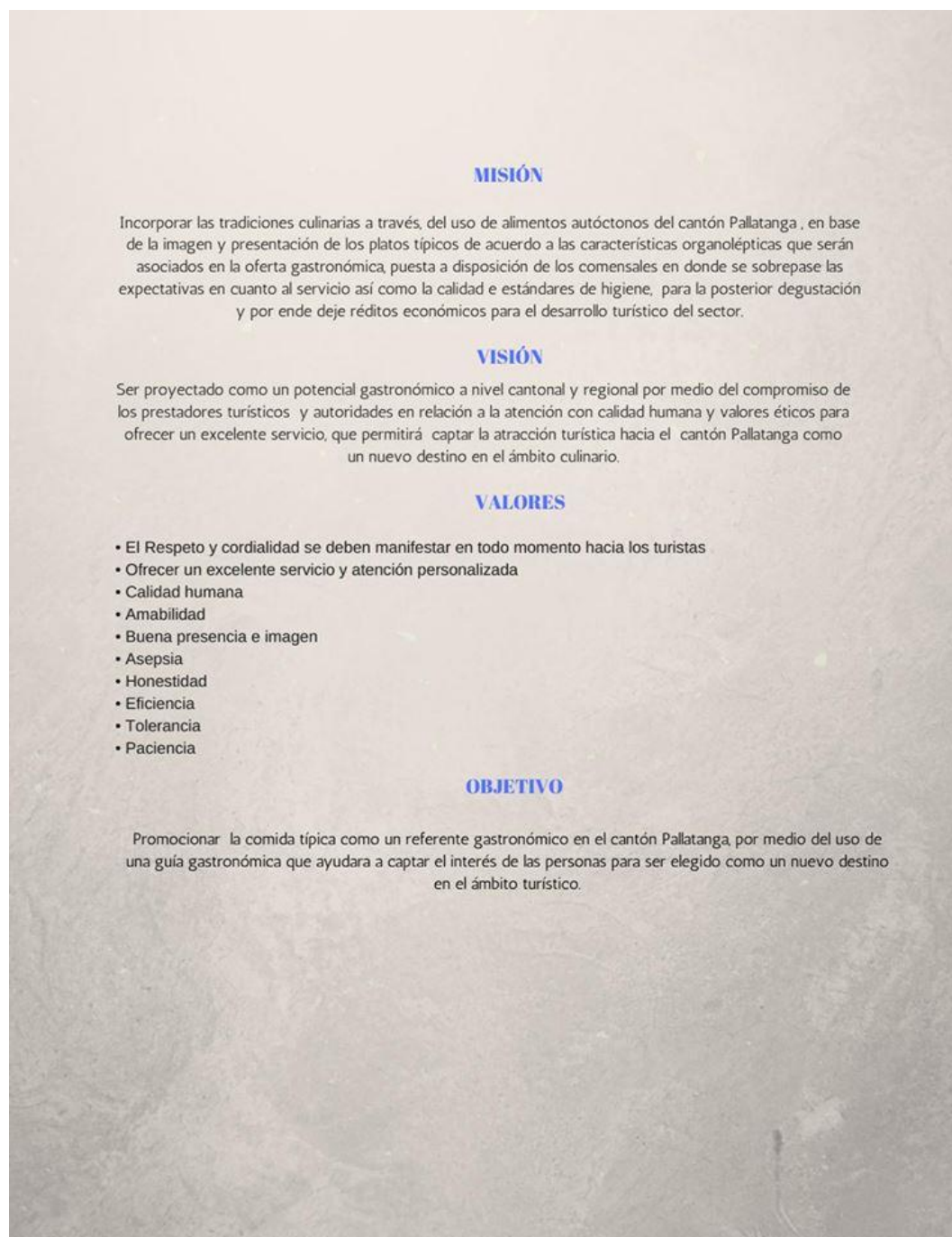
29.- Dirección de los establecimientos de Alimentos y Bebidas de Pallatanga

30.- Créditos

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Investigador

**Gráfico N° 18:** Misión, Visión, Valores y Objetivo de la guía gastronómica

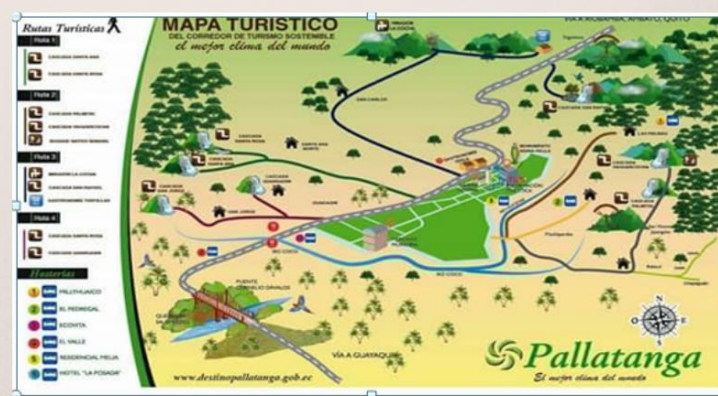


**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Investigador

**Gráfico N° 19:** Mapa turístico y presentación de platos típicos de Pallatanga

### MAPA TURÍSTICO DE PALLATANGA



### PRINCIPALES PLATOS TÍPICOS

- Tortilla de Maíz
- Chigüiles
- Muchines con café
- Fritada con mote y plátano, aguacate
- Hornado
- Arroz con menestra y carne
- Tortilla de papa china
- Caldo de gallina criolla
- Sancocho de arverjas
- Salsa de pepa
- Jucho

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Investigador



**Gráfico N° 20:** Receña histórica de Pallatanga



**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** GAD de Pallatanga, (2017)

**Gráfico N° 21:** Descripción de la tortilla de maíz



**Descripción-** El maíz representa un grano sencillo y cotidiano, a la vez generoso, oportuno, considerado uno de los productos andinos que ha representado una gama de actividades y manifestaciones culturales que son la identidad misma de un grupo humano.

Fue utilizado en casi todas las culturas andinas, la siembra tenía un aspecto ritual, pero el mayor festejo era en la cosecha, siendo el mes de septiembre el tiempo de celebración de las cosechas de maíz.

Las tortillas de maíz se colocan sobre un tiesto que debe ser ancho y después de diez minutos están listas.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 22:** Receta de la tortilla de maíz

**TORTILLA DE MAÍZ**

**INGREDIENTES**

|                  |        |
|------------------|--------|
| Harina de maíz   | 150 gr |
| Cebolla blanca   | 2 u    |
| Mantequilla      | 20 gr  |
| Manteca de cerdo | 20 gr  |
| Queso            | 50 gr  |
| Sal              | 10 gr  |
| Fondo de ave     | 75 ml  |

**PREPARACIÓN**

Calentar el fondo, la mantequilla, la manteca de cerdo, la cebolla y condimentar  
Antes de que hierva añadir el harina de maíz  
Retirar del fuego, dejar reposar un poco y añadir el queso troceado y un toque de achiote  
Formar las tortillas en un tiesto de barro con achiote y manteca de cerdo

**VALOR NUTRICIONAL**

Contiene proteínas, carbohidratos

**COSTO**  
1,00\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)



**Gráfico N° 23:** Descripción de los chigüiles



**Descripción.** - Su peculiar nombre viene de la forma de su envoltura que tiene origen en dos hechos: los antepasados llamaban a los recién nacidos "guagua chigüil" o "chigüilitos" y los envolvían en una faja, dándoles vueltas muy apretadas.

Su sabor depende de dos condiciones: la hoja debe ser fresca no muy tierna ni muy madura y el queso debe ser el llamado "queso de indio".

Pero sin duda su mayor mérito es saber envolver el chigüil. En medio de la hoja de maíz se lo coloca y se hace un dobléz. Se tuerce la hoja con cuidado y se envuelve como se hacía antaño con la faja.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 24:** Receta de los chigüiles

**CHIGÜILES**

**INGREDIENTES**

|                  |          |
|------------------|----------|
| Harina de maíz   | 1 lb     |
| Agua             | 4 tz     |
| Mantequilla      | 1 ctda   |
| Manteca de cerdo | 1 ctda   |
| Queso            | 1 u      |
| Sal              | 1/2 ctda |
| Hojas de maíz    | 20 hojas |

**PREPARACIÓN**

Hervir agua y añadir la harina  
Mover durante 5 minutos  
Verificar si en el fondo se ha formado una costra, agregar manteca y luego formar una masa.  
Formar bolitas y agregar el queso, achote  
Para darle forma de chigüil, coloque la masa en la palma de la mano y con la otra mano, trabájela hasta que adquiera forma cóncava  
Coloque la masa en la hoja, ponga en medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace el dobles  
Llevar a la tamalera por 45 minutos y servir

**VALOR NUTRICIONAL**

COSTO  
1,50\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)



**Gráfico N° 25:** Descripción de los muchines con café negro



**Descripción-** Los muchines son un plato típico del Ecuador son elaborados con yuca, un tubérculo que crece en la costa.

