



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA**  
**EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**MODALIDAD PRESENCIAL**

**TEMA:**

---

**EL POTENCIAL PRODUCTIVO AGRÍCOLA COMO ELEMENTO  
DIFERENCIADOR DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN  
PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

---

**Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la obtención del  
Título de Licenciado en Turismo y Hotelería**

**AUTOR:** Patricio Israel Carrasco Valencia

**TUTOR:** Mg. Alicia Porras Angulo

**AMBATO – ECUADOR**

**2017**

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutora del Proyecto de Investigación sobre el tema:

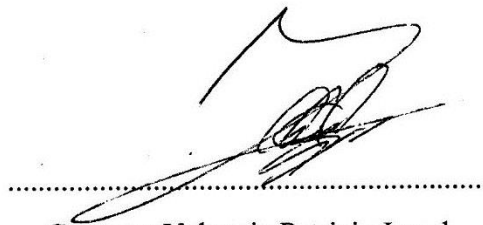
**“EL POTENCIAL PRODUCTIVO AGRÍCOLA COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO”**

Desarrollado por el egresado, Carrasco Valencia Patricio Israel, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación.

  
Ing. Mg. Alicia Mercedes Porrás Angulo  
0502279474

## **AUTORÍA DEL TRABAJO**

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**EL POTENCIAL PRODUCTIVO AGRÍCOLA COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor de éste trabajo de grado.

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and strokes, positioned above a horizontal dotted line.

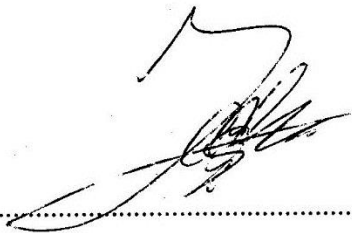
Carrasco Valencia Patricio Israel

**1805091756**

## DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de éste Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autor.

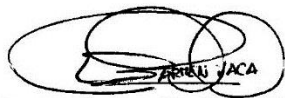


.....  
Carrasco Valencia Patricio Israel

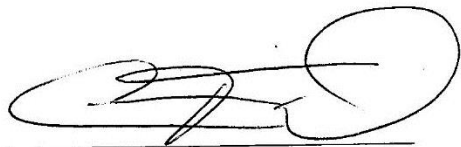
**1805091756**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **“EL POTENCIAL PRODUCTIVO AGRÍCOLA COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO”** de Carrasco Valencia Patricio Israel, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a horizontal line at the bottom. The name "CARMEN VACA" is faintly visible within the signature.

Lic. Mg. Carmen Vaca

A handwritten signature in black ink, featuring a large, prominent loop on the right side and several smaller loops on the left. The name "FRANCISCO TORRES" is faintly visible within the signature.

Lic. Mg. Francisco Torres

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación está dedicado a mis padres quienes han sido un pilar fundamental en mi desarrollo académico y en mi vida personal, a mis hermanos que me dieron su apoyo y que vieron en mí un ejemplo a seguir.

Mi sacrificio, el apoyo de todos aquellos que forjaron en mí una persona más humanista, la confianza dada por mis compañeros, la perseverancia y mucho más es aquello que me ha motivado a nunca darme por vencido y llegar a mi meta.

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar, quiero dar gracias a Dios por darme la salud, vida y por bendecirme con la familia y amigos que me rodean los cuales me dieron un gran soporte y su gran apoyo fraternal para poder superar este obstáculo en mi vida y hacer que esto fuera posible.

A mis padres por brindarme el apoyo económico y moral incondicionalmente quienes fueron un pilar fundamental en esta etapa muy importante de mi vida para llegar a ser un gran profesional.

A la Universidad Técnica de Ambato junto a la carrera de Turismo y Hotelería por darme la oportunidad de poder ejercer todos los contenidos impartidos por cada uno de los docentes que se esmeraron por dar lo mejor.

Al Lic. Raúl Tamayo quien fue más que un docente, un amigo y compañero el que me ayudo y me dio consejos en mí diario estudiantil, Ing. Javier Barahona Ibarra quién fue un docente dentro de mi carrera universitaria y con el que trabaje en este tema de investigación para el beneficio del Cantón Pallatanga.

A Doménica Cunalata quien fue la persona que me ha impulsado a seguir y no rendirme, quien con sus consejos, ayuda, y sobre todo el positivismo a darme cuenta de un buen futuro y así no rendirme en la culminación de mi carrera.

## ÍNDICE GENERAL

|   |    |
|---|----|
| CAPÍTULO I .....  | 1  |
| EL PROBLEMA.....  | 1  |
| 1.1 TEMA DE LA INVESTIGACIÓN.....   | 1  |
| 1.2. Planteamiento del problema.....  | 1  |
| 1.2.1 Contextualización .....   | 1  |
| 1.2.2 Árbol de problemas.....   | 3  |
| 1.2.3 Análisis crítico .....  | 4  |
| 1.2.4 Prognosis.....  | 5  |
| 1.2.5 Formulación del problema .....  | 5  |
| 1.2.6 Preguntas directrices .....   | 5  |
| 1.3 Justificación .....   | 5  |
| 1.4 Objetivos.....  | 7  |
| 1.4.1 Objetivo General.....   | 7  |
| 1.4.2 Objetivos Específicos.....  | 7  |
| CAPITULO II .....   | 8  |
| MARCO TEORICO .....   | 8  |
| 2.1 Antecedentes investigativos.....  | 8  |
| 2.2 Fundamentación filosófica.....  | 11 |
| 2.3 Fundamentación axiológica .....   | 11 |
| 2.4 Fundamentación legal .....  | 11 |
| 2.5 Categorías fundamentales .....  | 17 |
| 2.5.1 Fundamentación Teórica de la Superordinación Conceptual de la Variable Independiente..... | 20 |
| 2.5.1.1 Fundamentación Teórica de la Subordinación Conceptual de la Variable Independiente..... | 25 |
| 2.5.2 Fundamentación Teórica de la Superordinación Conceptual de la Variable Dependiente .....  | 37 |
| 2.5.2.1 Fundamentación Teórica de la Subordinación Conceptual de la Variable Dependiente .....  | 41 |



|   |     |
|---|-----|
| 2.6 Hipótesis .....                           | 55  |
| 2.7 Señalamiento de variables.....            | 55  |
| CAPITULO III .....                            | 56  |
| METODOLOGÍA .....                             | 56  |
| 3.1 Enfoque.....                              | 56  |
| 3.2 Modalidad de la investigación .....       | 56  |
| 3.3 Tipo de investigación.....                | 57  |
| 3.4 Población y muestra.....                  | 58  |
| 3.5 Operacionalización de variables .....     | 59  |
| 3.6 Plan de recolección de información.....   | 61  |
| 3.7 Proceso de análisis .....                 | 61  |
| CAPITULO IV .....                             | 63  |
| ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS ..... | 63  |
| 4.1 Análisis de los resultados.....           | 63  |
| 4.2 Verificación de la hipótesis.....         | 78  |
| CAPÍTULO V.....                               | 82  |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....           | 82  |
| 5.1 Conclusiones .....                        | 82  |
| 5.2 Recomendaciones .....                     | 84  |
| CAPÍTULO VI.....                              | 86  |
| PROPUESTA.....                                | 86  |
| 6.1 Datos informativos.....                   | 86  |
| 6.2 Antecedentes de la propuesta.....         | 86  |
| 6.3 Justificación .....                       | 87  |
| 6.4 Objetivos.....                            | 88  |
| 6.4.1 Objetivo General:.....                  | 88  |
| 6.4.2 Objetivos Específicos:.....             | 88  |
| 6.5 Análisis de Factibilidad.....             | 88  |
| 6.6 Fundamentación.....                       | 90  |
| 6.7 Administración.....                       | 117 |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 6.8 Previsión de la evaluación ..... | 118 |
| C. MATERIALES DE REFERENCIA.....     | 119 |
| 1. Bibliografía .....                | 119 |
| Bibliografía .....                   | 119 |
| 2. Anexos .....                      | 126 |
| Artículo académico .....             | 1   |

### ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

|  |    |
|--|----|
| Gráfico N° 1: Árbol de problemas .....   | 3  |
| Gráfico N° 2: Categorías fundamentales .....   | 17 |
| Gráfico N° 3: Subordinación conceptual (Variable Independiente) .....  | 18 |
| Gráfico N° 4: Subordinación conceptual (Variable Dependiente).....   | 19 |
| Gráfico N° 5: Territorio adecuado para la oferta agroturística. ....   | 63 |
| Gráfico N° 6: Las condiciones climáticas del Cantón .....  | 65 |
| Gráfico N° 7: Productos agrícolas del Cantón .....   | 66 |
| Gráfico N° 8: Productos agrícolas locales .....  | 68 |
| Gráfico N° 9: Productos agrícolas utilizados en la preparación de la oferta gastronómica. .  | 70 |
| Gráfico N° 10: Estándares mínimos para ofrecer al turista calidad en el servicio.....  | 72 |
| Gráfico N° 11: Seguridad alimentaria del consumidor. ....  | 73 |
| Gráfico N° 12: Gastronomía local .....   | 74 |
| Gráfico N° 13: Gastronomía local como atractivo turístico competitivo.....   | 75 |
| Gráfico N° 14: Guía culinaria para la preparación de platos en base a productos locales .....                                      | 76 |
| Gráfico N° 15: La preparación de los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento..... | 77 |
| Gráfico N° 16: Representación gráfica de la región de aceptación y rechazo .....   | 80 |

### ÍNDICE DE TABLAS

|   |    |
|---|----|
| Tabla N.- 1: Operalización de la Variable Independiente: Producción Agrícola..... | 59 |
| Tabla N.- 2 Operalización de la Variable Dependiente: Oferta Gastronómica.....    | 60 |
| Tabla N.- 3: Territorio adecuado para la oferta agroturística.....                | 63 |
| Tabla N.- 4: Las condiciones climáticas del Cantón.....                           | 65 |
| Tabla N.- 5: Productos agrícolas del Cantón .....                                 | 66 |

|   |     |
|---|-----|
| Tabla N.- 6: Productos agrícolas locales utilizados por cada establecimiento.....   | 68  |
| Tabla N.- 7: Productos agrícolas utilizados en la preparación de la oferta gastronómica .....                                     | 70  |
| Tabla N.- 8: Estándares mínimos para ofrecer al turista calidad en el servicio. ....  | 72  |
| Tabla N.- 9: Seguridad alimentaria del consumidor .....   | 73  |
| Tabla N.- 10: Gastronomía local.....  | 74  |
| Tabla N.- 11: Gastronomía local como atractivo turístico competitivo.....   | 75  |
| Tabla N.- 12: Guía culinaria para la preparación de platos en base a productos locales .....                                      | 76  |
| Tabla N.- 13: La preparación de los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento..... | 77  |
| Tabla N.- 14: Muestra para la verificación de la hipótesis .....  | 78  |
| Tabla N.- 15: Especificación de lo estadístico (Frecuencias Observadas).....  | 79  |
| Tabla N.- 16: Especificación de lo estadístico (Frecuencias Esperadas) .....  | 79  |
| Tabla N.- 17: Grados de libertad.....   | 80  |
| Tabla N.- 18: Recolección de Datos (Chi Cuadrado) .....   | 81  |
| Tabla N.- 19: Principales productos del Cantón Pallatanga.....  | 93  |
| <b>Tabla N.- 20:</b> Medidas para los ingredientes .....  | 114 |
| Tabla N.- 21: Temperaturas del horno .....  | 114 |
| Tabla N.- 22: Equivalencias Sólidos.....  | 115 |
| Tabla N.- 23: Equivalencias de líquidos .....   | 115 |
| Tabla N.- 24: Equivalencias de los ingredientes.....  | 116 |
| Tabla N.- 25: Previsión de la evaluación .....  | 118 |

## **CAPÍTULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **1.1 TEMA DE LA INVESTIGACIÓN**

EL POTENCIAL PRODUCTIVO AGRÍCOLA COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

#### **1.2. Planteamiento del problema**

##### **1.2.1 Contextualización**

En el mundo la producción agrícola para bienestar social y común radica en la producción de alimentos básicos los cuales sirven de manera inmediata para satisfacer las necesidades básicas del ser humano, dentro de los alimentos netamente básicos encontramos el trigo, el arroz, los cereales secundarios que en este grupo se incluye: el maíz, el sorgo, la cebada, el centeno, la avena, el mijo y algunos granos de importancia regional, los cultivos oleaginosos y dentro de este grupo están una amplia gama de cultivos que se utilizan no solo como aceite sino también para consumo directo y diversos usos industriales, y en último pero importante lugar están las raíces, tubérculos y plátanos.

Al hablar de la oferta gastronómica mundial se hace referencia a la importancia que tiene cada uno de los platos típicos ofertados en las regiones del Ecuador, al poner en

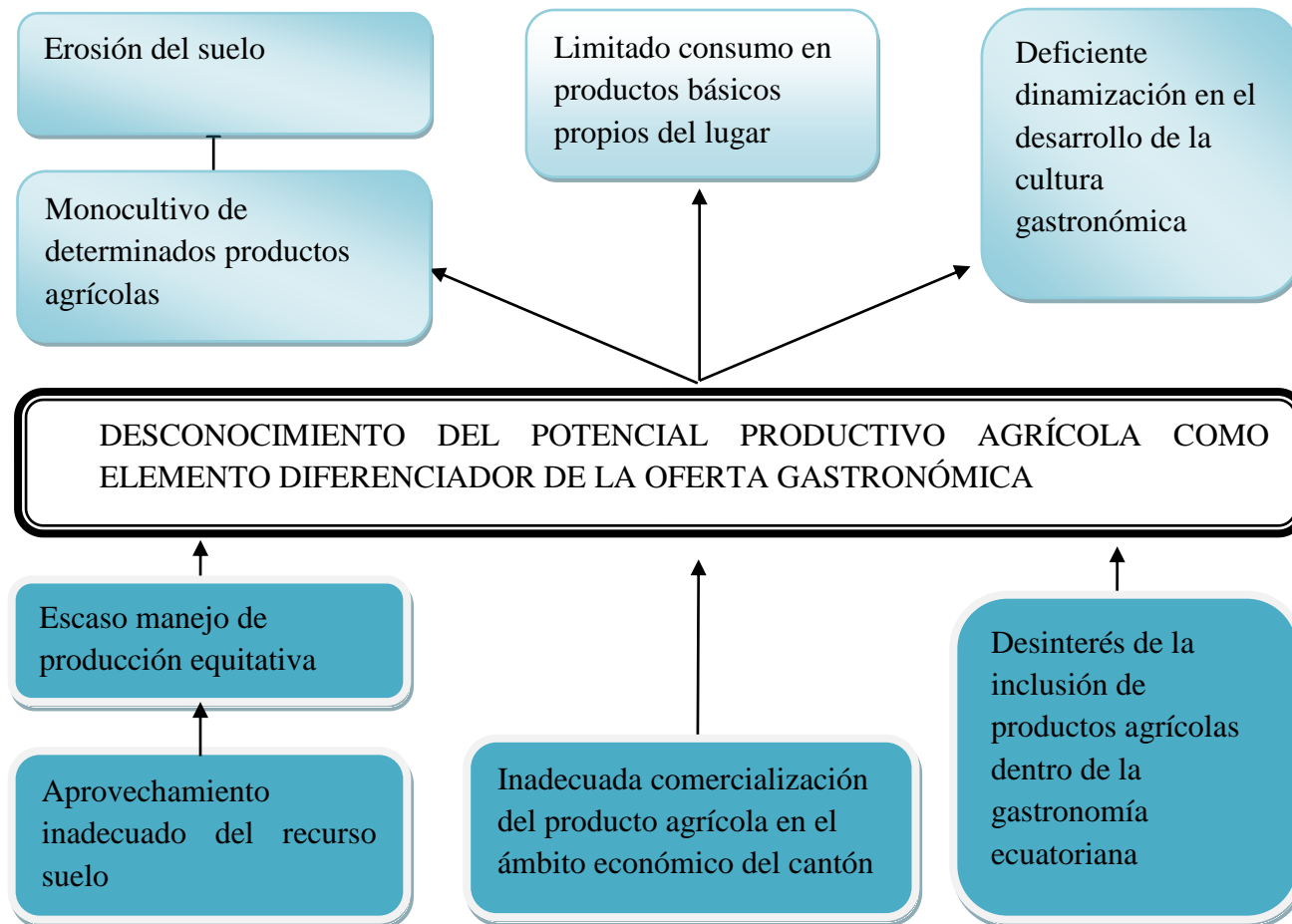
el mercado gastronómico un plato nuevo o mejorado se requiere de una serie de eventos, productos, mano de obra y de calidad de servicio para que este sobresalga a nivel local, regional e internacional. Existen diez lugares catalogados como las ciudades más gastronómicas del mundo las cuales son: Nueva York, Tokio, Lyon, Barcelona, San Sebastián, París, Londres, Copenhague, Bangkok y Sao Paulo.

La cocina ecuatoriana refleja la mega diversidad que existe en sus cuatro regiones, Costa, Amazonía, Andes y Galápagos, configurando una realidad que se refleja en su oferta natural, cultural y de manera especial en su gastronomía, que muestra la fusión de sabores ancestrales y tradicionales. Actualmente, para consolidar la cocina tradicional, los nuevos chefs ecuatorianos le agregan toques gourmet que destacan por el ingenio y profesionalismo, logrando verdaderas obras culinarias de gran aceptación entre los comensales nacionales y extranjeros.

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica y una mayor parte de nuestra riqueza agrícola se encuentra en la provincia de Chimborazo y de sus cantones especialmente en el cantón Pallatanga. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos ahumados peroles castellanos, con el gran toque de la producción autóctona de la población rural los cuales son los principales productores de alimentos básicos para lograr a un producto o plato típico final, pero la oferta gastronómica de mayor realce en el cantón son las fritadas y el caldo de gallina criolla que es lo típico y lo tradicional a nivel local y por la demanda turística.

### 1.2.2 Árbol de problemas

Gráfico N° 1: Árbol de problemas



Elaborado por: Carrasco, I. (2017)

### **1.2.3 Análisis crítico**

Un balance inestable entre consumo local y aprovechamiento socio-económico es el resultado del escaso manejo de producción equitativa por lo que se menciona que no hay una perfecta producción de porciones iguales y otros productos aptos para ser producidos en esta zona que se lo cultiva en menor proporción y por ende afecta al desarrollo local y al aprovechamiento socio-económico con otras ciudades, cuando el beneficio económico propio de grandes productores locales se vuelve parte de una mala práctica agrícola, el desinterés por un bien mutuo entre agrícolas para una producción de excelente calidad se da a notar con un alto índice de producción de un solo producto o productos similares al de granjas agrícolas o parcelas vecinas.

De tal manera el inadecuado manejo de cultivos afecta de manera directa a la economía del ámbito local lo permite el estancamiento del desarrollo en esta área gastronómica y provoca un efecto deficiente en la dinamización del área antes mencionada, el desarrollo decreciente de la cultura gastronómica es un efecto de la introducción de alimentos procesados y la invasión de productos de otros mercados debido a la cultura de las personas en dicho ámbito.

#### **1.2.4 Prognosis**

Si el presente proyecto de investigación no es realizado, la producción agrícola del Cantón Pallatanga decrecerá en cifras significativas por lo que dará como consecuencia la pérdida económica del cantón.

Así como de manera indirecta afectará a la cultura gastronómica debido a que no se realizará con materia prima de la zona y más aun con gran cantidad de químicos.

#### **1.2.5 Formulación del problema**

¿Cómo influye el potencial productivo agrícola en la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga?

#### **1.2.6 Preguntas directrices**

¿Qué productos agrícolas oferta el cantón Pallatanga?

¿Cómo influye la producción agrícola en la oferta gastronómica?

¿Cuál es el aprovechamiento del producto agrícola dentro de la oferta gastronómica?

### **1.3 Justificación**

Con el presente trabajo de investigación se busca conocer la totalidad de la producción agrícola, cuáles son sus productos y cuáles servirán para darle una visión gastronómica diferente para que sean desarrollados y convertidos en platos variados y alternativos dándole un enfoque diverso a la gastronomía local y un gran empuje al turismo en el Cantón con la implementación de buenas prácticas gastronómicas y brindando un mejoramiento en los servicios gastronómicos ya que se tendrán productos de calidad que serán propios de la zona.



La importancia que tiene el proyecto es generar un concepto en la cultura gastronómica de enfoque diferente, para que no sean emprendimientos de restauración monótonos y que puedan poseer una variedad de producto final al consumidor centrándose en la capacidad de producción agrícola del Cantón y en el aprovechamiento de la variedad de la misma, dándole un enfoque distinto y aplicando normas de calidad y buen servicio al consumidor.

Los datos recabados en la investigación mediante fichas de levantamiento de información, visitas a las granjas agrícolas y trabajos in situ, de esta forma se pretende tener beneficiarios directos e indirectos los cuales darán un gran aporte al desarrollo del Cantón Pallatanga, así como específicamente al área gastronómica y turística.

La realización de este proyecto es factible debido a diferentes factores ya que el MAE muestra en su clasificación y describe el moldeamiento terrestre desde un punto de vista geométrico (forma), donde factores naturales condicionantes, como: estructura, tectónica, litología y vulcanismo, influyen en su formación, para este análisis sea tomado en cuenta 3 características relieve general, macrorrelieve y mesorelieve los cuales están presentes en el territorio de Pallatanga, esto permite el disfrute de un clima apto para el gran apogeo de productos agrícolas y así obtener un resultado favorable para los beneficiarios directos como son los productores y empresas de restauración.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo General**

Definir el potencial productivo agrícola como elemento diferenciador de la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga provincia de Chimborazo

### **1.4.2 Objetivos Específicos**

- Desarrollar el análisis situacional de la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga.
- Identificar los productos agrícolas que permitan diversificar la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga.
- Generar un recetario culinario cantonal para ampliar la oferta gastronómica mediante productos locales.

## CAPITULO II

### MARCO TEORICO

#### 2.1 Antecedentes investigativos

El presente trabajo de investigación se hace relación con los siguientes temas:

Tema: **“Creación de una Red de Franquicias a partir del negocio actual denominado Lentejitas el Sabor Restaurante de la Ciudad de Riobamba”**, realizado por Nieto Moscos Edgar Fernando (2012), cuyo objetivo era crear una red de franquicias a partir de un negocio que se ha mantenido por años en el mercado Riobambeño como es Lentejitas El Sabor Restaurante, mediante diseño descriptivo no experimental, a lo cual el autor llego a lo siguiente, en su mayoría, la población expresa satisfacción con la calidad del servicio, el 52% califica la calidad de los alimentos como excelente según las características organolépticas; el 73 % de los clientes valora la atención que brinda el restaurante como muy bueno, mientras que el 46% confirman que los precios en relación a la calidad son adecuados; se propone elaborar un Manual de Franquicia de Lentejitas El Sabor Restaurante, en base a los requerimientos que establece el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), con el fin de expender platillos típicos de la sierra central, los cuales se deben explotar adecuadamente ya que constituirá una fuente generadora de divisas para la población y el país, contribuyendo de ésta manera al desarrollo económico y social.

También se tomó en cuenta el siguiente tema: **‘‘Estudio investigativo de la cultura gastronómica de la parroquia rural de Cangahua’’, de la Universidad Tecnológica Equinoccial’’**, realizado por Alvarado Alvear Estefanía Eliza (2015), cuyo objetivo era estudiar la cultura gastronómica de la Parroquia de Cangahua para identificar las preparaciones culinarias propias del sector con lo cual la autora llegó a las siguientes conclusiones, la gastronomía de Cangahua además de ser variada es rica en proteínas, minerales, vitaminas y demás por ser productos de alto contenido nutricional producidos en sus localidades. Este es un valor agregado que hace de su existencia un factor altamente atractivo para difundirlo, por lo que se recomienda la participación de la gastronomía de Cangahua en ferias nacionales e internacionales para su mayor promoción. En este caso, la gestión de la Junta Parroquial es determinante debiendo definirse presupuestos que permitan su realización.

