UTMACH

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

ASPECTOS A CONSIDERAR PARA DISEÑAR UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LOS CANTONES DE ZARUMA PIÑAS Y SANTA ROSA

CHANGOLUISA CUEVA JAVIER ANTONIO

MACHALA
2016

UTMACH

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

ASPECTOS A CONSIDERAR PARA DISEÑAR UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LOS CANTONES DE ZARUMA PIÑAS Y SANTA ROSA

CHANGOLUISA CUEVA JAVIER ANTONIO

MACHALA
2016

Nota de aceptación:

Quienes suscriben ANDRADE RIOS MARIA AUGUSTA, CARTUCHE PAQUI DAVID VLADIMIR y NOBLECILLA GRUNAUER MAURICIO SAMUEL, en nuestra condición de evaluadores del trabajo de titulación denominado ASPECTOS A CONSIDERAR PARA DISEÑAR UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LOS CANTONES DE ZARUMA PIÑAS Y SANTA ROSA, hacemos constar que luego de haber revisado el manuscrito del precitado trabajo, consideramos que reúne las condiciones académicas para continuar con la fase de evaluación correspondiente.

ANDRADE RIOS MARIA AUGUSTA
0102607389
ESPECIALISTA 1

CARTUCHE PAQUI DAVID VLADIMIR
1104463649
ESPECIALISTA 2

NOBLECILLA GRUNAUER MAURICIO SAMUEL
0703877233
ESPECIALISTA 3

PERALTA MOCHA MARIA BEATRIZ
0702130600
ESPECIALISTA SUPLENTE

Machala, 23 de septiembre de 2016

URKUND

Urkund Analysis Result

Analysed Document: CHANGOLUISA CUEVA JAVIER ANTONIO.pdf (D21202277)
Submitted: 2016-07-25 20:47:00
Submitted By: javierantonio_92@hotmail.com
Significance: 5 %

Sources included in the report:

Ruta Culinaria - Andres MENOSCAL.docx (D18129558)
PLAZA GUTIERREZ.docx (D20868310)
http://revistas.um.es/turismo/article/viewFile/140211/126361
http://www.eumed.net/rev/turydes/17/turismo-comunitario.html

Instances where selected sources appear:

5

CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

El que suscribe, CHANGOLUISA CUEVA JAVIER ANTONIO, en calidad de autor del siguiente trabajo escrito titulado ASPECTOS A CONSIDERAR PARA DISEÑAR UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN LOS CANTONES DE ZARUMA PIÑAS Y SANTA ROSA, otorga a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

El autor declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las dispociones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

El autor como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que él asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 23 de septiembre de 2016

CHANGOLUISA CUEVA JAVIER ANTONIO
0704948181

Aspectos a considerar para diseñar una ruta turística gastronómica en los cantones de Zaruma, Piñas y Santa Rosa

Resumen

En la actualidad el turismo es considerado como una oportunidad de desarrollo, en muchas localidades del Ecuador. Por lo tanto el presente trabajo aborda el diseño y la creación, de una ruta turística gastronómica, en la provincia de El Oro tomando en cuenta los cantones de Zaruma, Piñas y Santa Rosa donde se pretende potenciar, sus principales atractivos en conjunto con los platos típicos de cada localidad y de esta manera generar alternativas para el desarrollo de la actividad turística de manera participativa y difundiendo esta cultura. Para la elaboración del trabajo se realizó un estudio de campo determinando la oferta turística, de cada cantón considerando los atractivos, y los prestadores de servicios, gastronómicos.

Palabras claves: desarrollo, diseño y creación, ruta turística, potenciar.

Issues to consider in designing a gastronomic tourist route in the cantons of Zaruma, Pineapples and Santa Rosa

Abstract

Today tourism is considered as a development opportunity in many locations in Ecuador. Therefore this paper addresses the design and creation of a gastronomic tourist route in the province of El Oro taking into account the cantons of Zaruma, Pineapples and Santa Rosa which aims to enhance, its main attractions along with the dishes typical of each locality and thus generate alternatives for the development of tourism in a participatory manner and disseminating this culture. For the preparation of field work, a study determining the tourist offer, each canton considering the attractions, and service providers, food was made.

