



**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:  
LICENCIADAS EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**TEMA:**

**ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN JARAMIJÓ  
Y SUS INCIDENCIAS ECONÓMICAS, AÑO 2022**

**Autoras:**

Juliana Elizabeth Párraga Zambrano

Natasha Alexandra Reyes Álvarez

**Tutor:** Lic. Joubert Azúa, Mg.

Manta, Julio

2023

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>CERTIFICADO DE TUTOR(A)</b>	<b>CÓDIGO: PAT-01-F-010</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO</b>	<b>REVISIÓN: 2</b>
		Página 1 i de 1

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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 **PÁRRAGA ZAMBRANO JULIANA ELIZABETH** legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2023-2024(1), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema es **“Estudio gastronómico en el cantón Jaramijó y sus incidencias económicas, 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**

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>CERTIFICADO DE TUTOR(A)</b>	<b>CÓDIGO: PAT-01-F-010</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO</b>	<b>REVISIÓN: 2</b>
		Página 1 de 1

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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 **REYES ÁLVAREZ NATASHA ALEXANDRA** legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2023-2024(1), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema es **“Estudio gastronómico en el cantón Jaramijó y sus incidencias económicas, 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

Nosotras, Párraga Zambrano Juliana Elizabeth y Reyes Álvarez Natasha Alexandra, declaramos que el presente trabajo de investigación y los conceptos expresados en él cumplen estrictamente con las normas éticas establecidas en la Ley de Propiedad Intelectual. Asumimos la responsabilidad por los criterios y principios presentados en el trabajo de investigación, titulado: **“ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN JARAMIJÓ Y SUS INCIDENCIAS ECONÓMICAS, AÑO 2022”** es de nuestra autoría, y autorizamos a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, para que utilice la investigación en su totalidad o en parte, y la ponga a disposición como material de consulta según las regulaciones institucionales. También concedemos y aprobamos la reproducción de los derechos patrimoniales asociados al trabajo con el propósito de su difusión pública, siguiendo las pautas establecidas por la Universidad. Esta reproducción no debe generar beneficio económico y debe respetar los derechos que nos corresponden como autoras. Exceptuando esta autorización, nuestros derechos como autoras permanecen intactos, de acuerdo con los artículos 5, 6, 8 y 19 de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento, en consonancia con el Artículo 144 de la Ley de Educación Superior.

Firma,

---

Párraga Zambrano Juliana Elizabeth

C.I. 175036609-6

---

Reyes Álvarez Natasha Alexandra

C.I. 131268816-9

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN JARAMIJÓ Y SUS INCIDENCIAS ECONÓMICAS, AÑO 2022**”, ha sido realizado y concluido por las estudiantes Párraga Zambrano Juliana Elizabeth y Reyes Álvarez Natasha Alexandra; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

Lcda. Gabriela Sión Saltos  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL  
TITULACIÓN**

---

Ing. Amparo Cabrera Chávez Mg.  
**MIEMBRO TRIBUNAL  
DE TITULACIÓN**

---

Lcda. Claudia Loor Caicedo  
**MIEMBRO TRIBUNAL  
DE TITULACIÓN**

---

Lcdo. Joubert Azúa  
**DOCENTE TUTOR  
DE TITULACIÓN**

---

Párraga Zambrano Juliana Elizabeth  
**ESTUDIANTE**

---

Reyes Álvarez Natasha Alexandra  
**ESTUDIANTE**

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo lo dedico a Dios quien guio mi camino en el transcurso de mi carrera. A mi familia, en especial a mi madre Santa Zambrano y mi padre Juan Párraga por ser el motor de mi vida, por sus consejos, amor, sacrificio y apoyo constante en esta etapa importante. A mis hermanos y hermanas por su amor y compañía. A mis abuelas y tíos, quienes me han apoyado incondicionalmente y me han dado su cariño. A mis amigos que han recorrido esta etapa a mi lado y en especial a mi amiga Natasha Reyes por su apoyo incondicional y su presencia en los momentos de celebración y desafíos han sido mi mayor fortaleza. A todos ustedes, gracias de corazón por formar parte de mi vida, brindando su apoyo incondicional en este emocionante camino.

***Párraga Zambrano Juliana Elizabeth***

Dedico este proyecto a mi madre, Martha Álvarez, que sin su apoyo y aliento constante no estaría donde estoy. Gracias por creer en mí cuando dudaba de mis habilidades, por secar mis lágrimas en los momentos difíciles y por celebrar cada pequeño triunfo con una sonrisa orgullosa. Siempre has sido mi inspiración y mi modelo a seguir. A mi hija Naysha, que es mi mayor motivación y razón de ser. Cada esfuerzo que he hecho es para darle un ejemplo de perseverancia y dedicación. A mi tía Helen, que desde el cielo me cuida y en vida siempre me alentaba para no abandonar mis metas. A mis queridas hermanas, quienes han sido mi apoyo incondicional durante toda mi vida. A mi compañera y amiga, Juliana Párraga, que sin su dedicación, apoyo continuo y trabajo mano a mano no habría sido posible llegar hasta esta instancia tan anhelada. A mis amigos, quienes de una u otra forma me brindaron apoyo y confianza, este logro no sería posible sin ustedes.

***Reyes Álvarez Natasha Alexandra***

## RECONOCIMIENTO

Nos gustaría expresar nuestro más sincero agradecimiento y reconocimiento a todas las personas e instituciones que han hecho contribuciones significativas para el desarrollo y finalización de este proyecto de investigación titulado "Estudio Gastronómico en el cantón Jaramijó y sus incidencias económicas, año 2022".

En primer lugar, queremos agradecer a nuestro asesor académico, el Lic. Joubert Azúa, por su dedicación y paciencia; ya que, con correcciones precisas y su orientación experta, fueron fundamentales para llevar esta tesis a su fin.

Asimismo, deseamos agradecer a todos los profesores de la carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí por brindarnos una educación integral y por transmitirnos los conocimientos necesarios a lo largo de este viaje.

No podemos dejar de reconocer el apoyo y comprensión de nuestras familias durante esta etapa. Sus palabras de ánimo y aliento en momentos de desafío fueron una fuente inagotable de motivación para seguir adelante.

También queremos expresar nuestra más sincera gratitud a la Ing. Gioconda Menéndez, Analista del Departamento de Turismo del GAD del cantón Jaramijó, que generosamente proporcionó recursos y acceso a la información necesaria para llevar a cabo este estudio de manera efectiva.

Finalmente, queremos reconocer a todas las personas que participaron en la realización de las encuestas y entrevistas para este proyecto. Su tiempo y colaboración fueron invaluable para obtener datos relevantes y fundamentar nuestras conclusiones.

Este proyecto de tesis no habría sido posible sin la suma de todos estos esfuerzos, y cada contribución ha dejado una marca perdurable en nuestra formación académica y personal.

Gracias a todos por ser parte de este importante logro de nuestras vidas

*Párraga Zambrano Juliana Elizabeth*

*Reyes Álvarez Natasha Alexandra*

## RESUMEN

Este proyecto de investigación se centra en el estudio gastronómico del cantón Jaramijó y sus incidencias económicas en el año 2022. El turismo y la gastronomía generan beneficios económicos para la población local, pero el desconocimiento sobre las incidencias económicas de la gastronomía es un problema que necesita ser abordado, por ello el objetivo de la investigación es analizar los factores responsables del desconocimiento de las incidencias económicas en el sector gastronómico e identificar el número de personas involucradas en la industria gastronómica, los establecimientos que ofrecen servicios gastronómicos y los proveedores de materias primas. En esta investigación se utilizaron los métodos de análisis y descriptivo, así como las técnicas de la entrevista y encuesta que permitieron la recolección de información. Los resultados principales de este estudio revelan que existe un desconocimiento sobre las incidencias económicas del sector gastronómico de Jaramijó, tanto entre la población, propietarios de los establecimientos y la cámara de turismo. Se propone un plan de capacitación para abordar este problema, con el objetivo de proporcionar información sobre las incidencias económicas y el papel del municipio en la regulación del sector gastronómico. Las contribuciones de este estudio se centran en llenar el vacío de información sobre las incidencias económicas en el sector gastronómico en Jaramijó y proporcionar recomendaciones para mejorar el desarrollo económico del sector. Además, se destaca la importancia de la capacitación y la colaboración entre diferentes entidades para promover el conocimiento y la regulación adecuada de la gastronomía en el cantón.

**Palabras clave:** gastronomía, cantón Jaramijó, incidencias económicas, desconocimiento.

## **ABSTRACT**

This research project focuses on the gastronomic study of Jaramijó County and its economic incidences in the year 2022. Tourism and gastronomy generate economic benefits for the local population, but ignorance about the economic incidences of gastronomy is a problem that needs to be addressed, therefore the objective of the research is to analyze the factors responsible for the lack of knowledge of the economic incidences in the gastronomic sector and identify the number of people involved in the gastronomic industry, the establishments that offer gastronomic services and suppliers of raw materials. In this investigation, the methods of analysis and descriptive were used, as well as interviews and surveys techniques that allowed the collection of information. The main results of this study reveal that there is a lack of knowledge about the economic incidences of the gastronomic sector of Jaramijó, both among the population, owners of the establishments and the chamber of tourism. A training plan is proposed to address this problem, with the aim of providing information on economic incidents and the role of the municipality in the regulation of the gastronomic sector. The contributions of this study focus on filling the information gap on the economic incidences in the gastronomic sector in Jaramijó and provide recommendations to improve the economic development of the sector. In addition, the importance of training and collaboration between different entities to promote knowledge and proper regulation of gastronomy in the canton is highlighted.

**Keywords:** gastronomy, Jaramijó county, economic incidents, lack of knowledge

# ÍNDICE

.....	
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	i
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL .....	iv
DEDICATORIA .....	v
RECONOCIMIENTO .....	vi
RESUMEN .....	vii
ABSTRACT .....	viii
INTRODUCCIÓN.....	13
JUSTIFICACIÓN.....	14
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
Objeto .....	18
Campo.....	18
OBJETIVOS.....	19
Objetivo general .....	19
Objetivos específicos.....	19
HIPÓTESIS .....	20
VARIABLES.....	20
TAREAS CIENTÍFICAS .....	21
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO .....	23
1.1. Turismo.....	23
1.1.1. Concepto.....	23
1.1.2. Importancia.....	23
1.1.3. Clasificación del turismo .....	24
1.1.4. Empresas turísticas .....	26

1.2.	Restaurante.....	27
1.2.1.	Concepto.....	27
1.2.2.	Clasificación.....	27
1.3.	Gastronomía.....	29
1.3.1.	Concepto.....	29
1.3.2.	Importancia de la gastronomía.....	30
1.3.3.	Tipos de gastronomía.....	30
1.3.4.	Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas.....	31
1.3.5.	Antecedentes.....	32
1.3.6.	Gastronomía Ecuatoriana.....	33
1.3.7.	Gastronomía manabita.....	34
1.3.8.	Gastronomía Jaramijó.....	35
1.4.	Economía.....	35
1.4.1.	Concepto.....	35
1.4.2.	Características.....	36
1.4.3.	Incidencias económicas.....	37
1.5.	Cantón Jaramijó.....	37
1.5.1.	Población.....	37
1.5.2.	División territorial.....	37
1.5.3.	Cantonización.....	37
1.5.4.	Territorio.....	37
1.5.5.	Relieve.....	38
1.5.6.	Clima.....	38
1.5.7.	Lugares turísticos.....	38
1.6.	Desconocimiento.....	38
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA.....		40
2.1.	Población.....	40

2.2. Muestra .....	40
2.3. Métodos .....	40
2.3.1. Método analítico .....	41
2.3.2. Método descriptivo .....	41
2.4. Técnicas .....	41
2.4.1. Entrevista .....	41
2.4.2. Encuesta.....	42
2.5. Instrumentos.....	42
Cronograma de actividades .....	43
<b>CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIONES .....</b>	<b>45</b>
3.1. Encuesta: Análisis e interpretación de resultados.....	45
3.1.1. Resultados de encuestas.....	55
3.2. Entrevistas: Análisis e interpretación de resultados .....	56
3.2.1. Resultados de entrevista .....	61
<b>CAPÍTULO IV. DISEÑO DE LA PROPUESTA.....</b>	<b>62</b>
4.1. Tema .....	62
4.2. Presentación .....	62
4.3. Justificación .....	62
4.4. Objetivos.....	63
4.4.1. Objetivo general .....	63
4.4.2. Objetivos específicos .....	63
4.5. Cronograma .....	64
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>65</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>66</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>67</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>70</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Cronograma de actividades .....	43
Tabla 2. Cronograma de la propuesta.....	64

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Respuestas de los encuestados sobre el desconocimiento de las incidencias económicas por parte de los propietarios de los establecimientos gastronómicos.....	45
<b>Figura 2.</b> Respuestas de los encuestados sobre el tipo de establecimientos gastronómicos que existen mayoritariamente en el cantón Jaramijó.....	46
<b>Figura 3.</b> Respuestas de los encuestados sobre las incidencias económicas como producto de la actividad gastronómica del cantón Jaramijó.....	47
<b>Figura 4.</b> Respuestas de los encuestados sobre las incidencias económicas negativas en el sector gastronómico del cantón Jaramijó, como consecuencia del covid-19.....	48
<b>Figura 5.</b> Respuestas de los encuestados sobre los establecimientos gastronómicos más perjudicados por el desconocimiento de las incidencias económicas.....	49
<b>Figura 6.</b> Respuestas de los encuestados sobre las autoridades del GAD de Jaramijó están informadas sobre las incidencias económicas del sector gastronómico del cantón.....	50
<b>Figura 7.</b> Respuestas de los encuestados sobre: El cantón cuenta con un medio oficial que permita a la población conocer sobre las incidencias económicas presentes en el sector turístico y gastronómico .....	51
<b>Figura 8.</b> Respuestas de los encuestados sobre el desconocimiento por parte de los miembros de la cámara de turismo del cantón Jaramijó con relación a las incidencias económicas del sector gastronómico.....	52
<b>Figura 9.</b> Respuestas de los encuestados sobre las causas por las cuales se desconoce sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Jaramijó.....	53

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene como objetivo abordar el Estudio gastronómico en el cantón Jaramijó y sus incidencias económicas, año 2022. A pesar de que la gastronomía es una parte fundamental del turismo y puede generar importantes beneficios económicos, se ha identificado la falta de información y conciencia sobre este tema tanto entre los mismos propietarios de los establecimientos gastronómicos como en la población del cantón en general.

La elección de esta problemática se basa en la importancia de la gastronomía como atractivo turístico, que no solo genera empleo y beneficios locales, sino que también responde a comentarios preliminares de personas del sector gastronómico. Estos comentarios han sido respaldados por la Analista de turismo, patrimonio y cultura, funcionaria del departamento de turismo municipal. Además, investigaciones tanto a nivel nacional como internacional han demostrado que la gastronomía puede ser un factor clave en el desarrollo económico de un destino turístico, atrayendo a visitantes y generando ingresos para los negocios locales.

En la situación actual, se observa una tendencia creciente de los turistas hacia la valorización de la gastronomía local y la búsqueda de experiencias culinarias auténticas. Sin embargo, en el cantón Jaramijó se ha identificado el desconocimiento sobre las incidencias económicas de la gastronomía, lo que limita su potencial como motor de desarrollo turístico y económico.

A través de una revisión bibliográfica, se ha constatado la existencia de investigaciones similares en otros países y ciudades, demostrando que la gastronomía puede generar importantes beneficios económicos. Sin embargo, en el caso específico del cantón Jaramijó, muestra que no se ha realizado una investigación exhaustiva sobre este tema, lo que indica la necesidad de llenar este vacío de información y percepción.

En este sentido, la presente investigación pretende contribuir al conocimiento sobre las incidencias económicas por la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó, mediante el diseño de un Plan de capacitación que responde a la problemática del desconocimiento.