Tema: **‘‘Los productos alimenticios andinos y su influencia en la cultura gastronómica del cantón Ambato, provincia de Tungurahua’’**, realizado por Cevallos Torres Alicia Carolina (2013), cuyo objetivo era analizar la influencia de los productos alimenticios andinos en la cultura gastronómica en el Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua, a lo cual la autora llega a lo siguiente: los resultados evidencian que la población conoce cuáles son los productos alimenticios andinos pero no su aporte nutricional, dando a notar la falta de conocimiento y por ende el desaprovechamiento de los mismos, en este caso se dio a concientizar a la población

mediante campañas de información y promoción acerca del aporte nutricional y los beneficios del consumo de productos alimenticios andinos.

Otro de los temas tomados en cuenta es el siguiente: “La gastronomía típica basada en la utilización de productos agrícolas orgánicos como aporte al desarrollo de nuevas alternativas turísticas para el cantón Santiago de Píllaro”, realizado por Geovanny Javier Cujano Guachi (2016), cuyo objetivo era analizar la gastronomía típica basada en la utilización de productos agrícolas orgánicos y su aporte al desarrollo de nuevas alternativas turísticas para el Cantón Santiago de Píllaro lo cual el autor concluye lo siguiente: El desarrollo del turismo gastronómico en el cantón ha mejorado en los últimos años, la gastronomía típica con base en los productos orgánicos tiene un gran potencial para convertirse en una alternativa de turismo para el cantón por lo que se lograría difundir la información relacionada con productos orgánicos empleados en la gastronomía para que se logre un impacto positivo tanto en salud de los turistas como en el desarrollo turístico de cantón.

## **2.2 Fundamentación filosófica**

La investigación que se desarrollará, parte de la obtención de información, selección y análisis para en un marco crítico-analítico, desarrollar una propuesta de solución al problema identificado de manera que la actividad turística y gastronómica en base a ofertas alternativas, permitan que el cantón Pallatanga se posicione turísticamente y obtenga mediante el paso del tiempo una gastronomía de buena calidad en trabajo conjunto con los productores agrícolas del Cantón.

## **2.3 Fundamentación axiológica**

En la búsqueda de una teoría axiológica en el tema propuesto se halló una aplicación específica en los siguientes valores: el respeto al sacrificio diario de la producción agrícola en las diferentes zonas productivas del Cantón, pero también dándole mayor relevancia a la gastronomía local. Igualmente, la colaboración entre la comunidad local, productora, comercializadora y establecimientos de restauración para encontrar vías de desarrollo utilizando el arte culinario y sus componentes. Sobre todo, una responsabilidad consiente de cada ser humano de la cual se sienta un ente útil para la sociedad.

## **2.4 Fundamentación legal**

La presente investigación se fundamenta en los siguientes documentos legales:

## **Constitución Política de la República del Ecuador**

Como determina la (CONSTITUYENTE, 2008) En los Artículos 281 y 282 del Capítulo III del Título VI, establece: que 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.

### **Derechos del Buen Vivir**

Dentro del artículo 13 de la Constitución se prescribe que las personas y las colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; al ser preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales, para aquello el Estado deberá promover la soberanía alimentaria.

### **Plan Nacional del Buen Vivir (2013-2017) PNBV**

Objetivo 3: “Mejorar la calidad de vida de la población”

La Constitución, en el artículo 66, establece “el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios”. Por ello, mejorar la calidad de vida de la población es un proceso multidimensional y complejo.

Entre los derechos para mejorar la calidad de vida se incluyen el acceso al agua y a la alimentación (art. 12), a vivir en un ambiente sano (art. 14), a un hábitat seguro y saludable,

a una vivienda digna con independencia de la situación social y económica (art. 30), al ejercicio del derecho a la ciudad (art. 31) y a la salud (art. 32).

La calidad de vida se enmarca en el régimen del Buen Vivir, establecido en la Constitución, dentro del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social (art. 340), para la garantía de servicios sociales de calidad en los ámbitos de salud, cultura física y tiempo libre, hábitat y vivienda, transporte y gestión de riesgos. (VIVIR, 2013)

## **LEY DE TURISMO**

### **Capítulo II**

#### **DE LAS ACTIVIDAD TURÍSTICAS Y QUIENES LA 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. (TURISMO, 2002)



**CÓDIGO ORGÁNICO DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL**  
**AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN**

**Artículo 55.- Competencias exclusivas del gobierno autónomo descentralizado municipal.** - Los gobiernos autónomos descentralizados municipales tendrán las siguientes competencias exclusivas sin perjuicio de otras que determine la ley: a y el respeto a la diversidad;

g) Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística cantonal, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados, promoviendo especialmente la creación y funcionamiento de organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo;

h) Promover los procesos de desarrollo económico local en su jurisdicción, poniendo una atención especial en el sector de la economía social y solidaria, para lo cual coordinará con los otros niveles de gobierno. (ORGANIZACION, 2010)

**PROYECTO DE LEY ORGANICA DE COMERCIALIZACIÓN Y**  
**ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO**

**Expedida en DICIEMBRE, 2012**

TÍTULO XII

INSTITUCIONALIDAD: CAPÍTULO I

SISTEMA NACIONAL DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Artículo 126.- FINALIDAD. - El Sistema Nacional de Comercialización de

Alimentos tiene como finalidad:

- a) Desconcentrar el mercado de comercialización de alimentos;
- b) Aumentar la participación de la producción nacional de alimentos respecto a la oferta total;
- c) 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;
- f) Estimular la producción agroecológica, orgánica y sustentable, a través de mecanismos de fomento. (Alimentaria, 2012, pág. 55)

## **CAPÍTULO IV**

### **INSTITUTO DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**

Artículo 130.- Los Objetivos del Instituto de Comercialización de Alimentos es:

- a) Influenciar en el consumo de productos sanos y nutritivos;
- c) Generar la inclusión de Pequeños productores de la agricultura familiar campesina; Los Pescadores y Pescadoras Artesanales, Acuícolas y Recolectores; Regular y racionalizar el mercado de alimentos;
- d) Optimizar y potenciar la utilización de la red de almacenamiento y logística estatal y privada. (INSTITUTO DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS)

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

## **TÍTULO I**

### **PRINCIPIOS GENERALES**

Artículo 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:

b) Establecer incentivos a la utilización productiva de la tierra, desincentivos para la falta de aprovechamiento o acaparamiento de tierras productivas y otros mecanismos de redistribución de la tierra;

d) Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico, priorizando siempre el consumo alimenticio nacional. (NACIONAL, 2010)

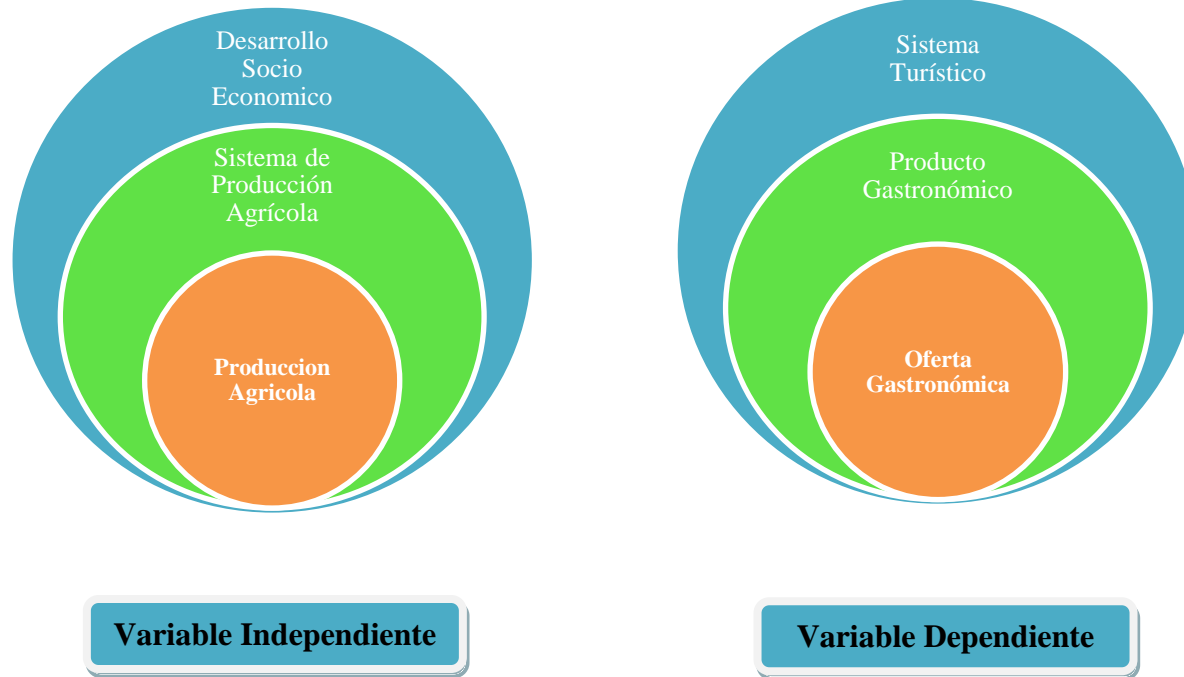
## **TÍTULO IV**

### **CONSUMO Y NUTRICIÓN**

Artículo 27. Incentivo al consumo de alimentos nutritivos. -con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos. (Comercialización, 2010)

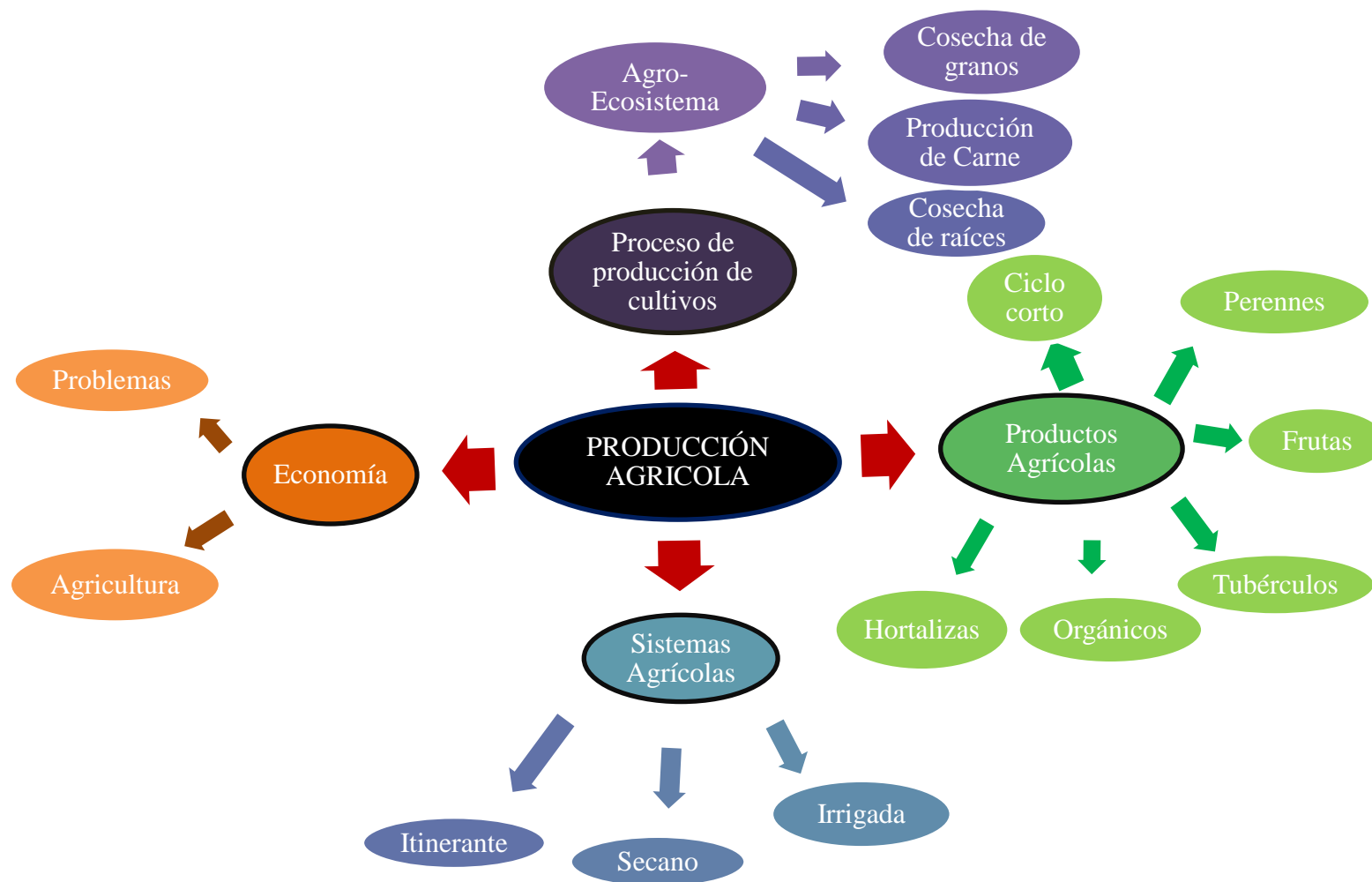
## 2.5 Categorías fundamentales

Gráfico N° 2: Categorías fundamentales



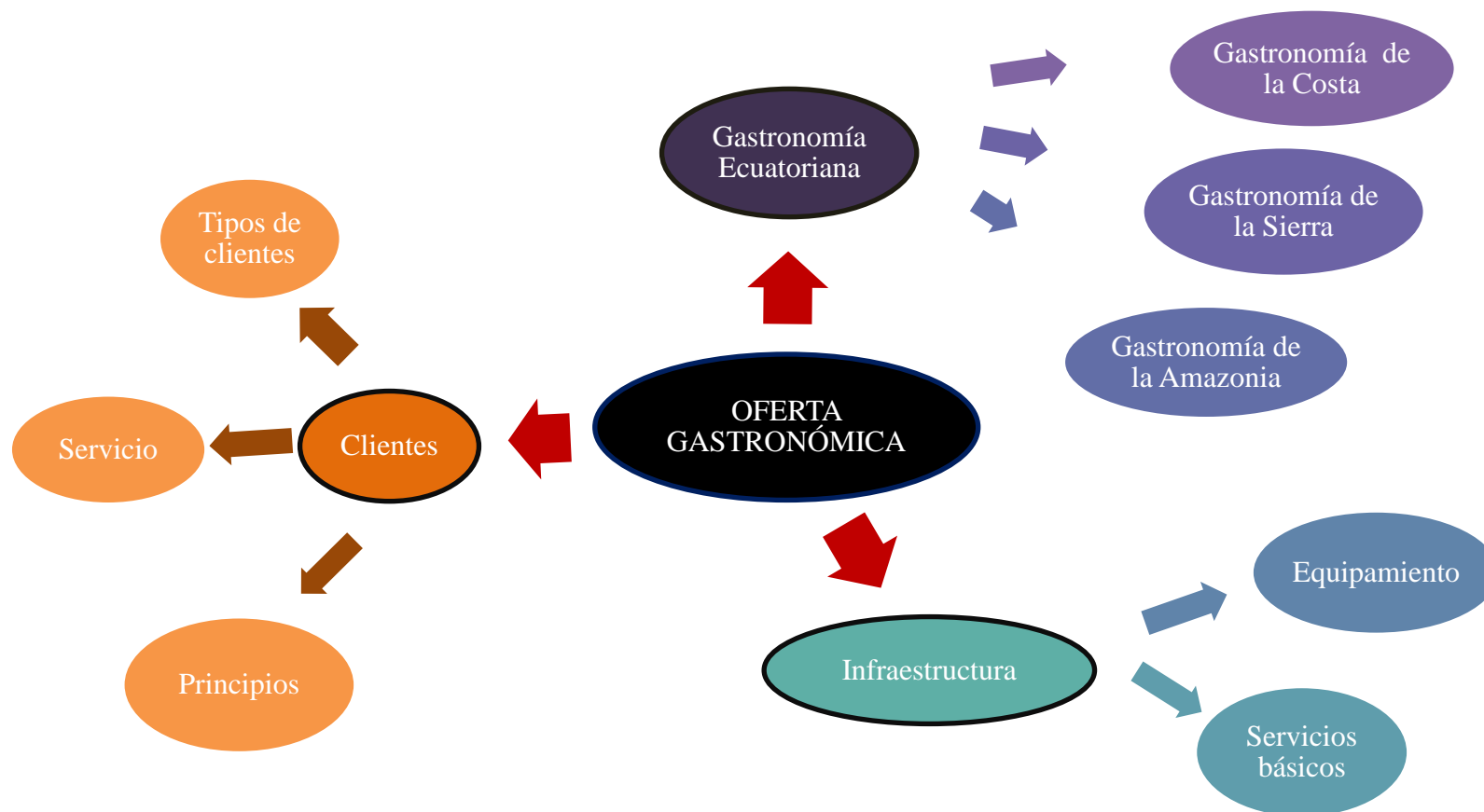
Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Gráfico N° 3: Subordinación conceptual (Variable Independiente)



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

**Gráfico N° 4:** Subordinación conceptual (Variable Dependiente)



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

## **2.5.1 Fundamentación Teórica de la Superordinación Conceptual de la Variable Independiente**

### **DESARROLLO SOCIOECONÓMICO**

Al investigar el desarrollo económico estudiado por (Castillo P. , 2012, págs. 1-12) se manifiesta que es el progreso o cambios de un sistema económico por un periodo largo de tiempo, así la economía se adapta a los diferentes cambios dándose un proceso en el cual la economía del país aumente con el paso del tiempo, incorporando las distintas transformaciones que en ese ámbito ocurre, así se transforma la estructura productiva, la tecnología, las instituciones, las relaciones sociales y políticas que inciden en la economía del país. Por tanto, a largo plazo, el crecimiento implica al desarrollo, ya que ocurren transformaciones en todo el sistema económico.

Adjunto a lo estudiado por el primer autor se puede entender por desarrollo económico según (Zermeño, 2014, pág. 27) al aumento en los ingresos económicos de un país, ya sea por el progreso y mejoramiento de cualquier producto que haya sido modificado para generar estas ganancias para todas las personas del país o una comunidad, logrando una expansión continua en el potencial económico para el mejoramiento de la sociedad.

Es de mucha importancia tener otro concepto claro y preciso de desarrollo económico, es por ende que (Escribano, 2012) lo define como un proceso de producción que ayuda al crecimiento de ganancias e ingresos que son acompañados de transformaciones en la estructura social y económica del país, aunque posee cierta importancia en ciertos sectores que cambian la economía de la nación como es la migración de la población

desde el campo hacia la ciudad, cambiando las diferentes importaciones y exportaciones del país.

Desde el punto de estudio (Miranda, 2017) manifiesta que existen dos elementos básicos que sustentan la estructura de la economía los cuales son la población y el medio físico, así en el progreso del estudio se aborda con precisión y cautela los elementos debido a la poca información disponible, principalmente en el elemento de la población debido a que se hace difícil el comportamiento a tiempo.

En cambio (Castillo P. , 2012, págs. 6-8) hace referencia a la importancia de abordar el estudio de la economía para obtener un crecimiento rápido y continuo sobre todo en países industrializados permiten proporcionar mejores servicios a su población, así se puede estudiar las producciones a largo plazo para tener una idea mejor de las tendencias ascendentes a futuro.

Así el proceso de desarrollo económico es un proceso de cambio y crecimiento estructural de la economía de un país, según (Escribano, 2012) cambiando las actividades primarias como son la agricultura y minería o actividades mucho más productivas como la industria o servicios, favoreciendo el proceso de crecimiento económico teniendo un enfoque en el desarrollo humano.

Lo que (Castillo P. , 2012, págs. 4-7) plantea es tener una buena estructura economía y social la que permita tener un desarrollo sostenible para poder satisfacer las necesidades de la población, y se tome en cuenta los límites tecnológicos y de organización social, debido a que tienen un gran impacto sobre el medio ambiente.



Según la ((CEPAL), 2013, pág. 24) en el Ecuador se logra un análisis de economía en dos regiones, sierra y costa, lo cual determino una economía desvalorización debido a que existe una elevada tasa de crecimiento vegetativo, incrementando a pobreza, aunque se debe considerar que a largo plazo existe un incremento en la mano de obra impulsando el desarrollo económico dependiendo de las políticas de protección y atención integral.

Gracias a los desarrollos económico se logra tener una sostenibilidad turística refiriéndose a beneficiar de una forma planeada, controlada y racional los elementos naturales para el desarrollo turístico beneficiando a distintas poblaciones la población visitada y a los turistas, usando de manera permanente los recursos sin que este se deteriore, se debe tener claro que debe ser económicamente factible, ecológicamente equilibrado y socialmente justo. (Castillo P. , 2012, págs. 8-12)

Por otro lado (Monreal, 2017) aclara que el desarrollo social se centra principalmente en las personas para los procesos de desarrollo ya que aportan principalmente en la mano de obra para generar una economía estable para el país, así el país promueve la inclusión y la seguridad de la población generando oportunidades para cada uno de los ciudadanos, incluyendo en el desarrollo social a los pobres generándoles oportunidades dando así una relación entre las diferentes sociedades, estados y comunidades logran un estado accesible para la ciudadanía y con capacidad de responsabilidad.

## **SISTEMA DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA**

Según lo manifestado por (Martínez Castillo, 2009, pág. 23) existen principios éticos y políticos que son útiles para el desarrollo sostenible, principalmente en valores éticos son el respeto y conformidad con la naturaleza, mientras que los valores políticos son la democracia, equilibrio social y normas sociales como es la racionalidad ambiental, así se determina un desarrollo igualitario, descentralizado y autogestionario con el fin de satisfacer las necesidades de la ciudadanía, teniendo en cuenta la diversidad cultural y optimizando la calidad de vida de la población.

Sin embargo para maximizar la producción agrícola el mismo (Martínez Castillo, 2009, págs. 23-24) dice que se debe tener en cuenta que no se degrade la tierra agrícola sino tener precaución con las técnicas adecuadas para la conservación de la agricultura y el desarrollo sostenible, así es necesario las técnicas correctas sobre el manejo del suelo y aguas para el uso de cultivos y la conservación de la biodiversidad.

De acuerdo con (Contreras & López, 2009, pág. 23) la agricultura orgánica se desarrolla para mantener la producción y elaboración de los múltiples alimentos pero se debe tener precaución con la protección del medio ambiente y tener las normas adecuadas y correctas para mantener la salud humana y evitar posibles infecciones en la población, así la comercialización y elaboración de productos agrícolas serán útiles para la exportación a nuevos países pero también útiles para el consumo interno del país beneficiando al país económicamente.

En cambio (Avillez, 2009, pág. 105) encontró que con el pasar del tiempo se logrará un aumento y extensión en la productividad de la tierra y del trabajo basándose

principalmente en la producción agrícola para la mejora de la utilidad del suelo, siendo factible la introducción de nuevas técnicas de producción con el fin de contribuir de forma decisiva una mayor intensificación y adaptación ecológica de los sistemas de cultivo.

Por otro lado (Martínez Castillo, 2009, pág. 26) manifiesta que una de las nuevas técnicas de producción a introducir es la artificialización ya que es una especialización productiva, es decir desarrollar el monocultivo para disminuir la diversidad natural, aunque posee desventajas como son la modificación de nutriente y energía en los suelos. Seguidamente se genera los cambios climáticos e inseguridad a plagas, mientras que sus ventajas son un rápido y continuo lanzamiento a la agricultura de alimentos para un consumo local, aumento en la exportación de los diferentes productos tradicionales del país y la expansión de sistemas de agro exportación de distintos alimentos.

Por consiguiente, existen múltiples características de un sistema de producción agrícolas las cuales principalmente son promover estrategias de desarrollo agrícola teniendo en cuenta los recursos naturales disponibles y formas de subsistencia para los distintos hogares e intensificar las actividades de producción agrícola y agropecuaria para generar diversos alimentos desarrollando los distintos cultivos como son los cultivos mixtos en donde se involucra la agricultura y la ganadería. (Dixon & Gulliver, 2012, págs. 2-3)

### **2.5.1.1 Fundamentación Teórica de la Subordinación Conceptual de la Variable Independiente**

#### **PRODUCCIÓN AGRÍCOLA**

De acuerdo con (Avillez, 2009, pág. 108) las ganancias de los productos a través de una actividad agrícola generan múltiples beneficios económicos, a esto se lo denomina producción agrícola. En la producción agrícola, la agricultura de distintos cultivos de vegetales, granos y cereales es considerada una de las mayores y principales actividades de sostenimiento de la ciudadanía, por lo tanto, su producción forma parte de la economía de la totalidad de las regiones del planeta, sin tener en cuenta si existe o no una tecnología avanzada.