Keywords: development, design and creation, tourist route, enhance.

1. Introducción

Ecuador es un país mágico, que nos brinda una diversidad culinaria y cultural sorprendente, dueño de culturas propias, donde podemos deleitar una gran variedad de comida sofisticada típica de cada región, la cual es degustada por sus visitantes, hoy en día contamos con diversas rutas turísticas y gastronómicas que tienen una gran demanda.

"El turismo motiva la necesidad de un cambio de pensamiento y de gestión en la oferta turística en los destinos turísticos, en función de productos turísticos más integrales y globales, de forma tal que trasmitan una experiencia única al visitante. De ahí que se hace necesario realizar un análisis de los mecanismos utilizados en la gestión de dicha actividad…" (Reyes Vargas,Manjarrez Fuentes,Ortega Ocaña, 2014)

"La provincia de El Oro posee un enorme potencial turístico debido a su posición geográfica. Cuenta con tres regiones geográficas naturales como son: Costa, Insular y Andina. En cuestión de pocas horas, podemos recorrer esta hermosa tierra y deleitarnos con su belleza natural, recibir la calidez de su gente, vivenciar la diversidad de sus climas, disfrutar su exquisita gastronomía y ser testigo de su desarrollo económico y productivo." (Escuela Informática de la UTMACH, 2013)

Por otra parte, para identificar que es una ruta gastronómica turística nos apoyamos a las siguientes ideas "…la ruta gastronómica es un itinerario con un origen, dimensión territorial y configuración estructural especifica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema

alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual…" (Montecinos, 2015)

1.1. Objetivos

El objetivo principal de este trabajo es identificar los aspectos turísticos de los cantones de Zaruma, Piñas y Santa Rosa para el diseño de una ruta turística gastronómica.

Por lo tanto debemos destacar que para llevar a cabo el desarrollo de una ruta debemos tomar en cuenta los nichos ya que la sumas de los mismos dan como resultado una ruta, vías de acceso en buen estado, buena señalización.

1.2.Ventajas competitivas

"…En su diversidad, estos productos coinciden en poner en el mercado un territorio que, por sus características y valores presuntamente singulares, pretenden atraer la visita de consumidores potenciales. A diferencia de etapas pasadas en las que lo habitual era que la oferta la constituyeran un destino específico –ya fuera este un porcentaje, localidad, monumento del pasado o espacio para el placer-, En la actualidad la oferta se diversifica al comercializarse un territorio completo que, bajo un denominador común, trata de conducir a los visitantes siguiendo un recorrido definido y delimitado…" (Ramírez, 2011)

2. **Desarrollo**

2.1. La creación de una ruta turística gastronómica

"La planificación de rutas consiste en obtener rutas óptimas entre dos puntos, dados unos criterios de evaluación que permiten dar características a esas rutas. Generalmente el criterio más usado es el de la ruta más corta, que consiste en encontrar entre varios caminos el más corto para llegar de un punto A a un punto B." (Ruiz Henao, Maria Isabel; Agudelo Betancur, Juan Alberto, 2006)

"…El elemento principal en el diseño de una ruta turística es, en primer lugar, la definición y construcción de la misma y, a continuación, su comercialización, para lo cual es imprescindible ofrecer un producto turístico atractivo para el viajero que busca experiencias…" (Tomás López Guzmán, Maria Margarida Jesus, 2011)

Tomando en cuenta que las vías de acceso de esta ruta son de primer y segundo orden como nos dice "…las vías y caminos constituyen un componente esencial de los paisajes, independientemente del carácter que éstos tengan. Forman parte de las infraestructuras que vertebran y articulan un sistema territorial y que lo conectan con otros, de ahí su relevante y estratégico papel, particularmente en las áreas de montaña, donde los problemas de accesibilidad tradicionalmente han supuesto un importante freno a su desarrollo…" (Gonzalo, 2011)

