



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE INGENIERÍA ECOTURISMO

Proyecto de investigación previo a la
obtención del título de Ingeniera en
Ecoturismo

Título del Proyecto de Investigación:

DISEÑO DE CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA EL FOMENTO DEL
DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN QUEVEDO, DE LA PROVINCIA DE LOS
RÍOS, AÑO 2019.

Autor:

Suárez Valdiviezo Jennifer Lisset

Director de Proyecto de investigación:

Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara

Quevedo - Los Ríos - Ecuador

2019

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.

Yo, Jennifer Lisset Suárez Valdiviezo, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi total autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la ley de propiedad intelectual, por su reglamento y por la normatividad institucional vigente.

Jennifer Lisset Suárez Valdiviezo
Autora

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.

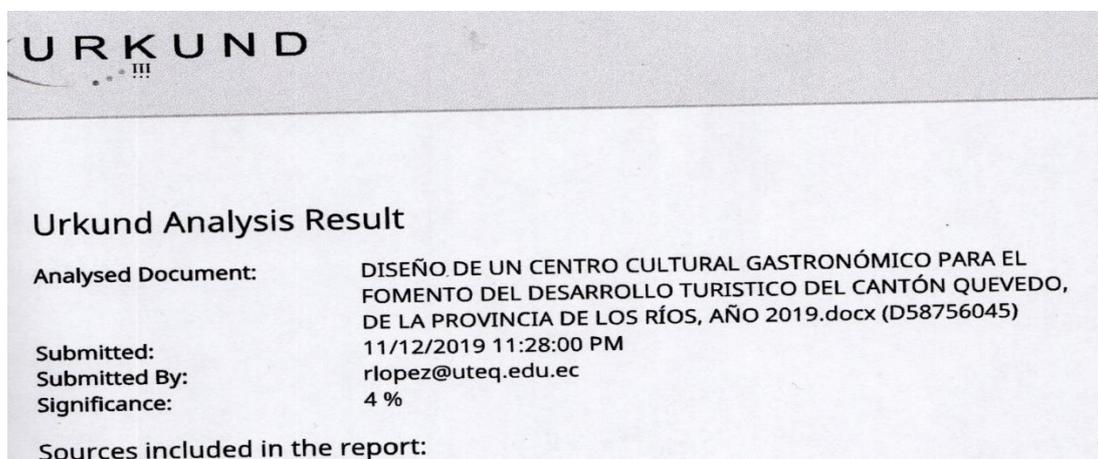
El suscrito, **Ing. Eduardo Gutiérrez Lara**, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que el Egresado **Jennifer Lisset Suárez Valdiviezo** realizó la tesis de grado previo a la obtención del título de **Ingeniera en Ecoturismo** de grado titulada **“Diseño de Centro Cultural Gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, de la Provincia de Los Ríos, año 2019”**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

.....
Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara
DIRECTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

CERTIFICADO DEL REPORTE DE LA HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DE COINCIDENCIA Y/O PLAGIO ACADÉMICO.

Yo, Víctor Eduardo Gutiérrez Lara en calidad de Director de Proyecto de investigación titulado “**Diseño de Centro Cultural Gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, de la Provincia de Los Ríos, año 2019**” me permito manifestar a usted y por intermedio al Consejo Académico de la Facultad lo siguiente:

Que la estudiante **Jennifer Lisset Suárez Valdiviezo**, egresada de la Facultad de Ciencias Ambientales, de la carrera Ingeniería en Ecoturismo ha cumplido con las correcciones pertinentes e ingresadas su Proyecto de Investigación al sistema URKUND, tenga a bien certificar la siguiente información sobre el informe del sistema anti plagio con un porcentaje del 4%.



The image shows a screenshot of the URKUND analysis result report. The header features the URKUND logo. The main title is "Urkund Analysis Result". The report details the analyzed document, submission date and time, the submitter's email address, and the significance percentage, which is 4%. It also includes a section for sources included in the report.

URKUND	
Urkund Analysis Result	
Analysed Document:	DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA EL FOMENTO DEL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN QUEVEDO, DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO 2019.docx (D58756045)
Submitted:	11/12/2019 11:28:00 PM
Submitted By:	rlopez@uteq.edu.ec
Significance:	4 %
Sources included in the report:	

Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara
DIRECTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TRIBUNAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo

Título del Proyecto de Investigación:

“Diseño de Centro Cultural Gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, de la Provincia de Los Ríos, año 2019”

Autora:

Jennifer Lisset Suárez Valdiviezo

Aprobado por:

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS

Lcda. Mariuxy Briones Zambrano

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

Ing. Ruth Racines Macías

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

Lcda. Mónica López Garcés

QUEVEDO – LOS RÍOS – ECUADOR

AÑO 2019

AGRADECIMIENTO

Las palabras no son suficientes para expresar el profundo agradecimiento que siento hacia mis padres quienes son los percusores de mi formación personal y profesional, por el inmenso apoyo que me han brindado incondicionalmente, por darme los ánimos y las fuerzas necesarias cuando parecía que me rendiría antes las adversidades que se fueron presentando en el transcurso del camino.

A mis grandes amigos Karol Riofrío, Javier Bravo, Daniela García, Lourdes Villón, Allyson Torres que conjuntamente formaron parte de esta linda etapa universitaria, que jamás olvidare, les agradezco infinitamente los buenos y malos momentos que pasamos juntos dentro y fuera del aula de clases.

Y como olvidar, aquellos docentes que me instruyeron académicamente, y con el pasar del tiempo se convirtieron en grandes amigos, dispuestos a ayudar en todo momento expreso mi más sincero agradecimiento hacia ellos: Lcda. Mariuxy Briones, Ing. Carlos Cepeda.

A mi querido tutor de tesis por ser un gran docente, amigo y mi guía en el proceso de elaboración de mi proyecto de investigación, por su paciencia y sabiduría brindada en todos estos meses.

DEDICATORIA

Este proyecto de investigación va dedicado principalmente a Dios, por permitirme gozar de buena salud, y amor, a mis padres, quienes han sido, son y serán mi mayor motor principal para mantenerme en una superación personal y profesional constante.

A mis hermanos Noemí, Mayra, Betty, Charles, Priscila y Jessy, por apoyarme y tratar de sacar una sonrisa en momentos que creía muy difíciles de mi vida y que sentía que no podía más, esto también va por ellos.

A mis bellas abuelas que a pesar de que no pueden acompañarme en este momento tan feliz para mí, dedico todo mi esfuerzo hacia ellas.

También a mis mejores amigos Karol Riofrío, Javier Bravo, Daniela García, Lourdes Villón, Allyson Torres, y Lady Lima.

Y a mi querido tutor de tesis el Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara, por la atención, ayuda y conocimientos brindados para lograr todo esto.

¡De todo corazón dedico esto a Dios, mis padres, familia y amigos!

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto investigativo tiene como propósito primordial promover las tradiciones y costumbres culinarias. El mayor problema que infiere es la pérdida de la identidad cultural, debido a que la mayoría de los ciudadanos quevedeños desconocen cuáles son las comidas tradicionales. Es por ello que se determina como objetivo general diseñar un centro cultural gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, que de cierta manera genere beneficios para la comunidad. En función del primer objetivo se procedió a realizar las correspondientes visitas de campo, permitiendo evaluar el estado actual del producto cultural gastronómico, en qué condiciones se lo oferta, enfatizando que no existe un lugar en específico que promueva la preparación de las comidas típicas del cantón, la falta de organización, mala calidad, salubridad e higiene han afectado la reputación o imagen en los establecimientos en gran medida, conforme a lo mencionado anteriormente se diseñó una tabla FODA, en el cual se analizan las fortalezas, oportunidades, debilidades, y amenazas de la gastronomía quevedeña. Procediendo al segundo objetivo, para lograr cumplirlo se empleó un instrumento de investigación el cual fue una encuesta, compuesta de 10 ítems, de tipo abierta y cerradas, las mismas que fueron aplicadas de forma digital un total de 313 y en forma física 70 personas. Para lograr conocer el sitio estratégico para la ubicación de un centro cultural gastronómico conforme a las opiniones de los ciudadanos quevedeños, y fue así que se determinó un porcentaje absoluto del 46, 5% siendo la opción más votada “la ruta del río”. En la fase final, que trata de la resolución del tercer objetivo, se explica de forma detallada el proceso de diseño de un centro cultural gastronómico, mediante la determinación del nombre, objetivos, políticas, misión, visión, etc. Es importante resaltar que, en este apartado se desarrolló un plano empleando técnicas visuales de alta gama.

Palabras claves: Identidad, fomento, cultural, calidad.

ABSTRACT

Main purpose's present research project is to promote culinary traditions and customs. Major problem which it infers is the loss of cultural identity, because most citizens from Quevedo do not know about which is their traditional food. That is the reason why the general objective to is to design a gastronomic cultural center for the promotion of tourism development in Quevedo canton, which in some way generates benefits for the community. Based on the first objective, the first step, was to carry out the corresponding field visits, in order to evaluate the current state of the gastronomic cultural product, under what conditions it is offered; emphasizing that there is no a specific place that promotes the preparation of traditional food in the above mentioned place. The lack of organization, whether poor quality, health and hygiene have affected the reputation or image to a large extent data of food commercial places; according to the aforementioned, a SWOT table was designed, in which the strengths, opportunities, weaknesses are analyzed, and threats of Quevedo gastronomy. In order to achieve second objective, it was necessary to proceed with a research instrument which was a survey, composed by 10 open and closed items, which was applied digitally to a total of 313 individuals and in printed version to 70 individuals. To the achievement of knowing the strategic site for the location of a gastronomic cultural center according to the opinions of the citizens of Quevedo, and thus an absolute being determined a 46.5% percentage, in which, the most voted option was "La Ruta del Río". In the final phase, which deals with the resolution of the third objective, the process of designing a gastronomic cultural center is specifically explained, by determining the name, objectives, policies, mission, vision, etc. In this section a blueprint was specifically employed by using high-end visual techniques.

Keywords: Identity, promotion, cultural, quality.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CONTENIDO	PÁGINA N°
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	ii
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	iii
CERTIFICADO DEL REPORTE DE LA HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DE COINCIDENCIA Y/O PLAGIO ACADÉMICO.....	iv
AGRADECIMIENTO	vi
DEDICATORIA.....	vii
RESUMEN EJECUTIVO	viii
ABSTRACT.....	ix
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
1.1. Problema de investigación.....	4
1.1.1. Planteamiento del problema	4
1.1.2. Diagnóstico.....	4
1.1.3. Pronóstico	4
1.1.4. Línea de investigación	5
1.1.5. Formulación del problema.....	5
1.1.6. Sistematización del problema.....	5
1.2. OBJETIVOS	6
1.2.1. Objetivo general.....	6
1.2.2. Objetivos específicos.....	6
1.3. JUSTIFICACIÓN	7
CAPÍTULO II	8
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN	8
2.1. Marco conceptual.....	9
2.1.1. Turismo.....	9
2.1.2. Modalidades turísticas	9
2.1.2.1. Turismo cultural.....	9

2.1.2.2.	Turismo gastronómico	9
2.1.3.	Cultura	10
2.1.4.	Gastronomía.....	10
2.1.5.	Diseño	10
2.1.6.	Centro cultural gastronómico	10
2.1.7.	Servicio turístico.....	10
2.1.8.	Sistema turístico.....	11
2.1.9.	Producto turístico.....	11
2.1.10.	Infraestructura turística	11
2.1.11.	Calidad turística	11
2.1.12.	Fomento turístico	12
2.1.13.	Desarrollo turístico	12
2.1.14.	Características del turismo gastronómico	12
2.1.15.	Elementos fundamentales en el turismo gastronómico	12
2.1.16.	Importancia de la gastronomía.....	13
2.1.17.	Componentes del producto turístico	13
2.1.18.	Recursos turísticos	13
2.2.	MARCO REFERENCIAL.....	15
CAPÍTULO III.....		16
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		16
3.1.	Localización.....	17
3.1.1.	Límites	17
3.1.2.	Clima.....	18
3.1.3.	Temperatura.....	18
3.1.4.	Población	18
3.1.5.	Extensión	18
3.2.	Tipo de investigación.....	18
3.3.	Métodos de investigación	19
3.4.	Fuente de recopilación de información.....	19
3.5.	Diseño de la investigación	20
3.5.1.	Población	20
3.5.2.	Muestra	20
3.5.3.	Fórmula de Canavos	20
3.6.	Instrumentos de investigación	21

3.6.1.	Encuesta descriptiva	21
3.6.2.	Observación directa	21
3.7.	Tratamiento de los datos	22
3.8.	Recursos humanos y materiales.....	22
3.8.1.	Recursos humanos	22
3.8.2.	Recursos materiales	22
3.8.2.1.	Materiales	22
3.8.2.2.	Tecnológicos.....	23
CAPÍTULO IV		24
RESULTADOS Y DISCUSIÓN		24
4.1.	Diagnóstico de la situación actual del producto cultural gastronómico del cantón Quevedo.....	25
4.1.1.	Gastronomía del cantón Quevedo.....	27
4.1.2.	Capacidad de personas en los establecimientos gastronómicos	28
4.1.3.	Preparación de la gastronomía tradicional del cantón Quevedo.....	30
4.1.4.	Análisis FODA sobre la gastronomía tradicional del cantón Quevedo	37
4.2.	Identificación del sitio estratégico para la ubicación del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo.....	38
4.2.1.	¿Considera que el cantón Quevedo tiene potencial para el turismo gastronómico?.....	38
4.2.2.	¿Cree usted que los establecimientos de restauración del cantón Quevedo están debidamente organizados y cumplen con los requisitos de salubridad e higiene?.....	40
4.2.3.	¿Está de acuerdo con que el cantón Quevedo necesita de un centro cultural gastronómico para ofertar sus comidas típicas aplicando las respectivas medidas de salubridad e higiene?	42
4.2.4.	Si en el cantón Quevedo aprobaran la propuesta para el diseño de un centro cultural gastronómico para el desarrollo turístico ¿Estaría de acuerdo en su implementación?	43
4.2.5.	¿Considera usted que el cantón Quevedo se encuentra en óptimas condiciones para la implementación de un centro cultural gastronómico?.....	44

4.2.6.	¿Considera usted importante el rescate cultural de la gastronomía típica del cantón Quevedo a través de la implementación del centro cultural gastronómico?	45
4.2.7.	¿Está de acuerdo con que un centro cultural gastronómico aportaría al mejoramiento de la economía del cantón Quevedo?	46
4.2.8.	¿Dónde le gustaría que estuviera localizado el centro cultural gastronómico?	47
4.2.9.	¿Qué comidas típicas del cantón Quevedo le gustaría encontrar en el Centro Cultural Gastronómico?	48
4.2.10.	¿Ha visitado con anterioridad un centro cultural gastronómico? si su respuesta es afirmativa, indique dónde se encontraba	49
4.2.11.	Localización del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo	50
4.3.	Propuesta del diseño de un centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo	51
4.3.1.	Nombre	51
4.3.2.	Significado	51
4.3.3.	Ubicación	51
4.3.4.	Objetivos del centro cultural gastronómico “QUEEVERUT”	51
4.3.5.	Imagotipo	52
4.3.5.1.	Composición del imagotipo	52
4.3.6.	Misión	52
4.3.7.	Visión	53
4.3.8.	Lineamientos/Valores de “QUEEVERUT”	53
4.3.9.	Políticas del centro cultural gastronómico “QUEEVERUT”	54
4.3.10.	Características de “QUEEVERUT”	54
4.3.11.	Servicio	57
4.3.12.	Estrategias	58
4.3.13.	Servicios complementarios	58
4.3.14.	Costos de los platos tradicionales de Quevedo	59
4.3.15.	Presupuestos del centro cultural gastronómico “QUEEVERUT”	60
4.3.15.1.	Análisis presupuestario	63
4.3.16.	Estructura organizacional por áreas	64
4.3.17.	Estructura organizacional por personal responsable	65

4.3.18. Procesos productivos de las áreas más destacadas de “QUEVERUT”	66
4.3.19. Diseño del centro cultural gastronómico “QUEVERUT”	71
4.4. DISCUSIÓN	72
CAPÍTULO V	73
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	73
5.1. CONCLUSIONES	74
5.2. RECOMENDACIONES.....	75
CAPÍTULO IV	76
BIBLIOGRAFÍA	76
6.1. BIBLIOGRAFÍA	77
CAPÍTULO VII	81
ANEXOS	81
7.1. ANEXOS	82

ÍNDICE DE TABLAS

N° TABLA	N° PÁGINA
Tabla 1. Significado de variables de la fórmula de Canavos.....	20
Tabla 2. Establecimientos de alimentos y bebidas en Quevedo	25
Tabla 3. Comidas tradicionales del cantón Quevedo.....	28
Tabla 4. Categorías de establecimientos de alimentos y bebidas según el MINTUR	28
Tabla 5. Receta del Encanutado de bocachico.....	30
Tabla 6. Receta del caldo de salchicha.	31
Tabla 7. Receta del arroz con menestra y carne asada.	32
Tabla 8. Receta del seco de gallina criolla.	33
Tabla 9. Receta de la chanfaina.	34
Tabla 10. Receta del bollo de bocachico.	35
Tabla 11. Receta del Chaulafán.....	36
Tabla 12. Análisis FODA de la gastronomía quevedeña.....	37
Tabla 13. Servicio de “QUEVERUT”	57
Tabla 14. Servicios complementarios de “QUEVERUT”	59
Tabla 15. Precios de la gastronomía tradicional quevedeña.....	59
Tabla 16. Presupuesto del centro cultural gastronómico “QUEVERUT”	60

ÍNDICE DE FIGURAS

N° FIGURA	N° PÁGINA
Figura 2. Ubicación del cantón Quevedo	17
Figura 3. Potencial para el turismo gastronómico en el cantón Quevedo.	38
Figura 4. Organización y cumplimiento de los requisitos de salubridad e higiene.	40
Figura 5. Necesidad de un centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo.	42
Figura 6. Propuesta de diseño.....	43
Figura 7. Condiciones para implementación de centro cultural gastronómico.	44
Figura 8. Importancia del rescatar la gastronomía tradicional.	45
Figura 9. Aporte a la economía del cantón Quevedo.	46
Figura 10. Localización del centro cultural gastronómico.	47
Figura 11. Comidas típicas del cantón Quevedo.	48
Figura 12. Visita a un centro cultural gastronómico.	49
Figura 13. Logo y slogan de “QUEVERUT”	52
Figura 14. Orgánico funcional por áreas “QUEVERUT”	64
Figura 15. Orgánico funcional por personal “QUEVERUT”	65
Figura 16. Proceso de producción del área de exposición.....	66
Figura 17. Proceso de producción del área de auditorio	67
Figura 18. Proceso de producción del área de auditorio	68
Figura 19. Proceso de producción del área de exhibición	69
Figura 20. Proceso de producción del área de mantenimiento	70
Figura 21. Centro cultural gastronómico “QUEVERUT”	71

ÍNDICE DE ANEXOS

N° ANEXO	N° PÁGINA
Anexo 1. Formato de encuesta	82
Anexo 2. Encuesta realizada a la secretaria de PRODEUTEQ-EP	83
Anexo 3. Encuesta a estudiantes de la UTEQ	83
Anexo 4. Encuesta al gerente general de PRODEUTEQ-EP (Ing. Cesil Moreno)	83
Anexo 5. Aplicación de encuestas.....	84
Anexo 6. Puesto ambulante de comida	84
Anexo 7. Oferta del caldo de salchicha	84
Anexo 8. Caldo de Salchicha	85
Anexo 9. Feria gastronómica “Cuchara brava”	85
Anexo 10. Stand de “Cuchara brava”	85
Anexo 11. Monumento del parque bocachico referente a la gastronomía típica.	86
Anexo 12. Agachaditos	86
Anexo 13. Degustación del famoso platillo “Bandera”	86
Anexo 14. Plato típico “Bandera”	87
Anexo 15. Visita a establecimientos que ofertan el servicio gastronómico.....	87
Anexo 16. Plato típico “Chanfaina”	87
Anexo 17. Plato típico “Chaulafán”	88

CÓDIGO DUBLIN

Título	Diseño de centro cultural gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, de la provincia de Los Ríos, año 2019			
Autora:	Suárez Valdiviezo Jennifer Lisset			
Palabras claves:	Identidad	Fomento	Cultural	Calidad
Fecha de publicación:				
Editorial:				
Resumen (hasta 300 palabras)	<p>El presente proyecto investigativo tiene como propósito primordial promover las tradiciones y costumbres culinarias. El mayor problema que infiere es la pérdida de la identidad cultural, debido a que la mayoría de los ciudadanos quevedeños desconocen cuáles son las comidas tradicionales. Es por ello que se determina como objetivo general diseñar un centro cultural gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, que de cierta manera genere beneficios para la comunidad. En función del primer objetivo se procedió a realizar las correspondientes visitas de campo, permitiendo evaluar el estado actual del producto cultural gastronómico, en qué condiciones se lo oferta, enfatizando que no existe un lugar en específico que promueva la preparación de las comidas típicas del cantón, la falta de organización, mala calidad, salubridad e higiene han afectado la reputación o imagen en los establecimientos en gran medida, conforme a lo mencionado anteriormente se diseñó una tabla FODA, en el cual se analizan las fortalezas, oportunidades, debilidades, y amenazas de la gastronomía quevedeña. Procediendo al segundo objetivo, para lograr cumplirlo se empleó un instrumento de investigación el cual fue una encuesta, compuesta de 10 ítems, de tipo abierta y cerradas, las mismas que fueron aplicadas de forma digital un total de 313 y en forma física 70 personas. Para lograr conocer el sitio estratégico para la ubicación de un centro cultural gastronómico conforme a las opiniones de los ciudadanos quevedeños, y fue así que se determinó un porcentaje absoluto del 46, 5% siendo la opción más votada “la ruta del río”. En la fase final, que trata de la resolución del tercer objetivo, se explica de forma detallada el proceso de diseño de un centro cultural gastronómico, mediante la determinación del nombre, objetivos, políticas, misión, visión, etc. Es importante un plano empleando técnicas visuales de alta gama.</p>			
Descripción:	106 hojas: dimensiones, A4 21 x 29,7cm + CD-ROM			
URI:	<u>(en blanco hasta cuando se dispongan los repositorios)</u>			

INTRODUCCIÓN

El turismo se ha convertido en los últimos años en uno de los sectores económicos de más rápido crecimiento en el mundo, como actividad económica, ha cobrado gran importancia a nivel mundial al permitir la integración armónica de factores sociales, culturales, económicos y ambientales para el beneficio de las naciones, especialmente en aquellos en vías de desarrollo (UNWTO, 2011).