En el momento en el que se habla de producción agrícola (Monteros Guerrero, Sumba Lusero, & Salvador Sarauz, 2014) hacen referencia a que se debe tener en cuenta las distintas actividades agrícolas principalmente la agricultura, es por eso que el cultivo de múltiples alimentos como maíz, trigo, vegetales, hortalizas como zanahoria o frutas como manzanas y frutillas son las primordiales actividades agrícolas del país y son consumidos en su mayoría en distintas regiones.

#### **PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CULTIVOS**

Según los autores (Morales & Martínez, 2014) plantean que el principal objetivo de la producción de cultivos es construir un sistema de productividad diversificados que ayuden a asegurar la sostenibilidad del suelo sembrando cultivos que se cambien en cada año para mantener la fertilidad del suelo y disminuir los niveles de erosión, y se debe tener en cuenta los recursos y las necesidades de los agricultores.

Los cuales deben utilizar la correcta tecnología de producción como es la semilla, equipo de siembra y cosecha, para tener una visión global de las ganancias y las pérdidas de cada cultivo y mantener la fertilidad, las características físicas y químicas de los suelos. (Morales & Martínez, 2014)

De igual importancia es necesario preparar al terreno para tener las condiciones favorables y cosechas de cultivos exitosas para tener un porcentaje pequeño de pérdidas, los agricultores deben tener en cuenta todos los suministros adecuados como son la germinación de las semillas, el tiempo de cosecha, el crecimiento de las raíces y de la planta y el tiempo de la formación del fruto, así cada agricultor preparara el terreno para permitir las condiciones adecuadas y obtener los nutrientes para la planta.

### **Agro ecosistema**

Un agro-ecosistema es un sistema en el cual la biodiversidad de recursos ayudan a la interacción de los distintos componentes del sistema, así permite la sustentabilidad del sistema teniendo una abundancia de recursos naturales así lo menciona el (MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA y ALIMENTACIÓN, 2013, págs. 13-14) de la misma manera agrega que un agro-ecosistema tiene la finalidad de producir y elaborar bienes que sustenten la economía, social y cultural los cuales evolucionan conforme evoluciona el ser humano, así el ser humano funciona como administrador y consumidor. Los agricultores logran controlar el agro-ecosistema utilizando múltiples métodos como son pesticidas para limpiar la tierra de las distintas plagas, arando el suelo para tener la sucesión natural y lograr la estructura adecuada del suelo. Existen

tres tipos de agro-ecosistemas más relevantes a nivel mundial los cuales son considerados en distintas categorías.

### **Cosecha de raíces**

(Simarski, 2013) Afirma que el desarrollo de las cosechas de raíces comestibles es de gran auge siendo uno de los principales alimentos ya que soportan bien las sequias generando una mayor producción para los agricultores.

### **Cosecha de granos**

Gracias a la rapidez de cosecha de los granos se logra obtener múltiples productos principalmente el maíz, trigo, avena, cebada y arroz.

### **Producción de carne**

La producción de carne es una alternativa para los agricultores para generar una economía con la utilización de animales como son ganado, aves y corderos.

De acuerdo con los autores (Odum, Brown, Lahart, Bersok, & Sendzimir, 2013) las tres categorías antes mencionadas ayudan a una elevada elaboración de múltiples alimentos, principalmente la producción de raíces que en su totalidad son de carbohidratos; los cuales son necesarios para una dieta ya que son utilizados por el ser humano como energía, mientras que el consumo de granos proveen proteínas y el consumo de carnes ofrecen más proteínas de lo necesario.

## **PRODUCTOS AGRICOLAS**

Los productos agrícolas son todos aquellos bienes y productos básicos dispuestos para la dieta diaria de la población, (Hall, 2012) encuentra que el consumo de alimentos de animales y producción de energía a través de cultivos biocombustibles así como también la industria en la elaboración de bioplásticos ayudan a conservar el medio.

Cada producto agrícola tiene una característica y propiedad diferente lo cual lo hace muy importante para el consumo del mismo teniendo una clasificación importante para los agricultores reconocida en ayudar al agro de la siguiente manera:

Ciclo corto, Perenne, Frutas, Tubérculos, orgánicos, hortalizas.

### **Ciclo corto**

Arroz. - (Anzola, 2015) afirma que es uno de los productos más cultivados por los agricultores en el Ecuador, ocupando la tercera parte de la superficie de productos temporales del país, generando un incremento económico para el país.

Maíz. - Existe una gran diversidad de razas de maíz, aplicadas a las diferentes regiones del país, tipos de suelos y ecosistemas., de acuerdo a un estudio se ha logrado identificar 25 razas de maíz ecuatoriano. (Anzola, 2015)

### **Perenne**

Cacao. - Es uno de los alimentos más consumidos por el ser humano, ya sea como grano o distintos productos elaborados como el chocolate, es cosechado en las distintas provincias del Ecuador principalmente en Guayas, Manabí y los Ríos.

Café.- Según los autores (Echeverri, Buitrago, Montes, & Mejía, 2015) consideran que gracias a su alta calidad, el café ecuatoriano es registrado a nivel mundial como uno de los mejores ya que posee espléndidos sabores, siendo uno de los productos básicos más comercializados en el mundo, aunque el principal productor de café es Colombia, en su mayoría Ecuador produce café en diversas zonas del Ecuador siendo el sustento y la economía de la mayor parte de la población.

Caña de azúcar. - (Díaz & Portocarrero, 2012) manifiestan que es uno de los alimentos el cual su producción se expandió por distintas regiones de América Latina principalmente en zonas tropicales subtropicales, en Ecuador su cultivo genera múltiples empleos directos sobre todo en la época de su cosecha.

### **Frutas**

Sandía.- Es una de las fruta más deseadas por el ecuatoriano, (Alban Wong, Arnao Franco, & Mejía Coronel, 2009) muestran que su producción se da principalmente en la provincia del Guayas, seguida de Manabí, Los Ríos y Galápagos, gracias a su producción logra generar recursos económicos adecuados para el país y principalmente para las provincias que lo cosecha, así como también la naranjilla que es una fruta que proporciona minerales y vitaminas A y C, es por eso que se considera una fruta tradicional en el Ecuador, según él (INSTITUTO INTERAMERICANO de COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA, 2011) cree que es uno de los productos más cultivados en las zonas orientales por su deliciosa pulpa con la cual es utilizada por los ecuatorianos para la elaboración de jugos, los principales provincias en cultivar son Imbabura, Tungurahua y Chimborazo.



Tomate de árbol.- Es uno de los frutales andinos que han llegado a la explotación en el Ecuador ya que es exportado a los países vecinos principalmente a Colombia, esto ha logrado que la población ecuatoriana introduzca nuevos y distintos sistemas tecnológicos y ecológicos para exportar mayor el tomate de árbol, así los ecuatorianos han involucrados un sistema de control de plagas y enfermedades, nutrición adecuada y permite compatibilizar la demanda con la oferta para mejorar la economía del Ecuador manejando un enfoque ecológico integrado. (Soria Idrovo, 2013) manifiesta también que se incluye una fruta propiamente importante como es la maracuyá que se considera en Ecuador la fruta de la pasión, es cultivada principalmente en las provincias de Manabí, Esmeraldas y Guayas para cumplir con la demanda de Estados Unidos y Europa, según lo dicho por (Tapia, 2015) tiene gran cantidad de exportación a estos países por su sabor ácido por lo cual es considerado como exótico, aunque otros países son mayores productores de esta fruta, Ecuador es el líder de exportación de Latinoamérica, ya que la fruta es destinada para el consumo local de cada uno de los países.

### **Tubérculos**

Papas. - Es uno de los alimentos más importantes a nivel mundial, conjuntamente con el arroz y el maíz. (Chávez, 2014) Afirma que los tubérculos son considerados por la ONU como un alimento de primera necesidad porque es cultivado en más de 120 países y proporciona carbohidratos a la población durante su dieta diaria en los distintos países. Existe una gran biodiversidad de papas así se han cultivado con diferentes formas y sabores por lo que se considera como papas nativas. En el Ecuador

se estima que existe alrededor de 350 variedades nativas, cultivadas por pequeños agricultores o productores sobre los 3200 metros, así se considera a las papas nativas como parte de la riqueza cultural y se debe aumentar y fomentar a los agricultores tener mayores cultivos de tubérculos para poder generar ganancias con las exportaciones con el fin de mantener una economía estable para el país y evitar las pérdidas.

### **Orgánicos**

Banano.- Es un alimento ideal para los seres humanos debido a que es un fruto rico en potasio, calcio, magnesio, hierro y diferentes vitaminas, principalmente es ideal para los niños y personas deportistas por su elevado valor nutritivo, según el (MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA, 2013) en el Ecuador existe una gran variedad de tipos de bananos como son los oritos o banano rojo, es por ende que ha existido un incremento en la demanda de las producciones de los distintos bananos a nivel mundial, teniendo un incremento cada año, así los agricultores realizan las cosechas con las normas de calidad internacionales adecuadas para evitar problemas a futuro siendo Ecuador uno de los mayores exportadores en el mundo con un 30% de la oferta mundial, al ser apetecida por consumidores de los mercados más exigentes y formar parte de la dieta diaria de millones de personas

## **Hortalizas**

Tomate Riñón.- Gracias a las grandes cantidades de vitaminas A, B y C, que posee el tomate así como también fósforo, hierro y calcio es uno de los alimentos que el ecuatoriano consume ya que es utilizado de una manera cruda en las ensaladas o cocinados para proporcionar sabor a las comidas o de manera industrializada como la elaboración de salsas, es por eso que Ecuador lo produce cultivándolo de una manera adecuada en zonas templadas y en suelos ricos de materia orgánica así como también suministrando abundante agua. De acuerdo con los autores (Duarte, Godoy, Meza, & Pantoja, 2011) según el Censo Agropecuario se determinó que las principales provincias que cosechan de tomate de riñón son Santa Elena, Carchi, Azuay e Imbabura, teniendo al reconocido agricultor por su producción de tomate en la provincia de Imbabura el cual ha invertido en la cosecha de tomates debido a que es un fruto que es posible su manipulación hasta 15 días factible para su venta.

## **SISTEMAS AGRICOLAS**

En contraste con lo que (Reyes Monts, Gonzalez Jácome, & Pérez Sánchez, 2014) afirman los sistemas agrícolas fueron diseñados con el fin de abastecer de alimentos a la ciudadanía del país, mejorando la agricultura y el desarrollo sostenible para disminuir los riesgos de perder el suelo en el cual se cosecha, es por eso necesario que los agricultores tengan en cuenta las características de los lugares en los que se va a cosechar, así se toma en cuenta el clima, el agua, la vegetación, altitud y fauna, aunque se debe tomar en cuenta también las condiciones del mercado y las necesidades de la

población desarrollando nuevas metodologías para la conservación de los alimentos a cultivar.

Las tres metodologías más comunes conocidas a nivel mundial de los sistemas de agricultura tradicional siendo unos más sostenibles que otros con el mismo objetivo de garantizar la subsistencia de las poblaciones locales con el cultivo de múltiples productos y el uso de herramientas o métodos rudimentarias. Se distinguen principalmente en tres tipos: itinerante, extensiva de secano y ricultura monzónica.

### **Itinerante, el más arcaico**

Lo que considera (Franquesa, 2016) es que la metodología más antigua de todas y la responsable de la pérdida de grandes conjuntos de bosques es la itinerante, es también denominada un sistema de tala y quema ya que era permitido cortar la vegetación y quemarla para que posteriormente las cenizas sean utilizadas como abono y proceder a la siembra, el terreno fue explotado continuamente con policultivos principalmente de vegetales y cereales hasta que los nutrientes se fueron agotando poco a poco y los agricultores debían trasladarse a otro sector para repetir el proceso. Esto generó grandes problemas ya que estos terrenos no estaban preparados para sembrar por un tiempo de 20 a 25 años teniendo grandes pérdidas económicas.

### **Secano, tan tradicional como la comida mediterránea**

Según el paso del tiempo los agricultores desarrollaron un sistema más amigable que el anterior demostrando preocupación hacia la sostenibilidad del medio ambiente. (Franquesa, 2016) Expresa que este sistema consiste en partir en dos partes el terreno

con el fin de que rotar el uso de cada uno de los terrenos, así mientras se cultiva en uno el otro terreno descansa para poder reponer sus nutrientes. Este sistema ayudo a disminuir los porcentajes de pérdidas, aunque se debía tener en cuenta las condiciones naturales de cada terreno utilizado especialmente por la escasez de agua para regar los terrenos. En Europa principalmente en España es utilizado este tipo de sistemas ya que sus terrenos son ecosistemas semiáridos, es por eso que la comida tradicional mediterránea es el trigo, cebada y lenteja.

### **Irrigada, una técnica sin descanso**

Los orígenes de este sistema son en la región de Asia Monzónica debido a que en estas localidades existen grandes problemas de lluvias a lo largo del año, generando inundaciones favorables para el cultivo y cosecha de especies como el arroz. A este sistema también se lo denominada ricultura o monzónica porque requiere una gran mano de obra por parte de los agricultores y la utilización de las herramientas tradicionales teniendo beneficios propicios en un gran parte de las familias, propietarios y trabajadores de diferentes tierras, debido a que el terreno en el cual se realiza los cultivos nunca se descansa se logra cosechar dos o tres veces al año, (Franquesa, 2016) explica los beneficios de este sistema es la gran productividad de distintos productos y alimentos favoreciendo principalmente a la producción agrícola y por ende al sistema económico del país en el cual se emplee este sistema, así como también a la población la cual es favorecida con alimentos que contienen ricos nutriente para el consumo de su dieta diaria evitando problemas de salud porque en

este sistema se emplea técnicas de calidad para generar productos de calidad y confiables para el consumidor.

## **ECONOMÍA**

La autora (Tirado Bannasar, 2016, pág. 1) contrasta que la economía es la ciencia social está relacionada con satisfacer las necesidades de los individuos y de la sociedad, es una disciplina que se encuentra presente en múltiples aspectos de la vida de los individuos, esta ciencia social ayuda a entender como es afectada la ciudadanía con las diferentes medidas de política económica como es el impuesto al valor agregado ya que este es involucrado directamente con el precio del producto final.

La apreciación de estudio e investigación de (Tirado Bannasar, 2016, págs. 3-4) es que una de las principales necesidades de las personas es alimentarse, vestirse y recibir una buena educación por lo cual se ven obligados a disponer de recursos los cuales son insuficientes en el momento de conseguir los diferentes elementos para poder satisfacer sus necesidades, así también en la sociedad existen necesidades colectivas las cuales deben ser realizadas para el bien de la ciudadanía.

### **Impactos Agrícolas**

Los impactos agrícolas se relacionan con un limitado conjunto de bienes y servicios que deben producirse en grandes cantidades respectivamente. Según los autores (Carrasco, Sanchez, & Tamango, 2012) Existen grandes problemas por los cuales no se logra tener una buena producción agrícola como es principalmente los impactos ambientales. Los impactos ambientales perjudican de manera directa a las cosechas debido a que

genera una disminución en la productividad porque existen efectos negativos como la acumulación de contaminantes como los fertilizantes, falta de agua por no respetar los ciclos naturales, erosión del suelo disminuyendo la productividad del suelo.

A pesar de ser los impactos ambientales uno de los mayores problemas para agricultores, también la destrucción de los ecosistemas genera grandes pérdidas de las cosechas debido a que se destruyen los hábitats naturales como los ecosistemas fluviales y las explotaciones agropecuarias porque el ser humano genera efectos nocivos sobre estos ecosistemas naturales como los bosques teniendo las consecuencias de las erosiones de los suelos y la contaminación de las aguas haciéndola inutilizable para el riego de las cosechas. (Carrasco, Sanchez, & Tamango, 2012)

Debido a todos los problemas que se generan ciertas empresas abandonan el área en las que se ha dado las pérdidas de utilidades, por esa razón son motivadas a generar los bienes de una incrementada demanda por las elevadas utilidades que pueden obtener.

Para (Teran, 2013) el principal problema económico con que se enfrentan todas las sociedades es el de la "escasez", que se da en consecuencia de que los deseos humanos son prácticamente ilimitados y cambian constantemente, mientras que la producción se encuentra limitada por la disponibilidad, cantidad y calidad.

## **Agricultura**

En el sector de la agricultura siendo esta actividad entre dos y cuatro veces más efectiva a comparación con otros sectores se ha considerado uno de los sectores

utilizados para incrementar ingresos a poblaciones pobres, esto se debe a que la población pobre vive en zonas rurales en el mundo y dependen principalmente de la producción agrícola para su subsistencia. La (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO, 2016) describe que la agricultura es decisiva para el crecimiento económico de un país porque representa la mayor parte del producto interno bruto y tres cuartas partes del empleo.

Un clima cada vez más cálido podría causar una disminución en el porcentaje en el rendimiento de los cultivos. Además, las actividades agrícolas y los cambios en el uso del suelo son responsables de emisiones mundiales de gases de efecto invernadero. (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO, 2016)

### **2.5.2 Fundamentación Teórica de la Superordinación Conceptual de la Variable Dependiente**

#### **SISTEMA TURISTICO**

El autor (Salgado, 2014, págs. 1-2) plantea que el sistema es considerado real y paralelo para facilitar el análisis así dentro del sistema los elementos que constituyen este sistema turístico como es la demanda, oferta, y espacio geográfico. La demanda está constituida por un conjunto de consumidores de los bienes y servicios turísticos. La oferta está formada por los productos, servicios, bienes y organizaciones integrados en el sistema turístico. El espacio Geográfico es el sitio de encuentro entre la oferta y la demanda en la población, es considerado un factor importante de coherencia o separación según la planificación de la actividad turística.



Desde el punto de vista de (Salgado, 2014, págs. 2-3) La demanda turística es el elemento dinámico en el cual actúan los turistas, viajeros, y visitantes, es decir, un grupo de personas que viajan y utilizan los servicios e instalaciones establecidas para su recreación.

En cambio la oferta turística según el mismo (Salgado, 2014, pág. 3) está constituida por la experiencia turística, es decir, es un conjunto de bienes turísticos y servicios que se encuentran a disposición de los turistas o extranjeros en el lugar destinado a visitar, así los turistas disfrutan y consumen lo que se encuentra en la localidad, destacando los recursos y atractivos turísticos que se encuentran en el sector resaltando la infraestructura y los establecimientos públicos o privados que guían el desarrollo turístico para generar ganancias a la localidad a visitar.

Dentro del último elemento del sistema turístico está el espacio geográfico también denominado atractivos turísticos (Salgado, 2014, pág. 3) manifiesta que está constituido por los productos y servicios ofertados por la localidad para satisfacer las necesidades y expectativas de los visitantes durante la experiencia turística, destacando los recursos y atractivos turísticos que logran ser potencialmente atractivos para el turista.

Para la autora (Bugnone, 2015, págs. 8-10) La infraestructura es uno de los elementos esenciales para una experiencia turística debido a que no solo satisface a la población local sino también a la población visitante ya que facilita los funcionamientos de los servicios turísticos, como son las carreteras, ferrocarriles, aeropuertos y redes de energía de agua potable, entre otros.

(Bugnone, 2015, pág. 27) Analiza y considera que se necesita tener cuidado con el funcionamiento que ayuda a todo el sistema principalmente del componente de la superestructura ya que es el que cuida la dinámica correcta y equilibrio de todo el sistema turístico, ya que si se realiza una mala gestión como consecuencia el sistema decaerá y terminará en una característica de rigidez a niveles social, estructural y económico.

De acuerdo con (Aguilar, pág. 1) revela que el planteamiento del desarrollo turístico a partir del principio de sostenibilidad puede ser un factor que asegure su correcto funcionamiento, es decir, logrando un dinamismo y una flexibilidad sostenibles del propio sistema.

## **PRODUCTO GASTRONÓMICO**

Para el autor (Marquéz, 2015) La gastronomía es una de las características tomadas en cuenta en una elección de un destino turístico ya que es considerada como un atributo valorado por los turistas, así el turismo gastronómico está preparado para atraer turistas de calidad, siendo así el producto gastronómico cualquier cosa que ofrece el mercado para la atención, adquisición o consumo del cliente satisfaciendo todas las necesidades o deseos.

En nuestro Ecuador se cuenta con grandes productos gastronómicos por su biodiversidad en las distintas regiones del país, es por eso ha logrado grandes ventajas competitivas teniendo un patrimonio gastronómico en gran parte de las regiones

ecuatorianas convirtiéndose en un país con extraordinario potencial en el desarrollo del turismo gastronómico.

En la actualidad según (Oliveira, 2010) el destino turístico es escogido por los nuevos deseos de los turistas, por ende el turismo gastronómico ha ido tomando fuerza con los últimos años logrando ser uno de los nuevos productos turísticos con mayor dimensión llamando la atención de la comunidad social.

La gastronomía y los productos alimenticios se convirtieron en recursos esenciales para el turismo formando parte de una estructura productiva brindando nuevas oportunidades laborales para la población siendo un importante instrumento turístico resolviendo problemas y desafíos que presentan las múltiples regiones de las localidades. Según lo añadido por (Millan, Morales, & Pérez, 2013) el turismo no debe ser considerado como fuente de rentas sino como una fuente que genera ingresos a los ciudadanos de las regiones rurales o urbanas.

Los autores (Millan, Morales, & Pérez, 2013) indican que los cambios se han ido evolucionando en la actividad turística y han logrado generar mayor turismo en nuevas localidades, generando mayores ganancias para los ciudadanos y para el país ya que se crean nuevos empleos, como resultado de estas nuevas demandas en la actividad turística destacan las rutas alimentarias como un nuevo concepto de turismo, ya que los turistas desean experimentar nuevos sabores se trasladan de una localidad a otra para degustar de una nueva comida tradicional de la región y así conocer también la elaboración del mismo, esta modalidad de turismo se ha ido incrementado con el paso del tiempo.

### **2.5.2.1 Fundamentación Teórica de la Subordinación Conceptual de la Variable Dependiente**

#### **OFERTA GASTRONOMICA**

Todos aquellos elementos que se encuentran en el sector comercial como restaurantes, cafeterías o bares, así como también de manera institucional como restaurantes de empresas para trabajadores son considerados como una oferta gastronómica, existen múltiples elementos que conforma la oferta gastronómica como los clientes satisfaciendo sus necesidades y el personal en contacto con los clientes.

Según (Pedreira, 2014) El elemento más importante de la oferta gastronómica es el cliente, debido a que en este sistema gastronómico satisface las necesidades del cliente, sin él no existiría fundamento para realizar las actividades turísticas. El servicio brindado al cliente es proporcionado por el personal ya que se encuentran en constante contacto con los clientes, el personal debe ser capacitado para elaborar sus funciones correctamente además de conocer la atención rápida, amable y honesta.

#### **GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

La gastronomía es el estudio que se interrelaciona con la cultura y los alimentos. La gastronomía nacional se refiere a los alimentos de una localidad geográfica específica y a sus regiones más concretas.

El autor (Ayora, 2015) aclara que en el Ecuador al ser un país diverso su gastronomía es enriquecida por la pluriculturalidad debido a los múltiples climas y la gran variedad de especies y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena

como europea ha fundado una conciliación que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación se la ha definido como Comida Criolla.

Esta comida criolla se la considera nueva, aunque no es conocida internacionalmente, la comida ecuatoriana tiene un valor muy original porque se integran los distintos alimentos de las regiones del país Sierra, Costa, Amazonia influenciada por la cocina europea tiene un papel importante en la cocina del Ecuador. (Ayora, 2015)

Antiguamente, de acuerdo con (Jaramillo, 2016) los conquistadores españoles reemplazaron alimentos indios como cuy o llama, por cerdo y ternera. Los alimentos más consumidos y apetecidos en la región sierra son el cuy, aunque en el pasado se consumía la llama la cual casi desapareció y es utilizado hoy en día para la elaboración y producción de la lana por otro lado en la región Costa los ciudadanos consumen mayormente el pescado. Los alimentos que se distribuyen en el Ecuador son principalmente el cultivo de arroz sobre todo en la Costa, papas y maíz en la Sierra mientras que la yuca es consumida en la Amazonia, sin embargo, es muy cotidiano comer arroz junto con papas fritas o mote en la Sierra así como también la yuca frita o cocinada en la Costa.