Es un alimento con altas propiedades energéticas, su componente principal es la yuca que procede del idioma de los indios caribes, de origen quiché, los cuales la llamaban también por el nombre de "yog", cuyo significado es que "se amasa molida".

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 26:** Receta de los muchines con café negro

**MUCHINES CON CAFÉ NEGRO**

**INGREDIENTES**

|                |        |
|----------------|--------|
| Yuca pelada    | 2 tz   |
| Cebolla blanca | 2 ctda |
| Queso          | 1 tz   |
| Sal            | 10 gr  |
| Aceite         |        |

**PREPARACIÓN**

Cocinar la yuca en una olla con agua  
Esperar que este cocida durante 30 minutos y hacerla puré  
Mezclar la cebolla picada y queso rallado  
Añadir el puré de yuca , huevos y sal, hasta obtener una maza lisa  
Hacer pequeñas bolas con la maza y rellenarla de queso y la cebolla y luego freirlas  
Servir con café negro

**VALOR NUTRICIONAL**

COSTO  
1,00\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 27:** Descripción de la fritada con mote, plátano y aguacate



**Descripción.** - La Fritada es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita.

Sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800. La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas.

Se acompaña en la mayoría de los casos de tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)



**Gráfico N° 28:** Receta de la fritada con mote, plátano y aguacate

**FRITADA CON MOTE, PLÁTANO Y AGUACATE**

**INGREDIENTES**

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Carne de credo  | 250 gr |
| Cebolla blanca  | 1 un   |
| Cebolla roja    | 50 gr  |
| Ajo             | 50 gr  |
| Comino          | 5 gr   |
| Sal             | 20 gr  |
| Tomate de carne | 50 gr  |
| Mote            | 100 gr |
| Plátano maduro  | 2 u    |
| Aguacate        | 1 u    |

**PREPARACIÓN**

Cortar la carne en trozos grandes, en una "Paila" preferiblemente de cobre poner la carne, añadir agua hasta que cubra la carne y dejar cocer un poco  
Cuando se reduzca el líquido añadir la mitad de la cebolla roja, la cebolla blanca y el ajo y rectificar la sal  
Remover constantemente hasta que se dore  
Freír el plátano maduro en la grasa que queda de la fritada  
Preparar el "curtido" con la cebolla, tomate aguacate

**VALOR NUTICIONAL**

Contiene grasa, proteína y fibra  
COSTO  
2,50\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 29:** Descripción del hornado



**Descripción.-** La historia del hornado empieza en el siglo XVI. Es un plato típico ecuatoriano, que nació de una tradición europea.

El hornado proviene de la palabra "Horneado" que significa puerco horneado, es un plato típico de Ecuador.

Se trata de un plato que contiene carne de cerdo hornado, principalmente es cocinado en leña, acompañado de distintas salsas y otros vegetales cocidos, como por ejemplo choclo, tortillas de papa, maduro frito, aguacate, lechuga, tomate y demás ingredientes dependiendo la zona geográfica donde se lo prepare.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 30:** Receta del hornado

**HORNADO**

**INGREDIENTES**

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Carne de cerdo  | 3 lb  |
| Papas           | 2 lb  |
| Cebolla roja    | 50 gr |
| Ajo             | 50 gr |
| Mote            | 2 lb  |
| Tomate de carne | 50 gr |
| Lechuga         | 1 u   |
| Sal             | 10 gr |
| Comino          | 3 gr  |

**PREPARACIÓN**

Adobe la carne con todos los aliños desde el día anterior a su preparación, cúbrala y refrigérela, al día siguiente lleve la carne al horno, por tres horas y báñelo constantemente con los jugos que se desprenden de la misma. Esta preparación debe quedar con una apariencia tierna. Para servir corte la carne en rodajas, acompañe con una porción de mote cuero reventado, lechuga, tortillas de papa y el agrio (cebollitas encurtidas).

**VALOR NUTRICIONAL**

COSTO  
2,50\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)



**Gráfico N° 31:** Descripción de la menestra con arroz y carne



**Descripción.** - El nombre completo de este plato es arroz con menestra de lentejas y carne asada, es un plato típico de la Costa en Ecuador, pero se lo puede encontrar en la casi todas las ciudades del país.

Se cocina con lentejas lentamente absorbiendo los sabores de la cebolla, pimiento, tomate, ajo, comino y cilantro. El arroz con menestra se sirve con carne asada o carne frita.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 32:** Receta de la menestra con arroz y carne

**ARROZ CON MENESESA Y CARNE**

**INGREDIENTES**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Fréjol bolón      | 250 gr |
| Arroz             | 250 gr |
| Cebolla blanca    | 1 u    |
| Cebolla paiteña   | 1 u    |
| Tomate de carne   | 1 u    |
| Bistec de ternera | 4 u    |
| Plátano maduro    |        |

**PREPARACIÓN**

Remoje el fréjol durante la noche anterior  
Poner en una olla con un pimiento partido en la mitad añadir cebolla, sal y 1 cucharada de aceite cocinar hasta que este desecho  
Mientras se cuece el fréjol, haga un refrito con 1 cucharada de aceite y el resto de los ingredientes finamente picados  
Incorporar a la olla el fréjol y cocinarlo todo junto durante 15 minutos  
Por último fría los bistecs en el aceite restante y sirva la menestra con la carne, arroz, plátano frito

**VALOR NUTRICIONAL**

Contiene carbohidratos  
COSTO  
2,50\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)



**Gráfico N° 33:** Descripción de la tortilla de papa china



**Descripción.-** Es un plato que se ha empezado a elaborar desde hace pocas décadas, gracias a la inventiva continua de la población, en combinación con la llegada de nuevas ideas desde otras partes. De todas maneras su ingrediente fundamental es nativo.

Se trata de un puré relleno y salteado de papa china. La forma más común de consumirlo es como acompañante de un plato elaborado con carne de aves especialmente.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 34:** Receta de la tortilla de papa china

**TORTILLA DE  
PAPA CHINA**

**INGREDIENTES**

|              |        |
|--------------|--------|
| Papas chinas | 2 lb   |
| Queso        | ½ tz   |
| Huevos       | 2 u    |
| Cebolla      | 2 u    |
| Aceite       | 4 ctda |
| Sal y comino |        |

**PREPARACIÓN**

Pelar las papas chinas, cocínelas hasta conseguir un puré  
Luego agregue los demás ingredientes y mezcle todo  
Aparte engrase un cazuela de barro, vierta en ella la preparación anterior y pase al horno  
Se sirve caliente y acompañada de arroz y aji

**VALOR NUTRICIONAL**

Contiene grasa, proteína  
COSTO  
3,00\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 35:** Descripción del caldo de gallina criolla



**Descripción** - Es una sopa a base de gallina criolla, cuya carne es más sabrosa y dura en comparación con el pollo de crianza intensiva en galpones industriales.

En la Sierra este caldo viene servido con papa cocinada, mientras que, en el Noroccidente y en la Costa, se sirve con yuca cocinada o papa china. Se acompaña con picadillo de cebolla larga, culantro y/o perejil.

Aún está en debate el momento de la llegada de la gallina a lo que hoy es Ecuador, de acuerdo a algunas evidencias, podría ser un aporte prehispánico de polinesia.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 36:** Receta del caldo de gallina criolla

**CALDO DE GALLINA CRIOLLA**

**INGREDIENTES**

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Gallina criolla | 1 u    |
| Arrocillo       | 50 gr  |
| Cebolla blanca  | 50 gr  |
| Alverja         | 100 gr |
| Zanahoria       | 100 gr |
| Papa nabo       | 100 gr |
| Tallos de apio  | 50 gr  |
| Agua            | 1000   |

**PREPARACIÓN**

Cocinar la gallina en el agua hasta que este blanda

Añadir el resto de ingredientes y dejar cocer

Rectificar sabores

**VALOR NUTRICIONAL**

Contiene proteínas y una mínima cantidad de grasa

**COSTO**

2,00\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)



**Gráfico N° 37:** Descripción del sancocho de arveja



**Descripción.** - Es una sopa que se compone de arveja (guisante), zanahoria, achiote, sal, pimienta, cebolleta (cebolla blanca larga) y cilantro (culantro) picados para decorar.

Puede ser elaborado con carne de res, pollo, gallina o pescado, siendo utilizada esta última variante sobre todo en la región del litoral ecuatoriano en el cual se incorpora maní en pasta para dar el sabor característico del sancocho.

