



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA:

**“ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN ROCAFUERTE Y SU INCIDENCIA
ECONÓMICA, AÑO 2022”**

AUTORAS:

CAICEDO ALCÍVAR VALERIA VALENTINA
OROSCO CEDEÑO GÉNESSIS GEMA

TUTOR DE TESIS

LIC. JOUBER AZÚA VÁSQUEZ

MANTA-MANABÍ-ECUADOR

2022-2023

TEMA:

**“ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL
CANTÓN ROCAFUERTE Y SU
INCIDENCIA ECONÓMICA, AÑO 2022”**

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de Proyecto de Investigación, bajo la autoría del estudiante **CAICEDO ALCÍVAR VALERIA VALENTINA** legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2022(2)-2023(1), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema es **“Estudio gastronómico en el cantón Rocafuerte y su incidencia económica, año 2022”**

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Julio 20 del 2022

Lo certifico,

Lic. Joubert Azúa Vásquez
Docente Tutor

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de Proyecto de Investigación, bajo la autoría del estudiante **OROSCO CEDEÑO GÉNESSIS GEMA** legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2022(2)-2023(1), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema es **“Estudio gastronómico en el cantón Rocafuerte y su incidencia económica, año 2022”**

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Julio 20 del 2022

Lo certifico,

Lic. Joubert Azúa Vásquez
Docente Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

La actual investigación se efectúa como requisito previo a la obtención del título de Licenciadas en Hospitalidad y Hotelería en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. El contenido expresado en este proyecto investigativo pertenece exclusivamente a las autoras, por lo cual se orienta a dar los respectivos créditos en caso de la utilización de este.

Valeria Valentina Caicedo Alcívar

131593143-4

Génessis Gema Orosco Cedeño

131323660-4

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN ROCAFUERTE Y SU INCIDENCIA ECONÓMICA, AÑO 2022**” ha sido realizado y concluido por las estudiantes Valeria Valentina Caicedo Alcívar y Génessis Gema Orosco Cedeño; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a lo investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Lic. Gabriela Sión Saltos, Mg.

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Ing. Pedro Montalván Acosta

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACION**

Ing. Alicia Trueba Macias

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Lic. Joubert Azua Vásquez

**DOCENTE TUTOR DE
TITULACIÓN**

Valeria Valentina Caicedo Alcívar

ESTUDIANTE

Génessis Gema Orosco Cedeño

ESTUDIANTE

DEDICATORIA

Con gran emoción y humildad, dedico este trabajo de tesis a todas las personas que han sido parte fundamental en este camino de aprendizaje y crecimiento. Cada uno de ustedes ha dejado una huella imborrable en este proyecto en mi vida.

Este trabajo va dedicado en primer lugar a Dios quien me ha permitido seguir día a día y cumplir todas las metas que me propongo en la vida.

A mis padres Julio Cesar Caicedo Rengifo y Dolores Maribel Alcívar Rivadeneira por ser mi mayor inspiración y por su amor incondicional. Gracias por siempre apoyarme en cada decisión que tomé, por alentarme en los momentos difíciles y celebrar mis logros con alegría. Sin su apoyo inquebrantable, esta tesis no habría sido posible.

A su vez dedico a todos y cada uno de mis seres queridos a mis hermanas Stefhanny, Matilde y Michelle Caicedo, mis mejores amigos Génessis Orosco, Bryan Flores y Luisa Álava por estar conmigo en buenas y malas, y ser parte de este proceso desde el principio hasta el fin.

Es un honor para mí poder dedicar este trabajo de titulación a todas las personas que aportaron de una u otra manera durante el transcurso de mi carrera universitaria, infinitamente agradecida con Dios y la vida por las hermosas personas que coloco en este lapso y por las que me queda por conocer en este largo camino.

Caicedo Alcívar Valeria Valentina

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a todas las personas que me han apoyado en el proceso de elaboración de esta tesis. Sin su apoyo incondicional, esta investigación no habría sido posible.

Lo dedico principalmente a Dios por brindarme salud a diario, por darme las fuerzas y aliento que necesité para cumplir este objetivo.

De la misma manera agradecer a mi padre Jorge Iván Orosco González que está en el cielo quien me ha impulsado a seguir adelante en mis estudios, a mi madre Nilva Crisila Cedeño Castro quien nunca me ha soltado, a mis hermanos por siempre brindarme su apoyo incondicional.

A mi hija Gema Ivanna Agua Orosco que con tan solo un año y medio de edad me ha demostrado lo valiente y capaz que he podido llegar a ser, a su padre que con su apoyo constante y palabras de aliento han sido una fuente de inspiración durante todo este proceso. Su confianza en mí y capacidad para creer en mis sueños y anhelos me han impulsado a superar los desafíos y alcanzar mis metas. Agradezco el hecho de estar siempre a mi lado y por ser mi fortaleza en los momentos difíciles, sin dejar a un lado a mis amigas Valeria Caicedo y Luisa Álava agradezco por la ayuda y paciencia que tuvieron conmigo y por ser las personas quienes están al pendiente siempre de mis necesidades.

Este logro es tan de ustedes como mío.

Génesis Gema Orosco Cedeño

RECONOCIMIENTO

Queremos expresar nuestros más sinceros reconocimientos a todas las personas que han sido parte fundamental en la culminación de esta tesis. Agradecemos a nuestra familia y amigos por su apoyo incondicional, comprensión y aliento a lo largo de todo este proceso. Sus palabras de aliento y alivio en los momentos de tensión fueron parte fundamental que nos inspiró a continuar.

Agradecemos también a los docentes de la carrera de Hospitalidad y Hotelería por haber compartido sus conocimientos a lo largo de nuestra etapa como estudiantes.

Y, de manera especial, queremos agradecer a nuestro tutor de tesis, el Lic. Joubert Azúa Vásquez, quien con sus conocimientos, experiencia, paciencia y orientaciones enriqueció el proceso realizado para la realización de un trabajo que nos llena de orgullo y de logros académicos.

Es para nosotras un orgullo poder dedicarles este presente que hemos logrado con mucho esfuerzo, esmero y dedicación; no ha sido fácil, pero con la ayuda de todos en mención hemos cumplido lo propuesto. Gracias a todos hemos podido culminar nuestros estudios y lograr nuestra meta de ser “Licenciada en Hospitalidad y Hotelería”

Caicedo Alcívar Valeria Valentina

Orosco Cedeño Génessis Gema

RESUMEN

La presente tesis se enfoca en analizar la incidencia económica de la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte durante el año 2022. Para la presente investigación se toma como objetivo general “Conocer los motivos que generan la inopia de las incidencias económicas del cantón Rocafuerte como resultado de la actividad gastronómica, en el año 2022”. para ello la investigación cuenta con un tipo metodológico de análisis y síntesis, presentando un soporte técnico caracterizado por encuesta y entrevista para obtener datos relevantes sobre los motivos que generan inopia sobre las incidencias económicas.

El estudio reveló que la actividad gastronómica desempeña un papel significativo en la economía local de Rocafuerte. Los resultados de las entrevistas y encuestas a la población y dueños de establecimientos gastronómicos mostraron que la gastronomía es un atractivo importante para los visitantes, tanto nacionales como extranjeros.

Entre las hipótesis planteadas se destacó la falta de investigación, el desinterés por partes de los sectores vinculados y la falta de información proporcionada por el municipio del cantón.

Con base a los datos obtenidos en la investigación, se propuso La Realización de un Proyecto de información sobre las incidencias económicas en el cantón Rocafuerte. La propuesta planteada y la información recopilada pueden servir de base para futuras investigaciones.

Palabras claves: Gastronomía, Turismo, Incidencias económicas, inopia de información, Rocafuerte

ABSTRACT

This thesis focuses on analysing the economic impact of gastronomic activity in the Rocafuerte canton during the year 2022. The general objective of the present research is "To know the reasons that generate the lack of awareness of the economic impact of the Rocafuerte canton as a result of the gastronomic activity, in the year 2022". For this, the research has a methodological type of analysis and synthesis, presenting a technical support characterised by a survey and interview to obtain relevant data on the reasons that generate lack of awareness of the economic impact.

The study revealed that gastronomic activity plays a significant role in the local economy of Rocafuerte. The results of the interviews and surveys to the population and owners of gastronomic establishments showed that gastronomy is an important attraction for visitors, both national and foreign.

Among the hypotheses raised, the lack of research, the lack of interest on the part of the related sectors and the lack of information provided by the municipality of the canton were highlighted.

Based on the data obtained in the research, a proposal was made to carry out an information project on the economic impacts in the Rocafuerte canton. The proposal put forward and the information gathered can serve as a basis for future research.

Keywords: Gastronomy, Tourism, Economic incidences, lack of information, Rocafuerte.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN	III
CERTIFICACIÓN	IV
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	V
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	VI
DEDICATORIA	VII
DEDICATORIA	VIII
RECONOCIMIENTO.....	IX
RESUMEN	X
ABSTRACT.....	XI
INTRODUCCIÓN	16
JUSTIFICACIÓN	17
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	18
OBJETO.....	19
CAMPO	20
OBJETIVOS	21
Objetivo general.....	21
Objetivos específicos.....	21
HIPÓTESIS.....	22
VARIABLES	22
TAREAS CIENTÍFICAS	23
CAPÍTULO I	26
MARCO TEÓRICO.....	26
1.1 Turismo	26
1.1.1. Definición	26
1.1.2. Importancia.....	27
1.1.3. Clasificación.....	28
1.2. Restauración.....	30
1.2.1 Definición.....	30
1.2.2 Clasificación de restaurantes	30

1.2.3	Categoría de los restaurantes	31
1.3	Gastronomía	32
1.3.1	Definición.....	32
1.3.2.	Origen de la gastronomía.....	32
1.3.3	Primeros establecimientos	33
1.3.4	Clasificación.....	34
1.3.5	Tipos de gastronomía	35
1.3.6	Importancia de la gastronomía.....	36
1.4	Incidencias Económicas	37
1.4.1	Incidencias.....	37
1.4.2	Economía.....	37
1.5	Cantón Rocafuerte.....	38
1.5.1	Aspectos generales	38
1.5.2	Aspectos geográficos.....	39
1.5.3	Aspectos sociales.....	39
1.5.4	Aspectos culturales.....	40
1.5.5	Aspectos Económicos.....	40
CAPÍTULO II		43
DISEÑO METODOLÓGICO		43
2.1	Población.....	43
2.2	Muestra	43
2.3	Métodos de investigación.....	44
2.3.1	Método de análisis:.....	44
2.3.2	Método de síntesis:.....	44
2.4	Técnicas	44
2.4.1	Entrevista.....	45
2.4.2	Encuesta	45
2.4.3	Observación.....	45
Cronograma de actividades		46
CAPÍTULO III.....		48
RESULTADOS.....		48
3.1	Análisis y tabulación de encuestas	48
3.2	Análisis de las entrevistas.....	59
CAPÍTULO IV.....		65
PROPUESTA.....		65
4.1	Tema	65

4.2 Presentación	65
4.3 Justificación:	66
4.4 Objetivos	67
4.4.1 Objetivo general:	67
4.4.2 Objetivos específicos:.....	67
4.5 Recursos	68
4.6 Cronograma.....	69
CONCLUSIONES:	70
RECOMENDACIONES	71
BIBLIOGRAFIA	72
ANEXOS	74

ÍNDICE DE GRÁFICO

Gráfico 1	49
Gráfico 2	50
Gráfico 3	51
Gráfico 4	52
Gráfico 5	53
Gráfico 6	54
Gráfico 7	55
Gráfico 8	56
Gráfico 9	57
Gráfico 10	58

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1	49
Tabla 2	50
Tabla 3	51
Tabla 4	52
Tabla 5	53
Tabla 6	54
Tabla 7	55
Tabla 8	56
Tabla 9	57
Tabla 10	58

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ha existido desde años anteriores y esta ha ido evolucionando conforme va pasando el tiempo, costumbres, creencias y gustos de las personas, medida de la evolución del ser humano, sus cambios han sido a nivel mundial y estos son notorios.

El cantón Rocafuerte se destaca por su rica tradición gastronómica y una amplia oferta culinaria, considerado como el cantón dulcero del Ecuador, se ha caracterizado por generar fuentes de ingresos a través de la agricultura, elaboración de artesanías y la producción de dulces. Sin embargo, es fundamental comprender el impacto económico de esta actividad para promover su desarrollo sostenible. En esta tesis, se llevará a cabo el estudio gastronómico en el cantón Rocafuerte durante el año 2022 con el objetivo de analizar su incidencia económica. Mediante la recopilación de datos y análisis estadístico, se busca comprender como la gastronomía contribuye al crecimiento económico local, la generación del empleo y la promoción de la cadena de suministro local.

Durante el proceso del estudio se llevó a cabo entrevistas a los dueños de algunos establecimientos reconocidos y a su vez se realizaron encuestas a los clientes de estos establecimientos, de lo cual se derivan los resultados del estudio; esta información fue tomada en cuenta para concluir el trabajo.

La presente investigación está estructurada en cinco capítulos, siendo el primero de estos el marco teórico, compuesto por información relacionada al turismo, gastronomía, incidencias económicas e información del cantón Rocafuerte.

El segundo capítulo está destinado al diseño metodológico aplicado para llevar a cabo la investigación, en el cual, se hace referencia a los métodos, técnicas y herramientas a utilizar.

En el tercer capítulo se encuentra las reseñas a los resultados obtenidos con la aplicación de la metodología utilizada, interpretación de los resultados obtenidos mediante la técnica en el desarrollo del proyecto en la cual se aplicó la encuesta y entrevista dirigidas a la población y dueños de establecimientos gastronómicos.

Dentro del cuarto capítulo se aborda el diseño de la propuesta.

Para finalizar la investigación se dan a conocer las respectivas conclusiones, recomendaciones, y anexos que se abordaron luego de la recopilación de datos e información necesaria en el trayecto de este trabajo.

JUSTIFICACIÓN

El proyecto de investigación es la modalidad seleccionada para nuestro trabajo de tesis de grado. Considerando los elementos conceptuales que conforman la misma pensamos que nos permitirá realizar una investigación más completa, detallada sobre el tema escogido, entre los cuales podemos destacar el marco teórico, marco metodológico, hipótesis, objetivos, muestra, población entre otros.

