



**UTMACH**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**CARRERA DE TURISMO**

**Gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el cantón  
Piñas**

**TOBAR CARRION KEVIN SMITH  
LICENCIADO EN TURISMO**

**DIAZ ALVAREZ BRITANY LILIBETH  
LICENCIADA EN TURISMO**

**MACHALA  
2024**



**UTMACH**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**CARRERA DE TURISMO**

**Gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el  
cantón Piñas**

**TOBAR CARRION KEVIN SMITH  
LICENCIADO EN TURISMO**

**DIAZ ALVAREZ BRITANY LILIBETH  
LICENCIADA EN TURISMO**

**MACHALA  
2024**



**UTMACH**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**CARRERA DE TURISMO**

**PROYECTOS INTEGRADORES**

**Gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en  
el cantón Piñas**

**TOBAR CARRION KEVIN SMITH  
LICENCIADO EN TURISMO**

**DIAZ ALVAREZ BRITANY LILIBETH  
LICENCIADA EN TURISMO**

**AGUILAR GONZALEZ FREDDY ERNESTO**

**MACHALA  
2024**

# Gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el Cantón Piñas

*Por* Tobar Carrion Kevin Smith & Díaz Álvarez Britany Lilibeth

---

**Fecha de entrega:** 12-ago-2024 02:31p.m. (UTC-0500)

**Identificador de la entrega:** 2431184009

**Nombre del archivo:** proyecto\_de\_titulacion\_tobar\_y\_diaz\_1.docx (3.68M)

**Total de palabras:** 10477

**Total de caracteres:** 60757

# Gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el Cantón Piñas

## INFORME DE ORIGINALIDAD

10%

INDICE DE SIMILITUD

10%

FUENTES DE INTERNET

2%

PUBLICACIONES

3%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="https://es.wikipedia.org">es.wikipedia.org</a> Fuente de Internet	1%
2	<a href="https://issuu.com">issuu.com</a> Fuente de Internet	1%
3	<a href="https://dokumen.site">dokumen.site</a> Fuente de Internet	<1%
4	<a href="https://ri.ues.edu.sv">ri.ues.edu.sv</a> Fuente de Internet	<1%
5	Sebastian Matthes. "Der Neo-Extraktivismus und die Bürgerrevolution", Springer Science and Business Media LLC, 2019 Publicación	<1%
6	Submitted to Universidad San Francisco de Quito Trabajo del estudiante	<1%
7	<a href="https://coggle.it">coggle.it</a> Fuente de Internet	<1%
8	<a href="https://repositorio.upse.edu.ec">repositorio.upse.edu.ec</a>	

Fuente de Internet

<1%

9

[es.slideshare.net](https://es.slideshare.net)

Fuente de Internet

<1%

10

[pdfcoffee.com](https://pdfcoffee.com)

Fuente de Internet

<1%

11

[www.igualdadgenero.gob.ec](http://www.igualdadgenero.gob.ec)

Fuente de Internet

<1%

12

[www.yumpu.com](http://www.yumpu.com)

Fuente de Internet

<1%

13

Submitted to Universidad Rey Juan Carlos

Trabajo del estudiante

<1%

14

Submitted to Universidad Tecnológica  
Centroamericana UNITEC

Trabajo del estudiante

<1%

15

[core.ac.uk](http://core.ac.uk)

Fuente de Internet

<1%

16

[docshare.tips](https://docshare.tips)

Fuente de Internet

<1%

17

[guayas.gob.ec](http://guayas.gob.ec)

Fuente de Internet

<1%

18

[de.slideshare.net](https://de.slideshare.net)

Fuente de Internet

<1%

19

[www.theibfr.com](http://www.theibfr.com)

Fuente de Internet

<1 %

20

[www3.unileon.es](http://www3.unileon.es)

Fuente de Internet

<1 %

21

[aulacm.com](http://aulacm.com)

Fuente de Internet

<1 %

22

[pesquisa.bvsalud.org](http://pesquisa.bvsalud.org)

Fuente de Internet

<1 %

23

[onsustainability.com](http://onsustainability.com)

Fuente de Internet

<1 %

24

[repositorio.uisrael.edu.ec](http://repositorio.uisrael.edu.ec)

Fuente de Internet

<1 %

25

**MARAÑÓN HINOSTROZA HENRRY MILAN.**  
**"DAA para la Planta Industrial de Producción**  
**de Artículos Metálicos-IGA0016021", R.D. N°**  
**032-2019-PRODUCE/DVMYPE-I/DGAAMI, 2022**

Publicación

<1 %

26

[inba.info](http://inba.info)

Fuente de Internet

<1 %

27

[oldri.ues.edu.sv](http://oldri.ues.edu.sv)

Fuente de Internet

<1 %

28

[www.ayto-zaragoza.es](http://www.ayto-zaragoza.es)

Fuente de Internet

<1 %

29

**Submitted to University of Wales central**  
**institutions**

<1 %

**30** [repositoriobibliotecas.uv.cl](http://repositoriobibliotecas.uv.cl) <1 %  
Fuente de Internet

---

**31** [www.diferenciador.com](http://www.diferenciador.com) <1 %  
Fuente de Internet

---

**32** [repositorio.unbosque.edu.co](http://repositorio.unbosque.edu.co) <1 %  
Fuente de Internet

---

**33** [worldwidescience.org](http://worldwidescience.org) <1 %  
Fuente de Internet

---

**34** [www.spell.org.br](http://www.spell.org.br) <1 %  
Fuente de Internet

---

**35** [clark.wps60.org](http://clark.wps60.org) <1 %  
Fuente de Internet

---

**36** [cybertesis.unmsm.edu.pe](http://cybertesis.unmsm.edu.pe) <1 %  
Fuente de Internet

---

**37** [network.bepress.com](http://network.bepress.com) <1 %  
Fuente de Internet

---

**38** [repository.uniminuto.edu](http://repository.uniminuto.edu) <1 %  
Fuente de Internet

---

**39** [view.genial.ly](http://view.genial.ly) <1 %  
Fuente de Internet

---

**40** [www.fucsalud.edu.co](http://www.fucsalud.edu.co) <1 %  
Fuente de Internet

---

**41** [www.uicn.org](http://www.uicn.org)



Fuente de Internet

<1 %

42

[burundi-agnews.org](http://burundi-agnews.org)

Fuente de Internet

<1 %

43

[citeseerx.ist.psu.edu](http://citeseerx.ist.psu.edu)

Fuente de Internet

<1 %

44

[commons.wikimedia.org](http://commons.wikimedia.org)

Fuente de Internet

<1 %

45

[documentop.com](http://documentop.com)

Fuente de Internet

<1 %

46

[es.scribd.com](http://es.scribd.com)

Fuente de Internet

<1 %

47

[http://64.247.12.214/dameletraprueba.php?  
docid=1950](http://64.247.12.214/dameletraprueba.php?docid=1950)

Fuente de Internet

<1 %

48

[lapizzadiale.es](http://lapizzadiale.es)

Fuente de Internet

<1 %

49

[moam.info](http://moam.info)

Fuente de Internet

<1 %

50

[www.agrosur.net](http://www.agrosur.net)

Fuente de Internet

<1 %

51

[www.sccc.com.py](http://www.sccc.com.py)

Fuente de Internet

<1 %

52

[www.timetoast.com](http://www.timetoast.com)

Fuente de Internet

<1 %

---

"Inter-American Yearbook on Human Rights / Anuario Interamericano de Derechos Humanos, Volume 29 (2013)", Brill, 2016

Publicación

<1 %

---

María Rosa Naranjo Llupart. "Theoretical Model for the Analysis of Community-Based Tourism: Contribution to Sustainable Development", Sustainability, 2022

Publicación

<1 %

55

[cgservicios.df.gob.mx](http://cgservicios.df.gob.mx)

Fuente de Internet

<1 %

56

[dehesa.unex.es](http://dehesa.unex.es)

Fuente de Internet

<1 %

57

[docplayer.es](http://docplayer.es)

Fuente de Internet

<1 %

58

[dspace.utpl.edu.ec](http://dspace.utpl.edu.ec)

Fuente de Internet

<1 %

59

[plenilunia.com](http://plenilunia.com)

Fuente de Internet

<1 %

60

[repositorio.ug.edu.ec](http://repositorio.ug.edu.ec)

Fuente de Internet

<1 %

61

[turismologia.es](http://turismologia.es)

Fuente de Internet

<1 %

---

62	<a href="http://www.campusvirtualesp.org">www.campusvirtualesp.org</a> Fuente de Internet	<1 %
63	<a href="http://www.clubensayos.com">www.clubensayos.com</a> Fuente de Internet	<1 %
64	<a href="http://www.esdelatino.com">www.esdelatino.com</a> Fuente de Internet	<1 %
65	<a href="http://www.iadb.org">www.iadb.org</a> Fuente de Internet	<1 %
66	<a href="http://www.leonelfernandez.com">www.leonelfernandez.com</a> Fuente de Internet	<1 %
67	<a href="http://www.machala.gob.ec">www.machala.gob.ec</a> Fuente de Internet	<1 %
68	<a href="http://www.turismosalta.gov.ar">www.turismosalta.gov.ar</a> Fuente de Internet	<1 %
69	<a href="http://www.uce.edu.do">www.uce.edu.do</a> Fuente de Internet	<1 %
70	<a href="http://explorable.com">explorable.com</a> Fuente de Internet	<1 %
71	<a href="http://portal.corteconstitucional.gob.ec:8494">portal.corteconstitucional.gob.ec:8494</a> Fuente de Internet	<1 %
72	<a href="http://www.coursehero.com">www.coursehero.com</a> Fuente de Internet	<1 %

---

Excluir citas

Apagado

Excluir coincidencias

Apagado

Excluir bibliografía

Apagado

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

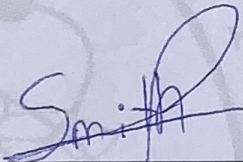
Los que suscriben, TOBAR CARRION KEVIN SMITH y DIAZ ALVAREZ BRITANY LILIBETH, en calidad de autores del siguiente trabajo escrito titulado Gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el cantón Piñas, otorgan a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tienen potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

Los autores declaran que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones 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.

Los autores como garantes de la autoría de la obra y en relación a la misma, declaran que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asumen 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.



TOBAR CARRION KEVIN SMITH

0750589848



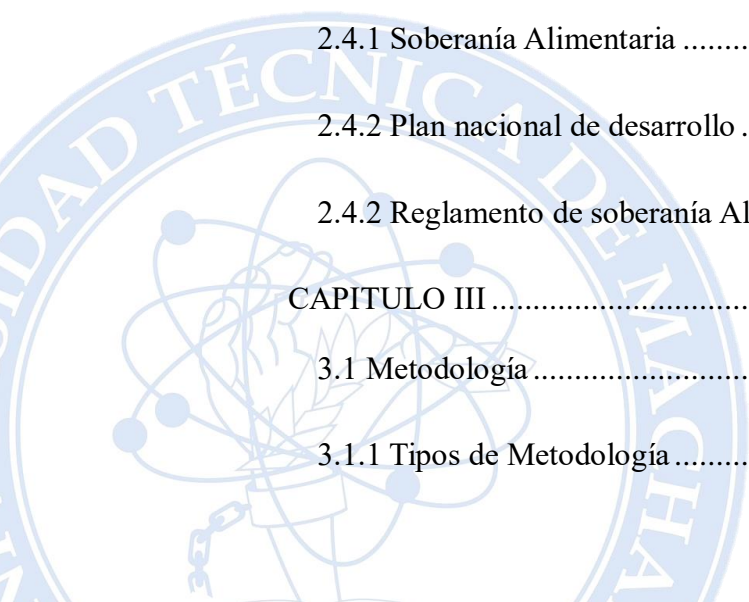
DIAZ ALVAREZ BRITANY LILIBETH

0750893836

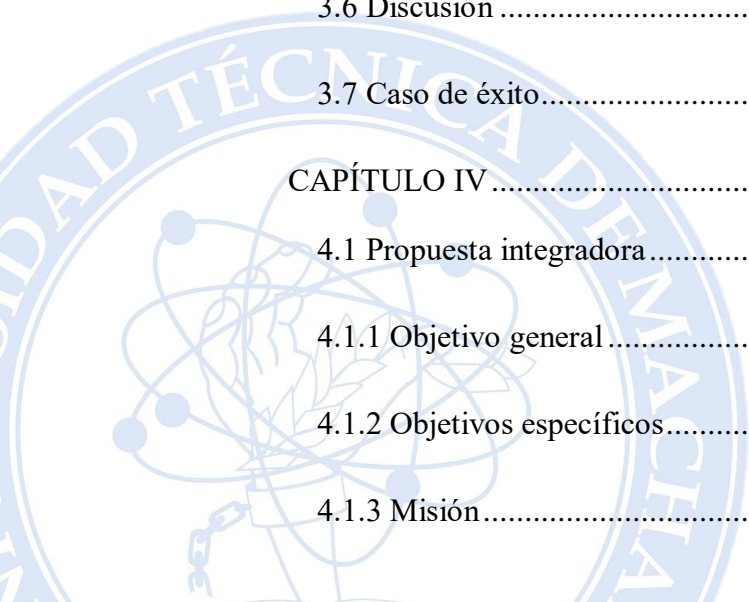
## Índice de contenido

Índice de contenido.....	0
Índice de Figuras .....	4
Índice de tablas.....	5
Resumen.....	6
Abstract.....	7
CAPITULO I.....	8
1.1 Introducción.....	8
1.2 Justificación.....	9
1.3 Formulación del problema .....	10
1.4 OBJETIVOS.....	11
1.4.1 Objetivo general.....	11
1.4.2 Objetivos específicos.....	11
1.5 Planteamiento del Problema.....	12
1.5.1 Macro.....	12
1.5.2 Meso .....	12
1.5.2 Micro .....	13
CAPITULO II .....	14
2.1 Marco Teórico.....	14
2.1.1 Antecedentes de investigación .....	14
2.1.2 Beneficios de la gastronomía sostenible.....	15

	1
2.2 Marco conceptual.....	16
2.2.1 Turismo. – .....	16
2.2.2 Sostenibilidad. –.....	17
2.2.3 Gastronomía. –.....	18
2.2.4 Patrimonio cultural. -.....	19
2.2.5 Turismo gastronómico. –.....	20
2.2.6 Oferta turística. - .....	21
2.2.7 Atractivo turístico.....	22
2.3 Marco Histórico .....	23
2.3.1 Ubicación geográfica.....	23
2.3.2 Población .....	24
2.3.3 Gastronomía del cantón Piñas.....	24
2.3.4 Recetas.....	25
2.4 Marco legal.....	28
2.4.1 Soberanía Alimentaria .....	28
2.4.2 Plan nacional de desarrollo .....	29
2.4.2 Reglamento de soberanía Alimentaria.....	30
CAPITULO III.....	31
3.1 Metodología.....	31
3.1.1 Tipos de Metodología.....	31

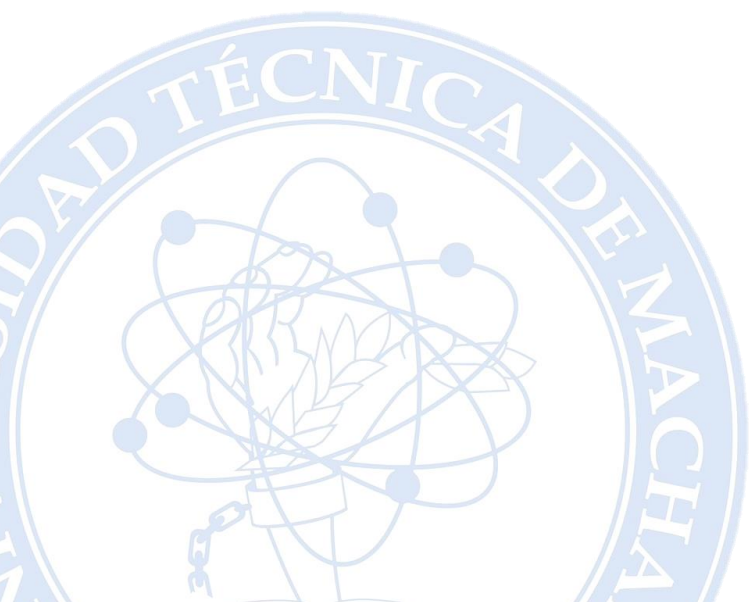


	2
3.1.2 Metodología descriptiva .....	31
3.1.3 Metodología cualitativa .....	32
3.1.4 Metodología cuantitativa .....	32
3.2 Método.....	34
3.2.1 Método inductivo .....	34
3.2.3 Herramientas para recolección de información .....	35
3.2.4 Entrevista .....	35
3.2.5 Encuesta.....	36
3.3 Población .....	36
3.3.1 Muestra .....	37
3.4 Interpretación, análisis y discusión .....	41
3.5 Resultados.....	42
3.5.1 Interpretación de resultados de encuesta .....	42
3.6 Discusión .....	52
3.7 Caso de éxito.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
CAPÍTULO IV .....	54
4.1 Propuesta integradora.....	54
4.1.1 Objetivo general.....	54
4.1.2 Objetivos específicos.....	54
4.1.3 Misión.....	54



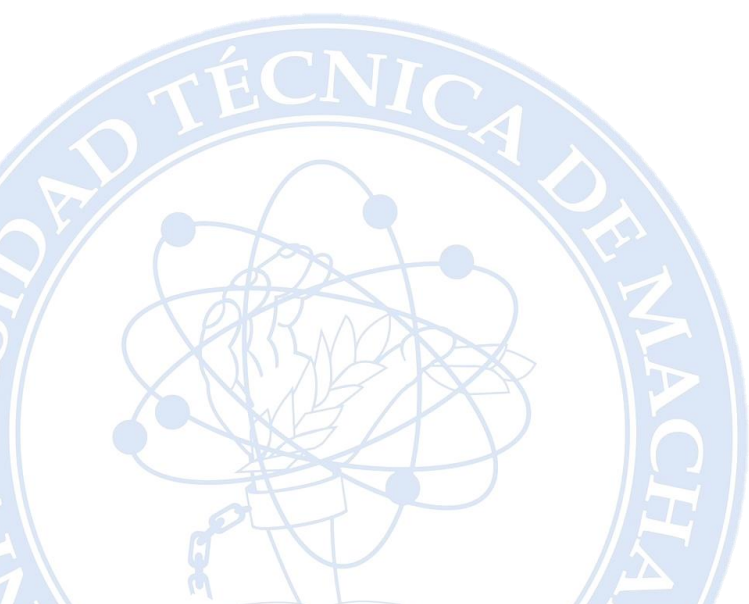


	3
4.1.4 Visión.....	55
4.1.5 Valores .....	55
4.2 Estrategias.....	55
4.3 Alcance del análisis .....	56
4.4 Perfiles de proyecto de plan de acción y gestión para el desarrollo de la zona .....	56
Conclusiones .....	68
Recomendaciones .....	69
Referencias Bibliográficas .....	70
Anexos .....	75



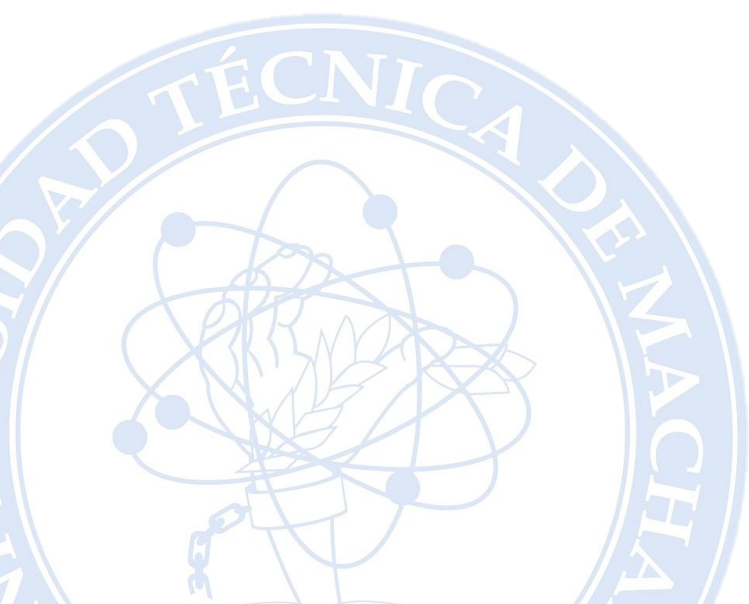
## Índice de Figuras

Figura 1 Mapa del Cantón Piñas .....	23
Figura 2 Fotografía del Molloco .....	25
Figura 3 Fotografía plato el Repe de guineo .....	26
Figura 4 Fotografía de Sopa de arveja con queso .....	27



## Índice de tablas

Tabla 1 Zona Turística .....	56
Tabla 2 Perfil 1 propuesta .....	57
Tabla 3 Perfil 2 propuesta .....	60
Tabla 4 Perfil 3 propuesta .....	64



## Resumen

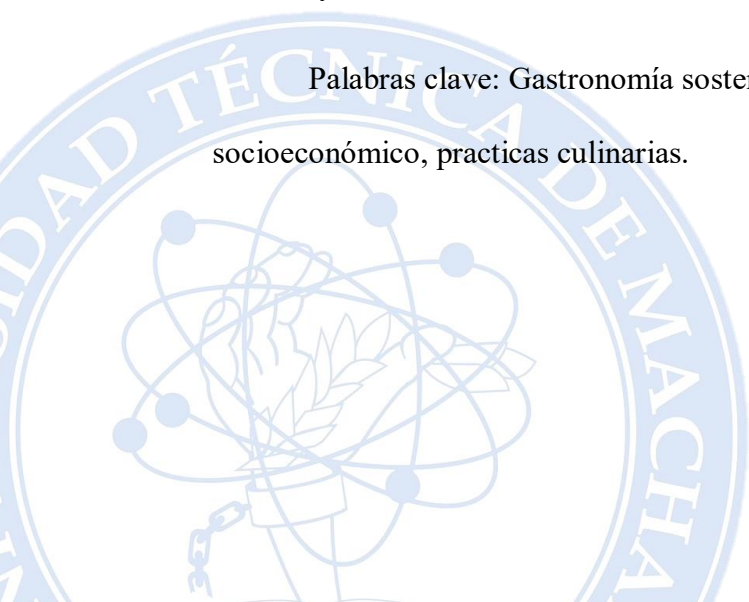
El proyecto gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el Cantón Piñas se centra en establecer una oferta de turismo, aunque el Cantón Piñas es reconocida por su belleza natural y su rica tradición culinaria, se ha identificado que los establecimientos no cuentan con huertos propios para el abastecimiento de ingredientes frescos.