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que define a los seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos (Fusté, 2016).

El Ecuador es un territorio lleno de tradiciones y con una gran riqueza cultural. Una parte importante de la cultura del país es su gastronomía, a la que algunos definen con frases como “sabores que nos hacen tocar el cielo” o “de texturas únicas”. La yuca, el verde, la papa y el pescado son, entre otros, los ingredientes que vuelven variada y deliciosa a la comida ecuatoriana. El bolón, el sancocho, la cazuela, el maito, el cevichocho, el hornado, el seco de chivo son algunos de los platos que caracterizan a las distintas regiones del país. Estos platos, que forman parte de la dieta de los ecuatorianos desde hace mucho tiempo, colocan a la gastronomía ecuatoriana en un nivel muy alto (Reinado, 2016).

Un centro gastronómico cultural es un espacio que permite la estrecha relación del hombre con su entorno alimenticio mediante la satisfacción de todas sus necesidades, además de que brinda un sitio estratégico para la exhibición permanente de platos típicos de una zona determinada.

El cantón Quevedo es considerado un lugar turístico del Ecuador, por su inmenso legado histórico-cultural que posee, siendo así la gastronomía uno de los elementos culturales más representativos, en donde se evidencia claramente las costumbres y tradiciones ancestrales y que hasta en la actualidad se mantienen vivas tomándose como parte de la identidad de los quevedeños.

La propuesta surge como una alternativa para fomentar el desarrollo turístico del cantón Quevedo a través del diseño de un centro gastronómico cultural que permita dentro de un determinado tiempo aportar al incremento de la economía local, y a su vez promocionar la gastronomía quevedeña a nivel nacional e internacional.

CAPÍTULO I
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Problema de investigación

1.1.1. Planteamiento del problema

El problema principal del presente proyecto de investigación se encuentra basado en la inexistencia de un lugar turístico que permita ofertar la gastronomía tradicional del cantón Quevedo de forma permanente, además de que se requiere de un espacio adecuado para la implementación de un centro cultural gastronómico que involucre a las autoridades y toda la comunidad quevedeña.

Los establecimientos que se dedican al servicio de restauración en el cantón Quevedo, la mayoría de ellos han presentado varios inconvenientes, esto se ha visto evidenciado por las opiniones de algunos ciudadanos quevedeños que mencionan que los principales problemas son los siguientes: la falta de salubridad, que tiene como consecuencia que la demanda se vea afectada en gran medida, no se oferta la gastronomía tradicional del cantón, ocasionando al pasar de los años la pérdida del valor culinario ancestral, además de que la infraestructura y los bienes muebles (mesas, sillas) de estos sitios no se encuentran en óptimas condiciones.

1.1.2. Diagnóstico

La oferta de la gastronomía tradicional del cantón Quevedo se ha visto afectada por la falta de conocimiento, es decir los pobladores no conocen cuales son los platos más representativos que caracteriza su identidad. Además, el tema gastronómico es algo que no se puede tomar a la ligera, y es lo que la mayoría de comerciantes hacen, como los vendedores ambulantes que ofrecen sus productos en condiciones poco salubres e higiénicas, lo que provoca en ciertas ocasiones problemas de salud en los clientes.

1.1.3. Pronóstico

El diseño de un centro cultural gastronómico pretende arraigar y conservar el valor culinario mediante la oferta de la gastronomía tradicional, que contribuya al rescate de la identidad quevedeña y fomente un servicio de calidad que satisfaga las necesidades de los turistas e impulse el desarrollo turístico del cantón Quevedo.

1.1.4. Línea de investigación

Diseño - Centro cultural- Gastronomía típica

1.1.5. Formulación del problema

De acuerdo a la investigación se realizan las siguientes preguntas:

¿En que beneficiará la propuesta del diseño de un centro cultural gastronómico para el cantón Quevedo?

¿De qué manera incide el sitio estratégico para la oferta de la gastronomía tradicional quevedeña en el desarrollo turístico del cantón Quevedo?

1.1.6. Sistematización del problema

¿Cómo contribuye la inclusión de la gastronomía tradicional al producto turístico del cantón Quevedo?

¿De qué manera influye la ubicación estratégica del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo?

¿Cuál es la importancia de diseñar un centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo?

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo general

Diseñar un centro cultural gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo.

1.2.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual del producto cultural gastronómico del cantón Quevedo.
- Identificar el sitio estratégico para la ubicación del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo.
- Proponer un diseño del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo.

1.3. JUSTIFICACIÓN

La importancia de la gastronomía radica en que es considerada como un medio que permite conocer las tradiciones y costumbres más remotas de un pueblo, ofertando sabores exquisitos y platos únicos, además de que tiene el poder de incrementar en gran medida el turismo, esto se debe a que existen personas que deciden viajar únicamente por conocer la cultura gastronómica de una ciudad, región o país.

Se ha determinado a la gastronomía del cantón Quevedo como una fortaleza para el desarrollo de la oferta turística, que de cierta manera incrementaría la economía local. Además de posicionarse como un lugar de patrimonio gastronómico del país. Busca desarrollar un análisis exhaustivo que permita rescatar las tradiciones culinarias por medio de la siguiente propuesta: El diseño de un centro cultural gastronómico que permita el fomento del desarrollo turístico en el cantón Quevedo.

Es importante mencionar que el diseño de un centro cultural gastronómico tiene por objetivo brindar un espacio recreativo con excelentes condiciones de salubridad, que facilite el consumo de los platos tradicionales de la zona aplicando las normas de calidad y eficiencia en el servicio, permitiendo que el turista se sienta a gusto dentro del lugar.

Además, la propuesta planteada, pretende contar con una excelente infraestructura que resulte cómoda en la mayor medida posible, personal totalmente capacitado, con el fin de promover el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, de tal manera que el turismo sea una de las actividades que permita generar altos ingresos económicos.

CAPÍTULO II
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA
INVESTIGACIÓN

2.1. Marco conceptual

2.1.1. Turismo

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico (OMT, 2008).

2.1.2. Modalidades turísticas

Es la variante que define una forma específica de turismo con relación a otra. Está referida al aspecto singular o modo que motiva la práctica del turismo. Esto quiere decir que no todos los turistas practican la misma forma de visitar lugares ajenos a sus sitios de residencia, ni pernoctan en un mismo tipo de alojamiento, ni están motivados a viajar por una misma causa (Navarro, Biott, Mazzoni, & Almendras, 2014).

2.1.2.1. Turismo cultural

El turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico (Santana, 2003).

2.1.2.2. Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país (Labella, 2008).

2.1.3. Cultura

La palabra cultura (del tema cult, perteneciente al verbo latino colo, colere, cultum=cultivar) significa etimológicamente cultivo. Es el conjunto de maneras de pensar y de vivir, cultivadas, que suele designarse con el nombre de civilización (Altieri, 2001).

2.1.4. Gastronomía

Es una disciplina con un objeto de estudio delimitado, que es la relación del hombre con la alimentación, lo que también ha hecho posible su conceptualización, teorización y el surgimiento de nuevas carreras y orientaciones para la educación en este campo (Hernández, Tamayo, Castro, & Muñoz, 2016).

2.1.5. Diseño

La palabra diseño es un término de uso extendido en nuestro idioma y que empleamos para referir diversas cuestiones. Actividad que une la creatividad y la técnica y que tiene por fin crear objetos útiles y bellos (Ucha, 2013).

2.1.6. Centro cultural gastronómico

Un centro cultural gastronómico posee gran diversidad cultural, es un espacio donde se juntan personas de todas los géneros, clases sociales y edades. Esta es una de las características sociales más importantes que posee un establecimiento de este tipo (Alarcón, 2016).

2.1.7. Servicio turístico

Los servicios turísticos, de este modo, son prestaciones que una persona contrata cuando desea realizar turismo. El concepto abarca diferentes cuestiones que están vinculadas a las actividades que desarrollan los turistas (Pérez & Gardey, 2014).

2.1.8. Sistema turístico

“Según la OMT (1994) el sistema turístico es un conjunto de elementos interrelacionados entre sí que evolucionan de forma dinámica para configurar la naturaleza de la actividad turística.”

2.1.9. Producto turístico

El producto turístico desde el punto de vista del cliente son todos los complejos servicios que el turista recibe (alojamiento, recreación, transporte y restaurantes) (Medlik & Middleton, 2004).

2.1.10. Infraestructura turística

La infraestructura turística es un conjunto de instalaciones e instituciones que constituyen la base material y organizacional para el desarrollo del turismo. Está conformada por servicios básicos, sistema vial, transportes, alojamiento, gastronomía, servicios para actividades culturales y lúdicas, red de comercios, servicios de protección al turista y otros (Rubín, 2019).

2.1.11. Calidad turística

Es el resultado de un proceso que implica la satisfacción de todas las necesidades, exigencias y expectativas legítimas de los/las consumidores/as respecto a los productos y servicios, a un precio aceptable, de conformidad con las condiciones contractuales mutuamente aceptadas y con los factores subyacentes que determinan la calidad tales como la seguridad, la higiene, la accesibilidad, la transparencia, la autenticidad y la armonía de una actividad turística preocupada por su entorno humano y natural (IFEFE, 2012).

2.1.12. Fomento turístico

El fomento turístico se ha convertido en una opción válida para impulsar la competitividad y la inclusión económica a nivel local, provincial y nacional, sus territorios y su tejido empresarial (Velásquez, 2014).

2.1.13. Desarrollo turístico

“El desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados tales como la creación de empleos o la generación de ingresos” (Pearce, 1991).

2.1.14. Características del turismo gastronómico

- Conocer la gastronomía del lugar.
- Visitar los bares y restaurantes típicos de la zona en los que probar la cocina autóctona.
- Visitar los mercados de barrio, semanales o tradicionales del pueblo.
- Conocer la producción alimenticia. Qué se hace, cómo y qué la motiva o ha motivado.
- También se puede incidir en el conocimiento de otros tipos de cocina en la zona, como platos más modernos, fusión e influencias, etc (Tootay, 2019).

2.1.15. Elementos fundamentales en el turismo gastronómico

Según la encuesta de la OMT sobre turismo gastronómico las claves para un desarrollo de turismo gastronómico adecuados son:

- La colaboración público-privada
- Desarrollo de experiencias y productos turísticos específicos para este segmento
- Seguir las tendencias siempre se mantenga la identidad de la cocina local
- Importancia de la formación y el aprendizaje (García, 2018).

2.1.16. Importancia de la gastronomía

El turismo es una actividad económica muy importante, a través de este no solo se obtienen ganancias, sino también el hecho promover los lugares y las costumbres de un país. Una de las actividades que más atrae a los turistas es la gastronomía, la comida es una de las cosas que logra conseguir despertar el interés de los visitantes, ya que captura la esencia del lugar donde se prepara. La comida local nos da a conocer las actividades culturales de la zona, la forma en que se produce, cocina y se consume nos da una idea acerca del quehacer de una población determinada. Por ello, la comida típica representa un rasgo de autenticidad, de ahí que los turistas se sientan interesados y atraídos (Laboratorio de gastronomía, 2014).

2.1.17. Componentes del producto turístico

Entre sus componentes sobresalen:

- Los recursos turísticos (naturales, históricos-culturales y socio-económicos).
- Accesibilidad
- Guías especializados
- Medios de transporte y comunicación
- Equipamiento recreativo de diversos tipos
- Comunidad local
- Atractivos periféricos complementarios
- Infraestructura de alojamiento y servicios extra hoteleros (Covarrubias, 2015).

2.1.18. Recursos turísticos

Corresponden a siete tipos generales:

- **Recursos Naturales:** aquellos asociados a la geografía y la ecología, como los relacionados con las playas, el mar, la costa, el clima, el sol, la orografía, las montañas, los ríos, la flora, la fauna.

- **Recursos Culturales e históricos:** monumentos arqueológicos, religiosos, museos, cascos antiguos, entre otros.
- **Elementos de infraestructura:** se incluye toda la estructura y parques de transporte, como las de las líneas aéreas, marítimas, de carreteras. Permiten disfrutar turísticamente de los componentes privados.
- **Alojamiento y restauración:** instalaciones para el alojamiento y la alimentación, así como los elementos relacionados con ambos.
- **Elementos complementarios:** como bares, tabernas, cafés, instalaciones de divertimento, parques y jardines (Nasimba & Cejas, 2015).

2.2. MARCO REFERENCIAL

Para la realización de la investigación se tomaron como referencias varios proyectos investigativos que sustentan la importancia de diseñar un centro cultural gastronómico con el propósito de impulsar el turismo local, nacional, e internacional.

El trabajo investigativo “Centro cultural gastronómico” realizado por (Morales, 2017), referencia que el centro cultural gastronómico tiene por objetivo diseñar un excelente equipamiento que ponga disposición de turistas la capacitación y exposición de la producción gastronómica típica.

La propuesta de un “Centro gastronómico en Lurín” desarrollada en la ciudad de Lima, Perú por (Alarcón, 2016), que busca satisfacer cada una de las necesidades que se han creado por el crecimiento gastronómico, además que permita brindar un lugar donde se exhiba y se conozca la gastronomía típica peruana permanentemente desde sus orígenes

Para determinar el alcance de la propuesta planteada, se tomó como referencia la siguiente investigación “Centro gastronómico en la playa San Lorenzo del cantón Manta- Manabí” de (Alarcon, 2014), la cual establece que el desarrollo del proyecto tiene por finalidad mejorar la economía de la zona mediante la oferta gastronómica dentro de un espacio estratégico con vista al mar con el objetivo de fomentar el turismo.

Otra referencia de las cuales se tomó fue el “Diseño para la implementación de un centro gastronómico-cultural en la parroquia Ricaurte de (Avecillas, 2014), donde enfatiza que la comida típica es un recurso turístico primordial en la zona, por lo tanto, propone desarrollar la oferta gastronómica aplicando procesos de estandarización para mejorar la actividad económica, además se pretende potenciar a Ricaurte como atractivo turístico.

Las referencias se realizaron por el gran vínculo y coherencia que existe con la propuesta planteada en el cantón Quevedo, con el propósito de fomentar el desarrollo turístico de dicho espacio geográfico.

CAPÍTULO III
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Localización

El proyecto de investigación se proyectó bajo el diseño de centro cultural gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, de la provincia de Los Ríos, año 2019, el cual se llevó a cabo geográficamente en la siguiente jurisdicción:

- **País:** Ecuador
- **Zonal:** 5
- **Provincia:** Los Ríos
- **Cantón:** Quevedo

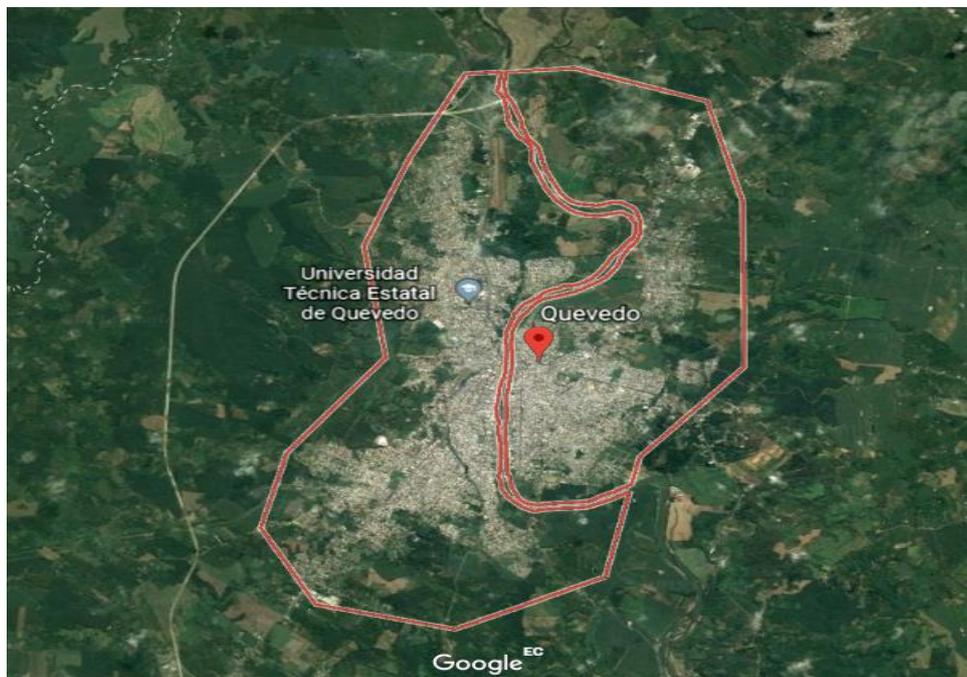


Figura 1. Ubicación del cantón Quevedo

Fuente: Google Earth Pro

3.1.1. Límites

Norte: Buena Fe

Sur: Mocache

Oeste: El empalme

Este: Quinsaloma, Ventanas

3.1.2. Clima

El cantón Quevedo se caracteriza por su clima tropical caluroso, evidenciando una estación seca entre los meses de junio y noviembre.

3.1.3. Temperatura

La temperatura promedio oscila entre 22°C a 24°C

3.1.4. Población

Según los datos estadísticos del INEC, el cantón Quevedo tiene una población total de 173575 habitantes, de los cuales 86821 son hombres y 86754 son mujeres.

3.1.5. Extensión

De acuerdo con el PDOT del cantón Quevedo 2012, la extensión total es de 288,7 km².