De acuerdo con la bibliografía recopilada y revisada hasta el momento podemos señalar la existencia de algunos trabajos investigativos de tesis, revistas, artículos, libros sobre la gastronomía manabita, su importancia y trascendencia como identidad cultural y turística de la provincia los cuales difieren en algunos aspectos con nuestro tema escogido el cual tiene que ver con la gastronomía específica del cantón Rocafuerte y sus incidencias económicas en el año 2022.

La gastronomía como parte importante de la oferta turística es considerada hoy en día como un atractivo turístico cultural, motivo por el cual se justifica su investigación para conocer y satisfacer los gustos y necesidades de los turistas y clientes locales que visitan los establecimientos gastronómicos reconocidos y posicionados del cantón Rocafuerte en donde prevalecen la oferta de dulces, bebidas y platos típicos del lugar.

En la presente investigación nos proponemos investigar el tema “Estudio gastronómico del cantón Rocafuerte y su incidencia económica, en el año 2022”. Es importante señalar que dicho tema está relacionado directamente con nuestra especialidad de estudio.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La OMT describe que “El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios.”

El turismo se ha convertido en uno de los principales actores del comercio internacional, y representa al mismo tiempo una de las principales fuentes de ingresos de numerosos países en desarrollo. Este crecimiento va de la mano del aumento de la diversificación y de la competencia entre los destinos.

El turismo es uno de los sectores que más contribuye al crecimiento económico de Ecuador, de esta manera ayuda en la lucha contra la pobreza uno de los objetivos del desarrollo sostenible. Considerado el 3 reglón de la economía del país, debido a la generación de divisas, el crecimiento económico, la creación de nuevos puestos de trabajo, y la redistribución del ingreso para corregir desequilibrios regionales, son algunos de los efectos más importantes del turismo y los viajes como actividad económica.

El Cantón Rocafuerte ha sido reconocido como uno de los más importantes de la provincia de Manabí, se lo conoce también como el “Granero de Manabí”. El cantón también es conocido por su repostería tradicional y una amplia variedad de dulces. Entre los dulces más reconocidos se encuentran los famosos alfajores manabitas, que son galletas rellenas de dulce de leche o bocadillo de guayaba. Rocafuerte cuenta con una serie de fortalezas turísticas relacionadas con su gastronomía y sus dulces reconocidos que destaca por su rica tradición culinaria, que combina sabores auténticos y frescos. Esta región de Ecuador tiene mucho que ofrecer a los amantes de la buena comida.

A pesar de las fortalezas turísticas que existen en el cantón Rocafuerte entre las cuales está su gastronomía su comida y sus dulces, por lo cuales tienen un reconocimiento resulta necesario investigar sobre el problema relacionado con la inopia de las incidencias económicas del sector gastronómico en el cantón Rocafuerte durante el año 2022.

Ante esta situación problemática consideramos que es necesario solucionar dicho problema para lo cual proponemos realizar la propuesta de un proyecto de información sobre la gastronomía del cantón Rocafuerte y sus incidencias económicas en el año 2022.

La justificación del problema señalado se fundamenta en conversaciones sostenidas con personas conocedoras del tema del cantón Rocafuerte, nos supieron manifestar que el problema sobre “Estudio gastronómico en el cantón Rocafuerte y su incidencia económica en el año 2022” tiene que ver con la inopia de información de la población.

OBJETO

El objeto de estudio del presente proyecto de investigación se presenta con el fin de conocer de qué manera la gastronomía inciden en la economía de la población del cantón Rocafuerte durante el año 2022.

La gastronomía del cantón Rocafuerte nos demuestra su identidad cultural que les pertenece, y es que, además de proporcionarnos sabores deliciosos, dulces, bebidas y platos típicos, su tradición culinaria puede enseñarnos de forma directa e indirecta sobre sus costumbres y estilo de vida.

CAMPO

Nuestro campo de estudio se enfoca en conocer sobre las incidencias económicas que genera la actividad turística de la gastronomía en los distintos establecimientos de restauración en el cantón Rocafuerte durante el año 2022.

Esta investigación la realizaremos con el propósito de identificar las incidencias económicas como resultado de la actividad económica, identificar el número de personas que se encuentran laborando en forma directa en los establecimientos gastronómicos, de igual manera señalar los distintos sectores productivos de materias primas e insumos requeridos para la preparación de dulces, bebidas y platos típicos. Además, también será menester conocer sobre el aporte económico que generan el funcionamiento de los establecimientos de restauración por el pago de la licencia anual al municipio.

Este trabajo permitirá mostrar el aporte económico que pueda brindar la gastronomía y profundizar los conocimientos teóricos, incidencias económicas sobre los procesos de preparación de dulces, bebidas, platos ancestrales del cantón Rocafuerte.

OBJETIVOS

Objetivo general

Conocer los motivos que generan la inopia de las incidencias económicas del cantón Rocafuerte como resultado de la actividad gastronómica, en el año 2022.

Objetivos específicos

- Identificar los principales dulces, comida y bebidas típicas propias del cantón Rocafuerte y su incidencia económica, en el año 2022.
- Establecer las incidencias económicas como resultado de la presencia del COVID 19 en los establecimientos de comidas, dulces, bebidas en el cantón Rocafuerte.
- Verificar a través del catastro municipal el número de los establecimientos gastronómicos que existen en el cantón Rocafuerte en el año 2022.

HIPÓTESIS

- Falta de información por parte de las autoridades municipales sobre la importancia de la gastronomía y sus incidencias económicas.
- La ausencia de investigaciones actualizadas sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte durante el año 2022.
- El desinterés de parte de los sectores vinculados con la gastronomía para informar sobre las incidencias económicas que generan esta actividad.

VARIABLES

Variable Independiente

Las actividades gastronómicas en el cantón Rocafuerte y sus incidencias en el año 2022.

Variable Dependiente

Las incidencias económicas como consecuencia de la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte.

TAREAS CIENTÍFICAS

Análisis Histórico sobre el objeto y campo de la investigación

Gastronomía

La gastronomía es el estudio de la comida y la forma en que se prepara, se presenta y se consume. El análisis histórico de la gastronomía es un campo fascinante que se remonta a los orígenes de la humanidad. Desde los primeros tiempos, los seres humanos han necesitado alimentarse para poder sobrevivir, y esto ha llevado a la creación de una gran variedad de platos y técnicas culinarias. Durante la edad media, la gastronomía continuó evolucionando y se desarrollaron nuevas técnicas de cocción y conservación. La cocina medieval está fuertemente influenciada por las cruzadas y la explotación de nuevos territorios, lo que llevó a la introducción de nuevos ingredientes y especias. Durante la edad moderna, la gastronomía experimentó un auge con el renacimiento y la ilustración, durante este periodo se produjo un cambio en la forma en que se percibía la comida y la cocina, y se comenzó a valorar la innovación y creatividad.

En el siglo 21 la gastronomía ha experimentado una gran evolución y ha adoptado nuevas tendencias y enfoques, por lo que, la globalización ha llevado a una mayor diversificación en la oferta culinaria, con una mayor experimentación con ingredientes y técnicas de diferentes partes del mundo. La gastronomía sigue siendo una parte fundamental de la cultura y la identidad de cada región y país, y continúa evolucionando en respuesta a las necesidades y deseos de los comensales modernos. Incluyendo la exploración de las tradiciones culinarias de diferentes culturas, los ingredientes y técnicas utilizados en la cocina, así como la historia y evolución de la gastronomía a lo largo del tiempo.

Incidencia Económica

La incidencia económica es un concepto relativamente reciente en la teoría económica, que ha ido evolucionando a lo largo del tiempo, el cual se refiere a la forma en que una política, evento o cambio en la economía afecta a diferentes grupos de la sociedad. Es importante tener en cuenta que la incidencia económica puede variar según el contexto y las condiciones económicas de cada país. En el siglo XX, la incidencia económica se convirtió en un tema central en la economía del bienestar, que buscaba maximizar el bienestar de la sociedad en su conjunto.

La incidencia económica en la gastronomía se refiere a como la industria de la gastronomía afecta a la economía de un país o región. Esta industria abarca una amplia gama de actividades, desde la producción de alimentos hasta la comercialización y el consumo de

estos. La incidencia económica de la gastronomía puede ser significativa en términos de empleo, turismo, comercio e innovación. En general la gastronomía puede tener una gran incidencia en la economía, no solo como una fuente de ingresos, sino también como una forma de promover la cultura y el patrimonio culinario de una región o país. Hoy en día, la incidencia económica es una preocupación central en la política económica y se utiliza ampliamente en la evaluación de políticas y programas económicos.

Valoración de los fundamentos teóricos de la investigación

Nuestro trabajo de investigación se realizó utilizando los métodos de análisis y síntesis, métodos muy útiles para simplificar la complejidad y hacer la investigación más manejable y comprensible, por otra parte, el marco teórico nos ha permitido recabar opiniones, conceptos e ideas de varios autores. Las técnicas de recolección de datos fueron la entrevista y la encuesta, que nos permiten de igual forma obtener información directa de los pobladores del cantón Rocafuerte.

En la encuesta, los fundamentos teóricos ayudarán a diseñar las preguntas de manera adecuada, a seleccionar las muestras, a establecer los objetivos y a analizar los resultados. Es importante tener en cuenta que la encuesta debe estar basada en teorías validadas previamente, lo que permitirá obtener resultados más precisos y confiables. En la entrevista, los fundamentos teóricos pueden ayudar a guiar las preguntas y a interpretar las respuestas. Los entrevistadores deben estar familiarizados con los conceptos clave y las teorías relevantes para poder hacer preguntas relevantes y seguir el curso de la entrevista. El uso de estas técnicas nos ha facilitado el trabajo para conocer el gran porcentaje de la inopia de la incidencia económicas que existe en el cantón Rocafuerte.

Diagnóstico de la situación actual

En la actualidad la actividad gastronómica ha logrado expandirse convirtiéndose en una fuente de ingreso generalizada en determinados meses del año sean estos feriados, vacaciones escolares o fines de semana. Así mismo, por medio de las entrevistas realizadas a los habitantes, dueños de establecimientos gastronómicos y visitantes del cantón Rocafuerte se pudo comprobar el crecimiento de esta actividad. Debido a la pandemia, muchos restaurantes y negocios gastronómicos en todo el mundo se vieron afectados por las restricciones de cierre y distanciamiento social. Sin embargo, muchos de estos negocios se adaptaron a las nuevas circunstancias ofreciendo opciones de comida para llevar o servicio a domicilio.

En Rocafuerte actualmente, existe un aumento en la actividad gastronómica especialmente en los feriados, debido a que los turistas se sienten influenciados por conocer

más la cultura gastronómica del cantón. Cabe recalcar que, muchos negocios locales han trabajado para adaptarse y continuar ofreciendo sus productos a los clientes. También es posible que se hayan implementado medidas de seguridad adicionales, como el uso de mascarillas y el distanciamiento social, para proteger tanto a los clientes como al personal.

Formulación de propuesta

Nuestra propuesta es realizar un proyecto de información sobre las incidencias económicas en el cantón Rocafuerte, el objetivo es Capacitar a los diferentes sectores vinculados tanto directa como indirectamente sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Rocafuerte. Este proyecto proporcionara información, herramientas y recursos necesarios para que puedan desarrollar y hacer crecer sus negocios, está enfocada para todos los emprendimientos gastronómicos vinculados a la actividad del turismo del cantón Rocafuerte, y así que conozcan sobre la actividad gastronómica y sus incidencias económicas.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Antecedentes investigativos que sustentan el trabajo de investigación

La gastronomía ecuatoriana es rica por su amplia diversidad de sabores e ingredientes con los que se preparan los platos. Con el paso de los años la gastronomía ecuatoriana se mantiene evolucionando día a día, fusionando técnicas culinarias modernas con las ancestrales logrando crear así obras majestuosas para el deguste de cada uno de los comensales.

Para la ejecución del presente trabajo de investigación se tomará en cuenta como referencia tesis que han sido desarrolladas en el cantón Rocafuerte y que tienen relación con el tema, con la finalidad de tener bases que sustenten a la investigación

Una de las investigaciones que se destacan dentro del cantón Rocafuerte fue realizada por estudiantes de la universidad de guayaquil es: “Estudio y difusión de los dulces típicos del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí” (Simbala & Macías, s.f.)

Esta investigación busca que las personas reconozcan los dulces que son elaborados en el cantón Rocafuerte debido a que existen muchas variedades por lo cual se necesita crear programas que ayuden a incrementar los ingresos de un cantón pequeño que vive de la producción de dulces.

Otra de las investigaciones realizadas en el cantón Rocafuerte fue efectuada por la estudiante de la carrera ingeniería en ecoturismo de la Universidad san Gregorio de Portoviejo, el cual lleva por título “Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador”. (Zambrano, 2016)

1.1 Turismo

1.1.1. Definición

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) en su Glosario básico para entender el Turismo, éste se define como “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”.

Hunziker y Krapf (1942). describe que “Turismo es el conjunto de las relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas, fuera de su lugar de domicilio en tanto dicho desplazamiento y permanencia no estén motivados por una actividad lucrativa”.

“Turismo es el desplazamiento corto y temporal de personas hacia destinos distintos a sus lugares de residencia o trabajo habitual, así como las actividades que realizan durante su estancia en el destino. Se incluyen los desplazamientos por cualquier motivación” (England, 1976).

1.1.2. Importancia

“El turismo es un fenómeno situado y su desenvolvimiento genera dinámicas sociales, culturales, medioambientales y económicas con efectos positivos y negativos. Por esto, es inigualable la importancia del papel de los agentes públicos, de los actores implicados en la gestión de los colectivos, de la política turística o, dicho de otro modo, de lo que ocurre en el espacio público”. (Vasco & Santos, 2016)

Ámbito Económico

En 1911 Schullern zu Schattenhofen publicó la obra Turismo y economía nacional, en la cual se define por primera vez al turismo, desde la óptica de la Economía, de la siguiente forma: "Turismo es el concepto que comprende todos los procesos, especialmente económicos, que se manifiestan en la afluencia, permanencia y regreso del turista hacía, en y fuera de un determinado municipio, país o estado."