"Si bien las rutas son fruto de la planificación a veces son muy extensas y complejas, y quedan abiertas a cambios espontáneos y circunstanciales motivados por el encuentro presencial. Puede parecer que aquí se priorizan las instituciones sin fines de lucro en detrimento

de las relaciones comerciales para el desarrollo del turismo. Pero hay que resaltar que lo que se defiende es que la creación de rutas turísticas destacadas sólo por las facilidades y ventajas económicas tiende a agotar las relaciones con la sociedad y el medio ambiente dejando de lado la sustentabilidad." (Marisa Egrejas,Ivan Bursztyn,Roberto Bartholo, 2013)

2.1.1. **Descripción de la Oferta.**

2.1.1.1. ***Zaruma.*** Se encuentra ubicada en la parte alta de la provincia de El Oro, tiene una población extensa con gente muy culta y respetuosa; fue reconocida hace algunos años como Patrimonio Cultural de la Humanidad; las festividades más destacadas de Zaruma es la fiesta de cantonización el 25 de Junio donde se lleva a cabo varios eventos cívicos y culturales.

"Sus viviendas fueron construidas a fines del siglo XIX y principios del siglo XX, con tallados de finos acabados en maderas de la zona, convirtiéndose en una mezcla de varios estilos, donde se destacan columnas, cornisas, frontones, tímpanos, balaustres, frisos, persianas, aleros, portales, arcos, balcones, etc. Casas que guardan guayacanes, cedros, caimitos, bella maría, y otras maderas nobles. Sus calles angostas, sinuosas y empinadas, escalinatas, corredores y zaguanes; su entorno paisajístico y otras características más, hacen a la ciudad de Zaruma un encanto único y diferente." (Rodríguez Domínguez, García Batista, López Bastida, 2013)

2.1.1.2. **Gastronomía.** Los platos típicos que posee Zaruma es la identidad del patrimonio intangible que poseemos. Su costumbre y Tradiciones han sido transmitidas de generación en generación desde tiempos ancestrales, sin embargo son recetas que se han

mantenido y se han elaborado de forma artesanal y tradicional para complementar la visita del turista.

Entre los platos más representativos tenemos: Tigrillo, Bolones de Maní, Humintas, Tamales, Arvejitas con cuero, Arroz Mote, Arroz con maní, llapingachos de yuca, bizcochuelos, Pan de molde, Dulces y manjar, y el tradicional y delicioso café aromático.

2.1.1.3. ***Doña Cleme*.** Un nicho gastronómico turístico concurrido por los turistas al visitar la ciudad de Zaruma es a la Finca de la Microempresa Familiar Bocadillos "Doña Cleme", que la podemos encontrar en el barrio El Portete a las afueras de Zaruma antes de llegar a Malvas, es un lugar concurrido por los turistas por sus tradiciones familiares en preparar sus bocadillos que el nombre se le da en honor a la Abuelita del Actual Gerente.

La fundadora de este nicho gastronómico turístico es la Señora Clemencia María Natividad quien falleció cuando tenía aproximadamente 115 años de edad, fue ella quien empezó con la microempresa elaborando sus deliciosos bocadillos por 60 años luego continuo un hijo de ella por 40 años y los actuales familiares que hoy en día están a cargo en Abril cumplieron 22 años de seguir con la producción de sus bocadillos, los cuales son completamente artesanales ya que se los elabora sin maquinaria ni procesadores, se los realiza 100% orgánicos y sus ingredientes se los obtiene toda de su finca la cual tiene aproximadamente 16 hectáreas y se encuentra hoy en día preparándose para recibir a turistas, donde se ofrecerá cabañas ecológicas, paseos campestres que su recorrido durará aproximadamente 3 horas y la exhibición de sus dulces tradicionales que son hechos de maíz, arroz, leche, cacao, guayaba, café, etc., los cuales están en proceso de tener su registro sanitario de los 14 tipos de bocadillos que ofrecen a sus visitantes; debemos dar crédito a sus reconocimientos que han merecido por sus labores tradicionales que han sido de diferentes instituciones.