Se consume principalmente a la hora del almuerzo a manera de plato fuerte y también en fiestas, paseos y celebraciones populares.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 38:** Receta del sancocho de arveja

**SANCOCHO DE ARVEJA**

**INGREDIENTES**

|                |        |
|----------------|--------|
| Arvejas secas  | 1 lb   |
| Plátano verde  | 1 u    |
| Cebolla blanca | 50 gr  |
| Queso          | ½ tz   |
| Leche          | 500 ml |
| Culantro       | 15     |

**PREPARACIÓN**

Cocinar las arvejas secas en agua y sal hasta que estén tiernas, si desea puede guardar el agua donde se cocinaron las arvejas para la sopa

Calentar el aceite en una olla de buen tamaño, añadir la cebolla picada, el ajo machacado, el comino, el achiote y la sal

Cocinar hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos 5 minutos

Agregar el agua a la preparación anterior y hágalo hervir, luego añada los guineos verdes picados, reduzca la temperatura y cocinar a fuego lento hasta que los guineos estén suaves, aproximadamente entre 20 a 25 minutos

Añadir las alverjas cocinadas, mezcle bien y cocine por 5 minutos

Agregue el queso de sopa y la leche, cocine por otros 5 minutos, revolviendo de vez en cuando

Añada el cilantro picado, pruebe y rectifique la sal. Sirva con aguacate y ají

**VALOR NUTRICIONAL**

Aporta fibra, calorías, potasio

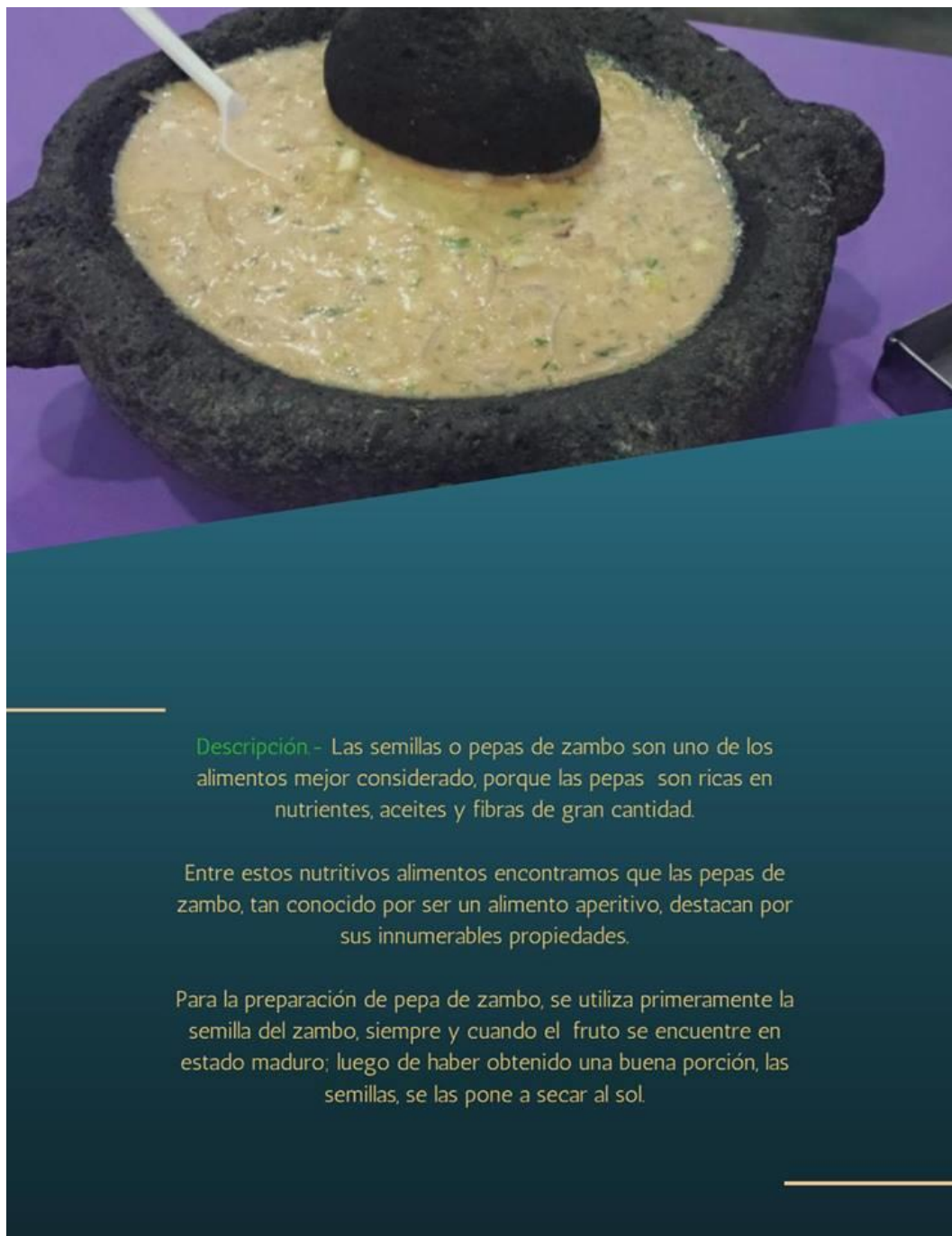
**COSTO**

2,50\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 39:** Descripción de la pepa de zambo



**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 40:** Receta de la pepa de zambo

**SALSA DE PEPA**

**INGREDIENTES**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Semilla de zambo  | 1 tz   |
| Agua              | 1 tz   |
| Aceite de girasol | ¼ tz   |
| Achote            | 2 ctda |
| Cebolla blanca    | 1 ctda |
| Culantro          | 1 ctda |

**PREPARACIÓN**

En una sartén a fuego medio dorar las papas de zambo

Luego cocinar las pepas cocina por 3 minutos

Una vez listo, licuar ésta preparación con aceite y agua

Verificar el sabor y antes de servir añade cebollas; cilantro picado finamente

**VALOR NUTRICIONAL**

Aporta con colorías, proteína

**COSTO**

1,50\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)



**Gráfico 41:** Descripción del jucho



**Descripción.** - El capulí que se produce en Chimborazo aflora desde enero hasta marzo. En febrero se lo consume con mayor devoción por la celebración del Pawkar Raymi a través del jucho.

En el carnaval indígena al jucho se lo utiliza como bebida para recibir a quienes van cantando versos a la Pacha Mama.

La bebida bautizada como jucho es una composición que mezcla sabores ácidos y dulces y rinde honor a las frutas ecuatorianas, especialmente al capulí y al durazno. Su preparación es sencilla pero varía de acuerdo a cada región.

Así en ciertas recetas aumentan especias como el clavo de olor o la pimienta dulce y en otras se mantiene únicamente la canela.

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 41:** Descripción del jucho

**JUCHO**

**INGREDIENTES**

|                  |         |
|------------------|---------|
| Capulíes         | 1 k     |
| Duraznos pelados | 2 tz    |
| Clavos de olor   | 15 gr   |
| Ramas de canela  | 10 gr   |
| Maicena          | 2 ctda  |
| Azúcar           | 50 gr   |
| Jugo de mora     | 1 tz    |
| Agua             | 2000 ml |

**PREPARACIÓN**

Poner al fuego el agua con los clavos de olor, la canela y el azúcar  
Cuando ha hervido 10 minutos, incorporar los capulíes, los 6 duraznos en tajaditas y los enteros, y dejar cocinar hasta que estén suaves, más o menos unos 10 minutos  
Poner el jugo de mora mezclado con cuatro cucharadas de maicena, cocinar 10 minutos más. Agregar azúcar al gusto