El trabajo se estructura en capítulos secuenciales que comienzan con resumen e introducción, seguidos por justificación, planteamiento del problema, objetivos e hipótesis. Se establece un marco teórico y se describe la metodología utilizada. Los resultados se presentan, dando paso al diseño de la propuesta. Las conclusiones resumen los hallazgos y las recomendaciones ofrecen pautas para futuras acciones en el área de estudio.

## JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto de investigación se centra en el Estudio gastronómico en el cantón Jaramijó y sus incidencias económicas en el año 2022; el mismo que está relacionado a la especialidad de estudio, por ello se considera oportuno realizarlo, lo cual se justifica plenamente por las siguientes razones:

El turismo siempre ha sido una actividad importante generadora de beneficios económicos, sociales, culturales y ambientales. Ha permitido el desarrollo de destinos turísticos como una fuente de ingresos, empleos y divisas, lo que posibilita que la población se beneficie de manera directa e indirecta.

La gastronomía es un atractivo turístico cultural y un servicio presente en las actividades turísticas que se desarrollan alrededor del mundo. Por lo tanto, el estudio gastronómico que se realizará será de gran relevancia para establecer las incidencias económicas que esta puede generar en la población del cantón Jaramijó.

Se considera oportuno indicar que los elementos conceptuales relacionados con la investigación, como el marco teórico, los objetivos, la metodología de la investigación, las hipótesis, entre otros, fundamentan el desarrollo de este trabajo. La modalidad elegida para llevar a cabo este estudio contribuirá tanto al crecimiento profesional como académico, lo cual es esencial para abordar el tema elegido.

A pesar de las evaluaciones previas realizadas sobre este tema, una vez consultadas en fuentes bibliográficas, se considera que no son suficientes como las que se espera alcanzar con esta investigación. Por ello, es imprescindible que se realice en este momento dicha evaluación sobre las incidencias económicas como resultado de la actividad gastronómica, en la cual el turismo demuestra ser una actividad muy importante. Además, se pretende que esta investigación sea muy efectiva en función de los resultados al culminar la investigación y que la población de Jaramijó se beneficiará de la misma.

Es menester señalar que la investigación del tema se justifica por la importancia de analizar los factores responsables del desconocimiento de las incidencias económicas como resultado de las actividades gastronómicas en el cantón Jaramijó en el año 2022, ya que la misma se convierte en uno de los factores de la economía local. Esto permite la creación de fuentes de trabajo para la comunidad en general, ya sean propietarios, colaboradores, proveedores de materia prima, insumos y el municipio que se beneficia del pago de los impuestos y permisos de funcionamiento. A los visitantes y turistas se les

proporcionan servicios gastronómicos en los establecimientos presentes en el cantón, lo cual incrementa los beneficios económicos para la ciudad.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La Organización Mundial del Turismo (OMT, s.f.) concibe al turismo como 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. Es una actividad de alcance mundial e importante para la economía de un país, pues permite crear plazas de trabajo y mejorar la calidad de vida de la población en la que se genera las actividades turísticas, los beneficiarios son el sector donde se desarrolla la actividad, tanto: propietarios, colaboradores, proveedores de materia prima e insumos; y turistas.

En el Ecuador, el turismo experimenta un desarrollo constante en los últimos años generando divisas, por la creación de nuevos destinos. Existe una gran variedad de atractivos turísticos naturales y culturales distribuidos en sus cuatro regiones, en donde se encuentran los recursos naturales, patrimoniales, culturales, gastronómicos, etc., este último, es un servicio muy importante en las actividades turísticas porque brinda una mejor experiencia y deleite en los turistas.

En el país, se encuentran varios factores que aportan al desarrollo de la gastronomía y la oferta culinaria, lo que permite la gran diversidad y riqueza que se posee en el ámbito gastronómico. Los sabores, estilos y técnicas dependen de la región en las que se localice lo que genera o produce el aumento de turistas a nivel nacional e internacional y clientes locales.

El cantón Jaramijó, conocido como “caleta de pescadores” está ubicado en una ensenada frente al océano Pacífico en la provincia de Manabí, tiene 96.8 Km de extensión, su clima es cálido, su temperatura promedio es de 24°C. Jaramijó tiene fortalezas turísticas entre las que prevalecen atractivos como sus playas de Punta Blanca o cabo de Jaramijó, Playas de Balsamaragua o Salinas, Playas del Fondeadero, Pozos de Agua Azufrada. Por ello, fue declarado Patrimonio Turístico de América. (Gobierno Provincial de Manabí, 2011)

La población presente en el cantón Jaramijó es de “18.486 habitantes” (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, (INEC), 2010).

Su gastronomía es muy rica y reconocida en mariscos por encontrarse en una zona costera, los platos elaborados en base a pescado, camarón, concha, langosta, entre otros, son el deleite de quienes visitan este cantón, provenientes de distintos lugares del Ecuador, como datos anecdóticos es importante indicar que algunos presidentes de nuestro país

como el Dr. Velasco Ibarra y Jaime Roldós Aguilera, siempre que visitaban la provincia manabita acudían a Jaramijó a saborear su rica gastronomía.

Conscientes de la importancia que significa la gastronomía como un servicio en el sector del turismo se considera que es necesario investigar su impacto económico en Jaramijó en el año 2022, toda vez que en la actualidad existe un gran problema que radica en el desconocimiento por parte de su población sobre las incidencias económicas como resultado de las preparaciones gastronómicas en el cantón.

## **Objeto**

En la presente investigación su objeto es el estudio gastronómico de este cantón en el año 2022 y sus incidencias, la gastronomía ecuatoriana tiene una tradición culinaria muy rica, deliciosa y variada. Jaramijó se encuentra geográficamente localizado en una zona costera por lo tanto se encuentra una gran variedad de productos del mar y una gastronomía rica en peces y mariscos.

Los principales platos gastronómicos se preparan en base a los pescados, camarones, conchas, calamares, langostas, etc. que permiten un menú muy solicitado como el camotillo, corvina frita, ceviches de: camarón, pescado, concha y pulpo, caracol, que son especialidades muy demandados en este punto de la geografía manabita.

## **Campo**

El campo de estudio en esta investigación se enfoca en las incidencias económicas como resultado de las actividades gastronómicas en el cantón Jaramijó en el año 2022, es necesario tener en cuenta que esta actividad productiva es uno de los factores importantes en la economía local, ya que permite la creación de fuentes de trabajo de manera directa e indirecta, ya sea para los empleados de los establecimientos de restauración como también para los proveedores de insumos y materias primas requeridos para la preparación gastronómica, generando ingresos económicos; de igual manera la ciudad se beneficia a través del pago de las licencias de funcionamiento al municipio local.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

Analizar los factores responsables del desconocimiento de las incidencias económicas como resultado de las actividades gastronómicas en el cantón Jaramijó durante el año 2022.

### **Objetivos específicos**

Recabar información sobre las definiciones y contenidos conceptuales relacionados con el estudio gastronómico en el cantón Jaramijó y sus incidencias económicas, año 2022.

Identificar la población vinculada a la actividad gastronómica en sus establecimientos del cantón Jaramijó en el año 2022.

Realizar las técnicas de entrevista y encuesta para determinar el conocimiento que tienen los involucrados sobre la incidencia de la gastronomía en la economía del cantón Jaramijó.

## **HIPÓTESIS**

- El desconocimiento de las incidencias económicas se debe a la falta de información de parte de la comisión municipal de turismo vinculada con el sector turístico sobre la gastronomía y sus incidencias económicas en el año 2022.
- El desconocimiento de las incidencias económicas se debe al desinterés de las personas relacionadas con el sector de la cámara de turismo del cantón Jaramijó como producto de la gastronomía.
- El desconocimiento sobre incidencias económicas como resultado de la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó se debe a la falta de capacitación sobre este tema por parte del Ministerio de Turismo.

## **VARIABLES**

Para el caso de la investigación la variable independiente sería “la actividad gastronómica del cantón Jaramijó” y la variable dependiente sería “Incidencias económicas como resultado de la gastronomía del cantón Jaramijó”.

## TAREAS CIENTÍFICAS

### **Tarea 1.-** Análisis histórico del objeto y campo de investigación

Históricamente Jaramijó al ser un pueblo costero en Ecuador, tiene una rica cultura culinaria basada en mariscos y platos únicos que atraen a muchos turistas y visitantes. Sus principales platos son elaborados en base a pescado, camarón, concha y langosta que son el deleite de quienes visitan el cantón. Los platos más populares en Jaramijó incluyen bandeja marinera, camarón apanado, ceviche de pescado, encebollado de pescado, ceviche de pinchagua y viche de pescado con maní. En general, la rica cultura culinaria de Jaramijó lo convierte en un destino atractivo para los amantes de la comida que buscan experimentar los sabores únicos de la costa ecuatoriana.

Entre los principales establecimientos gastronómicos de alimentos y bebidas que se registran en el catastro, se encuentran cinco restaurantes que se registran en el Ministerio de Turismo, además de otros 33 establecimientos entre ellos comedores, restaurantes, picanterías, asaderos y cevicherías mismo que constan como anexo. El embajador es uno de los principales restaurantes de comida típica, famoso por sus buenas preparaciones de las comidas en base a pescado y marisco, inclusive es importante indicar que algunos de los presidentes de nuestro país, acudían a Jaramijó a saborear su rica gastronomía.

Una de las principales actividades económicas del cantón es la pesca que su vez ha generado fuentes de trabajo, por ello "un 30% de la población de Jaramijó se dedica a la pesca" (López et al., 2022). Los pescadores que proveen de los insumos y materias primas para la preparación de los principales platos de la gastronomía de Jaramijó, con ello se elaboran las preparaciones gastronómicas y los platos en base a pescado, camarón, concha y langosta.

### **Tarea 2.-** Valoración de los fundamentos teóricos de la investigación

Los fundamentos que se han utilizado y obtenido han permitido formar los capítulos de la presente investigación:

El método seleccionado es el descriptivo, el cual ha permitido orientar la investigación, proporcionando una representación clara y objetiva de lo que se está estudiando, aportando un análisis detallado de los aspectos observados e investigados.

Las técnicas que han permitido la recolección por medio de la entrevista, encuesta y observación de información pertinente para confirmar las hipótesis y lograr los objetivos propuestos en la investigación.

El marco teórico que ha permitido recabar información sobre los principales conceptos, definiciones y teorías que sustenta el proyecto de investigación, entre el cual abarca contenidos con respecto a la gastronomía, turismo, y la economía del cantón.

**Tarea 3.-** Diagnostico de la situación actual

En materia de ingresos en el ámbito turístico año 2022, el país genero ganancias por 63,2 millones de dólares en las festividades de navidad, año nuevo y otros, y entre una de las provincias más visitadas se tiene a Manabí.

El cantón Jaramijó cuenta con establecimientos de alimentos y bebidas entre los cuales se encuentran 5 restaurantes registrados en el municipio, y 33 establecimientos adicionales que se encuentran en procesos, es decir, no cuentan con categorización del Ministerio de Turismo.

**Tarea 4.-** Elaboración de la propuesta (el aporte)

De acuerdo al problema planteado sobre el desconocimiento en la población de Jaramijó sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica en la zona y mediante la investigación de campo realizada, se decidió abordar el problema mediante la creación de un “Plan de capacitación sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó” con el fin de capacitar a las personas vinculadas directa e indirectamente en la actividad gastronómica.

# CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

## 1.1. Turismo

### 1.1.1. Concepto

La palabra turismo contiene una variedad de conceptos, entre los cuales se pueden mencionar las siguientes:

El diccionario de la Real Academia Española (s.f.) proporciona cuatro conceptos para la palabra turismo:

1. m. Actividad o hecho de viajar por placer.
2. m. Conjunto de los medios conducentes a facilitar los viajes de turismo.
3. m. Conjunto de personas que hace viajes de turismo.
4. m. automóvil de turismo.

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. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico. (OMT, s.f.)

### 1.1.2. Importancia

#### 1.1.2.1.Importancia económica

El turismo aporta de manera significativa en la economía de un país entre los beneficios, Centro Europeo de Posgrado (CEUPE, s.f.) menciona los siguientes:

El turismo, en calidad de fenómeno económico, posee un papel fundamental en el desarrollo económico de diversas regiones y naciones. Esto se manifiesta a través de la generación de ingresos, la creación de empleo, la atracción de inversiones, el aumento de los recursos fiscales, y la diversificación de la economía, lo que reduce la dependencia de un solo sector. Además, el turismo promueve la preservación de la cultura y el patrimonio, y facilita el intercambio internacional de divisas. La gestión responsable en esta industria es un componente crucial para su continuidad y para garantizar el bienestar de las comunidades involucradas.

#### 1.1.2.2.Importancia social

Entre los aspectos favorables del turismo en la sociedad CEUPE (s.f.) menciona:

Los empleos generados por el turismo exigen un mayor nivel de educación (idioma extranjero). La infraestructura financiada por el turismo también brinda un mejor nivel de vida a las personas que no participan directamente en ella. Estas instalaciones pueden

incluir: carreteras, ferrocarriles, aeropuertos, agua potable, saneamiento, gestión de residuos, equipos de comunicación, radio, televisión, electricidad, etc.

### **1.1.2.3.Importancia cultural**

Los turistas con interés especial en la cultura, corresponden al segmento del Turismo Cultural, es decir, su tamaño y valor son directamente imputables a los valores culturales del país que motivan a los turistas a realizar un viaje...En cuanto al valor de la cultura para el turismo, el patrimonio cultural es un elemento de identidad de los sitios y comunidades, es un atributo diferenciados como base para desarrollar actividades para los turistas y el valor para el turismo da coherencia a la oferta de los destinos, aumenta la competitividad, la estadía, el gasto y la satisfacción de los turistas y anfitriones. (Secretaría de Turismo, 2015)

### **1.1.2.4.Importancia ambiental**

Entre los aspectos de importancia CEUPE (s.f.) detalla:

El turismo, cuando se gestiona de manera sostenible, puede contribuir a la conservación del medio ambiente y los ecosistemas. Esto se logra mediante prácticas responsables que incluyen la protección de recursos naturales, la reducción de la huella ambiental y la promoción de la educación ambiental. Además, el ecoturismo y el turismo de aventura desempeñan un papel crucial en este enfoque sostenible.

### **1.1.3. Clasificación del turismo**

El turismo se clasifica de acuerdo con su forma y al tipo de turismo que se realice.

#### **1.1.3.1.Clasificación por su forma**

Entre los cuales se encuentran mencionados de manera breve, Falcón (2020) los siguientes:

##### **a) Ámbito geográfico**

- **Doméstico.** Aquel turismo que se hace en el lugar o zona de un país en el que reside.
- **Nacional.** Al turismo realizado dentro de un mismo país, independientemente de la organización administrativo-política que tenga.
- **Internacional.** En un país diferente al de residencia.
- **Intrarregional** Comúnmente usado para referirse a zonas continentales ya establecidas.

##### **b) Por su organización**

- **Turismo organizado.** Sobre un marco administrativo de tiempos y actividades a realizar.

- **Turismo no organizado.** Aquel turismo que puede o no tener toda una estructura detrás de su realización.
- c) **Por su duración**
- **Excursionistas.** Viajeros de hasta 24hrs.
  - **Turistas (estancia corta, mediana y larga).** Viajeros de más de 24hrs.
- d) **Edad.** Para niños, adolescentes y adultos. Aquel que se dirige a cierto tipo de público en específico. Por ejemplo, el turismo sexual.
- e) **Medio de transporte.** Según el tipo de transporte utilizado para el desplazamiento, durante el desarrollo del turismo. Entre ellos tenemos terrestre aéreo y acuático.
- f) **Volumen de ingresos**
- **Social.** El que inserta al Estado en su papel de promotor turístico.
  - **Masivo.** El de mayor renta para el sector turístico.
  - **Selectivo.** Aquel en que sólo cierto tipo de personas que, por sus características económicas, se puede dar una especie de turismo elitista.
- g) **Escalas de viaje**
- **Directo.** Cuando se tiene un sólo destino. La duración suele ser más larga que cuando se tiene un destino itinerante
  - **Itinerante.** Dentro del cual se tienen varios destinos ya que, con esta clase de escala de viaje, se distribuye la permanencia en los lugares a visitar.
- h) **Otras formas.** Entre el cual encontramos el individual, grupal y familiar. Estos tipos de turismo, por forma, se explican por la cantidad de personas que realizan el viaje o actividad turística y tiene en cuenta al público que va dirigido.