Otros alimentos utilizados para los platos típicos de la cocina ecuatoriana son el plátano verde también denominado banano utilizado para el consumo en forma de patacones, maqueño o guineo, también es consumido la papa china, habas, lentejas y camote preparados de manera diferentes dependiendo de cada región o provincia del país. (Jaramillo, 2016)

Ecuador es un país en el que se consume sopas, siendo probablemente uno de los países que más consumo este plato, un claro ejemplo es en la Sierra en la cual se consume una gran variedad de sopas como el caldo de gallina, chupe de pescado, yaguarlocro, locro de queso y una de las más tradicionales sopas en la Sierra es el caldo de patas. (León, 2015) considera que, aunque estas sopas son consumidas de manera diaria, existen sopas que se consumen en ciertas ocasiones como la Fanesca la cual es consumida en la semana de Pascua, esta sopa es una de las más exquisitas del país porque está conformada por 12 diferentes tipos de legumbres, entre ellos granos de maíz, arvejas y pescado seco.

Dentro de la comida nacional del Ecuador el autor (Castillo M. , 2016) considera que el cebiche proveniente del Océano Pacífico, el cual contiene: mariscos, gambas, almejas y marinado con vinagre, aceite y jugo de limón o naranja consumido junto con tomate, cebolla y hierbas, este plato típico no solo es consumido en la región Costa sino también en la región Sierra principalmente en la ciudad de Quito, otra típica sopa del Ecuador es el locro, es uno de los platos más auténticos de la cocina ecuatoriana, es una sopa de patatas y queso. Las manchas rojas en la sopa son de la especie achiote, que muchas veces se añade. Locros pueden ser enriquecidos con carne, huevos, calabaza y col.

Para (Cazares J. , 2015) en las salsas que acompañan estos platos típicos es el ají el cual es preparado de diferentes formas lo característico de esta salsa es su sabor picante, en ciertas regiones del Ecuador esta salsa es más picante que otras, siendo un principal acompañante de la mayoría de los platos fuertes consumidos en el Ecuador.

El autor (Cazares J. , 2015) también afirma que en ciertas provincias del Ecuador es común el consumo de fritada y hornado los cuales son preparados en pailas grandes; la fritada con pequeños pedazos de carne de cerdo en el propio jugo acompañado con mote mientras que el hornado es carne de cerdo frito acompañada de puré de papas y un poco de ensalada, en la región Costa es común el consumo de pescado frito con camarones al ajillo o apanados, cangrejos y calamares, preparando así una gran variedad de platos típicos como es el viche que es una sopa de pescado con pedazos de plátano verde, esta sopa es muy espesa y muy consumidos por la población costeña.

Es común que a la hora del desayuno se consuma café, pan, margarina, mermelada o un pedazo de queso, huevos fritos o huevos revueltos, mientras que el almuerzo incluye una sopa, arroz con pollo y medio plátano verde, o un pedazo de carne con lentejas. Con eso sirven un jugo o una colada. . (Latitud Cero, 2015)

### **Gastronomía de la Costa**

La principal característica de la costa ecuatoriana es sus deliciosas carnes, además que son acompañados con múltiples alimentos como el maíz, yuca así también es consumido el maní, camotes, el cacao y principalmente el coco y sus frutas tropicales.

En la Costa ecuatoriana según el autor (Jaramillo, 2016) es consumido en grandes cantidades las clases de pescados, así como los mariscos camarones grandes y con mucha carne, excelentes para una cazuela que suele condimentarse con picante de achiote y ají.

En cambio (FIGUEROA, 2016) cree desde la base de su estudio que se consume también la carne de ternera y la manera más común de prepararla es de Bistec la cual es acompañada con papas, cebollas y se sazona con el infaltable ají, se puede aumentar al plato con una pequeña porción de arroz, otros platos que sólo se encuentra en la costa son el Bollo de pescado, las conchas asadas, preparadas con cebollas, tomates y limones que previamente se asarán sobre la parrilla, y si desea deleitarse con un dulce llamado cocadas los cuales sus recetas están elaboradas a base de coco rallado, agua de coco, leche y azúcar.

### **Gastronomía de la Sierra**

Ecuador está constituido por una gran variedad de frutas, verduras, maíz, papas y productos de origen local, así se puede consumir una amplia variedad de platos típicos utilizando cada uno de estos alimentos ya sea como sopa, platos fuertes o salsas.

Gracias a la gran cantidad de frutas cosechas en el Ecuador, de acuerdo con (Gutama, 2015) las poblaciones disponen de frutas frescas que son servidas en los diferentes hoteles como jugos ya sea en el desayuno, almuerzo o merienda; las frutas también son utilizadas como una ensalada de frutas o un buen helado de fruta fresca las principales frutas que se consumen en el Ecuador son: naranjilla, tomate de árbol, mora, taxo, guanábana, mango, naranja, mandarina, limón, piña, coco, melón, papaya, sandía, frutilla, maracuyá, uva, manzana, peras, ciruelas, melocotones o duraznos, babaco, guayaba, guaba, ovo, granadilla y chirimoya.



Las principales verduras que se cosechan en el Ecuador según la autora (Pujol, 2016) son tomates, lechuga, zanahorias, zuquini, pepinos, espinacas, tomates cherry, chochos, rábanos y cebollas, las cuales son verduras muy especiales en el Ecuador y se encuentra una gran variedad de ensaladas, sobre todo en las ciudades principales como Quito y Cuenca.

Según la autora (Unigarro, 2016) el maíz es uno de los principales ingredientes de los platos típicos del Ecuador especialmente de la región Sierra, así los ciudadanos los degustan como tostado y chulpi que es un maíz seco, tostado que generalmente se combinan con chocho o como complemento para el plato típico llamado ceviche que puede ser de atún, chochos, palmito, camarones, pescado, concha, etc.

Otra forma de degustar el maíz es como mote el cual es un maíz especial, grande que se cocina y normalmente se combina con carne de cerdo con la fritada hornado, también es consumido como canguil o palomitas de maíz, esto es un maíz seco y se combina con sopas de verduras o el plato especial, llamado ceviche. (Unigarro, 2015)

En los Andes ecuatorianos, según lo menciona (Meneses, Platos Típicos de la Gastronomía Ecuatoriana, 2016) es normal consumir carne, especialmente de cerdo, cuy, pollo y cordero; los platos más consumidos son hornados que es pequeñas tiras de carne de cerdo, esto se lo consume junto con mote, plátano maduro frito, aguacate y papas cocinadas, también es normal comer fritada que es carne de cerdo en trozos pequeños con tostado, mote, plátano frito y papas cocinadas.

Uno de los principales platos típicos del Ecuador al referirse de carne es el cuy, (Unigarro, 2014) afirma que en los Andes ecuatorianos es muy común especialmente en las comunidades indígenas. Este plato se sirve con papa cocinada con una salsa de maní en una cama de lechuga fresca, hay una diversidad de platos muy diferentes con pollo, pero uno de los platos locales más conocidos se llama seco de pollo, este plato es elaborado cuando el pollo se cocina con tomate, cebolla, ajo y pimienta y algunas especias, a veces se mezcla con las papas cocidas y se sirve con arroz.

### **Gastronomía de la Amazonía**

La región Amazónica brinda cultura gastronómica con gran multiplicidad de productos y especias, animales y frutas muy conocida por sus habitantes. Según la autora (Unigarro, 2014) las frutas exóticas del oriente ecuatoriano incluyen: borjón, chonta, cocona y arazá. Los animales más consumidos son mono, tortuga, hormigas culonas, guanta, chontacuro que es un gusano de chonta, serpientes, las cuales se combinan con yuca o plátano.

El plato típico de la región amazónica es el seco de guanta el cual contiene carne de guanta que es un roedor grande de la región, plátano, arroz, ajo y papas. Según el autor (Meneses, 2016) otra comida ecuatoriana es el zarapatoca en el cual el principal ingrediente es la carne de tortuga, así como también la uchumanga el cual es un plato que se sirve con una diversidad de intestinos de animales silvestres. También se prepara el cazave, o también denominado pan de yuca rallada que se encuentra también en las grandes ciudades de Ecuador y es muy apetecido por la población.

En la región Amazónica para (Unigarro, 2014) es natural consumir el chontacuro, o gusano de la chonta, al cual se lo sirve acompañado de arroz y maduro, normalmente suele consumirse vivo, así también se consume los productos naturales que brinda el medio ambiente un claro ejemplo son los monos que son platos típicos que se consumen ahumados y con yuca, se puede preparar pequeños tamales denominados maito que su principal ingrediente es el plátano o yuca que son envueltos en hojas de palmito o bijao, suele incluir carne o chontacuro asado.

## **INFRAESTRUCTURA**

La infraestructura es un conjunto de elementos físicos y económicos que forman parte del desarrollo de cualquier sector y del turismo incluyendo puertos, aeropuertos, telecomunicaciones, hospitales, transporte y aseo urbano. Los autores (Delgado & Gavilanez, 2013, pág. 1) manifiestan que en la economía la infraestructura se la denomina de una manera diferente siendo así la dotación de productos y servicios permite sostener las estructuras sociales y productivas clasificándolas en una infraestructura interna y externa.

Dentro de la infraestructura turística interna se encuentran todos los inmuebles que se deben construir en un hotel o en lugares turísticos de un Parque Nacional incluyendo las carretas de corta longitud que ayudan a acceder a estos atractivos turísticos debido a que son creadas para tener mayor accesibilidad a estas construcciones para manejar el atractivo turístico adecuado para los turistas. (Delgado & Gavilanez, 2013, págs. 2-3)

Según los autores (Hernández, López, & Clemente, 2013) para tener un conocimiento adecuado de la infraestructura es necesario conocer cuántos recursos están disponibles y sus características es por eso que se realiza un inventario de recursos turísticos. Este inventario es un documento que se registra los elementos según sus cualidades y características siendo utilizado como instrumento de guía para el turista. A través del paquete turístico que es la forma integral en que se presenta la oferta turística del mismo, y consta de:

1. Traslado
2. Transporte
3. Alojamiento
4. Alimentación
5. Tour

### **Equipamiento**

Según manifiesta la (Secretaría de Desarrollo Turístico, 2012) todos los equipos y materiales son todas las instalaciones necesarias para tener un buen funcionamiento de la localidad turística principalmente de la cocina, con el fin de obtener un rendimiento máximo, higiene y confort.

El equipamiento turístico ayuda en el funcionamiento de la actividad turística, está formado por empresas o instalaciones que produce un conjunto de servicio de primera necesidad para al turista, el espacio turístico debe de contar con instalaciones

elaboradas para cumplir las principales necesidades de las personas que vayan a habitar o vayan de descanso y esparcimiento.

Existe una gran variedad de equipamiento para las localidades turísticas, entre ellas tenemos dos grandes grupos de equipos que son los mobiliarios e inmobiliarios. (Secretaría de Desarrollo Turístico, 2012) afirma que los equipos mobiliarios son todos aquellos muebles que ayudan a facilitar los usos y actividades habituales en las localidades turísticas como es dormir, alimentarse, cocinar, o descansar un claro ejemplo de estos equipos son mesas, sillas, lámparas, entre otros hechos de madera o metal utilizados para el diario vivir.

Según lo que menciona la (Secretaría de Desarrollo Turístico, 2012) el equipamiento turístico ayuda al sistema turístico a realizar proyectos relacionados con la elaboración de productos nuevos e innovadores, con un diseño adecuado para el confort de cada visitante, para prestar servicios requeridos o empleados por los turistas, promoviendo un sistema comercial que contenga bienes, productos, servicio, materiales e intangibles disponibles para satisfacer las necesidades básicas de los turistas como son el descanso y la alimentación en las diversas localidades turísticas generando un incremento en la economía tanto en la población que ofrece las actividades turísticas como en el país que el turista desea visitar, ayudando de manera eficaz a la ciudadanía.

### **Servicios Básicos**

Para brindar una actividad turística inolvidable se debe tener en cuenta con servicios básicos que el turista necesita.

## Accesos

La importancia que considera (Zamorano, Turismo alternativo servicios turísticos diferenciados, 2017) es que se debe identificar las vías accesibles a zona turística, este acceso debe ser claros así es recomendable colocar arboles cuya floración sea atractivo para los turistas asociados con un arreglo de jardinería que sea posible su vista de una distancia lejana, es importante la primer impresión que adquiera el turista de las instalaciones ya se el acceso o la vialidad por eso debe encontrarse arreglada y aseada utilizando la vegetación nativa de la zona.

## Alimentos

Los alimentos es uno de los servicios más importantes para satisfacer las necesidades de los clientes según (Zamorano, 2017) este aspecto debe tener técnicas de conservación adecuada para mantener la higiene y salud de cada turista mientras está de viaje; el servicio de alimentos y bebidas que ofrece cada localidad turística debe tener en cuenta que se debe cuidar sin importar la actividad que se esté realizando.

Por lo general, el turista desea probar la cocina tradicional de la región, los cocineros deben tener en cuenta que los turistas no están acostumbrados a los alimentos de la región y deben preparar los platillos con menor picor, menos grasosa y más presentación estética del platillo para que pueda ser del gusto de la mayoría de personas, incluidos los extranjeros que no tienen los mismos hábitos alimenticios que los propios.

Hay que ofrecer también las bebidas regionales, asegurándose que sean elaboradas con agua potable. Por tanto, para (Zamorano, 2017) es importante hervir el agua de consumo o instalar sistema de filtrado con sistemas pasivos.

## **CLIENTES**

Lo que mencionan los autores (Chao & Fernández, 2013, pág. 22) sobre los clientes es que son el principal elemento que constituye el sistema turístico, es por eso que se debe emplear técnicas de marketing y acción empresarial para tener un análisis global de las características del cliente y determinar los perfiles de cada cliente para poder clasificarlos por grupos con el fin de satisfacer sus necesidades ya sean físicas o psíquicas, se necesita realizar profundos estudios para determinar las necesidades y expectativas de cada cliente con el fin de lograr pautas de acción adecuadas para la consecución de un servicio de calidad. Este estudio o análisis debe ser periódico para conseguir una adaptación adecuada de las pautas de actuación y también de los posibles cambios surgidos y en las necesidades de los clientes. Esta adaptación de la actividad turística en el entorno y a las necesidades de los clientes permitirá llegar a la satisfacer todas las necesidades de los consumidores.

### **Tipos de clientes**

Existen distintos tipos de clientes porque todos son únicos e irrepetibles pero para facilitar su estudio se lo clasifico según los sectores o grupos de afinidad, así se los puede clasificar de manera directa como directivos o empleados, podemos considerar que existen turistas que toman decisiones enseguida es por eso que se los denomina el

autosuficiente, así estos clientes son aquellos que creen conocer todas las respuestas por lo cual toma sus propias decisiones pensando en su bienes y comodidad principalmente en el momento de escoger una localidad para vacacionar. (Herrera, 2015)

Aunque también existe turistas que parecen ausentes y que no son capaces de tomar decisiones por ellos mismos, a estos de los denomina distraídos, aunque sea un cliente con déficit de atención se le debe brindar todas las actividades turísticas para así satisfacer sus necesidades.

(Herrera, 2015) también manifiesta que existen turistas indecisos porque tomar una decisión les cuesta mucho hacerlo, estos clientes son incapaces de decidir por sí solos por ese motivo la persona que se encuentra ofreciendo la actividad turística no lo debe dejar solo y deben confirmar cada decisión por la que se vaya inclinando y no plantearle demasiadas alternativas para que no navegue a la deriva en un mar de dudas. Es recomendable ser muy rápido tanto en gestos, como en palabras.

### **Servicio al Cliente**

El servicio al cliente es importante al momento de brinda los productivos y servicios, ya que mientras más bueno y cálido sea servicio al cliente, lo estudiado por (López Parra, 2015) explica que los turistas tendrán mayor oportunidad de decidir en donde adquirir el producto o servicio que están requiriendo, es aquí donde radica dicha importancia de irlo perfeccionando y adecuando a las necesidades de los clientes, ya que estos mismo son quienes tendrán la última palabra para decidir, debido a estar



perfecciones se debe ofrecer un valor agregado necesario para atraer a más turistas y generar más ganancias.

Esto nos garantiza que si al momento que satisfacer todas las necesidad del turista existe un alto porcentaje de que vuelva a adquirir los productos o servicios ofertados gracias a un servicio bueno y eficaz, mientras que si el cliente queda insatisfecho por el servicio o la atención, es muy probable que hable mal de uno y cuente de su mala experiencia a otros consumidores, dejando una mala reputación sobre la institución, si un cliente recibe un buen servicio o atención, es muy probable que nos recomiende con otros consumidores. Para la autora (López P. M., 2015) es primordial tomar en cuenta dichos aspectos ya que, si se logran entender adecuadamente cada uno de ellos y, aplicarlos de la manera correcta se logrará tener una ventaja competitiva.

### **Principios**

El autor (Ugalde, 2016) manifiesta que se establece principalmente sugerencias por parte de los clientes para valorar la calidad en la atención que recibe por parte del personal de la institución, cualquier sugerencia o consejos fundamental para mejorar el sistema turístico. Toda labor en el beneficio del servicio debe estar administrada a lograr la satisfacción en el cliente, este bienestar debe garantizarse en tiempo, cantidad, calidad, y precio. Los requerimientos del cliente guían a la estrategia de la empresa con respecto a la producción de bienes y servicios. El diseño del servicio que se realiza con el fin de satisfacer completamente las necesidades de los clientes, además de certificar la capacidad de la empresa de tal forma que pueda persistir en el mercado.

La calidad que se brinde al cliente debe estar administrada a las políticas, normas y procedimientos que involucren a todas las personas de la empresa, así cada institución genera su propia estrategia de calidad de servicios, dependiendo del sector en que se labora y el tipo de negocio que desarrolla, (López P. M., 2015, pág. 8) menciona así que se debe diseñar cada servicio para cada segmento del mercado ya que no siempre un único sistema de servicio al cliente logra satisfacer por completo las necesidades de todos los clientes que llegan a la localidad a consumir de los productos.

## **2.6 Hipótesis**

El Potencial productivo agrícola es un elemento diferenciador de la Oferta Turística del Cantón Pallatanga

## **2.7 Señalamiento de variables**

### **Variable Independiente:**

Producción Agrícola

### **Variable Dependiente:**

Oferta Gastronómica

## **CAPITULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1 Enfoque**

La presente investigación se basa en los enfoques cualitativo y cuantitativo, desde el punto de vista cualitativo se estudió la variable independiente que se refiere a la producción agrícola, se estudió sus características más relevantes, conociendo sus cualidades como sean posibles y analizándolas en profundidad. Desde el punto de vista cuantitativo se estudió la variable dependiente que corresponde a la oferta gastronómica del Cantón, donde se analizó estadísticas, cantidades, porcentajes, cifras numéricas.

Adicional a esto es cuantitativo porque mediante la investigación de campo se obtiene de manera más óptima información porcentual, los cuales sirven para comprobar de manera estadística la hipótesis planteada.

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

El trabajo investigativo se basó en dos modalidades de la investigación para la obtención de la información.

### **Bibliográfica, documental y referencial**

En vista de que la variable independiente y dependiente necesitaba de información para el desarrollo y la mejor comprensión del tema de investigación, se pudo desarrollar la fundamentación teórica, consistente en conceptos y definiciones claras acerca de cada nivel de subordinación y superordinación, a través de documentos, libros, internet, además en otras tesis de similitud al presente proyecto de investigación que son de mucha ayuda para el sustento de la investigación.

### **De campo**

La investigación se dio en el lugar donde se ejecutó su respectivo estudio, mediante la visita y recolección de información que es muy necesaria para el desarrollo óptimo del presente trabajo investigativo acercándose más a una realidad, a través de la técnica de encuestas en el lugar involucrado donde se puede mejorar y fomentar la buena producción agrícola para insertarla y aplicarla en la oferta gastronómica del cantón Pallatanga.

### **3.3 Tipo de investigación**

La presente investigación alcanzó los siguientes niveles o tipos de la investigación:

#### **Exploratorio:**

Porque se hizo un análisis de una manera global del contexto que encierra la realidad acerca de las variables, los cuáles se realizó en ciertos niveles de forma macro, meso y micro acerca de la realidad general de contextualización.

**Descriptivo:**

Se realizó una investigación descriptiva para el mejor entendimiento de la subordinación y superordinación; en los cuales se describió conceptos y definiciones de carácter muy importante para la comprensión y sustento de la presente investigación.

**Asociación de variables:**

Una vez analizado el problema de forma global se puede entender y determinar que existe un vínculo entre la variable independiente y dependiente; ya que la producción agrícola puede aportar y dar un gran realce a la oferta gastronómica en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Pallatanga provincia de Chimborazo.

**3.4 Población y muestra**

En base a todos los restaurantes del Cantón Pallatanga existen 30 establecimientos inventariados en el Catastro de la Comisaria Municipal y 10 en el Catastro Turístico que son controlados por el MINTUR, al ser la población del muestreo menor a 100 todas se consideran parte de la muestra de la investigación por lo tanto no se aplica la fórmula para calcular la muestra de la población.

### 3.5 Operacionalización de variables

**Tabla N.- 1:** Operalización de la Variable Independiente: Producción Agrícola

| Conceptualización  | Categorías o subconceptos | Indicadores  | Ítems   | Técnicas           | Instrumento                         |
|--|---------------------------|--|---|--------------------|-------------------------------------|
| <b>Producción Agrícola:<br/>La producción agrícola juega un papel fundamental en las condiciones de existencia de la especie, generando como resultado una mejora en las condiciones de productividad, y así logra obtener o llegar a un producto estrella o alimento básico de calidad.</b> | Condiciones de existencia | Recursos humanos<br>Supervivencia<br>Organización Agrícola           | ¿Cree usted que el Cantón Pallatanga es un territorio adecuado para la oferta agroturística?  | Encuesta y Fichaje | Cuestionario estructurado<br>Fichas |
|  | Productividad             | calidad<br>precio<br>trabajo<br>utilidad                             | ¿De acuerdo con su criterio, los productos agrícolas del Cantón tienen el potencial para ser transformados en un producto gastronómico estrella?<br><br>¿Qué productos agrícolas locales utiliza en su oferta gastronómica?   |                    |                                     |
|  | Producto estrella         | Producto terminado<br>Producto importante<br>Accesible<br>Jerárquico | ¿Los productos agrícolas utilizados en la preparación de su oferta gastronómica los obtiene?<br><br>¿Según su criterio, las condiciones climáticas del Cantón son adecuadas y fundamentales para desarrollar un agro turismo? |                    |                                     |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

**Tabla N.- 2** Operalización de la Variable Dependiente: Oferta Gastronómica

| Conceptualización   | Categorías o subconceptos | Indicadores  | Ítems   | Técnicas | Instrumento               |
|---|---------------------------|--|---|----------|---------------------------|
| <b>Oferta Gastronómica:</b><br><b>Las ofertas gastronómicas se hallan encuadradas en el concepto de “producción de servicios”, expresión que, dentro del marketing, se conoce con el neologismo “servucción”, obtenido de producción y servicios.</b> | Producción de servicios   | Servicio percibido<br>Servicio programado<br>Calidad de servicio                 | ¿Cree usted que su establecimiento cumple los estándares mínimos, para ofrecer al turista calidad en el servicio?<br><br>¿El manejo de alimentos que realiza en su establecimiento garantiza la seguridad alimentaria del consumidor?   | Encuesta | Cuestionario estructurado |
|   | Marketing                 | Segmento de mercado<br>Interés<br>Promoción<br>Costo                             | ¿Cree usted que el turista que visita el Cantón Pallatanga le interesa la gastronomía local?  |          |                           |
|   | Servicios                 | Precio<br>Nuevos productos<br>Descuentos<br>Igualdad<br>Satisfacción del cliente | ¿Podría la gastronomía local convertirse en un atractivo turístico competitivo?<br><br>¿Le interesaría que se desarrollara una guía culinaria para la preparación de platos en base productos locales?<br><br>¿Estaría dispuesto a preparar los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento? |          |                           |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

### **3.6 Plan de recolección de información**

La recolección de información se obtuvo aplicando encuestas en establecimientos de restauración, observación indirecta y entrevista a productores de la materia prima para de esta manera poder evidenciar los fenómenos ocurridos en cada una de las variables de estudio.