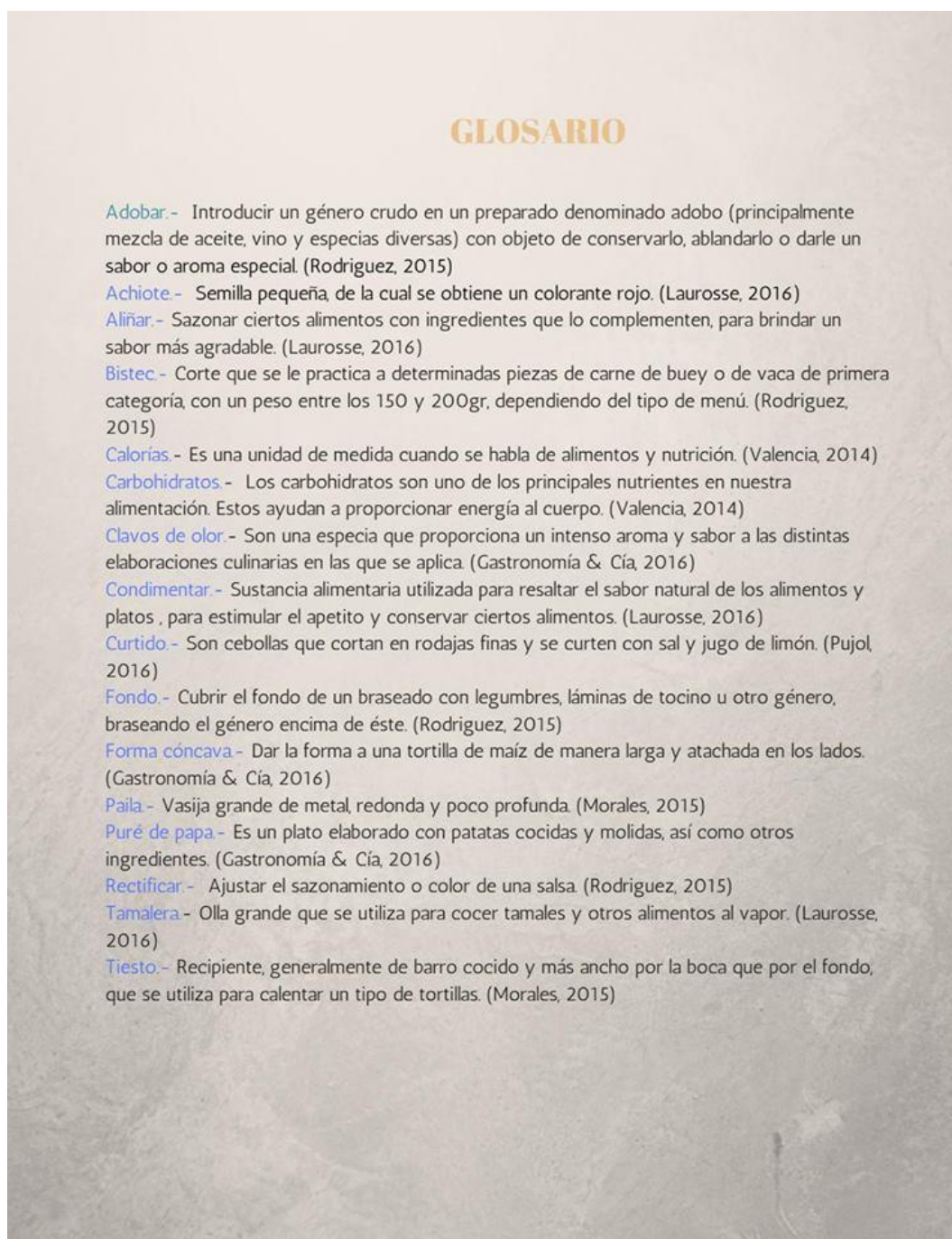
**VALOR NUTRICIONAL**

Aporta con calorías  
COSTO  
1,00\$

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Gastronomía & Cía, (2016)

**Gráfico N° 42: Glosario**



**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Investigador



**Gráfico N° 43:** Dirección de los establecimiento de Alimentos y Bebidas de Pallatanga

**DIRECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE PALLATANGA**

POSADA DE FLOR  
SAN VICENTE PANAMERICANA SUR 12-21 E  
HIRVIN AYKY

MILLIGUAYCO  
BARRIO LAS PALMAS, HACIENDA MILLIGUAYCO

PEDREGAL  
KM. 1 1/2 VIA A PILCHIPAMBA

MINI MARKET LIZBETH  
PANAMERICANA SUR GASOLINERA GRANJA  
PALLATANGA

LAS TORTILLAS DE LA ABUELA  
BARRIO COMUNIDAD SAN FRANCISCO DE  
TRIGOLOMA

HAPPY PIZZA S&F  
10 DE AGOSTO Y MARISCAL SUCRE

PARAISO  
PANAMERICANA SUR VIA PRINCIPAL

DI CARLO  
BARRIO EL INGENIO, VIA GUAYAQUIL  
PARADERO EL CHINITO  
PANAMERICANA SUR VIA PRINCIPAL

ALEXANDRA  
PANAMERICANA SUR VIA PRINCIPAL

PARADERO SABOR LATINO  
BARRIO SANTA ANA PANAMERICANA SUR

MATEITO  
24 DE MAYO Y JOSE VELASCO IBARRA

D' MAVERA  
BARRIO 13 DE MAYO



**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** GAD de Pallatanga, (2017)

**Gráfico N° 44:** Créditos



**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** GAD de Pallatanga, (2017)

**Link:** [https://issuu.com/nyedu589/docs/guia\\_gastronomica\\_pallatanga\\_\\_4\\_\\_1](https://issuu.com/nyedu589/docs/guia_gastronomica_pallatanga__4__1)

## BIBLIOGRAFÍA

- Armendáriz, M. (2011). *MishkiMikuna, el Sabor del Ecuador*. Quito.
- Castrillón, J., & Roma, A. (Junio de 2009). (PDF) *Conceptos generales de economía*. Obtenido de <https://ppikas.files.wordpress.com/2009/06/conceptos-de-economia-2.pdf>
- Censo de Población y Vivienda. (2010). (PDF) *Concepto Definición Actividad económica Acción realizada por una ...* Obtenido de [file:///C:/Users/alex/Downloads/Glosario\\_cpv2010.pdf](file:///C:/Users/alex/Downloads/Glosario_cpv2010.pdf)
- Chavarría, L. (2010). *La cultura del servicio*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/cultura-en-el-servicio-al-cliente/>
- Coronel, V. (2011). *Mejoramiento en la calidad del servicio y atención al cliente en el restaurant "Los pollos de la Colon", de la ciudad de Riobamba*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <file:///D:/Documentos/Downloads/84T00077.pdf>
- Cronwell, L., & Colbert, J. (2010). *TEMA 1 – La economía y la actividad económica. – Concepto de ...* Obtenido de [http://www.mundodescargas.com/apuntes-trabajos/economia/decarregar\\_economia-y-actividad-empresarial.pdf](http://www.mundodescargas.com/apuntes-trabajos/economia/decarregar_economia-y-actividad-empresarial.pdf)
- Cruz, F. (2015). *Configuración espacial de la industria en la ciudad de México*. México: Pixclee.
- Duque, E. (Junio de 2005). *Concepto de calidad y servicios y sus modelos de medición*. Obtenido de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0121-50512005000100004](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-50512005000100004)
- Ecured. (2017). *Turismo sustentable :: ECO RED Tecnología para el desarrollo...* Obtenido de [https://www.ecured.cu/Turismo\\_Sustentable](https://www.ecured.cu/Turismo_Sustentable)

- Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo. (2017). *Empleo turístico*.  
Obtenido de <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras/20-oferta-turistica/empleo-turistico/248>
- Espinoza, M. (2008). (PDF) *Oferta Gastronómica*. Obtenido de <http://enah.edu.ni/files/uploads/biblioteca/360.pdf>
- FAO. (2009). *Técnicas culinarias*. Obtenido de <https://boletinagrario.com/ap-6,tradicion+culinaria,4684.html>
- Fernández, E. (2009). *Cultura de servicio*. Obtenido de <http://habilidadesdegestion.blogspot.com/2009/05/cultura-de-servicio-tengo-algo-que-ver.html>
- Focus. (02 de Junio de 2009). *La cultura del servicio*. Obtenido de <http://www.focusinternacional.org/2015/05/29/la-cultura-de-servicio-en-las-organizaciones/>
- Fuentes, L. (2016). *La dinamización económica un motor de la sociedad*. México : Trillas S.A de C.V.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de Pallatanga, (2017).
- Gastronomía & Cía. (2016). *Cocina*. México: S. A de C.V.
- Gastronomique, L. (2004). *Larousse Gastronomiqu*. Madrid.
- Gómez, C. (2010). *EL DESARROLLO SOSTENIBLE: CONCEPTOS BÁSICOS, ALCANCE Y CRITERIOS PARA SU EVALUACIÓN*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Havana/pdf/Cap3.pdf>
- Hartman, R. (2016). *Conceptos basicos en la Actividad turistica*. Obtenido de [http://www.academia.edu/7033835/Conceptos\\_basicos\\_en\\_la\\_Actividad\\_turistica](http://www.academia.edu/7033835/Conceptos_basicos_en_la_Actividad_turistica)
- INEC. (11 de Agosto de 2012). (PDF) *Institut Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de

[https://www.google.com.ec/?gfe\\_rd=cr&ei=WeYAWef4DumD7AG5zpmgDQ#q=cuanto+dinero+genera+el+servicio+de+alimentos+y+bebidas+en+ecuador+2016](https://www.google.com.ec/?gfe_rd=cr&ei=WeYAWef4DumD7AG5zpmgDQ#q=cuanto+dinero+genera+el+servicio+de+alimentos+y+bebidas+en+ecuador+2016)

Itzel, V. (30 de Octubre de 2013). *Definición de la identidad gastronómica*. Obtenido de <https://prezi.com/vwepztvbly8j/definicion-de-la-identidad-gastronomica/>

Laurosse. (2016). *Glosario de conica*. Lima: Limusa.

Mankiw, G. (2007). *Principios de economía* (Cuarta edición ed.). Alcalá: Paraninfo.

Marambio, M., Parker, M., & Benavides, X. (2005). *Servicio de Alimentación y nutrición*. Santiago de Chile.