### 1.1.3.2. Clasificación por el tipo de turismo

Entre la clasificación por el tipo de turismo, Falcón (2020) se tiene:

- a) **Turismo de esparcimiento.** También denominado turismo tradicional, es aquel que tiene como principal objetivo dos factores importantes: relajación y distracción. Por esta misma razón suele ser un turismo organizado. Algunas vertientes de este tipo de turismo son sol y playa y turismo de placer.
- b) **Turismo cultural.** A este tipo de turismo suelen acceder personas con un estatus cultural más elevado, pues el fin de este es enriquecer los conocimientos ya adquiridos o adquirir más de ellos en un entorno más sociable y aplicado a las

prácticas de ciertas regiones, pueblos o temas. Entre los cuales se encuentran: turismo gastronómico, turismo religioso, turismo estudiantil, otros.

- c) **Turismo deportivo.** Este tipo de turismo y sus vertientes (o subtipos) tiene como finalidad la realización de actividades deportivas, ya sean realizadas por el/la turista o simplemente para la observación de ciertas prácticas deportivas, por ejemplo, el turismo extremo.
- d) **Turismo natural.** El turismo natural y sus subtipos tiene como finalidad el disfrute, de quien lo realiza, por medio del contacto con la naturaleza. Siendo también temas de preocupación, dentro de las vertientes, los problemas ambientales y ecológicos. Entre el cual se encuentra: ecoturismo, turismo rural, turismo agropecuario, turismo de aventura, otros.
- e) **Turismo de reuniones o industria de reuniones.** Suele ser el tipo de turismo con tiempo más limitado pues, este tiene espacio después de la realización de las actividades afines de una empresa (o de trabajo) que, es quien usualmente paga los costos de quienes llevarán a cabo este tipo de turismo. Dentro de sus itinerarios suele añadir reuniones de negocios, convenciones, etc. Por ejemplo es el turismo de negocios y el turismo de convenciones.
- f) **Turismo de salud.** Este tipo de turismo suele llevarse a cabo con fines de salud y médicos de la persona o grupo de personas que lo realiza. Para el caso del turismo médico; incluso, podría añadirse la posibilidad de turismo mortuorio.

#### **1.1.4. Empresas turísticas**

Las empresas turísticas son aquellas que prestan servicios a personas que viajan fuera de su lugar de residencia por motivos como vacaciones, negocios, eventos sociales, etc. Este tipo de empresas generalmente se concentran en áreas como la planeación de viajes, alojamiento, transporte, alimentación, paseos guiados y entretenimiento. (Indeed, 2023)

##### **1.1.4.1. Tipos de empresas turísticas**

Entre los distintos tipos de empresas turísticas en Ecuador se establecen las siguientes:

- a) **Alojamiento.** “Se entiende por alojamiento turístico, el conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de hospedaje no permanente, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje” (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, art. 43).

- b) **Transportación.** “Comprende la movilización de pasajeros por cualquier vía (terrestre, aérea o acuática) que se realice directamente con turistas en apoyo a otras actividades como el alojamiento, la gastronomía, la operación y la intermediación” (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, art. 43).
- c) **Operación turística.** Se realizará a través de agencias operadoras que se definen como las empresas comerciales, constituidas por personas naturales o jurídicas, debidamente autorizadas, que se dediquen profesionalmente a la organización de actividades turísticas y a la prestación de servicios, directamente o en asocio con otros proveedores de servicios, incluidos los de transportación; cuando las agencias de viajes operadoras provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento. (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, art. 43)
- d) **Intermediación.** La actividad de intermediación es la ejercida por agencias de servicios turísticos, las sociedades comerciales, constituidas por personas naturales o jurídicas y que, debidamente autorizadas, se dediquen profesionalmente al ejercicio de actividades referidas a la prestación de servicios, directamente o como intermediarios entre los viajeros y proveedores de los servicios. Por razón de las funciones que deben cumplir y, sin perjuicio de la libertad de empresa, las agencias de servicios turísticos pueden ser de tres clases: Agencias de viajes internacionales, agencias de viajes mayoristas y agencias duales. (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, art. 43)
- e) **Servicio de alimentos y bebidas.** Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento. (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, art. 43)

## 1.2. Restaurante

### 1.2.1. Concepto

El término francés restaurant llegó a nuestro idioma como restorán o restaurante. Se trata del comercio que ofrece diversas comidas y bebidas para su consumo en el establecimiento. Dicho consumo debe ser pagado por el cliente, que suele ser conocido como comensal (Pérez & Merino, s.f.).

### 1.2.2. Clasificación

Se clasifican de dos maneras por categoría y por concepto.

### 1.2.2.1. Clasificación por categoría

Los restaurantes se clasifican en “tenedores” en base a su categoría, Pérez & Merino (s.f.) menciona los siguientes:

- **Cinco tenedores.** Los restaurantes de esta categoría son considerados como los mejores en términos de calidad culinaria y experiencia gastronómica. Ofrecen platos creativos y de alta cocina, junto con un servicio impecable.
- **Cuatro tenedores.** Restaurantes de lujo que brindan una experiencia culinaria excepcional. Los platos son elaborados y presentados con atención al detalle, y el servicio es de primer nivel.
- **Tres tenedores.** Restaurantes de gama alta que ofrecen una experiencia culinaria sofisticada. Los menús son elaborados y la calidad de la comida y el servicio es destacada.
- **Dos tenedores.** Restaurantes de calidad media que ofrecen una experiencia más amplia y variada. Suelen tener menús más elaborados y un servicio más atento.
- **Un tenedor.** Restaurantes de categoría básica que ofrecen comidas sencillas y asequibles, con un enfoque en la comida casera y opciones tradicionales.

### 1.2.2.2. Clasificación por concepto

Se definen de acuerdo con varios factores tal es el caso de los requerimientos del tipo de cliente, Hernández (2019) afirma:

- a) **Gourmet.** Aquí los alimentos son de alta calidad y servidos a la mesa, el servicio y menú es muy parecido al de primera clase, en general se especializa en platillos poco comunes y muy bien elaborados.
- b) **De especialidad.** Ofrece una variedad limitada de estilos de cocina, su menú cuenta con diferentes platillos de acuerdo a su especialidad. En ocasiones se confunde con el restaurante étnico que acostumbra ofrecer los platillos más representativos de una región. Dentro de esta clase de restaurantes encontramos otra clasificación de acuerdo al tipo de comida: Vegetarianos y macrobióticos, de pescados y mariscos, carnes rojas y aves.
- c) **Familiar.** Se sirven alimentos sencillos a precios accesibles, se caracteriza por el tipo de servicio que es bastante confiable, generalmente este tipo de restaurantes son franquicias.

- d) **Buffet.** Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de platillos cocinados y dispuestos para autoservicio. En este tipo de restaurante lo más importante es el precio y la cantidad de comida que se sirve.
- e) **De comida rápida.** Este tipo de restaurantes son informales y ofrecen productos simples y de rápida preparación como hamburguesas, papas, pizzas o pollo frito. Como es bien sabido, la mayor parte de las franquicias de comida pertenecen a esta clasificación, ya que la preparación de los alimentos suele ser muy sencilla y los procesos se estandarizan, a diferencia de los restaurantes tipo gourmet, donde la realización artesanal de los platillos es el atractivo principal.
- f) **Temático.** Se clasifican de acuerdo al tipo de comida que ofrecen, aquí es donde encontramos los que ofrecen alimentos de acuerdo a su origen (cocina italiana, francesa, argentina, etc.).
- g) **Para llevar.** En estos establecimientos se ofrece una gran variedad de primeros platos, segundos y aperitivos, expuestos en vitrinas frías o calientes, dependiendo del tipo de alimentos. Los clientes seleccionan un menú de acuerdo a la oferta de alimentos que tiene y se usan recipientes desechables.

### 1.3. Gastronomía

#### 1.3.1. Concepto

El término gastronomía contiene una variedad de conceptos tanto de raíces etimológicas y las definiciones recogidas en diferentes fuentes de información, tal es el caso de definiciones emitidas por distintos entes nacionales e internacionales, entre los cuales se pueden mencionar las siguientes:

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: gastros (estómago) y nomos (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida. (Museum Gastronomie, s.f.)

“La gastronomía es mucho más que cocinar. Refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad de cada pueblo y es una forma de fomentar el entendimiento entre diferentes culturas, de acercar a las personas y sus tradiciones” (OMT, s.f.)

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, así mismo también es un arte, pues

genera una experiencia estética y expresa un significado, la gastronomía cumple la función más noble: la de alimentar a la humanidad. (Mejía et al., 2014, p. 29)

Las definiciones ya mencionadas se relacionan con la cultura, el arte y el conjunto de conocimientos necesarios para deleitar con la gastronomía del lugar en el que se encuentren.

### **1.3.2. Importancia de la gastronomía**

La gastronomía es de suma importancia ya que va más allá de la mera preparación y consumo de alimentos; es una expresión cultural que se transmite a través de generaciones, un motor clave para el turismo y la economía local, un campo fértil para la creatividad culinaria, un medio de comunicación global que trasciende fronteras culturales y, cuando se enfoca en ingredientes de calidad, un promotor de la salud y la sostenibilidad alimentaria. Además, la gastronomía impulsa el turismo, atrayendo viajeros a través de rutas culinarias que resaltan sabores y bebidas locales, beneficiando la economía de las áreas visitadas.

### **1.3.3. Tipos de gastronomía**

La gastronomía es todo aquello que tiene relación con la comida, por ello en la actualidad se conoce diferentes tipos de gastronomía:

- **Gastronomía nacional.** Representa aquellos gustos propios de una nación, con ingredientes locales que identifican perfectamente a los habitantes de la región. Esta cocina es aquella que forma parte del patrimonio de un país. Algunas de las técnicas que representan este tipo de cocina es el curado, se basa en una técnica de conservación del pescado, pero se ha extendido a otros alimentos como el pollo. (Barcelona Culinary Hub, 2022)
- **Gastronomía internacional.** A través de la cual se conoce la esencia de otras culturas, de ella destacan los olores y sabores para diferenciarse entre los países. Una de las técnicas más comunes es la comida fusión que trata de combinar los sabores de varias culturas para crear un plato que las una. (Barcelona Culinary Hub, 2022)
- **Gastronomía gourmet.** Es una de las más innovadoras, los ingredientes son de la mejor calidad y son cuidadosamente seleccionados. Algunas de las técnicas que destacan en esta cocina son las de cocción que se utilizan para enriquecer el sabor, pueden ser tanto la cocción a baja temperatura como las que se realizan con nitrógeno, etc. (Barcelona Culinary Hub, 2022)

- **Gastronomía vegetariana y vegana.** Los principales ingredientes suelen ser verduras, frutas, arroz, etc. Excepto en la cocina vegana que se eliminan todos los alimentos de origen animal. Se centra en la proteína vegetal que consigue reemplazar a la carne, además se pueden incluir quesos veganos o bebidas lácteas de soja. Algunas de las técnicas que caracterizan a esta cocina son el cocinado a la plancha o al vapor. (Barcelona Culinary Hub, 2022)
- **Gastronomía sostenible.** Se fomenta el consumo de alimentos responsable con el medio ambiente, es una cocina muy respetuosa también con las tradiciones locales ya que trata a su vez de preservar el patrimonio cultural. Una de las técnicas que caracteriza esta cocina es el sous-vide, trata de cocinar al vacío los alimentos y sumergirlos en baño María. (Barcelona Culinary Hub, 2022)
- **Gastronomía científica.** Pocos entienden qué es la gastronomía científica. Esta se trata de una tendencia que fusiona el arte culinario con el conocimiento científico. 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. (Alfaro, 2021)
- **Gastronomía macrobiótica.** 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. Uno de los tipos de gastronomía más innovadoras y atractivas. (Alfaro, 2021)

#### 1.3.4. Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas

En la actualidad se encuentra una variedad de establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo con el Art. 14 del Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas (2018, p.6):

- a) **Cafetería:** Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- b) **Bar:** Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile.

**c) Restaurante:** Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio. Esta tipología incluye los establecimientos con especialidad de comida rápida

**d) Discoteca:** Establecimiento para escuchar música grabada y/o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que cuenta con pista de baile.

**e) Establecimiento móvil:** Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, pudiendo ser fríos y/o calientes y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Este tipo de establecimiento se caracteriza por prestar servicios itinerantes de alimentos y bebidas.

**f) Plazas de comida:** Son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas y que no se encuentran dentro de un centro comercial. Para la regulación y control de estas plazas de comida se tomará en cuenta el cumplimiento obligatorio de los requisitos determinados...que es parte integrante del presente reglamento, mismos que deberán ser aplicables en las áreas comunes de las plazas.

**g) Servicio de Catering:** Es la prestación externa del suministro de comida preparada y puede abastecer de todo lo necesario para la organización de cualquier evento, banquete, fiesta o similares; y, es en general la prestación de servicios de preparación de comidas para ser vendidas o servidas en puntos de consumo separados del lugar donde se elaboran (no comprende el servicio a domicilio de un restaurante, cafetería o establecimiento de alojamiento).

### **1.3.5. Antecedentes**

En la época prehistórica, los ancestros conformaban su dieta con los recursos disponibles. Sin embargo, las prácticas culinarias propiamente dichas surgieron cuando los seres humanos se establecieron y abandonaron su vida nómada. Fue en este punto cuando las familias comenzaron a desarrollar costumbres gastronómicas al tener que considerar qué preparar para sus miembros.

El origen de los primeros establecimientos gastronómicos no está establecido oficialmente ya que existen una variedad de fuentes que indican sus inicios en la edad media o mucho antes, los primeros establecimientos que servían comidas y bebidas eran "... tabernas, mesones y posadas, como lugares públicos donde los viajeros podían descansar, comer y beber. Estos espacios no tenían mesas individuales, ni mantelerías, y la

vajilla utilizada era básica. Tampoco disponían de una carta con variedad de comidas” (Abades, 2016).

El primer establecimiento gastronómico moderno de acuerdo a varias fuentes nace en Francia en 1765:

Se considera a Dossier Boulanger el primer cocinero que tuvo la idea de convertir su local situado en la Rue Des Poulies de París en un restaurante...colgó un cartel en latín que decía “*veinte ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*”. Ese “venid a mí, hombre de estómago cansado, y yo os restauraré”, no sólo se convirtió en el sello de una casa fundada en 1765, sino que logró convertirse en la singularidad de todos los locales que fueron apareciendo a imitación del Boulanger a partir, sobre todo, de la Revolución Francesa. (Vásquez, 2018)

No obstante, para Rebón (2022) “en el Libro Guinness de los Récords se mantiene que el primer restaurante fue Casa Botín. Restaurante que aún hoy sigue abierto en la C. de Cuchilleros, 17, fundado por otro francés, Jean Botín en 1725 en Madrid”.

Aunque existen variaciones la mayoría de las fuentes de información consideran al restaurante de Boulanger como el pionero en establecimientos gastronómicos modernos.

#### **1.3.6. Gastronomía Ecuatoriana**

La gastronomía del Ecuador es variada por distintos factores que contribuyeron a lo que hoy en día y permite deleitar esta maravillosa oferta gastronómica, Burgos (2010) afirma:

La comida tradicional ecuatoriana nos permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes. ...la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

La comida tradicional ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Entre los instrumentos de cocina que se utilizan están: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de

asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores. Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. No hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa. Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a sus platos.