La propuesta del proyecto es crear un diseño de un restaurante que incluya su propio huerto, lo que permitiría garantizar un suministro sostenible y de alta calidad de materia prima, además se busca impulsar el desarrollo socioeconómico del Cantón Piñas mediante la implementación de prácticas culinarias sostenibles.

Además, incluye varios objetivos específicos como la elaboración de un inventario de materia prima, concientización sobre la importancia de la sostenibilidad de la gastronomía y difusión del patrimonio cultural intangible aspirando a posicionar al Cantón Piñas como un destino gastronómico de referencia,

En conjunto, el presente proyecto aspira a mejorar la oferta culinaria del Cantón Piñas, contribuyendo al desarrollo turístico, económico y sostenible.

Palabras clave: Gastronomía sostenible, oferta turística, huertos propios, desarrollo socioeconómico, practicas culinarias.



## Abstract

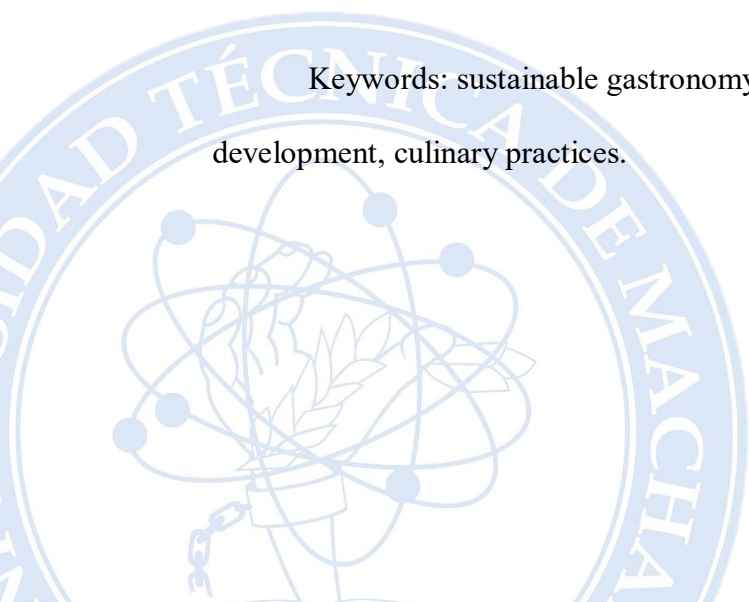
The sustainable gastronomy Project as a new tourism model in Piñas Cantón focuses on establishing a tourism offer. Although Piñas Cantón is recognized for its natural beauty and rich culinary tradition, it has been identified that local establishments lack their own gardens for sourcing fresh ingredients.

The Project proposal is to design a restaurant that includes its own garden, which would ensure a sustainable and high-quality supply of raw materials. Additionally, the Project aims to boost the socio—economic development of Piñas Cantón through the implementation of sustainable culinary practices.

The Project also includes several specific objectives, such as creating a raw material inventory, raising awareness about the importance of sustainability in gastronomy, and promoting intangible cultural heritage, with the goal of positioning Piñas Cantón as a reference gastronomic destination.

Overall, this Project seeks to enhance the culinary offer in Piñas Canton, contributing to its tourism, economic, and sustainable development.

Keywords: sustainable gastronomy, tourism offer, own gardens, socio-economic development, culinary practices.



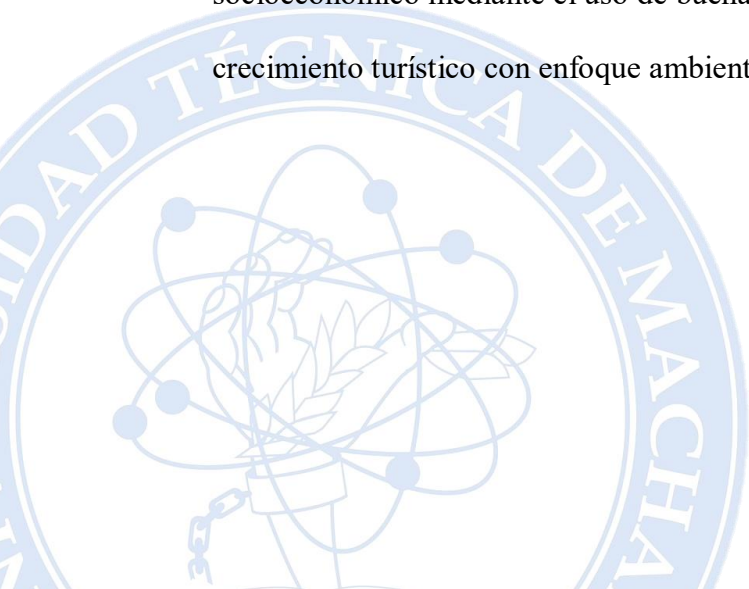
## CAPITULO I

### 1.1 Introducción

El presente proyecto tiene como objetivo principal desarrollar una oferta de turismo gastronómico centrada en Piñas, un punto de interés destacado en la provincia de El Oro. Piñas, además de ser reconocida por su belleza natural, posee una variada tradición culinaria que la convierte en un destino atractivo para la oferta gastronómica.

Según el análisis se diagnosticó que ninguno de los establecimientos gastronómicos posee un huerto de materia prima. Esta observación directa proporcionó información valiosa sobre la situación actual y resaltó la oportunidad de implementar este proyecto innovador en el sector gastronómico de Piñas. La falta de acceso a ingredientes frescos, plantea un desafío significativo para la calidad y sostenibilidad de la oferta culinaria en el Cantón Piñas.

Por ende, se busca desarrollar una oferta de prácticas gastronómicas sostenible mediante la propuesta de un establecimiento de restaurante con su propio huerto de materia prima local como parte de medidas sostenibles. Este proyecto pretende fomentar el crecimiento socioeconómico mediante el uso de buenas prácticas culinarias para generar oportunidades de crecimiento turístico con enfoque ambiental.

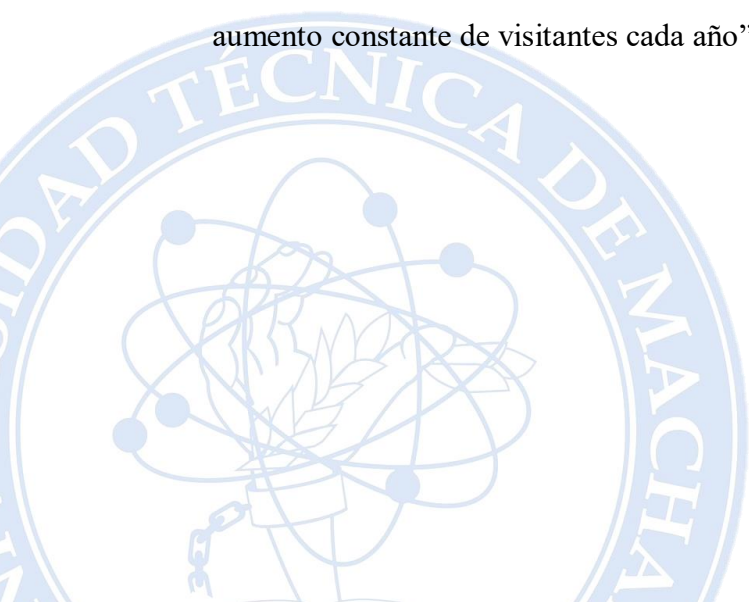


## 1.2 Justificación

El objetivo de este estudio es fomentar las buenas prácticas sostenibles en el turismo gastronómico, promoviendo prácticas culinarias aplicando un sistema medioambiental. La propuesta plantea que “los establecimientos gastronómicos cuenten con su propia fuente de materia prima proveniente del huerto, lo que garantizaría un suministro sostenible y de alta calidad para el consumidor” (Cándido & Brito, 2020, p. 5).

La ejecución de una propuesta de establecimiento gastronómico sostenible, que incorpore la creación de su huerto propio, se presenta como iniciativa de gran relevancia para el desarrollo turístico en el Cantón Piñas. El presente proyecto no solo busca satisfacer las necesidades culinarias de los turistas, sino también contribuir a la sostenibilidad y economía de Piñas.

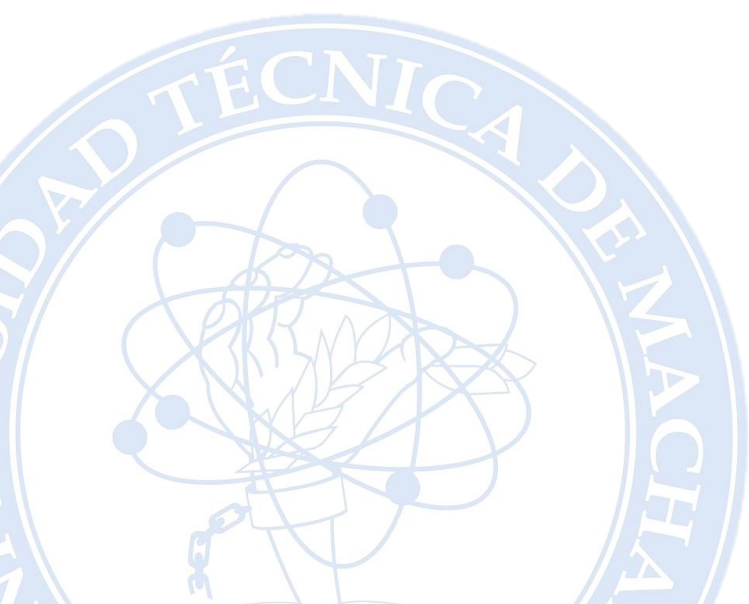
La importancia de este estudio radica en el potencial gastronómico del cantón, el cual contribuye significativamente la economía local y sienta las bases para un desarrollo sostenible que beneficie a todas las partes involucradas por ende “es crucial destacar la relevancia del turismo en el ámbito gastronómico, respaldando la sostenibilidad, especialmente dado el aumento constante de visitantes cada año” (Sobrado & Sanz, 2020, p.1).



### 1.3 Formulación del problema

El turismo gastronómico en el Cantón Piñas plantea desafíos para la sostenibilidad. La falta de huertos propios y la escasez de restaurantes sostenibles contribuyen a desafíos significativos en el suministro de materia prima orgánica, lo que dificulta el desarrollo de un turismo gastronómico auténtico y respetuoso con el medio ambiente y el consumidor.

¿La implementación de un restaurante con su propio huerto promovería prácticas sostenibles para mejorar el suministro de materia prima orgánica y facilitar el desarrollo de un turismo gastronómico sostenible en el Cantón?





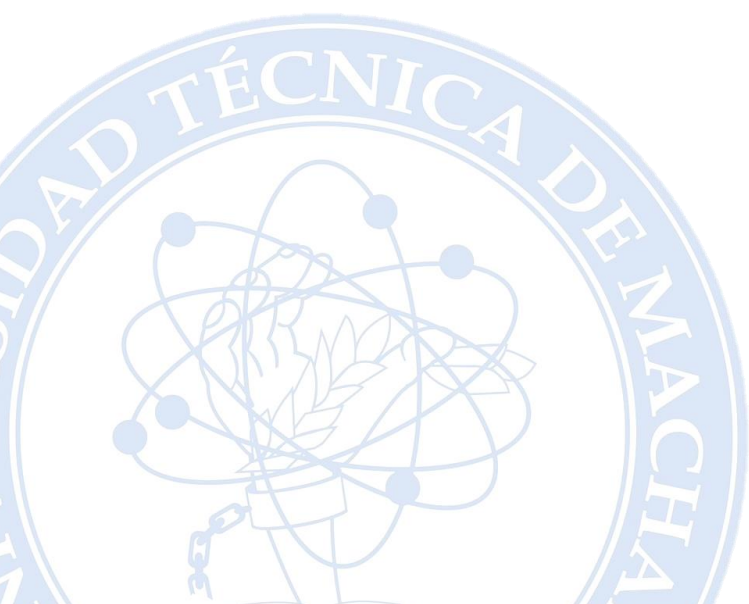
## 1.4 OBJETIVOS

### 1.4.1 Objetivo general

Fomentar la sostenibilidad del turismo gastronómico en el cantón Piñas a través de una propuesta de establecimiento y prácticas sostenibles para promover el uso eficiente de los recursos, incluyendo un huerto propio.

### 1.4.2 Objetivos específicos

- Realizar un inventario de materia prima gastronómica del cantón Piñas.
- Incentivar la concientización de la sostenibilidad gastronómica a través de promociones y charlas.
- Seleccionar geográficamente un sitio estratégico para establecer un punto de degustación gastronómica, considerando accesibilidad, visibilidad y potencial turístico.



## 1.5 Planteamiento del Problema

### 1.5.1 Macro

A nivel mundial, el turismo gastronómico enfrenta desafíos relacionados con la calidad y sostenibilidad de los alimentos ofrecidos, especialmente en lo que respecta al uso de productos no orgánicos y procesados. Esta situación resalta la necesidad de promover prácticas más sostenibles en la producción y distribución de alimentos en el turismo gastronómico. (Yañez, Soto & Noyola, 2022)

Según Utrera y Real (2020) “la gastronomía sostenible promueve la apreciación de los productos locales, la riqueza cultural, la cohesión social y la gestión responsable de los recursos naturales, facilitando la integración del patrimonio natural y cultural” (p. 5).

### 1.5.2 Meso

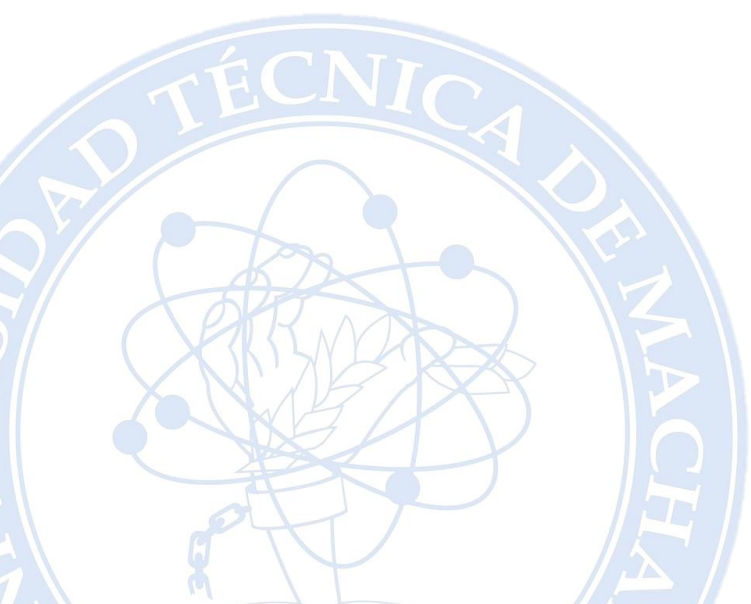
Pocos lugares en el mundo poseen tanta diversidad gastronómica como los países de Latinoamérica, sin embargo, la falta de conocimiento y el escaso interés en productos frescos lejos de conservantes por parte de los establecimientos gastronómicos constituyen barreras significativas para la sostenibilidad (Rivera & Rodríguez, 2020).

El turismo gastronómico sostenible se basa en explorar el patrimonio alimentario, incluyendo productos y productores, de manera amigable con el medio ambiente y la comunidad, Debe alinearse al desarrollo sostenible para impulsar el sector económico, ambiental, cultural y social. Esto implica mejorar la calidad de los ingredientes, favoreciendo los productos locales y frescos minimizando el uso de conservantes y aditivos (Quezada et al., 2022).

### 1.5.2 Micro

La falta de conocimiento sobre prácticas de gastronomía sostenible entre los propietarios de restaurantes y cocineros locales en el Cantón Piñas, Ecuador, obstaculiza a la adopción de este nuevo modelo de oferta turística, así como la propuesta de infraestructura adecuada para la producción y comercialización de alimentos locales y sostenibles.

La propuesta de un restaurante sostenible emerge como un establecimiento con gran importancia. La adopción de prácticas gastronómicas responsables, caracterizadas por el uso de ingredientes locales adquiere una relevancia sin precedentes como un nuevo modelo de oferta turística dentro del Cantón Piñas y la Provincia de El Oro (Binz P, 2019).



## CAPITULO II

### 2.1 Marco Teórico

#### 2.1.1 Antecedentes de investigación

Los siguientes artículos sumergen en los pilares fundamentales del turismo gastronómico desde su definición hasta sus distintos subsegmentos, explorando sus características distintivas, y enfrentado los desafíos que llevan la búsqueda del desarrollo sostenible. Además, se adentra en la comprensión de la alimentación como una práctica cultural arraigada en la identidad y el patrimonio de una región.

Entre las diversas posibilidades, el turismo gastronómico sostenible se destaca por su capacidad para valorar el patrimonio alimentario local y natural, ofrecer experiencias enriquecedoras a los visitantes y actuar como un motor para el desarrollo económico tanto a nivel local como regional. Este artículo aborda los aspectos fundamentales del turismo gastronómico, incluyendo su definición, subsegmentos, características, principales atractivos y desafíos para un desarrollo sostenible. Además, presenta conceptos básicos para comprender la alimentación como una práctica cultural (Gimenes Minasse, 2023).

La responsabilidad del turismo cultural se destaca por su capacidad de satisfacer necesidades específicas de cada región también existe conclusiones en las que se afirma que ‘La gastronomía sostenible se define como aquella que logra satisfacer las necesidades turísticas de la región que lo integra. Se destaca la importancia de aplicar aspectos sostenibles en el turismo cultural, lo que implica no agotar recursos que desean

resaltar”(Herrera, 2016). Crea una combinación con pilares importantes como la cultura, economía, sostenibilidad y turismo.

Una tendencia actual en el sector turístico es la incorporación de principios de sostenibilidad, lo que ha dado origen al llamado turismo sostenible, enfocado en prácticas responsables que buscan minimizar el impacto ambiental y cultural de la actividad turística (Fernández Fernández, 2020)

### **2.1.2 Beneficios de la gastronomía sostenible**

Existen beneficios de la gastronomía sostenible ya que se centran en más que la tendencia culinaria, en la cultura y el compromiso de usar sus recursos en beneficio del medio ambiente donde “El turismo gastronómico sostenible puede jugar un papel importante en la promoción de productos naturales y el uso responsables de los recursos y la inclusión en las comunidades locales en la cadena de valor gastronómica” (Botero, Waldrón & Manrique, 2018).

No solo se trata de disfrutar la comida, sino también de cuidar el lugar de donde proviene y de las personas que las producen ya que “La gastronomía sostenible puede ser vista como un sistema que genera beneficio para múltiples partes interesadas; el consumidor final, los productores, la economía nacional, el medio ambiente y la salud” (Silva Zamora et al., 2022, p.125).

La gastronomía sostenible juega un papel crucial en impulsar el desarrollo agrícola, garantizar la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición, fomentar la producción de alimentos de manera sostenible y preservar la biodiversidad. En resumen, es

fundamental adquirir conocimientos y asumir responsabilidades tanto en la producción como en el consumo de alimentos (González Garza, 2014).

