



**Contribución de las costumbres y tradiciones culinarias como eje para el desarrollo turístico del
cantón Mera, provincia Pastaza.**

Guainilla Herrera, Alejandra Paulina

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y de Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera.

Trabajo de titulación, previo a la obtención del Título de Licenciada en Administración Turística y
Hotelera.

MSC. Pavón Patiño, Mariana Cecilia

04- febrero- 2021



Document Information

Analyzed document	Trabajo de Titulación Final_Guainilla_Alejandra.docx (D94435734)
Submitted	2/2/2021 5:41:00 PM
Submitted by	
Submitter email	apguainilla@espe.edu.ec
Similarity	8%
Analysis address	mprea.espe@analysis.arkund.com

Sources included in the report



URL: [http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA% ...](http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20...)
Fetched: 11/30/2020 7:21:51 AM



Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE / Proyecto chisag nepaz merino masaquiza 2_3-3.docx



Identificación por:
MARIANA
CECILIA PAVON
PATINO

Msc. Mariana Pavón
DOCENTE TUTOR



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
DEL COMERCIO

CARRERA DE ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, "Contribución de las costumbres y tradiciones culinarias como eje para el desarrollo turístico del cantón Mera, provincia Pastaza" fue realizado por la señorita Guainilla Herrera Alejandra Paulina el cual ha sido revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Sangolquí, 02 de febrero 2021

Firma:



MARIANA
CECILIA PAVON
PATINO

MSC. Pavón Patino, Mariana Cecilia

C. C 1710344894



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
DEL COMERCIO**

**CARRERA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

RESPONSABILIDAD DE AUTORÍA

Yo, **Guainilla Herrera Alejandra Paulina**, con CI: 1719130294 declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **Contribución de las costumbres y tradiciones culinarias como eje para el desarrollo turístico del cantón Mera, provincia Pastaza** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Sangolquí, 02 de febrero 2021

Firma:

.....
Guainilla Herrera Alejandra Paulina

C.C:1719130294



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y

DEL COMERCIO

CARRERA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y

HOTELERA

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Yo, **Guainilla Herrera Alejandra Paulina**, con CI: 1719130294 autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación; **Contribución de las costumbres y tradiciones culinarias como eje para el desarrollo turístico del cantón Mera, provincia Pastaza**, en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Sangolquí, 02 de febrero 2021

Firma:

.....
Guainilla Herrera Alejandra Paulina

C.C 1719130294

Dedicatoria

A Dios por darme la vida, la perseverancia y la fuerza para poder culminar mi carrera universitaria.

A mis padres Fernando Guainilla y Myriam Herrera por ser el apoyo moral y económico en el transcurso de mi vida, gracias por ser un ejemplo de que con perseverancia y dedicación se pueden cumplir muchas metas.

A mi hermana Lesly por ser mi compañera de peleas y mi cómplice de travesuras.

A mi hija Samantha Chinchay que, con sus besos, abrazos, sonrisa y sus palabras con tanto amor me hacían olvidar todo el cansancio.

A mi pareja Kevin Chinchay que muchas veces tuvo que levantarse temprano para llevarme a la Universidad, por ser un apoyo, Te amo.

A mis abuelitos maternos Rubén Herrera y Lupe Muzo que han sido como padres para mí, mi abuelita la que se levantaba temprano a prepararme mi desayuno y mi abuelito que me llevaba a la parada del bus el cual se dirigía a mi universidad.

A mis abuelitos paternos Alejandro Guainilla y Angelita Cajas, por ser un apoyo económico y moral para culminar mi carrera.

A mi mascota León que desde el cielo es mi compañero fiel, te extraño gordo.

Alejandra Guainilla

Agradecimiento

A la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, por formarme y hacer de mí una buena profesional y permitirme conocer grandes docentes que se quedaron siempre en mi corazón.

Gracias a mis padres por permitirme llegar a este mundo y ser el motor de mi vida.

A mi pequeña Sammy por entender que mamá no podía estar todo el tiempo con ella, por las veces que llegaba de la universidad y ella ya estaba dormida, todo el esfuerzo es para ti princesa.

Al compañero de mi vida Kevin, por ser mi compañero idóneo, gracias por tu amor, gracias por tu apoyo.

A mi cuñada Stephanie Chinchay por ser parte de mi trabajo de titulación junto con la desvelada.

A mi tío Jaime Guainilla por la ayuda brindada y por sus conocimientos impartidos hacia mí.

A mi tutora Msc. Mariana Pavón por brindarme su tiempo y sus conocimientos para la culminación del trabajo de titulación.

Gracias a mis amigos Richard Soria, Johanna Almache y Jhoselyn Navarrete por su valiosa y sincera amistad, por hacer de la universidad mi segundo hogar.

Índice de Contenido

Similitud de Contenido	2
Certificación.....	3
Responsabilidad de Autoría	4
Autorización de Publicación.....	5
Dedicatoria	6
Agradecimiento	7
Índice de Contenido.....	8
Índice de Tablas	10
Índice de Figuras	11
Resumen.....	12
Abstract	13
CAPITULO I.....	14
PROBLEMÁTICA	14
Planteamiento del problema.	14
Formulación del problema	15
Introducción	15
Justificación	16
Objetivos	17
<i>Objetivo general.</i>	17
<i>Objetivos específicos.</i>	17
MARCO TEORICO	18
Teoría de soporte.	18
<i>Las teorías del desarrollo y su delimitación histórica</i>	18
<i>Desarrollo sustentable y sostenible</i>	18
<i>Desarrollo turístico y sustentabilidad social</i>	19
<i>Modelo</i>	21
Dimensiones	22
Economía	22
Sociocultural	22
Ambiental	22
Político	23
MARCO REFERENCIAL	23
Evolución Gastronómica	23
Influencias de la geografía y de la historia	26
MARCO CONCEPTUAL.....	26

MARCO LEGAL	28
Ley de Turismo	28
Soberanía Alimentaria	29
CAPITULO II	30
Situación Actual del cantón Mera	30
Poblacion economicamente activa	31
Atractivos Turísticos	32
Prestadores de Servicios	34
Capitulo III	36
Tipo de investigación	36
Técnicas de recolección de datos:	36
Universo	37
Muestra	37
Datos de Población:	37
Análisis	38
Análisis de Entrevista aplicada a la representación del GAD	60
Análisis de Entrevista aplicada a los prestadores de servicio.	61
Perfil del Turista	62
Capitulo IV	63
Propuesta	63
Conclusiones	67
Recomendaciones	67
Anexos	69
Bibliografía	70

Índice de Tablas

Tabla 1 Atractivos Turísticos del Cantón Mera	32
Tabla 2 Establecimiento de Alojamiento.....	34
Tabla 3 Establecimientos de Alimentación y Bebida	35
Tabla 4 Operador Turístico	35
Tabla 5 Centro De Recreación Turístico	35
Tabla 6 FODA del sector gastronómico del cantón Mera.....	63
Tabla 7 Estrategias de análisis FODA.....	63
Tabla 8 Plan de Mejora.....	64

Índice de Figuras

Figura 1 Modelo de Desarrollo Turístico	21
Figura 2 Mapa Político del Cantón Mera	30
Figura 3 Población por Rama de Actividad	31
Figura 4 Escolaridad Intercensal 2001 - 2010	32
Figura 5 Genero	38
Figura 6 Edad	38
Figura 7 Nivel de Educación	39
Figura 8 Motivación de Viaje	40
Figura 9 Con quien suele Viajar	40
Figura 10 Enfoque Culinario	41
Figura 11 Motivación de Viaje – Nuevas Culturas	44
Figura 12 Motivación de Viaje – Áreas Protegidas	45
Figura 13 Motivación de Viaje - Piscinas	46
Figura 14 Motivación de Viaje – Cascadas	47
Figura 15 Motivación de viaje - Comida Típica	48
Figura 16 Tipos de platos en el cantón Mera	49
Figura 17 Platos del cantón Mera	50
Figura 18 Preferencia de producto principal de un plato.....	51
Figura 19 Promedio de gasto	52
Figura 20 Motivo de elección de Establecimiento de A y B.....	53
Figura 21 Motivo de elección de Establecimiento de A y B.....	54
Figura 22 Motivo de elección de Establecimiento de A y B.....	55
Figura 23 Motivo de elección de Establecimiento de A y B.....	56
Figura 24 Motivo de elección de Establecimiento de A y B.....	57
Figura 25 Servicio	58
Figura 26 Preservar Costumbres y Tradiciones culinarias del cantón Mera	59

Resumen

Para los turistas amantes de la naturaleza y de la gastronomía, la amazonia podría ser el lugar más hermoso del Ecuador, en este maravilloso lugar que es considerado un laboratorio y pulmón natural del mundo se encuentra la provincia de Pastaza que actualmente se ha consolidado como un eje turístico. Dentro de esta favorecida provincia se combinan diversos factores como: flora, fauna, diversidad de grupos étnicos, fiestas populares, paisajes coloridos y las numerosas posibilidades de realizar turismo, ya sea cultural, de aventura y en especial gastronómico ya que al ser una reserva de especies animales y vegetales que han sido utilizadas por los nativos desde tiempos remotos, ofrecen la posibilidad de redescubrir la identidad gastronómica de esta región del Ecuador, por lo tanto, todos estos factores han convertido a esta provincia en una plaza turística cotizada, a nivel nacional e internacional.

El turismo que ofrece el cantón Mera comprende actividades para conocer y recorrer las maravillas naturales que posee este mágico lugar, destacan la oportunidad que tienen los visitantes de compartir las tradiciones milenarias con los pueblos indígenas, dormir en cabañas en medio de la selva, caminar por senderos naturales por el bosque tropical acompañados de un guía nativo, bañarse en ríos de agua dulce, degustar gastronomía exótica y observar animales en su estado natural.

PALABRAS CLAVES:

- **TURISMO GASTRONÓMICO**
- **COSTUMBRES - TRADICIONES CULINARIAS.**
- **DESARROLLO TURÍSTICO**

Abstract

For tourists who love nature and gastronomy, the Amazon could be the most beautiful place in Ecuador, in this wonderful place that is considered a laboratory and natural lung of the world is the province of Pastaza, which has now established itself as a tourist axis, within this favored province various factors are combined such as: flora, fauna, diversity of ethnic groups, popular festivals, colorful landscapes and the many possibilities of tourism, be it cultural, adventure or especially gastronomic, since being a reserve of animal and plant species that have been used by the natives since ancient times, give the possibility of rediscovering the gastronomic identity of this region of Ecuador; All these factors have turned this province into a listed tourist spot, nationally and internationally.