La provincia de Manabí posee una gastronomía deliciosa y muy variada. La cultura gastronómica manabita es auténtica, con tradición de siglos y en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias. Tres productos básicos de la cocina manabita son el maní, el maíz y el plátano. En base a ellos se puede preparar una variedad de platos como la salprietá, el maní quebrado, que acompañados con plátano o maduro asado son una exquisitez. (p.60)

### **1.3.7. Gastronomía manabita**

En todo el mundo, existen tesoros culinarios cuidadosamente preservados, y la gastronomía de Manabí es uno de estos tesoros. Manabí, una de las provincias de Ecuador, es conocida por sus hermosas playas y su cocina tradicional que ha sido transmitida de generación en generación con gran devoción. En 2018, esta rica tradición gastronómica fue reconocida como Patrimonio Inmaterial de Ecuador. La cocina manabita es una expresión de pasión y experiencia, mayormente dirigida por mujeres a lo largo de los años, lo que ha contribuido a su arraigo y evolución constante. Un elemento destacado de esta gastronomía es el "fogón manabita", una pieza esencial que ha evolucionado en respuesta a las necesidades cambiantes a lo largo de las generaciones. (Martín, 2022)

El desarrollo de una cocina excepcional depende fundamentalmente del conocimiento y las habilidades de las personas involucradas. Los habitantes de Manabí

destacan por su notable destreza en la preparación de alimentos, y cocinar con la tradicional leña como fuente de calor aporta a las comidas un sabor distintivo y exclusivo que tiene la capacidad de complacer a los gustos más refinados, tanto locales como forasteros. (Gobierno de Manabí, 2020)

Los productos que destacan en la gastronomía de la provincia de Manabí, Burgos (2010) menciona:

Tres productos básicos de la cocina manabita son el maní, el maíz y el plátano. En base a ellos se puede preparar una variedad de platos como la salprietta, el maní quebrado, que acompañados con plátano o maduro asado son una exquisitez. (p.60)

### **1.3.8. Gastronomía Jaramijó**

En la gastronomía del cantón Jaramijó existe una variedad en sus platos, Regalado (2014) menciona:

Su gastronomía es muy rica en marisco por encontrarse en una zona costera: ceviche de pinchagua, camarón, concha, pescado. También se oferta camotillo frito, chicharrón de pescado. La bebida emblemática de Manabí es la chicha de maíz, en honor a la cual Jaramijó organiza en el mes de agosto El Festival de la chicha de maíz. (p. 134)

#### **1.3.8.1. Establecimientos gastronómicos**

El cantón Jaramijó cuenta con varios establecimientos gastronómicos de entre los cuales se encuentra con restaurantes, comedores, cevicherías, cafeterías, asaderos y picanterías. En cuanto a la planta turística de alimentos y bebidas el cantón Jaramijó cuenta con 5 establecimientos conformados por restaurantes que se encuentran registrados en el Ministerio de Turismo, el mismo que consta como anexo de la investigación.

Adicionalmente se han identificado 33 establecimientos de alimentos y bebidas que aún no cuentan con categorización del Ministerio de Turismo, de los cuales se recoge una gran variedad de establecimientos como comedores, restaurantes, cevicherías, cafeterías, picanterías y asaderos, además se puede señalar que ofrecen una gran variedad de productos, pero la mayoría hace uso de los productos de mar por su cercanía al mismo. El detalle de este catastro se adjunta en anexos.

## **1.4. Economía**

### **1.4.1. Concepto**

La palabra economía tiene una variedad de conceptos recogidas en diferentes fuentes de información entre ellas se tiene las siguientes:

“La economía es una ciencia que estudia la producción, distribución, comercialización y consumo de bienes y servicios por parte de los agentes que participan en un sistema económico” (CEUPE, s.f.).

La economía es una ciencia social que estudia la forma de administrar los recursos disponibles para satisfacer las necesidades humanas. Analiza el comportamiento, las decisiones y las acciones de los humanos, es decir, estudia como las personas, empresas y gobiernos toman decisiones relacionadas con la producción, distribución y consumo. (Sevilla, s.f.)

La CEUPE (s.f.) afirma: La economía, entonces, se compone principalmente de 4 factores

- **Producción:** Es la actividad que proporciona valor añadido mediante la creación de productos y servicios.
- **Distribución:** Comprende todas las operaciones desde que un producto ha sido elaborado por una empresa, hasta que ha sido comprado por un consumidor.
- **Comercio:** Es el intercambio de bienes y servicios entre entidades que forman parte de un sistema económico.
- **Consumo:** Es la adquisición de productos o servicios para satisfacer necesidades de distintas índoles. Como, por ejemplo, la compra de alimentos que la industria alimentaria coloca a nuestra disposición.

Esta descripción destaca los elementos clave de la economía, desde la producción hasta el consumo, y cómo interactúan para dar forma a la actividad económica.

#### **1.4.2. Características**

Con base en la fuente CEUPE (s.f.) se puede identificar las siguientes características clave de la economía:

- La economía se concibe como un enfoque destinado a una gestión eficiente de los recursos limitados, empleados para satisfacer las distintas necesidades, ya sean individuales o grupales.
- La economía se erige como una de las disciplinas más antiguas que se conocen.
- La economía, al mismo tiempo, es considerada una ciencia social, ya que se dedica al estudio del comportamiento humano en el contexto de los elementos que intervienen en un sistema económico.
- El origen de la palabra "economía" se encuentra en la griega "oikonomía", que, en su traducción literal, se refiere a la "gestión del hogar".

- La economía tiene aplicaciones en diversos ámbitos, abarcando desde gobiernos y empresas hasta familias e individuos.

### **1.4.3. Incidencias económicas**

En el sector gastronómico se encuentran incidencias económicas, la Universidad de Barcelona (s.f.) la define como aquella que “Determina los agentes económicos que realmente soportan un impuesto o se benefician de un gasto público”.

## **1.5. Cantón Jaramijó**

Jaramijó conocido como “caleta de pescadores” está ubicado en una ensenada frente al Océano Pacífico, tiene 96.8 Km de extensión. Su economía está basada en la pesca, industrial y el turismo. La fiesta de San Pedro y San Pablo que se celebra en el mes de agosto concentra a toda la población en una actividad en la que, a más del aspecto religioso, hay un derroche de comida que es ofrecida en las distintas casas de los presidentes negros y presidentes blancos. (Regalado, 2014, p. 134)

La pesca es una fuente principal de su economía por lo tanto existen establecimientos donde se ofrecen menús variados con el ingrediente principal que son los peces y mariscos.

### **1.5.1. Población**

De acuerdo con el Gobierno Provincial de Manabí (2011), según el censo de población y vivienda más reciente en 2010, Jaramijó cuenta con una población de 18,486 habitantes. Los residentes de Jaramijó tienen una fuerte conexión con la vida en el mar, lo que posiblemente contribuye a la arraigada presencia de la fe en la comunidad. Los habitantes de Jaramijó tienen una reputación de ser amables en sus interacciones, valoran el trabajo y se destacan como anfitriones excepcionales debido a su tradición.

### **1.5.2. División territorial**

El cantón se divide territorialmente de la siguiente manera:

“Este cantón no tiene parroquias, sino 19 barrios de acuerdo a lo que establece el Plan de Desarrollo Estratégico” (Gobierno Provincial de Manabí, 2011, p. 2)

### **1.5.3. Cantonización**

De acuerdo a los datos investigados la fecha de cantonización de Jaramijó se celebra el:

“El 28 de abril de 1998 la ley de creación del cantón Jaramijó fue publicada en el registro oficial N 306” (Gobierno Provincial de Manabí, 2011, p. 2)

### **1.5.4. Territorio**

El territorio que conforma lo que hoy se conoce como Jaramijó, Gobierno Provincial de Manabí (2011) afirma que:

El cantón tiene una superficie de 97,23 kilómetros cuadrados. Limita al norte con el océano Pacífico, al sur con Montecristi, al este con Portoviejo y oeste con Manta. Su sistema hidrográfico lo conforman los ríos Jaramijó y Chilán, que aparecen en temporada lluviosa. (p. 2)

#### **1.5.5. Relieve**

Según el Gobierno Provincial de Manabí (2011), Jaramijó se encuentra situado en una ensenada frente al océano Pacífico. La región tiene un clima caracterizado por un bosque tropical muy seco y cerros al norte, con altitudes que no superan los 150 metros sobre el nivel del mar. Las temperaturas más elevadas se experimentan en la bahía de Punta de Jaramijó.

#### **1.5.6. Clima**

El clima puede variar dependiendo de la provincia en la que un individuo se encuentre, en el cantón “Es bastante equilibrado, con temperaturas promedio de 24 °C. Goza de un clima tropical seco. Posee 5,5 kilómetros de playa, desde Balsamaragua hasta Punta Blanca, que son transitables cuando hay bajamar” (Gobierno Provincial de Manabí, 2011, p. 2).

#### **1.5.7. Lugares turísticos**

El Cantón costa de varios destinos turísticos, de acuerdo al Gobierno Provincial de Manabí (2011), afirma que:

Jaramijó tiene seis destinos turísticos de acuerdo con el inventario del Ministerio de Turismo. Cuatro son naturales y dos culturales. Las playas de Jaramijó se caracterizan por la tranquilidad de las aguas. Se puede hacer buceo, surf, pesca deportiva. Hay senderos que permiten apreciar los acantilados y obtener una vista panorámica de las costas de Jaramijó. Buena parte de ellas está cerrada por bases militares. Los destinos inventariados son: las playas, el bosque seco tropical, el astillero, el pozo de agua azufrada, las fiestas de San Pedro y San Pablo. Se asegura que el agua del pozo tiene propiedades curativas, y aunque el lugar está deteriorado por los efectos de la marea, todavía concurren personas, especialmente fines de semana y feriados. El pozo se encuentra dentro de la playa Punta Blanca. (p. 6)

### **1.6. Desconocimiento**

En este escrito se presentan dos conceptos que permiten tener una percepción más clara con respecto a lo que se conoce como desconocimiento, o desconocer.

El diccionario de Oxford Languages (s.f.), menciona que el desconocimiento es la “Falta de información acerca de una cosa o de comprensión de su naturaleza, cualidades y relaciones”.

Con respecto al concepto de desconocimiento Uchoa (2022), afirma:

Es importante señalar que la falta de conocimiento puede surgir por desinterés o por la inaccesibilidad a la información, lo que no necesariamente responsabiliza a la persona por su desconocimiento. El término "desconocer" contrasta directamente con "conocer", que implica tener una comprensión completa de cosas y personas, o la capacidad de entender aspectos fundamentales. Al adquirir un entendimiento adecuado de las circunstancias esenciales, se supera el desconocimiento previo.

## CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

### 2.1. Población

La población estadística, también conocida como universo, es el conjunto o la totalidad de elementos que se van a estudiar. Los elementos de una población lo conforman cada uno de los individuos asociados, debido a que comparten alguna característica en común. (Lugo, s.f.)

La población del cantón Jaramijó de acuerdo al último censo de población y vivienda es de “18 500 habitantes” (INEC, 2010)

### 2.2. Muestra

La muestra es una parte representativa de una población donde sus elementos comparten características comunes o similares. Se utiliza para estudiar a la población de una forma más factible, debido a que se puede contabilizar fácilmente. Cuando se va a realizar algún estudio sobre el comportamiento, propiedades o gustos del total de una población específica, se suelen extraer muestras. (Lugo, s.f.)

Para obtener la muestra se aplica la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población

n= Muestra

p= Probabilidad a favor

q= Probabilidad en contra

z= Nivel de confianza

e= Error de muestra

Reemplazando valores se obtiene:

$$n = 80//$$

Luego de aplicar la formula estadística se tendrá que encuestar a 80 personas del cantón, y como principal a aquellas personas que pertenezcan a establecimientos gastronómicos y del sector turístico.

### 2.3. Métodos

Los métodos de investigación son un elemento clave para la construcción de un conocimiento válido sobre un fenómeno particular, por lo que conocer en qué consisten, cuáles son sus características y de qué depende la elección de uno u otro resulta

fundamental para todo investigador. (Sánchez, s.f.) Además, tienen una aplicación tanto cuantitativa como cualitativa.

### **2.3.1. Método analítico**

El análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes. Permite estudiar el comportamiento de cada parte. La síntesis es la operación inversa, que establece mentalmente la unión o combinación de las partes previamente analizadas y posibilita descubrir relaciones y características generales entre los elementos de la realidad. Funciona sobre la base de la generalización de algunas características definidas a partir del análisis. (Rodríguez & Pérez, 2017)

Se seleccionó para esta investigación el método analítico en función de que el tema es “Estudio gastronómico en el Cantón Jaramijó y su incidencia económica, año 2022”, para lo cual es necesario realizar un análisis sobre las incidencias económicas generadas como resultado de la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó, lo cual tiene relación con el objetivo general.

### **2.3.2. Método descriptivo**

El método descriptivo busca un conocimiento inicial de la realidad que se produce de la observación directa del investigador y del conocimiento que se obtiene mediante la lectura o estudio de las informaciones aportadas por otros autores. Se refiere a un método cuyo objetivo es exponer con el mayor rigor metodológico, información significativa sobre la realidad en estudio con los criterios establecidos por la academia. (Abreu, 2014, p. 198)

Se seleccionó este método en función de que brindará una base sólida y detallada para comprender las incidencias económicas en el sector gastronómico de Jaramijó en el año 2022, lo que permitiría un análisis más profundo y fundamentado de la situación. Lo que proporciona información esencial para abordar y resolver eficazmente el problema del desconocimiento.

## **2.4. Técnicas**

En el presente trabajo se utilizaron las técnicas de investigación tales como: entrevista y encuesta, las mismas que permiten obtener información pertinente al tema de investigación.

### **2.4.1. Entrevista**

La entrevista es una técnica de investigación de campo donde se hacen preguntas a un sujeto para obtener la información que se analizará. Por lo general las entrevistas son

individuales, pero se puede aplicar a grupos pequeños. El entrevistador actúa como instrumento de investigación al extraer datos cualitativos de un sujeto de estudio, por lo que es ampliamente utilizada en las ciencias sociales. (Fernández, s.f.)

Se utilizó esta técnica con el fin de obtener información de forma oral y personalizada con los entrevistados, informantes clave del sector turístico y gastronómico. Por ello, en esta investigación se aplicaron 5 entrevistas de manera presencial, a dueños de establecimientos gastronómicos y autoridades municipales relacionados al sector, con el fin de conocer el punto de vista.

#### **2.4.2. Encuesta**

La encuesta es una técnica de investigación de campo donde se obtiene información directamente del sujeto de estudio. En la encuesta se formulan preguntas que son anotadas y que se aplican a un grupo de personas. Las preguntas son elaboradas previamente por el equipo de investigación, con un sistema de calificación que permitirá la medición de las respuestas de los encuestados. (Fernández, s.f.)

Esta técnica se realizó con la finalidad de recolectar datos indispensables para el presente proyecto de investigación y sobre todo con respecto al tema en cuestión. Se analizan las opiniones de los encuestados con cada interrogante, cuyos resultados son indispensables para el investigador.

El número de personas encuestadas se determinó mediante el tamaño de la muestra dando consigo un aproximado de 80. Las encuestas de esta investigación se realizaron tanto de manera presencial y a través de la plataforma Google Forms, dirigidas a personas que residen en el cantón, y en específico a personas relacionadas, directa e indirectamente con el sector gastronómico.

#### **2.5. Instrumentos**

Los instrumentos utilizados para recopilar datos y obtener información relevante para esta investigación son los siguientes:

- Entrevista. Se realizó una entrevista estructurada y el instrumento utilizado fue un guion de preguntas relacionadas con la gastronomía y sus incidencias económicas.
- Encuesta. El instrumento utilizado es el cuestionario que se estructuró de nueve preguntas con respuestas cerradas, las opciones de respuestas fueron dicotómicas y politómicas.