Masabanda, E. (2015). *La Gastronomía y su incidencia en el desarrollo turístico-económico del Cantón Baños de Agua Santa, Provincia de Tungurahua*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de [redi.uta.edu.ec/bitstream/123456789/12865/1/FCHE-THP-221.pdf](http://redi.uta.edu.ec/bitstream/123456789/12865/1/FCHE-THP-221.pdf)

Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). *Tendencias Gastronómicas*. México.

Méndez, M. (2010). *Manipulación de alimentos- manual comun*. México: Trillas.

Otero, A. (2010). *Formacion en recursos humanos turismo y recreación*. Buenos Aires: Centro de i;Investigaciones Turísticas.

Pacheco, I. (7 de Julio de 2015). *Elaboración del menú en servicios de alimentos y restaurantes ...* Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/elaboracion-del-menu-en-servicios-de-alimentos-y-restaurantes/>

Perez, D. (2016). *El factor turístico como agente dinamizador en la economía local*. México: Trillas.

Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador. (2016). *Turismo en Ecuador*. Quito.



- Pujol, L. (2016). *Recetas Ecuatorianas*. Quito.
- Rodríguez, G. (2015). *El servicio de calidad en la alimentación*. México: Trillas.
- Rodríguez, M. (2015). *Miscelánea Culinaria*. México: Trillas.
- Sancho, A. (2010). (PDF) *CRECIMIENTO Y DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE* ... Obtenido de <http://www.aecr.org/web/congresos/1997/cts/comun/a3/03-082fjj.PDF>
- Sancho, A. (2010). *Jornadas internacionales de turismo justo: Un reto para el desarrollo turismo y desarrollo*. Lima: Limusa.
- Stewart, J., Bramble, L., & Ziraldo, D. (2008). *Key challenges in wine and culinary tourism with practical recommendations*. New York: International Journal of Contemporary.
- Tejada, B. (2007). *Administración de servicios de alimentación calidad, nutrición, productividad, beneficios*. Antioquia: Universidad de Antioquia.
- Toro, J. (2012). *Fundamentos de Teoría Económica: Conceptos Prácticos de Micro y Macroeconomía*. México: Trillas.
- Valencia, P. (2014). *Nutrición y dieta*. Bogotá: Pasa.
- Vargas, M., & Vega, L. (2007). *Calidad y servicio, conceptos y herramientas* (1 edición ed.). Bogotá: ECOC.
- Villalba, C. (8 de Agosto de 2013). [PDF] *La calidad del servicio: un recorrido histórico conceptual, sus modelos ..* Obtenido de <file:///C:/Users/alex/Downloads/Dialnet-TheServiceQuality-4776917.pdf>
- Zarauz, I. (2012). *Realización de una guía gastronómica mediante la innovación*. México: Trillas.

# **ANEXOS**

## Anexo 1: Encuesta



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA**  
**EDUCACIÓN**



**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PROPIETARIOS DE LOS**  
**ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Objetivo:** Recopilar información que permita sustentar el desarrollo de la investigación titulada: El servicio de alimentación y su impacto en el desarrollo económico-turístico del cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo como requisito previo para la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería de la Universidad Técnica de Ambato

**1.- ¿Cree usted que es importante llevar un control de calidad de alimentos para la conservación de los mismos?**

a.- SI

b.- NO

**2.- ¿Cuáles son los aspectos que el cliente toma más en cuenta a la hora de llegar a su establecimiento?**

a.- Atención y Servicio

b.- Sabor de la comida

c.- Higiene

**3.- ¿Cuáles son los factores que determinan llevar un control de calidad en su establecimiento en base a la seguridad de los alimentos?**

a.- Calidad nutritiva

b.- Calidad organoléptica

c.- Calidad sanitaria

d.- Calidad de servicio

**4.- ¿Cuáles son las áreas en las que se debería mejorar para ofrecer un mejor servicio?**

- a.- Preparación de alimentos
- b.- Higiene e imagen del establecimiento
- c.- Atención al cliente
- d.- Oferta gastronómica

**5.- ¿Qué métodos de conservación de alimentos utiliza usted?**

- a.- Método físico de conservación por calor
- b.- Método físico de conservación por frío
- c.- Método escalado
- d.- Método de pasteurización

**6.- ¿Cree usted que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo económico-turístico en el cantón Pallatanga ?**

- a.- SI
- b.- NO

**7.-¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en el sector?**

- a.- SI
- b.- NO

**8.- ¿El servicio que usted ofrece en el ámbito de la restauración es?**

- a.- Muy Bueno
- b.- Bueno
- c.- Regular
- d.- Malo

**9.- ¿Los ingresos mensuales que usted percibe por medio de la prestación de servicio son?**

a.- Entre 500 a 700 dólares

b.- Entre 700 a 1000 dólares

c.- Más de 1500 dólares

**10.- ¿Cree usted que el nivel de calidad de vida ha mejorado gracias a la oferta gastronómica en el sector con el turismo?**

a.- SI

b.- NO

GRACIAS!!

## Anexo 2: Fotografías de Pallatanga

Anexo: Fotografía de información turística



Elaborado por: López, E. (2017)

Fuente: Investigador

Anexo: Fotografía de Establecimiento de alimentación



Elaborado por: López, E. (2017)

Fuente: Investigador

Anexo : Iglesia central



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador

Anexo: Información turística



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador



Anexo: GAD de Pallatanga



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador

Anexo: GAD de Pallatanga



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador



Anexo: Socialización de la guía con GAD de Pallatanga



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador

Anexo: Socialización de la guía con los propietarios de los establecimientos



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador

Anexo: Socialización de la guía con los propietarios de los establecimientos



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador

Anexo: Socialización de la guía con los propietarios de los establecimientos



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador



Anexo: Socialización de la guía con los propietarios de los establecimientos



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador

Anexo: Socialización de la guía con los propietarios de los establecimientos



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador

Anexo: Socialización de la guía con los propietarios de los establecimientos



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador

Anexo: Socialización de la guía con los propietarios de los establecimientos




**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Investigador



### Anexo 3: Solicitud

**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO  
MUNICIPAL DE PALLATANGA**

Of. 067-GADMP-GT-2016  
Pallatanga, 14 de Diciembre de 2016



Lic. Magíster  
Óscar Abril  
**COORDINADOR DE CARRERA ESCUELA DE TURISMO Y HOTELERÍA UTA**  
Presente.-


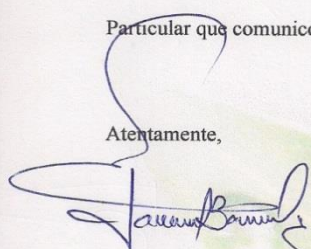
De mi consideración:

Por la presente, en mi calidad de Coordinador de Gestión Turística del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pallatanga, se extiende el compromiso para otorgar el auspicio al Sr. Eduardo José López Gutierrez, para que realice el trabajo de titulación **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO-TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, bajo las siguientes condiciones:

- El GAD Municipal de Pallatanga, se compromete, de ser el caso a entregar el apoyo logístico y técnico para que el proyecto en mención culmine con éxito.
- A través de la Unidad de Turismo, se realizará el seguimiento al trabajo desarrollado, comprometiéndose a entregar una carta de conformidad al finalizar el proyecto.
- Aceptamos que por mecanismos legales la propiedad intelectual le corresponde a la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, sin embargo el proyecto a su finalización deberá ser entregado en digital e impreso al GAD Municipal y dicha información podrá ser utilizada por nuestra institución según lo creyere conveniente y sin autorización previa alguna de la UTA.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,



Mg. Javier Barahona Ibarra  
**COORDINADOR DE GESTIÓN TURÍSTICA**  
GAD PALLATANGA

**PALLATANGA**  
*el mejor clima del mundo...*

Mariscal Sucre S/N y 24 de Mayo  
Tfn. 2919128 – 2919129  
[www.municipiodepallatanga.gob.ec](http://www.municipiodepallatanga.gob.ec)

Elaborado por: López, E. (2017)

Fuente: Investigador

## Anexo 4: Solicitud

**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO  
MUNICIPAL DE PALLATANGA**

Of. 068-GADMP-GT-2017  
Pallatanga, 22 de Junio de 2017

  
Ing. Magíster  
Diego Fernando Melo Fiallos  
**TUTOR DE TESIS UTA**  
Presente.-

De mi consideración:

Por la presente, en mi calidad de Coordinador de Gestión Turística del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pallatanga, pongo en su conocimiento que el trabajo de tesis realizado por el Sr. Eduardo José López Gutierrez, titulado **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO-TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, cumple con todos los requerimientos esperados ya que el mismo ha sido revisado y aprobado por esta unidad técnica de manera minuciosa, esto permitirá generar material de difusión con calidad y contenidos técnicos.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,

  
Mg. Javier Barahona Ibarra  
**COORDINADOR DE GESTIÓN TURÍSTICA  
GAD PALLATANGA**