La investigación de campo permitió establecer con claridad las características de los fenómenos directos e indirectos de cada una de las variables, como son La Producción Agrícola y, por otro lado, su influencia en la Oferta Gastronómica en el Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo. Además, determinó el nivel de incidencia de la variable independiente en la variable dependiente, a través de los indicadores que permiten observar valores cualitativos y cuantitativos.

### **3.7 Proceso de análisis**

La utilidad de los resultados recopilados a través de las encuestas y las entrevistas permite validar la hipótesis planteada y contar con elementos básicos para estructurar la propuesta.

Para la aplicación de las encuestas se siguieron los siguientes pasos:

- Diseño y elaboración de los cuestionarios sobre la base de la matriz de operacionalización de las variables.
- Aplicación de las encuestas.



- Clasificación de la información mediante la revisión de los datos recopilados.
- Categorización para clasificar las respuestas, tabularlas con la ayuda del computador.
- Elaboración de gráficos estadísticos que permitirán comprender e interpretar el conjunto de datos recopilados.

## CAPITULO IV

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### Encuesta dirigida a los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

##### 4.1 Análisis de los resultados

**Pregunta N.-1** ¿Cree usted que el Cantón Pallatanga es un territorio adecuado para la oferta agroturística?

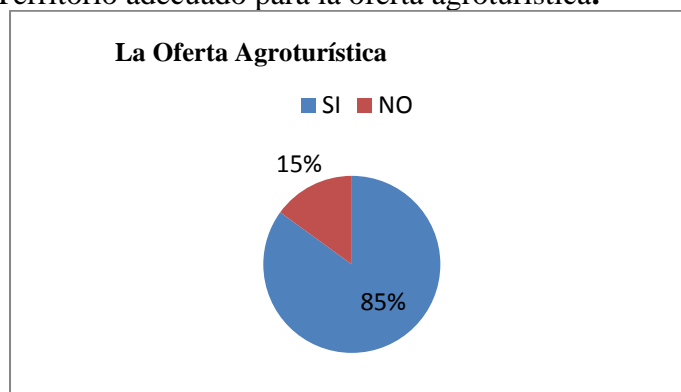
**Tabla N.- 3:** Territorio adecuado para la oferta agroturística

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 34       | 85%        |
| NO       | 6        | 15%        |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 5:** Territorio adecuado para la oferta agroturística.



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 85% de ellas piensan que el Cantón Pallatanga es un territorio adecuado para la oferta agroturística, el 15% en cambio no cree que la oferta agroturística es adecuada para el territorio.

**Interpretación:** De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que el Cantón Pallatanga es muy adecuado para la oferta agroturística, dado que su territorio está localizado en un sitio estratégico lo cual es de suma ventaja para la productividad agrícola, esto ayudaría a atraer a muchos turistas, para el mejor desarrollo del agroturismo en el territorio.

**Pregunta N.-2 ¿Según su criterio, las condiciones climáticas del Cantón son adecuadas y fundamentales para desarrollar un agro turismo?**

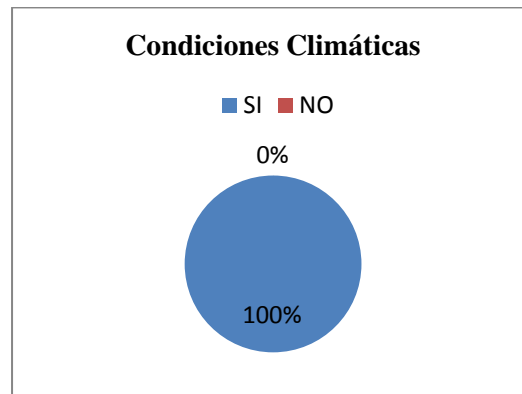
**Tabla N.- 4:** Las condiciones climáticas del Cantón

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 40       | 100%       |
| NO       | 0        | 0%         |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 6:** Las condiciones climáticas del Cantón



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 100% de ellas piensan que el Cantón Pallatanga tiene las condiciones climáticas adecuadas y fundamentales para desarrollar un agro turismo.

**Interpretación:** De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que el Cantón Pallatanga tiene las condiciones climáticas adecuadas y fundamentales para desarrollar un agro turismo.

**Pregunta N.-3 ¿De acuerdo a su criterio, los productos agrícolas del Cantón tienen el potencial para ser transformados en un producto gastronómico estrella?**

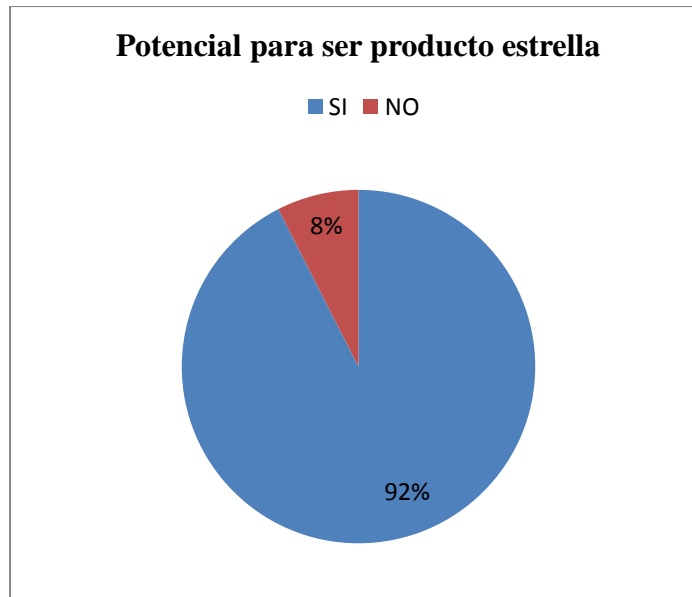
**Tabla N.- 5:** Productos agrícolas del Cantón

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 37       | 92,5%      |
| NO       | 3        | 7,5%       |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

**Elaborado por:** CARRASCO, Israel (2017)

**Fuente:** Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 7:** Productos agrícolas del Cantón



**Elaborado por:** CARRASCO, Israel (2017)

**Fuente:** Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 92% de ellas piensan que los productos agrícolas del Cantón tienen el potencial para ser transformados en un producto gastronómico estrella, el 8% en cambio no cree que los productos tengan potencial para ser transformados en producto gastronómico estrella.

**Interpretación:** De acuerdo con los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que los productos agrícolas del Cantón tienen el potencial para ser transformados en un producto gastronómico estrella, dado que la productividad del suelo es alta y sumamente positiva para el desarrollo agrícola del cantón y por ende la transformación en un producto gastronómico será muy potencial.

**Pregunta N.-4 ¿Qué productos agrícolas locales utiliza en su oferta gastronómica?**

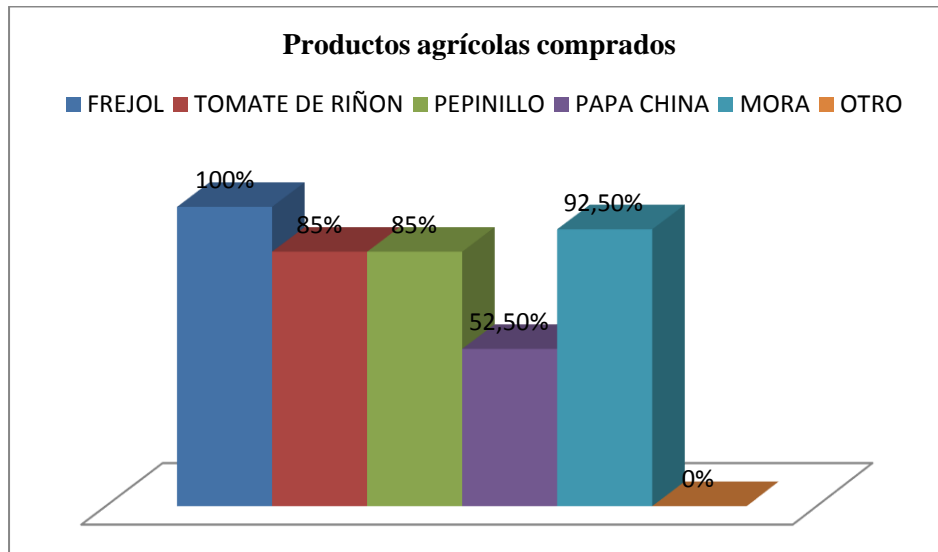
**Tabla N.- 6:** Productos agrícolas locales utilizados por cada establecimiento

| Opciones        | Propietarios que compran | Porcentaje |
|-----------------|--------------------------|------------|
| FRÉFOL          | 40                       | 100%       |
| TOMATE DE RIÑON | 34                       | 85%        |
| PEPINILLO       | 34                       | 85%        |
| PAPA CHINA      | 21                       | 52,5%      |
| MORA            | 37                       | 92,5%      |
| OTRO            | 0                        | 0%         |
| TOTAL           | 40                       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 8:** Productos agrícolas locales



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 100% de ellas utilizan el frejol como producto para utilizar en su oferta gastronómica, el 85% de los encuestados también utilizan para su establecimiento el tomate de riñón, con el 85% está el pepinillo que lo utilizan para sus comidas de igual porcentaje que el tomate de riñón, el 52,5% de los establecimientos utilizan la papa china como parte de los productos dentro de la preparación de la oferta gastronómica, dentro de la producción gastronómica en los establecimientos también esta como producto la mora con el 92,5% y con un 0% de respuesta las personas dueñas de los establecimientos dan como otra prioridad un producto diverso al del cuestionario.

**Interpretación:** De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración utilizan el frejol como parte esencial y fundamental en la preparación de las comidas que se van a expender, dando lugar a que con dicho producto se dé un sin número de opciones para transformarlos en una buena oferta gastronómica, el tomate de riñón y el pepinillo según la encuesta están en la misma proporción de uso ubicándose después de la mora dando así notar que son productos que se producen en cantidades y que los establecimientos los ocupan pero necesitan una orientación para adecuarlos correctamente en su oferta, la papa china es un producto sumamente importante pero los propietarios de los establecimientos no le dan mucho uso al producto poniéndole en las encuestas como producto menor utilizado.



**Pregunta N.-5 ¿Los productos agrícolas utilizados en la preparación de su oferta gastronómica los obtiene?**

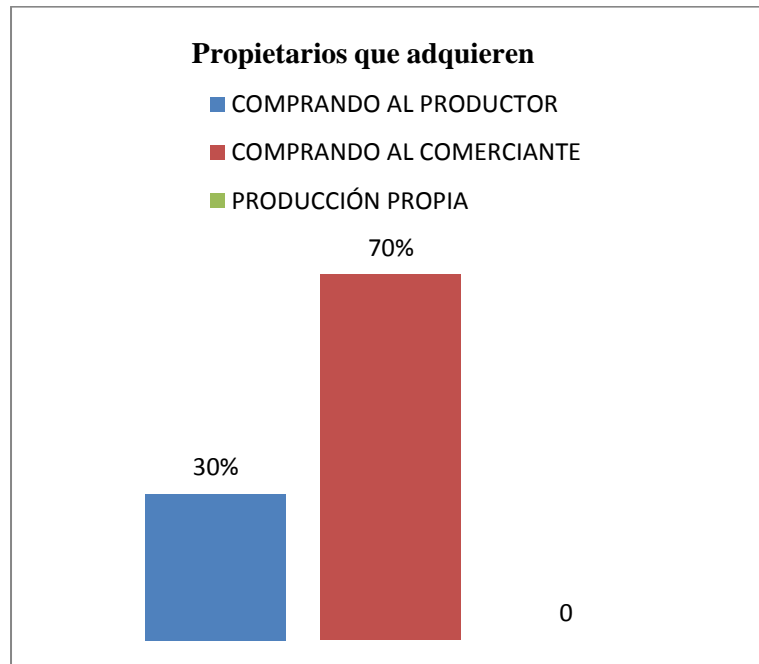
**Tabla N.- 7:** Productos agrícolas utilizados en la preparación de la oferta gastronómica

| Opciones                 | Cantidad | Porcentaje |
|--------------------------|----------|------------|
| COMPRANDO AL PRODUCTOR   | 12       | 30%        |
| COMPRANDO AL COMERCIANTE | 30       | 70%        |
| PRODUCCIÓN PROPIA        | 0        | 0%         |
| TOTAL ENCUESTADOS        | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 9:** Productos agrícolas utilizados en la preparación de la oferta gastronómica.



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 30% de ellas compran al productor directamente para tener un valor más económico y de mejor calidad, el 70% en cambio adquiere el producto del comerciante local.

**Interpretación:** De acuerdo a los resultados obtenidos, se deduce que la mayoría de los propietarios de los establecimientos creen que es mucho más fácil adquirir los productos al comerciante esto se da porque la mayoría de productores solo comercializan sus productos de manera grande o mayoritariamente, en cambio adquirir productos con más factibilidad es cuando se lo compra al comerciante sin tener mucho en cuenta la calidad o precio del producto.

**Pregunta N.-6 ¿Cree usted que su establecimiento cumple los estándares mínimos para ofrecer al turista calidad en el servicio?**

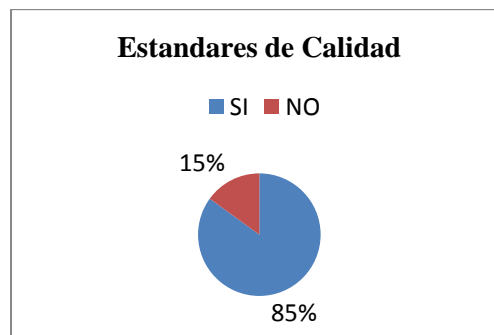
**Tabla N.- 8:** Estándares mínimos para ofrecer al turista calidad en el servicio.

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 34       | 85%        |
| NO       | 6        | 15%        |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 10:** Estándares mínimos para ofrecer al turista calidad en el servicio.



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 85% de ellas piensan que su establecimiento cumple los estándares mínimos para ofrecer al turista calidad en el servicio, el 15% en cambio no cree que su establecimiento cumpla los estándares mínimos de calidad en el servicio.

**Interpretación:** De acuerdo con los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que su establecimiento cumple los estándares mínimos para ofrecer al turista calidad en el servicio.

**Pregunta N.-7 ¿El manejo de alimentos que realiza en su establecimiento garantiza la seguridad alimentaria del consumidor?**

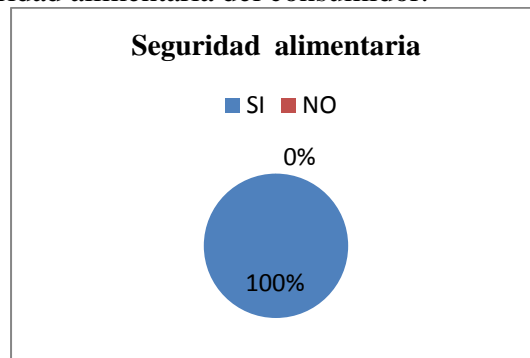
**Tabla N.- 9: Seguridad alimentaria del consumidor**

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 40       | 100%       |
| NO       | 0        | 0%         |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 11: Seguridad alimentaria del consumidor.**



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 100% de ellas piensan que el manejo de alimentos que realiza en su establecimiento garantiza la seguridad alimentaria del consumidor.

**Interpretación:** De acuerdo con los resultados obtenidos, se puede deducir que todos los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que el manejo de alimentos que lo realizan diariamente garantiza la seguridad alimentaria del consumidor y por ende garantizan el bienestar del mismo proporcionando al consumidor productos de calidad.

**Pregunta N.-8 ¿Cree usted que el turista que visita el Cantón Pallatanga le interesa la gastronomía local?**

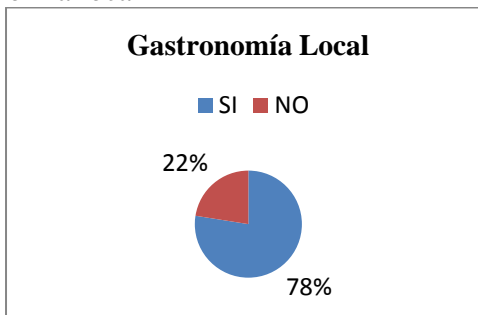
**Tabla N.- 10:** Gastronomía local

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 31       | 77,5%      |
| NO       | 9        | 22,5%      |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 12:** Gastronomía local



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 77,5% de ellas piensan que el turista que visita el Cantón Pallatanga le interesa la gastronomía local, el 22,5% en cambio no cree que el turista visite el Cantón Pallatanga por el interés de la gastronomía local.

**Interpretación:** De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que el turista que visita el Cantón Pallatanga le interesa la gastronomía local, debido a que las zonas gastronómicas están ubicadas en la vía de circulación principal por ende los turistas y demás personas que circulan por el lugar se dan interés en las paradas gastronómicas locales.

**Pregunta N.-9 ¿Podría la gastronomía local convertirse en un atractivo turístico competitivo?**

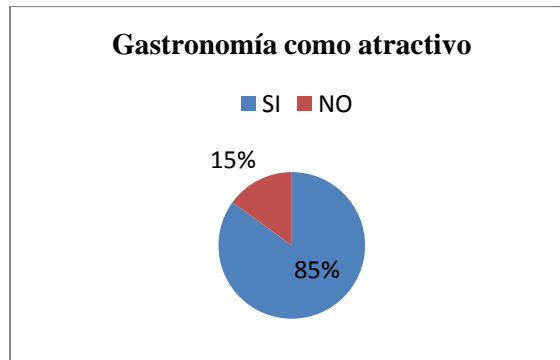
**Tabla N.- 11:** Gastronomía local como atractivo turístico competitivo

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 34       | 85%        |
| NO       | 6        | 15%        |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 13:** Gastronomía local como atractivo turístico competitivo



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 85% de ellas piensan que la gastronomía local podría convertirse en un atractivo turístico competitivo, el 15% en cambio no cree que la gastronomía local podría convertirse en un atractivo turístico competitivo.

**Interpretación:** De acuerdo con los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que la gastronomía local podría convertirse en un atractivo turístico competitivo, debido a que la productividad de la zona es bastante variada.

**Pregunta N.-10 ¿Le interesaría que se desarrollara una guía culinaria para la preparación de platos en base a productos locales?**

**Tabla N.- 12:** Guía culinaria para la preparación de platos en base a productos locales

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 40       | 100%       |
| NO       | 0        | 0%         |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 14:** Guía culinaria para la preparación de platos en base a productos locales



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 100% de ellas piensan que fuera positivo que se desarrollara una guía culinaria para la preparación de platos en base a productos locales.

**Interpretación:** De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede deducir que todos los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que sería un aspecto demasiado favorable al desarrollo gastronómico que se impulse una guía culinaria para la preparación de platos en base a productos locales debido a la inexistencia de la misma y la monotonía de sus platos que se ofrecen al visitante y dan un notable interés al desarrollo d dicha guía.

**Pregunta N.-11 ¿Si su respuesta anterior fue SÍ, estaría dispuesta a preparar los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento?**

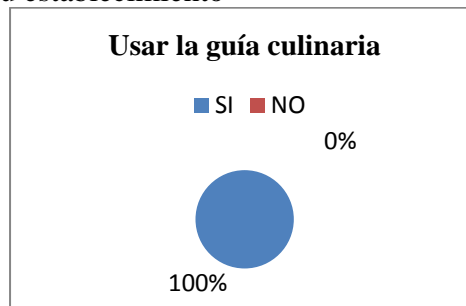
**Tabla N.- 13:** La preparación de los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| SI       | 40       | 100%       |
| NO       | 0        | 0%         |
| TOTAL    | 40       | 100%       |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Gráfico N° 15:** La preparación de los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Fuente: Propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga

**Análisis:** Del 100% de las personas encuestadas dentro de los establecimientos de restauración, el 100% de ellas piensan que estarían dispuestas a preparar los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento.

**Interpretación:** De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede deducir que todos los propietarios de los establecimientos piensan que estarían dispuestos a preparar los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento por la cantidad de afluencia de turistas que se quedan por degustar de algún plato diferente y fuera de gran ayuda implementar platos con productos propios de la zona.



## 4.2 Verificación de la hipótesis

Para el presente trabajo de investigación se estableció la estadística del Chi cuadrado (X<sup>2</sup>), que permitió obtener la información para aceptar o rechazar la hipótesis.

### Planteamiento de la hipótesis

**H.0.** El potencial productivo agrícola NO es un elemento diferenciador de la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga provincia de Chimborazo

**H.1.** El potencial productivo agrícola SI es un elemento diferenciador de la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga provincia de Chimborazo

### Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizó  $\alpha=0.05$

### Descripción de la población

Se ha tomado como referencia para la investigación de campo el total del universo de investigación.

**Tabla N.- 14:** Muestra para la verificación de la hipótesis

| <b>POBLACIÓN</b>  | <b># HABITANTES</b> | <b>%</b>    |
|---|---------------------|-------------|
| <b>Muestra de los propietarios de los establecimientos de restauración del cantón Pallatanga,</b> | 40                  | 100%        |
| <b>TOTAL</b>  | <b>40</b>           | <b>100%</b> |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

### Especificación de lo estadístico

Es necesario expresar un cuadro de contingencia de 9 filas por 2 columnas, el cual sirve para establecer las frecuencias esperadas y observadas

**Tabla N.- 15:** Especificación de lo estadístico (Frecuencias Observadas)

| <b>CATEGORIAS</b> |                 |                 |                 |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>PREGUNTAS</b>  | <b>OPCIÓN 1</b> | <b>OPCIÓN 2</b> | <b>SUBTOTAL</b> |
| <b>1</b>          | 34              | 6               | 40              |
| <b>2</b>          | 40              | 0               | 40              |
| <b>3</b>          | 37              | 3               | 40              |
| <b>6</b>          | 34              | 6               | 40              |
| <b>7</b>          | 40              | 0               | 40              |
| <b>8</b>          | 31              | 9               | 40              |
| <b>9</b>          | 34              | 6               | 40              |
| <b>10</b>         | 40              | 0               | 40              |
| <b>11</b>         | 40              | 0               | 40              |
| <b>TOTAL</b>      | 330             | 30              | 360             |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

En base al cuadro de contingencia esperado se procede a establecer las frecuencias esperadas.

**Tabla N.- 16:** Especificación de lo estadístico (Frecuencias Esperadas)

| <b>FRECUENCIAS ESPERADAS</b> |       |
|------------------------------|-------|
| <b>OPCIÓN 1</b>              | 36,67 |
| <b>OPCIÓN 2</b>              | 3,33  |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

### Especificación de las regiones de aceptación o rechazo

Para poder establecer las regiones de aceptación o rechazo es necesario determinar los grados de libertad que se utilizarán en la tabla de distribución del Chi Cuadrado.

**Tabla N.- 17:** Grados de libertad

| FILAS                         | COLUMNAS |
|-------------------------------|----------|
| 9                             | 2        |
| (9-1)                         | (2-1)    |
| 8                             | 1        |
| <b>8x1= 8</b>                 |          |
| <b>Grado de libertad= 8 °</b> |          |

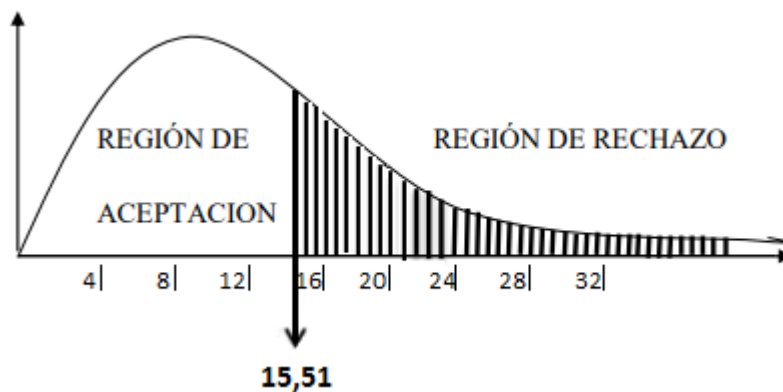
Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

$$X^2T= 15,51$$

Por lo tanto, con 8 ° de libertad a un nivel de significación de 0,05 el valor de  $X^2T= 15,51$ ; entonces si se acepta la hipótesis nula, caso contrario se rechaza y se acepta la hipótesis alternativa.