## Cronograma de actividades

Tabla 1. Cronograma de actividades

<b>ACTIVIDADES</b>	<b>FECHA</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
Inscripciones en el taller de inducción	15/08/2022	Estudiantes	-
Asistencia al taller de inducción	17/08/2022	Estudiantes	-
Elección de la modalidad	22/08/2022	Estudiantes	-
Designación de tutor	19/09/2022	Comisión académica	-
Aprobación del tema del proyecto de investigación	27/10/2022	Comisión académica	
<b>PRIMERA FASE</b>			
Introducción, elección y aprobación del tema	27/9/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Justificación	04/10/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Planteamiento del problema	80/11/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Formulación del problema	15/11/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Objetivos de investigación	22/11/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Objeto y campo	29/11/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Hipótesis	06/12/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Variables	13/12/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Tareas científicas	27/12/2022	Estudiantes/Docente tutor	-
Marco teórico y bibliografía	03/01/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
Metodología	31/01/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
Cronograma	07/02/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
<b>SEGUNDA FASE</b>			
Trabajo de campo, realización de entrevista	29/03/2023	Estudiantes	-
Trabajo de campo, realización de encuestas	19/04/2023	Estudiantes	-
Trabajo de campo, observación	26/04/2023	Estudiantes	-
Análisis e interpretación de resultados	3/05/2023	Estudiantes	-
Revisión de resultados	10/05/2023	Estudiantes/Docente tutor	-

Planteamiento de la propuesta y diseño de la propuesta	17/05/2023	Estudiantes	-
Revisión de la propuesta	24/05/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
Elaboración de conclusiones y recomendaciones	31/05/2023	Estudiantes	-
Revisión de conclusiones y recomendaciones	07/06/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
Redacción del resumen en español e inglés	14/06/2023	Estudiantes	-
Redacción de la Introducción	21/06/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
Revisión de resumen e introducción	28/06/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
Redacción de portada, dedicatoria y normas APA en el documento	5/07/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
Insertar anexos, bibliografía e índice de contenidos, tablas y gráficos.	12/07/2023	Estudiantes/Docente tutor	-
Entrega del borrador de trabajo de titulación, estudiante, docente tutor	19/07/2023	Estudiantes/Docente tutor	-

**Fuente:** Elaboración propia

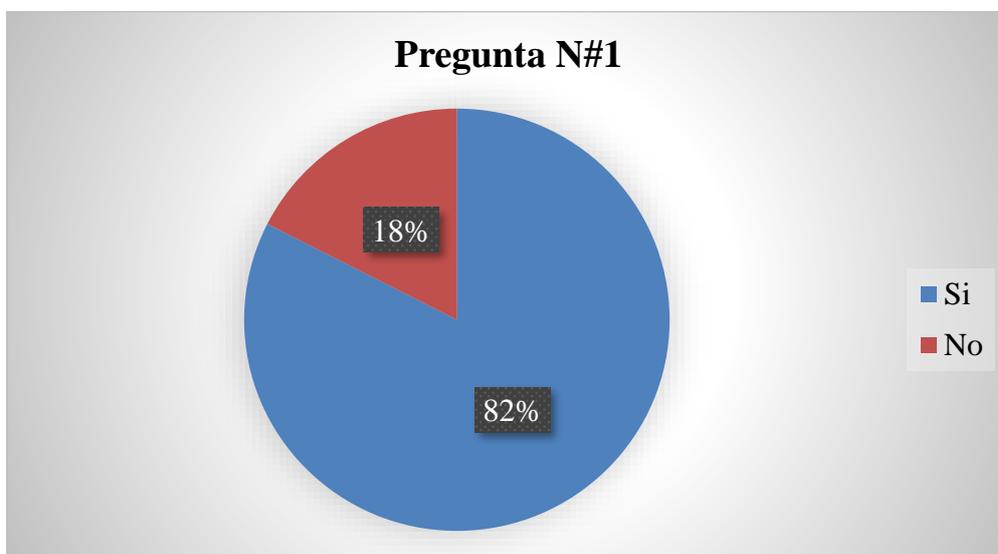
## CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIONES

### 3.1. Encuesta: Análisis e interpretación de resultados

1. ¿Cree Ud. que hay desconocimiento sobre las incidencias económicas por parte de los propietarios de los establecimientos gastronómicos?

- a) Si
- b) No

**Figura 1.** Respuestas de los encuestados sobre el desconocimiento de las incidencias económicas por parte de los propietarios de los establecimientos gastronómicos.



**Fuente:** Elaboración propia

#### Análisis

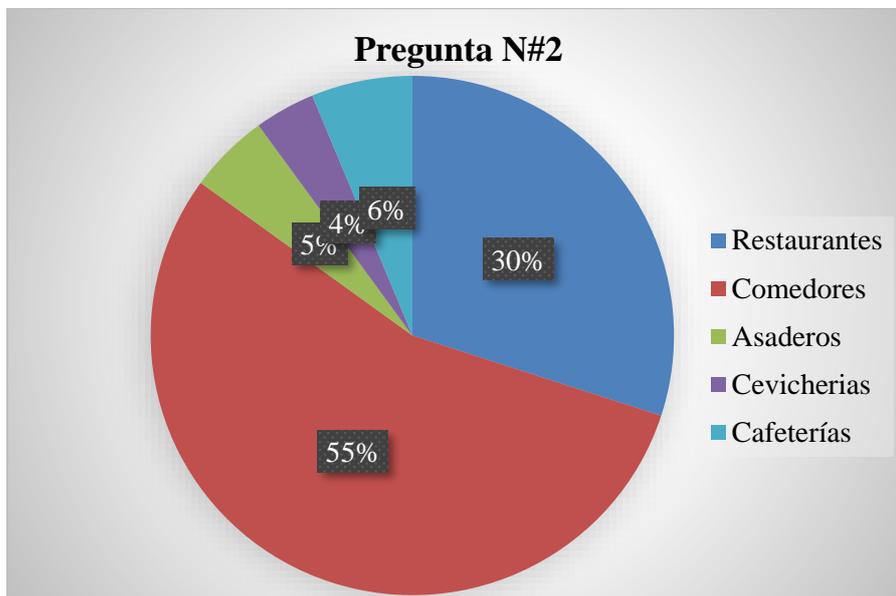
Con relación a la primera pregunta cuyo texto es ¿Cree Ud. que hay desconocimiento sobre las incidencias económicas por parte de los propietarios de los establecimientos gastronómicos?

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “Si” alcanzó el porcentaje de 82% y “No” alcanzó el porcentaje de 18%; de estos resultados podemos señalar que los encuestados creen que en Jaramijó hay desconocimientos sobre las incidencias económicas por parte de los propietarios de los establecimientos gastronómicos.

**2. ¿Qué tipo de establecimientos gastronómicos cree Ud. que existen mayoritariamente en el cantón Jaramijó?**

- a) Restaurantes
- b) Comedores
- c) Asaderos
- d) Cevicherías
- e) Cafeterías

**Figura 2.** Respuestas de los encuestados sobre el tipo de establecimientos gastronómicos que existen mayoritariamente en el cantón Jaramijó.



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis**

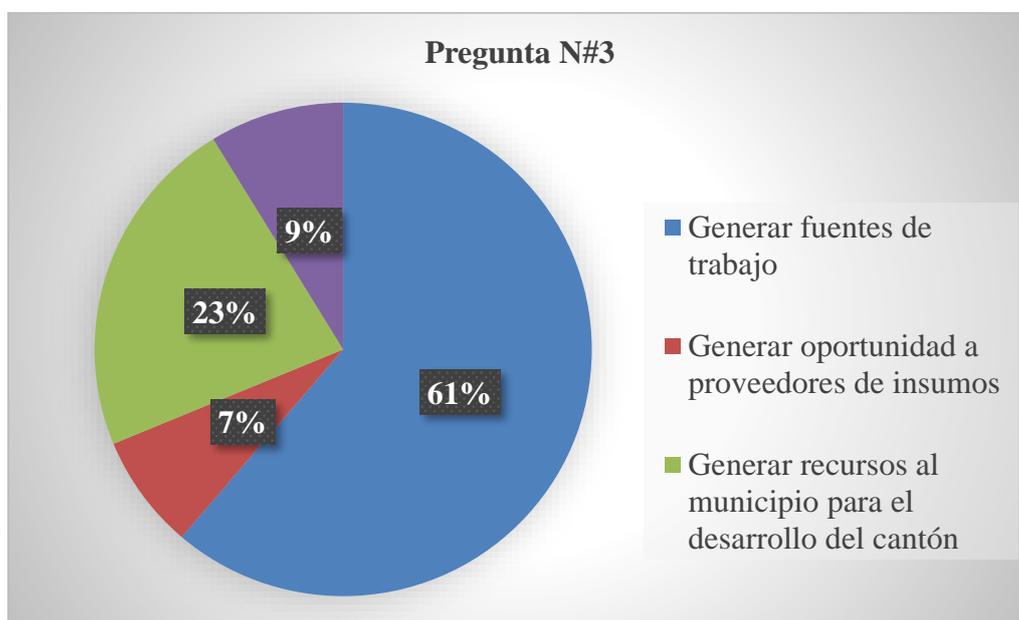
Con relación a la segunda pregunta cuyo texto es ¿Qué tipo de establecimientos gastronómicos cree Ud. que existen mayoritariamente en el cantón Jaramijó?

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “Restaurantes” alcanzó el porcentaje de 30%, “Comedores” alcanzó el porcentaje de 55%, “Asaderos” alcanzó el porcentaje de 5%, “Cevicherías” alcanzó el porcentaje de 4% y “Cafeterías” alcanzó el porcentaje de 6%; de estos resultados podemos señalar que el tipo de establecimientos que consideran las personas encuestadas que existe mayoritariamente en el cantón Jaramijó son los comedores.

**3. ¿Cuáles cree Ud. que resultarían ser las incidencias económicas como producto de la actividad gastronómica del cantón Jaramijó?**

- a) Generar fuentes de trabajo
- b) Generar oportunidad a proveedores de insumos
- c) Generar recursos al municipio para el desarrollo del cantón
- d) Otros \_\_\_\_\_

**Figura 3.** Respuestas de los encuestados sobre las incidencias económicas como producto de la actividad gastronómica del cantón Jaramijó.



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis**

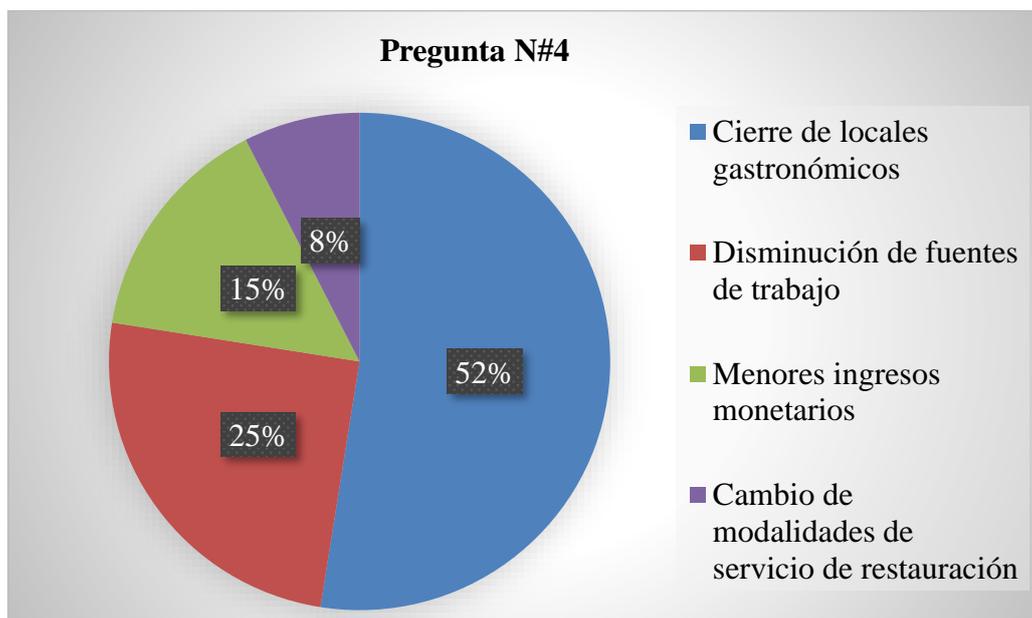
Con relación a la tercera pregunta cuyo texto es ¿Cuáles cree Ud. que resultarían ser las incidencias económicas como producto de la actividad gastronómica del cantón Jaramijó?

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “Generar fuentes de trabajo” alcanzó el porcentaje de 61%, “Generar oportunidad a proveedores de insumos” alcanzó el porcentaje de 7%, “Generar recursos al municipio para el desarrollo del cantón” alcanzó el porcentaje de 23% y “otros” alcanzó el porcentaje de 9%; de estos resultados podemos señalar que la mayoría de las personas encuestadas considera que “generar fuentes de trabajo” resultaría ser la incidencia económica como producto de la actividad gastronómica del cantón Jaramijó.

**4. Como consecuencia de COVID-19 ¿Cuáles cree Ud. que fueron las incidencias económicas negativas en el sector gastronómico del cantón Jaramijó?**

- a) Cierre de locales gastronómicos
- b) Disminución de fuentes de trabajo
- c) Menores ingresos monetarios
- d) Cambio de modalidades de servicio de restauración

**Figura 4.** Respuestas de los encuestados sobre las incidencias económicas negativas en el sector gastronómico del cantón Jaramijó, como consecuencia del covid-19.



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis**

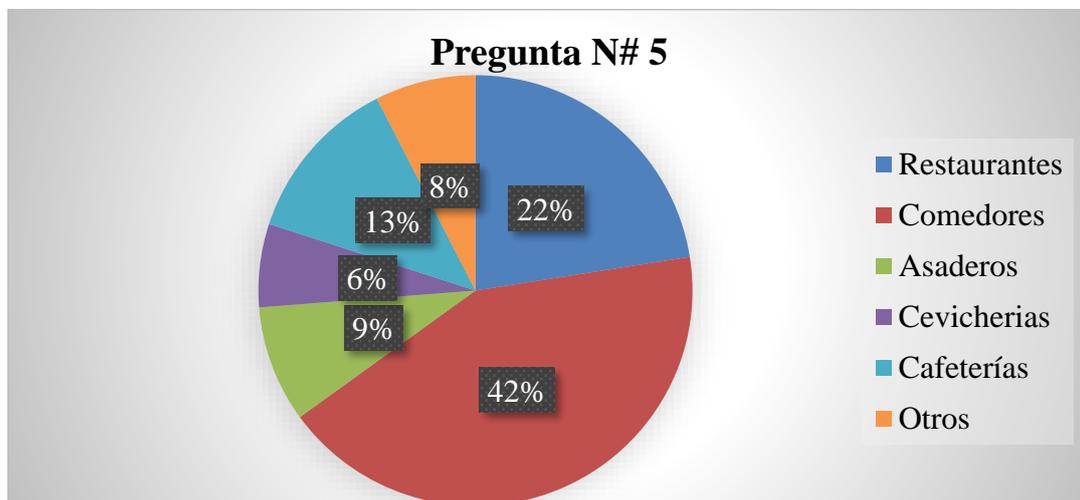
Con relación a la cuarta pregunta cuyo texto es “Como consecuencia de COVID-19 ¿Cuáles cree Ud. que fueron las incidencias económicas negativas en el sector gastronómico del cantón Jaramijó?”

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “Cierre de locales gastronómicos” alcanzó el porcentaje de 52%, “Disminución de fuentes de trabajo” alcanzó el porcentaje de 25%, “menores ingresos monetarios” alcanzó el porcentaje de 15% y “cambio de modalidades de servicio de restauración” alcanzó el porcentaje de 8%; de estos resultados podemos señalar que las personas encuestadas consideran que el “cierre de locales gastronómicos” fue la principal incidencia económica negativa en el sector gastronómico del cantón Jaramijó como consecuencia del COVID-19.