**PALLATANGA**  
*el mejor clima del mundo...*

Mariscal Sucre S/N y 24 de Mayo  
Tlfn. 2919128 – 2919129  
[www.municipiodepallatanga.gob.ec](http://www.municipiodepallatanga.gob.ec)

Elaborado por: López, E. (2017)

Fuente: Investigador

## Anexo 5: Revisión en el programa antiplagio Urkund



Elaborado por: López, E. (2017)  
Fuente: Investigador

# ARTÍCULO ACADÉMICO

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Av. Los Chasquis, Ambato- Ecuador

## **El aporte de la gastronomía típica, para el fortalecimiento del turismo en el cantón Pallatanga.**

Eduardo José López Gutiérrez

Diego Fernando Melo Fiallos

[josh\\_589ny@hotmail.com](mailto:josh_589ny@hotmail.com)

**Resumen:** El presente artículo, permite analizar el aporte de la preparación de los principales platos tradicionales que serán puestos a disposición de los turistas, a través de la oferta gastronómica en el cantón Pallatanga, cuya finalidad es fortalecer la identidad culinaria mediante el uso de los alimentos y productos agrícolas autóctonos de la zona, en base al valor nutritivo de los mismos para ser presentados de acuerdo a las características organolépticas hacia los comensales, además se pondrá en práctica las técnicas de preparación que enriquecen el ámbito gastronómico para captar la atención de los clientes, de esta manera se acopla los parámetros de calidad de servicio mediante la adecuada manipulación de los alimentos y asepsia.

Sin embargo, la gastronomía de hoy en día representa uno de los factores relevantes de un destino turístico destacando así como el atractivo que motiva a las personas para la posterior degustación, además es considerado como un dinamizador económico porque aporta a la económica local y para el progreso turístico por medio de la participación activa de los actores involucrados, cuyo beneficio es mejorar las condiciones de vida de los habitantes y satisfacción de los clientes. Finalmente, como metodología de investigación se hizo referencia a la técnica bibliográfica, documental a través de la observación y encuestas de los quince establecimientos de alimentos y bebidas se pudo obtener resultados en relación del desarrollo económico-turístico del cantón Pallatanga.

**Palabras Claves:** Gastronomía, identidad culinaria, características organolépticas, dinamizador económico.



**Abstract:** This article analyzes the contribution of the preparation of the main traditional dishes that will be made available to tourists through the gastronomic offer in the Pallatanga canton, whose purpose is to strengthen the culinary identity through the use of food and agricultural products native to the area, based on the nutritional value of the same to be presented according to the organoleptic characteristics towards the diners, in addition, the preparation techniques that enrich the gastronomic field will be put into practice in order to capture the attention of the clients, in this way the parameters of quality of service are coupled by means of the appropriate food handling and asepsis.

However, today's gastronomy represents one of the relevant factors of a tourist destination highlighting as well as the attractiveness that motivates the people for the later tasting, in addition it is considered as an economic dynamizer because it contributes to the local economic and for the Tourist progress through the active participation of the actors involved, whose benefit is to improve the living conditions of the inhabitants and customer satisfaction. Finally, as a research methodology reference was made to the bibliographical and documentary technique through the observation and surveys of the fifteen food and beverage establishments, results were obtained in relation to the economic-tourist development of the Pallatanga canton.

**Key words:** Gastronomy, culinary identity, organoleptic characteristics, economic dynamizer

## **Introducción**

La gastronomía de la sociedad actual se enriquece y amplía con una gran gama de productos elaborados por la industria, que debería estar enfocada a facilitar una alimentación buena y saludable. Muchos de los nuevos productos tienen la característica de ahorrar tiempo en las preparaciones culinarias y esta es una de las claves de éxito para alcanzar una buena cuota de mercado.

La Gastronomía es el estudio, de la relación entre cultura y alimento es un término asociado con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa lo que conlleva una serie de procesos, control disciplina y asepsia. A la vez estudia varios componentes culturales tomando en cuenta el eje central la comida de un determinado destino para ser catalogado como atractivo. Para (Cisneros & Lopéz, 2014) consideran que:

La gastronomía como un marcador cultural que es capaz de expresar de manera definida la pertenencia de un individuo a un grupo social establecido, siendo un recurso dotador de identidad con respecto a otros con quienes convive y comparte símbolos, mitos, ritos y rasgos. Si bien el acto de alimentarse cubre una necesidad vital, es

una manifestación cultural relacionada con todos aquellos aspectos de la vida que pertenecen a un grupo humano. Es una forma de comunicarse e identificarse con la sociedad en la que se desarrolla y transforma.

Es importante dar a conocer la comida tradicional que se preparan en el cantón Palltanga, mediante los productos autóctonos deben contener una conservación y mantenerse en las generaciones para evitar que se pierda la identidad culinaria, en base a la tradición y el valor nutritivo de las mismas.

Las grandes y pequeñas industrias y la restauración trabajan con fichas, donde se detalla todo el proceso y se controlan múltiples factores de calidad para obtener el producto deseado. Todo ello contribuye al éxito desde el punto de vista sanitario y económico de las ofertas de alimentos.

El objetivo del presente artículo es demostrar como aporta la gastronomía en el Cantón Pallatanga como factor económico y turístico, para el fortalecimiento de la identidad culinaria dando a conocer las características organolépticas, y sabores de la comida tradicional, la misma que genera una actividad económica y mejora las condiciones de vida.

### **Gastronomía**

La gastronomía se basa en el conjunto de técnicas sobre alimentos y bebidas, nutrición, la correcta manipulación de los mismos y el servicio al finalizar la preparación de los productos, que actúan como un agente nutricional en la vida alimenticia de las personas mediante la degustación para satisfacer las necesidades del hambre.

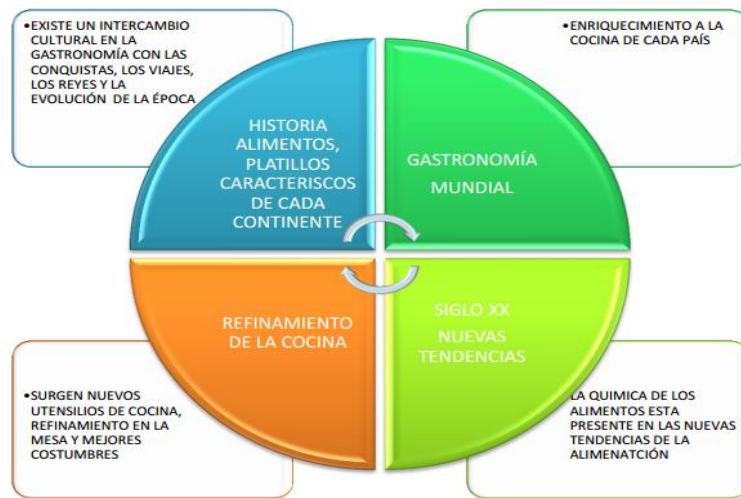
Según (Gutierrez, 2012) expresa que: “La Gastronomía es el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere”.

- Depende de la historia natural.- Por lo que se refiere a la clasificación de los insumos /substancias.
- Depende de la física.- Por el examen de su composición y calidad.
- Depende de la química.- Por lo que se refiere a su análisis y químico y su desglose nutricional.
- Depende de la cocina.- Por lo que se refiere al arte de preparar los insumos y convertirlos en algo agradable al gusto.
- Depende del comercio.- Por lo que se refiere a la búsqueda de formas de compra que permitan al consumidor adquirir la mercancía con las mejores ventajas de calidad y precio.
- Depende de la política.- Por lo que representa en materia de recaudación fiscal, e intercambio comercial globalizado.

Dentro del contexto de la preparación de alimentos requiere de un proceso en la transformación culinaria que modifica el alimento y le aporta nuevas características y propiedades amplía la gama de alimentos digeribles y tiene un importante papel nutricional.

Para (Rosselló, 2010) cree que : “El término “Gastronomía” hace referencia al estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su entorno físico y social.”

La gastronomía tiene por tanto en cuenta muchos aspectos de la comida, como son aspectos ambientales abarcando los recursos de que se dispone, aspectos económicos y aspectos sociales, religiosos y culturales, entre los que estará lo que se conoce como “arte culinario”, en el que ha tenido etapas a lo largo de la historia.



**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Roselló, (2010)

### **Identidad culinaria**

Alude aquellos elementos que identifica a la cocina tradicional, de un determinado lugar a través de la conservación de los sabores y especificaciones en la preparación de ciertos alimentos autóctonos, en los que atribuye características nutritivas que el hombre necesita mediante la transformación de los productos, para luego ser degustados cuya finalidad es identificar la tradición culinaria que se ha dejado o se mantiene en un destino turístico, en base al atractivo gastronómico que se ofrezca en el sector. Para (Abad, 2013) piensa que: “Los insumos, las recetas, las formas de presentación e incluso los lugares y momentos en los que se consume la comida están siempre cargadas de contenidos y valoraciones que les son atribuidos socialmente.”