3.2. Tipo de investigación

Los tipos de investigación empleados durante el proceso de investigación fueron:

- **Documental:** El presente proyecto se sustentó en un tipo de información rígidamente documentada, haciendo énfasis en la fundamentación teórica, misma que provino de diversas fuentes como lo son: tesis, libros, revistas, artículos científicos, documentos en línea, etc.
- **Exploratoria:** El tipo de investigación exploratoria se aplicó al explorar las problemáticas actuales más influyentes en el tema investigativo, y cuáles eran las posibles soluciones al emplazar el proyecto.

- **De Campo:** La investigación de campo se sustentó bajo la realización de un análisis exhaustivo del producto gastronómico en el cantón Quevedo, mediante las visitas a varios establecimientos que ofertan el servicio de gastronomía.

3.3. Métodos de investigación

La metodología empleada en el proyecto investigativo fue la siguiente:

Método descriptivo: Se realizó una descripción breve, precisa y concisa de las particularidades que conforman todo el sistema gastronómico del cantón Quevedo, mediante las visitas de campo realizadas al área de estudio.

Método estadístico: De acuerdo a la aplicación de encuestas a los ciudadanos quevedeños, se procedió a realizar la tabulación de los datos recopilados empleando el programa estadístico Startical Product and Service Solutions (SPSS) con el propósito de conocer cuál sería el sitio estratégico para el diseño del centro cultural gastronómico.

Método analítico: Se estableció un análisis exhaustivo, con el fin de emplear estrategias eficaces que permitan el diseño óptimo de la propuesta planteada, mediante un programa de diseño gráfico, que permitió la realización de un plano del sitio estratégico donde se emplazara el proyecto.

3.4. Fuente de recopilación de información

La presente investigación se desarrolló conforme a 2 tipos de fuentes de recopilación de información las cuales son las siguientes:

Fuentes primarias: Encuesta, observación directa

Fuentes secundarias: Tesis, artículos científicos, revistas, etc

3.5. Diseño de la investigación

El diseño de la investigación se determinó mediante el cálculo de la población y muestra del cantón Quevedo, para así lograr conocer el número total de personas encuestadas:

3.5.1. Población

La población seleccionada para la presente investigación fueron los habitantes del cantón Quevedo, obteniendo un total finito de 173575 personas, mientras que la población económicamente activa (PEA) refleja un total de 68367 ciudadanos de acuerdo al censo realizado en el 2010 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

3.5.2. Muestra

Para determinar el tamaño de la muestra, se tomó como referencia el total de la población económicamente activa del cantón Quevedo que es de 68367 habitantes.

3.5.3. Fórmula de Canavos

Para la obtención del tamaño de la muestra fue necesario hacer uso de la fórmula de Canavos, la cual se muestra a continuación, además se procede a detallar el significado de las variables empleadas como se muestra en la tabla 1:

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

Tabla 1. Significado de variables de la fórmula de Canavos

Términos	Significado	Valores
N	Tamaño del universo	68.367
E	Nivel o margen de error	9%
P	Proporción de éxito	50%
Q	Proporción de rechazo	50%
Z	Nivel o margen de confianza	1.96

Fuente: INEC, 2010

Elaborado por: Autora

Cálculo de la fórmula

$$n = \frac{1.96^2 \cdot 68367 \cdot 0.5 \cdot 0.5}{0.05^2(68367 - 1) + 1.96^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5}$$

$$n = \frac{3.8416 \cdot 68367 \cdot 0.25}{0.0025 (68367 - 1) + 3.8416 \cdot 0.25}$$

$$n = \frac{656596668}{1718754}$$

$$n = 383$$

3.6. Instrumentos de investigación

A continuación, se presentan los instrumentos que fueron empleados en la realización del proyecto investigativo:

3.6.1. Encuesta descriptiva

Este tipo de técnica de investigación se empleó, con el objetivo de conocer el criterio de los ciudadanos quevedeños acerca de la propuesta que plantea el diseño de un centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo, mediante un cuestionario compuesto por 10 preguntas abiertas y cerradas, siendo aplicadas de forma digital 313 y físicas 70.

3.6.2. Observación directa

Este tipo de instrumento fue aplicado de acuerdo a las visitas de campo que se realizaron dentro del espacio geográfico donde se emplazará el proyecto investigativo, lo cual permitió evaluar las falencias actuales que presenta el producto gastronómico quevedeño.

3.7. Tratamiento de los datos

Las herramientas que fueron empleadas para la realización del presente proyecto de investigación fueron las siguientes:

- Microsoft Word 2010
- Microsoft Power Point 2010
- Microsoft Excel 2010
- Google Earth Pro
- Startical Product and Service Solutions (SPSS) Versión 19
- Free Logo Design

3.8. Recursos humanos y materiales

Los equipos y materiales utilizados en el proyecto de investigación son los siguientes:

3.8.1. Recursos humanos

En la realización del proyecto de investigación “Diseño de centro cultural gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, de la provincia de Los Ríos, año 2019”, estuvo a cargo de la estudiante Jennifer Lisset Suárez Valdiviezo, y la colaboración partícipe del Ing. Víctor Eduardo Gutiérrez Lara.

3.8.2. Recursos materiales

A continuación, se presentan los materiales utilizados para el proyecto investigativo:

3.8.2.1. Materiales

- Libreta de campo
- Resma de papel A4
- Esfero
- Lápiz

3.8.2.2. Tecnológicos

- Computadora
- Impresora
- Cámara
- Pendrive

CAPÍTULO IV
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Diagnóstico de la situación actual del producto cultural gastronómico del cantón Quevedo

El cantón Quevedo posee un gran potencial para la práctica de distintas modalidades turísticas como: Turismo religioso, ecoturismo, negocios, cultural, histórico y en especial el gastronómico, siendo la modalidad que refleja la cultura quevedeña a través de la realización de las comidas tradicionales.

El diagnóstico de la situación actual del producto cultural gastronómico del cantón Quevedo, se realizó conforme a las visitas o trabajo de campo realizado con el fin de determinar los aspectos más importantes relacionados a la gastronomía Quevedeña.

A continuación, se presenta los establecimientos con mayor influencia en el cantón Quevedo que ofertan el servicio gastronómico:

Tabla 2. Establecimientos de alimentos y bebidas en Quevedo

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN QUEVEDO	
Dirección	Establecimiento
AVENIDA 7 DE OCTUBRE	Chifa Xing Long
	Chifa Muralla
	Sanduches Pate Palo
	Pizza de Cono
	Chifa china
	Restaurante Carlos
	KFC
	Restaurant Foster
	El kiosko de las empanadas
	Cevichería TZ
	D' Luis cafetería
	Royal café bar
Chifa Fu Jian	

**AVENIDA
BOLÍVAR**

Asadero de pollos “Edith Victoria”
Marisquería “Juan camarón”
Chifa “Miraflores”
Subway
Comedor “Mamá Silvia”
D’ Luis marisquería y restaurant
Comedor y asadero “El alumno”
Picantería “El Oro”
San Antonio café-restaurant
Miel y frutas
Café-restaurant “Las delicias de Ismael”
Restaurant “El grande #1”
Pimienta dulce (Snack bar)
Chifa 1+1
Las delicias D’ Richard 2
Toro café (enjoy coffee
Guacamole Grill and Lounge
Cevichería “El capitán”
Agachados “El gordito”
Restaurant The Stone 93
Guatita D’ Sarita

**AVENIDA 12
DE OCTUBRE**

Cafetería restaurante “Mathías”
La sazón de Diana
Comedor “La sazón manabita”
Shake “The Donut”
Cevichería “La afrodisiaca”
Restaurant D’ Lourdes
Comedor Ximenita
Bolón centro
Toque criollo restaurant
Restaurant D’ Juancho
Queveredes
Cevichería “La Skina”

**AVENIDA
JUNE
GUZMÁN**

Cevichería “Picudo blanco”
La sazón de Julia
Brasas “Rosager”
Restaurant “Famar”
Restaurant “Camila”
Asadero “Aquí Carmita”
Asadero Pachecho
Asadero “D’ Patty”
Comedor “El redondel”
Marisquería “Las redes”
Cangrejal “Pata gorda”
Fritadería 3 hermanas

Elaborado por: Autora

4.1.1. Gastronomía del cantón Quevedo

La gastronomía de Quevedo es una de las actividades más influyentes e importantes del cantón, de cierta manera genera fuertes ingresos económicos a la zona, además trae consigo una multitud de beneficios para las personas que se dedican al servicio de la misma.

De acuerdo con las entrevistas realizadas a los ciudadanos Quevedeños, han afirmado que los turistas que visitan el cantón, suelen buscar un lugar acogedor, tranquilo, que inspire mucha confianza, pero sobre todo que oferte la gastronomía tradicional local, sin embargo, esa es una de las problemáticas que ha abordado durante mucho tiempo, ya que con el pasar de los años se han perdido las costumbres y tradiciones que caracterizan a Quevedo.

Y es por ello, que no se ha definido la identidad social o la cultura gastronómica del cantón Quevedo, gracias a la falta de práctica de la comida tradicional, dicho punto en cuestión es muy importante, ya que un pueblo, región o nación se da a conocer por su gastronomía.

Además, de que es una característica muy importante para fomentar el turismo local, nacional e internacional, esta también dirigida para aquellas personas que tienen una afición

por conocer la gastronomía tradicional de un lugar, mismos que se les denomina gastrónomos.

A continuación, se presenta un listado de las comidas típicas o tradicionales que han formado parte de la cultura Quevedeña, y es imprescindible que se sigan manteniendo en el tiempo:

Tabla 3. Comidas tradicionales del cantón Quevedo

COMIDAS TRADICIONALES DEL CANTÓN QUEVEDO
Encanutado de bocachico
Caldo de Salchicha
Bollo de bocachico
Chanfaina
Bandera
Seco de gallina criolla
Arroz con menestra y carne asada
Chaulafán

Elaborado por: Autora

4.1.2. Capacidad de personas en los establecimientos gastronómicos

Quevedo se caracteriza por contar con un sinnúmero de establecimientos que se dedican a la oferta del servicio gastronómico, misma que se encuentran categorizados conforme al respectivo reglamento turístico de alimentos y bebida del Ecuador.

Dentro de la categorización del reglamento turístico existen establecimientos como los que se detallan a continuación:

Tabla 4. Categorías de establecimientos de alimentos y bebidas según el MINTUR

CATEGORÍAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Cafeterías
Restaurantes
Bares
Establecimientos móviles, etc

Fuente: MINTUR

Elaborado por: Autora

Los establecimientos que se dedican al expendio de alimentos en el cantón Quevedo, varían en cuanto a tamaño y capacidad, por ejemplo, uno de los grandes restaurantes que existe en el territorio quevedeño desde el año 1995 es el famoso chifa JADE, posee una gran infraestructura destinado para 80 personas, sin contar los demás salones que son exclusivamente para eventos, además recibe la categoría de hotel.

Mamá Silvia es un comedor de infraestructura pequeña, que ha ofertado sus servicios a los ciudadanos quevedeños durante muchos años, aun así, sigue manteniendo su fiel clientela, por el grado de sazón para cocer los alimentos según lo que manifiestan los entrevistados. Su capacidad es permisible para 20 personas.

4.1.3. Preparación de la gastronomía tradicional del cantón Quevedo

A continuación, se presenta la preparación de cada una de las comidas tradicionales que caracterizan al pueblo Quevedeño a lo largo de la historia.

Tabla 5. Receta del Encanutado de bocachico.

ENCANUTADO DE BOCACHICO	
Ingredientes	1 bocachico
	1 plátano verde
	1 cebolla paiteña
	1Tomate
	1Pimiento
	1 cucharadita de yerbita picada
	Ajo picado
	Maní molido
Preparación	Cocinar el verde
	Majar el verde cocinado
	Picar cebolla, tomate, pimiento
	Realizar un refrito a base de cebolla, tomate, pimiento y ajo picado
	Añadir al refrito el maní molido, y el verde, menear y agregarle agua
	Limpia y lavar el bocachico
	Sazonar el bocachico con ajo, y sal
	Seleccionar la caña guadúa apropiada para el encanutado, esto quiere decir que hay que fijarse que la caña no esté rota
	Limpia la guadúa
	Colocar una hoja de bijao en la base de la guadúa, añadir el verde junto con el refrito y bocachico
	Por último, se coloca la hoja de bijao como un tapón y se procede a llevarlo a cocción aproximadamente 30 minutos

Elaborado por: Autora

Tabla 6. Receta del caldo de salchicha.

CALDO DE SALCHICHA		
Ingredientes	1 conjunto de tripaje de cerdo	1 cebolla paitaña
	2 lbs de patas de cerdo	1 cebolla blanca
	1 lb de vísceras de cerdo	1 tomate
	Manteca de cerdo	1 pimiento
	1 lb de arroz	Ajo
	7 plátanos verdes	Sal
	3 tza de sangre de cerdo	Orégano
	1 col mediana	Hierbabuena
Preparación	Lavar y dejar remojando las tripas, con hierbaluisa, y luego con limón y agua.	
	Enjuagar las tripas y frotarlas con las cascara de los plátanos verdes.	
	Cocinar el arroz por 15 minutos a fuego lento	
	Picar la col en trozos pequeños, cocinar con la sangre, y luego añadir el arroz cocinado.	
	Picar finamente cebolla, tomate, y pimiento para el refrito, añadir ajo, comino, sal, y orégano	
	Mezclar el refrito con el arroz cocinado.	
	Rallar los 7 verdes en forma super pequeña y agregar refrito.	
	Empezar rellenando las tripas con la mezcla de los verdes, además agregar manteca de cerdo, luego amarrar las tripas para que no puedan abrirse fácilmente.	
	Rellenar el resto de tripas a base del refrito que contiene arroz, sangre de cerdo y col.	
	Para el caldo agregar verde picado en pequeñas rodajas, además ajo, comino, sal, vísceras y patas de cerdo, hervir por un tiempo aproximado de 1 hora.	
Colocar las tripas con mucho cuidado en el caldo, observar que no se revienten, ya que, se dañaría toda la mezcla, dejar cocinar por 30 minutos.		
Finalmente acompañar con arroz		

Elaborado por: Autora

Tabla 7. Receta del arroz con menestra y carne asada.

ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA	
Ingredientes	1 lb de arroz
	1lb de lenteja
	1lb de carne de res fileteada
	2 plátano verde
	1 cebolla paiteña
	1Tomate
	1Pimiento
	1 cucharadita de yerbita picada
	Ajo
	Achiote
	Salsa china
	Sal
Comino	
Preparación	Lavar y cocinar el arroz a fuego lento
	Dejar remojando la lenteja
	Picar cebolla, tomate y pimiento en cuadros pequeños
	Realizar un refrito con la cebolla, tomate y pimiento picado adicionar la yerbita picada
	Colocar en una olla con agua la lenteja y añadir el refrito, achiote, y ajo dejar cocer por 15 minutos.
	Añadir a la mezcla los 2 plátanos verdes picados en cuadros
	Dejar cocer por 5 minutos, agregar sal y listo
	Sazonar la carne con ajo, sal, comino y salsa china
Colocar carbón en el fogón y dejar que este caliente	
Ubicar la carne encima de la parrilla del fogón y proceder a asar	

Elaborado por: Autora

Tabla 8. Receta del seco de gallina criolla.

SECO DE GALLINA CRIOLLA	
Ingredientes	1 gallina criolla 2lb de arroz 1 tomate 1 cebolla 1 pimiento 1lb de papa Yerbita Ajo Achiote Comino Jengibre Sal
Preparación	Lavar y cocinar el arroz en temperatura media Cortar en presas pequeñas la gallina criolla Sazonar con ajo, sal, y comino las presas Picar en cuadros pequeños cebolla, tomate, pimiento Colocar en una olla con agua las presas de gallina, más la cebolla, tomate, y pimiento picado. Agregar achiote y jengibre a la olla y cocinar a temperatura media por un tiempo aproximado de 30 minutos. Una vez que haya pasado el tiempo estipulado agregar sal, yerbita picada finamente. Finalmente servir, se puede acompañar con patacones, o aguacate

Elaborado por: Autora

Tabla 9. Receta de la chanfaina.

CHANFAINA	
Ingredientes	2lbs de vísceras de cerdo 2lbs de patas de cerdo 1lb de lengua de cerdo 2lb de arroz 1 rama de cebolla blanca ½ cucharadita de orégano 1 ½ lb de maní Achiote Sal Ajo Pimienta
Preparación	Lavar y cocinar el arroz a fuego lento Enguajar muy bien las vísceras, patas y lengua de cerdo Picar finamente y cocinar a temperatura alta las vísceras, patas y lengua de cerdo por un tiempo aproximado de 20 minutos. Cortar la cebolla blanca finamente Realizar un refrito con la cebolla, ajo, achiote Mezclar el refrito con las vísceras, patas y lengua de cerdo cocinadas Agregar el maní y orégano a la mezcla Dejar cocinar por 30 minutos Agregar sal y pimienta Servir acompañado del arroz

Elaborado por: Autora

Tabla 10. Receta del bollo de bocachico.

BOLLO DE BOCACHICO	
Ingredientes	1 Bocachico
	5 plátanos verdes pelados
	1 cebolla paiteña
	1 tomate
	1 pimiento
	Yerbita
	Ajo
	Sal
	Comino
	Pimienta
	¼ de maní molido
	Achiote
	Hojas de plátano
Preparación	Rayar los 5 plátanos verdes, y mezclar con achiote
	Realizar un refrito a base de cebolla, tomate, pimiento, yerbita, además agregar ajo, sal, comino, pimienta y achiote.
	Licuar el maní y adicionar el verde rayado
	Cocinar esta mezcla durante 15 minutos
	Añadir el bocachico cortado en trozos medianos
	Luego de esto se incorpora a la mezcla el refrito
	Rellenar la hoja de verde a base del refrito
	Amarrar muy bien la hoja y en un fogón cocinar al vapor por 20 minutos
Acompañar de arroz y salsa	

Elaborado por: Autora

Tabla 11. Receta del Chaulafán.

CHAULAFÁN	
Ingredientes	2 lb de arroz
	1 lb de pechuga de pollo desmenuzada
	1lb de camarón pelados
	1lb de carne de cerdo
	1lb de carne de res
	1 rama de cebolla blanca
	Salsa china
	Huevos revueltos
	Achiote
	Ajo
	Pimienta
	Comino
	Culantro
Preparación	Cocinar las 2lb de arroz
	Realizar un refrito con la cebolla blanca, achiote, ajo, sal, pimienta, comino
	Agregar a la mezcla los camarones y dejar cocinar por 20 minutos
	Luego adicionar la pechuga de pollo desmenuzada, la carne de cerdo y de res
	Añadir a la mezcla salsa china
	Incorporar el arroz cocinado y agregar más salsa china y dejar cocinar por 25 minutos
	Picar el culantro finamente
	Adicionar los huevos revueltos y el culantro al arroz
Servir	

Elaborado por: Autora

4.1.4. Análisis FODA sobre la gastronomía tradicional del cantón Quevedo

A continuación, se presenta las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que forman parte de la gastronomía tradicional quevedeña mediante la representación de la tabla siguiente:

Tabla 12. Análisis FODA de la gastronomía quevedeña.

ANÁLISIS FODA	
FORTALEZAS	<ul style="list-style-type: none"> -Forma parte de la identidad cultural Quevedeña. -Amplia gama de las comidas típicas de Quevedo. -Materia prima en excelente estado. -Ubicación estratégica de los establecimientos gastronómicos. -Infraestructura de los establecimientos en excelentes condiciones.
OPORTUNIDADES	<ul style="list-style-type: none"> -Gran número de visitantes por otros motivos de turismo. -Generación de ingresos económicos gracias a la fuerte demanda. -Conexión con otros cantones gracias a las vías de acceso. -Fomento de la gastronomía típica a través de la organización de casas o ferias gastronómicas. -Personas totalmente calificadas para la preparación de las comidas típicas Quevedeñas.
DEBILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> Inadecuada gestión y organización -Falta de apoyo por parte de instituciones gubernamentales. -Déficit de calidad -Inapropiada manipulación de los alimentos. -Poco interés de los quevedeños.
AMENAZAS	<ul style="list-style-type: none"> -Pérdida de las costumbres y tradiciones culinarias. -Falta de salubridad e higiene -Propagación de bacterias en los alimentos. -Alto grado de competitividad -Falta de innovación

Elaborado por: Autora

4.2. Identificación del sitio estratégico para la ubicación del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo

El resultado del siguiente objetivo fue cumplido mediante una encuesta constituida por 10 preguntas de tipo cerradas y abiertas, mismas que fueron aplicadas a 383 ciudadanos quevedeños, mediante la población económicamente activa, con el fin de determinar información totalmente veraz y confiable, además conocer cuál sería el sitio estratégico para emplazar el centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo.