**5. ¿Cuál cree Ud. que son los establecimientos gastronómicos más perjudicados por el desconocimiento de las incidencias económicas presentes en el cantón?**

- a) Restaurantes
- b) Comedores
- c) Asaderos
- d) Cevicherías
- e) Cafeterías
- f) Otros

**Figura 5.** Respuestas de los encuestados sobre los establecimientos gastronómicos más perjudicados por el desconocimiento de las incidencias económicas.



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis**

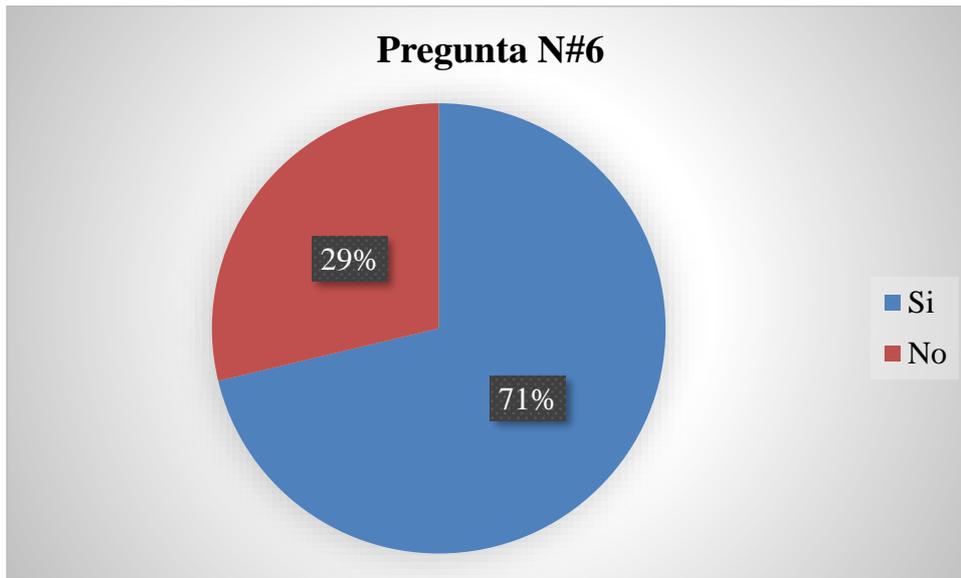
Con relación a la quinta pregunta cuyo texto es ¿Cuál cree Ud. que son los establecimientos gastronómicos más perjudicados por el desconocimiento de las incidencias económicas presentes en el cantón?

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “Restaurantes” alcanzó el porcentaje de 22%, “comedores” alcanzó el porcentaje de 42%, “asaderos” alcanzó el porcentaje de 9%, “cevicherías” alcanzó el porcentaje de 6%, “cafeterías” alcanzó el porcentaje de 13% y “otros” alcanzó el porcentaje de 8%; de estos resultados podemos señalar que la mayoría de las personas encuestadas consideran que los “comedores” son los establecimientos gastronómicos más perjudicados por el desconocimientos de las incidencias económicas presentes en el cantón.

**6. ¿Cree Ud. que las autoridades del GAD de Jaramijó están informadas sobre las incidencias económicas del sector gastronómico del cantón?**

- a) Si
- b) No

**Figura 6.** Respuestas de los encuestados sobre las autoridades del GAD de Jaramijó están informadas sobre las incidencias económicas del sector gastronómico del cantón.



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis**

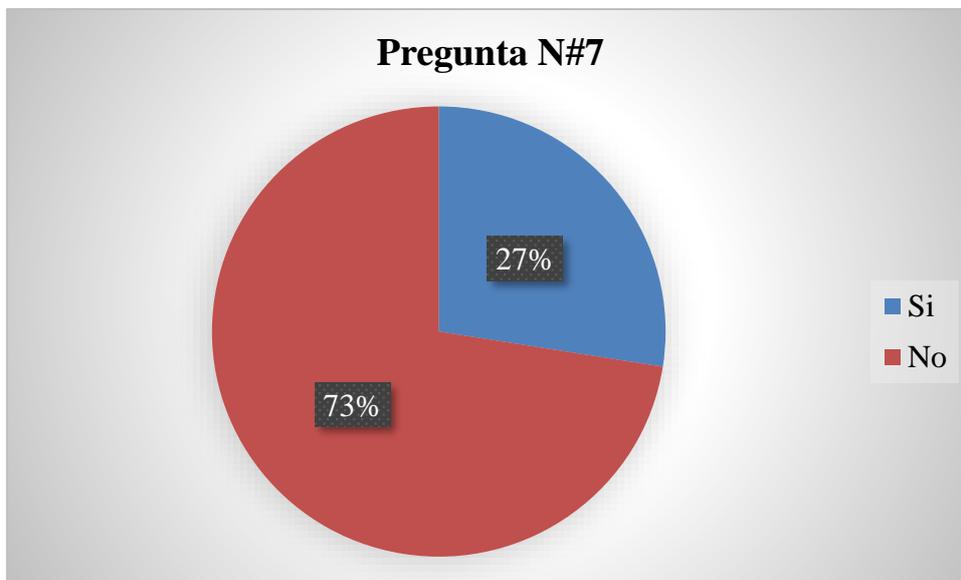
Con relación a la sexta pregunta cuyo texto es ¿Cree Ud. que las autoridades del GAD de Jaramijó están informadas sobre las incidencias económicas del sector gastronómico del cantón?

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “Si” alcanzó el porcentaje de 71% y “No” alcanzó el porcentaje de 29%; de estos resultados podemos señalar que la mayoría de las personas encuestadas consideran que las autoridades del GAD de Jaramijó sí están informadas sobre las incidencias económicas del sector gastronómico del cantón.

7. **¿El cantón cuenta con un medio oficial que permita a la población conocer sobre las incidencias económicas presentes en el sector turístico y gastronómico?**

- a) Si
- b) No

**Figura 7.** Respuestas de los encuestados sobre: El cantón cuenta con un medio oficial que permita a la población conocer sobre las incidencias económicas presentes en el sector turístico y gastronómico



**Fuente:** Elaboración propia

### **Análisis**

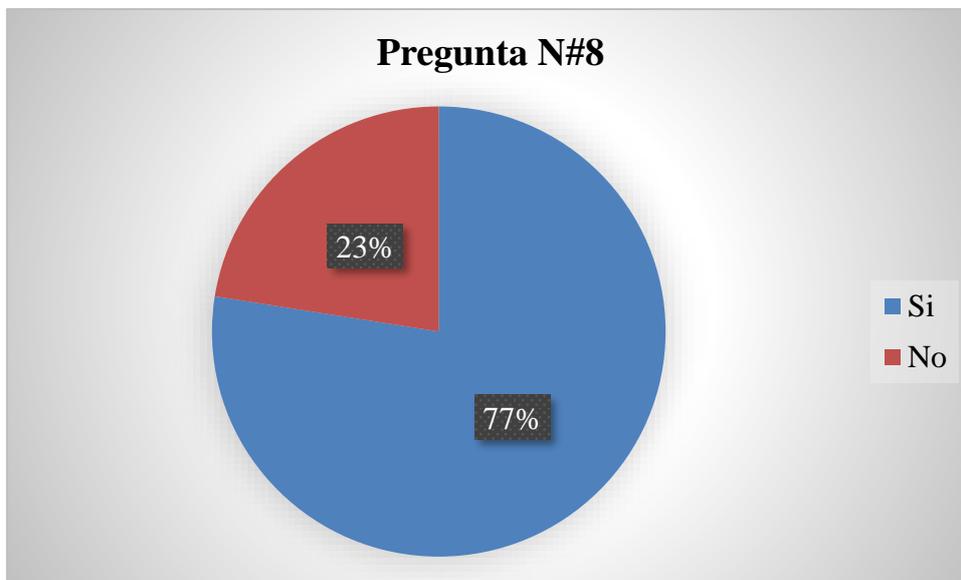
Con relación a la séptima pregunta cuyo texto es ¿El cantón cuenta con un medio oficial que permita a la población conocer sobre las incidencias económicas presentes en el sector turístico y gastronómico?

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “Si” alcanzó el porcentaje de 27% y “No” alcanzó el porcentaje de 73%; de estos resultados podemos señalar que la mayoría de las personas encuestadas consideran que el cantón no cuenta con un medio oficial que permita a la población conocer sobre las incidencias económicas presentes en el sector turístico y gastronómico en el cantón.

**8. ¿Cree Ud. que hay desconocimiento por parte de los miembros de la cámara de turismo del cantón Jaramijó con relación a las incidencias económicas del sector gastronómico?**

- a) Si
- b) No

**Figura 8.** Respuestas de los encuestados sobre el desconocimiento por parte de los miembros de la cámara de turismo del cantón Jaramijó con relación a las incidencias económicas del sector gastronómico.



**Fuente:** Elaboración propia

### **Análisis**

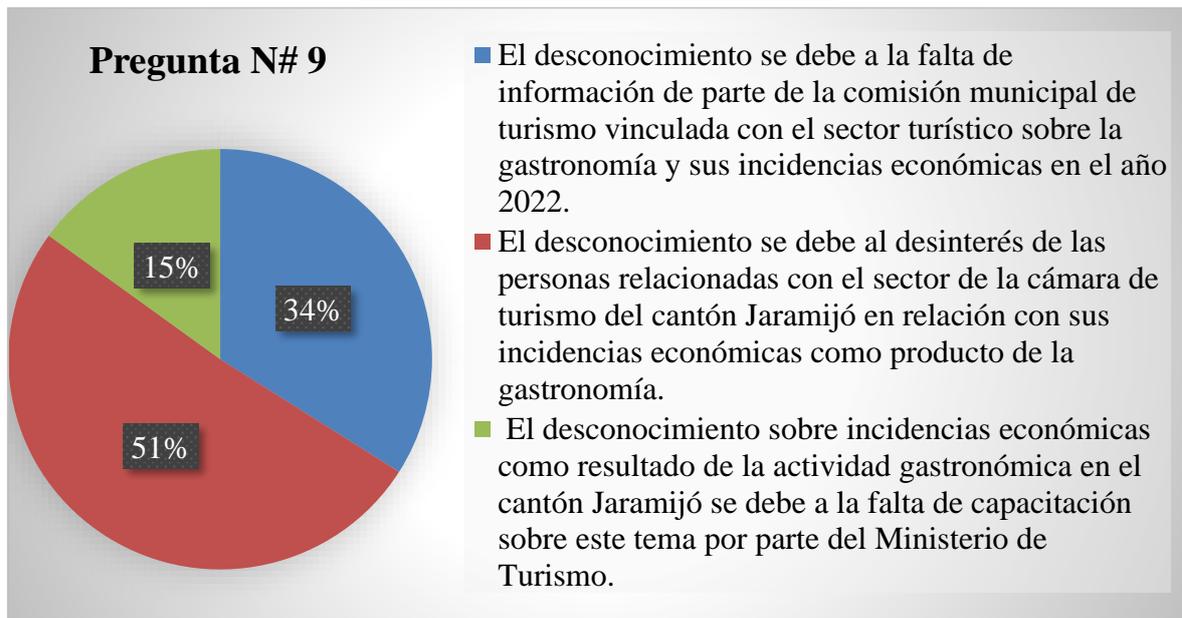
Con relación a la octava pregunta cuyo texto es ¿Cree Ud. que hay desconocimiento por parte de los miembros de la cámara de turismo del cantón Jaramijó con relación a las incidencias económicas del sector gastronómico?

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “Si” alcanzó el porcentaje de 77% y “No” alcanzó el porcentaje de 23%; de estos resultados podemos señalar que, de los encuestados, la mayoría consideran que si hay un desconocimiento por parte de los miembros de la cámara de turismo del cantón Jaramijó con relación a las incidencias económicas del sector gastronómico.

**9. ¿Cuáles considera Ud. que serían las causas por las cuales se desconoce sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Jaramijó?**

- a) El desconocimiento se debe a la falta de información de parte de la comisión municipal de turismo vinculada con el sector turístico sobre la gastronomía y sus incidencias económicas en el año 2022.
- b) El desconocimiento se debe al desinterés de las personas relacionadas con el sector de la cámara de turismo del cantón Jaramijó en relación con sus incidencias económicas como producto de la gastronomía.
- c) El desconocimiento sobre incidencias económicas como resultado de la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó se debe a la falta de capacitación sobre este tema por parte del Ministerio de Turismo.

**Figura 9.** Respuestas de los encuestados sobre las causas por las cuales se desconoce sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Jaramijó.



**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis**

Con relación a la novena pregunta cuyo texto es ¿Cuáles considera Ud. que serían las causas por las cuales se desconoce sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Jaramijó?

Las personas encuestadas contestaron de la siguiente manera: “El desconocimiento de las incidencias económicas se debe a la falta de información de parte de la comisión municipal de turismo vinculada con el sector turístico sobre la gastronomía y sus incidencias económicas en el año 2022” alcanzó el porcentaje de 34%, “El desconocimiento de las incidencias económicas se debe al desinterés de las personas relacionadas con el sector de la cámara de turismo del cantón Jaramijó como producto de la gastronomía” alcanzó el porcentaje de 51% y “El desconocimiento sobre incidencias económicas como resultado de la actividad gastronomía en el cantón Jaramijó se debe a la falta de capacitación sobre este tema por parte del Ministerio de Turismo” alcanzó el porcentaje de 15%.

De estos resultados podemos señalar que la mayoría de las personas encuestadas consideran que la principal causa por la que se desconoce sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Jaramijó es porque el desconocimiento de las incidencias económicas se debe al desinterés de las personas relacionadas con el sector de la cámara de turismo del cantón Jaramijó en relación con sus incidencias económicas como producto de la gastronomía.

### **3.1.1. Resultados de encuestas**

El presente estudio se enfocó en analizar el desconocimiento de las incidencias económicas en el sector gastronómico de Jaramijó. Los resultados obtenidos revelaron que existe un desconocimiento generalizado sobre estas incidencias en la mayoría de los propietarios de establecimientos gastronómicos y los comedores son los más perjudicados. En cuanto a las incidencias económicas negativas, se encontró que el cierre de locales gastronómicos debido a la pandemia fue la principal afectación.

Por otro lado, se identificó que las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de Jaramijó están informadas sobre estas incidencias, pero el cantón carece de un medio oficial para difundir esta información a la población. Esto resalta la importancia de establecer canales de comunicación efectivos para mantener a la comunidad informada sobre las incidencias económicas y las medidas de apoyo disponibles.

Además, se observó un desconocimiento por parte de los miembros de la cámara de turismo del cantón. Las posibles causas mencionadas podrían ser la falta de información por parte de la comisión municipal de turismo, la falta de capacitación por parte del Ministerio de Turismo y el desinterés de las personas relacionadas con la cámara de turismo, este último con mayor impacto de acuerdo a los encuestados. A pesar de los desafíos mencionados, el cantón Jaramijó ha logrado incrementar el número de locales comerciales y gastronómicos, esto indica que, a pesar de las dificultades, existen oportunidades de crecimiento en el sector.

### **3.2. Entrevistas: Análisis e interpretación de resultados**

#### **Entrevistado 1**

**Profesión o cargo:** Analista de turismo, patrimonio y cultura

En resumen, en la entrevista se abordan varias cuestiones relacionadas con el sector turístico y gastronómico en el cantón Jaramijó en el año 2022. El sector se vio afectado por la pandemia del COVID-19, lo que resultó en una disminución de las ventas de restaurantes debido a los cierres y restricciones. Sin embargo, el Ministerio de Turismo implementó medidas para apoyar a los restaurantes, como exonerar impuestos y brindar créditos para nuevas inversiones.

Existen grupos de Whatsapp servidores turísticos que mantienen informada a los establecimientos sobre las incidencias económicas en la gastronomía. El no pagar la licencia de funcionamiento afecta de alguna manera a la economía del cantón es una tarifa mínima que ayuda a solventar gastos de actividades que atraen al turista y que beneficia al sector turístico y gastronómico. El COVID-19 afectó la economía del cantón, pero también impulsó la creación de emprendimientos y trabajos propios.