The tourism offered by the Mera canton includes activities to get to know and explore the natural wonders of this magical place, highlighting the opportunity for visitors to share ancient traditions with indigenous peoples, sleep in cabins in the middle of the jungle, walk through nature trails through the tropical forest accompanied by a native guide, bathing in freshwater rivers, tasting exotic cuisine and observing animals in their natural state.

KEYWORDS:

- **GASTRONOMIC TOURISM**
- **CUSTOMS - CULINARY TRADITIONS.**
- **TURISTIC DEVELOPMENT**

CAPITULO I

PROBLEMÁTICA

Planteamiento del problema.

Según la Presidencia de la Nación 2017, en base al primer foro realizado en Buenos Aires, el Turismo gastronómico ha ido adquiriendo gran importancia en Latinoamérica, como es el caso de México, Colombia y Perú que han llegado a ser reconocidos por la variedad de su arte culinaria. Ecuador puede ser considerado un destino con gran potencial para esta actividad, debido a su notable patrimonio y variedad culinaria, este tipo de turismo se muestra hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de descubrir el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria. Según Torres, Romero, & Viteri, 2017, aactualmente se ha ido intensificando un número considerable de visitantes que viajan motivados por la gastronomía, aunque los estudios académicos realizados sobre esta temática y de destinos gastronómicos concretos son escasos en el país, los estudios existentes y páginas en las que hay información de la diversidad de platos propios del país son poco reconocidas. A pesar de que Ecuador posee una riqueza gastronómica no ha sido aprovechada al cien por ciento dando como resultado que la mayoría de las personas se dediquen a otras actividades sin tomar en cuenta que la gastronomía puede llegar a convertirse en una fuente de desarrollo local.

El cantón Mera es conocido como “La puerta de ingreso a la Amazonía”, es la primera población oriental que se encuentra cuando la vía Baños-Puyo llega a la planicie amazónica, luego del límite provincial entre Tungurahua y Pastaza, está conformado por Tres Parroquias Mera, Shell y Madre Tierra. La ciudad de Mera está entre los 20 lugares que más llueve en el mundo, el cantón tiene parte de 2 parques nacionales simbólicos los Llanganates y Yasuni, además contiene las cuencas de agua más puras y frágiles del planeta. Según el GAD de Mera (2019), el cantón posee una demanda turística de 70mil visitantes en lo que va del presente año, los cuales están mayormente direccionados al turismo de naturaleza y cultural, dejando de lado su riqueza gastronómica que puede llegar a ser un

elemento adicional que potencie la actividad turística y por ende que aporte a la economía del cantón Mera, provincia Pastaza.

Si bien es cierto que las costumbres y tradiciones de los pueblos amazónicos, se han ido perdiendo debido a la presencia de nuevas y variadas formas de vida, en el ámbito gastronómico este hace referencia a los métodos y formas tradicionales en la elaboración de platos que caracteriza a un pueblo, las mismas que deben ser preservadas con el pasar del tiempo ya que al momento de vender el platillo, el fin es que el turista entienda el por qué la elaboración, si tiene una historia y si tiene una costumbre la degustación del mismo (Quishpe, 2019).

Formulación del problema

¿Cuál es la contribución de las costumbres y tradiciones culinarias para el desarrollo del eje turístico del cantón Mera, provincia Pastaza?

Introducción

Sin duda alguna la provincia de Pastaza posee una diversidad de atractivos naturales y culturales, conformado por quince cantones, entre ellos se encuentra Mera, ubicado en el noroccidente del país, contiene las cuencas de agua más puras y frágiles del planeta de los cuales nacen diferentes ríos, entre ellos tenemos al río Pastaza que es una de las cuencas del río Amazonas, posee gente de trabajo en su mayoría dedicados a la agricultura, ganadería y producción de madera, siendo éstas de las fuentes primordiales de soporte de muchos hogares del cantón.

Es indispensable considerar que a diferencia de tiempos anteriores; la provincia y el cantón necesita y merece un progreso en atención al cliente y de infraestructura. Una de las fuentes para lograrlo es el desarrollo del sector gastronómico; pues el cantón es la conexión entre la provincia de Tungurahua hacia la Amazonia; el mismo que cuenta con comida típica tradicional de tal manera posicionar al cantón en el mercado turístico de la provincia y porque no decirlo del país a un medio y largo plazo

Si bien es cierto, las tradiciones y la cultura de los indígenas se han conservado pese al paso de los años, a la vez que sus fiestas tradicionales, ferias gastronómicas y su expendio de cultivos que en su mayoría son realizados con productos propios de la zona, entre otros. Sin embargo, tomando en cuenta que el mercado turístico nacional avanza rápidamente y no solo en el mejoramiento de productos y servicios, sino también en la búsqueda de su desarrollo económico; se requiere un enfoque en la gastronomía; que genere empleo y, por ende, dinamice el sector turístico en todos sus ámbitos aumentando los niveles de productividad y promoviendo al cantón Mera a su crecimiento.

Justificación

Según el Ministerio de Turismo, 2018 Ecuador es un territorio que posee una infinita riqueza gastronómica, debido a su privilegiada ubicación geográfica y a su variedad de climas con una gran diversidad de especies y productos propios de sus 4 regiones; Sierra, Costa, Amazonia y Galapagos.

Gracias a la importancia que tiene el turismo dentro del cantón Mera se pretende demostrar como las diferentes costumbres culturales y tradiciones culinarias tienen una gran relevancia para incrementar el desarrollo socio económico de los pobladores ya que el turista moderno busca nuevas experiencias sensoriales a través de la gastronomía de los lugares que visita; por lo cual, la Amazonia Ecuatoriana se ha convertido en el nuevo destino culinario para nacionales y extranjeros que procura evidenciar la riqueza cultural, siendo uno de los atractivos la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas, siendo este es una forma de adentrarse en los sabores y tendencias alimenticias .

Los principales beneficiarios de esta investigación serán los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas y personas locales que produzcan insumos gastronómicos que se emplean en la elaboración de los diferentes platos que se expenden en la ciudad de Mera, también se beneficiará la población en general ya que por medio de esta investigación se puede proyectar una mejora en la calidad de vida.

Objetivos

Objetivo general.

- Determinar los factores que intervienen en las costumbres y tradiciones culinarias y cómo este contribuye al desarrollo del eje turístico del cantón Mera, provincia Pastaza.

Objetivos específicos.

- Relacionar qué elementos de la teoría del desarrollo turístico local se combinan con el turismo culinario.
- Diagnosticar la situación actual del cantón Mera, provincia Pastaza con el propósito de conocer la realidad de la actividad turística.
- Establecer el perfil del turista que estaría motivado a trasladarse al cantón Mera por el turismo culinario.
- Proponer estrategias tomando como base las costumbres y tradiciones culinarias para al desarrollo del eje turístico del cantón Mera, provincia Pastaza.

MARCO TEORICO

Teoría de soporte.

Las teorías del desarrollo y su delimitación histórica

Según la autora (Gutiérrez, 2007) desde el inicio, las teorías de desarrollo delimitan como un campo de conocimiento el análisis de las transformaciones de las estructuras económicas de las sociedades en el mediano y largo plazo, así como de las restricciones específicas que bloquean dichos cambios estructurales en las sociedades tradicionales, denominadas también: países subdesarrollados, dependientes, periféricos o emergentes, entre otras acepciones.

Las teorías del desarrollo implican, por lo mismo, una tensión entre la teoría y la historia, y su evolución conceptual se sujeta estrechamente con el acontecer económico, social y cultural de las naciones, como lo observamos a través de la evolución histórica de la construcción del paradigma del desarrollo (Gutiérrez, 2007, pág. 46).

En el proceso por el cual se tiene una visión integral del desarrollo del ser humano en general, que incluya, además de la dimensión económica, la dimensión social, política y cultural, surge a principios de los años noventa una nueva forma de medir el desarrollo que superó las mediciones tradicionales centradas en el Producto Interno Bruto (PIB), per capita, que es una medida de la riqueza producida en promedio por habitante. Este indicador, de carácter estrictamente económico, tiene además la limitación de ser sólo un promedio estadístico que oculta las desigualdades sociales (Gutiérrez, 2007, pág. 47).

Desarrollo sustentable y sostenible

Los conceptos de desarrollo sustentable y sostenible se enfocan y profundiza sus raíces en la crítica al desarrollo económico en general, debido a la gran destrucción del ambiente. Así, desde finales de la década de los cuarenta aparecen movimientos de la sociedad civil y la academia, que

cuestionaban el modelo de industrialización y de desarrollo y, sobre todo, los efectos contaminantes en la atmósfera, el agua y los suelos, y sus impactos en la integridad de los ecosistemas y en la biodiversidad. De esta manera, se señalaba que la organización socio-productiva impulsada por los países en el primer mundo, genera un círculo vicioso de crecimiento y degradación donde el tipo de crecimiento económico vigente conduce a la sobreexplotación y degradación de los recursos naturales y del ambiente en general. Es decir, el modelo de desarrollo que ha caracterizado a la civilización contemporánea identifica el progreso con el crecimiento material, el consumo y el confort, suponiendo

El Desarrollo sustentable debe considerarse a más de las cuestiones ambientales, también aspectos relativos a la pobreza y la explosión demográfica en el mismo nivel de importancia que las cuestiones del medio ambiente. Es decir, el desarrollo sustentable es un campo de conocimiento de frontera que integra el desarrollo económico y la equidad, el ambiente y la biodiversidad, y la cultura y la sociedad (Gutiérrez, 2007, pág. 50).

Es el desarrollo que satisface las necesidades de la generación presente, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras, para satisfacer sus propias necesidades, pero con un adjetivo que lo califica: sustentabilidad; es decir, debe tener una serie de atributos y características que le permitan su capacidad de permanecer y reproducirse a niveles cada vez más amplios (Ramírez Treviño, Sánchez Núñez, y García Camacho, 2004). Es decir que como tal el turismo fomente un desarrollo sustentable y consciente, con el propósito que este sea un eje estratégico en la promoción turística (Mera, 2014).