A continuación, se procede a realizar el respectivo análisis estadístico de cada una de las preguntas, empleando el programa Startical Product and Service Solutions (SPSS) versión 19, para evaluar el nivel o porcentaje de aceptación que tienen los encuestados en relación a la propuesta planteada del proyecto de investigación, y así lograr determinar con total exactitud el lugar indicado que eligieron los ciudadanos para la implementación de un centro cultural gastronómico.

4.2.1. ¿Considera que el cantón Quevedo tiene potencial para el turismo gastronómico?

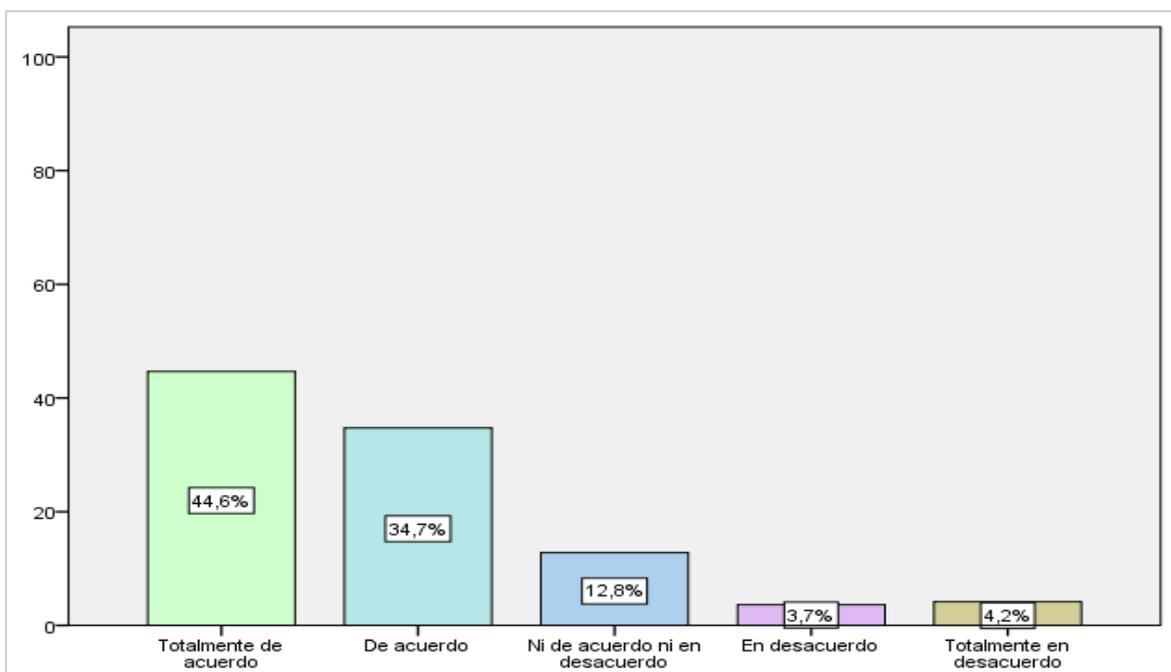


Figura 2. Potencial para el turismo gastronómico en el cantón Quevedo.
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Los encuestados en un 44,6% afirmaron estar totalmente de acuerdo con que, el cantón Quevedo tiene potencial para el turismo gastronómico, mientras que un 12,8% aseguró no estar ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 4,2% que está totalmente en desacuerdo.

Las ferias gastronómicas son una tendencia en el mundo y América Latina no queda por fuera. Este tipo de eventos suelen reunir en pocos días a famosos chefs locales e internacionales, las últimas tendencias en el rubro, incluyendo técnicas culinarias, materia prima, insumos y demás (Carambula, 2018).

Lo que permitió evaluar, que el mayor porcentaje que afirmo estar totalmente de acuerdo con la idea de que, Quevedo posee el potencial necesario para la práctica de turismo gastronómico, es debido a las múltiples actividades que se realizaron en las últimas semanas como lo fue el magno evento “Cuchara brava” mismo que fue auspiciado por el presidente de la asamblea Cesar Litardo.

El evento realizado por quinto año consecutivo en el malecón del río Quevedo, como en años anteriores, tuvo una excelente acogida, ya que reunió alrededor de 20000 visitantes, mismos que podían degustar el platillo de su preferencia. El propósito de dicho acontecimiento es fomentar la gastronomía tradicional de Los Ríos, y el trabajo conjunto de los stands partícipes.

Según Terán responsable de Desarrollo Turístico del GAD Ibarra manifiesta que, “la cocina tradicional ancestral del Ecuador, cada día va borrándose de la memoria cotidiana especialmente de los jóvenes; por ello, la importancia de la ejecución de eventos como ferias que, tiende justamente a contribuir al fomento del turismo gastronómico” (Rosero, 2017).

4.2.2. ¿Cree usted que los establecimientos de restauración del cantón Quevedo están debidamente organizados y cumplen con los requisitos de salubridad e higiene?

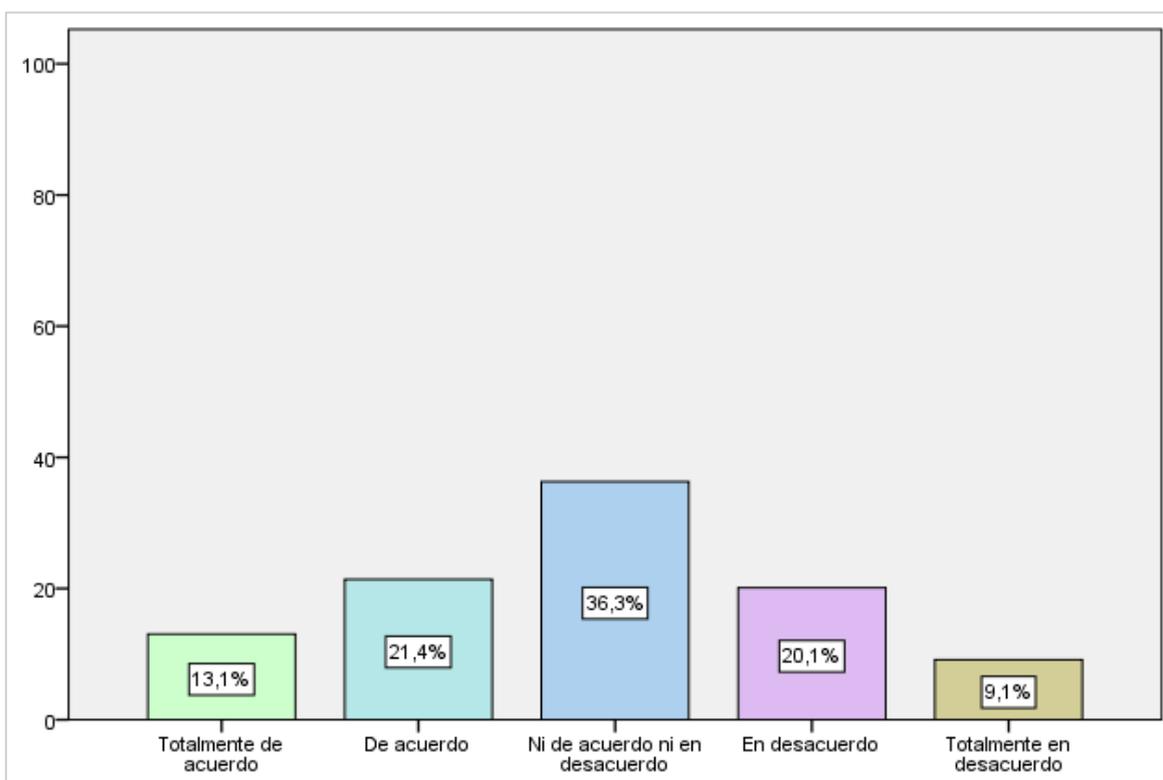


Figura 3. Organización y cumplimiento de los requisitos de salubridad e higiene.
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El 36,3% de los encuestados manifiestan no estar ni de acuerdo ni en desacuerdo en cuanto que, los establecimientos de restauración del cantón Quevedo están debidamente organizados y cumplen con los requisitos de salubridad e higiene, un 20,1% opinan estar en desacuerdo ante esta pregunta, y un 9,1% totalmente en desacuerdo.

Los resultados presentados, denotan el grado de insatisfacción que tienen los ciudadanos con respecto al servicio que ofertan los establecimientos gastronómicos en el cantón Quevedo, esto se debe a varias causas, entre ellas se hace énfasis en las siguientes:

- Pésima organización que ha existido desde años anteriores, ya que vendedores ambulantes ofertan el servicio de gastronomía, pero en malas condiciones, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
- No cuentan con el personal totalmente calificado que se desempeñe en un área correspondiente a su formación profesional.
- Y uno de los puntos más críticos es la falta de salubridad e higiene que predomina en estos lugares, esto se ha manifestado con la presencia de plagas como cucarachas y ratones que habitan en los espacios donde se realiza la preparación de los alimentos.
- Dichos establecimientos pasan por un proceso de revisión, mismo que es realizado por el registro de control sanitario, pero en ocasiones, los propietarios de muchos locales se han visto en la necesidad de practicar la famosa actividad de soborno, y ciertos funcionarios que laboran en esta prestigiosa entidad pública, aceptan este tipo de chantaje, mientras que se fomenta una gran cadena, la corrupción.
- Ciertos propietarios no presentan un plan de contingencia que avale las medidas que se pueden tomar en casos de total emergencia.
- No existe un lugar adecuado, que oferte la gastronomía autóctona del cantón Quevedo aplicando altos estándares de calidad, salubridad e higiene.

4.2.3. ¿Está de acuerdo con que el cantón Quevedo necesita de un centro cultural gastronómico para ofertar sus comidas tradicionales aplicando las respectivas medidas de salubridad e higiene?

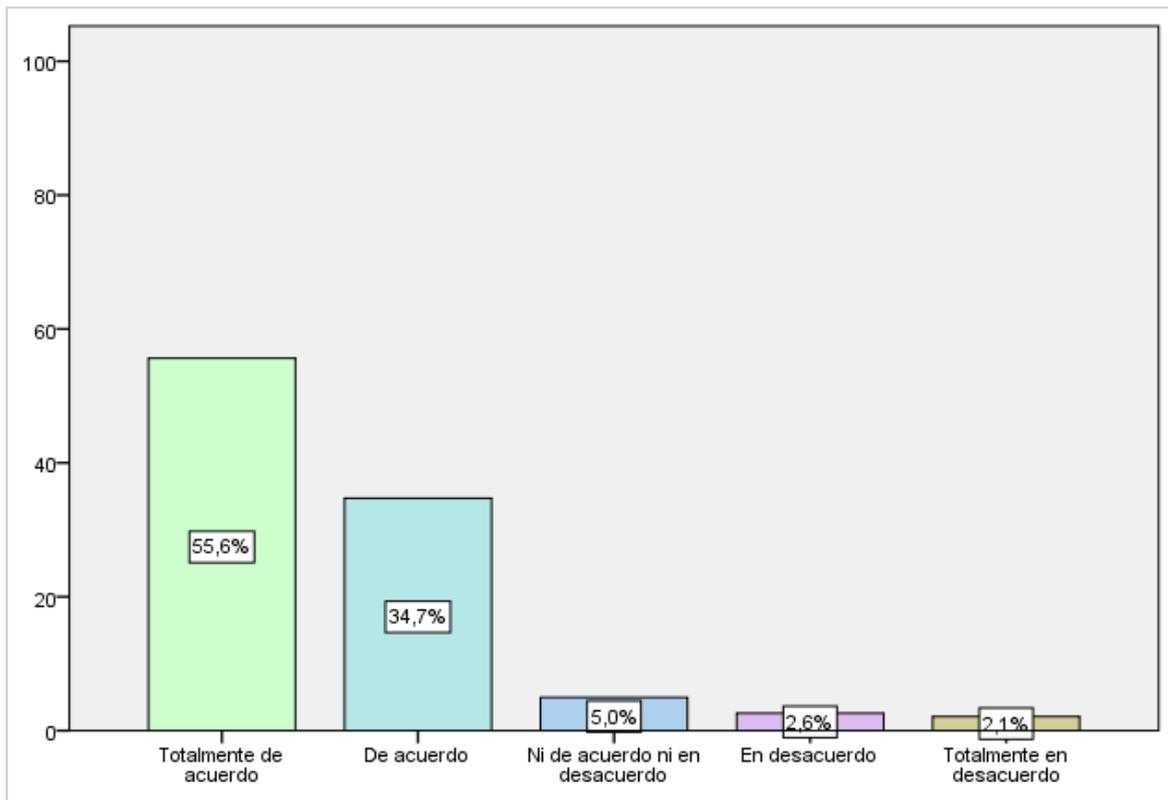


Figura 4. Necesidad de un centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo.

Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

En cuanto a la necesidad de un centro cultural gastronómico para el ofertamiento de las comidas tradicionales en el cantón Quevedo, aplicando medidas de salubridad e higiene, el 55,6% están totalmente de acuerdo con la propuesta, mientras que un 5,0% no están ni de acuerdo ni en desacuerdo, y el 2,1% está totalmente en desacuerdo.

De acuerdo como indican los resultados, la mayoría de los ciudadanos confirman estar totalmente de acuerdo con que, el cantón Quevedo necesita de un centro cultural gastronómico, que permita rescatar las tradiciones y costumbres culinarias, además de promover la gastronomía tradicional de la zona, mientras se tomen las respectivas medidas de salubridad e higiene.

4.2.4. Si en el cantón Quevedo aprobaran la propuesta para el diseño de un centro cultural gastronómico para el desarrollo turístico ¿Estaría de acuerdo en su implementación?

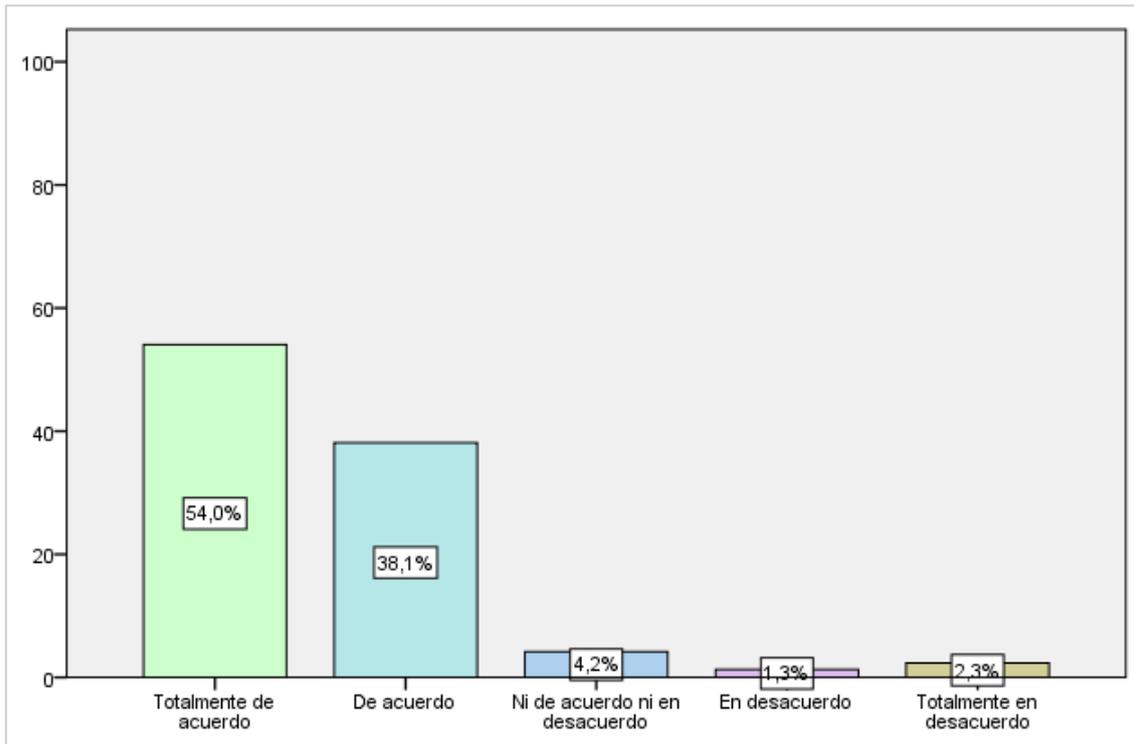


Figura 5. Propuesta de diseño.

Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Conforme a la propuesta planteada que trata del diseño de un centro cultural gastronómico para el desarrollo turístico en el cantón Quevedo, los encuestados en su mayoría manifiestan estar totalmente de acuerdo con un 54,0%, porque consideran importante encontrar un lugar tranquilo, agradable, seguro, pero, sobre todo que oferte la gastronomía tradicional local. Además, es importante concientizar a los visitantes, acerca de promover y conservar las tradiciones y costumbres culinarias, ya que, conforma la identidad cultural. mientras que un 4,2% no se encuentran ni de acuerdo ni en desacuerdo, y una minoría de 2,3% opina estar totalmente en desacuerdo.

4.2.5. ¿Considera usted que el cantón Quevedo se encuentra en óptimas condiciones para la implementación de un centro cultural gastronómico?

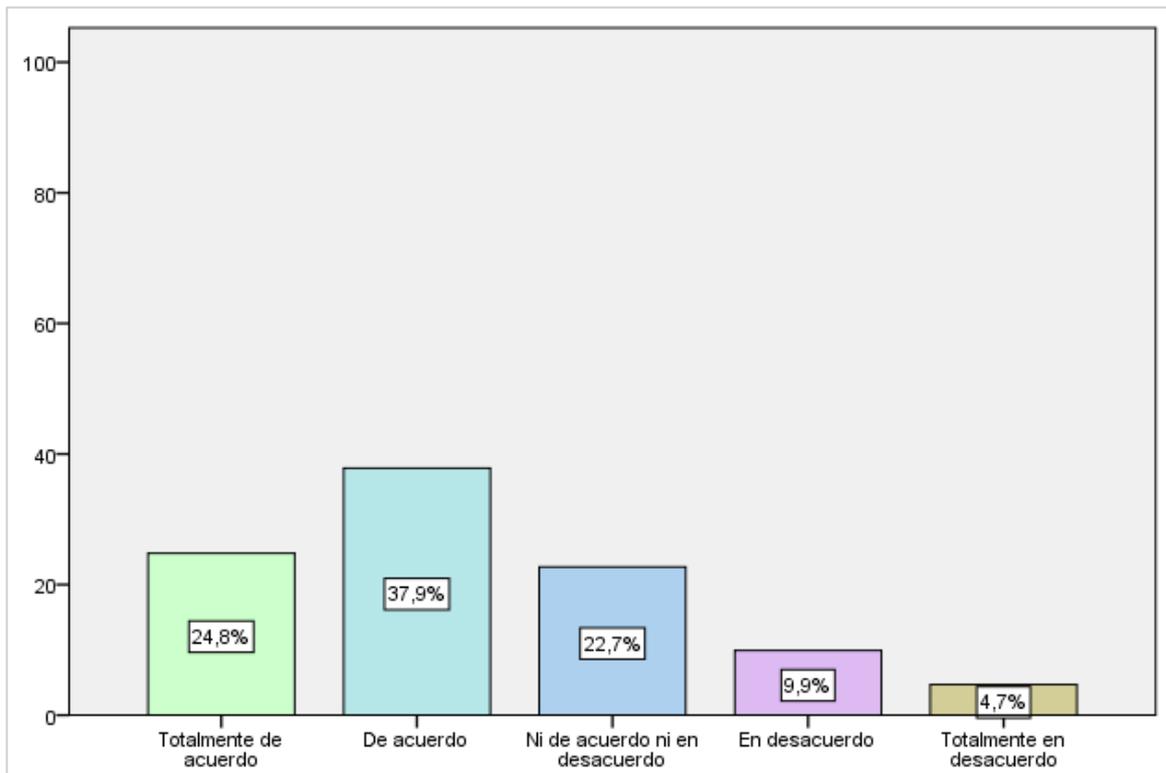


Figura 6. Condiciones para implementación de centro cultural gastronómico.

Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El 37,9% de los encuestados han considerado estar de acuerdo con que, el cantón Quevedo se encuentra en óptimas condiciones para la implementación de un centro cultural gastronómico, un 22,7% afirman no estar ni de acuerdo ni en desacuerdo, mientras que el 4,7% está totalmente en desacuerdo.

Se considera que las opiniones de los ciudadanos concuerdan con que el cantón Quevedo requiere de espacios habilitables para implementar este tipo de proyectos, no existe la correcta planificación, ni estrategias o líneas bases que favorezcan al tema turístico. Además, se enfatiza la importancia del levantamiento de la planta turística en el cantón Quevedo.

4.2.6. ¿Considera usted importante el rescate cultural de la gastronomía típica del cantón Quevedo a través de la implementación del centro cultural gastronómico?

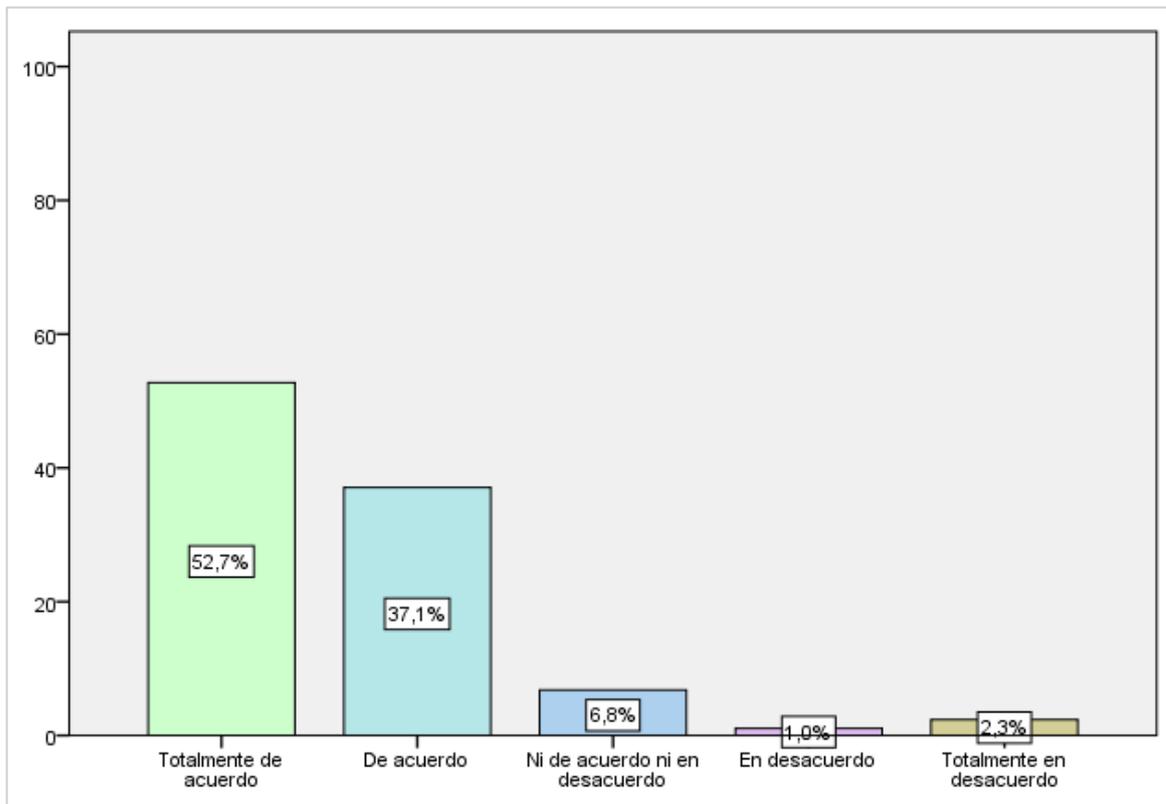


Figura 7. Importancia del rescatar la gastronomía tradicional.

Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El 52,7% de los encuestados han considerado importante el rescate cultural de la gastronomía tradicional del cantón Quevedo a través de la implementación de un centro cultural gastronómico, mientras que un 6,8% manifestaron no estar ni de acuerdo ni en desacuerdo, y una minoría del 2,3% están totalmente en desacuerdo. La cultura quevedeña radica en la importancia de rescatar las costumbres y tradiciones culinarias, y a través de ello es como se identifica al cantón Quevedo, a través de la preparación de sus comidas exquisitas y únicas.

4.2.7. ¿Está de acuerdo con que un centro cultural gastronómico aportaría al mejoramiento de la economía del cantón Quevedo?

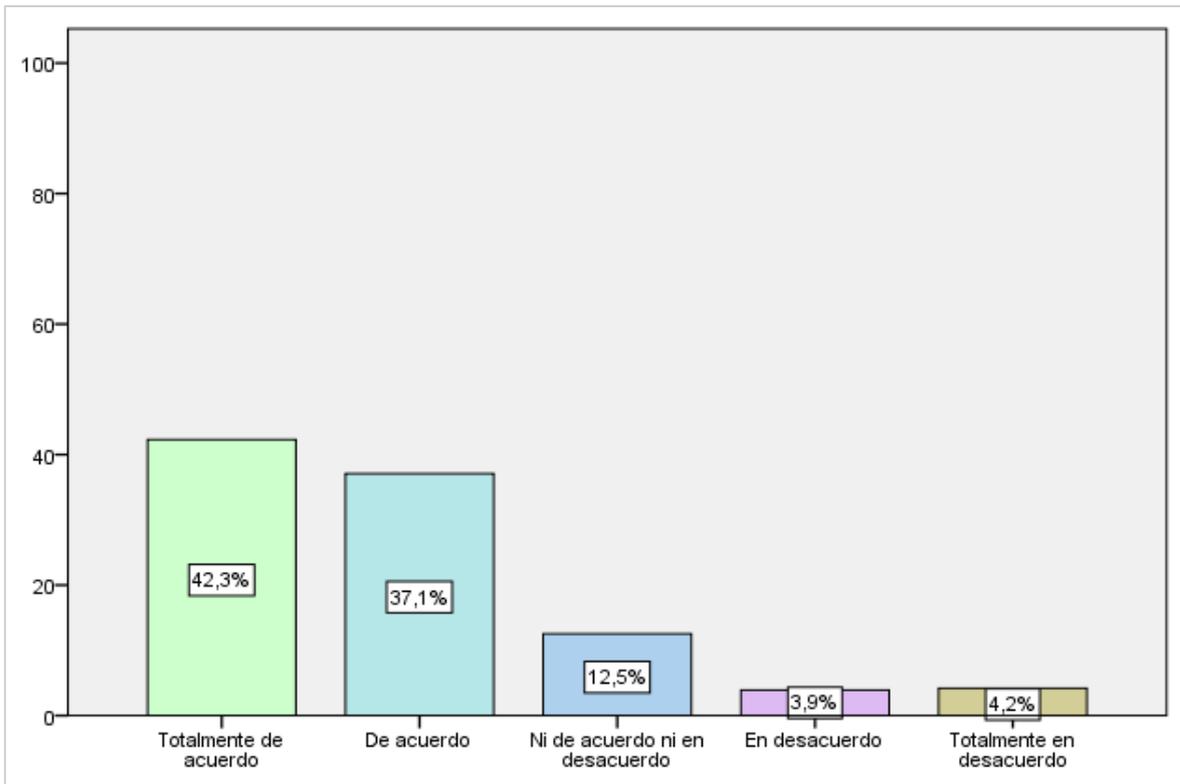


Figura 8. Aporte a la economía del cantón Quevedo.

Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Ante la presente interrogante los encuestados en un 42,3% manifiestan estar totalmente de acuerdo, lo que indica que el centro cultural gastronómico tanto de forma directa como indirecta aportaría a la economía del cantón Quevedo, mediante la generación de plazas de empleo, un 12,5% no estar ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 4,2% estar totalmente en desacuerdo.

Además, contribuiría al desarrollo turístico del cantón mediante la oferta gastronómica y así, arribar a altos ingresos económicos, a través la demanda que se produzca, ya sea local, nacional o internacional que exista.

4.2.8. ¿Dónde le gustaría que estuviera localizado el centro cultural gastronómico?

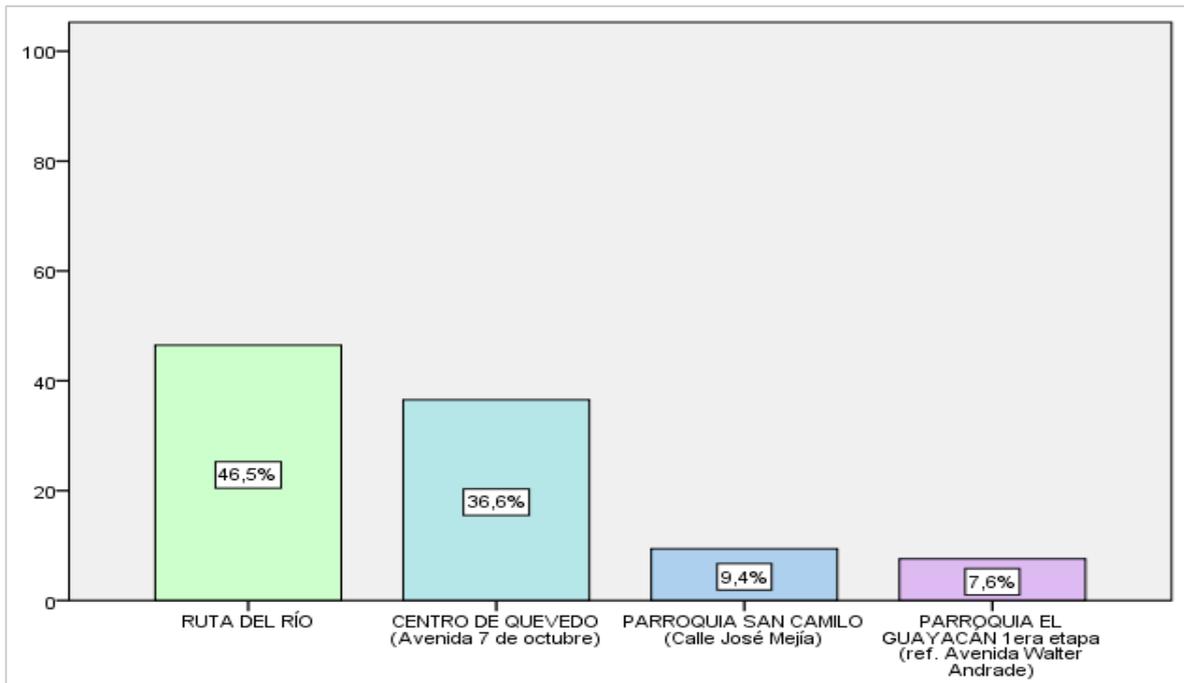


Figura 9. Localización del centro cultural gastronómico.

Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

En cuanto a la decisión de elegir el lugar propicio para la ubicación del centro cultural gastronómico, los encuestados prefirieron la ruta del río con un 46,5%, un 36,6% optó por el centro de Quevedo, y un 7,6% por la parroquia el Guayacán.

Concordando con los resultados presentados, la mayor opción fue la ruta del río, por las principales causas que se presentan a continuación:

- Sitio estratégico por la ubicación del río uno de los mayores atractivos en el cantón Quevedo, además de su perfecta belleza paisajística rodeada de naturaleza.
- Un lugar agradable, tranquilo fuera del ajetreo de la ciudad.
- Disponibilidad de espacios para el emplazamiento del proyecto de investigación.
- Ruta turística icono del cantón Quevedo.

4.2.9. ¿Qué comidas típicas del cantón Quevedo le gustaría encontrar en el Centro Cultural Gastronómico?

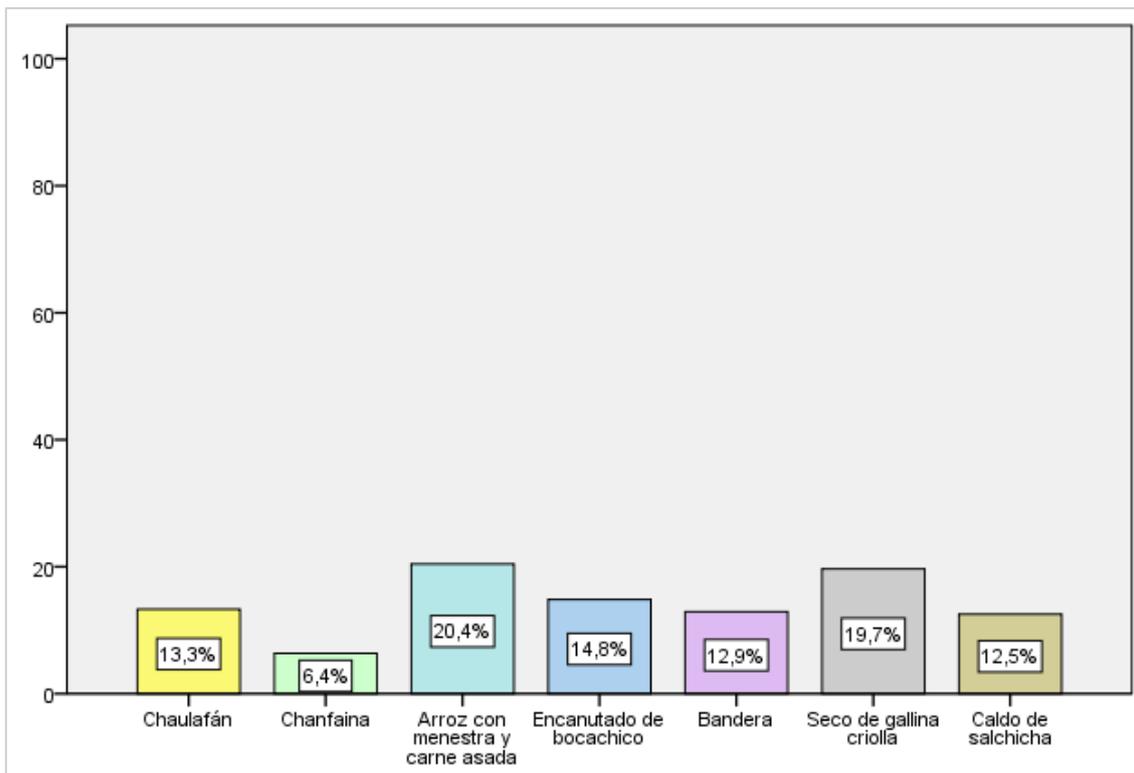


Figura 10. Comidas típicas del cantón Quevedo.
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

De acuerdo con la interrogante planteada, los encuestados expresaron que desean encontrar las siguientes comidas en el centro cultural gastronómico, siendo las 3 más votadas, con un 20,4% el arroz con menestra y carne asada, seguido del 19,7 % por el seco de gallina criolla, mientras que un 14,8% decidió el encanutado de bocachico.

La preparación de las comidas típicas es considerada una importante tradición para cada pueblo, desde hace muchos años atrás, pero con el pasar del tiempo esto se ha visto afectado en gran medida por la pérdida de la identidad cultural. Un plato ícono que caracteriza al pueblo Quevedeño es el famoso encanutado de bocachico, seguido del chaulafán el cual es preparado por la comunidad China, además de ser considerado comida autóctona de Quevedo.

4.2.10. ¿Ha visitado con anterioridad un centro cultural gastronómico? si su respuesta es afirmativa, indique dónde se encontraba

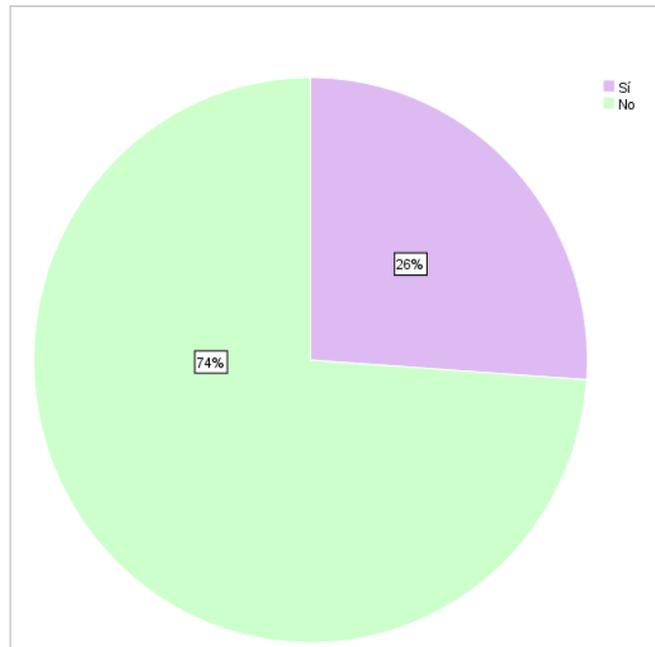


Figura 11. Visita a un centro cultural gastronómico.

Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Concordando con la interrogante, la cual es, si los encuestados han visitado con anterioridad algún centro cultural gastronómico en cualquier parte del mundo, y de ser así en donde se encontraban, la mayoría manifestó que no, con un 74%, y un 26% que sí.

Los ciudadanos quevedeños expresaron en gran medida que no conocen un centro cultural gastronómico que promueva la comida tradicional de una zona, mientras que los que indicaron que sí, revelaron haberlo hecho en ciudades principales como: Quito, Guayaquil, Portoviejo, Atacames, Baños de Agua Santa, Santo Domingo, Cuenca, Ambato, Latacunga, etc.

4.2.11. Localización del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo

De acuerdo con el objetivo #2 planteado en el presente proyecto de investigación, el cual era identificar el sitio estratégico para la ubicación del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo, se pudo cumplir con total éxito, ya que los 383 encuestados manifestaron con un total de 46,5% la ruta del río, considerando que es un lugar idóneo, por el gran espacio que existe para implementar la propuesta planteada, además, recibe una gran afluencia de visitantes de todas las edades, a pesar del poco tiempo en el que fue inaugurado.

La ruta del río se encuentra localizada vía a Valencia, en el cantón Quevedo, provincia de Los Ríos, es un lugar agradable, en el cual se desarrollan actividades como: ciclismo, atletismo, jet ski, el cual es un deporte que se practica en el río e incluye el uso de motos acuáticas.

El motivo por el cual la ruta del río, fue una elección prioritaria para los ciudadanos quevedeños es porque, se considera un lugar especial y se encuentra rodeado de una magnífica belleza natural, lo que es admirable para los visitantes por su espectacular vista, convirtiéndose así, en un sitio de mayor atracción turística.

Los perfiles actuales de turistas buscan visitar un sitio lejos del ajetreo, que les brinde tranquilidad, armonía, y disfrute ya sea entre amigos, familia o pareja, pero gozar de la naturaleza, además de pasar un momento ameno y el sitio que cumple con estos requisitos imprescindibles es la famosa ruta del río.

4.3. Propuesta del diseño de un centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo

A continuación, se presentan los aspectos más importantes que forman parte de la propuesta planteada de diseñar un centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo con el objetivo de fomentar el desarrollo del turismo en dicha zona.

4.3.1. Nombre

QUEVERUT, forma parte de la fusión de dos palabras muy representativas, que fueron empleadas como estrategia de innovación.

4.3.2. Significado

A continuación, se detalla el significado de cada palabra que conforma el nombre del centro cultural gastronómico:

QUEVE: Es una abreviatura realizada en nombre de la ciudadanía quevedeña.

RUT: Hace énfasis a la ruta más conocida de Quevedo, como lo es la ruta del río.