La identidad culinaria ilustra las influencias con el medio ambiente (geografía y clima), cultura (historia y étnica) y los componentes del sabor imperantes y texturas de los alimentos, de esta manera surgen cinco elementos principales determinantes para la identidad culinaria. Según (Itzel, 2013) menciona lo siguiente:

### **Elementos determinantes de la identidad culinaria**

- **Geografía.-** Es un factor en la identidad gastronómica ya que es crítico en la despensa definitiva de una región específica.
- **Historia.-** Tiene un impacto significativo a través de la introducción de ingredientes adicionales técnicas de cocina métodos tradicionales de viticultura, enología de una región.
- **Diversidad étnica.-** Tiene un profundo impacto en los alimentos tradicionales preparados y la difusión de la cocina que crea único e identificable producto a través del tiempo
- **Etiqueta culinaria.-** Arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.
- **Sabores predominantes y recetas.-** Acopla características a través del sabores; dulce, salado, amargo, ácido, unami.

### **Características organolépticas**

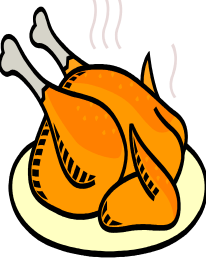


Representan el conjunto de estímulos que interactúan con las personas a través de los sentidos en donde el cerebro humano lo interpreta con aspectos de sabor, color y textura. Para (Ecured, 2017) menciona lo siguiente:

Se refieren al conjunto de estímulos que interactúan con los receptores del analizador (órganos de los sentidos). El receptor transforma la energía que actúa sobre él, en un proceso nervioso que se transmite a través de los nervios aferentes o centrípetos, hasta los sectores corticales del cerebro, donde se producen las diferentes sensaciones: color, forma, tamaño, aroma, textura y sabor.

Las características organolépticas, son aquellas que podemos percibir a través de los sentidos: vista, gusto, olfato, tacto. Para (Gómez, 2015) afirma que:” Cada alimento existen características organolépticas distintas, esto

dependerá de la naturaleza del producto. Además son muy importantes a la hora de escoger un alimento, dado que ellas nos indicaran si el producto se encuentra, o no, apto para el consumo humano”.

**Tabla N° 34:** Características organolépticas de las carnes

| Materia prima   | Aceptar  | Rechazar   |
|---|--|--|
| <p>Aves frescas</p>                          | <p>Color: sin decoloraciones<br/>Textura: firme y se retracta al tacto</p>   | <p>Color: morado o verdoso; decoloración verde alrededor del cuello; puntas de las alas obscurecidas.<br/>Olor: anormal<br/>Textura: pegajosa bajo las alas y por las coyunturas; carne blanda</p>   |
| <p>Pescados frescos</p>                     | <p>Olor: sin olor fuerte a pescado<br/>Ojos: brillante claro y resaltantes<br/>Textura: carne y barriga firme y se retractan al tacto</p>  | <p>Color: branquias grises o verdosas.<br/>Olor: fuerte o amoniacado<br/>Ojos: hundidos, nublados o con rojo alrededor.<br/>Textura: branquias secas; carne suave, se hunde al oprimirla con el dedo (la marca del dedo queda impresa en la carne)</p> |
| <p>Carne fresca (res, cordero, cerdo)</p>  | <p>Color de la res: rojo cerezo brillante.<br/>Color de cerdo: la grasa blanca; porción de carne rosada y limpia.<br/>Color del cordero: rojo ligero.<br/>Textura: firme, se debe retractar al tacto</p> | <p>Color: café o verdoso; manchas cafés, verdes o moradas; con puntos negros, blancos o verdes.<br/>Textura: babosa, pegajosa o seca.</p>  |

**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** Ecured, 2017

**Dinamizador económico**

El turismo es una de las principales herramientas de dinamización económica en las regiones porque a la vez genera beneficios tanto para los habitantes como en el progreso turístico y económico de un sector. Para (Perez, 2016) afirma que:

Es transformar el potencial en visitas es el primer paso, pero incluso más importante es transformar esas visitas en crecimiento económico y calidad de vida para los ciudadanos, lo cual es el único elemento que puede garantizar una verdadera sostenibilidad económica y permanencia de las inversiones.

### **Método**

El método empleado en el siguiente estudio, fue cualitativo y cuantitativo, en relación a lo cualitativo se tomó como objeto de estudio a los prestadores de servicio de los establecimientos que se dedican al expendio de alimentos y bebidas en el Cantón Pallatanga , de esta manera se logró identificar como aporta el desarrollo económico – turístico a través de la preparación de comida típica del sector para que sea elegido como un destino turístico.

A través del enfoque cuantitativo, se utilizó como técnica la aplicación de una encuesta para la cual se obtuvieron resultados numéricos mediante la formulación de 10 preguntas de interés, sobre la información proyectada en el ámbito gastronómico por parte de los prestadores de servicio en restauración del Cantón Pallatanga.

Por esta razón se ha tomado como referencia los 15 establecimientos de alimentos y bebidas en el sector, en los que incorpora a 65 personas como trabajadores, cuya representación es menor del tamaño de la muestra de esta manera no se aplicó la fórmula pero se detalla a continuación en la siguiente tabla:

**Tabla N°35:** Establecimientos de alimentos y bebidas

| <b>N°</b> | <b>Actividad</b>  | <b>Nombre del establecimiento</b> | <b>Plazas de empleo</b> |
|-----------|-------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1         | Alojamiento       | Posada de la flor                 | 5                       |
| 2         | Alojamiento       | Milliguayco                       | 7                       |
| 3         | Alojamiento       | Pedregal                          | 6                       |
| 4         | Comidas y Bebidas | Mini Market Libeth                | 3                       |
| 5         | Comidas y Bebidas | Tortillas de la abuela            | 4                       |
| 6         | Comidas y Bebidas | Happy Pizza S&F                   | 2                       |
| 7         | Comidas y Bebidas | Paraíso                           | 4                       |
| 8         | Comidas y Bebidas | Di Carlo                          | 4                       |
| 9         | Comidas y Bebidas | Paradero el Chinito               | 5                       |
| 10        | Comidas y Bebidas | Alexander                         | 4                       |
| 11        | Comidas y Bebidas | Paradero Sabor Latino             | 5                       |
| 12        | Comidas y Bebidas | Mateito                           | 5                       |
| 13        | Comidas y Bebidas | D'Mavera                          | 6                       |
| 14        | Comidas y Bebidas | Madona Mia                        | 3                       |
| 15        | Comidas y Bebidas | River View                        | 2                       |
|           | <b>TOTAL</b>      |                                   | <b>65</b>               |

**Elaborado por:** López, E. (2017)  
**Fuente:** GAD de Pallatanga, (2017)

## **Resultados**



Los resultados obtenidos en el estudio de campo, demostraron las principales alternativas en relación al servicio de alimentación, en cuanto a la calidad y atención para la satisfacción del cliente como se detalla a continuación:

**Tabla N° 36:** Resultados

| <b>Preguntas</b>  | <b>SI</b> | <b>NO</b> |
|---|-----------|-----------|
| 1.- ¿Cree usted que es importante llevar un control de calidad de alimentos para la conservación de los mismos?                       | 49=75%    | 16=25%    |
| 6.- ¿Cree usted que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo económico-turístico en el cantón Pallatanga ? | 53 =82%   | 12 =18%   |
| 10.- ¿Cree usted que el nivel de calidad de vida ha mejorado gracias a la oferta gastronómica en el sector con el turismo?            | 59=91%    | 6=9%      |

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** Investigador

Para el efecto de los resultados obtenidos, se evidencia que el 75% concibe la idea de llevar un control de calidad para la preparación de alimentos, lo que complementa a ofrecer un mejor atención y servicio, mientras que el 25% aleja la posibilidad debido al desconocimiento de nuevas técnicas para la conservación de los productos.

Sin embargo, el 82% de las personas creen que por el expendio de comida en el sector hay un desarrollo económico- turístico enmarcado al mejoramiento de condiciones de vida, entretanto el 18% no concurre con la posibilidad de que el cantón Pallatanga sea un potencial turístico en el ámbito gastronómico.

Además, el 91% concierne que ha mejorado el nivel de vida gracias al desarrollo turístico y gastronómico del sector cuyo aporte se ve evidenciado, en la oferta de la comida típica del sector, mientras que el 9% aleja la posibilidad de que la preparación de alimentos ayude a mejorar las condiciones de vida.

Es importante mencionar que para ofrecer un servicio de calidad en el Ecuador a través de la industria de alimentos y bebidas cuyo aporte en el 2015 fue de 1729, 2 millones de dólares, de los cuales el mayor aporte corresponden a la industria de elaboración y conservación de camarón representado por el 33,8% seguido por la producción y conservación de productos cárnicos en un 14,6%.