Además de generar una gran importancia a nivel cultural siendo que “La gastronomía se relaciona en constante con la cultura, único de cada país respetando las tradiciones sin generar cambios” (Suárez Blanco, 2021, p. 4). De este modo representa la importancia de la gastronomía no solo como degustación si no siendo un símbolo de pertenencia con aspectos importantes como la sostenibilidad.

## **2.2 Marco conceptual**

### **2.2.1 Turismo. –**

El turismo es un fenómeno global con importantes implicaciones culturales, sociales y económicos. Involucra el desplazamiento de personas a destinos distintos a su lugar de residencia habitual, por motivos personales, culturales o profesionales. Estos visitantes participan en actividades que generan un significativo impulso económico en el sector turístico y contribuyen al crecimiento económico en general (López, Chérrez, & Proaño, 2022).

El turismo es un motor significativo para el crecimiento económico y la productividad, y en Ecuador se considera un componente esencial en su estrategia nacional. El país se compromete a fortalecer su economía mediante la atracción y promoción del turismo, reconociendo la importancia de diversificar su economía en un contexto donde los sectores económicos están cada vez más interconectados.

El turismo es una actividad económica que interactúa de manera significativa con las comunidades locales y su entorno. Tiene la capacidad de provocar efectos tanto positivos, como el impulso al desarrollo económico y la promoción cultural, como negativos, incluyendo la sobreexplotación de recursos y la alteración de las estructuras sociales (Pacherres Nolivos et al., 2020).

El turismo, al llevar a personas a lugares distintos a su hogar por diversas razones tiene un impacto importante en la economía, generando ingresos significativos en el sector turístico y contribuye al crecimiento económico global.

### **2.2.2 Sostenibilidad. –**

La sostenibilidad implica llevar a cabo una actividad, ya sea en agricultura, pesca o incluso en la preparación de alimentos, de manera que se asegure el uso eficiente de los recursos naturales y se evite el desperdicio. Esto permite mantener la viabilidad de estas actividades a largo plazo sin dañar la salud humana ni el medio ambiente (Calvache, Potosí & Rodríguez, 2024).

La sostenibilidad se refiere a la capacidad de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la posibilidad de que las futuras generaciones puedan satisfacer las suyas, garantizando un equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social (Iranzo Gutiérrez, 2022).

La sostenibilidad es la capacidad de satisfacer las necesidades del presente sin comprometer los recursos y oportunidades de las generaciones futuras. Implica un equilibrio entre el crecimiento económico, la protección del medio ambiente y la

responsabilidad social, asegurando que las acciones de hoy no pongan en riesgo el bienestar y las posibilidades del mañana (Huerta O, 2021).

El enfoque del desarrollo sostenible destaca la gestión prudente de los recursos naturales con un equilibrio económico, social y ambiental. En contraste, el desarrollo sustentable se centra en el uso de recursos naturales, priorizando la protección del medio ambiente (Damián Tibacuy et al., 2022).

Según las Naciones Unidas (ONU), el termino sostenibilidad implica asegurar la satisfacción de las necesidades actuales sin poner en riesgo la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas propias. En esencia, la sostenibilidad implica encontrar un equilibrio entre las demandas del presente y las del futuro (Iranzo Gutiérrez, 2022, p.8).

Estos enfoques resaltan la importancia de usar los recursos de manera eficiente y evitar el desperdicio en actividades alimenticias, además subrayan la necesidad de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer a las futuras, encontrando un equilibrio entre las demandas del presente y futuro.

### **2.2.3 Gastronomía. –**

La gastronomía puede ser un elemento fundamental para impulsar el desarrollo económico local con un enfoque en la sostenibilidad territorial, la preservación del paisaje, el patrimonio cultural y natural, así como de los productos locales, fortaleciendo la identidad cultural y el turismo responsable (García & Sala, 2021).



La gastronomía es el estudio y la práctica del arte culinario, que abarca no solo la preparación y presentación de los alimentos, sino también la exploración de la cultura, la historia y las tradiciones que influyen en la cocina. Se trata de una disciplina que combina técnica, creatividad y un profundo conocimiento de los ingredientes y sabores (Rossello Bersalles, 2020).

El patrimonio cultural se refiere al conjunto de bienes, tradiciones, conocimientos y expresiones artísticas que una comunidad hereda del pasado, preserva en el presente y transmite a futuras generaciones, reflejando su identidad, valores y memoria colectiva. Este patrimonio abarca tanto aspectos materiales, como monumentos y objetos, como elementos inmateriales, como costumbres y saberes (Merino Calle, I. 2020).

La gastronomía abarca el conjunto de técnicas utilizadas en la preparación de delicias culinarias, platos y alimentos en general, con el propósito de satisfacer las necesidades básicas del ser humano. A pesar de esto, existe un conocimiento limitado sobre los diversos personajes, corrientes y pensamientos que han contribuido a que esta disciplina se integre en la oferta de formación técnica y superior en la actualidad (Galarza Cachiguango et al., 2023).

La gastronomía es mucho más que simplemente preparar y disfrutar de alimentos; representa un aspecto fundamental de la cultura humana a través de ella se transmiten tradiciones, valores y costumbres de una sociedad.

#### **2.2.4 Patrimonio cultural. -**

El patrimonio cultural va más allá de ser simplemente un objeto de estudio académico. Es un concepto arraigado en la complejidad de la experiencia humana, a

menudo subestimado por los propios miembros de una comunidad. Por tanto, es esencial fortalecer las representaciones culturales de los pueblos para revitalizar sus tradiciones y sentidos de identidad. Esto se logra al revalorizar los elementos culturales y su importancia en el tejido social y emocional de la comunidad (Mora Forero, 2020).

Según Pinto (2016), el concepto de patrimonio se relaciona principalmente con un sentido de pertenencia que abarca desde lo personal y local hasta lo universal. Esta interpretación invita a reflexionar sobre la importancia y el significado de este concepto, su relevancia simbólica en diferentes contextos temporales y espaciales, así como la necesidad de preservar una memoria histórica que sigue siendo relevante y vive en el presente (Ramos Lourenço, 2020).

En conjunto, estos enfoques subrayan la importancia de valorar y preservar el patrimonio cultural como un atractivo vital para la identidad y cohesión social de las comunidades. Al reconocer la riqueza de las tradiciones locales y su significado más allá de los aspectos materiales.

### **2.2.5 Turismo gastronómico. –**

Según Montecinos (2012) “El turismo gastronómico se refiere a la persona que, durante sus viajes y estancias, participan en actividades entradas en el patrimonio cultural y gastronómico, tanto material como inmaterial, en lugares distintos a su entorno habitual.

Estas actividades tienen como objetivo principal consumir y disfrutar de productos y servicios y experiencias gastronómicas, ya sea de una manera prioritaria o complementaria, durante el periodo de tiempo continuo inferior a un año” (Utrera Velázquez & Real Garlobo, 2020).

Se han establecido los tres pilares que definen la gastronomía sostenible. Según Slow food (2023), esta se caracteriza por ser bueno, limpio y saludable. Estos principios abogan por la calidad de los alimentos, la preservación del medio ambiente y la equidad en toda la cadena alimentaria (Jiménez et al., 2023).

“El turismo gastronómico adquiere una mayor relevancia; muchas personas tienen una inclinación a probar nuevos sabores. Tal es la curiosidad de las personas que para realizar estas prácticas turísticas buscan lugares con rasgos únicos, que les permita satisfacer sus necesidades y motivaciones” (Gutiérrez, 2020).

El turismo gastronómico desempeña un papel significativo en la industria del turismo, ya que los diversos destinos alrededor del mundo se distinguen por su patrimonio cultural e inmaterial, lo que refuerza los vínculos con la identidad.

#### **2.2.6 Oferta turística. -**

Dentro del ámbito de la oferta turística se comprende como el conjunto de productos y servicios turísticos disponibles para el disfrute y consumo por parte del usuario turístico en un destino específico, según la definición de la Organización mundial del turismo (1998, p.51). Es crucial delimitar el espacio que representa el territorio donde es factible realizar actividades turísticas, aunque la accesibilidad pueda variar. Incluso si un lugar es inaccesible, puede contar con un potencial turístico latente (Santa-Cruz Arévalo et al., 2023).

Este enfoque subraya la idea de que la oferta turística engloba una amplia variedad de productos y servicios que contribuyen a enriquecer la experiencia del turista en un destino específico.

### 2.2.7 Atractivo turístico

Se destaca como un elemento esencial que atrae a los visitantes y promueve los beneficios de la gastronomía como un atractivo turístico de un destino. Este aspecto conlleva ventajas significativas en la transformación del entorno, influyendo en los ámbitos: social, cultural, económico y ambiental (Mena, Diaz & López, 2020).

Un atractivo turístico es cualquier lugar, característica natural, evento o actividad que despierta el interés de los viajeros, motivándolos a visitar una región específica. Estos atractivos pueden ser de naturaleza cultural, histórica, natural o recreativa, y juegan un papel crucial en la promoción y desarrollo del turismo, ofreciendo experiencias únicas y memorables a los visitantes (Chavez José, 2022).

La gastronomía puede ser un motor clave para el desarrollo integral de un destino, generando beneficios no solo en términos económicos, sino también sociales, culturales y ambientales.

### 2.2.8 Actividades recreativas

Las actividades recreativas-turísticas se constituyen como estrategias claves para complementar y diversificar la oferta turística del turismo de masas en diferentes actividades que a través de experiencias que enriquecen la oferta atrayendo a distintos segmentos y promoviendo un turismo más sostenible y equilibrado (Dorta Rodríguez, 2015, p. 2).

Las actividades recreativas son aquellas prácticas realizadas en el tiempo libre con el propósito de entretenimiento, relajación o desarrollo personal. Estas actividades, que

pueden ser deportivas, artísticas, culturales o sociales, permiten a las personas desconectar de sus obligaciones diarias, mejorar su bienestar físico y mental, y disfrutar de momentos de ocio que contribuyen a su calidad de vida (Mateo Sánchez, 2023).

Las actividades recreativas son acciones realizadas durante el tiempo libre que buscan proporcionar disfrute, relajación y esparcimiento. Estas pueden incluir deportes, juegos, actividades artísticas o sociales, y están diseñadas para mejorar el bienestar general, fomentar la interacción social y ofrecer un respiro de las responsabilidades cotidianas, contribuyendo al equilibrio entre el trabajo y la vida personal (Véliz & Sánchez, 2022).

## 2.3 Marco Histórico

### 2.3.1 Ubicación geográfica

Piñas es un cantón de la provincia de El Oro que se encuentra al suroeste del Ecuador. Limita con los cantones; Balsas, Arenillas, Marcabeli, Santa Rosa, Atahualpa, Zaruma y Portovelo, pertenecientes a la misma provincia; además limitando con la provincia de Loja.

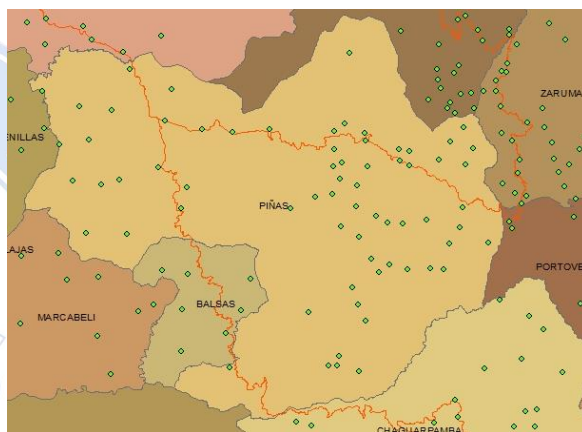


Figura 1 Mapa del Cantón Piñas

### 2.3.2 Población

La cabecera del cantón es la ciudad de Piñas comparten el apodo de la orquídea de los andes debido a la gran variedad de orquídea silvestres encontradas en esta región del Ecuador meridional. Tiene una población de 25.988 habitantes aproximadamente de los cuales 15,517 se encuentran en la zona urbana según datos de la (INEC,2020).

### 2.3.3 Gastronomía del cantón Piñas

El cantón Piñas goza de una diversidad de recursos es por este motivo que se determinó como objeto principal de este trabajo investigativo el análisis de la potencialidad turística perteneciente a la provincia del oro. Permitiendo el incremento de la economía y el desarrollo de nuevos proyectos ecoturísticos, aprovechando de manera sostenible los recursos que contiene el territorio. Para el desarrollo efectivo de la investigación se llevó a cabo un análisis del sistema turístico con dirección a los elementos internos que lo conforman.

Piñas es reconocido por su riqueza cultural y natural. Aunque carece de promoción turística, su variada gastronomía, que incluye platos como el molloco, la morcilla, repe de Guineo, arvejas con cuero y pan de molde esta gastronomía puede ser un atractivo para los visitantes, fomentando así el desarrollo económico local (Mendoza et al., 2021).

El cantón Piñas, ubicado en la provincia de El Oro, Ecuador, comparte cierta influencia gastronómica con la provincia de Loja, debido a su proximidad geográfica y conexiones históricas. A pesar que Piñas se encuentra en la parte alta de la costa ecuatoriana y Loja en la región andina, ambas zonas comparten similitudes en su cocina debido a la migración e intercambio cultural en ambas áreas.

### 2.3.4 Recetas

La cocina del Cantón Piñas incorpora elementos característicos de la gastronomía lojana con el uso de productos locales, los platos más representativos son los siguientes:

#### Molloco

Es un plato típico del cantón piñas en la provincia de El Oro la base para su elaboración es el guineo sea verde o maduro y el Maní.

Ingredientes: Guineo (verde o maduro), Maní, sal y se acompaña con café.

- **Fotografía del Molloco**



Figura 2 Fotografía del Molloco (Revista hogar, 2022)

#### Repe De Guineo

El repe es una sopa hecha a base de guineo verde, es propia del cantón piñas de la provincia de EL Oro, provincia que se caracteriza por ser la principal productora de banano y a nivel mundial. Esta receta resulta de la función de productos propios de la zona

donde se cultivan el banano, maní y el queso fresco que le aporta un sabor especial a la receta.

Ingredientes: Guineos verdes, Papas, Queso, Pasta de maní, Sal y cilantro

- **Fotografía de Repe de guineo**



*Figura 3 Fotografía plato el Repe de guineo (Revista hogar, 2022)*

### Arvejas Con Queso

La receta típica de Piñas en la provincia de El Oro consiste en una preparación donde la arveja seca sirve como base. Esta arveja se espesa utilizando guineo verde, lo que le otorga una consistencia particular y un sabor distintivo. Además, se agrega trozos de queso, para enriquecer más el sabor del plato.

Ingredientes: 1 ½ arvejas seca. 150 g de Queso, 4 guineos, 2 dientes de ajo, 1 cebolla, sal al gusto y cilantro.



- **Fotografía de las Arvejas con queso**



*Figura 4 Fotografía de Sopa de arveja con queso (revista hogar, 2022)*

Las recetas más representativas del cantón Piñas no solo celebran la riqueza culinaria de la región, son que también están diseñadas para adaptarse al clima local. Al utilizar ingredientes que prosperan en este entorno específico, como las arvejas secas, el guineo verde, se aprovechan las condiciones climáticas para crear platos deliciosos y nutritivos.

Esta adaptación al clima local no solo resalta la creatividad de la cocina de Piñas, sino que también tiene beneficios prácticos al utilizar ingredientes que están fácilmente disponibles en la región, se promueve la sostenibilidad y se reduce la dependencia de productos importados, Además, al consumir alimentos frescos y locales, se fomenta una conexión más profunda con la tierra y la cultura local.

## 2.4 Marco legal

### 2.4.1 Soberanía Alimentaria

La constitución de la República, tiene por objeto aproximar al lector a un entendimiento acerca de los deberes como ciudadano en torno al marco ambiental, soberanía alimentaria y su desarrollo dentro de la legislación ecuatoriana, haciendo una profunda mención en cada artículo constitucional, a continuación:

**Art. 83.** – Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley:

6. Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible.

**Art. 13.** – Las personas y colectividades tienen el derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

**Art. 281.** – La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado:

10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercializaciones y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.

11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.

13. prevenir y proteger a la población del consumo alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos (Constitución del Ecuador, 2011).

#### **2.4.2 Plan nacional de desarrollo**

Dentro del plan nacional de desarrollo se considera como guía en cuanto a las políticas, programas y proyectos públicos; según los ejes y objetivos formulados para su correcta programación, formulación y ejecución del Estado.

Objetivo 6.- Desarrollar las capacidades productivas y del entorno, para lograr la soberanía alimentaria y el buen vivir rural.

- Fomentar la producción de alimentos saludables, comercio justo, participación de huertos familiares y campesinos en los mercados de una correcta organización y asociatividad que les permita satisfacer la demanda local y nacional.
- Promover el impulso de emprendimientos enfatizando las organizaciones de pueblos, nacionalidades, comunas, comunidades y colectivos, en el manejo sostenible de los recursos naturales y servicios ambientales (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017)

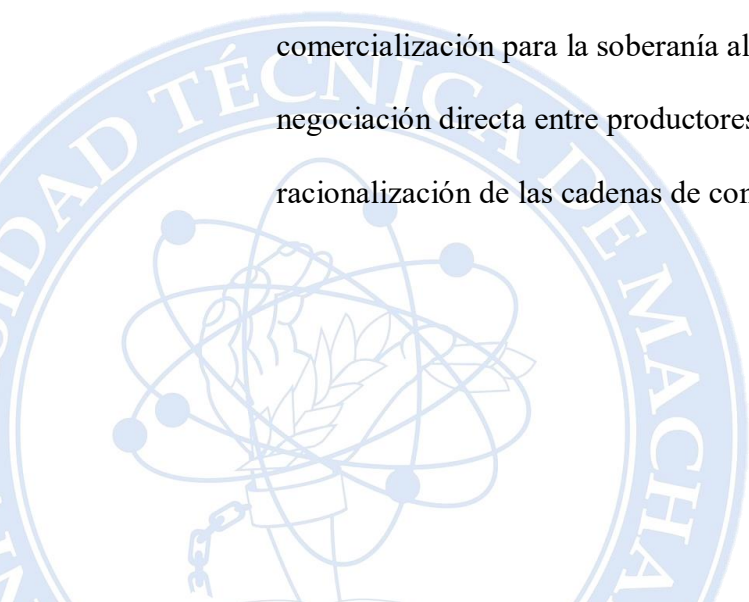
## 2.4.2 Reglamento de soberanía Alimentaria

En el Ecuador la soberanía alimentaria, en esencia, proclama el derecho de alimentos seguros, nutritivos y culturalmente apropiados para toda la población. A continuación, se detalla una serie de artículos que respaldan dicho reglamento alimentario.

**Art. 9** - Investigación y extensión para la soberanía alimentaria. – El estado asegurará y desarrollará la investigación científica y tecnológica en materia agroalimentaria, que tendrá por objeto mejorar la calidad nutricional de los alimentos, la productividad, la sanidad alimentaria, así como proteger y enriquecer la agro biodiversidad.

**Art. 12** – Principios generales del fomento. - Los incentivos estatales estarán dirigidos a los pequeños y medianos productores, responderán a los principios de inclusión económica, social y territorial, solidaridad, equidad, interculturalidad, protección de los saberes ancestrales, imparcialidad, rendición de cuentas, equidad de género, no discriminación, sustentabilidad, temporalidad, viabilidad social técnica y económica.

**Art. 21** – Comercialización interna. – El estado creará el Sistema Nacional de comercialización para la soberanía alimentaria y establecerá mecanismos de apoyo a la negociación directa entre productores y consumidores e incentivará la eficiencia y racionalización de las cadenas de comercialización.



## CAPITULO III

### 3.1 Metodología

La metodología es una disciplina que se centra en estudiar los métodos que sustentan la producción de conocimiento. A lo largo del tiempo, ha evolucionado hacia la aceptación de una diversidad de métodos en lugar de adherirse a uno solo (Moreno, et al., 2023).

#### 3.1.1 Tipos de Metodología

#### 3.1.2 Metodología descriptiva

La investigación descriptiva es un método científico que implica la observación y descripción del comportamiento de un sujeto sin ejercer influencia sobre él, se utiliza frecuentemente como preparación para los diseños de investigación cuantitativa proporcionando una visión general que indica qué variables pueden ser objeto de estudio (García González et al., 2020).

La investigación descriptiva se lleva a cabo cuando se busca detallar todos los componentes principales de una realidad. Por otro lado, la investigación explicativa se enfoca en relaciones causales; no solo pretende describir o aproximarse a un problema, sino que también trata de identificar las causas que lo originan (Guevara Alban et al., 2020).

La investigación descriptiva resulta viable en este proyecto, ya que permite comprender las características que definen al atractivo turístico. Esta comprensión es crucial para identificar problemas asociados a la sostenibilidad gastronómica para proponer posibles soluciones.

### 3.1.3 Metodología cualitativa

La investigación cualitativa es un tipo de investigación más empleado y examinado en cada caso de estudio, donde se analizan sus fundamentos, enfoques, planificación y herramientas necesarias para una implementación efectiva. El objeto principal es comprender y destacar la robustez de esta metodología investigativa (Guerrero Bejarano, 2016, p. 2).