Por último, se menciona que el desconocimiento sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía se debe al desinterés de las personas relacionadas con el sector y a la falta de recursos para la difusión, aunque se realizan capacitaciones no existe el interés de asistir a las mismas.

## Entrevistado 2

**Profesión o cargo:** Administrador del Restaurante “Victoria”

En la entrevista con el administrador del restaurante “Victoria”, se discuten varias cuestiones relacionadas con las incidencias económicas en el sector turístico y gastronómico del cantón Jaramijó en el año 2022.

En cuanto a las incidencias en el sector turístico y gastronómico, menciona que no se presentaron nuevas incidencias en el año 2022, sino que se logró una recuperación gradual de los negocios.

En cuanto a la información sobre las incidencias económicas en la gastronomía, no existe un medio oficial en el cantón Jaramijó para mantenerse informado y que promocione los establecimientos. Sin embargo, las redes sociales se utilizan para informar a la población de manera general.

En relación al pago de la licencia de funcionamiento, cada establecimiento turístico debe cumplir con los requisitos y pagar los respectivos permisos a diferentes entidades. Si no se paga este monto, el negocio puede ser cerrado, lo que afectaría la generación de ingresos y la economía del cantón. Los documentos que existen para abrir un nuevo negocio turístico son: es la licencia turística, permiso desde el cuerpo de bomberos, el ARZA, el municipio y el ministerio de turismo, cada uno de ellos tiene su procedimiento y sus requisitos, pero indiscutiblemente son los papeles básicos, RUC, cédula, papel de contingencia, uso de suelo y uno está obligado a acatar con estos requisitos para poder funcionar correctamente.

Menciona que la causa por la cual existe un desconocimiento sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía, se debe al desinterés de las personas relacionadas con el sector de la cámara de turismo del cantón Jaramijó “nosotros como sector gastronómico no estamos organizados, no hay alguien de este sector que tome las riendas que permita que nos podamos unir y tener mayor apertura para que nos conozca más gente, no solamente promocionando un local sino a Jaramijó en su conjunto y la globalidad de gastronomía que tenemos, algunos ofrecen encebollados, otros ceviches, otros comida criolla y no solamente hay un solo segmento, y una cámara de turismo que no existe en Jaramijó”

### **Entrevistado 3**

**Profesión o cargo:** Comisaria Nacional del cantón Jaramijó

En la entrevista, la Comisaria Nacional del cantón Jaramijó, menciona que en el año 2022 se presentaron incidencias positivas en el sector gastronómico, destaca el incremento del sector turístico gracias al fomento de la municipalidad, lo cual ha ayudado a dar a conocer las atracciones turísticas de la ciudad a otras ciudades cercanas. Sin embargo, también cita que existe desconocimiento sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón, debido al desinterés de las personas relacionadas con el sector de la cámara de turismo. Además, que muchos establecimientos gastronómicos desconocen los protocolos y procedimientos necesarios para convertirse en locales turísticos.

En cuanto a la información sobre las incidencias económicas en la gastronomía, se menciona que la dirección de turismo tiene algunas falencias y que se necesita más énfasis en el control de las licencias y la información económica que se presenta a la ciudadanía. En relación al impacto del COVID-19 en la economía del cantón, aunque fue un momento duro, pero que se tomaron medidas como la entrega de alimentos a domicilio y la apertura de restaurantes, lo cual permitió que algunos establecimientos mejoraran su actividad.

#### **Entrevistado 4**

**Profesión o cargo:** Encargada del Restaurante El Embajador

La entrevista con la encargada del Restaurante El Embajador, reveló varias incidencias en el sector turístico y gastronómico en el año 2022. Se destacó la falta de control por parte del municipio para garantizar la seguridad de los turistas, lo que afectó la afluencia de visitantes y la economía en el cantón.

En cuanto a las incidencias económicas en la gastronomía del cantón Jaramijó, se señaló la falta de capacitación por parte del Ministerio de Turismo como una causa del desconocimiento en este tema. Se sugirió que debería haber más capacitaciones para que las personas relacionadas con el sector gastronómico para que estén informadas.

En relación al protocolo de pago de licencias de funcionamiento, se mencionó que cada establecimiento turístico debe pagar este monto al municipio entre ellos esta sacar un RUC, la licencia turística, cuerpo de bomberos, patente, ARZA y otros requisitos que pide el municipio. Si un nuevo negocio no paga, puede afectar la economía, ya que estos pagos permiten realizar los controles necesarios y contribuyen al crecimiento del cantón.

Por último, se discutió el impacto del COVID-19 en la economía del cantón, mencionó que muchos locales y restaurantes tuvieron que cerrar en la pandemia, lo que generó una falta de ingresos. Sin embargo, gradualmente se pudo recuperar la economía con la reapertura de los establecimientos siguiendo los protocolos establecidos en el país, en el caso del Restaurante El Embajador ofreció servicios de Delivery durante la pandemia, pero no fue muy exitoso debido a las restricciones de movilidad y los gastos adicionales que generaba.

## **Entrevistada 5**

**Profesión o cargo:** Propietaria del bar-cafetería Valkiria

En la entrevista, la propietaria del bar-cafetería Valkiria, se abordaron varios temas relacionados con el sector gastronómico del cantón. Álava mencionó que Jaramijó está avanzando en turismo y gastronomía, pero aún falta capacitación en los establecimientos gastronómicos y en el ámbito turístico.

Los factores que afectaron indirectamente al crecimiento de los establecimientos gastronómicos fueron principalmente el impacto del COVID-19, que generó un deterioro económico en todos los aspectos. En cuanto a la información sobre incidencias económicas en la gastronomía del cantón, no existe un medio oficial que mantenga informada a la población al respecto.

En relación al pago de licencias de funcionamiento, si se abre un nuevo negocio y no se paga este monto, afecta a la economía del cantón, ya que, este ingreso incrementaría las obras tanto sociales como de infraestructura y con respecto a los documentos necesarios para la apertura de un establecimiento es el del cuerpo de bomberos, RUC, entre otros.

Como último punto, menciona que el desconocimiento sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía en Jaramijó se debe a la falta de capacitación por parte del Ministerio de Turismo, el COVID-19 afectó a la economía del cantón, al igual que a nivel mundial. Sin embargo, Jaramijó sigue incrementando los locales comerciales y gastronómicos, pero se necesita orientación para brindar un mejor servicio a los turistas.

### **3.2.1. Resultados de entrevista**

En las entrevistas realizadas, se obtuvieron resultados reveladores sobre las incidencias económicas en el sector gastronómico del cantón Jaramijó, donde los entrevistados tuvieron respuestas similares y en otras preguntas con opiniones diferentes.

En primer lugar, se encontró que la pandemia del COVID-19 ha afectado significativamente al sector gastronómico, resultando en una disminución de las ventas y el cierre de locales. Sin embargo, se destacó que el Ministerio de Turismo implemento medidas de apoyo, como la exoneración de impuestos y la provisión de créditos para nuevas inversiones, lo que demuestra el compromiso del gobierno en apoyar la recuperación económica del sector.

En cuanto al desconocimiento de las incidencias económicas, se identificó que tanto los propietarios de establecimientos gastronómicos como el sector en general de Jaramijó consideran que existe un desconocimiento generalizado sobre estas incidencias. Esto puede deberse a la falta de información por parte de la comisión municipal de turismo, la falta de capacitación por parte del Ministerio de Turismo y el desinterés de las personas relacionadas con la cámara de turismo, esta última mencionada en mayor número por las personas entrevistadas.

Además, se destacó la necesidad de establecer un medio oficial para difundir información sobre las incidencias económicas en el sector gastronómico del cantón. Esto permitiría mantener a la población informada y facilitaría la toma de decisiones por parte de los propietarios de establecimientos gastronómicos.

## **CAPÍTULO IV. DISEÑO DE LA PROPUESTA**

### **4.1.Tema**

Plan de capacitación sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó

### **4.2.Presentación**

Jaramijó como un municipio turístico, tiene atractivos tanto naturales como culturales por ello es visitado por turistas nacionales e internacionales, se distingue por sus hermosas playas y una gastronomía variada. Posee algunas playas que se caracterizan por la tranquilidad de sus aguas entre las cuales destacar: la playa de Balsamaragua con valor histórico significativo ya que fue el escenario de la batalla naval el 6 de diciembre de 1884 en la cual intervino el General Eloy Alfaro Delgado; la playa de Punta Blanca escogida por la OEA en los años 80, como una de las mejores playas de nuestro país para la creación de un proyecto turístico que no se hizo realidad; y la playa del Fondeadero donde se aprecia todo el litoral desde Punta Jaramijó hasta Crucita. También se destaca el pozo de agua sulfurosa que se encuentra dentro de la playa de Punta Blanca, El Faro desde el cual se puede observar el paisaje marino natural y el mirador de Peñón del Diablo con una extraordinaria vista hacia el mar y hacia el puerto.

En Jaramijó la población se dedica en su mayoría a la actividad de la pesca artesanal por lo tanto, se encuentra una gran cantidad de establecimientos como restaurantes, cevicherías en donde se elaboran platos gastronómicos en base a peces y mariscos los cuales gozan de un reconocimiento por la calidad y forma de preparación de los mismos, además cuenta con otros establecimientos como comedores, cafeterías, asaderos y otros locales gastronómicos que se encuentran distribuidos por la ciudad, que permiten deleitar a los clientes la diversidad de platos que se ofrecen.

### **4.3.Justificación**

Tomando en consideración, de que a pesar de las fortalezas turísticas de este cantón antes señaladas, existe un gran problema que tiene que ver con el desconocimiento en la población de las incidencias económicas que genera esta importante actividad gastronómica como un atractivo del turismo cultural en este lugar, este justifica en base a la investigación de campo realizada a través de las técnicas de recolección de datos (encuestas y entrevistas), donde las personas vinculadas directa e indirectamente han manifestado que desconocen sobre estas incidencias, por ello, se justifica plenamente la

creación de un plan de capacitación sobre el tema: “Plan de capacitación sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó”.

#### **4.4.Objetivos**

##### **4.4.1. Objetivo general**

- Capacitar a las personas involucradas, directa e indirectamente en la actividad turística, para que conozcan sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó.

##### **4.4.2. Objetivos específicos**

- Proporcionar información sobre las incidencias del turismo en la economía del cantón a través de su actividad gastronómica y sus repercusiones en los diferentes tipos de establecimientos de restauración en el cantón de Jaramijó.
- Explicar la actividad gastronómica como un factor generador de fuentes de trabajo de manera directa e indirecta.
- Dar a conocer las incidencias económicas de la gastronomía y sus beneficios para el sector de los proveedores de insumos y materias primas necesarias para la preparación de los platos gastronómicos.

Para la realización de este plan de capacitación los gastos económicos requeridos para este evento estarán a cargo del municipio de Jaramijó, el mismo que facilitará, equipos, un salón y la logística necesaria para su ejecución.

## 4.5.Cronograma

Tabla 2. Cronograma de la propuesta

Modulo	Fecha y hora	Expositor	Recurso económico	Recursos tecnológicos	Recursos materiales	Logística
Inauguración del evento	8 de agosto 2023 14:00 a 15:00	Funcionario del municipio de Jaramijó	Municipio de Jaramijó	Computadora, proyector, micrófono, parlante.	Carpetas, hojas, esferos, otros.	Transporte, refrigerio, otros.
El turismo y sus incidencias económicas en el cantón Jaramijó.	8 de agosto 2023 15:00 a 16:00	Funcionario del ministerio de turismo	Municipio de Jaramijó	Computadora, proyector, micrófono, parlante.	Carpetas, hojas, esferos, otros.	Transporte, refrigerio, otros.
Catastro turístico de los establecimientos de restauración en el cantón	8 de agosto 2023 16:00 a 17:00	Directora del departamento de turismo municipal	Municipio de Jaramijó	Computadora, proyector, micrófono, parlante.	Carpetas, hojas, esferos, otros.	Transporte, refrigerio, otros.
El municipio como ente oficial en la recaudación del pago de la licencia de funcionamiento de los establecimientos.	8 de agosto 2023 17:00 a 18:00	Concejal del municipio de Jaramijó	Municipio de Jaramijó	Computadora, proyector, micrófono, parlante.	Carpetas, hojas, esferos, otros.	Transporte, refrigerio, otros.
La actividad gastronómica como generadora de fuentes de trabajo	9 de agosto 2023 15:00 a 16:00	Miembro de la cámara de turismo	Municipio de Jaramijó	Computadora, proyector, micrófono, parlante.	Carpetas, hojas, esferos, otros.	Transporte, refrigerio, otros.
Beneficios para el sector de los proveedores, generadores de insumos y materias primas.	9 de agosto 2023 16:00 a 17:00	Catedrático de la ULEAM; Carreras de Hotelería y Turismo	Municipio de Jaramijó	Computadora, proyector, micrófono, parlante.	Carpetas, hojas, esferos, otros.	Transporte, refrigerio, otros.
Beneficios para los propietarios de los establecimientos de restauración	9 de agosto 2023 17:00 a 18:00	Representante del sector de restauración de Jaramijó	Municipio de Jaramijó	Computadora, proyector, micrófono, parlante.	Carpetas, hojas, esferos, otros.	Transporte, refrigerio, otros.
Clausura del evento	9 de agosto 2023 18:00 a 19:00	Alcalde del municipio de Jaramijó	Municipio de Jaramijó	Computadora, proyector, micrófono, parlante.	Carpetas, hojas, esferos, otros.	Transporte, refrigerio, otros.

Fuente: Elaboración propia

## CONCLUSIONES

Basado en la investigación realizada y los resultados de la misma, se llegó a las siguientes conclusiones:

Tomando en consideración el objetivo general planteado fue posible analizar los factores responsables del desconocimiento de las incidencias económicas como resultado de las actividades gastronómicas en el cantón Jaramijó durante el año 2022, se cumplió mediante las preguntas planteadas en las técnicas de la encuesta y entrevista, donde uno de los principales factores por los que existe el desconocimiento es el desinterés de las personas relacionadas directa e indirectamente con el sector gastronómico.

De acuerdo con el primer objetivo específico se logró recabar suficiente información sobre las definiciones y contenidos conceptuales relacionados con el tema de investigación para darle soporte teórico y metodológico al trabajo de investigación.

Considerando el segundo objetivo específico fue posible identificar el número de personas vinculadas a la actividad gastronómica en sus establecimientos del cantón Jaramijó en el año 2022, lo cual se cumplió con la visita a los distintos establecimientos gastronómico del cantón Jaramijó llegándose a constatar in situ que en los mismos laboran en el año 2022 un aproximado de 200 personas, cuya cantidad es inferior al año 2019, 2020 y 2021, presumiblemente esta disminución se debe pues a las afectaciones de la pandemia del COVID-19 que obligaron a los establecimientos a reducir su personal.

Para cumplir con el tercer objetivo se realizó una encuesta para determinar el conocimiento que tienen los involucrados sobre la incidencia de la gastronomía en la economía del cantón Jaramijó. Los resultados de la misma indican que existe un desconocimiento sobre estas incidencias por parte de propietarios de los establecimientos gastronómicos y la principal causa es por el desinterés de las personas relacionadas al sector, siendo los comedores los más perjudicados. Las autoridades del municipio están informadas pero el cantón carece de un medio oficial para difundir esta información a la población. Además, con la creación de establecimientos gastronómicos existen oportunidades de crecimiento en el sector y se generan fuentes de empleo.

## RECOMENDACIONES

A raíz de las conclusiones es posible lograr las siguientes recomendaciones:

Realizar la ejecución de la propuesta por parte del municipio con respecto al Plan de capacitación sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó, ya que permitirá abordar el problema del desconocimiento presente en el sector turístico y gastronómico, generando así oportunidades de desarrollo de capacidades.