La representación gráfica sería:

**Gráfico N° 16:** Representación gráfica de la región de aceptación y rechazo



Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

Para realizar el cálculo de lo estadístico se utilizará la siguiente fórmula:

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

**Tabla N.- 18:** Recolección de Datos (Chi Cuadrado)

| O   | E     | O-E   | (O-E) <sup>2</sup> | (O-E) <sup>2</sup> /E |
|-----|-------|-------|--------------------|-----------------------|
| 34  | 36.67 | -2.67 | 7.13               | 0.19                  |
| 6   | 3.33  | 2.67  | 7.13               | 2.14                  |
| 40  | 36.67 | 3.33  | 11.09              | 0.30                  |
| 0   | 3.33  | -3.33 | 11.09              | 3.33                  |
| 37  | 36.67 | 0.33  | 0.11               | 0.002                 |
| 3   | 3.33  | -0.33 | 0.11               | 0.03                  |
| 34  | 36.67 | -2.67 | 7,13               | 0.19                  |
| 6   | 3.33  | 2.67  | 7,13               | 2.14                  |
| 40  | 36.67 | 3.33  | 11.09              | 0.30                  |
| 0   | 3.33  | -3.33 | 11.09              | 3.33                  |
| 31  | 36.67 | -5.67 | 32.15              | 0.87                  |
| 9   | 3.33  | 5.67  | 32.15              | 9.65                  |
| 34  | 36.67 | -2.67 | 7.13               | 0.19                  |
| 6   | 3.33  | 2.67  | 7.13               | 2.14                  |
| 40  | 36.67 | 3.33  | 11.09              | 0.30                  |
| 0   | 3.33  | -3.33 | 11.09              | 3.33                  |
| 40  | 36.67 | 3.33  | 11.09              | 0.30                  |
| 0   | 3.33  | -3.33 | 11.09              | 3.33                  |
| 360 | 360   |       |                    | 32.06                 |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

En vista de que  $X^2C=32.06$  es  $>X^2T=15.51$  se rechaza la hipótesis nula  $H_0$  y se acepta la hipótesis alternativa  $H_1$  “El potencial productivo agrícola SI es un elemento diferenciador de la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga provincia de Chimborazo”

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1 Conclusiones

- Se definió el potencial productivo agrícola mediante el trabajo de campo y la investigación realizada junto con el GADM de Pallatanga, y se encontró que la mayor parte de productos sirven solo para comercialización mas no se lo ha tomado de manera directa para el uso gastronómico que se le puede dar en los diferentes establecimientos de restauración.
- Se desarrolló el análisis situacional de la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga, mediante la realización de una encuesta que se la aplicó a todos los propietarios de los locales gastronómicos y como resultado se dedujo que existe un desequilibrio en el uso de productos locales y que más bien practican en sus establecimientos la monotonía gastronómica sin aprovechar la variedad del Cantón.
- Se identificó los productos agrícolas que permitan diversificar la oferta gastronómica del Cantón Pallatanga, tomando en cuenta información muy fundamental del “PDYOT” Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del GADM de Pallatanga, para después clasificar ciertos productos de mayor producción y que son de mucha importancia e irlos comparando con la situación gastronómica

actual para poder brindar una solución, los productos identificados son: Frejol, Tomate riñón, Pepinillo, Papa china, Mora, Maíz, Papa, Maracuyá, Taxo y Plátano.

- Se ha generado un recetario culinario cantonal para potencializar la oferta gastronómica mediante los productos locales más representativos del Cantón, tomando en cuenta la información dada por los propietarios de los establecimientos de restauración y plasmándola en un menú con platos que lleve productos agrícolas locales y que fuesen de fácil preparación pero con un valor agregado en cada uno de ellos para que contraste en su presentación la variedad de su producción agrícola y el aprovechamiento que se le da a ella.

## **5.2 Recomendaciones**

- Realizar capacitaciones y charlas de instrucción continua a través del GAD municipal para la ejecución y progreso del turismo mediante la oferta gastronómica a los propietarios de los diferentes establecimientos de restauración.
- Instruir a todo el personal de los diferentes establecimientos gastronómicos acerca de las BPM Buenas Prácticas de Manufactura mediante técnicas para el buen manejo de los instrumentos utilizados en su labor diaria y los debidos procesos de los alimentos para no causar daños en los consumidores, así se tendrá mayor afluencia y clientes fijos en cada establecimiento.
- Motivar e incentivar al personal de cada establecimiento de restauración para que presten los servicios de calidad, así como implementar un valor agregado dentro de los servicios que ofrecen cada uno de ellos.
- Impulsar el consumo de productos locales de calidad para que cada uno de los propietarios de sus establecimientos se enfoquen en aplicar los platos de la guía gastronómica en sus respectivas preparaciones para brindarlos a los turistas.
- Ejecutar capacitaciones a los propietarios de las granjas y todos los dueños de grandes parcelas de tierras agrícolas para que la producción que se dan en los diferentes pisos climáticos de las diferentes propiedades sean de calidad y que se la comercialice dentro del Cantón para que los establecimientos gastronómicos aprovechen este beneficio y brindar platos de calidad con productos de calidad.
- Compilación de platos tradicionales que contribuyan en gran parte al surgimiento de nuevas ideas gastronómicas o mejorarlas de manera que fuera parte

del desarrollo de la oferta gastronómica del Cantón y así en un cierto tiempo desarrollar una cultura gastronómica de excelencia.



## **CAPÍTULO VI**

### **PROPUESTA**

#### **6.1 Datos informativos**

**Título:** SABORES DE MI TIERRA

**Institución Ejecutora:** Universidad Técnica de Ambato

**Beneficiarios:** Área de restauración, Productores agrícolas, Población en general

**Ubicación:** Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo.

**Tiempo estimado para la ejecución:**

**Inicio:** 03/ 04/ 2017      **Fin:** 03/ 04/ 2018

**Equipo técnico responsable:** Patricio Israel Carrasco Valencia

#### **6.2 Antecedentes de la propuesta**

Los resultados adquiridos en la investigación ratifican que no existe un completo aprovechamiento de los productos agrícolas del Cantón en lo que se refiere a compras internas dentro del mercado local, además la necesidad de encontrar nuevas fuentes y alternativas gastronómicas para el mejor desarrollo y vinculación de los

mismos para así fortalecer el Turismo mediante el apoyo de los establecimientos de restauración.

Una receta de cocina (o simplemente receta) es una lista de ingredientes y también una serie de instrucciones en la cual se indica cómo elaborar un plato o una bebida específica utilizando los ingredientes especificados y los utensilios adecuados para ello.

Las recetas gastronómicas se pueden transmitirse de generación en generación de manera oral o escrita mediante libros de cocina o recetarios. Este conocimiento forma parte esencial de la cultura de las personas a nivel general, solo que tienen diferencias específicas como recetas tradicionales o solamente empíricas.

### **6.3 Justificación**

Una Oferta Gastronómica en un pueblo es la parte esencial tanto en su pasado, su presente y como en su futuro.

Mediante la creación de nuevas recetas que tengan como base productos agrícolas locales se busca impulsar una parte importante de la gastronomía a través de generar un mayor aprovechamiento de los recursos agrícolas del Cantón.

Las personas que se dedican a la restauración, expendedores agrícolas, productores y, comunidad en general serán beneficiados, no solo por la inclusión de nuevas tendencias gastronómicas en cada uno de sus establecimientos de restauración sino

también por las propiedades nutricionales que los productos agrícolas locales tienen; además del crecimiento económico como aspecto positivo que se lo dará con la implementación de lo antes mencionado.

## **6.4 Objetivos**

### **6.4.1 Objetivo General:**

Proponer nuevas recetas que tengan como base productos alimenticios agrícolas del Cantón, con el fin de llegar a promover su mejor aprovechamiento para beneficio de la comunidad.

### **6.4.2 Objetivos Específicos:**

- Promover el consumo de productos alimenticios agrícolas locales.
- Impulsar una cultura gastronómica interna para poder darle valor a los establecimientos de restauración.
- Contribuir a un mejoramiento en la actividad agrícola del Cantón para tener productos de calidad para beneficio de la gastronomía y del comercio interno y externo.

## **6.5 Análisis de Factibilidad**

La creación de nuevas e innovadoras recetas que posean como base productos agrícolas locales con el fin de promover su mejor aprovechamiento, no se presentará problemas en la aplicación debido a que los productos agrícolas tienen precios

accesibles y son productos locales, dependiendo el producto agrícola, lo encontramos a la venta durante todas las épocas el año y en todo el Cantón sea parcelas, fincas agrícolas y en los mercados donde se desarrolla la actividad comercial.

### **Socio- cultural**

La intervención de la población es de suma importancia ya que se constituyen como los primordiales representantes para el rescate de la gastronomía local.

### **Organizacional**

Para conservar una Cultura Gastronómica mejorada es necesaria la intervención de todas las partes implicadas, dando así un completo interés por parte de las autoridades locales como también por parte de las empresas públicas y privadas sin dejar de lado a los actores principales esto va desde el agricultor hasta el consumidor.

### **Equidad de género**

Con la inclusión de la mujer durante los cambios de épocas ha pasado a ser un ente activo en la parte económica; En la gastronomía, la cocina en su esencia y en todo su desarrollo ha sido sujeta a cambios en cuanto a quienes la ejercen.

Lo que en el pasado se reservaba solo para el género femenino, en la actualidad es equitativo.

## **6.6 Fundamentación**

**RECETA:** Es el formato en el cual se debe desarrollar profesionalmente indicando el procedimiento adecuado en el que se elabore un alimento o bebida a preparar. En ella se señalarán datos básicos y precisos de su preparación (ingredientes, procedimientos etc.) así como datos de su costo (Costo unitario, % de costo etc.).

Consta de tres secciones muy importantes las cuales son:

Encabezado:

Se resumen de la receta todo en cuanto al rendimiento, tamaño de la porción etc. así como el costeo.

Cuerpo:

Lista de todos los ingredientes de la receta que se va utilizar.

Pie:

Redacción de la técnica que se va a usar, presentación del plato, equipos etc.

### **RECETA COMPLEMENTARIA:**

Es el formato que analiza uno o varios ingredientes de la receta estándar.

### **ELEMENTOS DE LA RECETA ESTÁNDAR**

- **MEMBRETE DEL ESTABLECIMIENTO:** Nombre, razón social, logotipo etc.

- **NOMBRE DE LA RECETA:** Nombre del platillo o bebida a elaborar.
- **TIPO DE RECETA:** Estándar o complementaria.
- **TAMAÑO DE LA PORCIÓN:** Tamaño de la porción que se servirá al cliente en la misma unidad de medida que el rendimiento.
- **NÚMERO DE PORCIONES:** Número de porciones que rendirá la receta de acuerdo al rendimiento y tamaño de la porción. Deben ser unidades de medida exactas.
- **TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Tiempo total incluyendo en su caso preproducción (no incluir tiempo de reposos de ingredientes).
- **TIEMPO DE COCCIÓN:** Tiempo total utilizado en preparación y cocción de la receta.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** Temperatura que de acuerdo a las necesidades de servicio se deberá servir el alimento o bebida al cliente.
- **CLASIFICACIÓN:** De acuerdo a las políticas del establecimiento (entrada, plato fuerte, especialidad, con alcohol, etc.)
- **INGREDIENTES:** Lista de ingredientes que componen la receta.
- **PESO BRUTO:** Cantidad requerida del ingrediente (sin acondicionar) con base en la receta. No anotar Kilos o litros completos salvo que así lo requiera la receta. (Apoyo en tabla de rendimientos)
- **PESO NETO:** Cantidad del ingrediente descontando la merma. (Apoyo en tabla de rendimientos). Entendiendo como MERMA a la cantidad de producto que no va a ser utilizado en la preparación. (Cáscaras, cascarón etc.)

- % DE RENDIMIENTO: % que rinde cada ingrediente de acuerdo a la merma determinada.
- UNIDAD: Unidad de medida por ejemplo litros, kilogramos, piezas, etc. (según en presentación en que se compre).
- TÉCNICA: Descripción CON LENGUAJE TECNICO y detallado de la preparación de la receta.
- PRESENTACIÓN: Descripción de la forma en que se debe montar y presentar el platillo o bebida al cliente.
- APORTE NUTRICIONAL: Lista de beneficios nutricionales que contenga el platillo o bebida.
- FOTOGRAFÍA: Fotografía profesional a color del platillo totalmente terminado tal y como se presentará al cliente. Cuidar que lo que se vea en la fotografía sea acorde con lo descrito en equipo, montaje y descripción de la presentación. (CEVALLOS TORRES, 2013, págs. 77-79)

## Descripción de la propuesta

Se han elaborado recetas que tienen como base productos agrícolas locales con el propósito de impulsar el comercio local y usar ingredientes propios para así mejorar la cultura gastronómica; buscando un desarrollo y fortalecimiento de la Cultura Gastronómica del cantón Pallatanga, se consideró la factibilidad en la elaboración de platos por su fácil adquisición, precio y valor nutritivo.

**Tabla N.- 19:** Principales productos del Cantón Pallatanga

| <b>PROD. AGRÍCOLAS</b> | <b>(HA) DE PRODUCCIÓN</b> |
|------------------------|---------------------------|
| Frejol seco            | 2.602,57                  |
| Maíz duro              | 343                       |
| Tomate riñón           | 169                       |
| Papa                   | 167                       |
| Frejol tierno          | 90                        |
| Mora                   | 57,1                      |
| Maíz suave seco        | 50                        |
| Haba tierna            | 42                        |
| Frutilla               | 32                        |
| Pepino dulce           | 29,2                      |
| Maíz suave choclo      | 27                        |
| Arveja tierna          | 15                        |
| Cebada                 | 15                        |
| Haba seca              | 15                        |
| Pepinillo              | 15                        |
| Pimiento               | 15                        |
| Tomate de árbol        | 10                        |
| Trigo                  | 10                        |
| Papa china             | 6                         |
| Total                  | 3.709,87                  |

(GADM PALLATANGA, 2014) Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)



Las recetas están repartidas en 4 partes las cuales son:

#### SOPAS

- Chupe de habas
- Sopa de cebada perlada con queso
- Cazuela de carne y verduras
- Crema de tomate
- Sopa de frejol y patitas de cerdo

#### PLATOS PRINCIPALES

- Arroz con frejol
- Papa rellena
- Cazuela de maduro, frejoles y queso
- Sango de gallina y choclo
- Encebollado de pollo

#### SALSAS

- Salsa de choclo
- Mermelada de ají
- Salsa tártara
- Guacamole

#### POSTRES

- Budín de plátano con salsa de maracuyá
- Compota de papaya y piña
- Torta de maqueño con salsa de taxo
- Dulce de frejol
- Gatos encerrados

## SOPAS

### CHUPE DE HABAS

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### **INGREDIENTES**

- 1 libra de habas
- 1 cuchara de ají molido
- 4 papas cortadas en cuartos
- 3 cucharadas de arroz
- ½ taza de paiteña picada
- 1 cubito de carne
- 4 onzas de queso fresco
- 2 huevos
- 1 cuchara de pasta de tomate
- Crema de leche (opcional)

#### **PREPARACIÓN**

- 1.- Freír la paiteña, el ají molido, la pasta de tomate y mezclar todos los ingredientes.
- 2.- Añadir seis tazas de agua, el cubito, las habas peladas, las papas cortadas y el arroz. Dejar cocinar a fuego medio.
- 3.- Antes de bajar, aumentar los huevos levemente batidos, el queso fresco cortado en trozos pequeños y un chorrillo de crema de leche.

#### **CONSEJO**

Se puede añadir al final una pizca de orégano seco. También se puede agregar una bolsa pequeña de camarones chinos en lugar del cubo de carne.

## SOPAS

### SOPA DE CEBADA PERLADA CON QUESO

(Elaboración fácil / para ocho personas)



#### INGREDIENTES

##### Para el caldo

2 litros de agua

1 taza de cebada perlada remojada

1 cebolla paiteña y 1 diente de ajo

1 rama de cilantro y 1 rama de perejil

##### Para el refrito

1 cucharada de manteca

½ taza de cebolla larga blanca

2 dientes de ajo. Sal, pimienta y comino al gusto

Picadillo de hierbas

##### Otros

3 papas grandes

10 hojas de col

8 onzas de queso rallado

2 tazas de leche

#### PREPARACIÓN

1.-Freír la cebolla blanca picada y los ajos machacados en la manteca. Sazonar con pimienta, comino y sal.

2.- A fuego lento, en el agua cocinar la cebada junto al cilantro, perejil, paiteña y ajos hasta que este suave y abierto el grano. Retirar las hierbas y cebollas. Añadir el refrito

3.- Añadir la col en pequeños trozos y agregar las papas. Cocinar hasta que todo este suave.

4.- Agregar la leche y el queso rallado, hervir hasta que este se disuelva.

#### CONSEJO

Se puede servir la sopa con un cilantro, cebolla blanca y perejil picados finamente.

## SOPAS

### CAZUELA DE CARNE Y VERDURAS

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### **INGREDIENTES**

- 1 ½ libre de carne de pecho
- 1 taza de yuca en trocitos
- 1 choclo desgranado
- ½ taza de zanahoria en cuadritos
- ½ taza de arvejas
- ½ taza de vainitas picadas
- ½ taza de apio picado
- ½ taza de cebolla puerro picada
- ½ taza de col cortada
- ½ taza de zapallo cortado
- 1 paiteña cortada en cuadritos
- 1 cucharadita de ajos molidos
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal, pimienta y orégano al gusto

#### **PREPARACIÓN**

- 1.- Cortar las verduras: apio, zanahoria, cebolla puerro, zapallo y col
- 2.- Colocar el aceite en una olla y freír la cebolla paiteña con los ajos.
- 3.- Cortar la carne en trozos y colocarla al aderezo, después agregar el orégano, pimienta y sal.
- 4.- Colocar tres litros de agua y dejar hervir hasta que la carne este cocinada. Añadir las verduras picadas, las alverjas el choclo desgranado hasta que este cocinado

#### **CONSEJO**

Al momento de servir se puede agregar el perejil picado.

## SOPAS

### CREMA DE TOMATE

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### INGREDIENTES

- 2 libras de tomates
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de salsa de tomate
- ½ cucharada de azúcar
- 1 rama de albahaca.

#### PREPARACIÓN

- 1.- Sancochar los tomates en el caldo de pollo
- 2.- Cernir los tomates cuando estos estén cocidos.
- 3.- Una vez cernido queda una crema, añadir la salsa de tomate y el azúcar.
- 4.- Decorar con hojas de albahaca

#### CONSEJO

Si se desea una crema de color rojo vivo, se recomienda no licuar los tomates.

## SOPAS

### SOPA DE FREJOL Y PATITAS DE CERDO

(Elaboración fácil / para ocho personas)



#### INGREDIENTES

- 4 patitas de cerdo
- 1 libra de cuero de cerdo
- 1 paiteña
- 2 dientes de ajo
- 1 kilo de yuca pelada y picada
- 1 taza de frejol rojo remojado

#### Para el refrito

- 1 cucharada de manteca de cerdo
- ½ taza de paiteña picada
- 2 dientes de ajo machados
- Sal, comino y pimienta

#### PREPARACIÓN

- 1.- Cocinar durante 1 hora las patitas de cerdo en 2 litros de agua. Añadir el cuero del cerdo, cebolla paiteña, sal y ajos
- 2.- Cernir el caldo resultante y cocinar la yuca.
- 3.- Freír la cebolla, perejil y ajos en la manteca de cerdo. Cocinar por 5 minutos y añadir el caldo con la yuca.
- 4.- Agregar al guiso los frejoles cocidos y las patitas de cerdo con el cuero picado

#### CONSEJO

Se recomienda cocinar el cuero y las patitas de cerdo en una olla a presión.

## PLATOS PRINCIPALES

### ARROZ CON FREJOL

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### INGREDIENTES

- ½ libra de frejol negro remojado
- 2 libras de arroz
- ½ libra tocino o cola de cerdo
- 1 paiteña grande cortada en cuadritos
- 1 ají cortado a la juliana
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de cilantro picado
- 1 cucharadita de ajos molidos
- ½ taza de aceite o manteca
- Sa y pimienta al gusto

#### PREPARACIÓN

- 1.- Sancochar el frejol al dente en un litro de agua con el tocino o cola de cerdo.
- 2.- Freír el ají y separarlo. En el mismo aceite freír el cilantro, ajo, paiteña y pimienta.
- 3.- Añadir el agua del frejol y completar hasta tener cinco tazas de agua.
- 4.- Cuando el agua hierva, agregar el arroz y el frejol.
- 5.- Una vez que este seco el agua, mezclar el perejil y con el arroz

#### CONSEJO

Se puede acompañar con un maduro y huevo frito.

## PLATOS PRINCIPALES

### PAPA RELLENA

(Elaboración fácil / para ocho personas)



#### INGREDIENTES

- 2 ½ libras de papa
- 1 libra de carne molida
- 2 huevos cocidos
- 1 paiteña mediana
- 1 diente de ajo molido
- 2 onzas de pasas
- 2 onzas de aceitunas
- 1 cucharada de perejil
- 1 taza de aceite
- 1 taza de harina sin preparar
- Sal y pimienta al gusto

#### PREPARACIÓN

- 1.-Sancochar la papa y aplastarla con el prensapapas
- 2.- En dos cucharadas de aceite freír la cebolla paiteña y ajo.
- 3.- Añadir la carne molida al sofrito, colocar sal y pimienta al gusto
- 4.- Una vez cocinada la carne, añadir las papas y perejil.
- 5.- Amasar la papa y agregarle sal, dividirla en 8 porciones
- 6.-Rellenar cada porción con carne, aceitunas y un pedazo de huevo. Cerrarla y pasarla por harina. Freír en aceite bien caliente

#### CONSEJO

Si desea dar más consistencia a la papa mezclando con un poco de yuca



## PLATOS PRINCIPALES

### CAZUELA DE MADURO, FREJOLES Y QUESO

(Elaboración fácil / para ocho personas)



#### INGREDIENTES

- 1 cucharada de manteca
- 1 cebolla paiteña picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 tomate pelado y picado
- 2 cucharadas de perejil picado
- 4 onzas de mani tostado y licuado con leche
- 8 onzas de frejoles rojo
- ¼ de taza de cebolla paiteña
- 2 cucharadas de crema de leche
- 1 cucharadita de mantequilla
- 2 maduros cocidos y pelados
- 1 cucharada de azúcar
- 2 libras de corvina de mar

#### PREPARACIÓN

- 1.- Refreír la manteca con la paiteña, ajos perejil y tomates. Añadir el maní
- 2.- Cocinar los frejoles anteriormente remojados durante 1 día con la cebolla y ajos, hasta que se vuelvan suaves.
- 3.- Cocinar los maduros con el azúcar y un poco de agua de la cocción.
- 4.- Preparar la cazuela, colocar el majado de frejol en el fondo engrasado, colocar los trozos de pescado (anteriormente cocinados 5 minutos al vapor con sal, pimienta). Añadir el refrito y tapar con el maduro majado
- 5.- Hornear a 400° F hasta que se dore la cubierta

## PLATOS PRINCIPALES

### SANGO DE GALLINA Y CHOCLO

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### INGREDIENTES

- 1 gallina
- 1 cucharada de manteca
- ¼ de taza de cebolla blanca larga
- 2 dientes de ajo machacados
- ¼ de taza de paiteña
- 1 pimiento verde
- 1 cucharada de cilantro
- 1 tomate pelado
- ¼ de taza de maní tostado y licuado
- 2 litros de caldo de pollo
- 1 ½ libras de choclo desgranado

#### PREPARACIÓN

- 1.- Realizar un caldo con el pollo y cernirlo. Cortar en trozos medianos el pollo
- 2.- Cortar las cebollas, ajos, pimiento, tomate y cilantros finamente, freírlos en la manteca. Sazonar con sal, comino y pimienta.
- 3.- Añadir el maní y 2 tazas de caldo, cocinar por unos 5 minutos.
- 4.- Agregar el choclo molido y el resto del caldo. Cocinar por 15 minutos, revolver continuamente hasta que se cocine el choclo.
- 5.- Colocar el pollo picado y servir con cilantro y ají cortados.

#### CONSEJO

La consistencia debe ser de un puré.