“El turismo es una actividad generadora de divisas que ayudan a equilibrar la balanza de pagos, aumenta los ingresos públicos, genera valor agregado y fomenta la actividad empresarial, debido a que las actividades del turismo no se limitan a hoteles y restaurantes si no que engloban una serie mucho más amplia de servicios y bienes de consumo”. (Sancho, 1998)

Ámbito social

Según Di Marino, (2013) afirma que “aquellas personas que se desplazan a otros lugares tienden a tener mayores y mejores relaciones sociales con gente que piensan de manera similares o tienen gustos parecidos, de esta forma aportan en gran medida nuevas ideologías que a su vez son transmitidas, así que cada vez más individuos se interesen en viajar y sacarle todo el provecho que tiene convivir con gente de afuera”.

Ámbito ambiental

La Organización Mundial del Turismo define “al turismo de naturaleza como todo tipo de turismo basado en la naturaleza, en el que la principal motivación es la observación y apreciación de esta, así como de las culturas tradicionales insertas en ella”. (OMT, 2002).

Ámbito cultural

El turismo representa una oportunidad de aprovechar el patrimonio cultural si se planea, organiza y promueve, generando recursos para su conservación y desarrollo. El Turismo Cultural se define como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico. (Turismo Cultural, 2015)

1.1.3. Clasificación

Los principales prestadores de servicios según su servicio principal son: alojamiento, gastronomía, otras actividades recreativas, folklóricas y culturales (Roman & Ciccolella, 2009).

1. Empresas de producción de bienes y servicios turísticos

- De alojamiento

En este sentido los principales establecimientos de hospedaje son:

- ✚ Hoteles.
- ✚ Hoteles-apartamentos.
- ✚ Hostales.
- ✚ Pensiones.
- ✚ Albergues.
- ✚ Hacienda Turística
- ✚ Lodge
- ✚ Hosterías
- ✚ Resort
- ✚ Campamento Turístico

- De transporte

Como principales establecimientos de transporte se pueden encontrar:

- ✚ Transporte Ferroviario
- ✚ Transporte Marítimo
- ✚ Transporte Aéreo
- ✚ Transporte por Carretera

- Operaciones Turísticas

Se reconoce la siguiente clasificación de operaciones turísticas:

- ✚ Agencia de viajes mayorista
- ✚ Agencia de viajes internacional
- ✚ Operador turístico
- ✚ Agencia de viajes dual

- De restauración

Tenemos los siguientes tipos de establecimientos:

- ✚ Dulcerías
- ✚ Cevicherías
- ✚ Cafeterías
- ✚ TakeAway
- ✚ Self-Service
- ✚ Restaurantes

Catastro municipal de los establecimientos gastronómicos del cantón Rocafuerte

El catastro municipal de los establecimientos gastronómico del cantón Rocafuerte es un registro oficial que recopila información detallada sobre los negocios relacionados con la gastronomía que operan en el cantón.

Dentro del catastro, se han identificado en el último año un total de 163 personas con locales propios, que se dividen en tres categorías principales de la actividad de alimentos y bebidas estos son: Establecimientos de restauración, dulcerías y bebidas.

- Establecimientos de restauración: dentro del catastro se han registrado 95 personas que operan negocios de restauración en el cantón Rocafuerte. Cada uno de los establecimientos gastronómicos ofrece una variedad de platos y menús, que pueden incluir comida típica del cantón, platos con opciones vegetarianas, entre otros.
- Dulcerías: En el catastro municipal, se han identificado 45 personas que se dedican a la producción y comercialización de dulces y postres del cantón, entre los cuales se destaca la comercialización de los alfajores, dulces de higo, de guineo, cocadas, entre otros.
- Bebidas: En la categoría de bebidas, se han registrado 23 personas que operan negocios de venta de bebidas en el cantón Rocafuerte. Estos negocios pueden incluir bares, licorerías, cafeterías especializadas en bebidas alcohólicas y no

alcohólicas, que van desde bebidas típicas del cantón como lo es el rompope, juegos de frutas tropicales hasta tragos internacionales.

1.2. Restauración

1.2.1 Definición

“Con el termino restauración nos referimos a los negocios dedicados a la elaboración de comidas y bebidas y que son preparadas para su consumo en el propio local o en áreas ajenas pertenecientes al mismo”. (Rebón, 2020)

“El concepto de restaurante comenzó a popularizarse en la segunda mitad del siglo XVIII, aunque antes ya existían establecimientos de este tipo. Se cree que la palabra está vinculada a que estos locales permiten “*restaurar*” el estómago de quien asiste”. (Definición, de, 2014)

1.2.2 Clasificación de restaurantes

Los restaurantes y establecimientos de venta de alimentos y bebidas han sido clasificados en varias categorías según distintos criterios de entre los cuales, los que resultarán de más utilidad con respecto al tema que en el presente documento se trata, serán los criterios que presenta la clasificación de Dittmer (2002).

Dulcerías

“Este vocablo etimológicamente procede del sustantivo «dulcero» y del sufijo «ería». Este término hace referencia a una tienda, establecimiento, local o almacén donde los dulceros elaboran y posteriormente vende todo género de dulces”. (Definición Y Etimología de Dulcería, 2016)

Cevicherías

“Establecimiento de venta que ofrece una gama de diferentes ingredientes de relleno para la elaboración de un ceviche, plato típico de la gastronomía latinoamericana”. (Diccionario Gastronomía, 2019)

Cafeterías

“Las cafeterías son aquellos establecimientos que presten servicios de platos combinados y/o bebida a cualquier hora, dentro de las que permanezcan abiertos, y que no precisarán ser ofrecidos en comedor independiente”. (De Empresas & Cámara Zaragoza, s.f.)

Take away

“Comida para llevar” es un término que se refiere generalmente a la comida servida en un restaurante para ser consumida fuera de él. El restaurante puede o no ofrecer servicio de mesa. El concepto está íntimamente ligado a la comida rápida. (Barra de Ideas, 2019)

Self-service

“En principio se trata de un restaurante estilo buffet en donde el cliente puede servirse todo lo que guste en su plato. Por lo general, se ofrecen varias categorías de comidas en estos lugares como pasta, sopas, ensaladas y langostinos”. (EstebanU, 2022)

Restaurantes

“Un restaurante, es un establecimiento en el que alimentos y bebidas son preparados para su consumo ahí mismo. En estos lugares se cobra por el servicio prestado. El término deriva de la palabra restaurare de origen latín, que quiere decir restaurar o recuperar”. (Durón & Dahmer, 2006)

1.2.3 Categoría de los restaurantes

De la misma manera, igual que sucede con los hoteles y sus “estrellas”, los tenedores son los símbolos que se utilizan para clasificar a los restaurantes en base a lo que es su categoría y precio:

- De 5 tenedores. Estos son los restaurantes de lujo, que suelen contar con servicio personalizado y atento, comedor con decoración y ambiente exquisito, amplia carta con productos de máxima calidad, profesionales debidamente uniformados de manera impecable. (Definición, de, 2014)
- De 4 tenedores, que son los de primera clase. Se diferencia de los anteriores tanto por su carta más limitada como por las variedades de tiempos de servicio que incluyen. (Definición, de, 2014)
- De 3 tenedores, que son los restaurantes de segunda clase, suelen ser de tipo turístico y tendrán una capacidad más restringida en cuanto a espacio se refiere. No tienen más de seis tiempos de (entremeses, sopas y cremas, verduras-huevos-pasta, pescado, carnes y postres). (Definición, de, 2014)
- De 2 tenedores, también llamados de tercera clase. Tienen mobiliario y decoración sencilla, como también lo será el vestuario de los trabajadores. (Definición, de, 2014)
- De 1 tenedor. Los restaurantes enmarcados en esta categoría cuentan con una carta sencilla y se identifican por poseer lo que son platillos en tres tiempos: sopas, guisados o especialidades y postres de la casa o fruta. (Definición, de, 2014)

1.3 Gastronomía

1.3.1 Definición

“La gastronomía es el arte de preparar platillos de la manera más perfecta posible, tanto en su condimentación como en su presentación, es el arte y la ciencia del buen comer y como arte requiere de la interacción de los cinco sentidos” (Fuentes, 1995)

“Hay quienes definen a la gastronomía como el arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización”. (Gillespie & Cousins, 2001)

Sin embargo, la definición de la gastronomía ha ido evolucionando a medida que el hombre lo hace, por lo que autores, como Cecilia Gutiérrez afirman que “la gastronomía no debe ser únicamente vinculada con el arte de cocinar, sino que también se deben tomar en cuenta varios componentes culturales como ejes centrales de la comida, es el estudio de la relación entre cultura y alimento”. (Gutiérrez, 2012)

Según el autor Patiño (2012) “Gastronomía: es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina”.

Vinos & Cocina y Vinos, (2013) opina que “la gastronomía abarca el acto de cocinar dentro de un contexto más amplio donde existen elementos relacionados con las distintas formas en la cocina en los cuales incluye, comportamientos individuales y colectivos ligados con la alimentación, elementos socios antropológicos, creencias, supersticiones, prohibiciones, preferencia, elección alimentaria, orden culinario”.

Por otro lado, la Real Academia Española define que “la gastronomía como: el arte de preparar una buena comida, la afición del buen comer o conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”.

“Incluso se puede definir a la gastronomía como el estudio de la relación entre comida, cultura, arte y ciencia de preparar y servir comida rica o delicada y apetitosa”. (Oxford University Press, 2015)

1.3.2. Origen de la gastronomía

“Así como el hombre y su forma de vida han ido evolucionando con el pasar de los años, también ha evolucionado su gastronomía. La forma de obtención de los alimentos, el tipo de alimentos, los utensilios y el desarrollo técnico de la gastronomía ha ido

evolucionando desde la aparición del hombre en la tierra hasta la edad moderna.” (Parra, 2002)

No se conoce el comienzo exacto de la gastronomía, pues desde el comienzo de la humanidad el ser humano debió haber tenido la necesidad por alimentarse, por lo que, la antropología considera que el comienzo de la gastronomía se dio con el descubrimiento del fuego y la memorización de técnicas culinarias. Debemos de entender que la gastronomía no solo tiene relación con la comida, esta también se vincula estrechamente con las diferentes culturas que existen en la tierra, cada país tiene su propia gastronomía y esto es lo que diferencia un país de otro.

La gastronomía es una disciplina con una amplia historia, es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos, gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, de igual manera se concibe como un arte, pues genera una experiencia estética y expresa un significado. La gastronomía cumple la función más noble: la de alimentar a la humanidad, es un arte que propicia formas creativas e innovadoras. (Mejía, Mejía , & Bravo, 2014)

1.3.3 Primeros establecimientos

En la antigüedad, tanto los monasterios como las iglesias tenían por costumbre albergar a los viajeros que se encontraban de paso y brindándoles alimento por un intercambio de bienes Esta situación fue bien aprovechada por aquellos comerciantes de la época para crear establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas.

El término "restaurante" es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, considerado como el primer establecimiento público en el que se servían bebidas y comidas.

En una placa de madera de roble sobre la entrada aparecían las terminologías:

"Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos".

En español, esto significa "Vengan aquellos de estómago gruñente y yo los restauraré". De esta placa, específicamente de la terminología latina restaurabo (yo restauraré), proviene el término restaurante. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos.

El primer establecimiento digno de denominarse "restaurante" fue el "Beauvilliers", el cual abrió sus puertas en 1783, momento a partir del cual se asiste al nacimiento y desarrollo de una actividad para el que se acuña el término "restauración", una actividad donde la cocina de arte se convierte también en una cocina de técnicas, muchas veces con carácter empresarial. (Arozarena, 2015)

En Estados Unidos, el primer restaurante se llamó Delmonico's, fundado por John Delmonico, dedicado a ofrecer diversos tipos de comidas y bebidas. Abrió sus puertas en Nueva York en 1884, y fue el primero de una cadena de 12 restaurantes en total.

Fred Harvey y John R. Thompson también formaron parte de los primeros restaurantes que se establecieron en Estados Unidos, entre 1880 y 1890. (Ignacio, 2020)

1.3.4 Clasificación

En un mundo avanzado como es el nuestro, se hace difícil el poder clasificar los diferentes tipos de gastronomía, por lo cual, se establecerán la clasificación con los que consideramos pertinentes conocer. La gastronomía como tal, puede dividirse de varias maneras, ya sea que se tomen en consideración el tipo de alimento, el lugar geográfico, por cultura, etc.

Para Díaz Paniagua, López Alonso, & Carabias Muñoz (2011) la cocina ha cambiado mucho a través del tiempo, ya que desde sus inicios hasta la actualidad existió y existen un sinnúmero de corrientes culinarias, a continuación, se detallan brevemente cada una de estas corrientes:

- **Nouvelle Cuisine:** Surge a partir de los años 70 en Francia, fue promovida por Fernand Point y Paul Bocuse, por la necesidad de renovar técnicas culinarias, para de esta forma captar y llamar la atención de los comensales y de esta forma los platos a presentar fueran más atractivos y livianos al momento de ser servidos.
- **Cocina de Vanguardia:** Esta corriente nació de la necesidad de ir más allá de las expectativas de la corriente anterior, ya que busca explorar, innovar e ir más allá de una manera futurista, los pioneros de esta corriente son: Arzak, Berasategui, Aduriz, pero el que encabeza esta lista es Ferran Adrià. Los autores de esta cocina de vanguardia tratan netamente de unificar todas las corrientes en una sola, por ejemplo, personalizar la cocina (cocina de autor), investigar, analizar (cocina fusión) y crear nuevas texturas y formas (deconstrucción y cocina molecular) en los alimentos que van a servir.
- **Cocina de Autor:** Esta muy arraigada a la cocina de vanguardia, ya que el cocinero es libre de elaborar lo que desee, no existe límite, el chef crea su propia filosofía y deja su marca en cada presentación del plato a través de sus tendencias.
- **Cocina de Fusión:** Se trata de mezclar las culturas a través de la cocción, se utilizan técnicas e ingredientes de cualquier parte del mundo para combinarlos. El principal

objetivo de esta corriente es el estudio y la búsqueda de nuevos alimentos, mediante técnicas innovadoras.