Desarrollo turístico y sustentabilidad social

Comenzando por el turismo desde distintos enfoques, contribuye a ampliar el conocimiento sobre este fenómeno, que si bien aporta beneficios a la economía también ocasiona profundas asimetrías sociales y urbanísticas en los destinos turísticos.

El turismo es una actividad heterogénea, un mosaico abigarrado de interpretaciones, análisis, concepciones, visiones y paradigmas a través de los cuales se estudia. Puede ser analizado desde la perspectiva de sus impactos sociales, culturales, económicos y ambientales; impactos que son ambivalentes y que son consecuencias de las relaciones sociales que se establecen en un destino turístico, de acuerdo con el tipo de turismo y de turistas. Es, además, una relación que se establece en el tiempo y el espacio, que repercute en el nivel de aceptación del turismo por la comunidad de acogida y que ocasiona presiones en el medio local, las cuales es necesario atenuar a través de una planificación integral, donde el elemento central sea el habitante del lugar y el medio ambiente natural (Javier Orozco, 2008).

Estudios demuestran que los consumidores a nivel mundial quieren asegurarse de que los productos que compran están suministrados de forma ética y cuiden los recursos naturales de la tierra un número elevado de personas prefieren productos con certificaciones ambientales lo que da una pauta de la nueva forma de producir bienes de consumo.

El crecimiento del turismo ha estado ligado a las formas de producción y consumo del ocio turístico tanto en las sociedades desarrolladas como en las que están en vías de desarrollo, en el que podemos identificar al menos dos modelos: industrial y posindustrial o posfordista. El primero, es de carácter masivo y se desarrolló desde la Segunda Guerra Mundial hasta la década de los años ochenta, sus elementos distintivos son la búsqueda de entretenimiento y descanso, preferencias heliotrópicas; destinos turísticos masificados y de enclave, patrones de viaje de alto gasto para la captación de divisas, productos estandarizados, servicios oligopólicos, deterioro social y ambiental, entre otras (Javier Orozco, 2008).

El turismo es una actividad económica que en las últimas décadas se ha desarrollado de manera acelerada a nivel mundial, que permite conocer sitios únicos, culturas impresionantes, paisajes increíbles y vivir experiencias de crecimiento profesional. La población mundial ha quedado fascinada con el sector turismo, ya que es una de las pocas actividades económicas generadora y multiplicadora

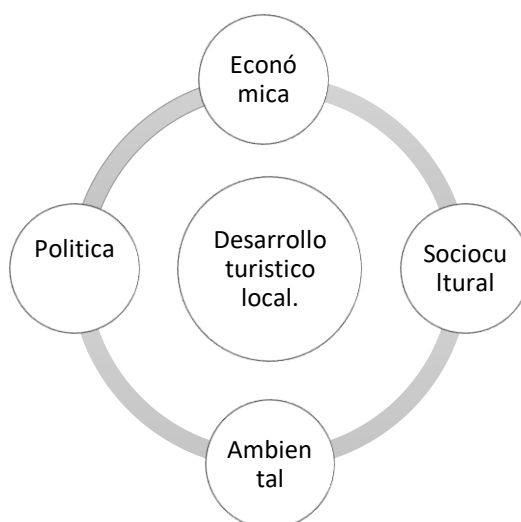
de beneficios, entre estos se pueden mencionar: la generación de empleo y desarrollo económico, intercambio de culturas, es una fuente de promoción internacional, promueve la conservación, fomenta la inversión tecnológica, rompe estigmas, incentiva la inversión extranjera. De acuerdo con la OMT en el 2011 el turismo se ha convertido en la industria número uno a nivel internacional, muy por encima de la producción de automotores, productos químicos, petróleo y alimentos. Cabe recalcar que el turismo mueve alrededor de 980 millones de turistas internacionales alrededor del mundo, anualmente con un ingreso económico superior a 1000 millones de dólares (Caiza y Molina, 2012).

Modelo

El modelo de la investigación se basa en el desarrollo turístico y sustentabilidad local, por lo cual agrupa varias dimensiones entre ellas la económica, la política, la sociocultural y la ambiental.

Figura 1

Modelo de Desarrollo Turístico Local.



Nota. Modelo de desarrollo turístico local con sus cuatro dimensiones, elaboración propia.

Dimensiones

Las dimensiones para el siguiente estudio que propone el modelo de desarrollo turístico local son: la economía, sociocultural, ambiental y político las mismas que ayudarán que dicha investigación se la estudie de la mejor manera.

Economía

Según Varisco, 2008, desde un punto de vista económico, la idea de desarrollo local se vincula con la creación de ventajas competitivas las cuales se basan en tipos de estructuras productivas por la economía industrial. Por tal motivo al momento de realizar turismo gastronómico el mismo que se vincula a la preparación de platos en base a las costumbres y tradiciones del lugar, es decir distinguiendo al cantón con finalidad de un crecimiento económico

Sociocultural

En cuanto a la dimensión social según Varisco, 2008 dice que el proposito es generar ingresos económicos con el desarrollo turístico y disminuir los impactos negativos en los entornos naturales y culturales, se refiere a la importancia de mantener la diversidad cultural y valores de una zona, porque son parte de la herencia que dejan los sectores, regional, nacional o internacional, incluyendo tanto ciudades como pueblos. En el cantón Mera existe una gran diversidad de platos que a lo largo del tiempo han sido comercializados por tal motivo se procura dar un fortalecimiento para seguir generando economía sin dejar de lado la cultura y el entorno natural

Ambiental

La dimensión ambiental es el borde del desarrollo local, por lo que su implementación requiere que los participantes locales comprendan procesos cognitivos, actitudes y valores que permitan la observación, comprensión, reconocimiento, expresión y atención de los principales aspectos, situaciones y problemas de la naturaleza y el comportamiento humano. En consecuencia, se tomara en cuenta los factores ambientales de Mera, los mismos que se consideran un recurso que ayuda a orientar e integrar los factores ambientales necesarios para mejorar la calidad de vida de los pobladores, los mismos que tienen relación con las actividades turísticas ya que tiene que ver con el

traslado y alojamiento de un gran volumen de personas, lo mismo que supone el crecimiento del sistema de transporte y la elevación de una verdadera industria que acoja a visitantes, no puede pasar desapercibido en las áreas receptoras y regiones donde se combinan la fragilidad de los recursos y el elevado número de turistas que se concentran al lugar

Político

Desde el enfoque político se describe los aspectos formales de la política, como el marco regulatorio y las instituciones, que forman parte de las políticas turísticas como las que se encuentran orientadas a la sustentabilidad de los centros turísticos, competitividad, políticas de promoción del destino, de gestión y de calidad. Los establecimientos que ofrecen el servicio de alimentación y bebidas son regulados por ARSA (Agencia de Regulación Sanitaria), por lo que el cantón Mera se encuentra en capacitaciones en higiene y buen manejo de los utensilios al momento de preparar los alimentos con el fin de obtener el sello de Destino Seguro o Safe Travels que otorga el Ministerio del Turismo, ya que ARSA es el ente regulador el cual fiscaliza y vigila que los establecimientos brinden protección a la salud de la población nacional y extranjera en el país.

MARCO REFERENCIAL

Evolución Gastronómica

Nuestros antepasados en la era del hombre primitivo basaban su supervivencia ingiriendo lo que la tierra les daba. Desde plantas, frutos y semillas eran parte de su diaria dieta, realizaban esto ya que imitaban las costumbres de otros animales quienes con su hocico escarbaban el suelo en busca de alimento. Si hablamos de proteínas, la obtenían de huevos de pájaro y pequeños e indefensos animales fáciles de capturar, además de que no dudaban de ingerir a cuanto insecto se les cruzara. Todo lo anterior era consumido al natural, sin aditamentos, directo a la boca.

A la distancia veían como otros animales más grandes devoraban a otros, fue cuando el hombre se volvió cazador y dio inicio a la persecución en la obtención de carne para una mejor fuente proteica. Desgarraban los músculos pegados al hueso y rompían estos para ingerir medulas y otras sustancias

nutritivas. Fueron estos los inicios del hombre omnívoro.

Las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba sus recolecciones como frutas y carne para retirar exceso de tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida. Con el descubrimiento del fuego, el hombre descubrió la cocción, por lo que carnes, pescados y frutos eran sometidos a las llamas para darles aquel gusto cocido y ahumado muy apetecido. Fueron estos los inicios del hombre por el gusto de la buena comida (Gastronomía ecuatoriana, 2012).

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando e incidiendo en lo que comemos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos. La manera en la que estos aspectos se han ido transformando no es ajena a los cambios que ha sufrido la división internacional del trabajo, el desarrollo de nuevos mercados y el avance de la industria alimentaria que ha hecho posible la aparición de nuevos alimentos y nuevas formas de conservación, producción y preparación de productos alimenticios industriales (Torres J. M., 2019).

Según Díaz, 2010, la tradición de muchas culturas que han influido en la cocina española, la cultura ha agrupado las relaciones familiares, el compromiso de obtener alimentos y de elaborarlos de tal manera que satisfagan las necesidades alimentarias, pronosticando las épocas de producciones y de carencias de algunos productos, gestionando unos periodos con otros, aprovechando las ofertas de la naturaleza, creando una cocina tradicional moderna llamada así en el mercado, con el fin de crear una forma distinta de comer.

Mesopotamia fue la primera civilización de Medio Oriente, en la cual se inició la civilización, la agricultura, la fundición de metales y domesticación de animales. La alimentación se basaba en los cereales: trigo, cebada y mijo, en algunas leguminosas como lentejas y garbanzos, vegetales como cebolla, pepino, calabaza, berenjena, durazno, melón, almendras, moras, granada, dátil y uvas.

Extrajeron el primer aceite vegetal hecho de ajonjolí. Los animales que consumían eran el pescado, res, cabrito, caballo y camello.

¿Sera que la conquista de fuego es el punto de partida de la historia de la gastronomía?, sabemos que la domesticación del fuego junto con la conquista del cultivo son la historia de este gran arte que en parte sí, pero también es la historia de los instrumentos los símbolos de los deseos satisfechos por eso aunque por otro camino los investigadores de la gastronomía arriban a la misma conclusión: la historia de la cocina es tan antigua como el hombre (Cuvi, 2001).