Este método de investigación cualitativa permite explorar las percepciones y opiniones de la comunidad del Cantón Piñas, además de identificar herramientas para evaluar el impacto del proyecto en términos de sostenibilidad, promoción de la cultural local y generación de ingresos.

### 3.1.4 Metodología cuantitativa

La investigación cuantitativa se dedica a la recopilación y análisis de datos numéricos que describen variables particulares, posibilitando mediciones exactas y el empleo de métodos estadísticos para explorar conexiones y tendencias en la información obtenida (Fernández & Pértegas, 2002).

Es esencial analizar las características de un destino turístico, utilizando herramientas que aborden tanto a lo objetivo y subjetivo. Esto implica la recolección de datos cuantitativos, como estadísticas y cifras específicas, para obtener una comprensión detallada y precisa del Cantón Piñas.

Objetivo	Método	Técnica	Instrumento	Fuente
----------	--------	---------	-------------	--------

<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza un inventario de materia prima gastronómica del Cantón Piñas.</li> </ul>	Cualitativo	Observación	Ficha de observación	Recopilación de datos mediante visita de campo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Incentivar la concientización de la sostenibilidad gastronómica a través de promociones y charlas.</li> </ul>	Cuantitativo	Encuestas/ entrevistas	cuestionario	Comunidad local, gobernanza y turistas.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar geográficamente un sitio estratégico para establecer un punto de degustación gastronómica, considerando</li> </ul>	Cualitativo	Observación	Lista de verificación	Observación directa

accesibilidad, visibilidad y potencial turístico.				
--	--	--	--	--

### 3.2 Método

El método varía según el tipo de investigación, sea científico o tecnológico. En cualquier caso, debe generar conocimiento aplicable a un contexto general o específico del área de estudio. Es crucial que este conocimiento sea verificable y, por ende, verdadero (Plata & Acosta, 2015).

Los métodos son las estrategias que permiten llevar a cabo la investigación. En este contexto, se definen las herramientas para obtener la opinión de las entidades relacionadas a la sostenibilidad.

#### 3.2.1 Método inductivo

El método inductivo implica una forma de razonamiento que parte de observaciones particulares para llegar a las conclusiones generales y leyes. Basándose en la observación de hechos y fenómenos, este método generaliza a partir de las observaciones realizadas, siendo una herramienta clave en el método científico para comprender y explicar fenómenos empíricos (Robles, 2015).

El método inductivo se usará para recopilar información de la materia prima gastronómica del Cantón Piñas. Esto permitirá entender mejor las prácticas culinarias e identificar oportunidades para mejorar el suministro orgánico.



### 3.2.2 Método deductivo

El método deductivo se caracteriza por razonar y explicar la realidad partiendo de leyes o teorías generales hacia casos particulares. Establece conclusiones a partir de generalizaciones y principios previamente establecidos, rigurosos y válidos. Su dirección de razonamiento es opuesta al método inductivo (Robles, 2015, p ,2).

En el caso del proyecto Gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el Cantón Piñas, se usará el método deductivo para diseñar estrategias y prácticas específicas que promuevan la sostenibilidad, esto implica identificar planes de acción y evaluar cuales serían los posibles resultados.

### 3.2.3 Herramientas para recolección de información

#### 3.2.4 Entrevista

Una entrevista es una interacción comunicativa formal en la que dos o más individuos intercambian ideas y opiniones sobre un tema específico. Este proceso involucra la formulación de preguntas por parte del entrevistador y respuestas detalladas por parte del entrevistado (Raffino S, 2020).

La entrevista como instrumento de tipo conversatorio entre el investigador y el entrevistado se usa para recabar información relevante sobre el área de estudio. Mediante el presente proyecto la entrevista será dirigida al GAD cantonal y responsable del Departamento de Turismo del Cantón Piñas.

### 3.2.5 Encuesta

Es una investigación realizada mediante la toma de muestra de sujetos representativos de un grupo más amplio, utiliza procedimientos estandarizados de interrogación con el objetivo de obtener mediciones cuantitativas o cualitativas de diversas características objetivas y subjetivas de la población.

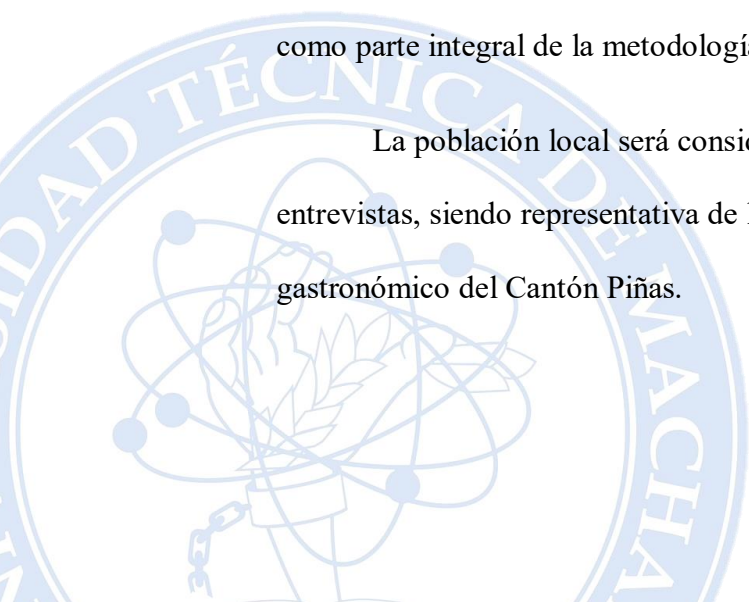
Mediante la encuesta se obtienen datos de interés sociológico interrogando a la población local, este enfoque asegura que los resultados obtenidos puedan generalizarse a toda la comunidad.

### 3.3 Población

Para López ( 2004) “La población se define como el conjunto de personas u objetos que son objeto de estudio de una investigación. Puede abarcar diversos elementos como individuos, animales, etc” (p. 2).

En el contexto de la presente investigación centrada en la promoción de la gastronomía sostenible en el Cantón Piñas, se contempla la realización de entrevistas dirigidas a la población local, GAG municipal y establecimientos de Alimentos y bebidas como parte integral de la metodología.

La población local será considerada como el grupo objetivo principal para las entrevistas, siendo representativa de la diversidad de actores involucrados en el ámbito gastronómico del Cantón Piñas.



### 3.3.1 Muestra

La muestra se caracteriza como una porción representativa y apropiada de la población de una comunidad. Esta selección, se efectúa dentro del grupo de estudio, refleja las similitudes y diferencias presentes en la población relevantes para cualquier tipo de investigación (Ludewig F, 2012).

Mediante un muestreo presentativo, se consideró la población local del Cantón Piñas. Se aplicó el método de ponderación estadística para calcular y presentar los siguientes resultados obtenidos.

#### **Datos**

**n:** Tamaño de muestra buscado.

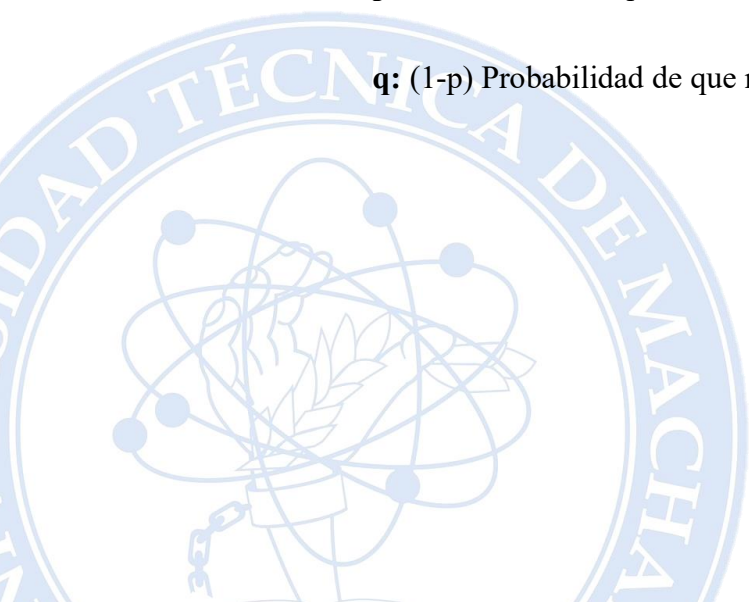
**N:** Tamaño de la Población o Universo: 25.988

**z:** Nivel de confianza: 95% = 1,96

**e:** Error de estimación máximo aceptado: 5% = 0.05

**p:** Probabilidad de que ocurra el evento estudiado: 50%= 0.5

**q:** (1-p) Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado: 50% = 0.5



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

$$n = \frac{25.988 * 1,96^2 * 0.5 * 0.5}{0.05^2 * (1.439 - 1) + 1,96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 380 \cong 380$$

**Tamaño de muestra= 380**

Para proceder a realizar la obtención de la muestra, se consideró el 5% de margen de error, un nivel de confianza de 95%, la probabilidad que ocurra se emplea el 50%, basandonos en estos porcentajes la muestra es de 380.

### **Encuesta a turistas**

¡Cordial saludo! Nos dirigimos a usted, solicitando su colaboración, a fin de recolectar información para el trabajo de titulación “Gastronomía Sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el Cantón Piñas” realizado desde la Universidad Técnica de Machala, el cual tiene como objetivo investigar las carencias que padece la sostenibilidad con el fin de elevar la calidad de suministro de materia prima. Esperamos contar con su participación, de modo pueda escoger la respuesta que usted crea conveniente.

#### **1. Genero**

- Masculino
- Femenino

#### **2. Edad**

- 18-25
- 26-35
- 36-49
- 50-60
- 61-70

**3. ¿Qué factores influyen en su elección al momento de ingerir alimentos en el Cantón Piñas?**

- Sabor y calidad
- Variedad y diversidad culinaria
- Valor nutricional

**4. ¿Cuáles han sido los platos o alimentos locales que más ha disfrutado durante su estancia en el Cantón Piñas?**

- Molloco
- Arveja con queso
- Arroz con menestra y carne asada
- Repe de guineo

**5. ¿Qué opina sobre la calidad y variedad de los productos alimenticios disponibles en los restaurantes del Cantón Piñas?**

- Excelente calidad y variedad
- Buena calidad, pero poca variedad
- Variedad, pero calidad mejorable
- Poca variedad y calidad insatisfactoria

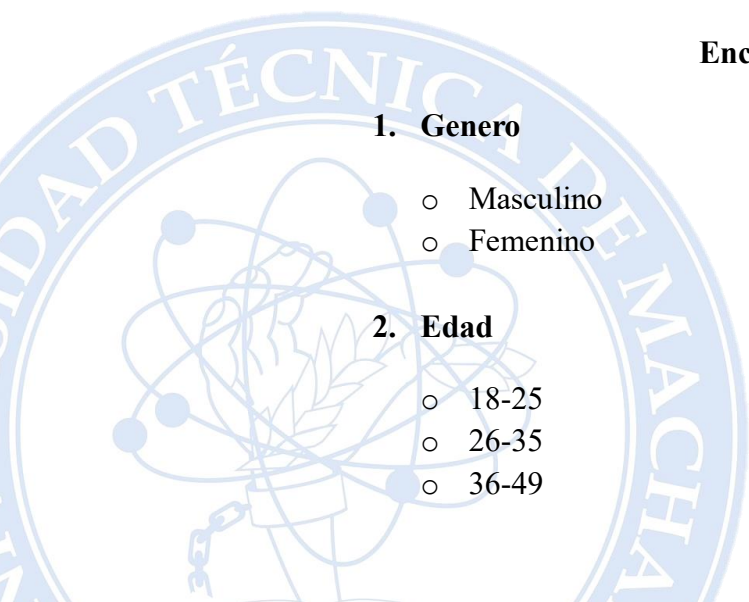
**Encuesta a la comunidad local**

**1. Genero**

- Masculino
- Femenino

**2. Edad**

- 18-25
- 26-35
- 36-49



- 50-60
- 61-70

**3. ¿Qué platillos cree usted que representan mejor la cultura del Cantón Piñas?**

- Platos típicos del Cantón
- Comidas veganas innovadoras
- Comidas rápidas
- Platos extranjeros

**4. ¿Como cree usted que se pueda garantizar el valor cultural de la gastronomía del Cantón Piñas?**

- Promoviendo la preservación de recetas tradicionales.
- Fomentando la participación de la comunidad en eventos gastronómicos.
- Apoyando a los pequeños productores y comerciantes locales de alimentos.
- Todas las anteriores.

**5. ¿Cómo cree usted que se podría garantizar el turismo gastronómico sin que afecte negativamente la sostenibilidad?**

- Buen manejo y uso económico
- Respetar el ecosistema
- Optimizar recursos medioambientales
- Conservar los valores tradicionales gastronómicos

**Entrevista al Departamento de Turismo del GAD Municipal del Cantón Piñas**

1. ¿Existe algún programa de concientización gastronómica sostenible en el Cantón Piñas?
2. ¿Poseen algún proyecto que cuenten con festivales gastronómicos?
3. ¿Qué iniciativas están implementando para promover la sostenibilidad en la gastronomía del Cantón Piñas?

4. ¿Fomentan la participación de productores y pequeños comerciantes en eventos gastronómicos y ferias turísticas locales?
5. ¿Impulsarían la creación de huertos orgánicos como fuente de materia prima para los establecimientos de alimentos y bebidas del Cantón Piñas?

### **3.4 Interpretación, análisis y discusión**

La información obtenida en los estudios se basa en conocer la actualidad sobre la gastronomía de Piñas en el ámbito turístico. En primer lugar, nos han permitido comprender de manera detallada las preferencias y niveles de satisfacción de los turistas y visitantes.

La evaluación de la opinión sobre la calidad y variedad de los productos alimenticios disponibles en los restaurantes ha sido fundamental para identificar áreas de mejora continua, asegurando que se satisfagan las expectativas de los visitantes.

Por otro lado, las respuestas de la comunidad local han sido cruciales para la preservación y promoción de la cultura gastronómica del Cantón Piñas. Conocer los platillos que mejor representan su cultura ha permitido enfocar nuestros esfuerzos en la preservación de recetas tradicionales y en la promoción de los platos como símbolos culturales.

Así mismo, las entrevistas al Departamento de Turismo del GAD Municipal han proporcionado valiosa información sobre las iniciativas actuales y futuras relacionadas con la sostenibilidad gastronómica.

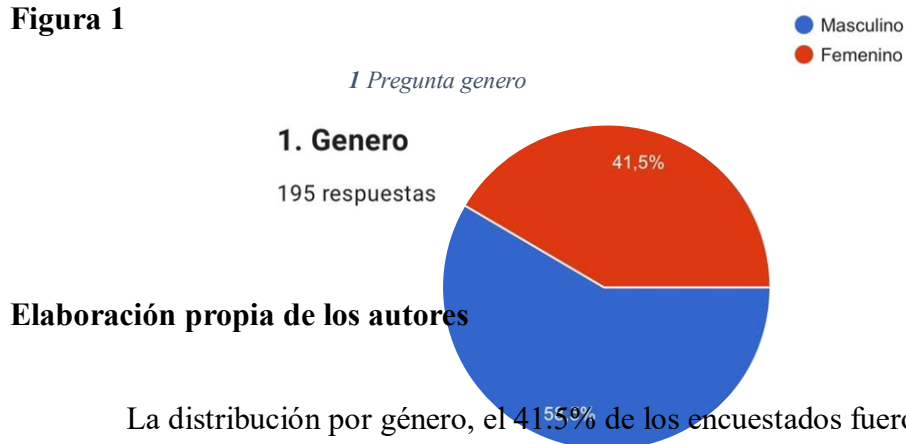
### 3.5 Resultados

#### 3.5.1 Interpretación de resultados de encuesta

La presente encuesta se realizó como parte de la investigación para el proyecto de tesis sobre Gastronomía sostenible como nuevo modelo de oferta turística en el Cantón Piñas. El objetivo principal es comprender el comportamiento y las preferencias de los posibles visitantes y la comunidad local. A continuación, se presentan los hallazgos clave y su relevancia para el proyecto.

#### Encuesta a turistas

**Figura 1**



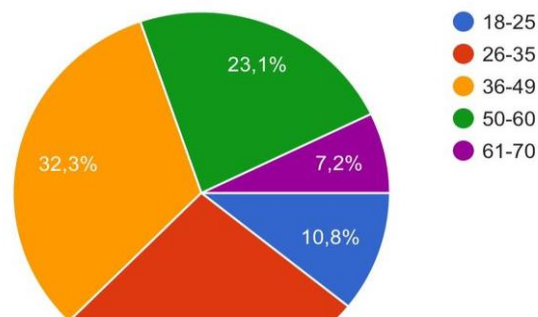
La distribución por género, el 41,5% de los encuestados fueron mujeres y el 58,5% fueron hombres. Esta diferencia en la participación puede influir en los resultados generales, ya que las preferencias alimenticias pueden variar entre géneros.

**Figura 2**

*2 pregunta encuesta: Edad*

#### 2. Edad

195 respuestas





### Elaboración propia de los autores

La mayoría de los encuestados se encuentran en el rango de 36 a 49 años (23.3%), seguidos por aquellos de 26 a 35 años (26.7%) y 50 a 60 años (23.1%). Los grupos de 18 a 25 años (10.8%) y 61 a 70 años (7.2%) representan una menor proporción.

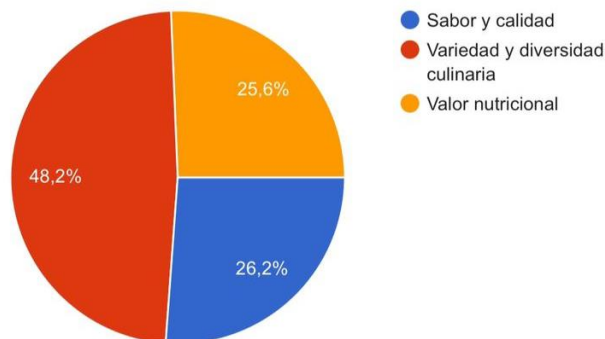
La información sobre la edad sugiere que los turistas de mediana edad (36-49 años) son los más representativos en esta encuesta, lo que podría reflejar tendencias específicas de consumo y preferencia en este grupo.

### Figura 3

*3 pregunta encuesta: elección al momento de ingerir alimentos*

#### 3. ¿Qué factores influyen en su elección al momento de ingerir alimentos en el Cantón Piñas?

195 respuestas



Elaboración propia de los autores

El (48,2 %) de los encuestados elige alimentos principalmente por la variedad y diversidad culinaria disponible, valorando la posibilidad de experimentar diferentes tipos de comida y sabores.

El (25.6%) selecciona alimentos en función a su valor nutricional, enfocándose en opciones que contribuyan a su salud y bienestar

El (26.2%) se basa en el sabor y calidad de los alimentos, priorizando el disfrute gustativo y la excelencia en la preparación.

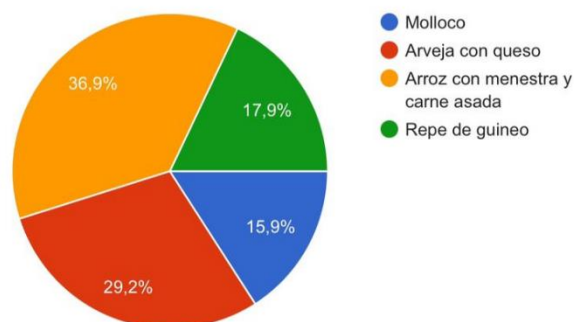
Estos resultados muestran que la diversidad culinaria es el factor predominante en la elección alimenticia de los turistas en el Cantón Piñas, seguido por el valor nutricional y el sabor y/o calidad de los alimentos.

#### Figura 4

*4 pregunta encuesta: alimento local preferido*

#### 4. ¿Cuáles han sido los platos o alimentos locales que más ha disfrutado durante su estancia en el Cantón Piñas?

195 respuestas



Elaboración propia de los autores

El (36.9%) selecciono arroz con menestra y carne asada como el plato más disfrutado por los turistas, seguido de la Arveja con queso con un (29.2%) el repe de guineo con (17.9%) y el molloco con el (15.9%).

Estos datos indican una preferencia marcada por los platos más conocidos en la región, destacando la popularidad de la carne asada y las combinaciones de arveja con queso. Sin embargo, también se evidencia un desconocimiento significativo sobre otros platos típicos de la región.

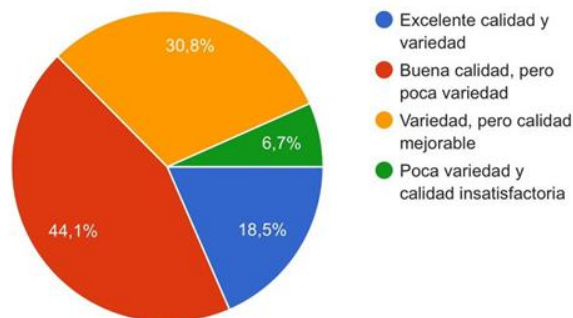
Este proyecto busca abordar la promoción de la gastronomía local con un enfoque sostenible en la preparación y uso de ingredientes en los platillos tradicionales del Cantón Piñas.