- **Cocina Molecular:** En esta cocina se incluyen los elementos químicos, como nitrógeno líquido para la elaboración de platos. Se realizan composiciones de alimentos con carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales, una vez procesados estos productos llegan a transformarse en espumas, emulsiones, geles u otras estructuras.
- **Cocina Clásica:** Estilo correspondiente al periodo de alta cocina que va desde finales del siglo XVIII hasta la década de 1960.
- **Cocina Contemporánea, Moderna, Nueva:** Propia del momento actual; es decir, de ahora, como es lógico. Ha existido siempre en todas las épocas.
- **Cocina Creativa:** Cocina caracterizada por la capacidad continua de innovación e investigación.

1.3.5 Tipos de gastronomía

Estos tipos están estrechamente ligados a tus hábitos alimenticios y preferencias por ciertos alimentos. Estos, a su vez, están conectados a las costumbres y a la cultura de los países. Especialmente, en sus técnicas de preparación, tiempos de cocción e ingredientes de cada región. (Olivetto, 2020)

A continuación, se destacan 8 tipos en los que la cultura, la mezcla de sabores y la ciencia han llegado al arte culinario para sorprender paladares.

Gastronómica nacional: Es la representación de los gustos particulares de una nación. Se puede ver comida que contiene ingredientes locales con los que están identificados los habitantes nacionales. Es una cocina que forma parte del patrimonio de un país, constituye un elemento de su identidad y representa una experiencia cultural y sensorial. (Olivetto, 2020)

Gastronomía internacional: Es una cocina que te permite conocer una parte esencial de otras culturas. Es una forma de viajar por el mundo a través de los sabores y conocer diferentes tradiciones entre países. Además de aprender de sus componentes culturales, como ingredientes, instrumentos y utensilios, técnicas y mucho más. (Olivetto, 2020)

Gastronomía gourmet: Conocida como artística e innovadora, se relaciona con la alta cocina y la cultura del buen comer. Esta es preparada con ingredientes de calidad y cuidadosamente seleccionados con base en su exquisitez. Además, sigue una higiene

exhaustiva y cuida de las propiedades organolépticas de cada ingrediente (Martínez y Luna, 2017).

Gastronomía Vegetariana: Utiliza ingredientes como verduras, frutas, arroz, productos lácteos de almendras o coco y huevos. Esta excluye la carne y los productos derivados de tejido animal. Es una cocina versátil que incorpora la proteína vegetal a base de trigo y otros vegetales que reemplazan la carne. (Olivetto, 2020)

Gastronomía Vegana: Es conocida hoy como parte de un estilo de vida. Esta excluye cualquier tipo de alimento de origen animal y la explotación para su utilización como ropa y otros usos. Es una cocina en la que únicamente se consumen productos de origen vegetal como hortalizas y legumbres. También incluye alimentos procesados, como versiones de carnes y quesos veganos y bebidas lácteas de soya y almendra. (Olivetto, 2020)

Gastronomía sostenible: La Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2020) la define como el conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. Establece que es una expresión más de la diversidad natural y cultural del planeta y fomenta el consumo de alimentos responsable con el medio ambiente.

Además, tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a los mercados y a tu plato. Es una cocina respetuosa con el medio ambiente y con las tradiciones locales, por lo que preserva el patrimonio cultural. Una de las técnicas que destaca en la cocina sostenible es el *sous-vide*, ya que conserva los recursos naturales (Gastrocultura Mediterránea, s.f.)

Gastronomía científica: Es una tendencia que fusiona el arte culinario con el conocimiento científico. Esta es una cocina de experimentación, análisis y evolución que se adapta a los cambios culturales y sociales. Tiene en cuenta una visión científica de los alimentos según su proceso de cocción y mecanismos de integración. Además de nuevos ingredientes, consistencias, texturas, aromas y sabores. (En la Cocina Magazine, 2019)

Gastronomía macrobiótica: Se basa en el equilibrio del Yin y el Yang. Es una cocina adaptada a las tradiciones de Oriente, en la que se consumen especialmente hortalizas, vegetales y legumbres. Además de cereales integrales como arroz, trigo, avena, mijo, cebada y maíz, en mayor proporción.

Destaca el uso de algas marinas como lotus, kuzu y mebosi. Además de la sal marina, para equilibrar los sabores en tus preparaciones. (Papa, 2020)

1.3.6 Importancia de la gastronomía

La gastronomía es una disciplina de gran importancia para cada país, cultura y región. Esta no es solamente el gusto que se tiene por la comida o el gusto por cocinar. De

hecho, esta disciplina se encarga de múltiples apreciaciones de lo cultural en torno a la cocina y la alimentación, como la elección de los ingredientes, la tradición en torno a la comida o la influencia religiosa en la manera de comer.

La gastronomía en cada una de las regiones del mundo es importante, debido que, nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece, y es que, además de brindarnos sabores deliciosos y platos únicos, la tradición culinaria puede hablarnos de manera indirecta sobre las costumbres y estilos de vida que se lleva en un determinado lugar.

La gastronomía nos brinda la oportunidad de incorporar al contexto artístico y cultural un aspecto que formalmente pareciera descuidado, que es el de la cocina. Aunque no está contemplada entre las Bellas Artes, el arte culinario es sin duda uno de los más extensamente practicados y con mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad. La gastronomía, como otras disciplinas dedicadas al estudio de los diversos aspectos de la cultura humana, nos dice quiénes somos y de dónde venimos, a partir de nuestra manera de cocinar. (Gastronomía, 2013)

1.4 Incidencias Económicas

1.4.1 Incidencias

“Con el término incidencia nos referimos en general a un evento o acontecimiento que ocurre en el medio de un asunto y que tiene con él alguna relación. Este sentido general proviene del origen mismo de la palabra, que data del latín *incidentia*, compuesto por *in-* (“hacia adentro”) y el verbo *cadere* (“caer”), de modo que figuradamente se entiende como algo que “cae” o acontece en el marco (“dentro”) de un asunto”. (Incidencia, 2013)

“La incidencia es un acontecimiento que pasa muy rápidamente en un negocio y tendrá consecuencias en el mismo. Una buena gestión de incidencias es de vital importancia para todas las empresas, ya que su cometido es solucionar cualquier problema que ocurra en una empresa de manera rápida y eficaz”. (Billin, 2018)

1.4.2 Economía

El término economía es una expresión que proviene del latín «*economía*», y este, del griego «*oikos*» = casa y «*nomos*» = administración (administración de una casa). El título «*oikonomikos*», de la obra de Jenofonte (430-355 a. de J.C.), se considera la primera contribución global a la formación de la ciencia económica.

Gregory Mankiw, autor del libro "Principios de Economía", considera que el término economía proviene de la palabra griega que significa "el que administra un hogar". A criterio de Mankiw, los hogares y la economía tienen mucho en común, debido a que la

sociedad al igual que un hogar, debe gestionar adecuadamente sus recursos ya que éstos son escasos.

Otra definición para considerar está dada por los renombrados economistas, Samuelson y Nordhaus, autores del libro "Economía", definen la economía como: "El estudio de la manera en que las sociedades utilizan los recursos escasos para producir mercancías valiosas y distribuirlas entre los diferentes individuos"

Los economistas Benjamín Perles y Charles Sullivan, autores del libro "Economía Para Todos", proporcionan la siguiente definición de economía: "Estudio de los actos humanos en los asuntos ordinarios de la vida. Explica cómo logra el hombre sus ingresos y cómo los invierte".

1.5 Cantón Rocafuerte

1.5.1 Aspectos generales

Rocafuerte tuvo sus inicios gracias a la llegada de tribus indígenas procedentes de la sierra, quienes se sintieron atraídos por la fertilidad de sus tierras, dicha tribu tomó el nombre de PICHOTA el cual significa PI: Agua y CHOTA: Colorada (laguna de agua colorada). Esto debido a que en el invierno las aguas producidas por las lluvias se tornaban rojizas y se estacaban en la parte más baja del terreno en el verano. Así mismo en el verano el ganado proveniente de ciudades vecinas a Portoviejo era llevado a Pichota con el objetivo de ahí ser pastado y posteriormente cuando llegaba el invierno era regresado a fincas cercanas a Portoviejo.

En el siglo XVI, cuando se inicia la colonización española, Pichota era habitada sólo en verano, pero paulatinamente la población se hizo estable, hasta convertirse en un caserío de relativa importancia a comienzos del siglo XIX.

A Rocafuerte, en la colonia, también se la conoció con el nombre de San Judas Tadeo, por la costumbre de aquel tiempo de asignar a las nuevas ciudades el nombre del santo que correspondía en el santoral, en la fecha que se inscribía en las crónicas españolas.

El 30 de septiembre de 1852 fue elevada a la categoría de cantón, con el nombre de Rocafuerte, según decreto legislativo suscrito en Guayaquil, cuando era presidente de la Asamblea Pedro Moncayo y jefe supremo, José María Urbina.

Rocafuerte es también es muy conocida como la "Ciudad Blanca de los Campanarios", llamada así por el obispo Pedro Schumacher ya que la iglesia fue construida con altares de madera y mármol. Fue elevada a la categoría de Cantón el 30 de septiembre

de 1852, con el nombre de Rocafuerte. Abarca un extenso valle que fue asentamiento de la cultura Pichota.

La elaboración de los mejores dulces tiene lugar en Rocafuerte, donde se preparan más de 300 variedades. La fama de los dulces es legendaria y su sabor inconfundible. Los alfajores, bocadillos, dulce de higo, de guineo, camote, rompopo y otras delicias han salvado fronteras, esto a través de los ecuatorianos en el exterior.

1.5.2 Aspectos geográficos

El cantón Rocafuerte está situado en la parte occidental del territorio ecuatoriano, ubicado en la zona centro norte de la Provincia de Manabí, situándose su cabecera cantonal a 490 km de la Ciudad de Quito y a 15 km de la Ciudad de Portoviejo, lo que lo convierte en un centro de convergencia hacia los balnearios Crucita, San Jacinto y San Clemente así como hacia el aeropuerto y puerto marítimo internacional del Cantón Manta. (Mora, 2012) Limita al Norte con los cantones Sucre y Tosagua, al Sur con el Cantón Portoviejo, al Este con el cantón Junín y al Oeste con el Cantón Portoviejo, todos ellos pertenecientes a la provincia de Manabí. Cuenta con una sola parroquia cuya cabecera cantonal lleva su mismo nombre. (Mora, 2012)

Rocafuerte abarca 280.4 Km² aproximadamente que se extienden sobre un terreno plano poco accidentado con elevaciones que no sobrepasan los 100 msnm, donde se distinguen tres zonas: zona alta, zona baja y zona urbana. (Risco, 2012)

El clima es tropical y está influenciado por los vientos marinos que ingresan por la ensenada de Crucita contrarios al recorrido del río Portoviejo provocando una temperatura entre los 20°C y 26°C con humedades relativas del 80% las precipitaciones medias anuales de 163,2 mm.

1.5.3 Aspectos sociales

Según proyección del (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) INEC para Rocafuerte en el 2010, correspondiendo al 2,47% de la población provincial, y el 0,24% de la población ecuatoriana. Existe un equilibrio poblacional entre los hombres con 14876 habitantes que ocupan el 50.73%, frente a la población femenina con 14445 habitantes, es decir el 49.27%. (Risco, 2012)

El cantón Rocafuerte cuenta con una parroquia urbana en la cabecera cantonal, se encuentra dividido en 54 comunidades repartidas en 3 zonas zona alta, zona baja y la zona urbana, ellas se establecen por vías, unidad geográfica, topografía, costumbres y ubicación geográfica. (Risco, 2012)

1.5.4 Aspectos culturales

Cuando se habla de tradición del cantón Rocafuerte hablamos de sus dulces, fiestas y tradiciones.

Rocafuerte celebra diversas festividades religiosas y culturales a lo largo del año. Entre las más importantes se encuentra la fiesta de San Pedro y San Pablo, que se celebra el 29 de junio. La música y baile son parte esencial de la cultura local. Se pueden disfrutar de danzas tradicionales y eventos folclóricos en festividades y celebraciones.

Atractivos turísticos del cantón Rocafuerte

“La elaboración de objetos decorativos en tagua, producción de ropa, bordados, ollas de barro, dulces y otras artesanías también son parte del aparato productivo. En este cantón no se ha explotado debidamente el 59 turismo, pero tiene recursos que prestan las facilidades para hacerlo” (Plan Estratégico Municipio de Rocafuerte, 2010)

Dentro de los principales atractivos turísticos que tiene el cantón Rocafuerte están los siguientes:

- Iglesia de la Virgen Blanca de las Peñas.
- La casa de los cachos
- El cerrito
- El Ceibal (balneario de agua dulce)
- Las Jaguas. (Balneario de agua dulce)
- Puerto Loor (balneario de agua dulce)

1.5.5 Aspectos Económicos

Dentro de los aspectos económicos del cantón Rocafuerte se deben gracias a la producción y venta de ollas, elaboración de artesanías y la elaboración de sus dulces. Otra de las fuentes de trabajo, que ancestralmente contribuye a la economía del cantón, es la fabricación de sillas de tijera, actualmente desplazada por un nuevo modelo (perezosas). La elaboración de objetos decorativos en tagua, producción de ropa, bordados, ollas de barro, dulces y otras artesanías. (Vasconez, 2005)

Principales comidas típicas del cantón Rocafuerte

Rocafuerte es un territorio próspero donde se realiza la elaboración de los mejores dulces que tiene la provincia de **Manabí**, donde se preparan más de 300 variedades. La fama de los dulces es legendaria y su sabor inconfundible.

Los Dulces de Rocafuerte son elaborados artesanalmente típicos de la provincia de Manabí, la fusión de frutas, azúcar, harina, leche, huevos es lo que hace que los dulces de

Rocafuerte tengan un sello de reconocimiento. Siendo elaborados con materia prima de primera calidad. Sus ingredientes son cuidadosamente seleccionados con el fin de brindar un producto confiable, altamente saludable y de excelente sabor.