Para la ejecución de la propuesta del Plan de capacitación sobre las incidencias económicas generadas por la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó planteada en el presente proyecto de investigación es indispensable la colaboración de entidades, como el municipio de Jaramijó, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí como institución de enseñanza, el Ministerio de Turismo y las personas que conformarían la cámara de turismo.

Fomentar la colaboración entre los establecimientos gastronómicos establecidos y los proveedores locales. Para esto, se debe impulsar el uso de productos e ingredientes locales para poder desarrollar la economía local y así, mejorar la calidad y la aceptación de las ofertas gastronómicas.

Apoyar a los establecimientos que aún se encuentran en proceso de registro y categorización por parte del Ministerio de Turismo. Brindando orientación y la asistencia necesaria para que puedan cumplir con los requisitos establecidos y así contribuir al mismo tiempo con el crecimiento del sector gastronómico en Jaramijó.

Promover la participación de los estudiantes universitarios en proyectos de investigación como parte del trabajo de integración curricular relacionados con la gastronomía y el turismo en el cantón Jaramijó. Esta iniciativa ayudará a estimular el interés por la investigación y; contribuir al conocimiento y desarrollo gastronómico del cantón.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abades, T. (2016). *Los restaurantes, su origen e historia*. <https://abadestriana.com/los-restaurantes-su-origen-e-historia/>
- Abreu, J. L. (2014). El método de la investigación Research Method. *Daena: International journal of good conscience*, 9(3), 195-204. [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Alfaro, V. (2021). *¿Qué es la gastronomía?; Descubre sus categorías y disfruta de la mejor comida!* <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-gastronomia/>
- Barcelona Culinary Hub. (2022) *¿Qué tipo de gastronomía existe?* <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de-gastronomia>
- Burgos, S. (2010). *Investigación y puesta de valor de los recursos gastronómicos del cantón Rocafuerte*. <https://1library.co/document/nq758vz6-investigacion-puesta-valor-recursos-gastronomicos-canton-rocafuerte.html>
- Centro Europeo de Posgrado. (s.f. a). *El impacto turístico en la dimensión económica, ambiental y social*. <https://www.ceupe.com/blog/impacto-turistico-dimension-economica-ambiental-social.html>
- Centro Europeo de Posgrado. (s.f. b). *¿Qué es la Economía? Concepto, tipos y características*. <https://www.ceupe.com/blog/economia.html>
- Falcón, P. (2020). *Clasificación y tipos de turismo*. <https://www.entornoturistico.com/clasificacion-y-tipos-de-turismo/>
- Fernández, A. (s.f.). *Técnicas de investigación*. <https://www.diferenciador.com/tecnicas-de-investigacion/>
- Gobierno de Manabí. (2020). *Gastronomía de la Provincia de Manabí*. <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>
- Gobierno Provincial de Manabí. (2011). Jaramijó. *Manabí por cantones 4ta. Edición*, 8. <https://issuu.com/frartma/docs/jaramijo>
- Hernández, I. (2019). *Tipos de restaurantes*. <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/#de-especialidad>
- Indeed. (2023) *¿Qué es una empresa turística y qué hace?* <https://mx.indeed.com/orientacion-profesional/desarrollo-profesional/que-es-empresa->



- Regalado, L. (2014). Manabí y su comida milenaria. *Manta: Departamento de Edición y Publicación Universitaria (DEPU) Ediciones ULEAM*
- Reglamento General a la Ley de Turismo (15 de enero de 2015). *Decreto Ejecutivo 1186*.  
<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/REGLAMENTO-GENERAL-A-LA-LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Rodríguez, A. & Pérez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento *Revista Escuela De Administración Negocios* (82), pp.179-200.  
<https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>
- Sánchez, P. (s.f.). *Métodos de investigación: Qué son y cómo elegirlos*.  
<https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-investigacion/>
- Secretaria de Turismo. (2015). *Turismo cultural*.  
<https://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/#:~:text=En%20cuanto%20al%20valor%20de,destinos%2C%20aumenta%20la%20competitividad%2C%20la>
- Sevilla, A. (s.f.). *Economía*. <https://economipedia.com/definiciones/economia.html>
- Uchoa, F. (2012). *Desconocer*. <https://www.definicionabc.com/general/desconocer.php>
- Universidad de Barcelona. (s.f.). *Incidencia económica*.  
<http://www.ub.edu/gidei/vocabulari/es/node/843#:~:text=Determina%20los%20agentes%20econ%C3%B3micos%20que,benefician%20de%20un%20gasto%20p%C3%BAblico>.
- Vásquez, D. (2018). *Así es como nació el primer restaurante de la historia*.  
<https://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20180906/451384675191/primer-restaurante-historia-origen.html>

## ANEXOS

### Modelo de entrevista

**Profesión o cargo:** \_\_\_\_\_

1. En el cantón Jaramijó en el año 2022 ¿Qué tipo de incidencias se presentaron en el sector turístico y en el sector gastronómico?
2. En el año 2022 ¿Cuáles fueron los factores que afectaron indirectamente al crecimiento de un establecimiento gastronómico?
3. ¿Existe un medio oficial que permita a la población del cantón mantenerse informada sobre las incidencias económicas en la gastronomía?
4. Cada establecimiento turístico tiene que pagar por su funcionamiento mediante el cobro de licencia de funcionamiento, este cobro lo realiza el municipio, ¿Qué protocolo se sigue si se apertura un nuevo negocio y no se paga este monto, afecta de alguna manera a la economía del cantón?
5. ¿Cómo afecto a la economía del cantón el Covid-19 y qué medidas se tomaron con respecto al tema de la recuperación económica?
6. ¿Cuáles considera Ud. que serían las causas por las cuales se desconoce sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Jaramijó?
  - a) El desconocimiento de las incidencias económicas se debe a la falta de información de parte de la comisión municipal de turismo vinculada con el sector turístico sobre la gastronomía y sus incidencias económicas en el año 2022.
  - b) El desconocimiento de las incidencias económicas se debe al desinterés de las personas relacionadas con el sector de la cámara de turismo del cantón Jaramijó como producto de la gastronomía.
  - c) El desconocimiento sobre incidencias económicas como resultado de la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó se debe a la falta de capacitación sobre este tema por parte del Ministerio de Turismo.

**Entrevista a Emma Macías**  
**Comisaria Nacional del cantón Jaramijó**



**Entrevista a Álvaro Ávila**  
**Administrador del Restaurante “Victoria”**



Entrevista a Gioconda Menéndez  
Analista de turismo, patrimonio y cultura



### **Modelo de encuesta**

La presente encuesta tiene como finalidad recopilar información con respecto a que en la actualidad existe un gran problema que radica en el desconocimiento de las incidencias económicas como resultado de las preparaciones gastronómicas en el cantón Jaramijó.

**1) ¿Cree Ud. que hay desconocimiento sobre las incidencias económicas por parte de los propietarios de los establecimientos gastronómicos?**

- a) Si
- b) No

**2) ¿Qué tipo de establecimientos gastronómicos cree Ud. que existen mayoritariamente en el cantón Jaramijó?**

- a) Restaurantes
- b) Comedores
- c) Asaderos
- d) Cevicherías
- e) Cafeterías

**3) ¿Cuáles cree Ud. que resultarían ser las incidencias económicas como producto de la actividad gastronómica del cantón Jaramijó?**

- a) Generar fuentes de trabajo
- b) Generar oportunidad a proveedores de insumos
- c) Generar recursos al municipio para el desarrollo del cantón
- d) Otros\_\_\_\_\_

**4) Como consecuencia de COVID-19 ¿Cuáles cree Ud. que fueron las incidencias económicas negativas en el sector gastronómico del cantón Jaramijó?**

- a) Cierre de locales gastronómicos
- b) Disminución de fuentes de trabajo
- c) Menores ingresos monetarios
- d) Cambio de modalidades de servicio de restauración

**5) ¿Cuál cree Ud. que son los establecimientos gastronómicos más perjudicados por el desconocimiento de las incidencias económicas presentes en el cantón?**

- a) Restaurantes
- b) Comedores
- c) Asaderos
- d) Cevicherías

- e) Cafeterías
- f) Otros
- 6) ¿Cree Ud. que las autoridades del GAD de Jaramijó están informadas sobre las incidencias económicas del sector gastronómico del cantón?**
  - a) Si
  - b) No
- 7) ¿El cantón cuenta con un medio oficial que permita a la población conocer sobre las incidencias económicas presentes en el sector turístico y gastronómico?**
  - a) Si
  - b) No
- 8) ¿Cree Ud. que hay desconocimiento por parte de los miembros de la cámara de turismo del cantón Jaramijó con relación a las incidencias económicas del sector gastronómico?**
  - a) Si
  - b) No
- 9) ¿Cuáles considera Ud. que serían las causas por las cuales se desconoce sobre las incidencias económicas generadas por la gastronomía del cantón Jaramijó?**
  - a) El desconocimiento de las incidencias económicas se debe a la falta de información de parte de la comisión municipal de turismo vinculada con el sector turístico sobre la gastronomía y sus incidencias económicas en el año 2022.
  - b) El desconocimiento de las incidencias económicas se debe al desinterés de las personas relacionadas con el sector de la cámara de turismo del cantón Jaramijó como producto de la gastronomía.
  - c) El desconocimiento sobre incidencias económicas como resultado de la actividad gastronómica en el cantón Jaramijó se debe a la falta de capacitación sobre este tema por parte del Ministerio de Turismo.

### Catastro de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Jaramijó

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS TURÍSTICAS						
No.	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO	CATEGORÍA	No. MESA	No. PLAZA	No. PERSONAS
1	VICTORIA	RESTAURANTE		8	50	6
2	RUSTIK	RESTAURANTE		7	45	5
3	D'LEO	RESTAURANTE		8	40	5
4	EL EMBAJADOR	RESTAURANTE		17	80	6
5	CIELO AZUL	RESTAURANTE		20	100	8

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN PROCESOS						
No.	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO	CATEGORÍA	N# MESA	N# PLAZA	N# PERSONAS
1	LAS CABAÑITAS	COMEDOR	EN PROCESO	4	20	4
2	ARTHUR	RESTAURANTE	EN PROCESO	4	16	5
3	TROUDON CAFÉ	RESTAURANTE	EN PROCESO	9	36	5
4	RESTAURANTE DIVINO NIÑO	RESTAURANTE	EN PROCESO	5	20	5
5	CARMITA	COMEDOR	EN PROCESO	5	28	4
6	UUHAOOW	PICANTERIA	EN PROCESO	6	24	4
7	MADDEL	RESTAURANTE	EN PROCESO	3	12	4
8	EL ACUARIO	RESTAURANTE	EN PROCESO	3	12	4
9	DELICIAS DE SHAILY Y JASLEEN	COMEDOR	EN PROCESO	3	12	4
10	J.L ESTEFANIA	BAR-COMEDOR	EN PROCESO	6	15	4
11	BEER BLACK	BAR-RESTAURANTE	EN PROCESO	15	60	5
12	BAR RESTAURANTE MINITECA	BAR-RESTAURANTE	EN PROCESO	20	70	6
13	D DAYRA	RESTAURANTE	EN PROCESO	5	20	5
14	LA ESQUINA DE ALEX	ASADERO	EN PROCESO	11	44	4
15	DELEANI	PICANTERIA	EN PROCESO	6	24	4
16	ANTONY	COMEDOR	EN PROCESO	5	19	4
17	EVENEZER	COMEDOR	EN PROCESO	9	25	4
18	COLISA	RESTAURANTE	EN PROCESO	7	28	5
19	VICAROLAN	ASADERO	EN PROCESO	13	48	4
20	EL MARISCO	RESTAURANTE	EN PROCESO	6	24	5
21	ROLANDO	CEVICHERIA	EN PROCESO	8	30	4
22	MARIA FERNANDA	RESTAURANTE	EN PROCESO	9	36	5

23	CARMITA	RESTAURANTE	EN PROCESO	7	28	4
24	LA QUIMERA	RESTAURANTE	EN PROCESO	30	120	8
25	LA BENDICIÓN DE DIOS	COMEDOR	EN PROCESO	3	12	4
26	CHE ANTONIO	RESTAURANTE	EN PROCESO	8	48	5
27	EL PACIFICO	CEVICHERIA	EN PROCESO	8	48	5
28	OJO DE ANGUILA	BAR- CEVICHERIA	EN PROCESO	8	48	5
29	TIA IDA	RESTAURANTE	EN PROCESO	6	24	4
30	LA SAZON	COMEDOR	EN PROCESO	4	16	4
31	NATHALY	CEVICHERIA	EN PROCESO	6	24	4
32	VALKIRIA	CAFETERÍA	EN PROCESO	6	24	4
33	NAUTILUS	RESTAURANTE	EN PROCESO	20	80	6

# Proyecto de Investigación\_PARRAGA\_REYES

0% Similitudes

5% Texto entre comillas  
0% similitudes entre comillas

2% Idioma no reconocido

**Nombre del documento:** Proyecto de Investigación\_PARRAGA\_REYES.pdf  
**ID del documento:** bf9946ccb23f4142009e4a55194633c915eb27cd  
**Tamaño del documento original:** 2,04 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:** 18.582  
**Número de caracteres:** 141.124

Ubicación de las similitudes en el documento:

## Fuentes

### Fuente considerada como idéntica

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<b>Proyecto de Investigación_PARRAGA_REYES.pdf</b>   Proyecto de Investigación... #ed982a El documento proviene de mi biblioteca de referencias	100%		Palabras idénticas : 100% (18.582 palabras)

### Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<b>www.entornoturistico.com</b>   Clasificación y tipos de turismo - Entorno Turístico https://www.entornoturistico.com/clasificacion-y-tipos-de-turismo/ 7 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (515 palabras)
2	<b>Proyecto de Investigacion_ZAMBRANO_MISE.pdf</b>   Proyecto de Investigacion... #cc5289 El documento proviene de mi biblioteca de referencias 12 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (420 palabras)
3	<b>Proyecto de investigación_MERA_PANTA.pdf</b>   Proyecto de investigación_M... #1d40ba El documento proviene de mi biblioteca de referencias 13 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (411 palabras)
4	<b>www.ceupe.com</b>   El Impacto Turístico en la dimensión económica, ambiental y social https://www.ceupe.com/blog/impacto-turistico-dimension-economica-ambiental-social.html 2 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (376 palabras)
5	<b>Proyecto_de_tesis-CAMPUZANO_MERO.docx</b>   Proyecto_de_tesis-CAMPUZAN... #f431fc El documento proviene de mi biblioteca de referencias 7 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (371 palabras)

### Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<b>sv.slvf-associes.com</b>   Desconocimiento https://sv.slvf-associes.com/desconocimiento#:~:text= Falta de información sobre una cosa o compren...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (39 palabras)
2	<b>hdl.handle.net</b>   Introducción al turismo y la gastronomía https://hdl.handle.net/10630/19643	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (39 palabras)
3	<b>Documento de otro usuario</b> #52119c El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (35 palabras)
4	<b>www.estudiahosteleria.com</b>  Cuál fue el primer restaurante de la historia - ESAH https://www.estudiahosteleria.com/blog/gestion-y-direccion/primer-restaurante	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (39 palabras)
5	<b>repositorio.utm.edu.ec</b>   Revalorización e innovación de los platos tradicionales de la... http://repositorio.utm.edu.ec/bitstream/123456789/10013/6/02.LGAS%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (15 palabras)

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

1	https://www.eluniverso.com/tema/eloy-alfaro
2	https://dle.rae.es/?id=4Tpk0J8#GkpRtfl
3	https://www.ceupe.com/blog/6-cosas-que-puedes-hacer-para-reducir-los-efectos-del-cambio-climatico.html
4	https://www.entornoturistico.com/que-es-la-industria-de-reuniones-y-como-se-clasifica/
5	https://www.importancia.org/evolucion.php