## Figura 5

5 pregunta encuesta: *Calidad y variedad de productos alimenticios*

### 5. ¿Qué opina sobre la calidad y variedad de los productos alimenticios disponibles en los restaurantes del Cantón Piñas?

195 respuestas



Elaboración propia de los autores

Las opiniones de los turistas sobre la calidad y variedad de los productos alimenticios en los restaurantes del Cantón Piñas son variadas. Un (44.1%) percibe que la calidad es buena, pero consideran que hay poca variedad. Un (30.8%) opina que, aunque exista variedad la calidad de los alimentos podría mejorar. Solo un (18.5%) de los encuestados está completamente satisfecho tanto con la calidad como con la variedad, mientras que un (6.7%) expresa insatisfacción en ambos aspectos.

Estos resultados indican que, aunque la mayoría de los turistas valoran la calidad de los alimentos, hay una notable falta de variedad que debe ser abordada. Además, un segmento significativo cree que, a pesar de la diversidad y calidad necesitan mejoras.

En resumen, aunque los restaurantes de Piñas reciben buenas valoraciones en términos de calidad, es evidente que se requiere aumentar la variedad de los productos ofrecidos para satisfacer mejor a los turistas y mejorar la gastronomía sostenible del Cantón Piñas.

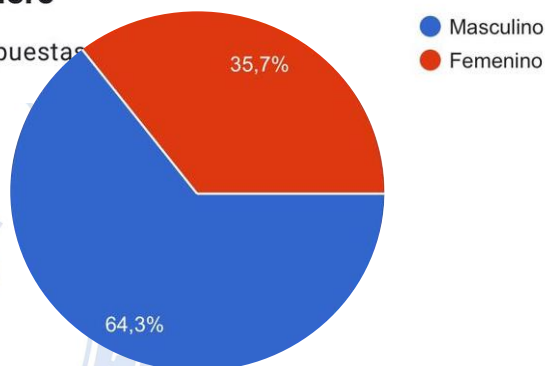
## Encuesta a comunidad local

**Figura 1**

5 Pregunta encuesta: Género

### 1. Género

196 respuestas



## Elaboración propia de los autores

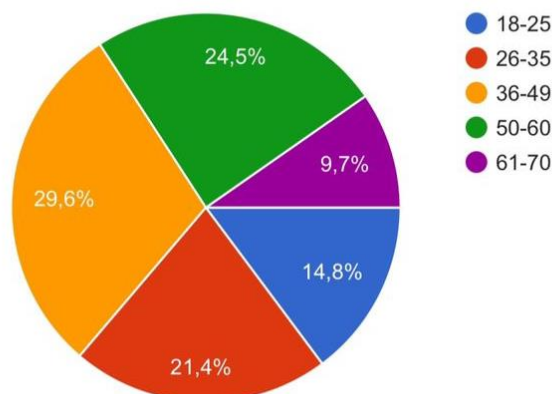
La distribución por género, el (64.3%) de los encuestados fueron hombres y el (35.7%) fueron mujeres. Esta diferencia en la participación puede influir en los resultados generales, ya que las opiniones alimenticias pueden variar entre géneros.

## Figura 2

6 pregunta encuesta: Edad

### 2. Edad

196 respuestas



## Elaboracion propia de los autores

La mayoría de los encuestados se encuentran en el rango de 36 a 49 años (29.6%), seguidos por aquellos de 26 a 35 años (21.4%) y 50 a 60 años (24.5%). Los grupos de 18 a 25 años (14.8%) y 61 a 70 años (9.7%) representan una menor proporción.

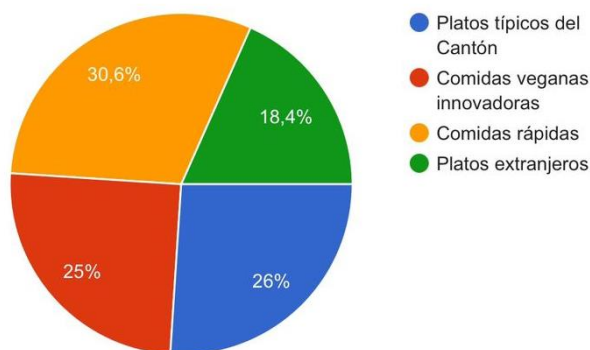
La información sobre la edad sugiere que la población de mediana edad (36-49 años) son los más representativos en esta encuesta, lo que podría reflejar tendencias específicas de opiniones en el sector gastronómico.

**Figura 3**

7 pregunta encuesta: *Platillos representantes de la cultura*

### 3. ¿Qué platillos cree usted que representan mejor la cultura del Cantón Piñas?

196 respuestas



#### Elaboración propia de los autores

La encuesta sobre los platillos que mejor representan la cultura del cantón Piñas revela los siguientes resultados: Comidas rápidas: (30.6%), Platos típicos del cantón: (26%), Comida vegana innovadora (25%) Platos extranjeros: (18.4%).

Estos resultados indican que la comunidad local considera que las comidas rápidas representan mejor la cultura local, seguidas de cerca por los platos típicos del cantón. La presencia significativa de comidas veganas innovadoras y platos extranjeros sugiere una mezcla de influencias en la oferta culinaria del Cantón.

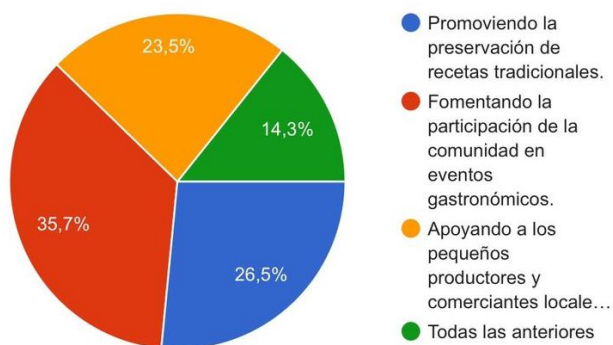
El hecho de que las comidas rápidas sean vistas como la mejor representación de la cultura local, superando a los platos típicos del cantón, plantea un problema. Esto podría indicar una pérdida de identidad culinaria y una falta de promoción y valorización de la gastronomía tradicional.

Figura 4

8 pregunta encuesta: Valor cultural de la gastronomía

#### 4. ¿Como cree usted que se pueda garantizar el valor cultural de la gastronomía del Cantón Piñas?

196 respuestas



#### Elaboración propia de los autores

Para garantizar el valor cultural de la gastronomía del cantón Piñas, la encuesta sugiere las siguientes estrategias: Fomentar la participación de la comunidad en eventos gastronómicos: (35.7%), Promover la preservación de recetas tradicionales (26.5%) Apoyar a los pequeños productores y comerciantes locales (23.5%), Todas las anteriores (14.3%).

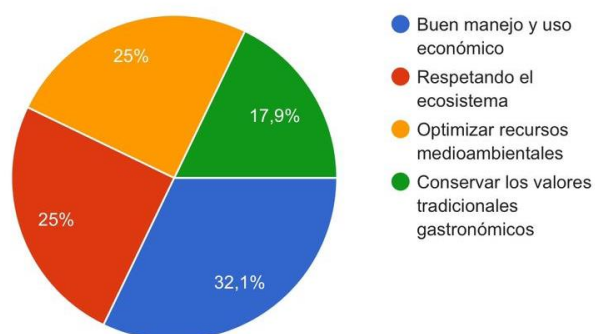
Los resultados indican que la estrategia más valorada para garantizar el valor cultural de la gastronomía local es fomentar la participación de la comunidad en eventos gastronómicos (35.7%). Esto refleja la importancia de involucrar a los residentes en actividades que celebren y promocionen la cocina local.

Figura 5

9 preguntas encuesta: Turismo gastronómico sin afectar la sostenibilidad

**5. ¿Cómo cree usted que se podría garantizar el turismo gastronómico sin que afecte negativamente la sostenibilidad?**

196 respuestas



**Elaboración propia de los autores**

Para garantizar el turismo gastronómico en el cantón Piñas sin afectar negativamente la sostenibilidad, la encuesta sugiere las siguientes estrategias: Buen manejo y uso económico (32.1%), Respetar el ecosistema (25%), Optimizar recursos medioambientales (25%), Conservar los valores tradicionales gastronómicos (17.9%).

Para garantizar un turismo gastronómico sostenible en Piñas, es crucial combinar un buen manejo económico, el respeto al ecosistema, la optimización de recursos medioambientales y la conservación de los valores tradicionales gastronómicos. Estas estrategias integradas pueden crear un equilibrio entre el desarrollo turístico y la sostenibilidad ambiental y cultural.



## Entrevista al Departamento de Turismo del GAD Municipal del Cantón Piñas

1. ¿Existe algún programa de concientización gastronómica sostenible en el Cantón Piñas?

“No tenemos un proyecto gastronómico sustentable, claro que se ha dado énfasis en el sector gastronómico, pero por el momento no ha existido un programa de gastronomía que pueda llevarse a cabo con la sostenibilidad”.

2. ¿Poseen algún proyecto que cuenten con festivales gastronómicos?

“Como le indique no poseemos un proyecto de gastronomía sustentable, pero siempre y cuando se realizan ferias lo primordial es el sector gastronómico porque es un sector muy amplio de comida típica, local, llenando stand, existe bastante variedad, pero por el momento tal el proyecto no”.

3. ¿Qué iniciativas están implementando para promover la sostenibilidad en la gastronomía del Cantón Piñas?

Actualmente, no hemos implementado iniciativas específicas dirigidas a promover la sostenibilidad en la gastronomía del cantón Piñas. Reconocemos la importancia de la sostenibilidad en el sector gastronómico y estamos en el proceso de evaluar posibles programas y políticas que puedan ser implementados en el futuro para abordar este aspecto crucial.

4 ¿Fomentan la participación de productores y pequeños comerciantes en eventos gastronómicos y ferias turísticas locales?

En este momento, no tenemos un programa formal que fomente la participación de productores y pequeños comerciantes en eventos gastronómicos y ferias turísticas locales. Sin

embargo, entendemos la importancia de integrar a estos actores en nuestras actividades y estamos considerando estrategias para incluirlos de manera más activa en el futuro.

5. ¿Impulsarían la creación de huertos orgánicos como fuente de materia prima para los establecimientos de alimentos y bebidas del Cantón Piñas?

Sí, estamos considerando seriamente impulsar la creación de huertos orgánicos como una fuente de materia prima para los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Piñas. Creemos que esta iniciativa puede promover una alimentación más saludable y sostenible, además de educar a la comunidad sobre la importancia de la agricultura ecológica y la autosuficiencia alimentaria.

No obstante, actualmente no hemos implementado un programa específico para ello. Aún estamos en la fase de evaluación de proyectos piloto y explorando las posibilidades de colaboración con restaurantes y cafeterías interesados en integrar productos orgánicos en sus menús.

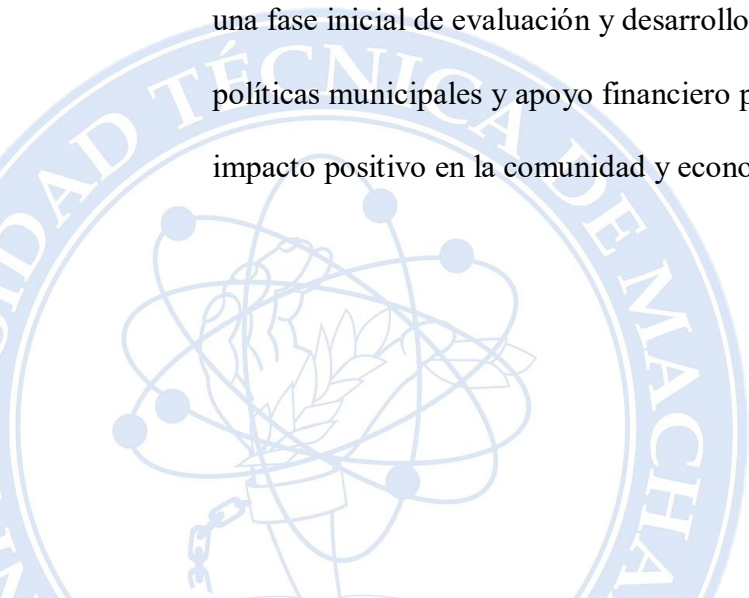
### 3.6 Discusión

La situación actual del sector gastronómico en el Cantón Piñas refleja tanto oportunidades como desafíos significativos en la promoción e la sostenibilidad y la preservación de la identidad culinaria local. Según la entrevista con el departamento de Turismo del GAD Municipal del Cantón Piñas, la falta de un programa específico de concientización gastronómica sostenible indica una brecha importante, aunque se reconoce la relevancia del sector gastronómico y se ha puesto énfasis en su desarrollo, la integración de prácticas sostenibles aún no ha sido implementada de manera formal.

Por otro lado, los resultados de la encuesta revelan descubrimientos valiosos sobre las preferencias y percepciones tanto de turistas como de la comunidad local. Los turistas principalmente de mediana edad, muestran una clara preferencia por la diversidad culinaria local, destacándose platos como el arroz con menestra y carne asada. Sin embargo, existe una percepción generalizada de que la calidad es buena pero la variedad de opciones podría mejorar, lo cual sugiere una oportunidad para diversificar la oferta gastronómica local.

La comunidad local muestra una preocupación significativa por la pérdida de identidad culinaria, donde las comidas rápidas son vistas con la mejor opción y representación de la cultura local, relegando a los platos típicos del Cantón Piñas. Este hallazgo subraya la necesidad de promover y preservar las recetas tradicionales como parte integral de cualquier iniciativa sostenible. En términos actuales de iniciativas culturales, el departamento de turismo reconoce la importancia de integrar a productores y pequeños comerciantes en eventos gastronómicos, aunque aún no se han implementado un programa formal para ello.

La consideración de impulsar la creación de huertos orgánicos como fuente de materia prima mutra un paso positivo hacia una gastronomía más saludable y sostenible, aunque esta es una fase inicial de evaluación y desarrollo, es crucial que estas iniciativas sean respaldadas por políticas municipales y apoyo financiero para garantizar su viabilidad a largo plazo y su impacto positivo en la comunidad y economía local.



## CAPÍTULO IV

### 4.1 Propuesta integradora

Después del respectivo proceso de análisis de información con la aplicación de la técnica de observación directa, ficha de jerarquización, así como diversos instrumentos de investigación como encuestas, entrevistas en el Cantón Piñas, se concluye que su gastronomía se destaca por su rica herencia cultural y tradiciones culinarias. En este contexto, se ha elaborado una propuesta para introducir la gastronomía sostenible en el sector turístico, con el objetivo de promover la sostenibilidad y potenciar el desarrollo sostenible en el Cantón.

#### 4.1.1 Objetivo general

Incentivar la sostenibilidad gastronómica en el Cantón Piñas mediante la implementación de buenas prácticas y actividades sostenibles para beneficiar el adecuado manejo de materia prima para la comunidad receptora y turistas.

#### 4.1.2 Objetivos específicos

- Realizar análisis de los productos y servicios más demandados del cantón
- Promover campañas de difusión gastronómica sostenible a la comunidad local
- Desarrollar un menú gastronómico que incluya platos representativos del Cantón Piñas, elaborado con ingredientes orgánicos y locales.

#### 4.1.3 Misión

Fomentar el crecimiento turístico sostenible en el Cantón Piñas, mediante la adopción de prácticas innovadoras que respeten y promuevan la cultura culinaria local, desarrollo sostenible para generar beneficios al Cantón.

#### 4.1.4 Visión

Potenciar la actividad turística del Cantón Piñas a través de la gastronomía sostenible mediante el desarrollo del turismo en la provincia de El Oro en conjunto de la promoción de prácticas culinarias sostenibles.

#### 4.1.5 Valores

Fomentar valores de respeto, unión y fraternidad entre los prestadores de servicio y la población del Cantón Piñas para consolidar el bienestar común de su gastronomía.

#### 4.2 Estrategias

Las estrategias a implementar en el desarrollo de la propuesta, se basan acorde a las estrategias de turismo PLANDETUR 2020, detalladas a continuación:

Fortalecimiento de la comunidad local en el Cantón Piñas respecto a las actividades turísticas ofrecidas por los prestadores de servicios en la gastronomía sostenible.

Motivación y desarrollo de un sistema efectivo de liderazgo turístico por parte del GAD Municipal, dirigido a mejorar la infraestructura local en apoyo a la gastronomía sostenible en el Cantón Piñas.

Fortalecimiento del conocimiento de los prestadores de servicios en el ámbito sostenible para promover una gestión turística centrada en la gastronomía del Cantón.

Capacitación a la comunidad y a los prestadores de servicios en formación gastronómica sostenible y métodos de difusión que reflejen la competitividad y calidad de servicio en la oferta gastronómica del Cantón Piñas hacia los visitantes.

De esta manera, la propuesta abarca tres fases consecutivas enfocadas en el desarrollo sostenible, la promoción de la gastronomía y otras actividades relacionadas. Esta fase se fundamenta en el análisis de resultados obtenidos previamente en el Capítulo III del presente proyecto.

#### 4.3 Alcance del análisis

Se ha identificado la zona turística a fortalecer, en el cual se puede desarrollar el siguiente producto turístico.

*Tabla 1 Zona Turística*

Parroquia- Provincia	Zonificación	Producto turístico	Sector
Piñas- El oro	Zona 7	Turismo gastronómico Sostenible	Cabecera Cantonal

#### 4.4 Perfiles de proyecto de plan de acción y gestión para el desarrollo de la zona

En el contexto del desarrollo del presente proyecto, es crucial definir los perfiles que guiarán la implementación efectiva de iniciativas estratégicas. Estos perfiles además de delinear sus metas y objetivos de cada programa propuesto, además de establecer las bases para maximizar el impacto positivo a la comunidad local.

El presente proyecto examina detenidamente cada perfil de proyecto, subrayando su importancia para el desarrollo sostenible y el bienestar general de la comunidad local del Cantón Piñas.

### **Perfil 1: Diseño de productos y servicios turísticos.**

*Tabla 2 Perfil 1 propuesta*

<b>Datos generales</b>	
<b>Parroquia- Sitio</b>	Piñas- El Oro
<b>Producto a desarrollarse</b>	Turismo gastronómico sostenible
<b>Eje de desarrollo</b>	Económico- Sostenible
<b>Programa</b>	Gestiones de la localidad
<b>Nombre del proyecto</b>	Crear un modelo turístico basado en un restaurante con huerto orgánico en Piñas

Elaborado por: Britany Diaz y Kevin tobar

### **Justificación**

La oferta turística se compone de una combinación de productos y servicios, su propósito fundamental es ofrecer una experiencia distintiva y satisfactoria. Esta oferta no solo busca cumplir con las expectativas del turista, sino también superar sus deseos y necesidades (Naranjo Lluart et al., 2022).

El estudio detallado de los productos y servicios turísticos con más afluencia en el Cantón Piñas es fundamental para realizar una evaluación precisa y estratégica de la oferta turística local. Este análisis brinda una comprensión profunda de las preferencias y comportamientos de los visitantes, permitiendo identificar tanto las fortalezas existentes como las áreas de oportunidad en la infraestructura y servicios turísticos.

Al conocer a profundidad la demanda actual, se pueden diseñar experiencias turísticas más personalizadas y atractivas, alineadas de manera afectiva con las expectativas del mercado. Este enfoque no solo mejora la satisfacción del visitante, sino que también fortalece la competitividad del Cantón Piñas a nivel regional y cantonal.

El estudio de los productos y servicios turísticos más demandados en el Cantón Piñas no solo es esencial para comprender el panorama actual, sino también para guiar de manera afectiva el desarrollo futuro del turismo, adaptándose dinámicamente a las necesidades cambiantes del mercado y asegurando un crecimiento sostenible.

### **Objetivo**

Realizar un análisis detallado de los productos y servicios turísticos más demandados en el Cantón Piñas para mejorar la oferta y satisfacer las expectativas de los visitantes de manera efectiva y sostenible.

### **Competencias**

Diseño de establecimientos gastronómicos con enfoque sostenible

Compromiso con el desarrollo sostenible, integrando prácticas que preserven y promuevan los recursos naturales y culturales

Habilidad en la aplicación de metodologías de investigación cuantitativas y cualitativas para obtener resultados precisos sobre la demanda turística.

### **Unidad ejecutora**

GAD Municipal Piñas- GAD provincial de El Oro- Comunidad local



## Resultados esperados

El estudio detallado de los productos y servicios turísticos más demandados del Cantón Piñas se enfoca en buscar resultados significativos, no solo permite una evaluación de la oferta turística local, si no que ofrece una comprensión de las preferencias de la comunidad en general.