4.3.3. Ubicación

En cuanto a la ubicación del centro cultural gastronómico fue absoluta decisión de todos los quevedeños a quienes se les fue aplicada la encuesta, con el objetivo de conocer cada una de sus opiniones, y así, obteniendo como resultado final mayoritario, que ellos prefieren que se encuentre localizado en la famosa “ruta del río”.

4.3.4. Objetivos del centro cultural gastronómico “QUEVERUT”

- Ofertar la gastronomía típica quevedeña aplicando estándares de alta calidad.
- Ofrecer un servicio bajo los principios de eficiencia y eficacia
- Fomentar el turismo gastronómico del cantón Quevedo a nivel nacional e internacional.

4.3.5. Imagotipo

A continuación, se presenta el logo y el slogan que formará parte de la imagen del centro cultural gastronómico “QUEVERUT”.



Figura 12. Logo y slogan de “QUEVERUT”

Elaborado por: Autora

4.3.5.1. Composición del imagotipo

El imagotipo se encuentra compuesto por la infraestructura de lo que será el centro cultural gastronómico, detenidamente también se puede observar la imagen de un pez, haciendo alusión al famoso “bocachico” considerado ícono de la ciudad, y finalmente el nombre y slogan fue determinado conforme a la ubicación estratégica del establecimiento turístico.

4.3.6. Misión

El centro cultural gastronómico “QUEVERUT”, busca ofertar la gastronomía tradicional quevedeña bajo la aplicación de altos estándares de calidad, además de brindar un servicio eficiente y eficaz para lograr satisfacer las necesidades de cada uno de los consumidores finales.

4.3.7. Visión

Al término de 5 años, el centro cultural gastronómico “QUEVERUT”, espera lograr posicionarse en el mercado, como un establecimiento líder que oferta sus servicios totalmente de alta calidad, y cumple con todos los requisitos de higiene y salubridad para el éxito de la empresa.

4.3.8. Lineamientos/Valores de “QUEVERUT”

Honestidad, es uno de los valores imprescindibles en el ambiente laboral, ser auténticos con cada una de las actividades que se realizan dentro de este espacio, sean buenas o malas, pero mantenerse en una postura de decir la verdad, ante todo.

Solidaridad, en las funciones que se cumplen dentro del establecimiento, es decir ayudarse entre compañeros, en caso de necesitar ayuda extra, y así lograr mantener un ambiente amistoso, agradable que cause una excelente impresión ante los clientes.

Responsabilidad, valor importante que se sustenta bajo los roles que se llevan a cabo por parte de cada trabajador en sus respectivas áreas laborales, con el objetivo de conseguir que el establecimiento sea reconocido por la calidad, eficiencia y eficacia que ofrece en el servicio.

Confianza, que como equipo de trabajo del establecimiento se le brinde a cada uno de los clientes, y así ellos puedan sentirse como en casa.

Puntualidad, para satisfacer cada una de las necesidades de los clientes en el menor tiempo posible, resaltando la eficacia y la eficiencia que caracterizara el establecimiento.

Respeto, fomentar este valor mutuamente entre cada uno de los que laboran dentro del establecimiento, y también hacia los clientes sin importar edad, sexo, cultura, etnia, etc, es un aspecto importante para lograr ser una empresa líder de total éxito en el mercado.

Eficacia, se refiere a que los trabajadores deben tener la capacidad necesaria para resolver cualquier inconveniente que se presente.

Eficiencia en los procesos del establecimiento, es decir realizarlos en un determinado tiempo y cumplir con todas las expectativas de los clientes.

Comunicación, es un valor que fortalece en gran medida el ámbito laboral entre las distintas áreas que se desempeñan los trabajadores, además de que todo fluya de forma correcta.

Discreción con los procesos o actividades realizadas, ya que, forma parte de la confidencialidad del establecimiento.

4.3.9. Políticas del centro cultural gastronómico “QUEVERUT”

- Educar a los visitantes sobre la importancia de rescatar las tradiciones culinarias del cantón Quevedo.
- Ofrecer un servicio eficiente y eficaz con personal totalmente calificado y capacitado.
- Brindar un espacio tranquilo, agradable y muy seguro para disfrutar entre parejas, amigos o familia.
- Mantener altos estándares de calidad, salubridad e higiene en el servicio.

4.3.10. Características de “QUEVERUT”

“QUEVERUT”, ofrece un ambiente súper tranquilo, y seguro con un estilo rústico combinado técnicamente que sea de agrado total de los clientes.

A continuación, se presenta las áreas detalladas con las que contara el centro cultural gastronómico:

- **Área de gerencia**

Se encuentra destinada a la correcta gestión y administración del centro cultural gastronómico.

- **Área de contabilidad**

Formará parte de la gestión contable del establecimiento, la función será determinar los ingresos y egresos.

- **Área de marketing**

En esta parte se establecerán mecanismos o estrategias que conlleven a captar mayor afluencia de clientes mediante el uso de las Tics.

- **Salón de exposición**

En esta parte se dará la bienvenida a los visitantes, además de que podrán observar fotografías de los platos típicos del cantón Quevedo, conocer un poco de la historia quevedeña.

- **Auditorio**

Se pretende contar con este espacio para realizar conferencias y charlas que destaquen el ámbito gastronómico ya sea local, nacional o internacional, para impulsar eventos como ferias gastronómicas, etc.

- **Salón de exhibición de los platos típicos**

La parte donde los visitantes tendrán la oportunidad de observar la preparación de cada comida tradicional quevedeña, lo curioso de saber qué pasos deben seguir, y el tiempo, y si los productos a utilizar son completamente orgánicos, y que no ocasionarán problemas de salud.

- **Área de cocina**

Es un área destinada completamente en transformar la materia prima en deliciosos platos de comida bajo la aplicación de altos estándares de calidad.

- **Salón comercial**

En este salón se encontrarán ubicada aquellos comerciantes que ofertarán frutas, verduras, legumbres, mariscos, embutidos, cárnicos, etc, mismos que se encontrarán ubicados en frigoríficos para conservar la calidad y sanidad de cada producto.

- **Patio de comidas**

El lugar más esperado por todos, donde los turistas podrán degustar de la comida de su preferencia, completamente a gusto en un ambiente tranquilo y totalmente seguro.

- **Área de bebidas**

Los visitantes después de degustar un delicioso encanutado de bocachico o una bandera quevedeña podrán acercarse y adquirir bebidas de su agrado.

- **Área de Baños**

Se ofrecen a total disposición del público baterías sanitarias y lavabos, además de contar con la facilidad para que las personas con discapacidad hagan uso de los mismos.

- **Área de mantenimiento**

Esta área estará conformada por estanterías donde serán ubicados todos los productos de limpieza que serán utilizados para el respectivo aseo del centro cultural gastronómico.

- **Áreas verdes**

El centro cultural gastronómico además de querer brindar un espacio rústico de agrado de los visitantes, pretende que sus alrededores estén rodeados de palmeras, plantas ornamentales, etc, todo esto, para que la belleza escénica ocasione un gran impacto en los turistas, además de aplicar los principios de sustentabilidad y sostenibilidad.

- **Área de seguridad**

Esta área estará encargada de velar por la seguridad e integridad de cada uno de los clientes.

4.3.11. Servicio

“QUEVERUT” pone a disposición de todo el público, sus servicios con el fin de satisfacer sus expectativas en gran medida.

Tabla 13. Servicio de “QUEVERUT”

NOMBRE	NÚMERO DE MESAS	NÚMERO DE SILLAS
"QUEVERUT"	50	200

Elaborado por: Autora

4.3.12. Estrategias

En un negocio juega un papel importante captar de forma eficaz la atención de los clientes a través de la aplicación de estrategias de marketing, la alta competencia que existe en el entorno conlleva a realizarlo, por lo tanto, se debe tener claro, cuál será el público objetivo a quien estará dirigido el producto o servicio, y satisfacer las necesidades actuales.

El objetivo primordial de “QUEVERUT” es educar a la ciudadanía sobre la importancia de rescatar las tradiciones y costumbres culinarias, y las ventajas de fomentar el turismo gastronómico de una zona.

Convertir a “QUEVERUT” en un establecimiento líder en el mercado, es uno de los grandes retos que se tiene, pero que con paciencia se espera lograr.

Las siguientes estrategias se diseñaron con el propósito de obtener mayor afluencia de clientes:

- Organización de eventos temáticos
- Uso de redes sociales (grupos de WhatsApp, Facebook, Twitter, Instagram, etc)
- Medios de comunicación
- Flyers
- Concursos, premios
- Ofertas 2x1

4.3.13. Servicios complementarios

“QUEVERUT” ofrecerá a su fiel clientela, los siguientes servicios complementarios los cuales se detallan en la tabla siguiente:

Tabla 14. Servicios complementarios de “QUEVERUT”

Nombre	Salón de exposición	Auditorio	Salón de exhibición	Salón comercial	Área de bebidas
"QUEVERUT"	X	X	X	X	X

Elaborado por: Autora

- El salón de exposición no tendrá precio alguno para poder pasar.
- El auditorio estará destinado para conferencias, charlas o ferias gastronómicas, y tendrá un costo de acuerdo a la magnitud del evento.
- El salón de exhibición si tendrá un precio fijo, pero cómodo para los clientes.
- El área comercial es de libre acceso para los visitantes, si desean adquirir algún producto tendrá un costo.
- Y la última área complementaria que es la de bebidas, no tendrá precio la entrada, pero en las bebidas los precios variarán.

4.3.14. Costos de los platos tradicionales de Quevedo

Los precios de cada plato que conforman la gastronomía tradicional del cantón Quevedo varían de acuerdo a los ingredientes que conlleva su preparación, tiempo de cocción o muchas veces las técnicas que son empleadas para el emplatado o decorado del mismo.

En la tabla 15, se presenta la descripción de cada plato tradicional y el respectivo precio:

Tabla 15. Precios de la gastronomía tradicional quevedeña

Detalle de platos típicos	Precios de los platos típicos
Chaulafán	\$ 4,50
Chaulafán especial	\$ 6,50
Chanfaina	\$ 2,00
Arroz con menestra y carne asada	\$ 2,50
Encanutado de bocachico	\$ 3,00
Bandera	\$ 1,50
Seco de gallina criolla	\$ 5,00
Caldo de salchicha	\$ 2,50

Elaborado por: Autora

4.3.15. Presupuestos del centro cultural gastronómico “QUEVERUT”

En la siguiente tabla se procede a detallar los materiales que se utilizarán en la construcción del centro cultural gastronómico además de los que se necesitarán en cada área para su respectivo funcionamiento.

Tabla 16. Presupuesto del centro cultural gastronómico “QUEVERUT”

"CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO QUEVERUT"			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
ÁREA DE GERENCIA			
Escritorio	1	\$ 720,00	\$ 720,00
Silla	3	\$ 75,00	\$ 225,00
Mesa	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Archivador	1	\$ 1.040,00	\$ 1.040,00
Computadora de escritorio	1	\$ 1.420,00	\$ 1.420,00
Stand	1	\$ 32,00	\$ 32,00
Tacho de basura	1	\$ 18,20	\$ 18,20
ÁREA DE CONTABILIDAD			
Escritorio	1	\$ 720,00	\$ 720,00
Silla	3	\$ 75,00	\$ 225,00
Mesa	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Archivador	1	\$ 1.040,00	\$ 1.040,00
Computadora de escritorio	1	\$ 1.420,00	\$ 1.420,00
Stand	1	\$ 32,00	\$ 32,00
Tacho de basura	1	\$ 18,20	\$ 18,20
ÁREA DE MARKETING			
Escritorio	1	\$ 720,00	\$ 720,00
Silla	2	\$ 75,00	\$ 150,00
Mesa	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Archivador	1	\$ 1.040,00	\$ 1.040,00
Stand	1	\$ 32,00	\$ 32,00
Computadora de escritorio	1	\$ 1.420,00	\$ 1.420,00
ÁREA DE EXPOSICIÓN			
Proyector	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Computadora portátil	1	\$ 880,00	\$ 880,00
Sistema de ventilación	1	\$ 900,00	\$ 900,00
Dispensador de agua	1	\$ 79,00	\$ 79,00
Sistema contra incendios	1	\$ 60,00	\$ 60,00
ÁREA DE AUDITORIO			
Butaca siamesa con mesa de trabajo	100	\$ 550,00	\$ 55.000,00

Proyector	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Sistema de ventilación	4	\$ 900,00	\$ 3.600,00
Sistema contra incendios	1	\$ 60,00	\$ 60,00
ÁREA DE EXHIBICIÓN			
Mesa de aluminio	2	\$ 120,00	\$ 240,00
Sistema de ventilación	1	\$ 900,00	\$ 900,00
Sistema contra incendios	2	\$ 60,00	\$ 120,00
Proyector	2	\$ 250,00	\$ 500,00
Dispensador de agua	2	\$ 79,00	\$ 158,00
Botiquín de primeros auxilios	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Exhibidor caliente	2	\$ 180,00	\$ 360,00
SALÓN COMERCIAL			
Frigoríficos	2	\$ 1.550,00	\$ 3.100,00
Exhibidor	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Sistema de ventilación	3	\$ 900,00	\$ 2.700,00
Cutter	1	\$ 1.650,00	\$ 1.650,00
Embutidora	1	\$ 139,00	\$ 139,00
Sierra para carne	1	\$ 675,00	\$ 675,00
Tajadora	1	\$ 389,00	\$ 389,00
Molino de carne	2	\$ 59,00	\$ 118,00
Horno de ahumar	1	\$ 650,00	\$ 650,00
Empacadora al vacío	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Báscula	3	\$ 70,00	\$ 210,00
Clipeadora	1	\$ 800,00	\$ 800,00
Estante	6	\$ 200,00	\$ 1.200,00
Gabeta	30	\$ 4,75	\$ 142,50
ÁREA DE COCINA			
Cocina industrial con horno	2	\$ 465,00	\$ 930,00
Licuada	2	\$ 89,00	\$ 178,00
Parrilla	1	\$ 350,00	\$ 350,00
Estante	2	\$ 50,00	\$ 100,00
Recipientes	8	\$ 3,00	\$ 24,00
Armario de madera	2	\$ 135,00	\$ 270,00
Juego de cuchillo	6	\$ 12,00	\$ 72,00
Tabla de picar	6	\$ 3,00	\$ 18,00
Ollas de acero inoxidable	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Sartenes de acero inoxidable	2	\$ 9,00	\$ 18,00
Platos (soperas de barro)	3	\$ 20,00	\$ 60,00
Platos tendidos de barro	3	\$ 20,00	\$ 60,00
Vasos	3	\$ 15,00	\$ 45,00
Cucharas	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Tenedores	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Batidora	2	\$ 39,00	\$ 78,00

Microondas	1	\$ 79,00	\$ 79,00
Cilindro de gas	3	\$ 50,00	\$ 150,00
Mesones de aluminio	3	\$ 1.453,00	\$ 4.359,00
Paila	2	\$ 24,00	\$ 48,00
Refrigeradora	1	\$ 359,00	\$ 359,00
Tacho de basura	2	\$ 18,20	\$ 36,40
Protección contra incendios	1	\$ 60,00	\$ 60,00
Sistema de ventilación	1	\$ 900,00	\$ 900,00
PATIO DE COMIDAS			
Sillas	200	\$ 15,00	\$ 3.000,00
Mesas	50	\$ 55,00	\$ 2.750,00
Sistema de ventilación	4	\$ 900,00	\$ 3.600,00
Protección contra incendios	2	\$ 60,00	\$ 120,00
Tacho de basura	4	\$ 18,20	\$ 72,80
ÁREA DE BEBIDAS			
Stand	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Congelador	2	\$ 1.050,00	\$ 2.100,00
Sistema de ventilación	1	\$ 900,00	\$ 900,00
ÁREA DE BAÑOS			
Inodoros	10	\$ 61,00	\$ 610,00
Lavabos	10	\$ 42,00	\$ 420,00
Secadora	2	\$ 59,00	\$ 118,00
Portapapel	2	\$ 20,00	\$ 40,00
ÁREA VERDE			
Palmeras	10	\$ 12,00	\$ 120,00
Plantas ornamentales	30	\$ 4,00	\$ 120,00
ÁREA DE MANTENIMIENTO			
Estante	2	\$ 35,00	\$ 70,00
Escoba	6	\$ 4,00	\$ 24,00
Pala	6	\$ 2,50	\$ 15,00
Trapeador	6	\$ 3,00	\$ 18,00
Desinfectantes	10	\$ 2,00	\$ 20,00
ÁREA DE SEGURIDAD			
Computadora de escritorio	1	\$ 1.420,00	\$ 1.420,00
Escritorio	1	\$ 720,00	\$ 720,00
Teléfono	1	\$ 30,00	\$ 30,00
Silla	1	\$ 75,00	\$ 75,00
TOTAL			\$ 111.625,10

Elaborado por: Autora

4.3.15.1. Análisis presupuestario

De acuerdo a la tabla 16, el costo total de insumos y materiales que se necesitaría en cada área es una suma total de \$111.625,10, se pretende presentar la propuesta al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Quevedo, y que dicha institución gubernamental proporcione el financiamiento necesario.

4.3.16. Estructura organizacional por áreas

El siguiente organigrama muestra cómo se encontrará constituido el centro cultural gastronómico “QUEVERUT” de acuerdo a sus principales áreas que se enfocarán en el servicio de gastronomía típica quevedeña.

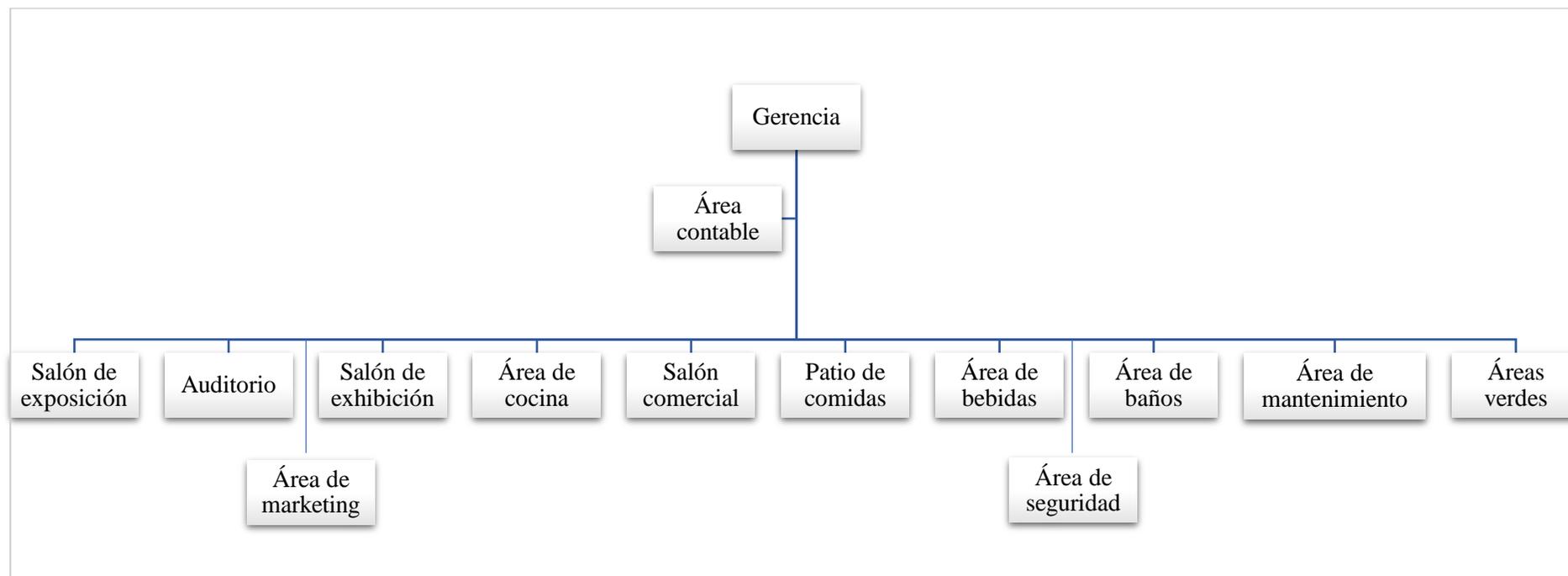


Figura 13. Orgánico funcional por áreas “QUEVERUT”

Elaborado por: Autora

4.3.17. Estructura organizacional por personal responsable

El organigrama que se muestra a continuación, es aquel que se encuentra conformado por el personal responsable que desempeñarán funciones en las áreas establecidas del centro cultural gastronómico.