Bajo el signo de la modernización y de la globalización económica se ha propiciado un abandono o disminución del consumo de dietas tradicionales a favor de otras más comerciales, lo que se observa tanto en zonas urbanas como rurales. La transformación alimentaria es quizá uno de los procesos en los que se expresa la gran rapidez con la que se ha modificado la relación de la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura.

La cocina es un reflejo de nuestra historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural y puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y el presente. Así mismo, la cocina es un aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajeno a los cambios que ocurren en el ámbito social, político y económico.

En cuanto a la historia de la gastronomía a esta se la ha ido dando diversas maneras de clasificar se lo reconoce como el estudio, el arte, práctica, ciencia, conocimiento o disciplina de los componentes sociales, culturales y económicos. No comprende solo la preparación y degustación de diversos platillos, sino más bien la transformación, descubrimiento e investigación del arte culinario, la misma que se basa en el estudio de la relación entre cultura y alimento (Gutierrez de Alva, 2012).

Influencias de la geografía y de la historia

Es un lugar común recordar nuestra ubicación en el mapamundi a propósito de temas que van desde la macroeconomía hasta el turismo y el folklore, no hay nada de malo en eso, las tradiciones están hechas precisamente de lugares comunes.

En el caso que ocupa Ecuador, se halla en la zona tórrida en donde el sol pega vertical y sin clemencia, de modo que la geografía del país está íntimamente ligada a las tradiciones de cada región en lo que a gastronomía se refiere.

MARCO CONCEPTUAL

Alimento

Producto natural o refinado que se puede ingerir y orientar, sus características lo hacen apto para el consumo y agradable, su composición es una mezcla de nutrientes con determinadas funciones en el organismo. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura).

Alimentación

Es la actividad mediante la que tomamos del mundo exterior una serie de sustancias necesarias para poder nutrirnos. Estas sustancias están contenidas en los alimentos que componen nuestra dieta (Martinez y Consuelo, 2016).

Costumbre

Según (Real Academia Española, 2019) una costumbre es un carácter habitual de obrar que se crea por la repetición de los mismos actos o por tradición.

Culinaria

La culinaria es una forma de expresión cultural de una localidad, que se cruza con las representaciones de identidad y se convierte en una puerta de entrada a la cultura del lugar que se visita, principalmente en la industria del turismo. Actúa como un puente entre las personas y la cultura,

como un instrumento de hospitalidad, usando como mediador entre el individuo y múltiples culturas (Dealcides, Krause, y Silva, 2019).

Cultura

Vinculado al modo de vida y costumbres, conocimientos, grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc (Real Academia Española, 2019).

Economía

Es una referencia económica definida en el mismo sentido que en la balanza de pagos y en el Sistema de Cuentas Nacionales: se refiere a los agentes económicos que residen en el país de referencia (Organización Mundial de Turismo, 2008).

Gastronomía

La palabra gastronomía proviene del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley (Guitierrez, 2012).

El término “Gastronomía” hace referencia al estudio de la interacción del ser humano con su alimentación, su entorno físico y social (Roselló, 2012).

Tradición

La tradición ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad (Madrazo, 2005).

Típico

Según Cartay, 1998 designa a lo típico lo que concierne a las costumbres populares de una región o ciudad.

Turismo

Según el Ministerio de Turismo, 2020, artículo número uno, turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

MARCO LEGAL

Ley de Turismo

La Ley de Turismo es considerada en este proyecto ya que determina el marco legal que se rige para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico en el Ecuador.

Art. 1.- La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios (Ministerio de Turismo, 2020).

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: a. Alojamiento; b. Servicio de alimentos y bebidas; c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito; d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento; e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y, f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables (Ministerio de Turismo, 2020).

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en esta Ley y a los reglamentos respectivos (Ministerio de Turismo, 2020).

Soberanía Alimentaria

El propósito de la ley es verificar si el Estado cumple con sus obligaciones y objetivos estratégicos para proteger a las personas, salud, nutrición y autosuficiencia de alimentos culturales de la comunidad y las personas.

En la nueva constitución, Ecuador incorporó la soberanía alimentaria al derecho al buen vivir, es decir, colocó la temática agroalimentaria en otra perspectiva del sistema alimentario de la empresa y priorizó la protección de los derechos alimentarios universales. De esta manera, se ha mejorado la centralidad del sistema alimentario local y se ha reconocido el papel de liderazgo de la agricultura a pequeña escala. Según Giunta, 2018, la Constitución ecuatoriana de 2008 declaró la soberanía alimentaria como un objetivo estratégico nacional (gobierno ecuatoriano, 2008), y se prevé que la transición alimentaria se realice mediante la reasignación de recursos y el apoyo al cortocircuito, la protección del patrimonio natural y la protección de la naturaleza.

CAPITULO II

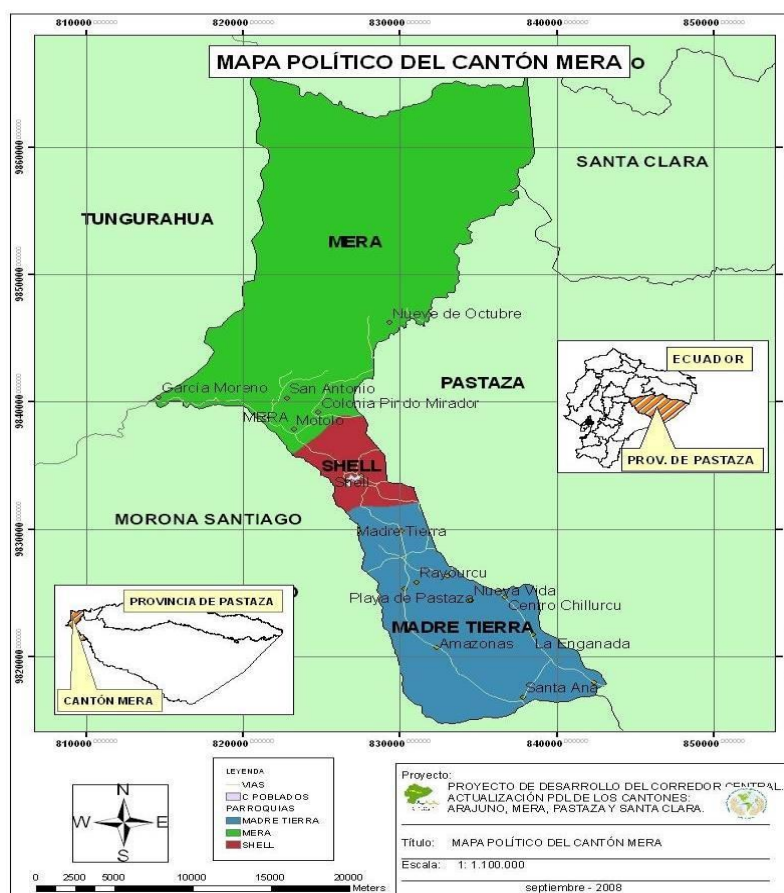
Situación Actual del cantón Mera

El cantón Mera se encuentra ubicado en el extremo oeste de la provincia de Pastaza, a una distancia de 221 kilómetros teniendo como punto de partida Quito, está integrado por las parroquias: Mera (cabecera cantonal), Shell y Madre Tierra.

En base a la información obtenida del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010 la población con la que cuenta Mera es: Hombres 6.079 y Mujeres 5.782 que representa el 28,3% del total de la provincia Pastaza.

Figura 2

Mapa Político del Cantón Mera



Nota. Adaptado de Mapa Político del Cantón Mera, de GAD Mera, 2019.

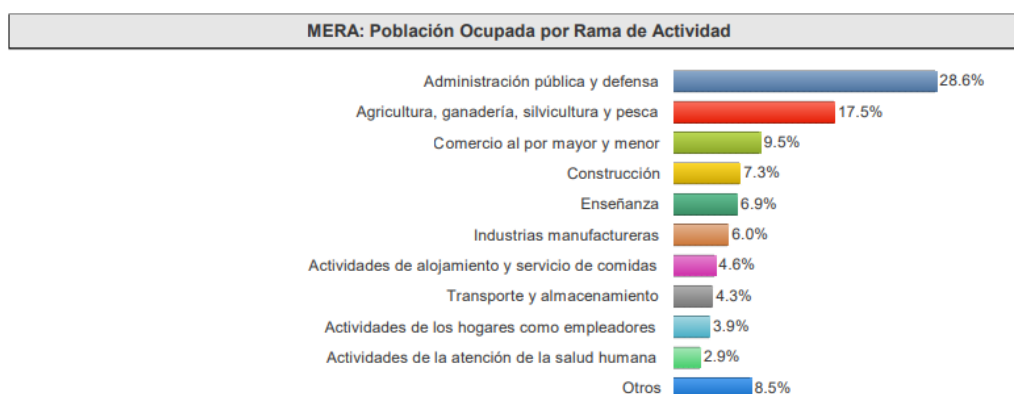
Se encuentra rodeado por los Parques Nacionales Llanganates y Sangay, según el Gobierno Autónomo Descentralizado de Cantón Mera, 2015, fueron declarados en el 2001 por World Wildlife Fund International como Regalo para la Tierra, por sus particularidades biológicas que la hacen únicas en el mundo.

Población económicamente activa

En base a la información recabada del Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC, 2010, el cuadro que se presenta a continuación posee datos de las actividades que realizan los pobladores del cantón Mera.

Figura 3

Población por Rama de Actividad



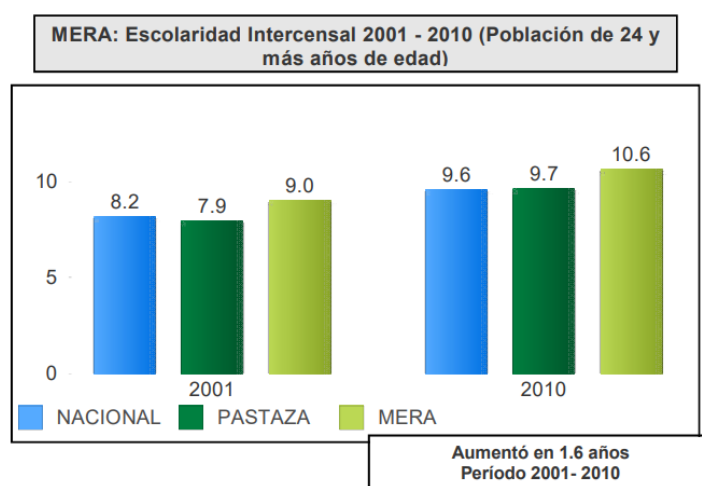
Nota. Adaptado de Población por Rama de Actividad, Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC, 2010.