“De este modo, los turistas ven a la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es sólo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar. Quien viaja para aumentar su conocimiento sobre la gastronomía de un lugar, o para aprender a preparar un plato, está viajando debido a una motivación gastronómica cultural.” (Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2011)

2.1.1.4. ***Piñas.*** Piñas una ciudad que tiene diversidad de atractivos, entre los centros turísticos más visitados encontramos a el Cerro Pata Grande “…es también conocido como Cerro de Cristo porque allí se levanta una cruz de 20 m metros de altura que en las noche luce iluminada y cuando aparece la neblina como un portento que en el aire se sustenta. Algo más, desde la base del cerro se ha trazado un camino en zic-zac, en el que se han ubicado las catorce estaciones del viacrucis que culmina en la cruz sembrada se la cumbre de la colina…” (Escuela de Informatica de la UTMACH, 2013)

La reserva ecológica de Buenaventura también conocida como jocotoco, en esta reserva encontramos biodiversidad de aves y mamíferos nativos de su habitad natural; gracias a esta innovadora fundación ha sido posible apreciar muy de cerca la naturaleza en su estado más puro.

“En esta zona se combinan elementos de bosques secos tumbesinos del sur de Ecuador y noroeste de Perú, con elementos de los bosques húmedos del Chocó del noroccidente ecuatoriano. Esta es una de las regiones más devastadas de todo el mundo – se estima que apenas un 5-10% de la cobertura original de bosques permanece en pie. En la Reserva Buenaventura se han registrado más de 330 especies de aves, de las cuales 12 (tal vez 13) se califican como

globalmente amenazadas, mientras otras 34 especies son endémicas regionales.” (Fundación Jocotoco, s.f.).

Además posee otros atractivos como son: El Manantial, Selva Alegre, en, El Chorro Viringo, Urna de Buenaventura, las Cascadas de Zaracay, las cascadas naturales de la Florida, entre otros.

2.1.1.5. ***Gastronomía.*** Un recurso muy importante es su gastronomía entre los principales platos encontramos el “Molloco” que es un platillo elaborado con el plátano (banano) verde o maduro, típicamente se prepara con maní molido o en ocasiones con chicharrón de chancho, el sopeado que es una variedad de tigrillo zarumeño, la sopa de repe elaborada con guineo, arveja y cuerdo de cerdo. Con respecto a panadería, en Piñas elaboran el típico pan ecuatoriano, redondo, suave; los bizcochuelos utilizando como moldes las latas de sardina, roscas, suspiros, cemas, budín, crujientes enrollados, pan de cajetilla, etc. Los roscones que son una rosquilla a base de harina, horneados y posteriormente cubiertos por un dulce elaborado con huevo y azúcar batidos.

2.1.1.6. ***Santa Rosa.*** Santa Rosa es un cantón de la provincia de El Oro, en el suroeste del Ecuador. Tiene una población aproximada de 70.000 habitantes y una extensión de 889.3 Km2, cuenta con 12 parroquias rurales y 6 parroquias urbanas. Es uno de los principales cantones del ecuador en ser pionero en la producción y exportación de camarón selecto siendo esta la principal fuente de economía del mismo.

Este cantón posee una variedad de atractivos turísticos para el disfrute de propios y extraños entre los principales atractivos tenemos:

La Tembladera, es un humedal que forma parte de la convención Ramsar, en este lugar se puede encontrar una gran variedad de flora y fauna donde los turísticas pueden recorrer sus aguas a bordo de kayaks, además se puede disfrutar de delicioso platos típicos.

Puerto Jeli, es una parroquia rural localizada a tan solo 6 km de la cabecera cantonal del cantón. Este puerto es acreedor de recursos naturales, ya que es un balneario con aguas poca caudalosas a esto se atribuye el inmenso manglar que lo rodea donde podemos encontrar una inmensa gama de flora y fauna.