La mayoría de las personas que elaboran estos dulces aprendieron las recetas de sus padres o unas monjas españolas que llegaron hace más de un siglo a este cantón para iniciar tareas de evangelización. Las visitantes trajeron las recetas que divulgaron entre los habitantes. Su visita dio inicio al negocio de venta de los manjares que ahora se ubican en medio de calles polvorientas que son la tónica en la zona urbana de este cantón manabita.

El título de “Emporio dulcero del país “ha sido asignado a este cantón, porque los mejores dulces manabitas, se elaboran en este cantón.

Los más buscados son:

- Los alfajores
- Bocadillos,
- Dulce de higo,
- Dulce de guineo,
- camote,
- Rompopo

Y muchas otras delicias han cruzado las fronteras de Manabí y el país. En Rocafuerte, unas 4 mil personas se dedican de forma directa o indirecta a la fabricación y comercialización de dulces, según cifras municipales, pero el número ha decaído en comparación a otros años. (El Universo, 2008)

Tonga

Su preparación es un proceso meticuloso, realizado por personas que durante mucho tiempo se han dedicado a la elaboración de este. La tonga es un producto que está envuelto en una hoja de verde previamente sahumada. Para prepararla se cocina el arroz colocándole agua, sal, aceite y vegetal amarillo para que coja color amarillo. Se pone a reventar con hojas de verde para que coja sabor y reviente más rápido.

Morcillas de Sosote

Este plato tradicional, que se elabora con “el entrijo” del cerdo y especias naturales, a las que se adiciona arroz y plátano, es apreciado por paladares exigentes. En esta comunidad hay más de 25 locales de venta de morcilla. Los comerciantes comentan que en esta época crece la venta de este platillo típico de la zona, por lo que duplican su elaboración.

Uno de los productos más apetecidos por el público, pero de difícil elaboración es el Rompopo, elaborado a base de leche, azúcar, canela, huevos criollos y maicena. La receta para 4 botellas de 750 ml es la siguiente: se hierve la leche con el azúcar y la canela a su vez, luego se agrega una cucharada de maicena disuelta por cada litro de leche. Después de haber hervido este preparado y haya tomado consistencia, se retira del fuego y cuando ya está tibio se baten las 8 yemas de huevo y nuevamente se vuelve a hervir. Se retira nuevamente del fuego y se le añade el aguardiente al gusto, recomendándose que sea el del cantón Junín. Un secreto para no dejar residuos de canela, es colocarla dentro de una fundita de tela en el proceso del hervido. Se obtiene un producto exquisito de gran demanda por los turistas. (Muñoz, 2008)

CAPÍTULO II

DISEÑO METODOLÓGICO

2.1 Población

Según el autor Arias (2006, p. 81) define población como “un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación

Otra definición de población es del autor Tamayo (2012) la población es la totalidad de un fenómeno de estudio, incluye la totalidad de unidades de análisis que integran dicho fenómeno y que debe cuantificarse para un determinado estudio integrando un conjunto N de entidades que participan de una determinada característica, y se le denomina la población por constituir la totalidad del fenómeno adscrito de una investigación.

2.2 Muestra

Según el autor Arias (2006, p.83) define muestra como “un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible”.

La muestra de un estudio debe ser representativa de la población de interés. El objetivo principal de seleccionarla es hacer inferencias estadísticas acerca de la población de la que proviene. La selección debe ser probabilística. (García, 2013)

Para calcular la muestra se tomará en cuenta a la población del cantón Rocafuerte.

La muestra se calculará con la siguiente formula:

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

Simbología:

n tamaño de la muestra buscada

z es el nivel de confianza

e error de estimación

p es la variabilidad positiva

q es la variabilidad negativa

N es el tamaño de la población

Parametro	Insertar Valor
N	33.736
Z	1,645
P	50,00%
Q	50,00%
e	10,00%

Tamaño de muestra

"n" =

67,52

Total, de encuestas por realizar = 68 encuestas

2.3 Métodos de investigación

Los métodos de investigación ayudan a descubrir e indagar información más compleja y permitan aplicar los métodos que correspondan para así tener una investigación más explícita. (Bautista, 2011)

Para la presente investigación utilizaremos:

2.3.1 Método de análisis:

Según Abad, P. (2009, p. 94) “Se distinguen los elementos de un fenómeno y se procede a revisar ordenadamente cada uno de ellos por separado”.

Es decir, consiste en la separación de las partes de esos problemas o realidades hasta llegar a conocer los elementos fundamentales que los conforman y las relaciones que existen entre ellos.

2.3.2 Método de síntesis:

De acuerdo con Calduch Cervera (2014) el método de síntesis parte del conocimiento de los elementos esenciales e imprescindibles de una realidad y de las relaciones que los vinculan para tratar de alcanzar un conocimiento general y simplificado de dicha realidad considerada como un todo.

Se refiere a la composición de un todo por reunión de sus partes o elementos, que se puede realizar uniendo las partes, fusionándolas u organizándolas de diversas maneras.

2.4 Técnicas

Con respecto a las técnicas consideramos que las más adecuadas dada la investigación que debemos de realizar son:

2.4.1 Entrevista

La técnica de entrevista definida por Folgueiras (2016) nos indica que “Este instrumento permite recolectar toda la información que se requiera dentro de la investigación, ya que facilita que previamente el entrevistador analice y seleccione lo desea recoger, para ello establecerá un guion de preguntas mismas que al momento de realizarlas pueden ser modificadas o a su vez adjuntará otras de ser necesario; aquí la actitud del entrevistador es primordial en vista que será quien encamine el diálogo acorde a las respuestas recibidas”.

2.4.2 Encuesta

Por otra parte, La encuesta Según Tamayo y Tamayo (2008: 24), la encuesta “es aquella que permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida sistemática de información según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida”.

2.4.3 Observación

La Técnica de observación según Simbala & Macias (2016) Es el proceso de examinar detenidamente de cómo se va desarrollando la vida social y como fluye por sí misma sin transformarla. Enfocando y guiando a un objetivo determinado de investigación. También permite formular, planificar sistemáticamente en diferentes aspectos, lugares y personas.

Cronograma de actividades

№	ACTIVIDADES:	SEMANAS																											
		Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Inscripción en el taller de inducción	■																											
2	Asistencia al taller de inducción		■																										
3	Elección de modalidad			■																									
4	Aprobación de modalidad en duo				■																								
5	Designación de tutor					■	■																						
6	Elección de tema							■																					
7	Aprobación de tema								■	■	■																		
8	Planteamiento del problema											■																	
9	Formulación del problema												■	■															
10	Planteamiento de la Justificación													■															
11	Elaboración del objeto														■														
12	Elaboración de campo de estudio															■													
13	Revisión de objeto y campo de estudio																■												
14	Elaboración de los objetivos																	■											
15	Elaboración de hipótesis																		■										
16	Elaboración de marco teórico																			■	■	■	■						
17	Revisión de marco teórico																				■	■							
18	Elaboración de marco metodológico																					■	■						
19	Revisión de borrador de tesis																									■			
20	Corrección de borrador de tesis																											■	

°c	ACTIVIDADES:	SEMANAS																			
		Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Desarrollo de las preguntas de encuesta	■																			
2	Desarrollo de las preguntas de entrevistas		■																		
3	Corrección del diseño metodológico			■																	
4	Implementación de encuesta				■	■															
5	Ejecución de entrevista						■														
6	Tabulación de datos							■													
7	Análisis de resultados e interpretaciones								■												
8	Revisión y Corrección del capítulo de resultados									■											
9	Planteamiento de la propuesta										■	■									
10	Presentación, justificación de propuesta												■								
11	Objetivos y recursos de propuesta													■							
12	Cronograma de actividades de capacitación														■						
13	Corrección del capítulo de propuesta															■					
14	Elaboración de conclusiones																■				
15	Elaboración de recomendaciones																	■			
16	Revisión y Correcciones finales																		■		
17	Entrega de tesis final																			■	

CAPÍTULO III

RESULTADOS

En este capítulo se muestran los resultados de la encuestas y entrevistas realizadas a la población y los dueños de diferentes restaurantes del cantón Rocafuerte, a continuación, se presentan las encuestas realizadas a la población.

3.1 Análisis y tabulación de encuestas

En la presente investigación se realizó un total de 68 encuestas con un cuestionario de 10 preguntas a fin de conocer el grado de las incidencias económicas como consecuencia de la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte.

Una vez aplicados los instrumentos de recolección de información, se procedió a realizar la tabulación correspondiente a la información obtenida. Del mismo modo, se realizó un análisis estadístico, en el cual se calcularon los promedios de cada pregunta, los resultados fueron los siguientes:

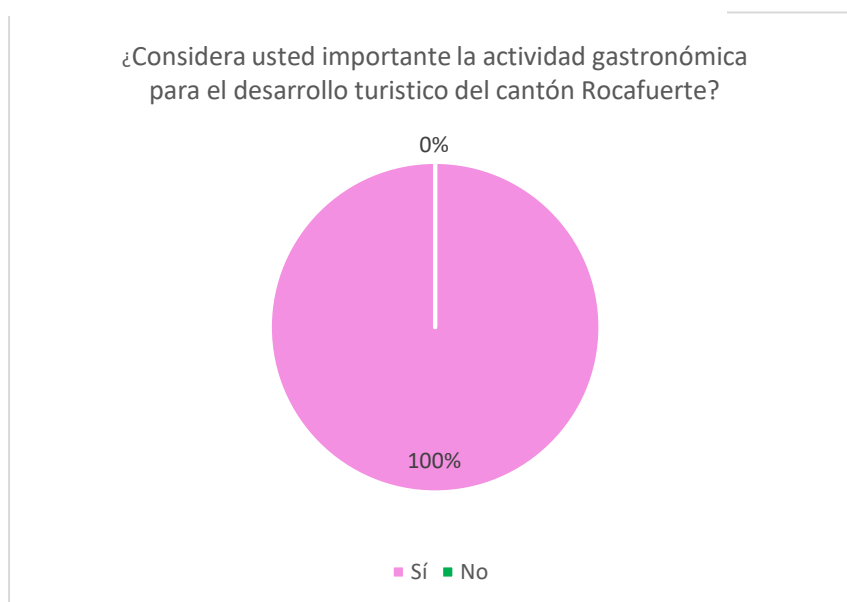
Pregunta 1.

¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte?

Tabla 1

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	68	100%
No		0%
Total	68	100%

Gráfico 1



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génessis Orosco

Interpretación: Con respecto a esta pregunta: ¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte? El 100% de las personas encuestadas respondieron que Sí.

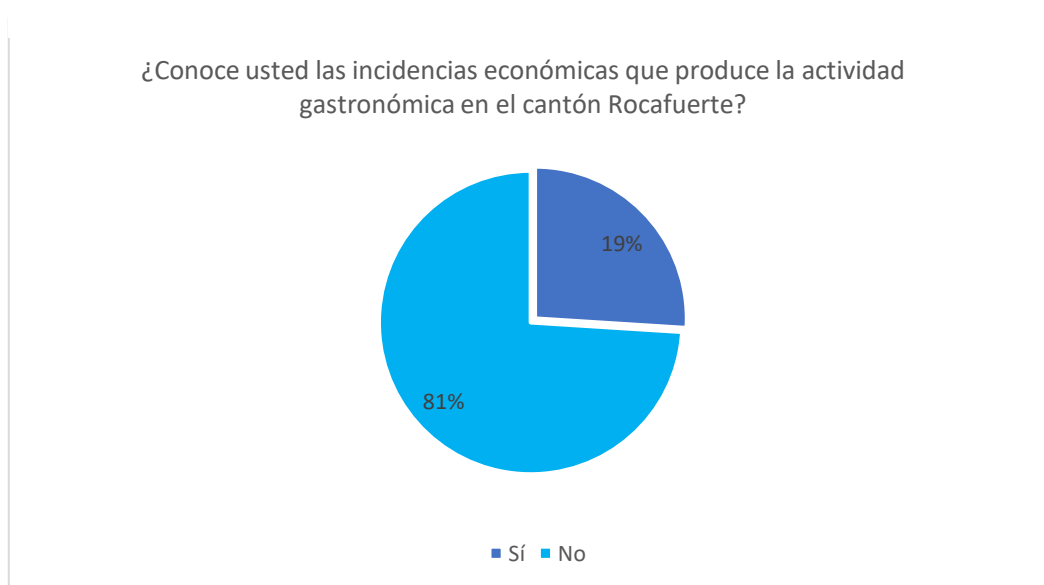
Pregunta 2

¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?

Tabla 2

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	13	19%
No	55	81%
Total	68	100%

Gráfico 2



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génesis Orosco

Interpretación: Con relación a esta pregunta: ¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte? El 81% encuestados respondieron que No, mientras el 19 % respondieron que Sí debido a que tiene un cierto conocimiento sobre esta temática.

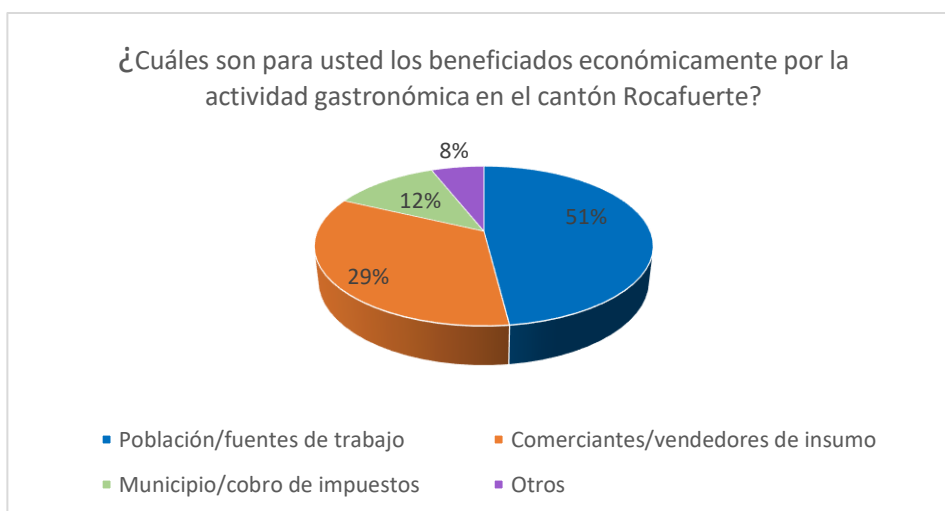
Pregunta 3

¿Cuáles son para usted los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?