En el cuadro se puede observar las diversas actividades que son fuentes de economía en el cantón Mera, con un porcentaje de 28,6% se encuentra como primera actividad económica la administración, política y defensa siguiéndole con un porcentaje de 17,5 % la agricultura, la pesca, ganadería y silvicultura; en séptimo lugar se tiene al alojamiento y el servicio de alimentación con un porcentaje 4,6% siendo este valor muy bajo y se evidencia que su economía no se centra en el turismo.

A continuación se presenta una imagen que según el último censo que fue en el año 2010, se tiene una comparación entre el año 2001 al 2010 de la tasa de escolaridad de la población entre 24 años y más años de edad del cantón Mera, de la Provincia Pastaza y a nivel nacional, en el cantón Mera tuvo un crecimiento del 1,6% del 2001 al 2010 siendo muy beneficioso para el mismo ya que se tiene mayor crecimiento académico.

Figura 4

Escolaridad Intercensal 2001 - 2010



Nota. Adaptado de Escolaridad Intercensal 2001 – 2010, Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC, 2010.

Atractivos Turísticos

De acuerdo al inventario de atractivos del cantón Mera son los siguientes:

Tabla 1

Atractivos Turísticos del Cantón Mera

Nombre del Atractivo Turístico	Ubicación
Cascada El Kilo	Km 4 1/2 vía Mera - baños (Sector el Kilo)
Mirador Amazónico	Vía Mera- Baños, pasando el control de Mera en el km 2

Nombre del Atractivo Turístico	Ubicación
Cascada Mangayacu	A 5 minutos del control de Mera, frente al mirador Sigcha
Cascada de la Vida	Vía Mera-Baños, entrada a mano derecha por la gasolinera Merceditas, a 200 metros
Piscina de Mera	Vía al dique de Mera
Parque de la Madre	Vía al dique de Mera (Barrio las orquídeas)
Sendero de las Orquídeas	Vía al dique de Mera, entrada por el parque de la Madre
Dique de Mera	Ciudadela las orquídeas
Centro de reproducción entomológica Dedalma	En la cabecera cantonal de Mera, kilómetro 15 vía a Baños, diagonal al Dique de Mera, a 30 minutos de Puyo, ciudadela Popular.
Cavernas del Anzu	A 19.6 kilómetros del centro de Puyo. Desde el parque de la cabecera cantonal de Mera 11.5 km por la vía Mera-Río Anzu, luego tomamos a la derecha 600 metros
Cavernas del Anzu y Puyu Yaku	A 19.6 kilómetros del centro de Puyo. Desde el parque de la cabecera cantonal de Mera 11.5 km por la vía Mera-Río Anzu, luego tomamos a la derecha 600 metros llegamos al parqueadero, seguimos el sendero señalizado
Ciclo ruta Llanganates	Colonia Isidro Ayora
Finca de Josué	Colonia Isidro Ayora, a 10 minutos del parque centra de Mera, por la vía al Anzu
Alpayaku Jungle Bar	Colonia Isidro Ayora, a 15 minutos del parque centra de Mera, por la vía al Anzu
Descanso de la Pantera	Colonia Isidro Ayora, a 15 minutos del parque centra de Mera, por la vía al Anzu
Centro de Investigación Sumak Kawsay	A 35 kilómetros del centro de Puyo. Vía a la colonia 24 de mayo. Desde el parque de la cabecera cantonal de Mera, 14 Km por la carretera Mera-Río Anzu, luego tomamos a la izquierda, en vehículo
Cascada del Amor	Vía Mera- Anzu a 25 minutos desde el parque central de Mera, en el km 8.
Vivero Orquideario Rous	En la cabecera cantonal Mera, a dos cuadras del parque central.
Tinajas del Anzu	Vía Mera – Anzu a 45 minutos desde el parque central de Mera.
Sendero Ecológico Alpayacu	Vía Shell – Mera, en la vía principal en un desvío a mano derecha.
Parque Central de Mera	A 16 kilómetros del centro de Puyo
Parque de la Moravia	Vía Mera – Shell

Nombre del Atractivo Turístico	Ubicación
Parque San Luis	En la parroquia Shell, Av. Vilen Kubes
Mini parque el Dino	En la parroquia Shell, barrio San Antonio en la Av. Canelos
Piscinas Municipales Barrio San Antonio	En la parroquia Shell
Parque Central de Shell	Av. 10 de noviembre
Complejo Brisas del Pastaza	En la entrada a Madre Tierra, frente al cementerio municipal
Acuario Finca Sarahi	A 11 kilómetros del centro de Puyo. Por el kilómetro 6,5 de la vía a Shell se toma la vía a Madre Tierra se ubica en el Kilómetro 3.5, sector El Barranco, a 10 minutos desde la parroquia Shell en vehículo.
Tienda Artesanal Agua Viva	A 12 kilómetros del centro de Puyo. En la parroquia Madre Tierra, a 10 minutos desde la parroquia Shell, en vehículo
Emprendimiento Paz Yaku	A 13.2 kilómetros del centro de Puyo. A 20 minutos desde la parroquia Madre Tierra
Comunidad Ecológica Cultural Yaku Runa	A 30.2 kilómetros del centro de Puyo. Kilómetro 15 vía a Santa Ana, a 40 minutos desde Puyo, en vehículo.
Mirador Chupapunta en Puyupungo	A 28.8 kilómetros del centro de Puyo. A 20 Km desde la parroquia Shell por la carretera Madre Tierra- Puyupungo, A 30 minutos desde Puyo, en vehículo
Amarun Samana Wasi	Km. 16 en Puerto Santana "tarabita"- Madre Tierra
Bosque protector Yawaje	Puerto Santana, vía encañada a 500 metros

Nota. Adaptado de GAD Mera, 2019.

Prestadores de Servicios

Los establecimiento de alojamiento, alimentación y bebidas, centro de recreación turístico y operador turístico, que constan en el catastro del año 2020 del cantón Mera son los siguientes:

Tabla 2

Establecimiento de Alojamiento

Establecimiento	de Dirección	Total Habitaciones	Categori
Alojamiento			a
Hostal y Restaurante Rayju	AV. Luis A. Martínez y Juan Montalvo	8	1 estrella

Establecimiento de Alojamiento	Dirección	Total Habitaciones	Categoría
Hostal Intercontinental Jac	Vía Puyo Baños Entrada a Río Chico	17	1 estrella
Hosteria Tika Chiraw	Av. Padre Luis Jacome y 10 de Noviembre	17	1 estrella
Hosteria y Restaurante Cabañas Germany	Av. Unidad Nacional y Av. Luis Jacome	9	3 estrellas
Hosteria y Restaurante Eco Arrazá	Vía al Dique	14	3 estrellas
Hosteria Shell	Luis Carrión y Pastaza	7	3 estrellas
Hotel y Restaurante Esmeraldita	Av. Padre Luis Jacome y Av. 10 de Noviembre	27	2 estrellas

Nota. Adaptado de Gobierno Autónomo Descentralizado de Mera, 2020.

Tabla 3

Establecimientos de Alimentación y Bebida

Establecimiento de Alimentación y Bebida	Dirección	Total de Mesas	Categoría
Paradero Restaurante Galarza E Hijos	La Moravia y Vía a Baños	14	1 tenedor
Tablitas Las Guayusas	Augustín Ruales y Av. 10 de noviembre	6	1 tenedor

Nota. Adaptado de Gobierno Autónomo Descentralizado de Mera, 2020.

Tabla 4

Operador Turístico

Establecimiento Turístico	Dirección	Categoría
River Dolphin Expedition	Av. De la Unidad y Demetria Avilés	Operador

Nota. Adaptado de Gobierno Autónomo Descentralizado de Mera, 2020.

Tabla 5

Centro De Recreación Turístico

Centro De Recreación Turístico	Dirección	Categoría
Mera oh Porto	Francisco Salvador Y Reinaldo Villacrés Diagonal Al Cementerio	Segunda

Nota. Adaptado de Gobierno Autónomo Descentralizado de Mera, 2020.

Capítulo III

Tipo de investigación

Según (Bernal, 2010), el enfoque cualitativo se basa básicamente en dividir la información o los datos, mientras que el enfoque cuantitativo pretender medir con exactitud las variables de la investigación por ende la presente investigación tiene un enfoque cualitativo y cuantitativo no experimental debido a que se centra en analizar la contribución de las costumbres y tradiciones culinarias del cantón Mera. Posee un enfoque cuantitativo debido a que se recepta la información mediante un cuestionario estructurado a los diferentes entes responsables como la población y turistas, los cuales serán analizados. Con respecto al enfoque cualitativo no es medible, pero permite recopilar e interpretar otras variables de información mediante fuentes secundarias. En la presente investigación se basará en el estudio documental y observación de campo. Por ende, es descriptivo, ya que se basa en brindar una solución al problema planteado.

Técnicas de recolección de datos:

Entre las técnicas de recolección de datos se encuentran las siguientes:

Técnicas e instrumentos para la recolección de datos cuantitativos y cualitativos:

- La entrevista se realizó a los principales representantes del GAD del cantón Mera y a los prestadores de servicio como restaurantes, hoteles, entre otros.
- La encuesta se aplicó a los turistas que llegaron a los atractivos más relevantes del cantón Mera, personas locales, sumando información obtenida mediante papers y páginas web.

Universo

De acuerdo a Turismo en Cifras, 2018, en el geoportal de visitas internas turísticas de Ecuador, existe un estimado de 633,436 turistas nacionales que pernoctan al año en Mera, el Gobierno Autónomo Descentralizado proporcionó información importante e indispensable con el propósito de obtener un dato real de la población a encuestar, el cual son porcentajes que corresponden a la ocupación en los diferentes establecimientos hoteleros, los mismos que fueron tomados para realizar una regla de tres, obteniendo como resultado 322,926 siendo el universo.