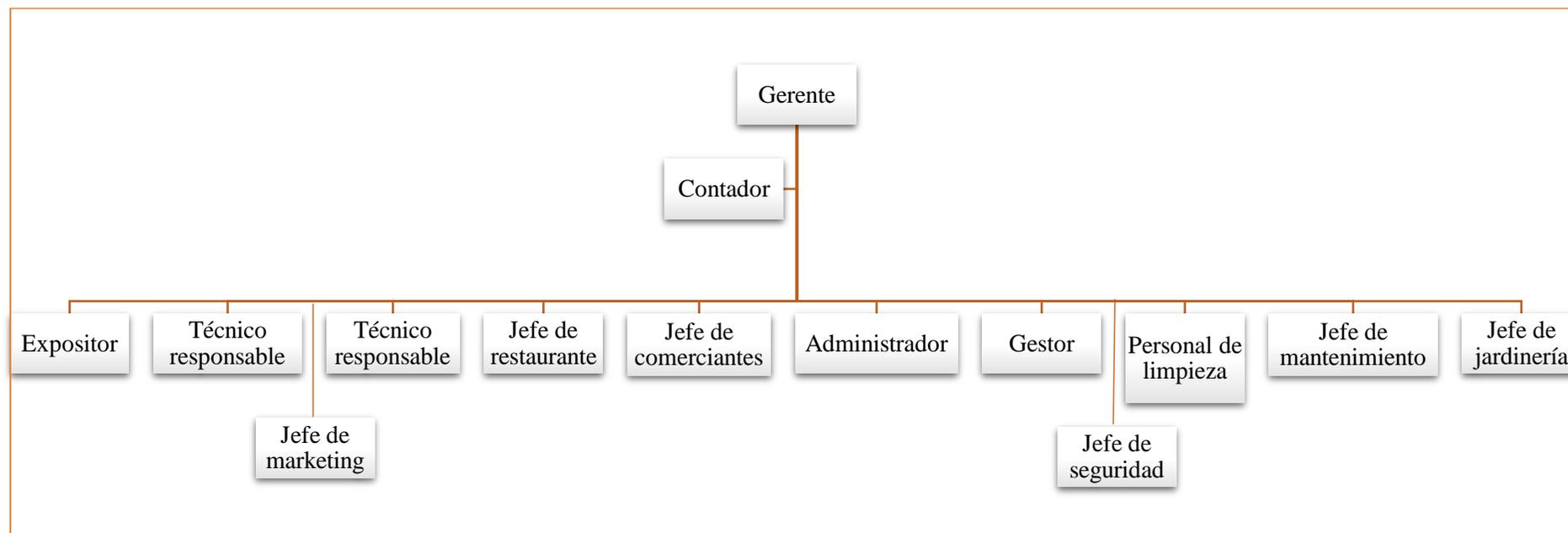


Figura 14. Orgánico funcional por personal “QUEVERUT”
Elaborado por: Autora

4.3.18. Procesos productivos de las áreas más destacadas de “QUEVERUT”

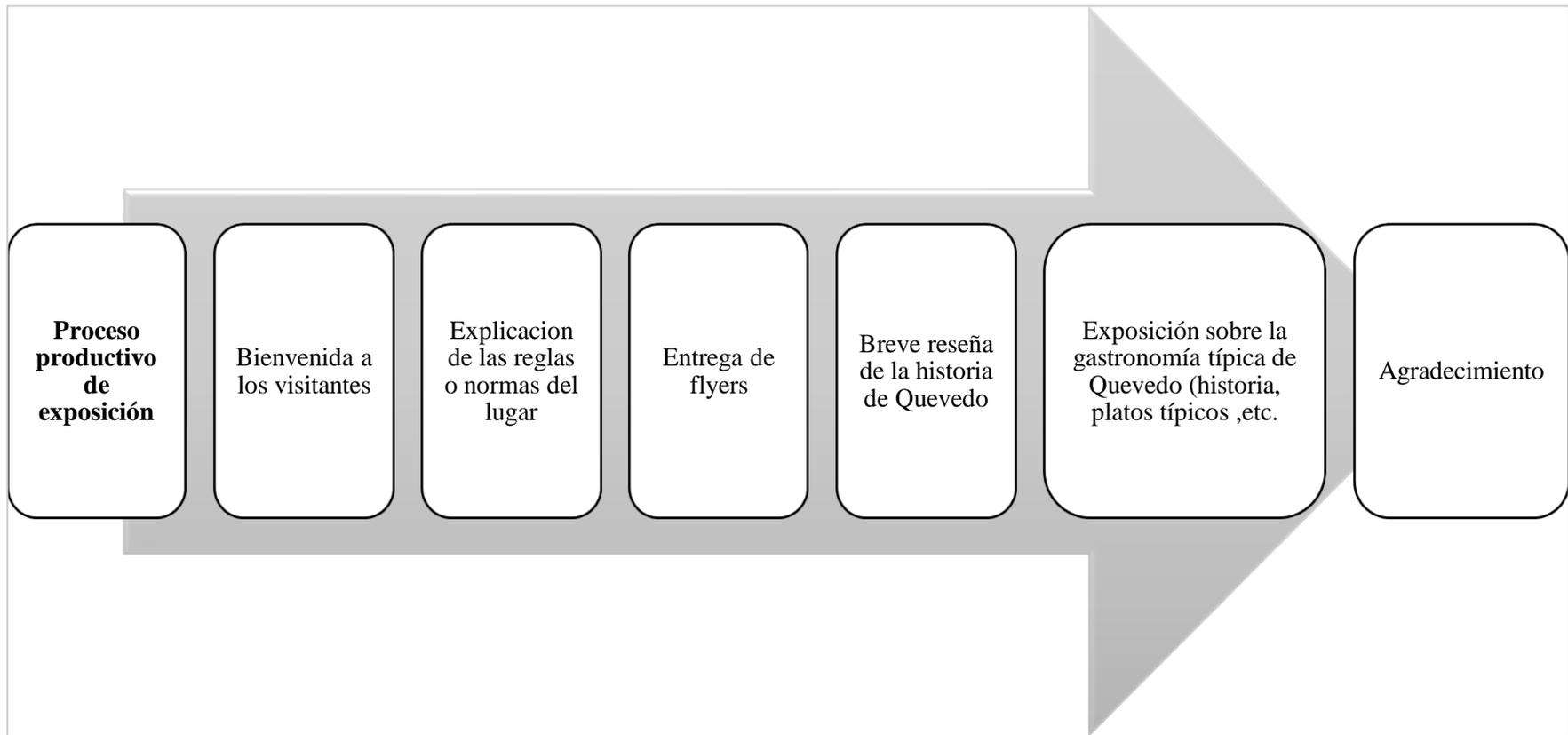


Figura 15. Proceso de producción del área de exposición
Elaborado por: Autora

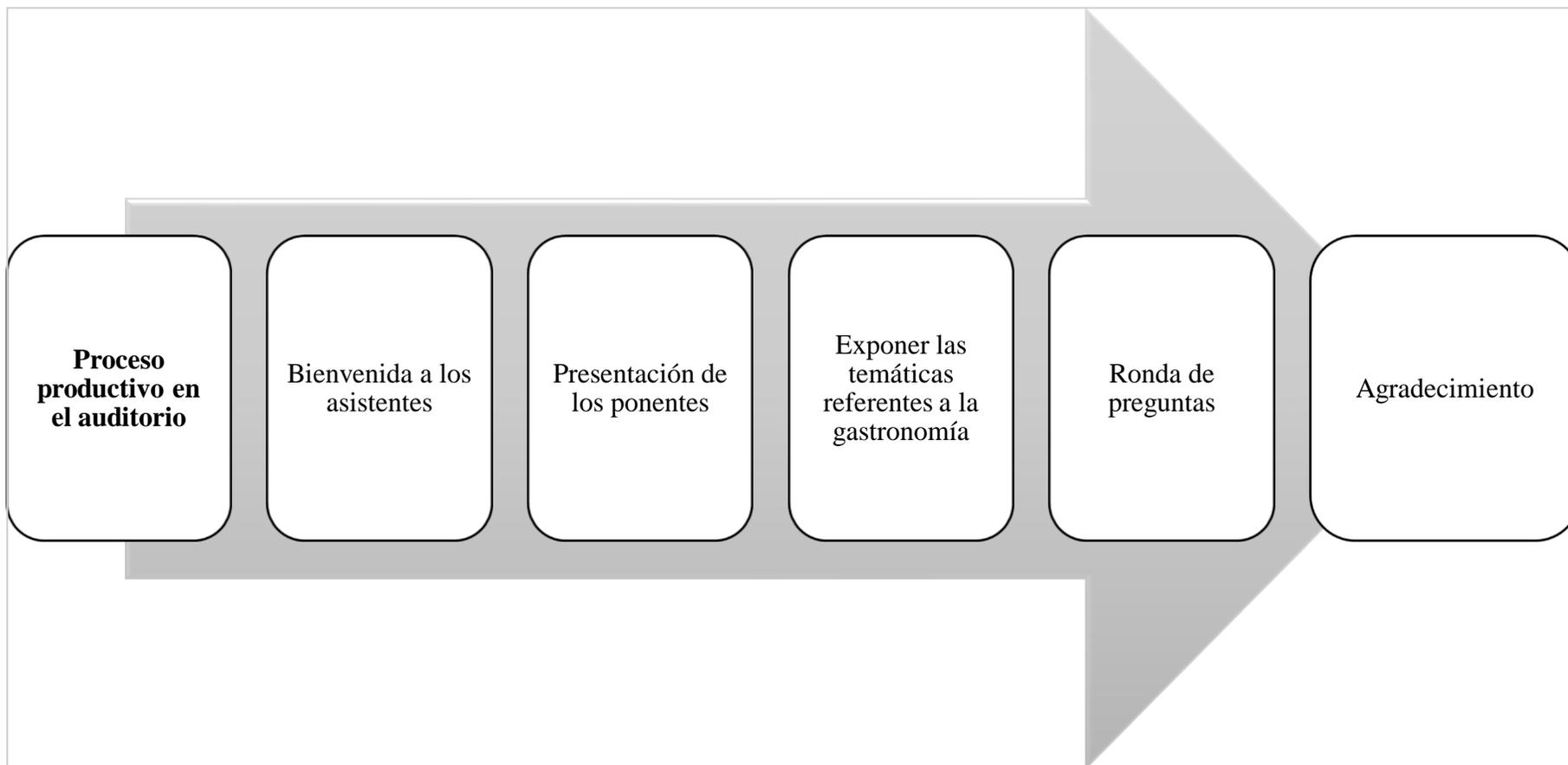


Figura 16. Proceso de producción del área de auditorio
Elaborado por: Autora

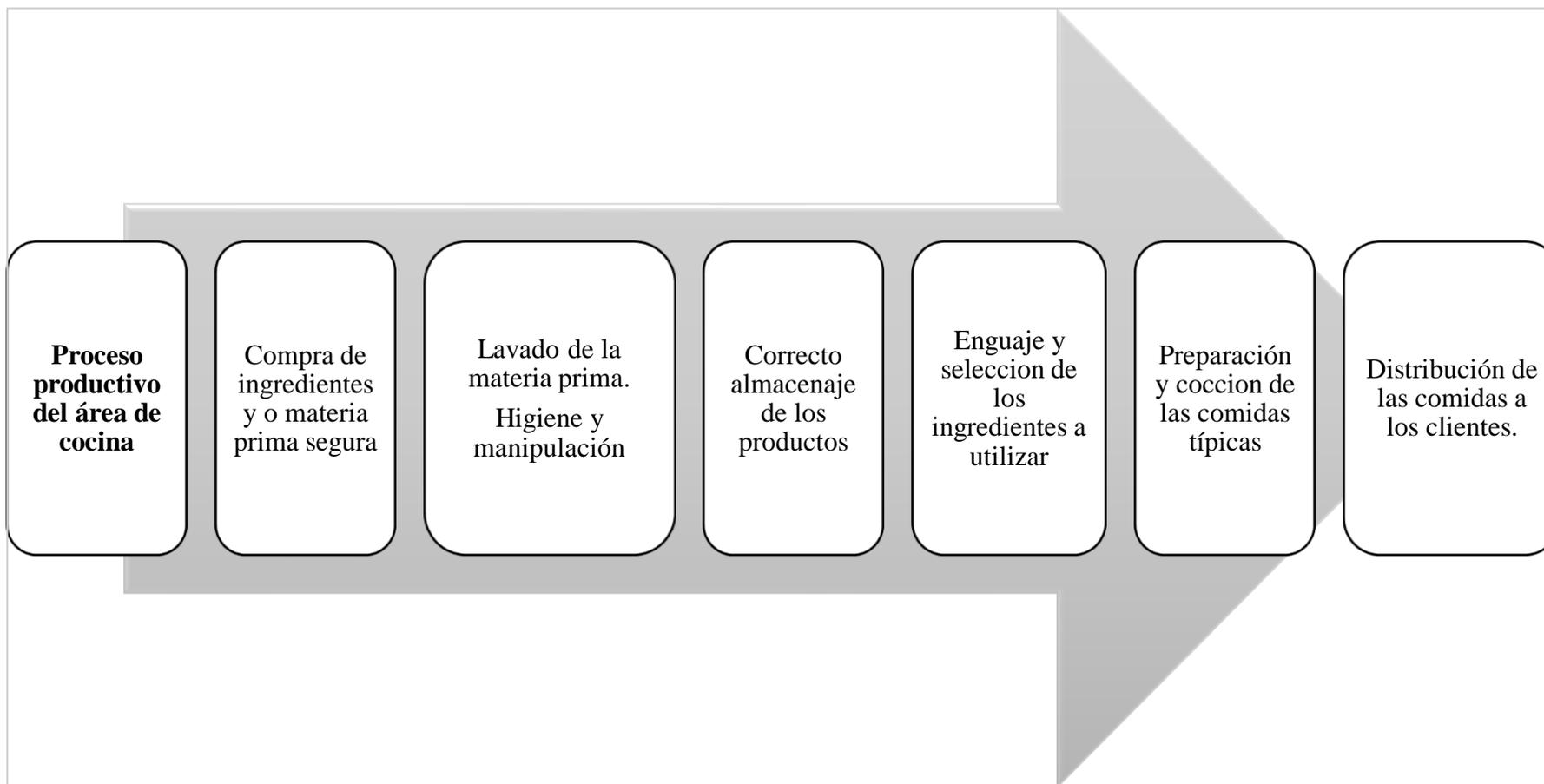


Figura 17. Proceso de producción del área de auditorio
Elaborado por: Autora

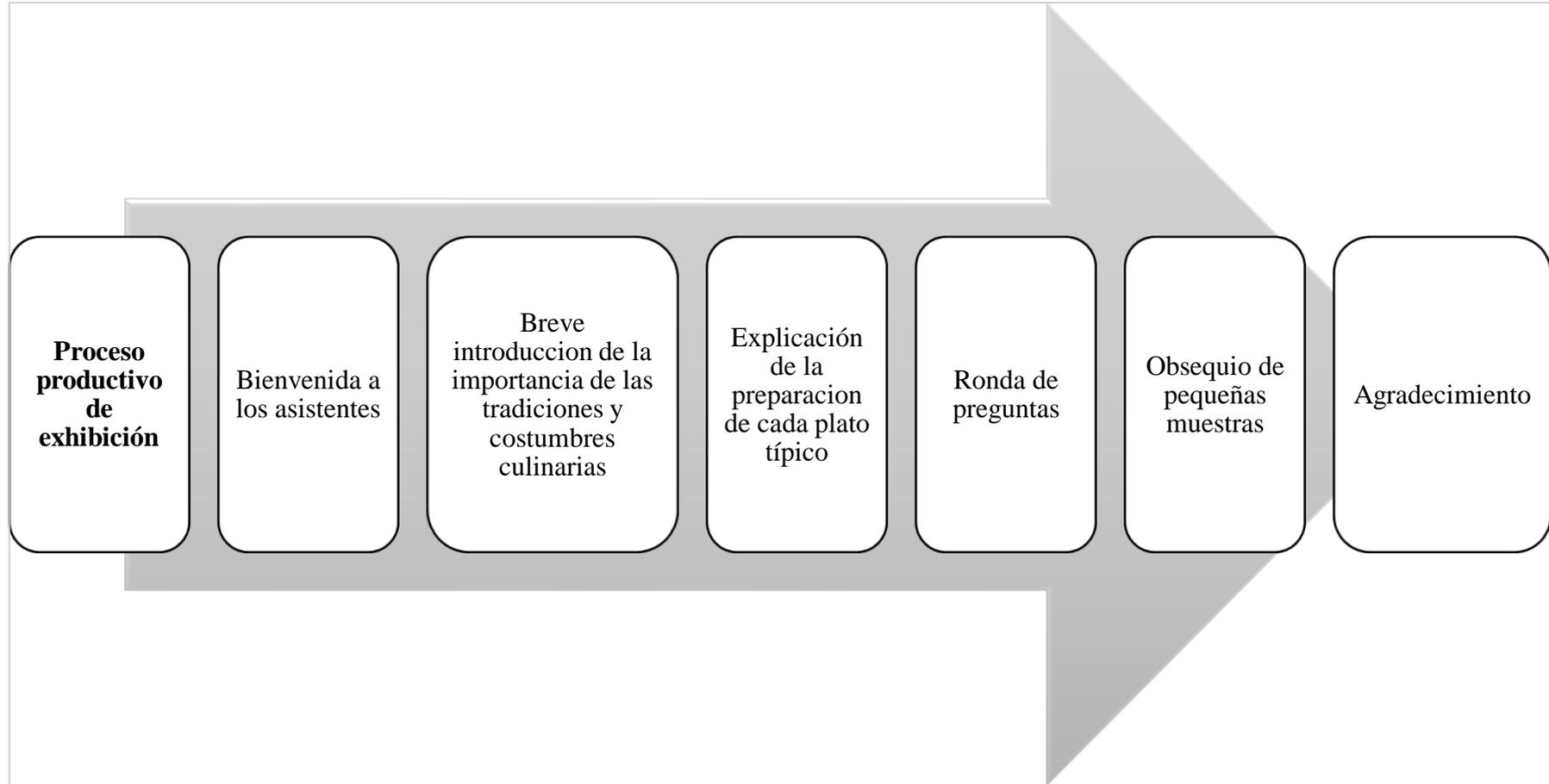


Figura 18. Proceso de producción del área de exhibición
Elaborado por: Autora

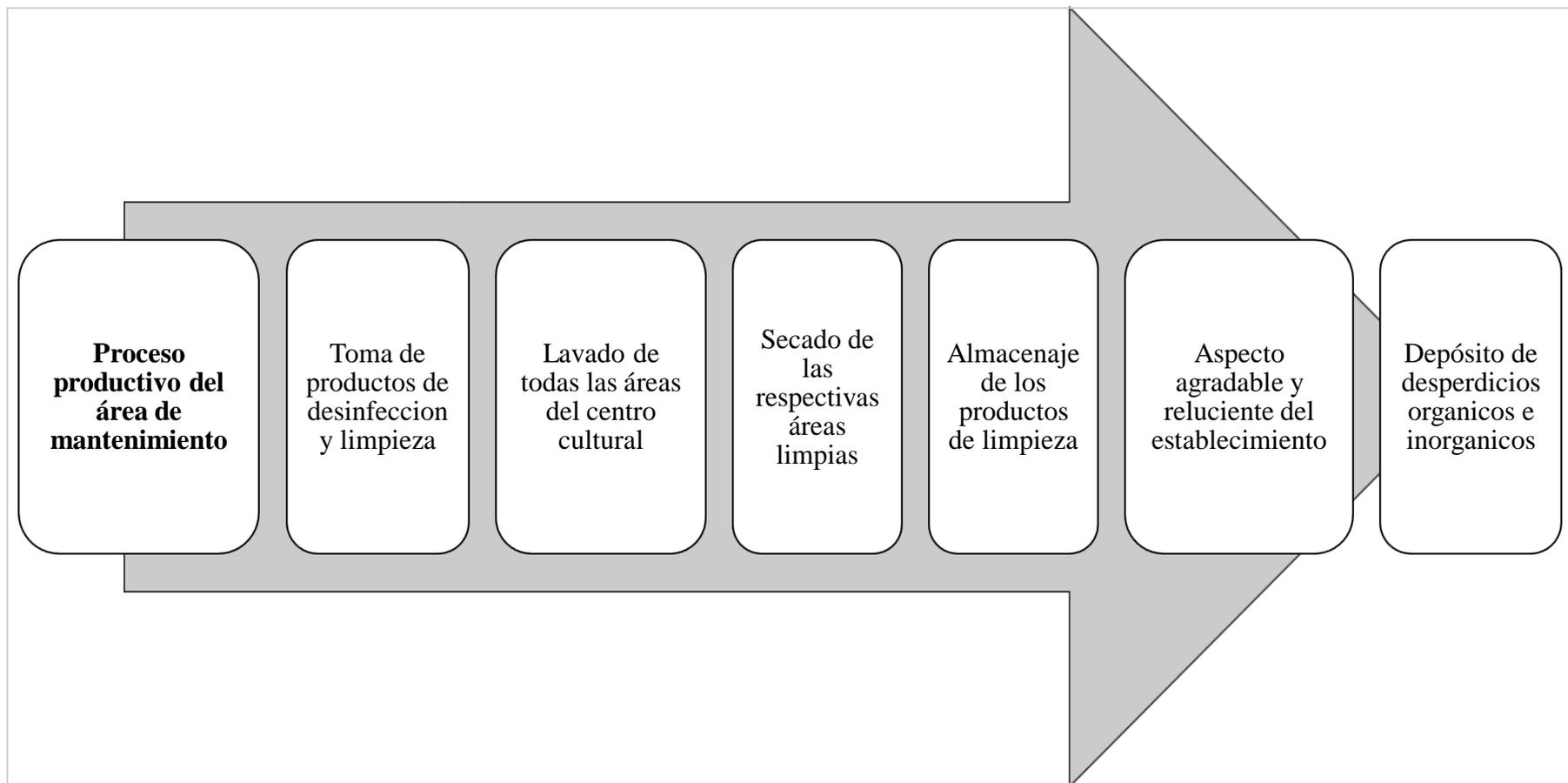


Figura 19. Proceso de producción del área de mantenimiento
Elaborado por: Autora

4.3.19. Diseño del centro cultural gastronómico “QUEVERUT”

A continuación, se presenta el centro cultural gastronómico “QUEVERUT”:

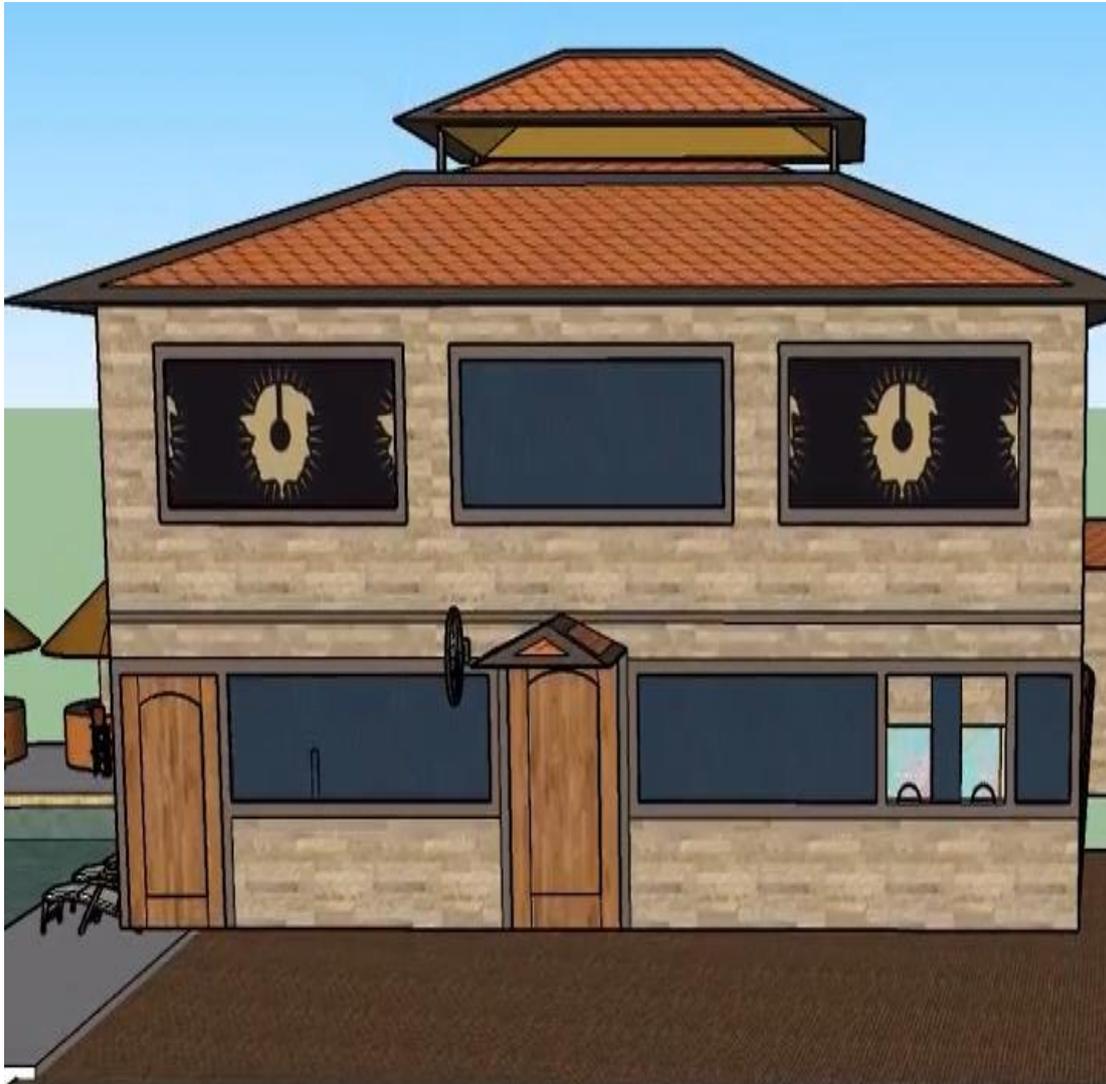


Figura 20. Centro cultural gastronómico “QUEVERUT”

Elaborado por: Autora

4.4. DISCUSIÓN

Conforme a los resultados presentados en el siguiente proyecto investigativo, se determinó que en el diagnóstico de la situación actual del producto cultural gastronómico, no existe un lugar en específico que permita la oferta de la gastronomía típica quevedeña, lo que ha ocasionado que estas tradiciones o costumbres con el pasar del tiempo se vayan perdiendo, por la falta de promoción de las comidas autóctonas de la zona, esto concuerda con lo que mencionan (Jiménez & Sánchez, 2015), que el cantón Quevedo se enfrenta con una situación crítica en cuanto a pérdida de identidad cultural.

En cuanto al procesamiento de los datos obtenidos en las encuestas con el objetivo de lograr identificar cual sería el sitio estratégico para la ubicación del centro cultural gastronómico se obtuvo con un total de 46,5% la ruta del río, por la gran afluencia que se receipta en este atractivo debido a las múltiples actividades culturales que se realizan en el entorno, coincidiendo con lo que afirma (Merchán, 2011) que la localización del proyecto será en la zona donde exista mayor concurrencia de posibles clientes tanto nacionales como extranjeros, además que se prevé sea un lugar cultural y cumpla con las características para complementar e implementar la propuesta planteada en el estudio realizado.

De acuerdo con la propuesta de diseño del centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo, se determinaron ciertos parámetros que resultan ser imprescindibles en esta fase como el nombre, objetivos y políticas. “QUEVERUT” pretende ser un establecimiento de total calidad, a través de la oferta de la gastronomía típica quevedeña, a más de generar altos ingresos económicos en beneficio de la comunidad, tiene como fin primordial: Educar y concientizar a visitantes locales, nacionales y extranjeros sobre la importancia de promover y conservar las tradiciones o costumbres culinarias, ya que conforma la identidad cultural, esto coincide con lo que menciona (Alarcón, 2016) que el aporte social de este proyecto principalmente será el trascender el conocimiento ancestral de nuestros antepasados, no solo servirá como un ente de generación de oferta y demanda gastronómica, también ofrecerá la educación gastronómica y permitirá que los visitantes a este centro también compartan valores culturales.

CAPÍTULO V
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

Mediante el diagnóstico de la situación actual del producto cultural gastronómico se logró evidenciar las falencias que presentan los diferentes establecimientos que se dedican al expendio de alimentos y bebidas, haciendo énfasis que no existe un determinado lugar que oferte la gastronomía típica quevedeña aplicando altos estándares de calidad, salubridad e higiene, ocasionando que las tradiciones y costumbres se vayan perdiendo en el transcurso del tiempo, por la falta de promoción, y valor hacia la identidad cultural, además se hace mención a las comidas más representativas del cantón Quevedo como lo son: el arroz con menestra y carne asada, caldo de salchicha, encanutado de bocachico, chaulafán, seco de gallina criolla, chanfaina, y bandera.

A través de la aplicación de la encuesta compuesta de 10 preguntas, tipo cerradas y abiertas, siendo aplicada de forma digital 313 y físicas 70, a 383 ciudadanos quevedeños con el fin de determinar el sitio estratégico para la ubicación del centro cultural gastronómico, se obtuvo como resultado final la famosa “ruta del río” con un porcentaje total de 46,5%, siendo la opción prioritaria por razones como: lugar ícono del cantón, mayor afluencia de visitantes, el desarrollo de múltiples actividades deportivas y culturales, gran espacio para la implementación del proyecto investigativo, magnífica belleza paisajística, además esto se debe a la falta de infraestructura turística.

La propuesta de diseño de un centro cultural gastronómico en el cantón Quevedo se realizó principalmente mediante la determinación del nombre, obteniendo “QUEVERUT”, mismo que enfatiza a toda la ciudadanía quevedeña y a su vez al sitio estratégico escogido por los encuestados, se pretende educar y fomentar a los visitantes locales, nacionales e internacionales sobre la importancia de rescatar las tradiciones y costumbres culinarias a través del proyecto investigativo, además se procedió a diseñar un plano, delimitando cada una de las áreas que conformara el establecimiento.

5.2. RECOMENDACIONES

A las autoridades municipales que realicen la implementación de la presente investigación por lo que se evidencia una total aceptación por parte de la ciudadanía quevedeña.

Educar a jóvenes y niños mediante charlas interpretativas en las instituciones educativas sobre la gran importancia que tiene fomentar y conservar las tradiciones y costumbres culinarias del cantón Quevedo.

Implementar facilidades e infraestructura turística, tomando como punto de referencia “la ruta del río” ya que se requiere de suficiente equipamiento urbano, teniendo como propósito primordial convertir esta zona de alta gama turística.

Ejecutar proyectos turísticos en sitios íconos del cantón, a través del trabajo conjunto de instituciones públicas como el Gobierno Autónomo Descentralizado de Quevedo, Cámara de turismo, MINTUR, etc.

CAPÍTULO IV
BIBLIOGRAFÍA

6.1. BIBLIOGRAFÍA

- Alarcón. (2016). Centro Gastronómico en Lurín. Obtenido de Universidad de San Martín de Porres: <http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/handle/usmp/3026>
- Alarcon, J. (2014). Centro gastronómico en la playa San Lorenzo del cantón Manta. Obtenido de Universidad Católica Santiago de Guayaquil: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/3391>
- Altieri, M. A. (2001). ¿QUÉ ES LA CULTURA? La lámpara de Diógenes, 2(004), 15-20. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/844/84420403.pdf>
- Avecillas, A. (2014). Diseño para la implementación de un centro gastronómico-cultural en la parroquia Ricaurte. Obtenido de Universidad del Azuay: <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/3693>
- Carambula, P. (2018). La tendencia de las ferias gastronómicas en América Latina. Obtenido de Libro de recetas: <https://libroderecetas.com/eventos/ferias-gastronomicas-de-america-latina>
- Covarrubias. (2015). Evaluación del potencial en municipios turísticos a través de metodologías participativas. Obtenido de Eumed: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/index.htm>
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. Obtenido de Dixit: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.
- García, L. R. (2018). Claves del turismo gastronómico. Obtenido de Aprende de turismo.org: <https://www.aprendedeturismo.org/claves-del-turismo-gastronomico/>
- Hernández, H. C., Tamayo, S., Castro, R. D., & Muñoz, M. I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de

Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 23(1), 76-84. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/104/10444319009.pdf>

IFEF. (2012). Manual de calidad turística. Obtenido de IFEF: https://www.ifeef.es/juntos/resources/administracion/medidas/manuales_cursos/manual_calidad_turistica.pdf

Jiménez, X., & Sánchez, A. (2015). "ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE QUEVEDO, A FIN DE IMPULSAR EL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECER EL TURISMO GASTRONÓMICO. DISEÑO DE UN PARADERO DE COMIDA TÍPICA". Obtenido de UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/3254/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-220.pdf>

Labella, P. (2008). ¿Qué es el Turismo Gastronómico? Obtenido de VIX: <https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>

Laboratorio de gastronomía. (2014). Importancia de la gastronomía para promover el turismo. Obtenido de <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/2014/02/importancia-de-la-gastronomia-para-promover-el-turismo/>

Medlik, S., & Middleton, V. (2004). *Product Formulation in Tourism*. (AIEST, Ed.) *Tourism and Marketing*(13).

Merchán, P. (2011). Estudio para la Creación de un Restaurante Poli gastronómico y Multicultural en el Centro Norte de Quito . Obtenido de ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO: <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/3111/1/T-ESPE-030975.pdf>

Morales, C. (2017). CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO. Obtenido de UDLA: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/9219>

Nasimba, C., & Cejas, M. (2015). Diseño de productos turísticos. Obtenido de Unibe: https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/2015-dic_NASIMBA-Y-

CEJAS-DISEÑO-DE-PRODUCTOS-TURÍSTICOS-Y-SUS-FACILIDADES.pdf

Navarro, V., Biott, J., Mazzoni, E., & Almendras, A. (2014). MODALIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS. Obtenido de <http://170.210.83.98:8080/jspui/bitstream/123456789/483/1/196%20Navarro%20Biott.pdf>

OMT. (2008). Entender el turismo: Glosario básico. Obtenido de UNWTO (Organización Mundial del Turismo): <https://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Pearce, D. (1991). Desarrollo turístico. Su planificación y ubicación geográfica. México: Trillas.

Pérez, & Gardey. (2014). Definición de servicios turísticos. Obtenido de Definición.de: <https://definicion.de/servicios-turisticos/>

Reinado, R. (2016). La gastronomía es uno de los rasgos ecuatorianos notables. eltelégrafo.

Rosero, A. (2017). Feria gastronómica con platos tradicionales. Obtenido de EL UNIVERSO: <https://www.eluniverso.com/noticias/2017/06/21/nota/6240559/feria-gastronomica-platos-tradicionales>

Rubín, M. (2019). Infraestructura turística: ¿qué es y cómo esta conformado? Obtenido de Lifer: <https://www.lifer.com/infraestructura-turistica/>

Santana, T. A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. Horizontes Antropológicos, 31-57.

Tootay. (2019). Qué es el turismo gastronómico. Obtenido de Tootay.com: <https://www.tootay.com/turismo-gastronomico>

Ucha, F. (2013). Definición de diseño. Obtenido de Definición ABC:
<https://www.definicionabc.com/general/disenio.php>

UNWTO. (2011). Manual sobre branding de destinos turísticos. Obtenido de UNWTO:
<http://www.e-unwto.org/doi/abs/10.18111/9789284413706>

Velásquez, P. (2014). Fomento turístico provincial. Obtenido de CONCOPE:
<http://www.congope.gob.ec/wp-content/uploads/2014/08/Fomento-Turistico-Provincial.pdf>

CAPÍTULO VII
ANEXOS

7.1. ANEXOS

Anexo 1. Formato de encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
CARRERA INGENIERÍA EN ECOTURISMO

Formato de encuesta dirigida a la población económicamente activa del cantón Quevedo

TEMA: Diseño de un centro cultural gastronómico para el fomento del desarrollo turístico del cantón Quevedo, Provincia de Los Ríos, año 2019.							
INFORMACIÓN GENERAL			CRITERIO				
NOMBRE			(1) Totalmente de acuerdo				
EDAD			(2) De acuerdo				
PROCEDENCIA			(3) Ni de acuerdo ni en desacuerdo				
INSTRUCTIVO: LEA DETENIDAMENTE LAS PREGUNTAS Y CONTESTANDO CON COMPLETA HONESTIDAD MARQUE CON UNA (X) LA RESPUESTA QUE CONSIDERE PERTINENTE.			(4) En desacuerdo				
			(5) Totalmente en desacuerdo				
INFORMACIÓN ESPECÍFICA			1	2	3	4	5
1. ¿Considera que el cantón Quevedo tiene potencial para el turismo gastronómico?							
2. ¿Cree usted que los establecimientos de restauración del cantón Quevedo están debidamente organizados y cumplen con los requisitos de salubridad e higiene?							
3. ¿Está de acuerdo con que el cantón Quevedo necesita de un centro cultural gastronómico para ofertar sus comidas típicas aplicando las respectivas medidas de salubridad e higiene?							
4. Si en el cantón Quevedo aprobaran la propuesta para el diseño de un centro cultural gastronómico para el desarrollo turístico ¿Estaría de acuerdo en su implementación?							
5. ¿Considera usted que el cantón Quevedo se encuentra en óptimas condiciones para la implementación de un centro cultural gastronómico?							
6. ¿Considera usted importante el rescate cultural de la gastronomía típica del cantón Quevedo a través de la implementación del centro cultural gastronómico?							
7. ¿Está de acuerdo con que un centro cultural gastronómico aportaría al mejoramiento de la economía del cantón Quevedo?							
8. ¿Dónde le gustaría que estuviera localizado el centro cultural gastronómico?			Marque con una (x)				
RUTA DEL RÍO							
CENTRO DE QUEVEDO (Avenida 7 de octubre)							
PARROQUIA SAN CAMILO (Calle José Mejía)							
PARROQUIA EL GUAYACÁN 1era etapa (ref. Avenida Walter Andrade)							
9. ¿Qué comidas típicas del cantón Quevedo le gustaría encontrar en el Centro Cultural Gastronómico?			Marque con una (x)				
Chaulafán							
Chanfaina							
Arroz con menestra y carne asada							
Encanutado de bocachico							
Bandera							
Seco de gallina criolla							
Caldo de salchicha							
10. ¿Ha visitado con anterioridad un centro cultural gastronómico si su respuesta es afirmativa, indique dónde se encontraba:							



Anexo 2. Encuesta realizada a la secretaria de PRODEUTEQ-EP



Anexo 3. Encuesta a estudiantes de la UTEQ



Anexo 4. Encuesta al gerente general de PRODEUTEQ-EP (Ing. Cesil Moreno)



Anexo 5. Aplicación de encuestas



Anexo 6. Puesto ambulante de comida



Anexo 7. Oferta del caldo de salchicha



Anexo 8. Caldo de Salchicha



Anexo 9. Feria gastronómica “Cuchara brava”



Anexo 10. Stand de “Cuchara brava”



Anexo 11. Monumento del parque bocachico referente a la gastronomía típica.



Anexo 12. Agachaditos



Anexo 13. Degustación del famoso platillo “Bandera”



Anexo 14. Plato típico “Bandera”



Anexo 15. Visita a establecimientos que ofertan el servicio gastronómico



Anexo 16. Plato típico “Chanfaina”



Anexo 17. Plato típico “Chaulafán”