Tabla 3

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Población/fuentes de trabajo	35	51%
Comerciantes/vendedores de insumo	20	29%
Municipio/cobro de tasa de funcionamiento	8	12%
Otros	5	8%
Total	68	100%

Gráfico 3



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génesis Orosco

Interpretación: Siendo un total de 68 encuestados tan solo el 51% considera que los beneficiados económicamente en el cantón Rocafuerte es la población que trabaja en el establecimiento, seguido de un 29% opina que son los comerciantes/vendedores de insumo, un 12% considera beneficiado al municipio por el cobro de la tasa de funcionamiento y tan solo un 8% indicó otros.

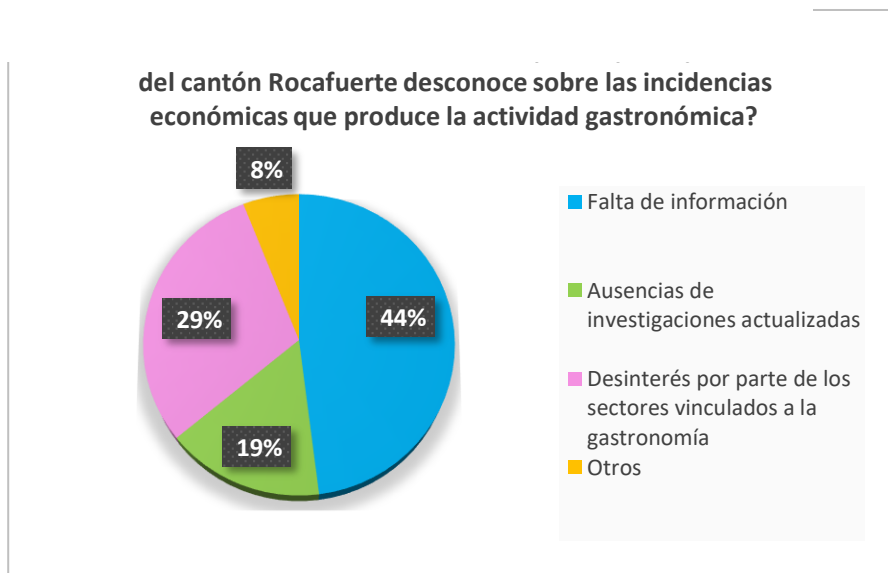
Pregunta 4

Para usted ¿Cuáles sería la causa por la que en la población del cantón Rocafuerte existe inopia sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica?

Tabla 4

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Falta de información por parte de las autoridades municipales sobre la importancia de la gastronomía y sus incidencias económicas.	30	44%
Ausencias de investigaciones actualizadas sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía.	13	19%
Desinterés por parte de los sectores vinculados a la gastronomía sobre sus incidencias económicas.	20	29%
Otros	5	8%
Total	68	100%

Gráfico 4



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génessis Orosco

Interpretación: Del total de 68 encuestados se obtiene que el 44% considera que es por la falta de información, un 29% opina que desinterés por parte de los sectores vinculados a la gastronomía, del mismo modo un 19% estima que es producto a la ausencia de investigaciones actualizadas y solo un 8% considera que son por otras razones.

Esta pregunta es una muestra clara del porque se desconoce de las incidencias económicas en el cantón Rocafuerte. La alta cifra de la población tiene un grado de inopia por la ausencia la falta de información, debido a que no existe algún medio por el cual se habla y se dé a conocer este tema ante toda la población.

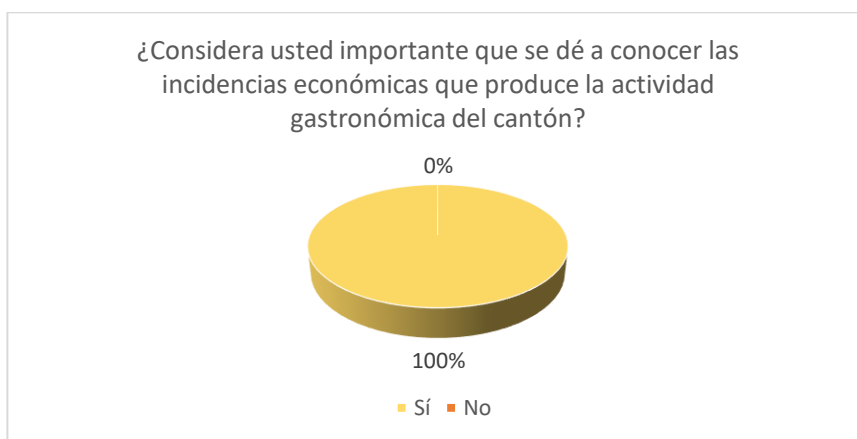
Pregunta 5

¿Considera usted importante que se dé a conocer las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica del cantón?

Tabla 5

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	68	100%
No		0%
Total	68	100%

Gráfico 5



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génessis Orosco

Interpretación: Siendo un total de 68 encuestados, el 100% considera de suma importancia el que se dé a conocer sobre las incidencias económicas producidas por la actividad gastronómica del cantón Rocafuerte.

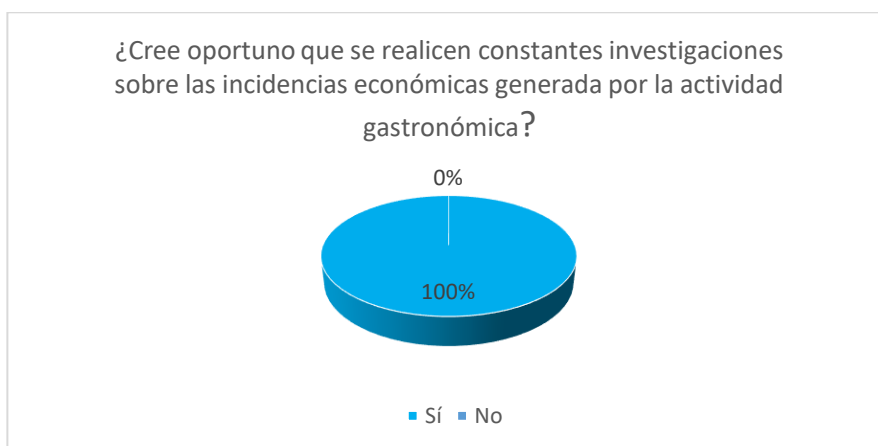
Pregunta 6

¿Cree oportuno que se realicen constantes investigaciones sobre las incidencias económicas generada por la actividad gastronómica?

Tabla 6

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	68	100%
No		0%
Total	68	100%

Gráfico 6



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génesis Orosco

Interpretación: Del 68 encuestados el 100% indican que es oportuno la realización de constantes investigaciones sobre las incidencias económicas generada por la actividad gastronómica, esto demuestra que la población se encuentra de acuerdo con que se elaboren investigaciones sobre este tema para conocerlas y no encontrarse en inopia con el tema.

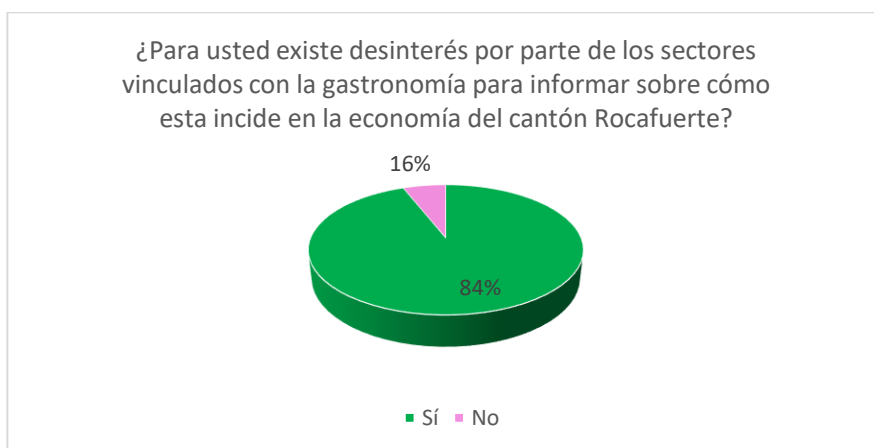
Pregunta 7

¿Para usted existe desinterés por parte de los sectores vinculados con la gastronomía para informar sobre cómo esta incide en la economía del cantón Rocafuerte?

Tabla 7

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	57	84%
No	11	16%
Total	68	100%

Gráfico 7



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génessis Orosco

Interpretación: El 84% de los encuestados respondieron a esta pregunta con un Si, mientras el 16% restante respondieron con un No. Lo que significa que los sectores que se encuentran con vinculación a la actividad gastronómica se han visto desinteresados por dar a conocer e informar sobre las incidencias que produce en el cantón Rocafuerte.

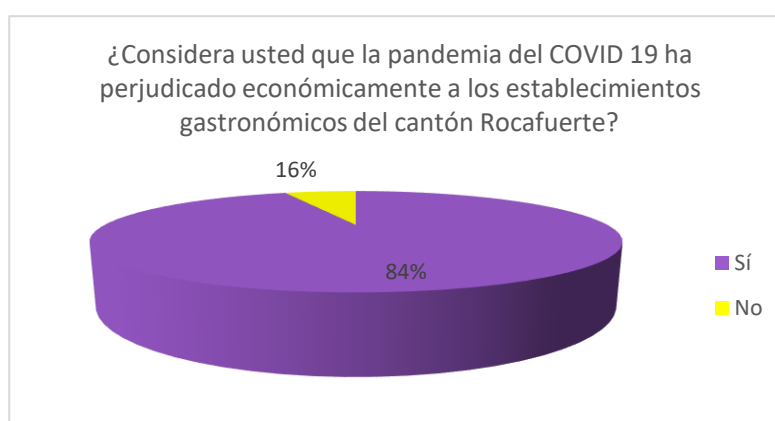
Pregunta 8

¿Considera usted que la pandemia del COVID 19 ha perjudicado económicamente a los establecimientos gastronómicos del cantón Rocafuerte?

Tabla 8

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	57	84%
No	11	16%
Total	68	100%

Gráfico 8



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génesis Orosco

Interpretación: De acuerdo con la pregunta el 84% de los encuestados respondieron que Sí, mientras el 16% sobrante respondieron No.

Podemos observar que la pandemia del COVID 19 afectó a muchas personas, perjudicando significativamente la economía de varios establecimientos gastronómicos en el cantón Rocafuerte.

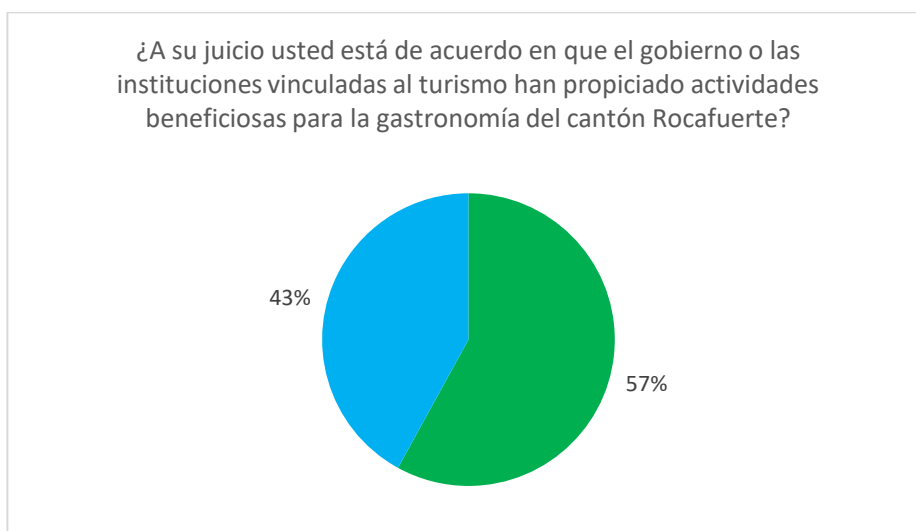
Pregunta 9

¿A su juicio usted está de acuerdo en que el gobierno o las instituciones vinculadas al turismo han realizado actividades beneficiosas para la gastronomía del cantón Rocafuerte?

Tabla 9

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	39	57%
No	29	43%
Total	68	100%

Gráfico 9



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génesis Orosco

Interpretación: Siendo un total de 68 personas encuestadas, el 57% ha respondido con Sí, mientras el otro 43% ha respondido con No. La mayoría de los encuestados manifiestan que el gobierno, así como las instituciones vinculadas al turismo han aportado al beneficio de la actividad gastronómica del cantón Rocafuerte.

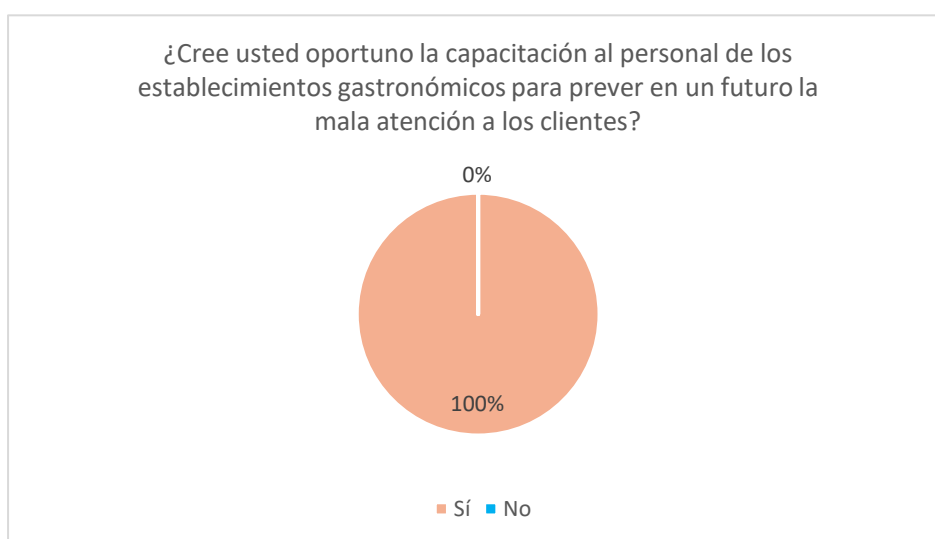
Pregunta 10

¿Cree usted oportuno la capacitación al personal de los establecimientos gastronómicos para prever en un futuro la mala atención a los clientes?