Muestra

En base a la información obtenida de Turismo en Cifras, 2018, portal de estadísticas del Ministerio de Turismo, de turistas que pernoctan en el cantón Mera es de 633,436, se sumó la información brindada por el Gobierno Autónomo Descentralizado, los cuales son porcentajes de ocupación en los establecimientos de alojamiento, los mismo que fueron tomados del ultimo feriado del 30 de octubre al 2 de noviembre del 2020, realizándose una media del porcentaje de los cuatro días; 50,98%, aplicando una regla de tres para obtener un valor decimal: 633,436 es el 100%, el 50,98% cuanto será?, alcanzando como resultado 322, 926, por lo tanto el tipo de población a utilizar es finita ya que se conoce el marco muestral a investigar (Aguilar, 2005), también se empleó el muestreo estratificado ya que se encuestó a visitantes nacionales tanto hombres como mujeres que se encontraron dentro del rango de 18 a 45 años, la misma que se aplicó mediante la ayuda de la herramienta Google formularios, tomada como medida alternativa y conveniente, por el motivo de la crisis sanitaria que se vive en el mundo

Datos de Población:

- **N:** 322,926
- **Z:** 1.96
- **e:** 0,05

- p : 0,5
- q : 0,5

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

$$n: \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5 * 322,926}{0,05^2 * (322,926 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 383,70$$

La muestra (n) equivale a 383 personas que fueron encuestadas y cumplieron los siguientes parámetros del perfil: haber visitado el cantón Mera, que se encuentren en el rango de 18 a 45 años de edad y de procedencia nacional.

Análisis

Figura 5

Genero

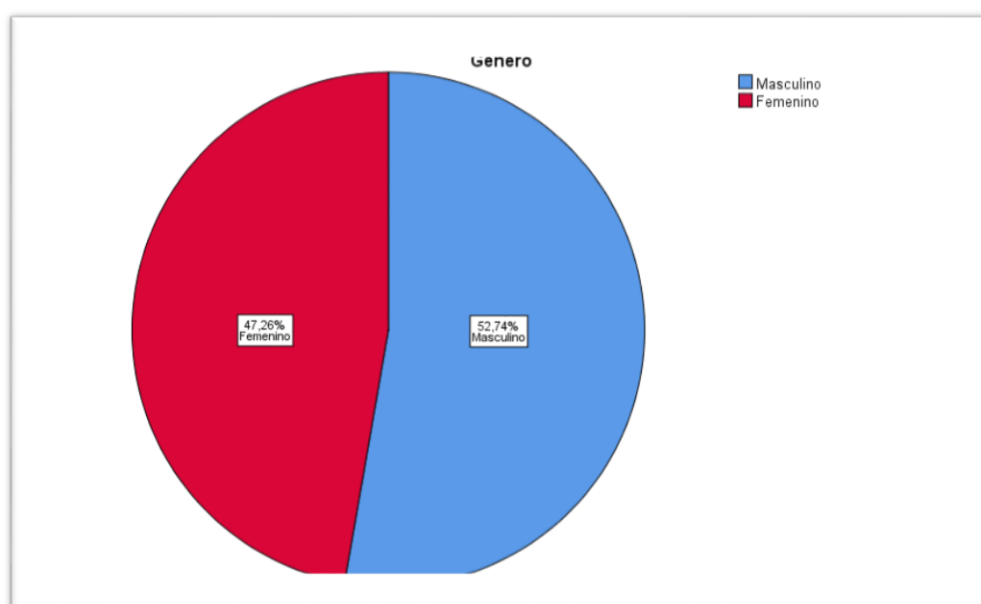


Figura 6

Edad

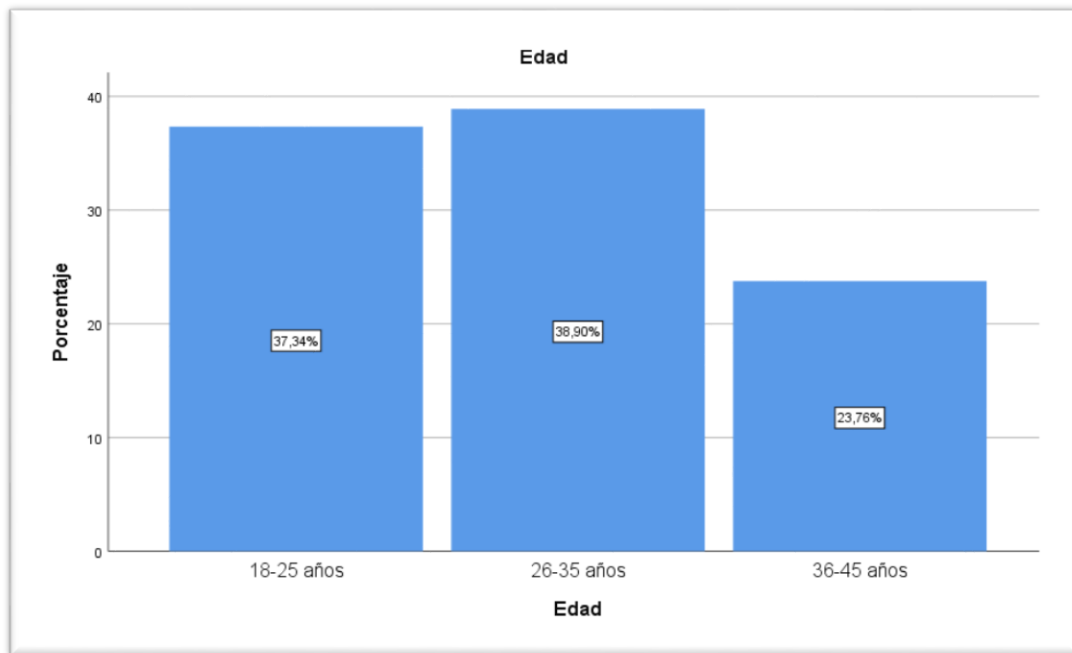
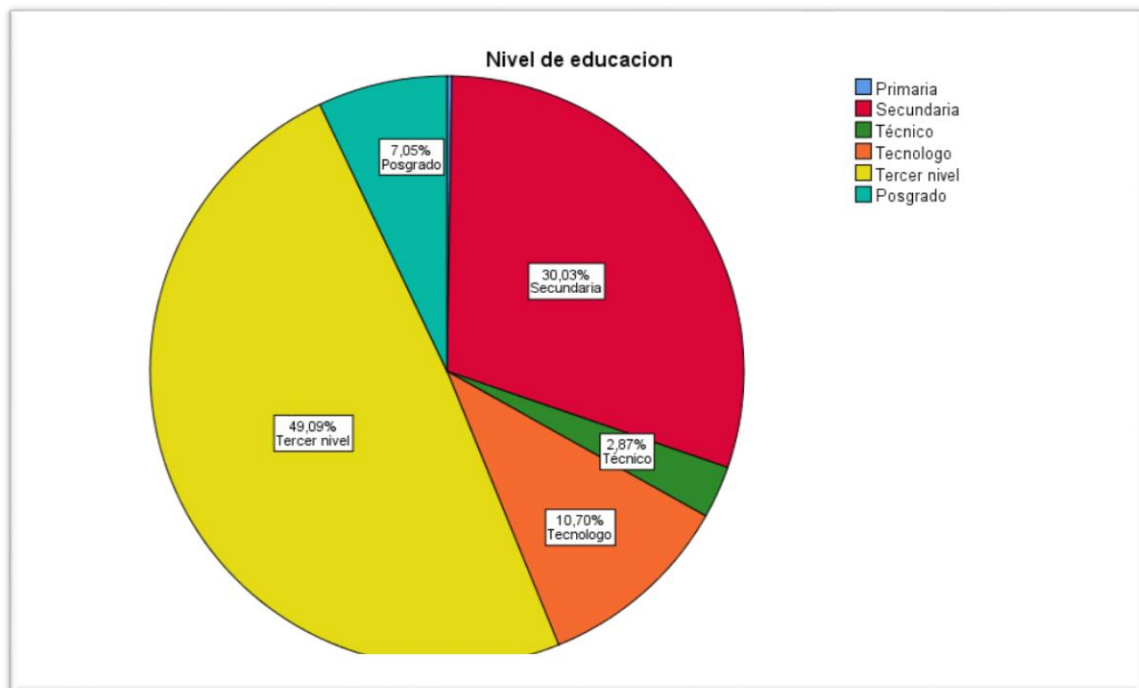


Figura 7

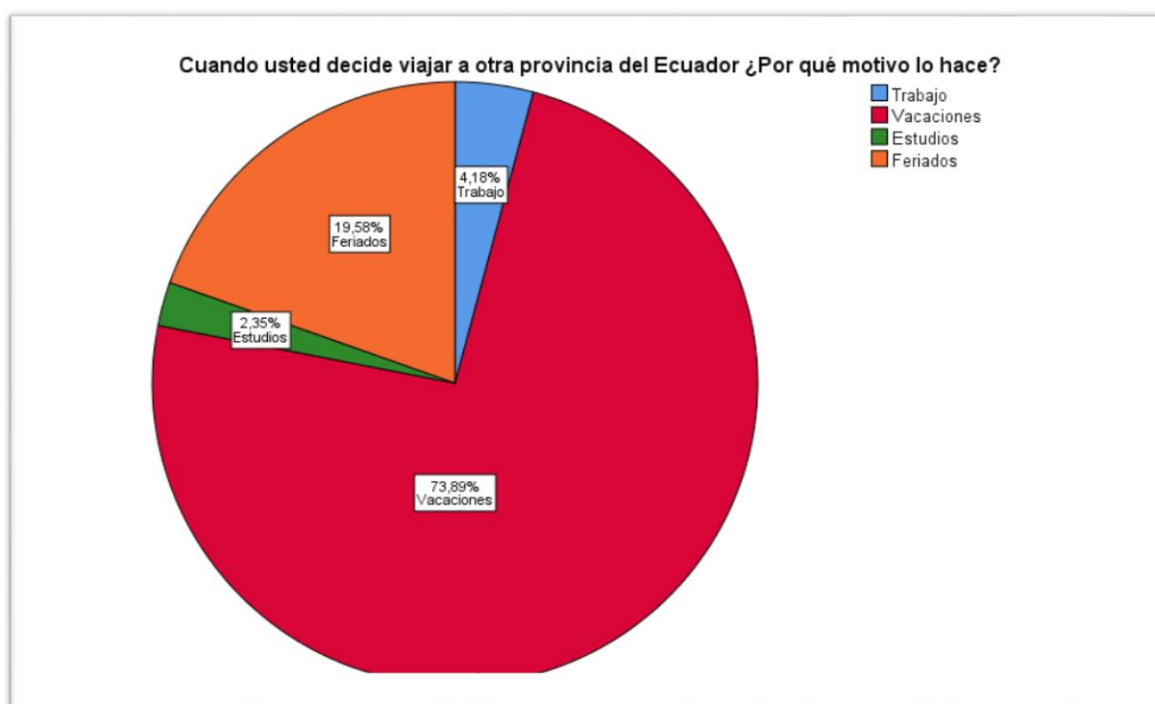
Nivel de Educación



En el grafico se puede observar que un 49.09% es de las personas que poseen un título de tercer nivel, siguiendo tenemos 30,03% de las personas que han terminado la secundaria, un 7,05% poseen un postgrado, un 10,70% posee una tecnología y por último tenemos a los técnicos con un 2,87%, el nivel de educación es muy importante, hoy en día es un requisito para desempeñar con éxito en un entorno competitivo, tecnológico y sumamente especializado.