## PLATOS PRINCIPALES

### ENCEBOLLADO DE POLLO

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### INGREDIENTES

2 paiteñas  
1 pollo cortado en 6 presas  
2 huevos duros  
1 pimiento amarillo o rojo picado en cuadritos  
3 tomates  
½ taza de arvejas  
6 papas medianas  
Aceite para freír  
Sal y limón

#### PREPARACIÓN

- 1.- Cortar las paiteñas en pluma, darles hervor y sazonar con sal y limón.
- 2.- A fuego medio freír las presas de pollo y dorarlas a fuego fuerte.
- 3.- Picar los huevos duros y los tomates y cocinar las arvejas
- 4.- Cocinar las papas peladas y cortadas en cuadritos en agua con sal
- 5.- Mezclar la cebolla con el pimiento, tomate, papas cocidas, y las arvejas. Cocinar la mezcla en aceite para que se caliente.
- 6.- Servir el pollo con este encebollado acompañado de papas fritas

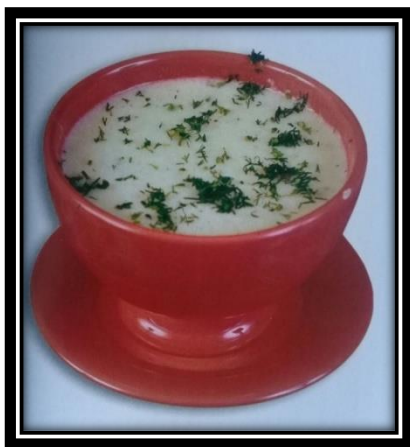
#### CONSEJO

Se recomienda descongelar el pollo lentamente para conservar la textura de la carne.

## SALSAS

### SALSA DE CHOCLO

(Elaboración fácil / para dos tazas de salsa)



#### **INGREDIENTES**

2 cucharadas de cebolla larga picada

1 cucharada de mantequilla

1 taza de choclo

2 tazas de leche

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

¼ de cucharadita de pimienta molida

#### **PREPARACIÓN**

- 1.- Freír la cebolla en la mantequilla
- 2.- Moler el choclo y cernirlo, luego colocarlo al refrito.
- 3.- Añadir la leche, azúcar, pimienta y sal.
- 4.- Cocinar a fuego lento y con una cuchara de madera mover la mezcla hasta que espese y pierda el sabor del choclo crudo.

#### **CONSEJO**

Se recomienda mover uniformemente la salsa debido a que se puede cortar.

## SALSAS

### MERMELADA DE AJÍ

(Elaboración fácil / para una taza)



#### **INGREDIENTES**

10 ajíes rojos grandes

½ taza de agua

1 taza de azúcar

#### **PREPARACIÓN**

1.- Quitar las pepas y venas de los ajíes.

Licuarlos con el agua

2.- Agregar el azúcar y llevar a fuego. Hervir hasta que llegue a punto de bola suave.

3.- Para asegurarse el punto de bola suave se debe introducir la punta del cuchillo en la mermelada y luego este en agua fría y se formara una bolita suave.

#### **CONSEJO**

Si desea la mermelada mas picante se debe preparar sin sacar las pepas de los ajíes

## SALSAS

### GUACAMOLE

(Elaboración fácil)



#### **INGREDIENTES**

1 aguacate grande  
½ taza de paiteña picada  
½ taza de tomate picado  
3 cucharadas de mayonesa  
3 cucharadas de perejil picado  
Jugo de 2 limones  
Sal y pimienta

#### **PREPARACIÓN**

- 1.- Machucar con un tenedor el aguacate y colocar el jugo de los limones.
- 2.- Añadir la cebolla paiteña, el tomate picado sin pepas, la mayonesa y el perejil.
- 3.- Colocar la sal y pimienta al gusto

## SALSAS

### SALSA TÁRTARA

(Elaboración fácil)

#### **INGREDIENTES**

1 huevo  
1 taza de aceite  
1 cucharadita de mostaza  
½ taza de cebollín picado  
1 huevo cocido  
1 limón  
Pepinillo encurtido  
Sal y pimienta

#### **PREPARACIÓN**

- 1.- Colocar en la licuadora el huevo, la mostaza el limón, pimienta y sal al gusto.
- 2.- Licuar y echar de a poco el aceite en forma de hilo, hasta que espese
- 3.- Cortar el huevo cocido y el pepinillo encurtido y mezclarlos con la mayonesa.
- 4.- Añadir el cebollín picado

## POSTRES

### BUDÍN DE PLÁTANO CON SALSA DE MARACUYÁ

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### INGREDIENTES

8 plátanos de seda maduros

4 onzas de mantequilla

½ taza de azúcar

6 huevos

¼ de cucharadita de vainilla

Jugo de 1 limón grande

#### Salsa de Maracuyá

1 taza de jugo de maracuyá

2 cucharadas de maicena

½ taza de crema de leche

Azúcar al gusto

#### PREPARACIÓN

1.- Pelar y picar los plátanos. Licuarlos con el jugo de limón

2.- Batir la mantequilla con el azúcar, añadir las yemas de una en una, los plátanos licuados y la vainilla al gusto. Incorporar las claras batidas a punto de nieve.

3.- Colocar la mezcla en una budinera con tapa, enmantecillada y enharinada. Cocinar a Baño María por 1 hora. Enfriar 5 minutos

#### Salsa de maracuyá

1.- Cocinar a fuego lento la mezcla de los ingredientes de la sala en una olla, sin dejar de mover hasta espesar. Bañar el budín con la salsa.

#### CONSEJO

Se puede utilizar migas de galletas para cubrir la budinera.



## **POSTRES**

### **COMPOTA DE PAPAYA Y PIÑA**

(Elaboración fácil / para seis personas)

#### **INGREDIENTES**

- 1 taza de agua
- 1 rama de canela
- 2 tazas de azúcar
- 2 tazas de piña picada
- 2 tazas de papaya picada

#### **PREPARACIÓN**

- 1.- Hervir el agua con la canela y el azúcar.
- 2.- Picar la fruta en cuadritos medianos.
- 3.- Una vez que el almíbar comience a espesar, agregar la piña picada y cocinar por 5 minutos, luego añadir la papaya.
- 4.- Hervir a fuego suave hasta que las frutas se impregnen al almíbar.
- 5.- Dejar enfriar y posteriormente servir en copas o plasto.

#### **CONSEJO**

Se recomienda no utilizar una piña con las hojas marchitas debido a que la fruta no está en buenas condiciones

## POSTRES

### TORTA DE MAQUEÑO CON SALSA DE TAXO

(Elaboración fácil / para ocho personas)



#### INGREDIENTES

##### Masa

- 7 onzas de azúcar
- 6 maqueños medianos y maduros
- 4 onzas de mantequilla derretida
- 6 huevos
- 1 cucharadita de polvo de hornear

4 onzas de queso

Vainilla

##### Salsa

- 1 ½ tazas de jugo de taxo
- 1 cucharada de maicena
- ½ taza de crema

#### PREPARACIÓN

- 1.- Licuar los maqueños uno por uno con un poco de jugo de taxo
- 2.- Batir la mantequilla y el azúcar, agregar las yemas de una en una, el maqueño licuado, polvo de hornear, queso rallado
- 3.- Incorporar suavemente las claras batidas a punto de nieve
- 4.- Colocar la mezcla en una budinera enmantequillada y enharinada.
- 5.- Hornear a 350°F por 45 minutos, enfriar por 5 minutos y desmoldar.
- 6.- A fuego lento, mezclar los ingredientes de la salsa y cocinar por 5 minutos, sin dejar de mover. Bañar la torta y servir.

## POSTRES

### DULCE DE FREJOL

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### INGREDIENTES

- 1 libra de fréjoles negros
- 2 libras de azúcar morena
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de clavo de olor molido
- 1 ½ cucharada de ajonjolí tostado
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema de leche

#### PREPARACIÓN

- 1.- Remojar los fréjoles desde 24 horas antes con bastante agua.
- 2.- Hervir los fréjoles hasta que estén suaves, y pelarlos.
- 3.- Licuar formando un pure. Hacerlo de a pocos agregando un poquito de agua.
- 4.- Colocar el pre de fréjol en una olla con el azúcar especerías, leche y crema de leche.
- 5.- Ir moviendo constantemente hasta que tome punto.
- 6.- Retirar, entibiar y vaciar en una dulcera espolvoreando con ajonjolí tostado.

#### CONSEJO

Se recomienda no dejar de mover para que el fréjol no se queme ni se peque a la olla

## POSTRES

### GATOS ENCERRADOS

(Elaboración fácil / para seis personas)



#### INGREDIENTES

- 3 plátanos de seda
- 6 rajas de queso fresco
- 3 huevos
- 1 cucharada harina
- ¼ de cucharadita de polvo de hornear
- Aceite para freír
- Azúcar para espolvorear

#### PREPARACIÓN

- 1.- Pelar los plátanos y cortarlos por la mita a lo largo. Partir en dos cada porción.
- 2.- Colocar 1 raja de queso entre 2 de plátano. Batir las clara a punto de nieve, añadir las yemas y luego la harina con el polvo de hornear.
- 3.- Con los huevos batidos envolver bien cada porción de plátanos y queso.
- 4.- A fuego medio freír de dos en dos en el aceite hasta que se doren.
- 5.- Ir colocando los plátanos en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Espolvorear con el azúcar y servir.

## VALORES EN LAS RECETAS

**Tabla N.- 20:** Medidas para los ingredientes

| MEDIDAS        |             |          |         |
|----------------|-------------|----------|---------|
| <b>1 libra</b> | 460 gramos  | 16 onzas | 2 tazas |
| <b>1 kilo</b>  | 1000 gramos | 2 libras | 4 tazas |
| <b>1 litro</b> | 32 onzas    | 4 tazas  |         |
| <b>1 onza</b>  | 28 ½ gramos |          |         |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

**Tabla N.- 21:** Temperaturas del horno

| TEMPERATURAS DE HORNO |              |                |
|-----------------------|--------------|----------------|
| Detalle               | Celsius (°C) | Fahrnheit (°F) |
| Muy baja              | 140          | 275            |
| Muy baja              | 150          | 300            |
| Baja                  | 160          | 325            |
| Moderada              | 170          | 335            |
| Moderada              | 180          | 350            |
| Alta moderada         | 190          | 375            |
| Caliente              | 200          | 400            |
| Caliente              | 220          | 425            |
| Muy caliente          | 230          | 450            |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

**Tabla N.- 22:** Equivalencias Sólidos

| EQUIVALENCIAS (SÓLIDOS) |         |               |            |
|-------------------------|---------|---------------|------------|
| 1 taza                  | 8 onzas | 16 cucharadas | ½ libra    |
| ½ taza                  | 4 onzas | 8 cucharadas  | ¼ de libra |
| ¼ de taza               | 2 onzas | 4 cucharadas  |            |
| 1 cucharada             | ½ onza  | 3 cucharadas  |            |
| 2 cucharadas            | 1 onza  |               |            |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

**Tabla N.- 23:** Equivalencias de líquidos

| EQUIVALENCIAS (LÍQUIDOS) |         |               |         |
|--------------------------|---------|---------------|---------|
|                          | 1 onza  | 2 cucharadas  |         |
| ¼ taza                   | 2 onzas | 4 cucharadas  |         |
| ½ taza                   | 4 onzas | 8 cucharadas  |         |
| ¾ taza                   | 6 onzas | 12 cucharadas |         |
| 1 taza                   | 8 onzas | 16 cucharadas | ¼ litro |
| 2 tazas                  |         |               | ½ litro |
| 4 tazas                  |         |               | 1 litro |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

## EQUIVALENCIAS (INGREDIENTES)

**Tabla N.- 24:** Equivalencias de los ingredientes

| EQUIVALENCIAS |                       |                      |
|---------------|-----------------------|----------------------|
| 1 libra de    | Azúcar en polvo       | 4 tazas              |
|               | Azúcar granulada      | 2 tazas              |
|               | Harina                | 4 tazas              |
|               | Manteca o mantequilla | 2 tazas              |
| 1 onza de     | Azúcar en polvo       | 2 cucharadas rasas   |
|               | Azúcar granulada      | 1 ½ cucharadas rasas |
|               | Harina                | 2 cucharadas rasas   |
|               | Maicena               | 2 ½ cucharada rasas  |
| 1 taza de     | Azúcar el polvo       | 5 onzas              |
|               | Azúcar granulada      | 8 onzas              |
|               | Harina                | 4 onzas              |
|               | Manteca o mantequilla | 8 onzas              |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

## **6.7 Administración**

Para la administración de la propuesta aquí planteada es responsabilidad directa del investigador, en la cual se ha diseñado la creación de un recetario llamado “SABORES DE MI TIERRA” dentro del mismo se ha desarrollado platos en base a productos agrícolas locales para el mejor aprovechamiento de los mismos.

La administración estará estructurada por la persona que ha elaborado el recetario y será ejecutada por el departamento de gestión turística del GAD municipal de Pallatanga para el desarrollo turístico y gastronómico del Cantón.



## 6.8 Previsión de la evaluación

**Tabla N.- 25:** Previsión de la evaluación

| PREGUNTAS BÁSICAS      | EXPLICACIÓN  |
|------------------------|--|
| ¿Qué evaluar?          | La aceptación de la población y propietarios de los establecimientos de restauración       |
| ¿Por qué evaluar?      | Porque es necesario conocer el estado en el que se encuentra la actividad gastronómica     |
| ¿Para qué evaluar?     | Para establecer una acogida y poder plasmar lo planteado                                   |
| ¿Con qué criterios?    | Con la oferta y la demanda   |
| ¿Cuándo evaluar?       | Anualmente   |
| Indicadores            | Socialización, planificación y ejecución   |
| ¿Quién evalúa?         | Investigador y GADM de Pallatanga  |
| ¿Con qué evaluar?      | Con material físico impreso (encuestas) y fotografías de la situación a evaluarse          |
| ¿Cómo evaluar?         | Mediante observación directa y encuestas realizadas a los establecimientos de restauración |
| Fuentes de información | GADM de Pallatanga y propietarios gastronómicos  |

Elaborado por: CARRASCO, Israel (2017)

## C. MATERIALES DE REFERENCIA

### 1. Bibliografía

#### Bibliografía

López, R., & Contreras, F. (2012). *Sistemas de producción agrícola sostenible en los Andes de Venezuela*. Venezuela.

(CEPAL), C. E. (Agosto de 2013). *El Desarrollo Económico del Ecuador*. Obtenido de Estructura de la Economía: <http://www.politicaeconomica.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/librocepal.pdf>

Aguilar, B. (s.f.). *El Sistema Turístico Definición composición interacciones*. Recuperado el Junio de 2017, de El Sistema Turístico Definición composición interacciones: [http://www.academia.edu/9066192/El\\_Sistema\\_Tur%C3%ADstico\\_Definici%C3%B3n\\_composici%C3%B3n\\_interacciones](http://www.academia.edu/9066192/El_Sistema_Tur%C3%ADstico_Definici%C3%B3n_composici%C3%B3n_interacciones)

Alban Wong, G., Arnao Franco, C., & Mejía Coronel, M. T. (2009). *Proyecto de producción de sandía para exportación en la península de Santa Elena*. Santa Elena.

Alimentaria, C. P. (Diciembre de 2012). *SISTEMA NACIONAL DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS*. Obtenido de SISTEMA NACIONAL DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS: <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/01/PROYECTO-DE-LEY-DE-COMERCIALIZACION-Y-ABASTECIMIENTO-AGROPECUARIO-FINAL.pdf>

Anzola, A. (2015). *Estrcutura vertical de los cultivos del ciclo corto*. Ecuador.

Avillez, F. (2009). *La produccion agricola del regadio en portugal: Situacion actual y evolucion previsible*. Portugal.

Ayora, L. A. (2015). *Estudio de la técnica de deconstrucción aplicada a la cocina ecuatoriana y su propuesta gastronómica*. Quito.

Bugnone, P. (2015). *El funcionamiento del sistema turístico*. Mexico.

Carrasco, A., Sanchez, N., & Tamango, L. (2012). *Impactos Ambientales en la Agricultura*. Argentina: SeDiCI-Servicio de Difusión de la.

Castillo, M. (2016). impulso gastronómico. *repositorio uniandes* , 30.

- Castillo, P. (2012). *POLÍTICA ECONÓMICA: CRECIMIENTO ECONÓMICO, DESARROLLO ECONÓMICO, DESARROLLO SOSTENIBLE*. España: Revista Internacional del Mundo Económico y del Derecho.
- Cazares, J. (2015). comida típica del ecuador. *jet.org* , 7.
- Cazares, J. (2015). comida típica del ecuador. *jet.net* , 4.
- CEPAL, C. E. (Agosto de 2013). *El Desarrollo Económico del Ecuador*. Obtenido de Estructura de la Economía: <http://www.politicaeconomica.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/librocepal.pdf>
- CEVALLOS TORRES, A. C. (1 de Agosto de 2013). *Los productos alimenticios andinos y su influencia en la cultura gastronómica del cantón ambato, provincia de tungurahua*. Obtenido de Los productos alimenticios andinos y su influencia en la cultura gastronómica del cantón ambato, provincia de tungurahua: <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/5172>
- Chao, M., & Fernández, S. (2013). *Los consumidores, clientes y usuarios*. Mexico: CEO - Disposición y venta de productos GM.
- Chávez, P. (2014). *La papa, el tesoro de los andes*. Peru.
- Comercialización, P. d. (Diciembre de 2010). *PROYECTO DE LEY ORGANICA DE COMERCIALIZACIÓN Y*. Obtenido de PROYECTO DE LEY ORGANICA DE COMERCIALIZACIÓN Y: <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/01/PROYECTO-DE-LEY-DE-COMERCIALIZACION-Y-ABASTECIMIENTO-AGROPECUARIO-FINAL.pdf>
- CONSTITUYENTE, L. A. (20 de Octubre de 2008). <http://pdba.georgetown.edu/Parties/Ecuador/Leyes/constitucion.pdf>. Obtenido de <http://pdba.georgetown.edu/Parties/Ecuador/Leyes/constitucion.pdf>: <http://pdba.georgetown.edu/Parties/Ecuador/Leyes/constitucion.pdf>
- Contreras, F., & López, R. (2 de Abril de 2009). Tecnológico de Costa Rica.
- Cuisine Standard*. (4 de Enero de 2011). Obtenido de Papas nativas del Ecuador: <http://cuisinestandard.com/archives/2226>
- Delgado, E., & Gavilanez, J. (2013). *Propuesta de diseño de una ruta gastronomica en la ciudadela Urdesa de la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil.
- Díaz, L., & Portocarrero, E. (2012). *Manual de Producción de Caña de Azúcar*. Honduras.
- Dixon, J., & Gulliver, A. (2012). *Sistemas de Producción Agropecuaria y Pobreza*. Roma, Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Duarte, M., Godoy, N., Meza, J., & Pantoja, A. (2011). *Manual de Cultivo de Tomate*. Ecuador.

Echeverri, D., Buitrago, L., Montes, F., & Mejía, I. (2015). *Cafe para Cardiólogos*. Colombia: Revista colombiana de cardiología.

ECUAQUIMICA. (2015). Obtenido de Cultivo Maíz:  
[http://www.ecuaquimica.com.ec/cultivo\\_maiz.html](http://www.ecuaquimica.com.ec/cultivo_maiz.html)

EL COMERCIO. (11 de Marzo de 12). Obtenido de Ocho variedades de tomate riñón están en los mercados locales: <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/ocho-variedades-de-tomate-rinon.html>

Escribano, G. (2012). Teorías del Desarrollo Económico. *Universidad Nacional de Educación a Distancia*.

FIGUEROA, V. (2016). gastronomía de la costa ecuatoriana. *scielo*, 12.

FIGUEROA, V. (2016). gastronomía de la costa ecuatoriana. *scielo*, 13-14.

Franquesa, M. (4 de Abril de 2016). *AGROPTIMA BLOG*. Obtenido de Sistemas agrícolas tradicionales, cada vez más sostenibles: <https://www.agroptima.com/blog/sistemas-agricolas-tradicionales-cada-vez-mas-sostenibles/>

GADM PALLATANGA, E. t. (2014). PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL. Pallatanga, Chimborazo, Ecuador.

GASTRONOMIA. (s.f.). Obtenido de GASTRONOMIA:  
<http://gastronomia.laverdad.es/preguntas/cocina-general/hola-quisiera-saber-definicion-gastronomia-nacional-internacional-regional-gracias--3210.html>

Gutama, E. (2015). frutas de la sierra. *repositorio utc*, 18.

Hall, M. (2012). *Sistemas de Producción Agropecuaria y Pobreza*. Washington D.C.: FAO y el Banco Mundial.

Hernández, J. M., López, T., & Clemente, E. (2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico*.

Herrera, J. (2015). *Tipos de clientes y sus características. ¿Cómo cualificarlos?* Mexico: FMK marketing.

Hussain, S. (21 de Marzo de 2016). *BANCO MUNDIAL*. Obtenido de Agricultura: Panorama general: <http://www.bancomundial.org/es/topic/agriculture/overview>

INSTITUTO DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS. (s.f.). *OBJETIVO DEL INSTITUTO DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS*. Obtenido de OBJETIVO DEL INSTITUTO DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

INSTITUTO INTERAMERICANO de COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA. (2011). *Naranjilla*. Ecuador: Representación del IICA.

Jaramillo, M. (2016). *Texto guía de la cocina ecuatoriana*. Ecuador.

JET, V. (s.f.). *Comida ecuatoriana de la costa*. Obtenido de Comida ecuatoriana de la costa: <https://www.viajejet.com/comida-ecuatoriana-de-la-costa/>

JET, V. (s.f.). *Platos típicos de las islas Galápagos*. Obtenido de Platos típicos de las islas Galápagos: <https://www.viajejet.com/platos-tipicos-de-galapagos/>

Latitud Cero. (2015). *Gastronomía en todas partes*. Quito.

León, S. É. (2015). ECUADOR ENAMORA. *numbers.org*, 1-2.

logitravel. (s.f.). *Ecuador: Un país megadiverso, una rica flora y fauna*. Obtenido de Cocina con valor original: [https://www.logitravel.com/guias-de-viajes/gastronomia-ecuador-190\\_2.html](https://www.logitravel.com/guias-de-viajes/gastronomia-ecuador-190_2.html)

López Parra, M. E. (2013). *IMPORTANCIA DE LA CALIDAD DEL SERVICIO AL CLIENTE*. Mexico.

López Parra, M. E. (2015). *Importancia de la Calidad del Servicio al Cliente*.

López, P. M. (2015). *Importancia de la calidad del servicio al cliente*.

Marquéz, J. M. (2015). Herencia de la gastronomía. *redalyc*, 9-10.

Martínez Castillo, R. (2 de Abril de 2009). *Tecnológico de Costa Rica*. Obtenido de Sistemas de producción agrícola: [http://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec\\_marcha/article/view/114/113](http://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec_marcha/article/view/114/113)

Meneses, E. (2016). Platos Típicos de la Gastronomía Ecuatoriana. *SPOCH*, 30.

Meneses, E. (2016). Platos Típicos de la Gastronomía Ecuatoriana. *SPOCH*, 19-20.

Millan, G., Morales, E., & Pérez, L. (2013). *Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía*. Andalucía, España: Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA. (2013). *Panorama internacional de productos agrícolas*. Ecuador.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA y ALIMENTACIÓN. (2013). *MANEJO Y DISEÑO DE SISTEMAS AGRÍCOLAS SUSTENTABLES*. Madrid: Imprime: Rivadrieyra. S. A.

Miranda, C. (2017). *Turismo Gastronomico*. España: Estudio de la demanda.

Monreal, D. (2017). *Desarrollo Social*. Mexico.

Monteros Guerrero, A., Sumba Lusero, E., & Salvador Sarauz, S. (2014). *PRODUCTIVIDAD AGRÍCOLA EN EL ECUADOR*. Quito: Dirección de Análisis y Procesamiento de la Información, Coordinación General del Sistema de Información Nacional.

Morales, F., & Martínez, M. (2014). *Rotacion de Cultivos*. Mexico.

NACIONAL, A. (27 de Diciembre de 2010). *LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA*. Obtenido de LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA: <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>

Odum, H., Brown, M., Lahart, D., Bersok, C., & Sendzimir, J. (2013). Agro ecosistema. En H. T. Odum, *"Environmental Systems and Public Policy"* (pág. Capitulo 18). USA: Gainesville 32611.