Al conocer a fondo la demanda actual, se puede diseñar experiencias turísticas más personalizadas y atractivas, alineadas perfectamente con las experiencias cambiantes del mercado, fortaleciendo la competitividad el Cantón Piñas.

Este estudio no solo guía de manera efectiva el desarrollo futuro del turismo, si no que sentara bases para una planificación estratégica que asegure el crecimiento sostenible y beneficioso para la comunidad local.

## Presupuesto

Actividades	Cantidad	Valor unitario	Total
Investigadores y analistas (honorarios)	1	600	600
visitas de campo con personal encargado	1	300	300
Diseño de establecimiento	1	400	400

<b>mediante uso de inteligencia artificial</b>			
<b>Elaboración de informes y presentaciones</b>	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>TOTAL</b>			

Elaborado por: Britany Diaz & Kevin Tobar

Este presupuesto detallado refleja la asignación de recursos necesarios para llevar a cabo el estudio de las actividades relacionadas con el análisis de la oferta turística sostenible en el cantón piñas. Cada partida contribuye directamente a la investigación, diseño y planificación estratégica que impulsara el crecimiento y la competitividad del turismo local.

### Desarrollo mediante Código Qr



### Perfil 2: Difusión y promoción de la gastronomía sostenible

*Tabla 3 Perfil 2 propuesta*

<b>Datos generales</b>	
<b>Parroquia- Sitio</b>	Piñas- El Oro
<b>Producto a desarrollarse</b>	Turismo gastronómico sostenible

<b>Eje de desarrollo</b>	Económico- Sostenible
<b>Programa</b>	Gestiones de la localidad
<b>Nombre del proyecto</b>	Desarrollo de una revista gastronómica sostenible como medio de promoción del Cantón Piñas.

Elaborado por: Britany Diaz y Kevin tobar

### **Justificación**

El marketing brinda experiencias ya que cada vez ha ganado más popularidad en el campo gastronómico y es un concepto fácilmente aplicable a este ámbito, la implicación emocional y la creación de experiencias son herramientas clave para no solo alcanzar la satisfacción del cliente, si no también promocionar la cultura e identidad de un destino (Cabrera F, 2019).

Promover la gastronomía sostenible en el Cantón Piñas mediante el uso de tecnologías de la información comunicación (TICS) y medios de comunicación es crucial para resaltar los recursos locales, aumentar el atractivo turístico y respaldar prácticas alimentarias que beneficien tanto a la comunidad local como a los visitantes.

El uso estratégico de plataformas digitales como redes sociales permite difundir información detallada sobre los productos locales, recetas tradicionales y técnicas de cocina sostenible. Esto no solo educa al público sobre la gastronomía local, sino que también concientiza sobre la importancia de consumir alimentos orgánicos que promuevan el desarrollo económico local.

Al combinar la riqueza cultural de Piñas con las herramientas digitales disponibles, podemos no solo promover la gastronomía sostenible, sino también fortalecer la identidad

local y fomentar un turismo responsable y consciente de los recursos naturales y culturales de la región.

### **Objetivo**

Promocionar la gastronomía del Cantón Piñas mediante campañas de difusión digital en conjunto a los GADS Municipal y Provincial para fomentar la adopción de prácticas alimentarias sostenibles.

### **Competencias**

Gestión de redes sociales

Promoción de productos locales

Creación de contenido digital

Adaptación digital

### **Resultados esperados**

Los resultados esperados de la promoción de la gastronomía sostenible en el Cantón Piñas mediante campañas de difusión digital incluyen un aumento significativo en el interés turísticos. Se espera que estas iniciativas atraigan visitantes interesados en explorar y disfrutar de la diversidad gastronómica local, destacando las prácticas sostenibles que caractericen al Cantón.

Además, se prevé una mayor visibilidad y demanda de productos locales, la promoción de alimentos orgánicos y productos cultivados de manera sostenibles para beneficios del consumo de materia prima orgánica.

## Presupuesto

Actividades	Cantidad	Valor unitario	Total
Redes sociales: creación de promoción gastronómica	1	100	100
Contratación de personal encargado de preparar los platos	2	150	300
Contratación del personal encargado para redes sociales y marketing	2	400	800
Proveedores del huerto	1	250	250
<b>TOTAL</b>			

Elaborado por: Britany Diaz & Kevin Tobar

El presupuesto presentado para la promoción de la gastronomía sostenible en el Cantón Piñas refleja una asignación cuidadosa de recursos para alcanzar los objetivos propuestos. con un total de \$1450 destinados a actividades clave como la creación de

campañas en redes sociales, la preparación de platillos sostenibles y la contratación del personal especializado.

### Desarrollo mediante código Qr



**Perfil 3: Desarrollo de menú gastronómico con platos representativos del cantón piñas elaborados con ingredientes locales orgánicos y locales.**

*Tabla 4 Perfil 3 propuesta*

<b>Datos Generales</b>	
<b>Parroquia-Sitio</b>	Piñas, EL Oro
<b>Producto a Desarrollarse</b>	Turismo gastronómico sostenible
<b>Eje de Desarrollo</b>	Económico-sostenible
<b>Programa</b>	Gestiones de la localidad
<b>Nombre del proyecto</b>	Desarrollo de un menú gastronómico sostenible y video promocional en el Cantón Piñas

### Justificación

Para promover la identidad cultural y gastronómica de un destino, es esencial realizar un diagnóstico detallado de la comida típica. Posteriormente, se deben diseñar estrategias de difusión que realcen tanto el valor cultural como la riqueza de

la gastronomía local, fortaleciendo la preservación e importancia de estas tradiciones (Rivera G, 2020).

El enfoque en crear un menú gastronómico con platos representativos de piñas, usando ingredientes orgánicos y locales, promueve prácticas sostenibles y destaca la diversidad culinaria al usar ingredientes de manera responsable.

El turismo gastronómico se fortalece al ofrecer una experiencia auténtica que atrae visitantes interesados en la cocina local y benéfica económicamente a los establecimientos de gastronomía. Integrar prácticas sostenibles educa sobre opciones alimentarias responsables y fortalece el vínculo de visitantes y comunidad local, posicionando a Piñas como un destino gastronómico destacado.

Por último, al ofrecer una experiencia gastronómica que combina calidad, autenticidad y responsabilidad, refuerza el sentido de identidad y orgullo a la comunidad además de generar fuente de economía con sus tradiciones culinarias y compromiso con la sostenibilidad.

### **Objetivo**

Elaborar un menú gastronómico con platos típicos de Piñas, usando ingredientes orgánicos y locales para promover la identidad cultural y fortalecer la economía local mediante buenas prácticas sostenibles.

### **Competencias**

El menú gastronómico de Apiñas se presenta como un atractivo único para turistas y locales interesados en disfrutar platos auténticos y sostenibles. A través de campañas de

promoción digital y presencial, se destaca la autenticidad cultural y la calidad gastronómica del cantón.

La utilización exclusiva de ingredientes orgánicos y locales en el menú no solo asegura la calidad y frescura de los platos. En este enfoque promueve prácticas agrícolas sostenibles y fortalece la economía del Cantón Piñas al generar demanda.

### **Unidad ejecutora**

GAD Municipal de Piñas y Provincial de El oro

### **Resultados esperados**

Se espera atraer un aumento significativo de visitantes interesados en la gastronomía local de Piñas, impulsando el sector turístico cultural.

El menú contribuirá a posicionar a Piñas como un destino destacando en turismo gastronómico dentro la región, atrayendo atención y visitantes del País.

Se espera que la difusión del menú fortalezca la reputación de Piñas como líder en prácticas culinarias sostenibles generando un impacto en la comunidad y en la percepción pública del cantón.

### **Presupuesto**

<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Redes sociales: creación de</b>	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>100</b>



<b>promoción gastronómica</b>			
<b>Creación del menú gastronómico por personal encargado</b>	<b>1</b>	<b>250</b>	<b>250</b>
<b>Producción de materia prima orgánica</b>	<b>2</b>	<b>400</b>	<b>800</b>
<b>Preparación de platos por personal capacitado</b>	<b>1</b>	<b>400</b>	<b>400</b>
<b>TOTAL</b>			

Elaborado por: Britany Diaz & Kevin Tobar

El presupuesto presentado para la promoción de la gastronomía sostenibles en Piñas demuestra un enfoque estratégico en la creación y difusión de un menú gastronómico que resalta la identidad local y promueve prácticas sostenibles. Con un total de \$1550 asignados a actividades clave como la promoción en redes sociales, creación del menú gastronómico, la producción de materia prima y orgánica y la preparación de platos, se establece una base sólida para alcanzar los objetivos de atracción turística y desarrollo económico local.

**Desarrollo mediante código Q**



## Conclusiones

La gastronomía sostenible en el Cantón Piñas representa un elemento clave para el desarrollo turístico de la región, implementar un restaurante con huerto propio no solo asegura la calidad y frescura de los ingredientes, sino que también promueve prácticas agrícolas sostenibles, fortalece la economía local y contribuye a la preservación del Patrimonio Cultural, este enfoque integrado puede posicionar al Cantón Piñas como un destino turístico atractivo y diferenciado, capaz de ofrecer una experiencia auténtica y respetuosa.

La investigación revela que la falta de huertos propios y la escasez de prácticas sostenibles son barreras significativas para el desarrollo de Turismo gastronómico en el Cantón Piñas. Los establecimientos actuales no cuentan con fuentes propias de materia prima lo que limita la calidad y sostenibilidad de la oferta gastronómica. Es fundamental superar estos desafíos mediante la implementación de huertos locales y la promoción de prácticas culinarias sostenibles que valoren los productos orgánicos y frescos.

La propuesta de un restaurante sostenible no solo tiene implicaciones positivas en términos ambientales, sino también en el ámbito económico y social, Fomentar el uso de ingredientes locales y sostenibles puede revitalizar la economía. Además, la gastronomía

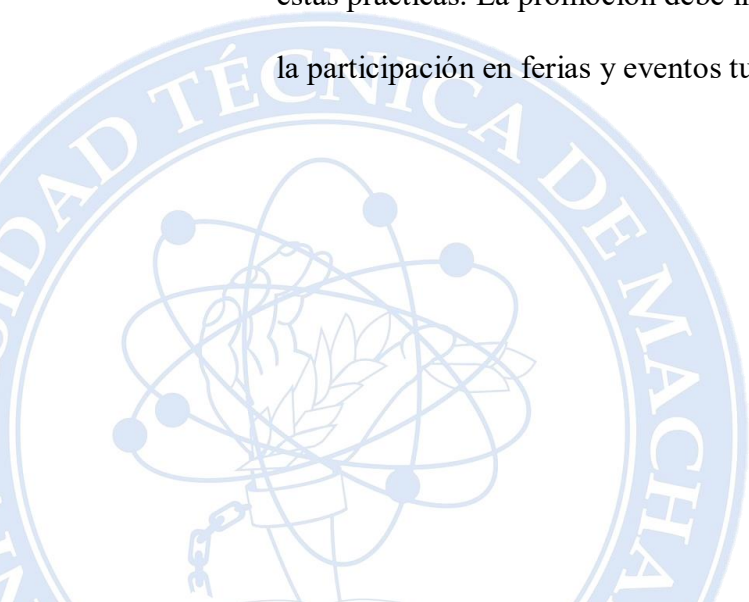
sostenible pue actuar como un motor para la cohesión social y la preservación de las tradiciones culinarias, fortaleciendo la identidad cultural del Cantón Piñas.

### **Recomendaciones**

A los prestadores de servicio, Los establecimientos gastronómicos en el Cantón Piñas deben crear huertos propios para garantizar el suministro de ingredientes frescos y de alta calidad, esta práctica no solo mejora la calidad de los platos ofrecidos, sino que también pueden convertirse en un atractivo adicional para los turistas ofreciendo visitas guiadas y experiencias de recolección de ingredientes.

Es fundamental implementar programas de capacitación y sensibilización dirigidos a los propietarios de restaurantes y personal culinario sobre los principios de la gastronomía sostenible. Estos programas deben incluir temas como la selección de ingredientes orgánicos y técnicas de cultivo.

Al GAD Provincial, Para atraer a turistas interesados en la gastronomía sostenible, se recomienda desarrollar estrategias de marketing que destaque valores y beneficios de estas prácticas. La promoción debe incluir la creación del material promocional atractivo, la participación en ferias y eventos turísticos y el uso de plataformas digitales.



## Referencias Bibliográficas

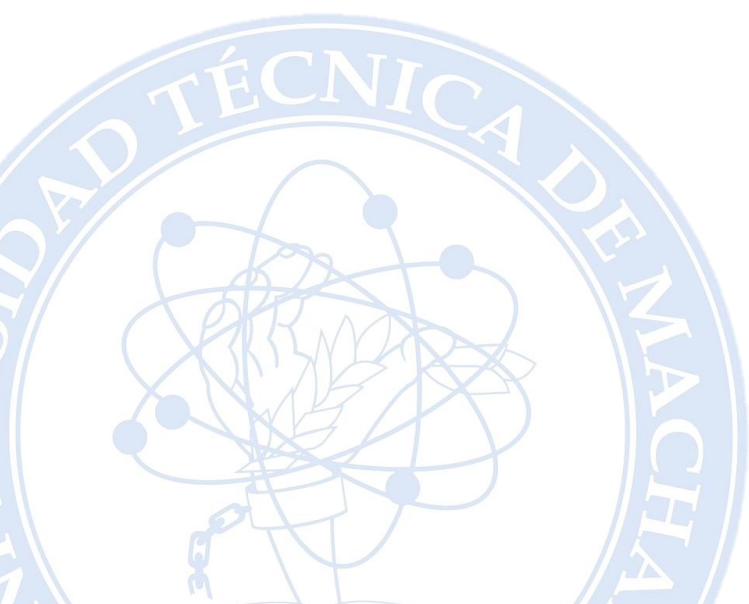
- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., & Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10(2). <https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624>
- Alonso-Sobrado, D., & Sanz Marcos, P. (2020, April 1). Gastronomic cultural identity: analysis of online communication of gastronomic tourism products. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 3(2), 384-412. Retrieved from <https://jthr.es/index.php/journal/article/view/182>
- Binz, P. (2019). Documentos especiales gestion de la gastronomía sustentable. Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes management of sustainable gastronomy: practices of the food and beverage sector in lodging environments. In *estudios y perspectivas en turismo* (vol. 28, issue 2).
- Cabrera, S. (2019). Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable. *Cuadernos del centro de estudios de diseño y comunicación*, 45. <https://doi.org/10.18682/cdc.vi45.1842>
- Calvache, M., Potosí, S., & Rodríguez, A. (2024). Sostenibilidad gastronómica: Aprovechamiento de subproductos derivados de cadena productiva de la papa variedad Diacol Capiro. *Revista Científica Ciencias Naturales Y Ambientales*, 16(2). <https://doi.org/10.53591/cna.v16i2.1869>
- Cândido, E. V., & Brito, A. S. (2020). Conscientização e sustentabilidade aplicada na gastronomia. *Turydes: revista sobre turismo y desarrollo local sostenible, issn-e 1988-5261, vol. 13, n.º. 28, 2020, págs. 65-92, 13(28)*.
- Cárdenas-Botero, C., Waldrón, T., & Hernandez-Manrique, O. L. (2018). Gastronomía y biodiversidad. In *biodiversidad 2017. Estado y tendencias de la biodiversidad continental de colombia*.
- Chavez José. (2022). *¿qué es un atractivo turístico? Tipos, ejemplos e importancia*. Ceupe <https://doi.org/10.19053/25634306.v10.n2.20202.17589>
- Damián Tibacuy, C. A., Hernández Cáceres, A., Garzón Baquero, J. E. ., & Bellon Monsalve, D. . (2022). Desde la sostenibilidad hasta el desarrollo sustentable: Una radiografía de la evolución del concepto. *LATAM Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 3(2), 1536–1550. <https://doi.org/10.56712/latam.v3i2.200>
- Dorta Rodríguez, A. (2015). Aproximación a las actividades turísticas minoritarias en espacios rurales maduros de canarias. Una oferta incipiente y complementaria al modelo de “sol y

- playa.” *Rotur. Revista de ocio y turismo*, 8(1).  
<https://doi.org/10.17979/rotur.2015.8.1.1295>
- Fernández, S., & Pértegas, s. (2002). Investigación cuantitativa y cualitativa. *Cadena atención primaria*, 9(figura 1)
- Fernández Fernández, J. (2020). El turismo sostenible en España. Análisis de los planes estratégicos de sostenibilidad de Zaragoza y Barcelona. *ROTUR. Revista De Ocio Y Turismo*, 14(1), 94-106. <https://doi.org/10.17979/rotur.2020.14.1.5942>
- Gutiérrez Quecano, R. (Ed.). (2020). El turismo gastronómico sostenible: Ruta Bochica: Potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia (1ª ed., 126 p.). Editorial Fundación Universitaria San Mateo. <https://doi.org/10.7476/9786289558272>
- Galarza Cachiguango, I. S., Aguinaga del Hierro, C. A., & Guevara Aroca, F. X. (2023). Gastronomía: Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes. *TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, 2(18), 1-16. <https://doi.org/10.21640/rt.v2i18.53>
- García Giner, M. J., & Donderis Sala, R. (2021). El proyecto T’AvaLEM Marina Alta I: Ejemplo de recuperación del patrimonio inmaterial gastronómico de la Marina Alta (España). *TERRA: Revista de Desarrollo Local*, (8), 691–704. <https://doi.org/10.7203/terra.8.21048>
- García-González, J. R., & Sánchez-Sánchez, P. A. (2020). Diseño teórico de la investigación: Instrucciones metodológicas para el desarrollo de propuestas y proyectos de investigación científica. *Información Tecnológica*, 31(6), 159–170. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-07642020000600159>
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2023). Turismo gastronômico: conceitos & características. *Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo*, 17, 2791  
<https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791>
- González Garza Ducoing, M. (2014). Sustainable gastronomy. *He*, 0(25 se-artículos).
- Gómez, L. M., & Sánchez, R. J. (2023). Turismo sostenible: principios y prácticas para un desarrollo responsable. Barcelona: Editorial Ecoturismo. ISBN 978-84-695-4429-7
- Guerrero Bejarano, M. A. (2016). La investigación cualitativa. *Innova research journal*, 1(2).  
<https://doi.org/10.33890/innova.v1.n2.2016.7>
- Guevara Alban, G. P., Verdesoto Arguello, A. E., & Castro Molina, N. E. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 4(3), 163-173.  
[https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)

- Herrera, H. (2016). Guía metodológica para proyectos y productos de turismo cultural sustentable. *Revista arquitectura +*, 1(2). <https://doi.org/10.5377/arquitectura.v1i2.9199>
- Huerta, O. (2021). Diseño para la sostenibilidad: Soluciones a largo plazo para un problema complejo. *Base Diseño e Innovación*, 6(5). <https://doi.org/10.52611/bdi.num5.2021.740>
- Iranzo Gutiérrez, S. (2022). La sostenibilidad: aspectos conceptuales. *Economistas*, 176, 45-60. También incluye un análisis de la influencia del cambio climático en las políticas económicas de la Antártida. <https://doi.org/10.1234/economistas.2022.176>
- Lexis, S. A. (s/f-b). *Constitución de la República del Ecuador*. Lexis S.A. Recuperado el 13 de agosto de 2024, de <https://www.lexis.com.ec/biblioteca/constitucion-republica-ecuador>
- Ló, P. L. (n.d.). Población, muestra y muestreo. Ciudad de México: Editorial Estadística. <https://doi.org/10.1234/lo.nd.poblacion>.
- López, J., Chérrez, P., & Proaño, M. (2022). Estrategias para impulsar el turismo en el Ecuador para su reactivación económica. Casa Editora del Polo. <https://doi.org/10.23857/978-9942-816-81-8>
- Ludewig, C. (2012). *Universo y muestra: una introducción a la estadística*. Madrid: Editorial Estadística. <https://doi.org/10.1234/ludewig.2012.universo>
- Mateo Sánchez, J. L. (2014). Las actividades recreativas: sus características, clasificación y beneficios. *Revista digital ef deportes*, 19(196).
- Merino Calle, Irene. (2020). El patrimonio cultural inmaterial de los pueblos indígenas: bienes comunes ligados a la identidad de la comunidad. *CUHSO (Temuco)*, 30(2), 149-159. Epub 25 de noviembre de 2020. <https://dx.doi.org/10.7770/2452-610x.2020.cuhso.05.a04>
- Mora Forero, J. A. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. En R. Gutiérrez Quecano (Ed.), *El turismo gastronómico sostenible: Ruta Bochica: Potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia* (pp. 28–49). Editorial Fundación Universitaria San Mateo. <https://doi.org/10.7476/9786289558272.0003>
- Moreno Bayardo, M. G., Torres Frías, J. de la C., & Jiménez Mora, J. (2023). Significados atribuidos al concepto de metodología de la investigación por formadores de un doctorado en educación. *RIDE: Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo*, 13(26). <https://doi.org/10.23913/ride.v13i26.1393>
- Naranjo Lluport, M. R., & Martínez Rodríguez, M. de los Ángeles. (2022). La oferta turística: Precisiones teóricas para su análisis. *Encuentros. Revista de Ciencias Humanas, Teoría Social y Pensamiento Crítico*, (16), 406–422. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6917147>

- Nely Plata, C., & Acosta Guadarrama, J. C. (2015). Método científico. *Ciencia huasteca boletín científico de la escuela superior de huejutla*, 3(5). <https://doi.org/10.29057/esh.v3i5.1100>
- Pacherres Nolivos, S., Vergara Romero, A., & Sorhegui Ortega, R. A. (2020). Responsabilidad social corporativa y el turismo sostenible. *Revista Científica Ecociencia*, 7(2), 1–20. <https://doi.org/10.21855/ecociencia.72.340>
- Quezada Tobar, M. D., Luján Johnson, G. L., & Segovia Chiliquinga, G. J. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena, Ecuador. *Siembra*, 9(1). <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>
- Raffino, M. E. (2020). Entrevista: concepto, tipos, características y ejemplos. Buenos Aires: Editorial Conocimiento. <https://doi.org/10.1234/raffino.2020.entrevista>
- Ramos Lourenço Soares, F. (2020). Patrimônio cultural: Diálogos com a memória e a história. *Cadernos de Pesquisa do CDHIS*, 33(1), 69–90. <https://doi.org/10.14393/cdhis.v33n1.2020.55173>
- Reyes Mendoza, A., García Riofrío, M., & Calle Iñiguez, M. (2021). Analysis of the ecotourism potential of the Piñas canton, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 17(2), 146-159. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2021000200146>
- Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45–57. <https://doi.org/10.48204/j.colonciencias.v7n1a5>
- Robles, f. (2015). Método inductivo y deductivo: características y diferencias (ejemplos). *Sevilla: lifeder. Com. Recuperado de: https://www.Lifeder.Com/metodo-inductivo-deductivo.*
- Rossello, B. (2020). *Alimentación, cocina y gastronomía: Perspectivas sobre la nutrición moderna*. Kelloggs, Ediciones Globales.
- Santa-Cruz Arévalo, J., Viera-Cánova, J., & Zúñiga-Aguirre, A. (2023). Oferta turística en la provincia de Ayabaca, Piura, Perú. *SUMMA*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.47666/summa.5.1.6>
- Saucedo Jiménez, P. . E., Palmas Castrejón, Y. D., & Jiménez Ruíz, A. E. (2023). Los mercados de la tierra como estrategia para una gastronomía sustentable . *Siembra*, 10(2), e5366 . <https://doi.org/10.29166/siembra.v10i2.5366>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Constitución del Ecuador*. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo.