Figura 8

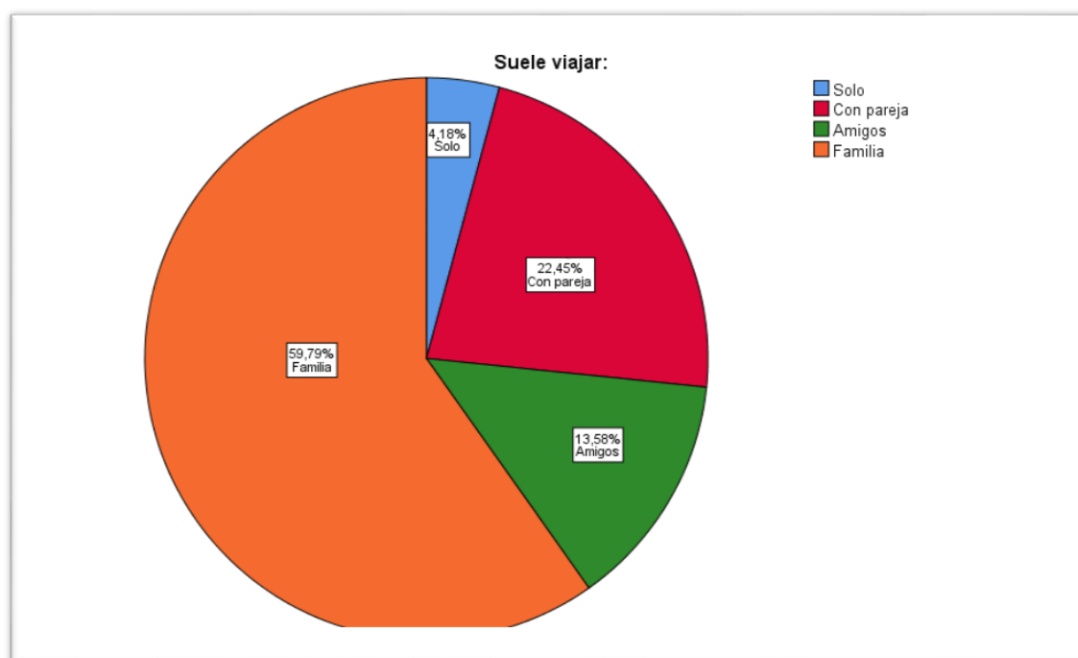
Motivación de Viaje



Al momento de viajar a otra provincia según los datos que podemos observar en el grafico el mayor motivo es por vacaciones con un 73,89% siendo el porcentaje más alto, seguido por los feriados con un 19,58% por trabajo el 4,18% y por último el 2,35%. El punto más importante es que el sector turístico y hotelero del cantón Mera aproveche las razones por las cuales las personas viajan para ofrecer a los viajeros vivencias únicas e irrepetibles.

Figura 9

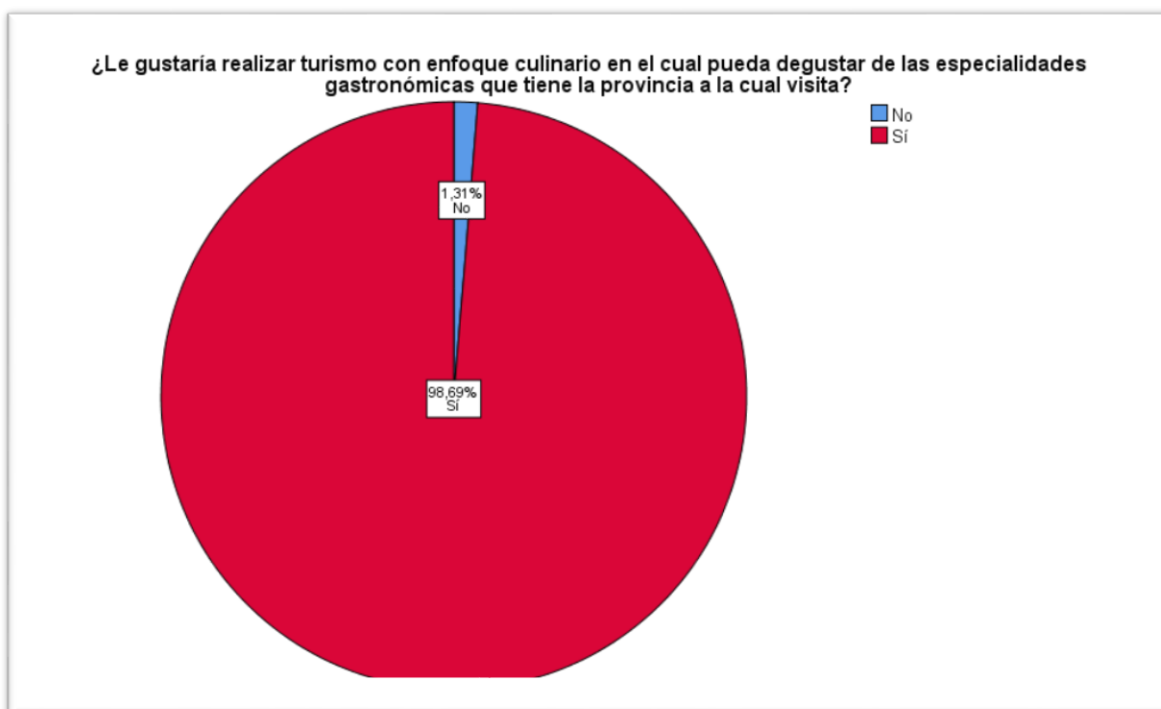
Con quien suele Viajar



Del total de 383 personas encuestadas, el 59,79% suele viajar en familia, el 22,45% viaja en pareja, el 13,58 viaja con amigos y un 4,18% prefiere viajar solo. El cantón Mera ofrece a los turistas diversas actividades tanto familiares como para personas que deciden viajar solas. Al momento de decidir pernoctar en algún lugar que este fuera de su área de confort, los turistas prefieren la seguridad, el alojamiento con actividades acorde a su necesidad y un entorno agradable que es con lo que cuenta el cantón Mera.

Figura 10

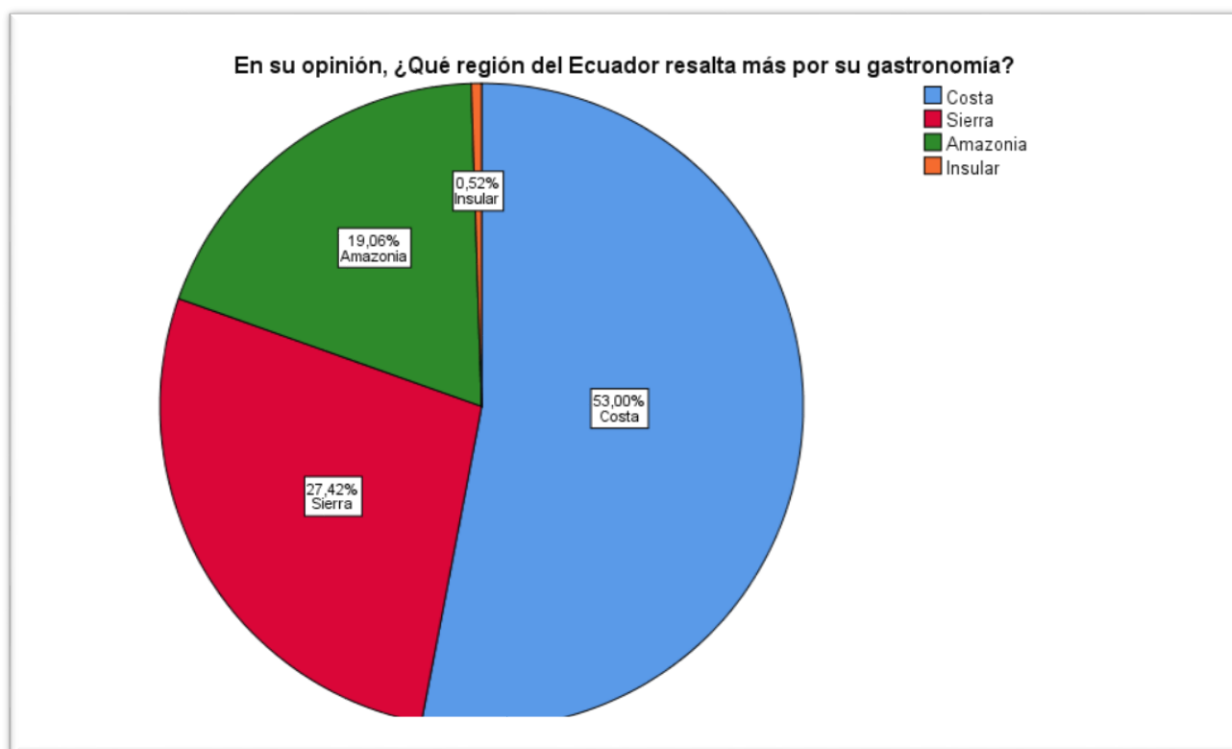
Enfoque Culinario



Al 98,69% de las personas encuestadas les gustaría realizar turismo con enfoque culinario, por lo cual beneficia al cantón Mera, puesto que el lugar tiene sus propios tesoros culinarios. Por esta razón, los menús de los restaurantes de la zona ponen en valor esos platos típicos elaborados a base de productos de calidad puesto que cada lugar tiene sus propios tesoros culinarios.