Oliveira, S. (2010). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. Buenos Aires, Argentina: Estudios y perspectivas en Turismo.

online, A. d. (s.f.). *Turismo alternativo Servicios básicos y principales servicios*. Obtenido de Turismo alternativo Servicios básicos y principales servicios: <http://administracion.realmexico.info/2014/06/turismo-alternativo-servicios-basicos-y.html>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. (2016). *Agricultura*. Francia.

ORGANIZACION, C. O. (19 de Octubre de 2010). *CODIGO ORGANICO ORGANIZACION TERRITORIAL*. Obtenido de CODIGO ORGANICO ORGANIZACION TERRITORIAL: [http://www.finanzas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/CODIGO\\_ORGANIZACION\\_TERRITORIAL.pdf](http://www.finanzas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/CODIGO_ORGANIZACION_TERRITORIAL.pdf)

Pedreira, B. (2014). *Oferta Gastronomico*. Managua, Nicaragua.

POCH, J. (2016). platos tipicos. *forosecuador.ec* , 9.

Pujol, L. (2016). recetas ecuatorianas. *redalcy* , 23.

Reyes Monts, L., Gonzalez Jácome, A., & Pérez Sánchez, J. M. (2014). *Sistemas agrícolas tradicionales: sociedad y cultura a través de la producción y alimentación*. Mexico.

Salgado, E. (2014). *El sistema Turístico*. Montevideo.

- Secretaría de Desarrollo Turístico. (2012). *Infraestructura y equipamiento en turismo*. Libro Blanco.
- Sidauy, J. (4 de Marzo de 2014). *La oferta gastronómica*. Obtenido de La oferta gastronómica: <https://prezi.com/mc3ytxkpmwdl/la-oferta-gastronomica/>
- Sidauy, J. (4 de Marzo de 2014). *PREZI*. Obtenido de La oferta gastronómica: <https://prezi.com/mc3ytxkpmwdl/la-oferta-gastronomica/>
- Simarski, L. (2013). *Las raíces comestibles, una cosecha confiable*. Nigeria: CIID.
- Soria Idrovo, N. (2013). *TECNOLOGIA DEL CULTIVO DE TOMATE DE ARBOL*. Ecuador.
- southernparadisetours. (s.f.). *Gastronomía de la Sierra Ecuatoriana*. Obtenido de Gastronomía de la Sierra Ecuatoriana: <http://www.southernparadisetours.com/andes/gastronomia.html>
- Tapia, E. (2015). *El cultivo de maracuyá necesita tecnificarse*. Ecuador.
- Teran, M. (23 de Octubre de 2013). *Prezi*. Obtenido de PROBLEMAS FUNDAMENTALES DE LA ECONOMÍA: [https://prezi.com/nflbfhcrm\\_rx/problemas-fundamentales-de-la-economia/](https://prezi.com/nflbfhcrm_rx/problemas-fundamentales-de-la-economia/)
- Tirado Bennasar, D. (2016). *INTRODUCCIÓN: CONCEPTOS ECONÓMICOS BÁSICOS*. Obtenido de ¿Qué se entiende por economía?: <http://www.uib.cat/depart/deaweb/webpersonal/dolorestirado/archivos/concp-3.pdf>
- TURISMO, L. D. (27 de Diciembre de 2002). *LEY DE TURISMO*. Obtenido de LEY DE TURISMO: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>
- turísticas, A. d. (s.f.). *Turismo alternativo Servicios básicos y principales servicios*. Obtenido de Turismo alternativo Servicios básicos y principales servicios: <http://administracion.realmexico.info/2014/06/turismo-alternativo-servicios-basicos-y.html>
- Ugalde, A. (2016). Principios de la Atención al Cliente. *REDALYC*, 23-24.
- Unigarro, C. (2014). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Cartografía de la memoria.
- Unigarro, C. (2016). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Cartografía de la memoria.
- Unigarro, C. (2015). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Cartografía de la memoria.
- VIVIR, P. N. (11 de Septiembre de 2013). *PLAN NACIONAL PARA EL BUEN VIVIR 2013*. Obtenido de [http://www.ministeriointerior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/PLAN\\_NACIONAL-PARA-EL-BUEN-VIVIR-](http://www.ministeriointerior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/PLAN_NACIONAL-PARA-EL-BUEN-VIVIR-)

2009\_2013.pdf: [http://www.ministeriointerior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/PLAN\\_NACIONAL-PARA-EL-BUEN-VIVIR-2009\\_2013.pdf](http://www.ministeriointerior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/PLAN_NACIONAL-PARA-EL-BUEN-VIVIR-2009_2013.pdf)

Zamorano, F. M. (2017). *Turismo alternativo servicios turisticos diferenciados*. México: Trillas turismo.

Zamorano, F. M. (2017). *Turismo alternativo servicios turisticos difrenciados*. México: Trillas turismo.

Zermeño, F. (2014). *Lecciones de Desarrollo Economico*. Barcelona, España: Plaza y Valdes.



## 2. Anexos



UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE  
LA EDUCACIÓN  
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA



Encuesta dirigida a los propietarios de los establecimientos gastronómicos del Cantón  
Pallatanga

### OBJETIVO:

Efectuar un análisis acerca de la influencia, comercio y consumo de los productos agrícolas locales en la cultura gastronómica del Cantón Pallatanga, con el propósito de establecer posibles alternativas para el desarrollo de la gastronomía y el Turismo.

### INSTRUCCIONES:

Responda con un O según su criterio, encerrándolo en la respuesta correcta.

Recuerde que puede escoger varias opciones, cuando la pregunta lo amerite.

Por favor lea detenidamente cada pregunta ya que su información será de suma importancia para la ejecución de una investigación.

1. ¿Cree usted que el Cantón Pallatanga es un territorio adecuado para la oferta agroturística?
  - A. Si
  - B. No
2. ¿Según su criterio, las condiciones climáticas del Cantón son adecuadas y fundamentales para desarrollar un agro turismo?
  - A. Si
  - B. No

3. ¿De acuerdo con su criterio, los productos agrícolas del Cantón tienen el potencial para ser transformados en un producto gastronómico estrella?
  - A. Si
  - B. No
4. ¿Qué productos agrícolas locales utiliza en su oferta gastronómica?
  - A. Fréjol
  - B. Tomate riñón
  - C. Pepinillo
  - D. Papa China
  - E. Mora
  - F. Otro.....
5. ¿Los productos agrícolas utilizados en la preparación de su oferta gastronómica los obtiene?
  - A. Comprando al Productor
  - B. Comparando al Comerciante
  - C. Producción propia
6. ¿Cree usted que su establecimiento cumple los estándares mínimos para ofrecer al turista calidad en el servicio?
  - A. Si
  - B. No
7. ¿El manejo de alimentos que realiza en su establecimiento garantiza la seguridad alimentaria del consumidor?
  - A. Si
  - B. No
8. ¿Cree usted que el turista que visita el Cantón Pallatanga le interesa la gastronomía local?
  - A. Si
  - B. No
9. ¿Podría la gastronomía local convertirse en un atractivo turístico competitivo?
  - A. Si
  - B. No
10. ¿Le interesaría que se desarrollara una guía culinaria para la preparación de platos en base a productos locales?
  - A. Si
  - B. No

¿Si su respuesta anterior fue SÍ, estaría dispuesta a preparar los platos de la guía culinaria e integrarlos a la oferta gastronómica de su establecimiento?

- A. Si
- B. No

**FOTOS**

Imágenes sobre las encuestas realizadas a los establecimientos de restauración:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN  
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

### Artículo académico

## EL POTENCIAL PRODUCTIVO AGRÍCOLA EN LA OFERTA GASTRONÓMICA: CASO DE ESTUDIO CANTÓN PALLATANGA

Carrasco Valencia Patricio Israel

tuisraelito@gmail.com

Marzo - septiembre 2017

### Resumen

La oferta gastronómica es una de las ramas más importantes que funcionan como aporte de manera directa al turismo, generando una gran dinamización de servicios y haciendo que los diferentes tipos de gastronomía a ofrecerse sean de gran realce para enfocarse en un desarrollo común. Para dar un valor agregado, que sea factible y que tenga calidad, se ha tomado como parte fundamental a la producción agrícola para trabajar en forma conjunta con la oferta gastronómica, por ende, se toma como prioridad los productos agrícolas porque dan un buen aporte nutricional a cada uno de los platos a prepararse así como también su cultivo es netamente local y da un valor al consumo interno, al desarrollo económico y al más importante que es al turístico gastronómico. La metodología de la investigación realizada en el período Marzo-Septiembre 2017 en donde se obtuvieron resultados muy importantes dentro de los cuales se destaca que los propietarios de los establecimientos de restauración del área local que constan en el catastro municipal, están de acuerdo en un 100% en cambiar su menú actual por otro renovado y que en este consten platos a base de productos locales para dar un mayor beneficio nutricional a los visitantes y ofertar una excelente oferta gastronómica.

**PALABRAS CLAVE:** oferta gastronómica, producción agrícola, desarrollo económico, productos locales, beneficio nutricional.

### Abstract:

The gastronomic offer is one of the most important branches that work as a direct contribution to tourism, generating a great dynamization of services and making the different types of gastronomy to be offered are of great importance to focus on a common development. To give an added value, that is feasible and that has quality, has taken as fundamental part to the agricultural production to work together with the gastronomic offer, therefore it takes as a priority the agricultural products because they give a good nutritional contribution to each of the dishes to be prepared as well as its cultivation is purely local and gives a value to the domestic consumption, the economic development and the most important that is the gastronomic tourist.

The methodology of the research carried out in the period March-September 2017 where very important results were obtained, in which it is emphasized that the owners of the local area catering establishments that are included in the municipal cadastre agree on a 100 % change in its current menu by a new one and that in this they consist of dishes based on local products to give a greater nutritional benefit to the visitors and offer an excellent gastronomic offer.

**KEYWORDS:** gastronomic offer, agricultural production, economic development, local products, nutritional benefit.

## I. INTRODUCCIÓN

La producción agrícola a través de la historia ha tenido distintos cambios y etapas que han hecho que su desarrollo sea favorable ya que han surgido métodos nuevos y mejorados para la producción de cultivos, muchas de las veces se han usado tecnología y químicos fertilizantes que han contribuido para obtener el producto final, para poder obtener una clara ventaja entre la producción agrícola y la cultura gastronómica se deben tener buenos mecanismos de desarrollo. (Lazo, 2017)

En el caso de la producción agrícola: dar un buen cuidado a cada producto, no exceder en químicos ni tampoco expender productos de mala calidad, y en el caso de la cultura gastronómica: que cada uno del personal que va a transformar dicho producto agrícola utilice unas Buenas Prácticas de Manufactura para que los productos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución. (Soza Baldivia, 2017)

En el presente artículo científico se tomó en cuenta las distintas investigaciones de los diversos autores, los cuales constituyen información importante para la elaboración de este documento acerca de el potencial productivo agrícola como elemento diferenciador de la oferta gastronómica, mismo que se encuentran en el desarrollo de la mayoría de los distintos cantones del Ecuador.

El documento tiene como principales objetivos identificar el producto diferenciador de la oferta gastronómica en el cantón de Pallatanga, de igual manera analizar la importancia de la gastronomía como apoyo para el turismo, mediante los beneficios que puede contribuir a la población, como último objetivo determinar las ventajas que poseen los habitantes en la oferta gastronómica. (Dominguez, 2017)

Según (Vasco & Tamayo , 2017) en las localidades rurales es importante para la sobrevivencia desarrollar el empleo rural agrícola implementando factores que impulsen a la agricultura, ya que se constituye uno de los mayores ingresos para los hogares y por ende para el país, generando así un aumento en la exportación de más productos agrícolas así se puede considerar como la ayuda para la reducción de la pobreza y mejoramiento de los ingresos.

Las agroindustrias buscan incrementar el crecimiento de la demanda de los alimentos y productos agrícolas, así facilitando crecimiento económico para erradicar la pobreza, dándole al sector agrícola una transformación en la potenciación de los recursos forestales, la ganadería, la avicultura, entre otras, así aportar principalmente a los países que se encuentran en desarrollo. (Zamora, Montesdeoca, Alcivar, & Hidalgo, 2017)

La agroindustria será el pilar fundamental para el trabajo conjunto entre: los establecimientos gastronómicos y los productores agrícolas con la finalidad de crear una estabilidad económica en el sector y así poder tener un equilibrio entre las actividades mencionadas ya que son de gran prioridad en la región. (Mejía & Gallego, 2017)

Para el desarrollo de la producción agrícola se debe tener en cuenta los factores ambientales, debido a que existe un aumento en los desastres naturales, lo que produce grandes pérdidas para las agroindustrias, afectando gravemente a la elaboración de alimentos y la seguridad alimentaria, por los gases que se encuentran en el ozono superficial y óxido de nitrógeno. (Borja, 2018)

Los productores agrícolas tendrán la necesidad de analizar las características de los suelos para poder realizar la producción de una manera eficiente, también realizando el control de plagas y teniendo un manual para desastres naturales. (Ramírez, Juárez, Ramírez, & Figueroa, 2015)

Gracias al desarrollo de la producción agrícola se puede identificar una oferta en un producto diferenciador en la gastronomía de cada uno de los cantones del Ecuador, así se puede tener en cuenta los distintos alimentos que se producen en cada una de las localidades, principalmente en el cantón Pallatanga dando a la producción de un alimento que contiene un valor nutricional elevado o bien diferenciado ya que posteriormente se transformará en un plato gastronómico con un alto aporte nutricional usando productos locales a comparación de otros lugares de la región. (Vasco, 2017)

A través de este producto diferenciador se puede ir desarrollando el turismo rural lo que permite solucionar ciertos problemas que se dan en las distintas regiones del Ecuador, así el turismo rural puede fomentar, transformar, y comercializar productos agrícolas, platos típicos y así generar más empleo entre los habitantes de las diferentes regiones. (Morales, Vazquez, & Pérez, 2012)

En el área rural se logra fortalecer la gastronomía autóctona de las regiones y así desarrollar de manera precisa y concreta un valor prioritario en cada una de las comunidades y locales rurales, dando así un gran aporte al turismo y a la gastronomía mediante un factor que es la aplicación de las buenas prácticas de manufactura, así lograr tener un nivel dentro de la gastronomía rural que sea elevado y de gran jerarquía. (Pantoja Zavala, 2018)

Teniendo en cuenta que este turismo gastronómico permitirá recuperar la alimentación tradicional de cada localidad, generando una producción de alimentos autóctonos de cada región para fortalecer el valor nutricional en cada plato típico que se puede desarrollar en las regiones del Ecuador para fomentar un turismo culinario y generar mayor conocimiento sobre los productos agrícolas que se producen en el país. (Sotomayor & Rodríguez, 2018). Los propietarios de los establecimientos gastronómicos del cantón, deberán implementar tips para que la demanda turista vea un plato típico como algo diferente sin quitar la esencia gastronómica de dicho plato.

Este turismo representa grandes cambios en la economía del país debido a que los turistas buscan zonas en las cuales le den la oportunidad de tener experiencias nuevas y distintas, (López & Sánchez, 2012), los turistas pueden degustar y ser partícipes del cambio de que se radica en la oferta culinaria, así como también en el trabajo conjunto para realizar con el turismo, ya que se debe aportar con la debida promoción de este tipo de gastronomía porque se utiliza productos de calidad y altos valores nutricionales.

Así se puede determinar grandes ventajas en la oferta gastronómica como lograr tener como resultado un plato con alto balance nutricional y poder obtener todos los factores positivos de los productos agrícolas en un producto final. Un factor muy importante dentro de las ventajas es observar a la oferta gastronómica como una opción de marketing turístico gastronómico para tener más prestigio al lugar de realización de dicho plato. (Jacobi & Rigoni, 2017)

La alternativa de tener una ruta gastronómica dentro de una vía principal en una región determinada, puede contribuir a diversificar la oferta turística y esparcimiento con que cuentan ciertas ciudades del país, además de impulsar el desarrollo socioeconómico a nivel local por las características demográficas de un cantón determinado, cabe mencionar que dentro del desarrollo socioeconómico está integrada la agricultura que se destaca en la gastronomía local por la diversificación de sus productos. (Espinosa, 2017)

## **II. METODOLOGÍA**

La presente investigación se basa en el trabajo de campo la cual determinó que los productos agrícolas de la zona son de vital importancia para los establecimientos de restauración, debido a que se encontró con una variedad de producción y lo más destacado es que cada producto es de calidad y tiene un costo relativamente bajo, para obtener ciertos resultados se realizó una encuesta aplicada a todos los 40 propietarios de los establecimientos gastronómicos así como también a los empleados de dichos locales para después determinar un resultado y poder verificar la hipótesis mediante chi cuadrado.

### III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Dentro de la investigación se preguntó a la población si los productos agrícolas del Cantón tienen el potencial para ser transformados en un producto gastronómico estrella (Ver tabla N°1).

**Tabla N° 1:**

**Producción Agrícola**

| Variable | Propietarios de los establecimientos Gastronómicos (n= 40) |            |
|----------|--|------------|
|          | Frecuencia   | Porcentaje |
| SI       | 37   | 92,5%      |
| NO       | 3  | 7,5%       |

**Elaborado por:** CARRASCO, Israel (2017)

**Fuente:** Encuesta

De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que los productos agrícolas del Cantón tienen el potencial para ser transformados en un producto gastronómico estrella, dado que la productividad del suelo es alta y sumamente positiva para el desarrollo agrícola del cantón y por ende la transformación en un producto gastronómico será muy potencial. Desde el punto de vista de (Reyes Uribe, 2017) Existe una diferencia entre la gastronomía y su aplicación práctica, y el estudio de la gastronomía. La gastronomía, desde su aplicación práctica, requiere de conocimiento y habilidades que permiten que un insumo se procese. De igual manera se analizó si el manejo de alimentos que se realiza en cada establecimiento de restauración garantiza la seguridad alimentaria del consumidor (Ver tabla N°2).



**Tabla N° 2:**

**Oferta Gastronómica**

| Variable | Propietarios de los establecimientos Gastronómicos (n= 40) |            |
|----------|--|------------|
|          | Frecuencia   | Porcentaje |
| SI       | 40   | 100%       |
| NO       | 0  | 0%         |

**Elaborado por:** CARRASCO, Israel (2017)

**Fuente:** Encuesta

Como se da a notar a los resultados obtenidos, se puede deducir que todos los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que el manejo de alimentos que lo realizan diariamente garantiza la seguridad alimentaria del consumidor y por ende garantizan el bienestar del mismo proporcionando al consumidor productos de calidad. Según (Pineda Whitaker, 2016) La seguridad alimentaria y nutricional se logra cuando todas las personas, en todo momento, disponen de alimentos adecuados (en términos de cantidad, calidad, inocuidad y aceptabilidad sociocultural). También se analizó si podría la gastronomía local convertirse en un atractivo turístico competitivo (Ver tabla N°3).

**Tabla N° 3:**

**Oferta Gastronómica**

| Variable | Propietarios de los establecimientos Gastronómicos (n= 40) |            |
|----------|--|------------|
|          | Frecuencia   | Porcentaje |
| SI       | 34   | 85%        |
| NO       | 6  | 15%        |

**Elaborado por:** CARRASCO, Israel (2017)

**Fuente:** Encuesta

De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede deducir que la mayoría de los propietarios de los establecimientos de restauración piensan que la gastronomía local podría convertirse en un atractivo turístico competitivo, debido a que la productividad de la zona es bastante variada y muy favorable para el agricultor que realiza dicha actividad en los diferentes pisos climáticos del Cantón dando

como resultado diferentes productos para la actividad gastronómica por ende con el debido impulso y apoyo por parte de empresas gubernamentales y otras se dará un mayor impulso para el desarrollo turístico competitivo. Desde la perspectiva de (Reyes Uribe, Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo, 2017) Consecuentemente, los estudios gastronómicos son interdisciplinarios, ya que los gastrónomos no buscan substituir, sino complementar la diversidad de perspectivas disciplinares en los estudios sobre alimentos y cultura; alimentos y sociedad; alimentos y mercadotecnia; alimentos y turismo, entre muchos otros.

#### **IV. CONCLUSIONES**

Los propietarios de los establecimientos de restauración del Cantón Pallatanga están plenamente concientes del significado de la oferta gastronómica, por ende conjuntamente con la participación activa mostrada durante el proceso de la investigación permitirá desarrollar nuevos y mejorados proyectos gastronómicos a favor de cada uno de ellos y del Cantón.

La oferta gastronómica no busca suplantar las actividades económicas actuales como la producción agrícola que es una de las actividades de la económica más fuertes del cantón, puesto que es una alternativa turística generadora de recursos económicos adicionales que permiten satisfacer las necesidades de la población y mejorar su calidad de vida, más bien se busca enriquecer y generar beneficios no solo en el ámbito económico, sino social, turístico, cultural y ambiental.

El cantón tiene una variedad de establecimientos gastronómicos los cuales manejan platos de conveniencia de cada uno de estos para generar interés en los visitantes, sin embargo se observó la necesidad de insertar un recetario gastronómico a nivel general para que se utilice de mejor manera los productos agrícolas locales y que estos sirvan de excelente aporte en la gastronomía local, teniendo en cuenta que son productos que se cultivan en forma abundante y son de fácil acceso para todos los propietarios de cada uno de los establecimientos.

## **Bibliografía**

- Borja, M. (2018). Tipología y diferenciación de productores de guayaba (*Psidium guajava* L.) en Calvillo. *scielo* , 15.
- Castillo, M. (2016). impulso gastronómico. *repositorio uniandes* , 30.
- Dominguez, F. (2017). LAS COMPLEJIDADES DE LA SEGURIDAD Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN ECUADOR. *Revista de Políticas Públicas* , 160-161.
- Espinosa, H. (2017). El aprovechamiento de la miel melipona como un atractivo turístico sustentable de Quintana Roo. *redalyc* , 490.
- FIGUEROA, V. (2016). gastronomía de la costa ecuatoriana. *scielo* , 12.
- FIGUEROA, V. (2016). gastronomía de la costa ecuatoriana. *scielo* , 13-14.
- Gutama, E. (2015). frutas de la sierra. *repositorio utc* , 18.
- Jacobi, M. F., & Rigoni, A. (2017). MENÚS APTOS PARA CELÍACOS Y CONOCIMIENTO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS COMERCIALES DE LA CIUDAD DE SANTA FE. *revistasan* , 110.
- Lazo, G. C. (2017). Investigación agronómica y extensión agraria en Cuba. *unah* , 36-37.
- Marquéz, J. M. (2015). Herencia de la gastronomía. *redalyc* , 9-10.
- Martínez Castillo, R. (2 de Abril de 2009). *Tecnológico de Costa Rica*. Obtenido de Sistemas de producción agrícola:  
[http://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec\\_marcha/article/view/114/113](http://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec_marcha/article/view/114/113)
- Mejía, J., & Gallego, M. (2017). ANÁLISIS DE LAS ESTRATEGIAS PARA POSICIONAR UNA MARCA GASTRONÓMICA: RESTAURANTES DEL BARRIO PROVENZA DE MEDELLÍN. *esumer* , 14.
- Meneses, E. (2016). Platos Típicos de la Gastronomía Ecuatoriana. *SPOCH* , 30.
- Meneses, E. (2016). Platos Típicos de la Gastronomía Ecuatoriana. *SPOCH* , 19-20.
- Pantoja Zavala, G. M. (2018). El sector cítrico de Nuevo León: caracterización del sistema agroalimentario como plataforma de integración del productor con la agroindustria. *scielo* , 5-6.
- Pujol, L. (2016). recetas ecuatorianas. *redalyc* , 23.
- Sotomayor, O., & Rodríguez, A. (2018). Competitividad, sostenibilidad. *cepal* , 12-15.

Soza Baldivia, A. (2017). La disponibilidad de alimentos en México: un análisis de la producción agrícola de 35 años y su proyección para 2050. *uaemex* , 208.

Ugalde, A. (2016). Principios de la Atención al Cliente. *REDALYC* , 23-24.

Vasco, C. (2017). Determinantes del empleo no agrícola y de los ingresos no agrícolas en el Ecuador. *cepal* , 56-58.

Zamorano, F. M. (2017). *Turismo alternativo servicios turísticos diferenciados*. México: Trillas turismo.

Zamorano, F. M. (2017). *Turismo alternativo servicios turísticos diferenciados*. México: Trillas turismo.