- Silva Zamora, A. del P., et al. (2022). Gastronomía sustentable en restaurantes y eventos turísticos de México en el contexto internacional. *El Periplo Sustentable*, (43), 120-153. <https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i43.15272>
- Suárez Blanco, M. M. (2021). Calidad del turismo sostenible desde la perspectiva del cliente. *Teuken Bidikay - Revista Latinoamericana De Investigación En Organizaciones, Ambiente y Sociedad*, 12(18), 179–196. <https://doi.org/10.33571/teuken.v12n18a9>
- Utrera Velázquez, A. I., & Real Garlobo, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2142>
- Véliz Ortega, R. H., & Mateo Sánchez, J. L. (2022). Actividades recreativas para motivar el aprendizaje de los niños con síndrome de Down. *Rev Podium*, 17(2), 557–568. [https://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1996-24522022000200557&lng=es](https://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1996-24522022000200557&lng=es). Epub 09 de agosto de 2022.
- Yblas Yáñez, S., García Soto, E. A., & López Noyola, L. L. (2022). Propuesta de turismo agroalimentario a partir de recursos locales con identidad territorial en Jiquipilco, México. *Revista Copala, Construyendo Paz Latinoamericana, Número 14*(14). <https://doi.org/10.35600/25008870.2022.14.0217>



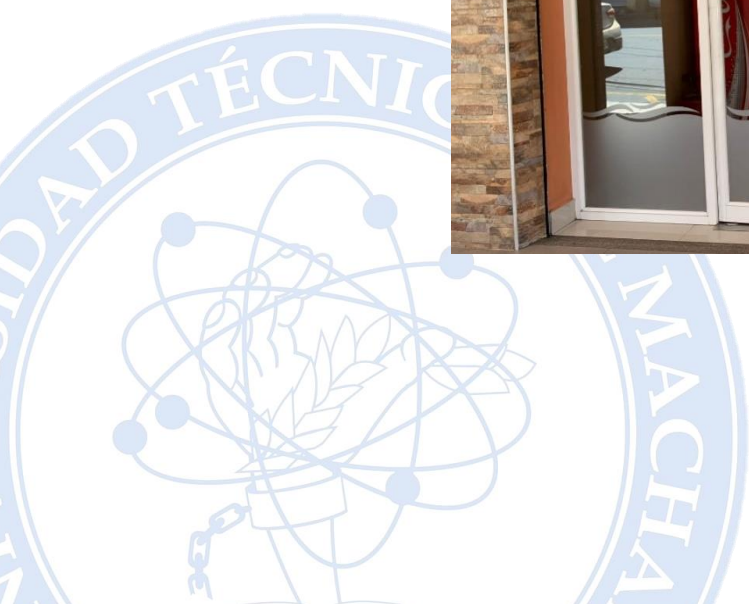


## Anexos

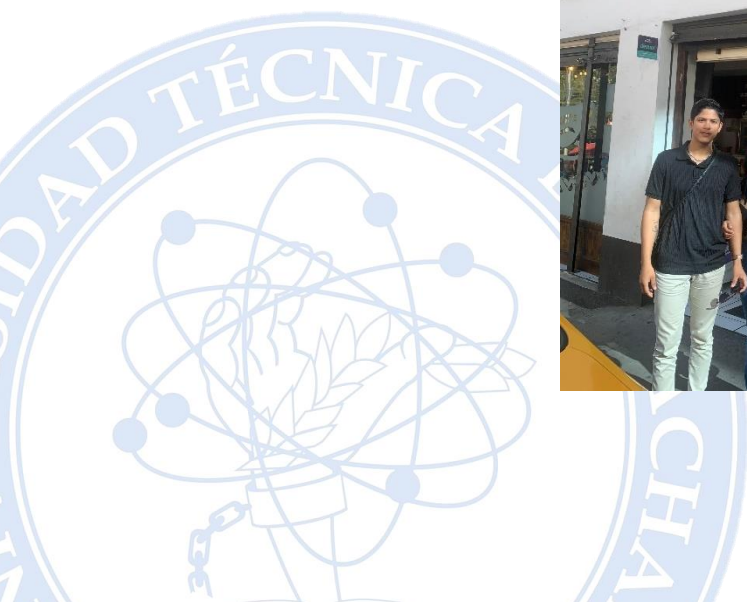
*Anexo 1; visita del Cantón Piñas*



*Anexo 2; visita a establecimientos de comida*



Anexo 3; visita a restaurantes



Anexo4; visita al orquideario



Anexo 5; Entrevista al departamento de turismo



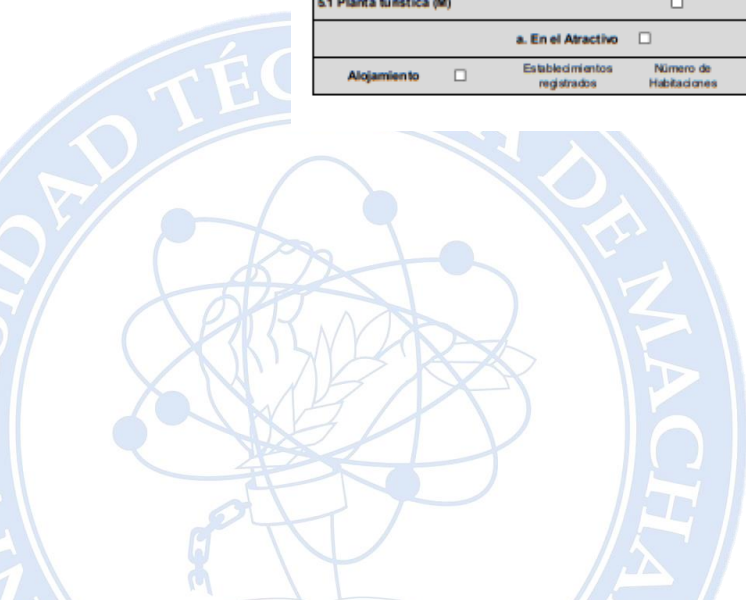


## Anexo 6: ficha de jerarquización de la gastronomía

FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS																			
Código del atractivo:	0	7	1	0	0	3	M	C	0	2	0	7	0	3	0	0	1		
	Provincia	Cantón		Parroquia			Categoría		Tipo		Subtipo		Jerarquía		Atractivo				
<b>1. DATOS GENERALES</b>																			
1.1 Nombre del Atractivo Turístico																			
GASTRONOMÍA DEL CANTON PIÑAS																			
1.2 Categoría			1.3 Tipo						1.4 Subtipo										
MANIFESTACIONES CULTURALES			ACERVO CULTURAL Y POPULAR						GASTRONOMÍA										
<b>2. UBICACIÓN DEL ATRACTIVO</b>																			
2.1 Provincia			2.2 Cantón						2.3 Parroquia										
EL ORO			PIÑAS						PIÑAS GRANDE										
2.4 Barrio, Sector o Comuna			2.5 Calle Principal			2.6 Número			2.7 Transversal										
CABECERA CANTONAL			BOLIVAR, GRACIA MORENO			S/N			s/n										
2.8 Latitud (grados decimales)						2.9 Longitud (grados decimales)						2.10 Altura (manm)							
-3.68107						-79.68053						1.014 manm							
2.11 Información del administrador																			
s/n									b. Nombre de la Institución: s/n										
c. Nombre del Administrador: s/n									d. Cargo que ocupa: s/n										
e. Teléfono / Celular: s/n									f. Correo Electrónico: s/n										
Observaciones:																			
<b>3. CARACTERÍSTICAS DEL ATRACTIVO</b>																			
3.1 Características climatológicas <input type="checkbox"/>																			
a. Clima: 21°c						b. Temperatura(°C): 20°c						c. Precipitación Pluviométrica (mm):							
3.2 Línea de producto al que pertenece el atractivo (U) <input type="checkbox"/>																			
a. Cultura <input type="checkbox"/>						b. Naturaleza <input type="checkbox"/>						c. Aventura <input type="checkbox"/>							
3.3 Escenario donde se localiza el atractivo turístico <input type="checkbox"/>																			
a. Prístino <input type="checkbox"/>				b. Primitivo <input type="checkbox"/>				c. Rústico Natural <input type="checkbox"/>				d. Rural <input type="checkbox"/>				e. Urbano <input checked="" type="checkbox"/>			
3.4 Ingreso al atractivo (U) <input type="checkbox"/>																			
a. Tipo de Ingreso			b. Horario de Atención			c. Atención													
			Ingreso	Salida	Todos los días	Fines de semana y feriados		Solo días hábiles			Otro			Especificar					
Libre <input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>			texto					
Restringido <input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>			texto					
Pagado <input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>			texto					
d. Maneja un sistema de reservas: <input type="checkbox"/>						f. Forma de Pago:		Efectivo <input type="checkbox"/>		Dinero Electrónico <input type="checkbox"/>		Depósito Bancario <input type="checkbox"/>		Tarjeta de Débito <input type="checkbox"/>					
e. Precio:		Desde 0.00		Hasta 0.00		Tarjeta de Crédito <input type="checkbox"/>		Transferencia Bancaria <input type="checkbox"/>		Cheque <input type="checkbox"/>									
g. Meses recomendables de visita:																			
Observaciones:																			
<b>4. ACCESIBILIDAD Y CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>																			
a. Nombre de la ciudad o poblado más cercano (Que presente condiciones mínimas de servicios):												ZARUMA							
b. Distancia desde la ciudad o poblado más cercano:			8 km			c. Tiempo estimado de desplazamiento en auto:			0:20 h:min			d. Coordenadas (grados decimales): Lat.: -368.107 Long.: #####							
Observaciones:																			
<b>4.2 Vías de Acceso (M) <input type="checkbox"/></b>																			
		Tipo de vía		Coordenada de inicio		Coordenada de fin		Distancia (km)		Tipo de material		Estado							
a. Terrestre (M) <input checked="" type="checkbox"/>		a. Primer orden <input checked="" type="checkbox"/>		s/n		s/n		7km		asfaltado		Regular							



b. Segundo orden <input type="checkbox"/>		0	0	0	texto	
c. Tercer orden <input type="checkbox"/>		0	0	0	texto	
Observaciones:						
b. Acuático (U) <input type="checkbox"/>	Marítimo <input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	texto	Estado	Puerto / Muelle de Llegada	texto
	Lacustre <input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	texto		Puerto / Muelle de Llegada	texto
	Fluvial <input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	texto		Puerto / Muelle de Llegada	texto
Observaciones:						
c. Aéreo (U) <input type="checkbox"/>	Nacional: <input type="checkbox"/>		Internacional: <input type="checkbox"/>			
Observaciones:						
<b>4.3 Servicio de transporte (M) <input type="checkbox"/></b>						
a. Bus <input checked="" type="checkbox"/>	b. Buzeta <input checked="" type="checkbox"/>	c. Transporte 4x4 <input checked="" type="checkbox"/>	d. Taxi <input checked="" type="checkbox"/>	e. Moto taxi <input type="checkbox"/>	f. Teleférico <input type="checkbox"/>	
g. Lancha <input type="checkbox"/>	h. Bote <input type="checkbox"/>	i. Barco <input type="checkbox"/>	j. Canoa <input type="checkbox"/>	k. Avión <input type="checkbox"/>	l. Avioneta <input type="checkbox"/>	
m. Helicóptero <input type="checkbox"/>	n. Otro <input type="checkbox"/>	Especifique				
Observaciones:						
<b>4.3.1 Detalle de transporte hacia el atractivo (M) <input type="checkbox"/></b>						
a. Nombre de la cooperativa o asociación que presta el servicio	b. Estación / terminal	c. Frecuencia			d. Detalle (Traslado origen / destino)	
		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual	
cooperativas piñas	terminal machala	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	machala/piñas
cooperativa TAC	terminal machala	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	machala/piñas
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>4.4 Condiciones de accesibilidad del atractivo turístico al medio físico para personas con discapacidad (M) <input type="checkbox"/></b>						
a. Accesibilidad motriz <input checked="" type="checkbox"/>	b. Accesibilidad visual <input type="checkbox"/>	c. Accesibilidad auditiva <input type="checkbox"/>	d. No es accesible <input type="checkbox"/>			
Observaciones:						
<b>4.5 Señalización <input type="checkbox"/></b>						
a. Señalización de aproximación al atractivo <input checked="" type="checkbox"/>	Estado (U)	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>		
Observaciones:						
<b>5. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS <input type="checkbox"/></b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>						
<b>5.1 Planta turística (M) <input type="checkbox"/></b>						
a. En el Atractivo <input type="checkbox"/>				b. En la ciudad o poblado cercano <input type="checkbox"/>		
Alojamiento <input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Habitaciones	Número de Plazas	Alojamiento <input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Habitaciones





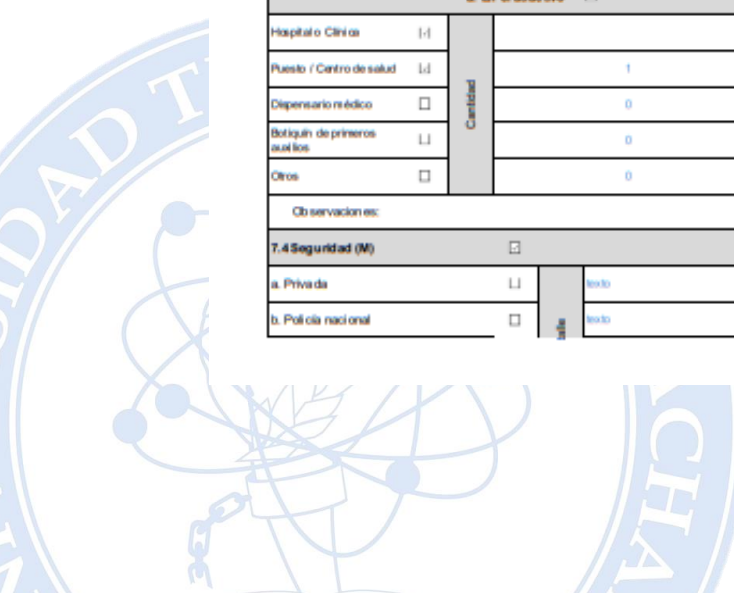
Hotel	<input type="checkbox"/>		0	0	Hotel	<input type="checkbox"/>		0	0	
Hostal	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Hostal	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Hostería	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Hostería	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Hacienda Turística	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Hacienda Turística	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Lodge	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Lodge	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Resort	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Resort	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Refugio	[ ]	0	0	0	Refugio	[ ]	0	0	0	
Compartimento Turístico	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Compartimento Turístico	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Casa de Huéspedes	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Casa de Huéspedes	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Observaciones:					Observaciones:					
<b>Alimentos y bebidas</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Establecimientos registrados:</b>	<b>Número de Mesas:</b>	<b>Número de Plazas:</b>	<b>Alimentos y bebidas</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Establecimientos registrados:</b>	<b>Número de Mesas:</b>	<b>Número de Plazas:</b>	
Restaurantes	<input type="checkbox"/>	10	0	0	Restaurantes	<input type="checkbox"/>	5	0	0	
Cafeterías	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Cafeterías	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Bares	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Bares	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>	0	0	0	
Observaciones:					Observaciones:					
<b>Agencias de Viaje</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Establecimientos registrados:</b>			<b>Agencias de Viaje</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Establecimientos registrados:</b>			
Mayoristas	<input type="checkbox"/>	2			Mayoristas	<input type="checkbox"/>	0			
Internacionales	<input type="checkbox"/>	0			Internacionales	<input type="checkbox"/>	0			
Operadoras	<input type="checkbox"/>	0			Operadoras	<input type="checkbox"/>	0			
Observaciones:					Observaciones:					
<b>Guía</b>	<b>Local</b>	<b>Nacional</b>	<b>Nacional Especializado</b>	<b>Cultura</b>	<b>Guía</b>	<b>Local</b>	<b>Nacional</b>	<b>Nacional Especializado</b>	<b>Cultura</b>	
<input type="checkbox"/>	0	0	0	Aventura	<input type="checkbox"/>	0	0	0	Aventura	
Observaciones:					Observaciones:					
<b>5.2 Facilidades en el entorno al atractivo</b> <input type="checkbox"/>										
<b>Categoría (M)</b>	<b>Tipo (M)</b>		<b>Cantidad</b>	<b>Coordenadas</b>	<b>Administrador</b>	<b>Accesibilidad universal</b>	<b>Estado (U)</b>			
a. De apoyo a la gestión turística	[ ]	Punto de Información	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		i-Tur	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Centro de Interpretación	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Centro de facilitación turística	<input type="checkbox"/>	1	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Centro de recepción de visitantes	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. De observación y vigilancia	[ ]	Garitas de guardia	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Miradores	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Torres de avistamiento de aves	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Torres de vigilancia para actividades	[ ]	0	0	texto	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
c. De recreo y descanso	<input type="checkbox"/>	Senderos	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Estaciones de sombra y descanso	<input type="checkbox"/>	5	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Áreas de acampar	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Refugio de alta montaña	<input type="checkbox"/>	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. De servicio	<input type="checkbox"/>	Baterías sanitarias	<input type="checkbox"/>	1	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Estacionamientos	<input type="checkbox"/>	1	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Otros	<input type="checkbox"/>		0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Observaciones:			
<b>6.3 Complementarios a la actividad turística (M)</b> <input type="checkbox"/>			
<b>a. En el Atractivo</b> <input type="checkbox"/>		<b>b. En la ciudad o poblado cercano</b> <input type="checkbox"/>	
Alquiler y venta de equipo especializado <input type="checkbox"/>	Venta de artesanías y merchandising <input type="checkbox"/>	Alquiler y venta de equipo especializado <input type="checkbox"/>	Venta de artesanías y merchandising <input type="checkbox"/>
Casa de cambio <input type="checkbox"/>	Cajero automático <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>	Casa de cambio <input type="checkbox"/>
			Cajero automático <input type="checkbox"/>
			Otro <input type="checkbox"/>
Especifique: <i>texto</i>		Especifique: <i>texto</i>	
Observaciones:			
<b>6. ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN ATRACTIVO / ENTORNO</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>			
<b>6.1 Atractivo (U)</b> <input type="checkbox"/>			
a. Conservado <input type="checkbox"/>	b. Alterado <input type="checkbox"/>	c. En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>	d. Deteriorado <input type="checkbox"/>
Observaciones:			
<b>6.1.1 Factores de alteración y deterioro (M)</b>			
<b>6.1.1.1 Naturales (M)</b>		<b>6.1.1.2 Antrópicos / Antropogénicos (M)</b>	
a. Erosión <input type="checkbox"/>	b. Humedad <input type="checkbox"/>	c. Desastres naturales <input type="checkbox"/>	d. Flora/fauna <input type="checkbox"/>
e. Clima <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>	a. Actividades agrícolas y ganaderas <input type="checkbox"/>	b. Actividades forestales <input type="checkbox"/>
		c. Actividades extractivas / minería <input type="checkbox"/>	d. Actividades industriales <input type="checkbox"/>
		e. Negligencia / abandono <input type="checkbox"/>	f. Huasquealía <input type="checkbox"/>
		g. Conflicto de tenencia <input type="checkbox"/>	h. Condiciones de uso y exposición <input type="checkbox"/>
		i. Contaminación del ambiente <input type="checkbox"/>	k. Generación de residuos <input type="checkbox"/>
		m. Conflicto político / social <input type="checkbox"/>	n. Desarrollo industrial / comercial <input type="checkbox"/>
			o. Vandalismo <input type="checkbox"/>
			l. Falta de mantenimiento <input type="checkbox"/>
			i. Expansión urbana <input type="checkbox"/>
			Especifique: <i>texto</i>
Observaciones:			
<b>6.2 Entorno (U)</b> <input type="checkbox"/>			
a. Conservado <input type="checkbox"/>	b. Alterado <input type="checkbox"/>	c. En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>	d. Deteriorado <input type="checkbox"/>
Observaciones:			
<b>6.2.1 Factores de alteración y deterioro (M)</b>			
<b>6.2.1.1 Naturales (M)</b>		<b>6.2.1.2 Antrópicos / Antropogénicos (M)</b>	
a. Erosión <input type="checkbox"/>	b. Humedad <input type="checkbox"/>	c. Desastres naturales <input type="checkbox"/>	d. Flora/fauna <input type="checkbox"/>
e. Clima <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>	a. Actividades agrícolas y ganaderas <input type="checkbox"/>	b. Actividades forestales <input type="checkbox"/>
		c. Actividades extractivas / minería <input type="checkbox"/>	d. Actividades industriales <input type="checkbox"/>
		e. Negligencia / abandono <input type="checkbox"/>	f. Huasquealía <input type="checkbox"/>
		g. Conflicto de tenencia <input type="checkbox"/>	h. Condiciones de uso y exposición <input type="checkbox"/>
		i. Contaminación del ambiente <input type="checkbox"/>	k. Generación de residuos <input type="checkbox"/>
		m. Conflicto político / social <input type="checkbox"/>	n. Desarrollo industrial / comercial <input type="checkbox"/>
			o. Vandalismo <input type="checkbox"/>
			l. Falta de mantenimiento <input type="checkbox"/>
			i. Expansión urbana <input type="checkbox"/>
			Especifique: <i>texto</i>
Observaciones:			
<b>6.3. Declaratoria del espacio turístico asociado al atractivo</b> <input type="checkbox"/>			
a. Declarante:	b. Denominación:	b. Fecha de declaración:	c. Alcance:
Observaciones:			
<b>7. HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>			
<b>7.1 Servicios Básicos</b> <input type="checkbox"/>			
<b>a. En el atractivo</b> <input type="checkbox"/>		<b>b. En la ciudad o poblado más cercano</b> <input type="checkbox"/>	
Agua <input type="checkbox"/>	Especifique:	Agua <input type="checkbox"/>	Especifique:
Energía eléctrica <input type="checkbox"/>	Especifique:	Energía eléctrica <input type="checkbox"/>	Especifique:
Saneamiento <input type="checkbox"/>		Saneamiento <input type="checkbox"/>	