Tabla 10

Respuesta	Total	
	Cantidad	%
Si	68	100%
No		0%
Total	68	100%

Gráfico 10



Fuente: Encuesta realizada al público general, que habitan en el cantón Rocafuerte

Elaboración: Valeria Caicedo – Génesis Orosco

Interpretación: De las 68 personas, el 100% ha respondido favorablemente con un Sí, esta pregunta es una clara muestra de que la población considera oportuno y pertinente se dé capacitaciones al personal de los establecimientos gastronómicos del cantón Rocafuerte, para encontrarse preparados en brindar una excelente atención a los clientes, así como a prever alguna incidencia o una situación de gran índole.

3.2 Análisis de las entrevistas

En base a las entrevistas realizadas a los dueños de establecimientos gastronómicos del cantón Rocafuerte, se puede constatar en la primera pregunta que todos consideran importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte, respuesta que se encuentra entrelazada con las demás preguntas. Y que nos permite conocer los motivos que generan la inopia de las incidencias económicas del cantón Rocafuerte como resultado de la actividad gastronómica.

Entrevista 1

Nombres y Apellidos: Viviana Vera.

Profesión: Administradora de Restaurante

1. ¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte?

Sí, considero que, Rocafuerte tiene una oferta gastronómica diversa y de calidad, puede atraer a turistas interesados en probar la comida local y experimentar la cultura culinaria de la región. Esto puede tener un impacto en la economía local, ya que los turistas pueden gastar dinero en restaurantes, tiendas de alimentos y productos locales, y otros negocios relacionados con la gastronomía.

2. ¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?

Sí, estoy al tanto del tema.

3. ¿Cuáles son para usted los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?

Considero que principalmente los beneficiados son la comunidad, la gente del cantón Rocafuerte.

4. Para usted, ¿cuáles serían las causas por la que la población del cantón Rocafuerte desconoce sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica?

Falta de información y ausencia de investigaciones.

5. ¿De qué manera considera usted que la población del cantón Rocafuerte puede tener conocimiento sobre las incidencias económicas que genera la actividad gastronómica?

Realizando publicidad, campañas de información.

6. ¿Qué acciones realiza el Gad del cantón Rocafuerte para fomentar los emprendimientos locales gastronómicos?

Bueno el GAD realiza reuniones y charlas regularmente en las cuales se habla de eventos gastronómicos, ferias en los que se puede participar.

Entrevista 2

Nombres y Apellidos: Ondina Auxiliadora Delgado Vélez.

Profesión: Administradora

- 1. ¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte?**

Si, considero que es una actividad muy importante a su vez considero que la promoción de la gastronomía local puede fomentar el desarrollo de pequeñas empresas y productores locales, lo que puede tener un impacto positivo en la economía local.

- 2. ¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?**

Sí conozco. Y me mantengo siempre informada.

- 3. ¿Cuáles son para usted los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?**

Considero que el municipio y la población, conjuntamente se ayudan gracias a los emprendimientos y la ayuda del municipio el pueblo crece.

- 4. Para usted, ¿cuáles serían las causas por la que la población del cantón Rocafuerte desconoce sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica?**

Falta de interés y falta de información por parte de las autoridades.

- 5. ¿De qué manera considera usted que la población del cantón Rocafuerte puede tener conocimiento sobre las incidencias económicas que genera la actividad gastronómica?**

Creo oportuno que, con capacitaciones en donde se de información acerca de las incidencias económicas del cantón, así como charlas.

- 6. ¿Qué acciones realiza el Gad del cantón Rocafuerte para fomentar los emprendimientos locales gastronómicos?**

El GAD nos ayuda con promoción a través de ferias gastronómicas y eventos culturales.

Entrevista 3

Nombres y Apellidos: Luis Hernán Álava Pico.

Profesión: Chofer.

1. ¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte?

Sí, la actividad gastronómica puede ser muy importante para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte. Los turistas suelen estar interesados en probar la comida local y experimentar la cultura culinaria de la región que visitan, lo que puede generar ingresos y fomentar el crecimiento económico local.

2. ¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?

Si, la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte puede tener un impacto significativo en la economía local, ya que puede generar ingresos a través de la venta de productos alimenticios, servicios de restaurantes, atracciones turísticas gastronómicas y otros servicios relacionados con la industria culinaria.

3. ¿Cuáles son para usted los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?

Los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte podrían incluir a los propietarios de restaurantes y establecimientos de comida, los agricultores y productores de alimentos locales, los empleados de restaurantes y otras empresas de la cadena de suministro de alimentos.

4. Para usted, ¿cuáles serían las causas por la que la población del cantón Rocafuerte desconoce sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica?

Las posibles causas por las que la población de Rocafuerte desconoce sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica podrían incluir la falta de información y promoción por parte del gobierno local, la falta de interés.

5. ¿De qué manera considera usted que la población del cantón Rocafuerte puede tener conocimiento sobre las incidencias económicas que genera la actividad gastronómica?

La población del cantón Rocafuerte puede tener conocimiento sobre las incidencias económicas que genera la actividad gastronómica a través de campañas de promoción y educación sobre la industria gastronómica y su impacto económico.

6. ¿Qué acciones realiza el Gad del cantón Rocafuerte para fomentar los emprendimientos locales gastronómicos?

- Creación de políticas y programas de apoyo.
- Promoción de festivales gastronómicos y eventos.
- Desarrollo de infraestructura turística.
- Capacitación y asistencia técnica.

Entrevista 4

Nombres y Apellidos: Bravo Montes Alan Adonis.

Profesión: Bartender.

1. **¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte?**

Si considero que lo es.

2. **¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?**

Si conozco.

3. **¿Cuáles son para usted los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?**

La comunidad y el municipio.

4. **Para usted, ¿cuáles serían las causas por la que la población del cantón Rocafuerte desconoce sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica?**

Falta de interés totalmente.

5. **¿De qué manera considera usted que la población del cantón Rocafuerte puede tener conocimiento sobre las incidencias económicas que genera la actividad gastronómica?**

Capacitándonos.

6. **¿Qué acciones realiza el Gad del cantón Rocafuerte para fomentar los emprendimientos locales gastronómicos?**

Reuniones para poder estar al tanto de nuevas tendencias y ferias.

Entrevista 5

Nombres y Apellidos: López Espinoza José Enrique.

Profesión: Administrador

- 1. ¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte?**

Así es desde nuestros antepasados ha sido muy importante.

- 2. ¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?**

Si conozco.

- 3. ¿Cuáles son para usted los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?**

Nosotros como comunidad y a su vez el municipio.

- 4. Para usted, ¿cuáles serían las causas por la que la población del cantón Rocafuerte desconoce sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica?**

Considero que la falta de conocimiento sobre temas que son importante.

- 5. ¿De qué manera considera usted que la población del cantón Rocafuerte puede tener conocimiento sobre las incidencias económicas que genera la actividad gastronómica?**

Creo que implementando capacitaciones ya que nos ayuda para mejorar en nuestros negocios.

- 6. ¿Qué acciones realiza el Gad del cantón Rocafuerte para fomentar los emprendimientos locales gastronómicos?**

Nos ayuda promocionándonos cuando hay algún evento o recomendándonos cuando llegan turistas.

CAPÍTULO IV

PROPUESTA

4.1 Tema

La Realización de un Proyecto de información sobre las incidencias económicas en el cantón Rocafuerte

4.2 Presentación

El turismo es una actividad socioeconómica muy importante, es una de las industrias más grande y de más rápido crecimiento en el mundo que puede generar beneficios en el ámbito económico, social, cultural y ambiental para los países y regiones, ciudades, y demás destinos turísticos reconocidos, así como para las personas que participan en ella directa e indirectamente.

Nuestro estudio de investigación se ha enfocado en la gastronomía del cantón Rocafuerte y sus incidencias económicas generadas en el año 2022. Rocafuerte es un cantón ubicado en la provincia de Manabí, Ecuador. Cantón que cuenta con una rica biodiversidad natural, ecológica y artesanal. Debemos de estar conscientes que la gastronomía del cantón Rocafuerte es muy variada y reconocida nacional e internacionalmente y se destaca por la preparación de platos tradicionales manabitas, la elaboración de dulces y productos artesanales, entre otros.

A pesar de todas las incidencias económicas que genera la actividad gastronómica estamos conscientes de que existe una inopia de información sobre sus incidencias que genera la actividad gastronómica para población y el cantón Rocafuerte.

Hay que reconocer que existen sectores que se benefician de la actividad productiva gastronómica, como lo es la población a través de las fuentes de trabajos, el sector de proveedores de insumo y materia prima que comercializan sus productos para los establecimientos tanto de restauración como dulcerías, como también es el caso del municipio de Rocafuerte mediante el cobro de tasa de funcionamiento de los establecimientos reciben ingresos económicos que permiten a la administración municipal invertirlos en obras para el cantón.

4.3 Justificación:

En virtud de que la mayoría de la población de Rocafuerte a través de nuestro estudio realizado en la investigación de campo hemos constatado que existe una inopia sobre los efectos económicos generados por la actividad gastronómica esta falta de información nos ha llevado a reconocer la necesidad de que se realice un Proyecto de información sobre las incidencias económicas generas a través de la actividad de la gastronómica, el propósito fundamental de este proyecto es proporcionar a la población un mayor conocimiento y entendimiento sobre los efectos generados por la actividad gastronómica como parte del turismo.

Rocafuerte es un destino turístico que recibe tanto a la población local circundante como a turistas extranjeros debido a la alta demanda y rica gastronómica que existe en el lugar. Hay que reconocer que la gastronomía es un atractivo turístico cultural importante en Rocafuerte y en otros lugares del mundo, puesto que, la comida es una parte fundamental de la cultura y la identidad de un lugar y puede ser una forma de promover el turismo y la diversificación económica.

Este propuesta del Proyecto de información sobre las incidencias económicas generas a través de la actividad de la gastronomía se enfocará en contenidos relacionados a los beneficios que para la población de Rocafuerte pueden significar nuevas fuentes de trabajo, nuevos ingresos económicos para los propietarios de establecimientos de restauración, para los proveedores de insumos de materias primas y para el mismo cantón de Rocafuerte a través del cobro del impuesto a la tasa de funcionamiento.

4.4 Objetivos

4.4.1 Objetivo general:

Capacitar a los diferentes sectores vinculados tanto directa como indirectamente sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Rocafuerte.

4.4.2 Objetivos específicos:

- Informar a los administradores y propietarios de establecimientos gastronómicos sobre los beneficios que para ellos genera la actividad gastronómica a través de la fuente de trabajo.
- Establecer canales de comunicación efectivos con los proveedores de insumos de materias primas, para proporcionarles información detallada sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica.
- Tratar de conseguir que las autoridades municipales den un mayor respaldo para fomentar y organizar eventos gastronómicos que fortalezcan su impacto económico.

4.5 Recursos

Para la implementación de esta propuesta del proyecto de información se requiere de varios recursos para llevar a cabo este proyecto.

Recursos económicos

Los recursos económicos estarán a cargo del municipio del cantón Rocafuerte quien dispondrá de los valores necesarios para llevar a cabo este proyecto, y a su vez facilitará el lugar, equipamiento y logística.

Recursos humanos

- Para este proyecto se aspira contar con la participación y colaboración del ministerio del turismo.
- Docentes de la facultad de Educación, Turismo Artes y Humanidades de la carrera de hotelería y turismo de la Uleam.
- Representante del Municipio y del gremio de restaurantes.

Recursos tecnológicos

El recurso tecnológico estará facilitado por el municipio del cantón Rocafuerte, quien nos va a dotar de computadoras, proyector, micrófonos, parlantes, pantalla.

4.6 Cronograma

Módulo	Fecha y Hora	Expositor	Recurso tecnológico	Logística
Inauguración del taller	14/08/2023 15:00-16:00	Autoridad municipal	Computadora, Proyector, parlantes, micrófono	Transporte y refrigerios
La actividad gastronómica y su importancia para el desarrollo turístico en el cantón Rocafuerte	14/08/2023 16:00-17:00	Funcionario del ministerio de turismo	Computadora, Proyector, parlantes, micrófono	Transporte y refrigerios
La gastronomía y su incidencia económica para los propietarios de los establecimientos de restauración	14/08/2023 17:00-18:00	Docente de la Uleam: Facultad de Educación, turismo artes y Humanidades	Computadora, Proyector, parlantes, micrófono	Transporte y refrigerios
Las incidencias económicas de la actividad gastronómica para los proveedores e insumos de materias primas	15/08/2023 15:00-16:00	Presidente del gremio de los restaurantes y dulcerías de Rocafuerte	Computadora, Proyector, parlantes, micrófono	Transporte y refrigerios
Tasa de recaudación por el funcionamiento de establecimiento de locales	15/08/2023 16:00-17:00	Representante del municipio de Rocafuerte	Computadora, Proyector, parlantes, micrófono	Transporte y refrigerios
Clausura	15/08/2023 17:00-18:00	Alcalde de Rocafuerte	Computadora, Proyector, parlantes, micrófono	Transporte y refrigerios

CONCLUSIONES:

La presente investigación se enfocó en identificar las incidencias económicas resultantes de la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte durante el año 2022.

Con respecto al cumplimiento del objetivo general cuyo texto es: Conocer los motivos que generan la inopia de las incidencias económicas del cantón Rocafuerte como resultado de actividad gastronómica, en el año 2022. Podemos concluir que se logró su cumplimiento, a través de las hipótesis planteadas en la pregunta número 4 formulada en las encuestas y en las entrevistas la pregunta número 4, dando como resultado mayoritario la opción A cuyo texto era: Falta de información por parte de las autoridades municipales sobre la importancia de la gastronomía y sus incidencias económicas la misma que alcanzo el 44% de aceptación.

Se ha cumplido con el 1 objetivo específico **“Identificar los principales dulces, comida y bebidas típicas propias del cantón Rocafuerte y su incidencia económica, en el año 2022”**, toda vez que, en las visitas realizadas en los distintos establecimientos de comidas dulces y bebidas, pudimos constatar la comercialización de estos platos gastronómicos, en el cantón Rocafuerte.