2.1.1.7. ***Gastronomía.*** El cantón Santa Rosa promueve al turista con deliciosos platos típicos de entre ellos se destacan los platos a base de mariscos como la Parihuela, el cual es una exquisita sopa marinera acompañada de patacones. Además se puede disfrutar del rico cebiche, el cual le ofrecen en muchas variedades como los de camarón, concha, pescado, mixtos y otros mariscos. Otros platos típicos son el exquisito seco de chivo, seco de gallina criolla y el caldo de manguera estas delicias s e las puede encontrar en la parroquia rural de Jumón y queda a 15 minutos de la cabecera cantonal.

2.2. Diseño del programa

Basándonos en las ideas de Mario Bamchik podemos decir que “el programa turístico es efectivamente un producto que forma parte de uno mayor: el destino. Desde el micro contexto será el producto o servicio elaborado por una empresa o prestador de servicios turísticos y compuesto por sub-productos o servicios-insumos como el alojamiento, trasporte, gastronomía, las actividades recreativas, etc.” (Banchik, 2005)

Lugar a visitar: Ciudad de Zaruma. Una vez en la ciudad la primera actividad será desayunar en el restaurante turístico 200 millas en este sitio los turistas podrán deleitarse del exquisito tigrillo si lo desean con bistec de carne se lo añade al plato, luego del desayuno se recorrerá el centro histórico donde se podrá visitar la iglesia y las casas coloniales.

Lugar a visitar: Finca Ecoturística "Dona Cleme". En este lugar los visitantes podrán observar la preparación de los distintos dulces que se comercializan, luego de la observación se procederá a realizar una observación de campo dónde se recorrerá las plantaciones de los productos que se utilizan en los dulces (cacao, naranja, café, plátano, maíz, maní caña de azúcar entre otros) luego del recorrido por las plantaciones se almorzara en sus instalaciones el almuerzo consiste en una exquisita sopa de alverja con cuero de arroz con seco de gallina criolla.

Lugar a visitar: Mirador Cerro Pata Grande – Piñas. Una vez finalizado el recorrido en Zaruma se tomara la vía de primer orden hasta llegar al cantón Piñas, en este lugar se visitara el mirador cerro "Pata Grande" donde desde la cima se podrá apreciar una espectacular vista de la ciudad de Piñas y sus localidades más cercanas, además se visitara los principales puestos de dulces típicos.

Lugar a visitar: Fundación de Conservación Jocotoco. En este reserva se realizará la observación una variedad de flora (colibríes, cuchuchos, tucanes, mariposas, mono chillón entre otras) y fauna (variedad de orquídeas), los turistas tendrán un aproximado de dos horas para recorrer y maravillarse con el ecosistemas.

Lugar a visitar: Puerto Jeli – Santa Rosa. En este cantón se recorrerá en bus sus principales parques mientas nos dirigimos al principal puerto gastronómico de la provincia como lo es

Puerto Jeli, en el puerto se podrá recorrer su malecón para luego proceder a deleitarse con una extensa gama de platos hechos con mariscos frescos.

2.2.1. Itinerario.

05:00 – 5:15	Concentración en el parque Juan Montalvo - Machala
05:15	Salida a la ciudad de Zaruma
7:30	Arribo a la ciudad de Zaruma
8:00 – 9:00	Desayuno en el restaurante 200 millas
9:00 – 10:00	Recorrido por el centro histórico de la ciudad de Zaruma
10:20	Visita a la Finca Ecoturística "Dona Cleme"
10:30 – 11:00	Observación de la elaboración de dulces
11:00 – 12:00	Recorrido campestre por plantaciones de la finca
12:20: 13:20	Almuerzo de comida típica zarumeña
13:30 – 14:00	Llegada a la ciudad de Piñas
14:00 – 15:00	Visita al Mirador Cerro Pata Grande
15:30: - 16:00	Recorrido en la Fundación de Conservación Jocotoco
17:30	Llegada a Santa rosa
17:30: 18:45	Merienda en Puerto Jeli
19:00	Retorno a la ciudad de Machala