**Gráfico N° 46:** Elaboración de productos alimenticios y bebidas

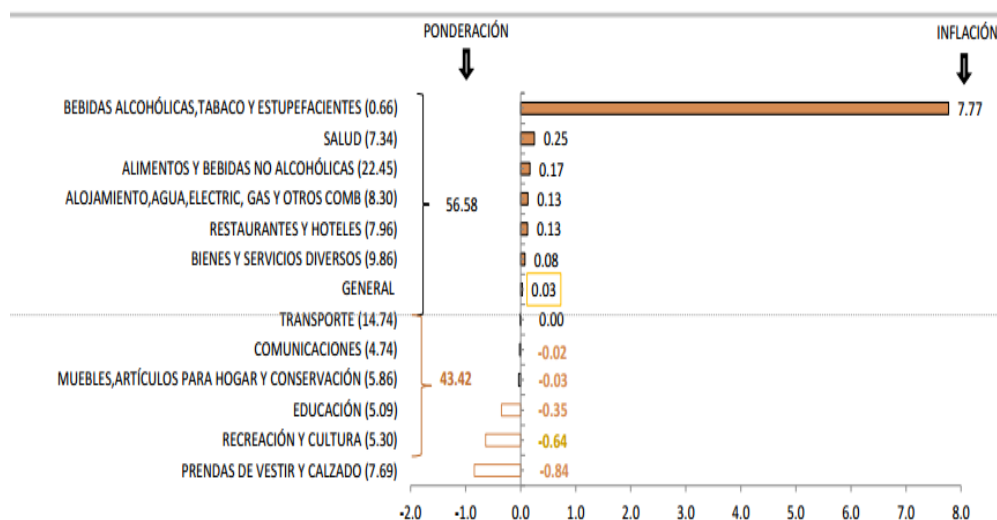
| <b>INDUSTRIA</b>   | <b>VAB</b>     | <b>%</b>    |
|--|----------------|-------------|
| <b>ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE BEBIDAS</b>              | <b>1.729,2</b> | <b>100%</b> |
| Producción, procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos | 253,2          | 14,6%       |
| Elaboración y conservación de camarón                                  | 585,2          | 33,8%       |
| Elaboración y conservación de pescado y productos de pescado           | 251,7          | 14,6%       |
| Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal             | 72,0           | 4,2%        |
| Elaboración de productos lácteos                                       | 119,3          | 6,9%        |
| Elaboración de productos de molinería y panadería                      | 90,4           | 5,2%        |
| Elaboración de azúcar  | 111,5          | 6,4%        |
| Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería              | 39,1           | 2,3%        |
| Elaboración de otros productos alimenticios                            | 103,8          | 6,0%        |
| Elaboración de bebidas   | 102,9          | 5,9%        |

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** INEC, (2016)

En relación a la inflación mensuales en el 2016 por consumo de servicios y productos alimenticios destacándose el 22,45% y restaurantes y hoteles con el 7,96% como se presenta a continuación.

**Gráfico N° 47 : Inflación mensual de alimentos y bebidas**



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC)

**Elaborado por:** López, E. (2017)

**Fuente:** INEC, (2016)

## Discusión

En el artículo técnico citado por (Chohen & Avieli, 2004) opinan que: "El turista a través de la comida, recibe un mayor acoplamiento con el propio entorno donde se desarrolla su visita". Mientras que (Mitchel & Hall, 2006) creen que: "Implica una constante necesidad de innovar los productos y en los servicios para dar un mayor valor añadido y conseguir competitividad de un determinado lugar con respecto a otros destinos". Según el criterio de los anteriores autores, consideran que la gastronomía es el eje para el desarrollo turístico de un determinado sector,

porque representa el principal atractivo en el cual los servidores turísticos deben innovar constantemente la imagen en relación a la preparación de los alimentos a ofertar.

Según (Fernández, 2014) opina que: "La gastronomía cada vez está adquiriendo más importancia como recurso turístico, propiciando actividades complementarias a las ofertadas hasta ahora en las zonas rurales".

(Leal, 2012) destaca que la gastronomía es una actividad que permite crear experiencias, mediante la degustación de la misma por esta razón opina lo siguiente:

El aporte de la gastronomía resulta en la actualidad como una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna en donde el hecho de ver, de oler y degustar se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas industrias (Productores, transformadores, restauradores) cuya principal finalidad o producto, es otorgarle una experiencia que pueda ser vivida a través de los alimentos.

Para (Millán, 2010) considera a: "El turismo gastronómico como el realizado por aquellas personas que visitan un lugar atraídas por su gastronomía o por sus productos agro-alimentarios". Por otra parte (Molz, 2017) afirma que: "El turismo gastronómico es una práctica exploratoria que lleva a conocer otros lugares y hábitos y que se concretiza en la degustación de platos y productos diversos a los de la cotidianidad". En este sentido la gastronomía es parte de la identidad local y en ella se refleja la cultura de un pueblo y la vida de las personas a través de los ingresos económicos que deja el aporte de la gastronomía en el sector.

Para analizar al turismo gastronómico es necesario entender el comportamiento de quien lo practica el comportamiento de aquellos cuya práctica turística y las elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía. Según (Oliveira, 2011) opina que:

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; el desplazamiento 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; entre otros

### **Conclusiones**

La gastronomía hoy en día, es una de las principales motivaciones de las personas para visitar un lugar cuyo atractivo se vea reflejado en la preparación de comida típica más representativa, la misma que pone a disposición de los visitantes los sabores y exquisitez de los productos, de esta manera fomenta el desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Pallatanga con el propósito de fortalecer la identidad culinaria del sector.

A través del fortalecimiento de la identidad culinaria como factor económico, es necesario poner a consideración de los turistas los productos alimentarios típicos, así como los platos y las recetas tradicionales para que puedan ser degustarlos, lo que permitirá captar la atención de los clientes por visitar el Cantón Pallatanga tanto para el progreso económico y turístico del sector.

Otra de la consideración para llevar un turismo gastronómico responsable, se debe a la calidad del servicio y atención al momento de ofrecer al turista en cuanto a la satisfacción de consumir la comida típica del sector.

El ámbito de la restauración es considerado como el principal agente dinamizador que atribuye, al desarrollo sostenible del cantón Pallatanga mediante la generación de fuentes de empleo directo y por ende mejora las condiciones de vida, así como el progreso turístico en base a la imagen en la cultura gastronómica cuya fortaleza está en la oferta de los platos tradicionales.

Finalmente, los prestadores de servicio deben generar interés a través de la calidad del servicio permitiendo así el desarrollo del turismo por ende el incremento de los

visitantes para que el cantón Pallatanga sea elegido también como un destino gastronómico debido a la riqueza y aporte nutricional de los alimentos.

## **Bibliografía**

- Abad, M. (2013). *Cocina e identidad*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1608/1/tgas70.pdf>
- Chohen, E., & Avieli, N. (2004). *Food in tourism: attraction and independent*. New York.
- Cisneros, F., & Lopéz, H. (2014). *La gastronomía tradicional del norte del Estado de México*. México: Trillas.
- Ecured. (20 de Junio de 2017). *Características organolépticas de los alimentos - EcuRed*. Obtenido de [https://www.ecured.cu/Caracter%C3%ADsticas\\_organol%C3%A9pticas\\_de\\_los\\_alimentos](https://www.ecured.cu/Caracter%C3%ADsticas_organol%C3%A9pticas_de_los_alimentos)
- Ecured. (2017). *Turismo sustentable ::ECO RED Tecnología para el desarrollo...* Obtenido de [https://www.ecured.cu/Turismo\\_Sustentable](https://www.ecured.cu/Turismo_Sustentable)
- Fernández, H. (24 de Junio de 2014). Obtenido de [http://www2.ucsg.edu.ec/economia/dmdocuments/revista\\_cientifica.pdf](http://www2.ucsg.edu.ec/economia/dmdocuments/revista_cientifica.pdf)
- Gómez, V. (2015). *Importancia de las características organolépticas*. Buena Aires: Larousse.
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía* (Primera ed.). México: Red Tercer Milenio.
- Itzel, V. (30 de Octubre de 2013). *Definición de la identidad gastronómica*. Obtenido de <https://prezi.com/vwepzvbly8j/definicion-de-la-identidad-gastronomica/>
- Leal, M. (2012). *Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña : El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios*. Obtenido de file:///C:/Users/alex/Downloads/02.MPLL\_2de3.pdf

Millán, M. (2010). La Ruta del Aceite de Oliva en la DOP Baena como opción estratégica de desarrollo. *RESTMA*(10), 33.

Mitchel, R., & Hall, C. (2006). Wine tourism research. *Tourism review international*, 307.

Molz, J. (2017). The Cosmopolitan Mobilities of Culinary Tourism. *Space and Culture*, 77.

Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3), 15.

Perez, D. (2016). *El factor turístico como agente dinamizador en la economía local*. México: Trillas.

Roselló, J. (2010). *Alimentació cocina y gastronomia*. Buenos Aires: Laurosse.