Especifique:		Especifique:						
Disposición de desechos (-):		Disposición de desechos (-):						
Especifique:		Especifique:						
Observaciones:								
7.2 Señalética en el atractivo <input type="checkbox"/>								
7.2.1 Ambiente	7.2.2 Tipo	7.2.3 Materialidad				7.2.4 Estado		
		a. Madera	b. Aluminio	c. Otro	Especifique	B	R	M
En áreas urbanas <input type="checkbox"/>	Rótulos de atractivos naturales	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rótulos de atractivos culturales	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rótulos de actividades turísticas	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rótulos de servicios de apoyo	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rótulos de restricción	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tótems de atractivos turísticos	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tótems de sitio	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tótems direccionales	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En áreas naturales <input type="checkbox"/>	Rótulos de atractivos naturales	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rótulos de atractivos culturales	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rótulos de actividades turísticas	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rótulos de servicios de apoyo	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Rótulos de restricción	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Señales turísticas de aproximación	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Paneles de direccionamiento hacia atractivos	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Panel informativo de atractivos	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Panel informativo de direccionamiento hacia atractivos, servicios y actividades	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mesas interpretativas	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Tótems de sitio	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tótems de direccionamiento	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Leteros informativos <input type="checkbox"/>	De información botánica	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Normativos de concienciación	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Señalética interna de seguridad <input type="checkbox"/>	Protección de los elementos del atractivo	0	0	0	texto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros <input type="checkbox"/>	texto							
Observaciones:								
7.3 Salud (más cercano) (M) <input type="checkbox"/>								
a. En el atractivo <input type="checkbox"/>			b. En la ciudad o poblado más cercano (-):					
Hospital o Clínica (-):	Cantidad		Hospital o Clínica (-):	Cantidad	0			
Puesto / Centro de salud (-):		1	Puesto / Centro de salud (-):					
Dispensario médico <input type="checkbox"/>		0	Dispensario médico <input type="checkbox"/>		0			
Botiquín de primeros auxilios (-):		0	Botiquín de primeros auxilios (-):		0			
Otros <input type="checkbox"/>		0	Otros <input type="checkbox"/>		0			
Observaciones:								
7.4 Seguridad (M) <input type="checkbox"/>								
a. Privada <input type="checkbox"/>		texto						
b. Policía nacional <input type="checkbox"/>		texto						





c. Policía metropolitana / Municipal		<input type="checkbox"/>	texto	
d. Otra		<input type="checkbox"/>	otro	
Observaciones:				
<b>7.5 Servicio de comunicación de uso público (M)</b> <input type="checkbox"/>				
a. En el atractivo			b. En la ciudad o poblado más cercano	
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
Teléfono (M)		<input type="checkbox"/>	Conexión a internet (M)	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fija	<input type="checkbox"/>	Línea telefónica	<input type="checkbox"/>	Fibra óptica
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Satélite	<input type="checkbox"/>	Redes inalámbricas
Móvil	<input type="checkbox"/>	Teléfono móvil		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Satélite		<input type="checkbox"/>
Observaciones:				
Radio portátil (U) <input type="checkbox"/>				
De uso exclusivo para el visitante		<input type="checkbox"/>	De uso exclusivo para comunicación interna	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observaciones:				
<b>7.6 Multiamenazas (M)</b> <input type="checkbox"/>				
Deslaves		<input type="checkbox"/>	Sismos	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erupciones volcánicas		<input type="checkbox"/>	Incendios forestales	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Segura		<input type="checkbox"/>	Inundaciones	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aguajes		<input type="checkbox"/>	Tsunami	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
¿Existe un plan de contingencia en caso de catástrofe?		<input type="checkbox"/>	Institución que elaboró el documento:	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	texto	
		<input type="checkbox"/>	Nombre del documento:	
		<input type="checkbox"/>	Año de elaboración:	
		<input type="checkbox"/>	de 0	
Observaciones:				
<b>8. POLÍTICAS Y REGULACIONES</b> <input type="checkbox"/>				
a. ¿El GAD cuenta con el Plan de Desarrollo Turístico Territorial?		<input type="checkbox"/>	Año de elaboración: 2016	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b. ¿El atractivo se encuentra dentro de la planificación turística territorial (GAD)?		<input type="checkbox"/>	Especifique:	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c. ¿Existen normativas que se apliquen para el desarrollo de la actividad turística en el atractivo?		<input type="checkbox"/>	Especifique:	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
d. ¿Existen ordenanzas que se apliquen para el desarrollo de la actividad turística en el atractivo?		<input type="checkbox"/>	Especifique:	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observaciones:				
<b>9. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN (U)</b> <input type="checkbox"/>				
<b>9.1 ATRACTIVOS NATURALES (M)</b> <input type="checkbox"/>				
9.1.1 En el Agua (M) <input type="checkbox"/>				
a. Buceo	<input type="checkbox"/>	b. Kayak de mar	<input type="checkbox"/>	c. Kayak lacustre
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Kayak de Río	<input type="checkbox"/>	e. Surf	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
f. Kitesurf	<input type="checkbox"/>	g. Rafting	<input type="checkbox"/>	h. Snorkel
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i. Tubing	<input type="checkbox"/>	j. Regata	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
k. Paseo en panga	<input type="checkbox"/>	l. Paseo en bote	<input type="checkbox"/>	m. Paseo en lancha
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n. Paseo en moto acuática	<input type="checkbox"/>	o. Parasailing	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
p. Seguridad acuática	<input type="checkbox"/>	q. Barana flotante	<input type="checkbox"/>	r. Boga
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
s. Pesa deportiva	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	texto
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Observaciones:				
9.1.2 En el Aire (M) <input type="checkbox"/>				
a. Ala Delta	<input type="checkbox"/>	b. Canopy	<input type="checkbox"/>	c. Parapente
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Otro	<input type="checkbox"/>	texto		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Observaciones:				
9.1.3 En Superficie Terrestre (M) <input type="checkbox"/>				
a. Montañismo	<input type="checkbox"/>	b. Escalada	<input type="checkbox"/>	c. Senderismo
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Odourismo	<input type="checkbox"/>	e. Canyoning	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
f. Exploración de cuevas	<input type="checkbox"/>	g. Actividades recreativas	<input type="checkbox"/>	h. Cabalgata
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i. Caminata	<input type="checkbox"/>	j. Camping	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
k. Picnic	<input type="checkbox"/>	l. Observación de flora y fauna	<input type="checkbox"/>	m. Observación de aves
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n. Otro	<input type="checkbox"/>	texto		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Observaciones:				
<b>9.2 ATRACTIVOS CULTURALES (U)</b> <input type="checkbox"/>				



9.2.1 Tangibles e intangibles <input checked="" type="checkbox"/>		
a. Recorrido guiados <input type="checkbox"/>	b. Recorrido autoguiados <input type="checkbox"/>	c. Visita a talleres artísticos <input type="checkbox"/>
h. Participación en talleres artísticos <input type="checkbox"/>	d. Visita a talleres artesanales <input type="checkbox"/>	i. Participación en talleres artesanales <input type="checkbox"/>
e. Exposiciones temáticas permanentes, temporales y eventuales <input type="checkbox"/>	f. Exhibición de piezas, muestras, obras, etc., originales <input type="checkbox"/>	l. Actividades vivenciales y/o talleres <input type="checkbox"/>
g. Presentaciones o representaciones en vivo <input type="checkbox"/>	h. Muestras audiovisuales <input type="checkbox"/>	g. Fotografía <input type="checkbox"/>
j. Degustación de platos tradicionales <input type="checkbox"/>	i. Participación de la celebración <input type="checkbox"/>	m. Compra de artesanías <input type="checkbox"/>
n. Convivencia <input type="checkbox"/>	o. Medicina ancestral <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>
Observaciones:		
<b>10. PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ATRACTIVO</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>		
10.1. Medios de Promoción del Atractivo (M)		
¿Existe un plan de promoción turística cantonal? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Especifique: <b>FERIAS GASTRONOMICAS</b>		
¿El Atractivo se encuentra incluido en el plan de promoción turística cantonal? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
Medio Promocional	Dirección y nombre de los medios promocionales	Periodicidad de la promoción
a. Página WEB <input type="checkbox"/>	URL: <a href="http://www.municipio.com">www.municipio.com</a>	
b. Red Social <input type="checkbox"/>	Nombre	
c. Revistas Especializadas <input type="checkbox"/>	Nombre	
d. Material POP <input type="checkbox"/>	Nombre	
e. Oficinas de Información Turística <input type="checkbox"/>	Nombre	
f. Medios de comunicación (radio, tv, prensa) <input type="checkbox"/>	Nombre	
g. Asistencia a ferias turísticas <input type="checkbox"/>	Nombre	
h. Otro <input type="checkbox"/>	Nombre	
Observaciones:		
10.2. El atractivo forma parte de una oferta establecida (paquete turístico) SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> Especifique: <b>texto</b>		
Observaciones:		
<b>11. REGISTRO DE VISITANTES Y AFLUENCIA (M)</b> SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>		
11.1. Frecuencia de visita según datos estadísticos <input type="checkbox"/>		
a. ¿Posee un sistema de registro de visitantes? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Tipo: Digital <input type="checkbox"/> Papel <input type="checkbox"/> Años de registro: <b>0</b>		
b. ¿Se genera reporte de estadísticas de visita al atractivo? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Frecuencia de los reportes: <b>Anual</b>		
c. Temporalidad de visita al atractivo		
Alto (meses) <input type="checkbox"/>	Especifique: <b>sin</b>	Número de visitantes: <b>sin</b>
Baja (meses) <input type="checkbox"/>	Especifique: <b>texto</b>	Número de visitantes: <b>0</b>
d. Llegada de turistas		
<input checked="" type="checkbox"/> Turista nacional	Llegadas mensuales	Total anual
<input type="checkbox"/> Turista extranjero	Llegadas mensuales	Total Anual
Ciudades de origen		
santa Rosa	0	0
mochala	0	0
gusbo	0	0
	Países de origen	
	texto	0
	texto	0
	texto	0
Observaciones:		
11.2. Frecuencia de visita según informantes clave <input type="checkbox"/>		
Nombre del Informante Clave:		Contactos:
Demanda según días de visita <input type="checkbox"/>		Demanda según frecuencia de visita <input type="checkbox"/>
Lunes a viernes <input type="checkbox"/>	Fines de semana <input type="checkbox"/>	Días feriados <input type="checkbox"/>
Permanente <input type="checkbox"/>	Estacional <input type="checkbox"/>	Esporádica <input type="checkbox"/>
Inexistente <input type="checkbox"/>		
Observaciones:		



**12. RECURSO HUMANO** SI  NO  SI

a. Número de personas a cargo de la administración y operación del atractivo <input type="text"/> 0		d. Número de personas especializadas en turismo <input type="text"/> 0	
e. Número de personas con nivel de instrucción (M) <input type="checkbox"/>	f. Número de personas capacitadas por turismo (M) <input type="text"/> 0	g. Número de personas que manejan algún idioma (M) <input type="checkbox"/>	
Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/>	Primeros Auxilios <input type="checkbox"/> Hospitalidad <input type="checkbox"/>	Inglés <input type="checkbox"/> Alemán <input type="checkbox"/>	
Tercer Nivel <input type="checkbox"/> Cuarto Nivel <input type="checkbox"/>	Atención al Cliente <input type="checkbox"/> Guías <input type="checkbox"/>	Francés <input type="checkbox"/> Italiano <input type="checkbox"/>	
Otro <input type="text"/> N/A	Sensibilización de discapacitados <input type="checkbox"/> de <input type="text"/> 0	Chino <input type="checkbox"/> Otro <input type="text"/> N/A	

Observación es:

**13. DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO (500 caracteres)**

En la parte alta de la provincia de El Oro se encuentra el cantón Piñas, al cual las turistas ingresan, no solo por la gran potencia de atractivos que cuenta, si no también por degustar de la variedad gastronómica que brinda su gente. La gastronomía se ve enriquecida en anqueños (plato con: moteño, sopesito, seco de gallo criollo, carne seca, arvejas con cuero, ulutas tradicionales como bicodruente, supeño, papitas fritas, rosones, dulce de leche, manjar de leche y mucho más.

**14. ANEXOS**

a. Archivo Fotográfico (dos) (HD)



Fuente: Foto tomada por el autor desde: <https://images.app.goo.gl/GUAb5F5p3uW1p956>

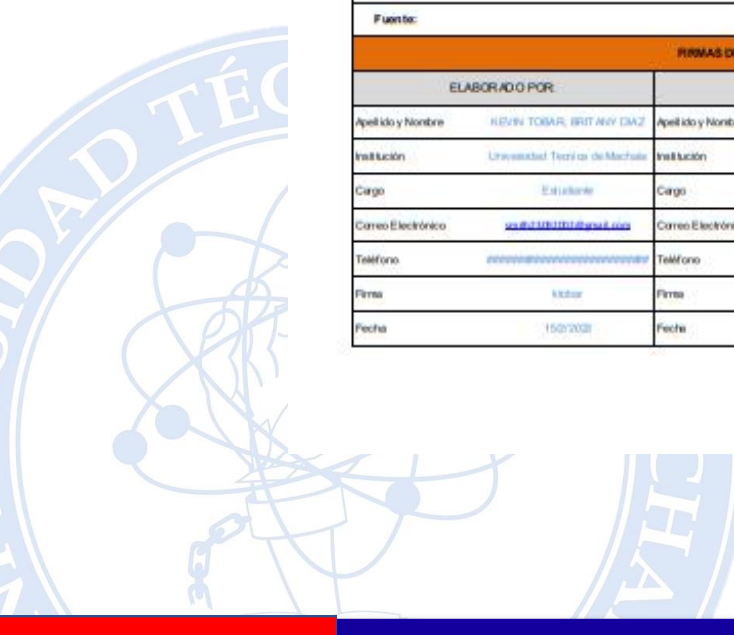
c. Ubicación geográfica del Atractivo



Fuente:

**FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)**

ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	HELEN TOBAR, BRITANY DAZ	Apellido y Nombre		Apellido y Nombre	
Institución	Universidad Técnica de Machala	Institución		Institución	
Cargo	Estudiante	Cargo		Cargo	
Correo Electrónico	<a href="mailto:heleto2001@gmail.com">heleto2001@gmail.com</a>	Correo Electrónico		Correo Electrónico	
Teléfono	00000000000000000000000000000000	Teléfono		Teléfono	
Firma		Firma		Firma	
Fecha	15/02/2021	Fecha		Fecha	



**1. Genero**

- Masculino
- Femenino

**2. Edad**

- 18-25
- 26-35
- 36-49
- 50-60
- 61-70

**3. ¿Qué factores influyen en su elección al momento de ingerir alimentos en el Cantón Piñas?**

- Sabor y calidad
- Variedad y diversidad culinaria
- Valor nutricional

**4. ¿Cuáles han sido los platos o alimentos locales que más ha disfrutado durante su estancia en el Cantón Piñas?**

- Molloco
- Arveja con queso
- Arroz con menestra y carne asada
- Repe de guineo

**5. ¿Qué opina sobre la calidad y variedad de los productos alimenticios disponibles en los restaurantes del Cantón Piñas?**

- Excelente calidad y variedad
- Buena calidad, pero poca variedad
- Variedad, pero calidad mejorable
- Poca variedad y calidad insatisfactoria

## Encuesta a la comunidad local

### 1. Género

- Masculino
- Femenino

### 2. Edad

- 18-25
- 26-35
- 36-49
- 50-60
- 61-70

### 3. ¿Qué platillos cree usted que representan mejor la cultura del Cantón Piñas?

- Platos típicos del Cantón
- Comidas veganas innovadoras
- Comidas rápidas
- Platos extranjeros

### 4. ¿Como cree usted que se pueda garantizar el valor cultural de la gastronomía del Cantón Piñas?

- Promoviendo la preservación de recetas tradicionales.
- Fomentando la participación de la comunidad en eventos gastronómicos.
- Apoyando a los pequeños productores y comerciantes locales de alimentos.
- Todas las anteriores.

### 5. ¿Cómo cree usted que se podría garantizar el turismo gastronómico sin que afecte negativamente la sostenibilidad?

- Buen manejo y uso económico
- Respetar el ecosistema
- Optimizar recursos medioambientales
- Conservar los valores tradicionales gastronómicos

### **Entrevista al Departamento de Turismo del GAD Municipal del Cantón Piñas**

1. ¿Existe algún programa de concientización gastronómica sostenible en el Cantón Piñas?
2. ¿Poseen algún proyecto que cuenten con festivales gastronómicos?
3. ¿Qué iniciativas están implementando para promover la sostenibilidad en la gastronomía del Cantón Piñas?
4. ¿Fomentan la participación de productores y pequeños comerciantes en eventos gastronómicos y ferias turísticas locales?
5. ¿Impulsarían la creación de huertos orgánicos como fuente de materia prima para los establecimientos de alimentos y bebidas del Cantón Piñas?