Servicios que se incluyen:

- Trasporte durante el recorrido: Buseta
- Alimentación: 1 desayuno, 1 almuerzo, 1 merienda
- Guianza: Guía líder

Servicios que no incluyen:

- Comidas no especificas
- Bebidas extras
- Gastos personales
- Propinas

Que llevar:

- Documentos personales
- Cámara fotográfica o filmadora
- Ropa cómoda (gorra, protector solar)

Que no llevar:

- Bebidas alcohólicas
- Armas blancas y de fuego
- Mascotas

Tamaño del grupo:

Producto diseñado para 15 personas.

Actividades:

- Gastronomía
- Fotografía
- Caminata
- Interpretación

3. Cierre

Mediante la realización de este trabajo práctico sobre la ejecución de una ruta turística gastronómica en los cantones: Zaruma, Piñas y Santa Rosa, traería consigo importantes beneficios para la provincia, en el aspecto económico, y social, además de generar una demanda turística para el sector y por lo tanto el posicionamiento de la Ruta del Colibrí como producto turístico a nivel regional.

La provincia de El Oro debe desarrollarse en este sistema de turismo guiado y propuesto desde la belleza de sus paisajes, complementados con su gastronomía y su gente, para ello es indispensable la participación de los establecimientos turísticos, de los habitantes así como de las autoridades, quienes son los encargados del cuidado y preservación de estos recursos, los cuales se beneficiaran a largo plazo del producto trayendo consigo un crecimiento insuperable al ámbito turístico y gastronómico.

Bibliografía

Banchik, M. (2005). *CIRCUITOS TURÍSTICOS - PROGRAMACIÓN Y COTIZACIÓN* (Tercera Edición ed.). (M. Banchik, Ed.) Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina: Ediciones Turísticas de Mario Banchik.

Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. (mayo de 2011). *http://www.redalyc.org*. Obtenido de http://www.redalyc.org/articuloBasic.oa?id=180717583012

Escuela de Informatica de la UTMACH. (2013). El Oro: Turístico, Cultural y Multiregional. *Revista Turística de El Oro*, 84-85. Obtenido de https://issuu.com/eloroturistico/docs/revistaturisticaeloro

Escuela Informática de la UTMACH. (2013). El Oro: Turístico, Cultural y Multiregional. *Revista Turística El Oro*, 8-9. Obtenido de https://issuu.com/eloroturistico/docs/revistaturisticaeloro

Fundación Jocotoco. (s.f.). *Fundación de Coservación Jocotoco*. Recuperado el Lunes de Julio de 2016, de Buenaventura: http://www.fjocotoco.org/lafundacioacuten.html

Gonzalo, C. P. (25 de Mayo de 2011). Cuadernos de Turismo. *EL PATRIMONIO RURAL COMO RECURSO TURÍSTICO. LA PUESTA EN VALOR TURÍSTICO DE INFRAESTRUCTURAS TERRITORIALES (RUTAS Y CAMINOS) EN LAS ÁREAS DE MONTAÑA DEL PAÍS VASCO Y DE NAVARRA*, 766. Pais de Vasco, Pais de Vasco, España. Obtenido de http://revistas.um.es/turismo/article/viewFile/140211/126361

Marisa Egrejas,Ivan Bursztyn,Roberto Bartholo. (diciembre de 2013). *http://www.scielo.org.ar*. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-

17322013000600008&lang=pt

Montecinos, A. (16 de Marzo de 2015). *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.* Obtenido de CEGAHO: https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-rutagastronomica-turistica-y-cultural/

Ramírez, J. H. (2011). *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio cultural.* Obtenido de PASOS: http://www.pasosonline.org/Publicados/9211/PASOS24.pdf