De igual forma se dio cumplimiento con el 2 objetivo específico cuyo texto es **“Establecer las incidencias económicas como resultado de la presencia del COVID 19 en los establecimientos de comidas, dulces, bebidas en el cantón Rocafuerte”** mediante la observación y verificación del catastro.

A sí mismo, se cumplió con el 3 objetivo específico **“Verificar a través del catastro municipal el número de los establecimientos gastronómicos que existen en el cantón Rocafuerte en el año 2022”**. presente listado que se obtuvo mediante el municipio del cantón, información que se puede encontrar detallada en el marco teórico.

Se lograron cumplir los objetivos establecidos al conocer los motivos que generan la inopia, identificar los principales dulces, comidas y bebidas del cantón, así como verificar el catastro municipal relacionando con este sector.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda el desarrollo de investigaciones sobre las incidencias económicas de la gastronomía y ampliar más terminología que pueda servir como sustento a futuros proyectos relacionados a la temática.
- Se sugiere a las autoridades del cantón Rocafuerte realizar la propuesta lo más pronto posible de tal manera que se pueda superar los problemas relacionado a la inopia de información.
- Desarrollar programas de capacitación para el personal a cargo de los establecimientos gastronómicos que elaboran y brindan servicio, a través de talleres, capacitaciones con personas egresas de Hotelería y Turismo.
- Se recomienda impulsar y desarrollar ferias gastronómicas con cierta regularidad para motivar y crear incentivos al personal a cargo de los establecimientos gastronómicos que elaboran y brindan servicio, con personas egresas de Hotelería y Turismo.

BIBLIOGRAFIA

- ¿Qué significa Incidencia? Definición - Glosario Billin. (2018). Billin.
<https://www.billin.net/glosario/definicion-incidencia/>
- ¿Qué es el Take Away? | Barra de ideas. (2019, December 11). Barra de Ideas | Gestión Y Marketing Para Restaurantes. <https://barradeideas.com/que-es-el-take-away/#:~:text=%E2%80%9CComida%20para%20llevar%E2%80%9D%20es%20un,ligado%20a%20la%20comida%20r%C3%A1pida.>
- Ángel, M., Concept Alización, A., Evolución, Y., & Turismo, D. (n.d.).
<https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/11/Conceptualizaci%C3%B3n-origen-y-evoluci%C3%B3n-del-turismo-de-Miguel-Acerenza-PDF.pdf>
- ASALE, R., & RAE. (2022). *Diccionario de la lengua española RAE - ASALE*. “Diccionario de La Lengua Española” - Edición Del Tricentenario. <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Buendía, L., Colás, P. y Hernández, F. (1998). *Métodos de Investigación en Psicopedagogía*. Madrid: McGraw-Hill.
- cevichería - Diccionario Gastronomía. (2019). Diccionario Gastronomía.
<https://diccionariodegastronomia.com/word/cevicheria/>
- De Guayaquil, U., Licenciatura En Gastronomía, C., Símbalavillón, K., Fabricio, O., & Donoso, M. (n.d.). *TEMA: Estudio y difusión de los dulces típicos del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí*. Retrieved February 23, 2023, from
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14888/1/TESIS%20Gs.%20136%20-%20Estudio%20y%20difusi%C3%B3n%20de%20los%20dulces%20t%C3%ADpicos%20del%20cant%C3%B3n%20Rocafuerte%2c%20provincia%20de%20Manab%C3%AD%20-%20Kyra%20y%20Orly%20Macias.pdf>
- De Desarrollo, D., & Territorio, A. (n.d.). *FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES SEDE ECUADOR*.
<https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/7460/2/TFLACSO-2014JCLO.pdf>
- Definición y etimología de dulcería. (2016). Definiciona.com. <https://definiciona.com/dulceria/>
- Definición. de. (2014). Definición de restaurante - Definicion.de. Obtenido de
<https://definicion.de/restaurante/>
- Del, O., De, T., En, I., De Alimentos, G., Bebidas, Y., Lilibeth, G., Gómez, S., Karen, L., & Vera, T. (2017). *UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES “UNIANDES” FACULTAD DE DIRECCIÓN DE EMPRESAS. CARRERA CHEFS PROYECTO DE EXAMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA AUTORA*.
<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/7119/1/TUQEXCOMIGAB006-2017.pdf>
- Denis, S., & Turismo, A. (n.d.). *DEFINICIONES DE TURISMO Diferentes Autores Diferentes Puntos de Vista*. <https://turismo213410750.files.wordpress.com/2019/04/definiciones-de-turismo.pdf>
- Economía Para Todos, de Perles Benjamin y Sullivan Charles, Compañía Editorial Continental S.A., Pág. 11.
- Economía, Decimoséptima Edición, de Samuelson Paul y Nordhaus William, Mc Graw Hill, Pág. 4. Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, 24(86), 417–434.
<https://www.redalyc.org/journal/290/29059356007/html/>
- EstebanU. (2022, September 23). La modernización del área comercial y la atención al consumidor ha... Qué Es; Qué es. https://quees.com/self-service-restaurantes/#Significado_de_'Self_Service'

- Francisco Torres Oñate, Josué Romero Fierro, & Maria Fernanda Viteri. (2018). DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APOORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL. *Revista de Comunicación de La SEECI*, 44, 1–13.
<https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/#B3>
- Gastronomía - Concepto, historia, importancia, tipos y ejemplos*. (2013). Concepto.
<https://concepto.de/gastronomia/>
- Gillespie, C. & Cousins, J. A. (2001) “European gastronomy into the 21st century”. Butterworth-Heinemann, Oxford
http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/corro_a_gf/capitulo2.pdf
- Glosario de términos de turismo. OMT. (n.d). Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Historia del Cantón – Gobierno Municipal del Cantón Rocafuerte. (2022). Rocafuerte.gob.ec.
<https://rocafuerte.gob.ec/historia-del-canton/>
- Ignacio. (2020, January 17). *Un poco de historia acerca de los primeros restaurantes del mundo – Simodepalau.com*. Simodepalau.com. <https://simodepalau.com/un-poco-de-historia-acerca-de-los-primeros-restaurantes-del-mundo/>
- Incidencia - Concepto, prevalencia y tasa de incidencia*. (2013). Concepto.
<https://concepto.de/incidencia/>
- jimena_parra. (2002, November 4). Historia de la Gastronomía. Monografias.com.
<https://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast>
- La Economía en Tela de Juicio, de Skousen Mark, Addison-Wesley Iberoamericana, Pág. 16.
- La Empresa Turística*. (2013). Blogspot.com. <https://apuntes-turismo.blogspot.com/2014/09/la-empresa-turistica.html>
- Mejías, Lina Sarai; Sonia Edith Mejías; Mirian Bravo. Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. (Revista virtual especializada en Gastronomía, 2014).
- MC Solorzano (2014) Manabí y su comida milenaria – Fundación Universitaria MUNAYI. Obtenido de <https://munayi.ulead.edu.ec/manabi-y-su-comida-milenaria/>
- Olivetto. (2020, May 7). *8 Tipos de Gastronomía: Técnicas culinarias | Olivetto®*. Olivetto; Olivetto. <https://www.olivetto.com.co/nuestra-tribu/8-tipos-de-gastronomia/>
- Oxford University Press (2015) “Gastronomy | Definition of gastronomy”. Oxford Dictionaries. Disponible em: <https://en.oxforddictionaries.com/definition/gastronomy>
- Perla, L., Guerrero González, E., Roberto, J., & Mendoza, R. (n.d.). INTRODUCCIÓN AL TURISMO. <https://www.editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384130.pdf>
- Santamaría-Freire, E. J., & Sonia. (2019). Beneficio social de la actividad turística en Turismo Cultural | Secretaría de Turismo. (2015, May 14). Sectur.gob.mx.
<https://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>
- Yipsy Arozarena. (2015, December 16). *La gastronomía y los restaurantes. Origen y evolución*. Monografias.com. <https://www.monografias.com/trabajos107/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion>

ANEXOS



Imagen 1 Visita a los establecimientos gastronómicos



Imagen 1 Realización de Encuesta



Imagen 3 Realización de Encuesta



Imagen 4 Visita a La Jagua



Imagen 4 Realización de Entrevista



Imagen 5 Realización de entrevista



Imagen 6 Visita a Dulcería Los Almendros



Imagen 7 Visita a Restaurante



Imagen 8 Entrevista a dueña de los almendros

Encuesta

Esta encuesta servirá como instrumento de recolección de datos para la realización de la investigación de tesis “Estudio gastronómico en el cantón Rocafuerte y su incidencia económica, en el año 2022” de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

1. **¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo del cantón Rocafuerte?**
 - Sí
 - No
2. **¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?**
 - Sí
 - No
3. **Cuales son para usted los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte**
 - Población/fuentes de trabajo
 - Comerciantes/vendedores de insumo
 - Municipio/cobro de impuesto
 - otros
4. **Para usted cuales serían las causas por la que la población del cantón Rocafuerte desconoce sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica**
 - Falta de información
 - Ausencia de investigaciones actualizadas
 - Desinterés por parte de los sectores vinculados a la gastronomía
 - Otros
5. **¿Considera usted importante que se dé a conocer las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica del cantón?**
 - Sí
 - No
6. **¿Cree oportuno que se realicen constantes investigaciones sobre las incidencias económicas generada por la actividad gastronómica?**
 - Si
 - No
7. **¿Para usted existe desinterés por parte de los sectores vinculados con la gastronomía para informar sobre cómo esta incide en la economía del cantón Rocafuerte?**
 - Si
 - No
8. **¿Considera usted que la pandemia del COVID 19 ha perjudicado económicamente a los establecimientos gastronómicos del cantón Rocafuerte?**
 - Si
 - No
9. **¿A su juicio usted está de acuerdo en que el gobierno o las instituciones vinculadas al turismo han propiciado actividades beneficiosas para la gastronomía del cantón Rocafuerte?**
 - Si
 - No
10. **¿Cree usted oportuno la capacitación al personal de los establecimientos gastronómicos para prever en un futuro la mala atención a los clientes?**
 - Sí
 - No

Firma de responsable

Entrevista

Esta entrevista servirá como instrumento de recolección de datos para la realización de la investigación de tesis “Estudio gastronómico en el cantón Rocafuerte y su incidencia económica, en el año 2022” de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Nombres y Apellidos:

Profesión:

1. ¿Considera usted importante la actividad gastronómica para el desarrollo turístico del cantón Rocafuerte?
2. ¿Conoce usted las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?
3. ¿Cuáles son para usted los beneficiados económicamente por la actividad gastronómica en el cantón Rocafuerte?
4. Para usted, ¿cuáles serían las causas por la que la población del cantón Rocafuerte desconoce sobre las incidencias económicas que produce la actividad gastronómica?
5. ¿De qué manera considera usted que la población del cantón Rocafuerte puede tener conocimiento sobre las incidencias económicas que genera la actividad gastronómica?
6. ¿Qué acciones realiza el Gad del cantón Rocafuerte para fomentar los emprendimientos locales gastronómicos?

Firma de responsable

Proyecto de investigación_CAICEDO_OROSCO

10%
Similitudes



10% Texto entre comillas
2% similitudes entre comillas
0% Idioma no reconocido

Nombre del documento: Proyecto de investigación_CAICEDO_OROSCO.pdf
ID del documento: 8a043e84ee105987d35034c110948c17b6aadcd3
Tamaño del documento original: 2,41 MB

Depositante: VIRGILIO AZUA VASQUEZ
Fecha de depósito: 22/7/2023
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 22/7/2023

Número de palabras: 16.370
Número de caracteres: 121.589

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes

Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	Proyecto_de_tesis-CAMPUZANO_MERO.docx Proyecto_de_tesis-CAMPUZAN... #f431fc El documento proviene de mi biblioteca de referencias 40 fuentes similares	11%		Palabras idénticas : 11% (1888 palabras)
2	Proyecto de investigación_MERA_PANTA.pdf Proyecto de investigación_M... #1d40ba El documento proviene de mi biblioteca de referencias 10 fuentes similares	4%		Palabras idénticas : 4% (766 palabras)
3	Proyecto de Investigación_PARRAGA_REYES.pdf Proyecto de Investigación... #ed982a El documento proviene de mi biblioteca de referencias 21 fuentes similares	4%		Palabras idénticas : 4% (715 palabras)
4	repositorio.ug.edu.ec http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14888/1/TESIS_Gs_136 - Estudio y difusión de los dulces tí... 22 fuentes similares	3%		Palabras idénticas : 3% (647 palabras)
5	www.olivetto.com.co 8 Tipos de Gastronomía: Técnicas culinarias Olivetto® https://www.olivetto.com.co/nuestra-tribu/8-tipos-de-gastronomia/#:~:text=5. Gastronomía vegana Es ... 5 fuentes similares	3%		Palabras idénticas : 3% (569 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	metodologiasdelainvestigacion.wordpress.com La técnica de la encuesta METO... https://metodologiasdelainvestigacion.wordpress.com/2010/11/19/la-tecnica-de-la-encuesta/#:~:text=...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (39 palabras)
2	Documento de otro usuario #d89043 El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (36 palabras)
3	repositorio.espe.edu.ec Propuesta para el aprovechamiento de los recursos turísticos... http://repositorio.espe.edu.ec:8080/bitstream/21000/11759/5/T-ESPE-053105.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (34 palabras)
4	localhost Inclusión de un modelo estratégico de marketing para fomentar el turism... http://localhost:8080/xmlui/bitstream/3317/8529/3/T-UCSG-PRE-ESP-IAV-283.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (35 palabras)
5	repositorio.uta.edu.ec La atención al cliente y su incidencia en el consumo de gast... http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/13904/1/TESIS_ERIKA_HIDALGO.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (19 palabras)

Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas) Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- https://www.redalyc.org/journal/290/29059356007/html/#redalyc_29059356007_ref32
- <https://definicion.de/palabra/>
- <https://definiciona.com/tienda/>
- <https://www.monografias.com/trabajos15/llave-exito/llave-exito>
- <https://www.monografias.com/trabajos34/el-caracter/el-caracter>