Reyes Vargas,Manjarrez Fuentes,Ortega Ocaña. (Diciembre de 2014). LA GESTIÓN DEL TURISMO COMUNITARIO EN EL MARCO DE LA ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA EN ECUADOR. *TURyDES, 17*(7), 5. Obtenido de http://www.eumed.net/rev/turydes/17/turismo-comunitario.html

Rodríguez Domínguez, García Batista, López Bastida. (Abril de 2013). POTENCIALIDADES TURÍSTICAS DE LA CIUDAD ZARUMA, DENTRO DEL PROCESO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA DE LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DEL ECUADOR (UMET). *Revista Universidad y Sociedad, 5*(1), 7. Obtenido de http://www.ucf.edu.cu

Tomás López Guzmán, Maria Margarida Jesus. (2011). BOOK OF PROCEEDINGS – INTERNATIONAL CONFERENCE ON TOURISM & MANAGEMENT STUDIES – ALGARVE

2011. *TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS.* Algarve, Algarve, Portugal. Obtenido de

https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uac
t=8&ved=0ahUKEwjZi4Dx8YTOAhUB2B4KHW35Ag0QFggaMAA&url=http%3A%2F%2Ftmst
udies.net%2Findex.php%2Fectms%2Farticle%2Fdownload%2F255%2F380&usg=AFQjCNE_ nYJ3YTeYtVFQ_Od1XsHUHaDKOQ

Índice

Resumen i

Abstract……...ii

1. Introducción 3

1.1. Objetivos 4

1.2. Ventajas competitivas 4

2. Desarrollo 5

2.1. La creación de una ruta turística gastronómica 5

2.1.1. Descipción de la oferta…….. …….. 6

2.1.1.1. Zaruma……..6

2.1.1.2. Gastronomía…….6

2.1.1.3. Doña Cleme……..…….....7

2.1.1.4. Piñas…….….8

2.1.1.5. Gastronomía…….……9

2.1.1.6.SantaRosa……...……....9

2.1.1.7.Gastronomía…….…10

2.2. Diseño del programa…….……10

2.2.1. Itinerario…….12

3. Cierre 14

Bibliografía 15

Índice 18

Anexos 19

ANEXOS

Anexo A

URKUND

Urkund Analysis Result

Analysed Document:	CHANGOLUISA CUEVA JAVIER ANTONIO.pdf (D21202277)
Submitted:	2016-07-25 20:47:00
Submitted By:	javierantonio_92@hotmail.com
Significance:	5 %

Sources included in the report:

Ruta Culinaria - Andres MENOSCAL.docx (D18129558)
PLAZA GUTIERREZ.docx (D20868310)
http://revistas.um.es/turismo/article/viewFile/140211/126361
http://www.eumed.net/rev/turydes/17/turismo-comunitario.html

Instances where selected sources appear:

5

Anexo B

Visita a la finca turística Doña Cleme

Anexo C

Interior de la iglesia de Zaruma

Anexo D

Tigrillo, considerado el plato típico de Zaruma

Anexo E

Vista de la ciudad de Piñas desde el Mirador turístico Cerro Pata Granda

Anexo F

Tornado de marisco en Puerto Jeli – Santa Rosa

Anexo D

Análisis de costos

Cantidad	Concepto	Valor unitario	Total
	COSTOS FIJOS	**23,00**	**345,00**
1	Transporte furgoneta	15,00	225,00
1	Guías	5,00	75,00
15	Entradas a Jocotoco	3,00	45,00
	COSTOS VARIABLES	**22,30**	**334.50**
15	Alimentación	22,30	334.50
15	Desayuno (tigrillo)	4,30	64,50
15	Almuerzo (típico)	5,00	75,00
15	Merienda (mariscos)	12,00	180,00
30	Agua	1,00	15,00
	Subtotal 1	**45,30**	**679,50**
	Gastos administrativos 5%	2,27	33.98
	Subtotal 2	**47,57**	**713,48**
	IVA 12%	5,71	85,62
	COSTOS TOTALES	53,01	799.10
	Utilidades 20%	10,61	159,82
	P.V.P	**63.71**	**958,92**

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Javier Changoluisa