Figura 1

Regio del Ecuador



Analizando la gráfica podemos observar que la región Costa y región Sierra resaltan el interés gastronómico con más del 80% y una tercera la cual nos interesa por el momento ya que es donde se encuentra el cantón Mera tiene un 19% y por último y no menos importante la región insular con menos del 1%. Tomando en cuenta estos datos podemos incentivar a través de nuevos y mejores menús la gastronomía del cantón Mera y así incrementar el interés de turistas y de su población.

Figura 2

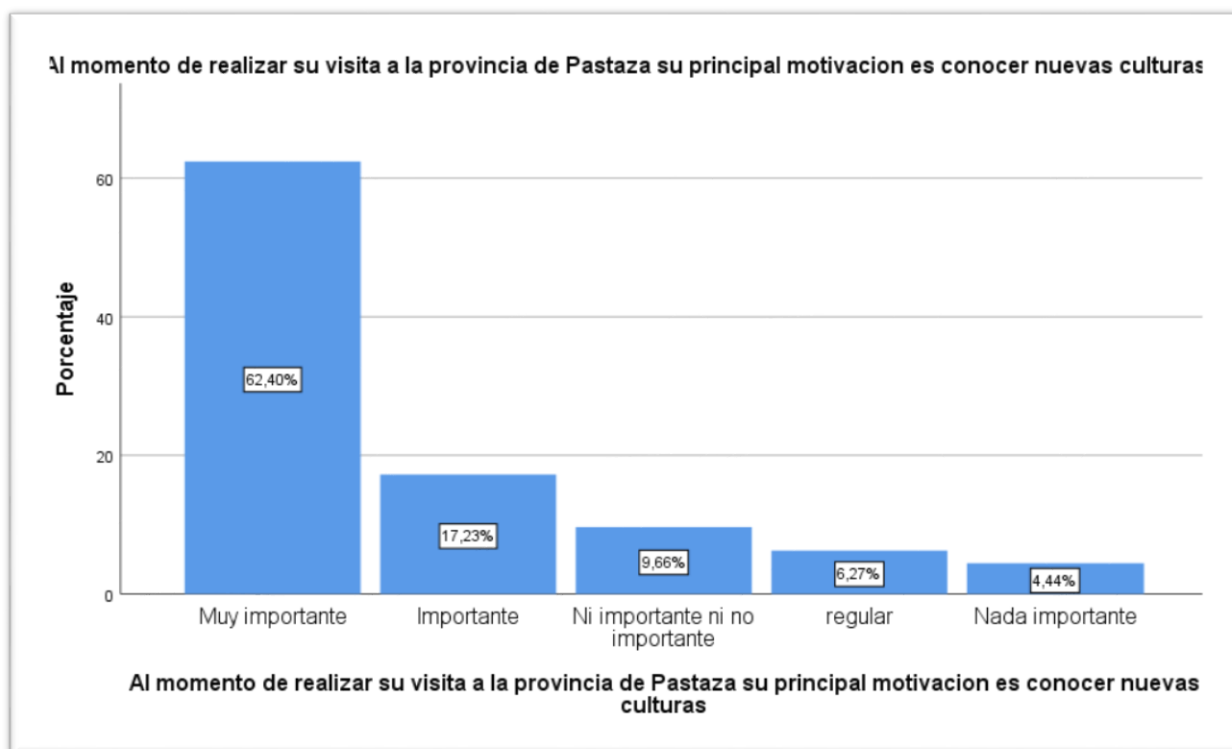
Número de visitas a la Provincia Pastaza



Como se puede observar el 50% de los encuestados por lo menos 1 vez han visitado la provincia de Pastaza y más de 1 vez el otro 50%, lo que quiere decir que el cantón Mera sea visitado tiene altas posibilidades y así facilitándonos exponer la riqueza cultural y gastronómica de este cantón

Figura 11

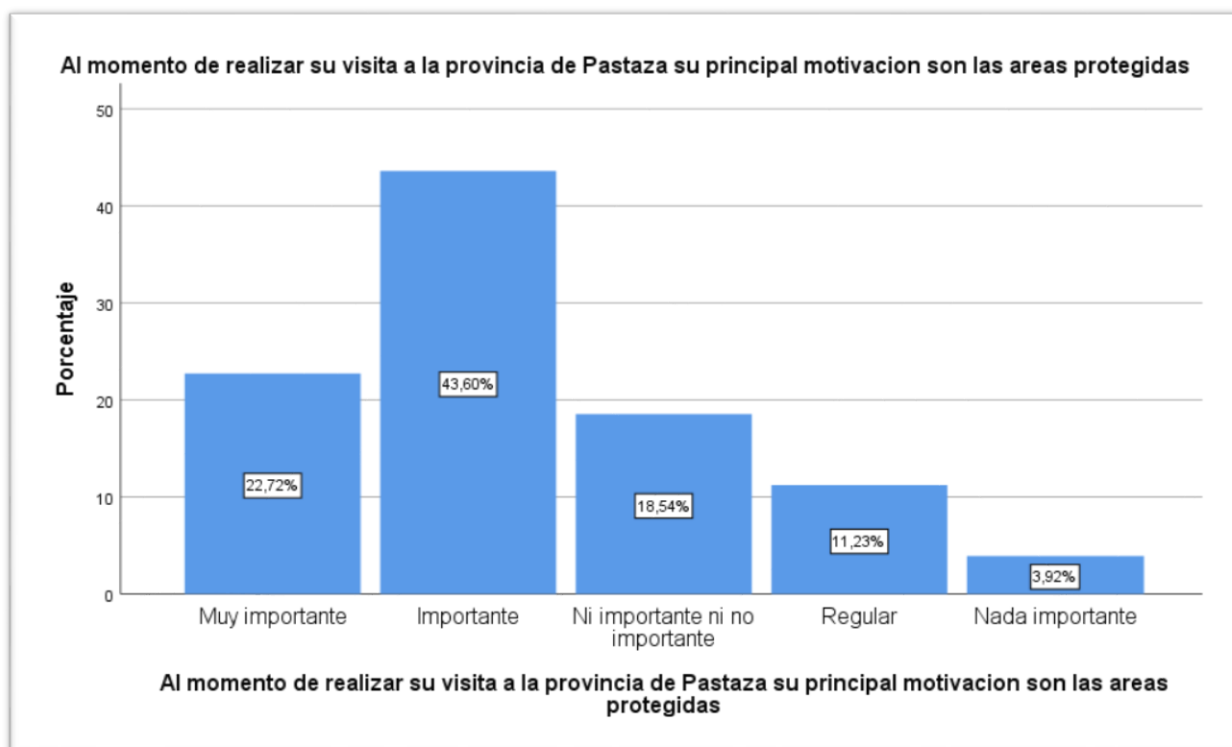
Motivación de Viaje – Nuevas Culturas



Tomando en cuenta que el 62% de los encuestados tiene como principal motivación conocer nuevas culturas para visitar la provincia de Pastaza debemos enfocarnos en el 38% restante ya tienen un bajo interés por conocer otras nuevas culturas y podemos generar un mayor interés a estos y en particular a las culturas del cantón Mera resaltando las mismas.

Figura 12

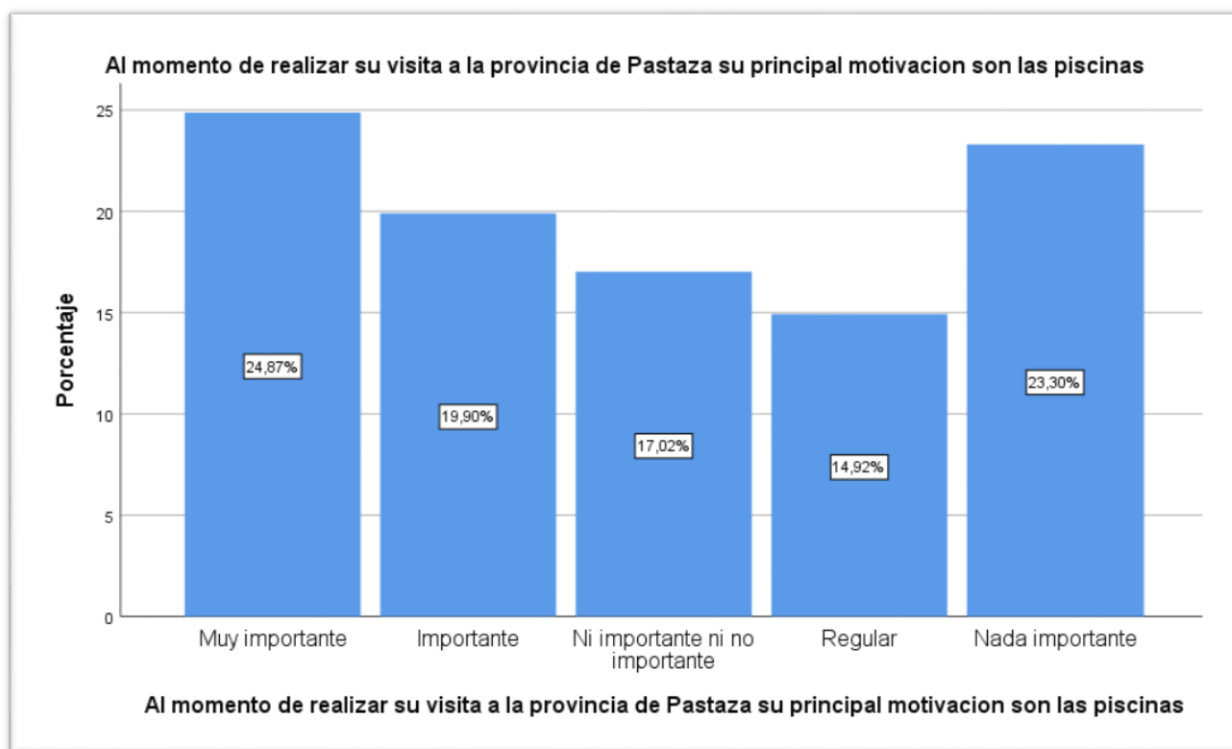
Motivación de Viaje – Áreas Protegidas



Más del 65% de los resultados tiene como motivación visitar la provincia de Pastaza por conocer las áreas protegidas, en segundo lugar, siendo el 18% les resulta poco motivante y de los resultados restantes no es una motivación visitar áreas protegidas como para visitar la provincia de Pastaza y por ende el cantón Mera.

Figura 13

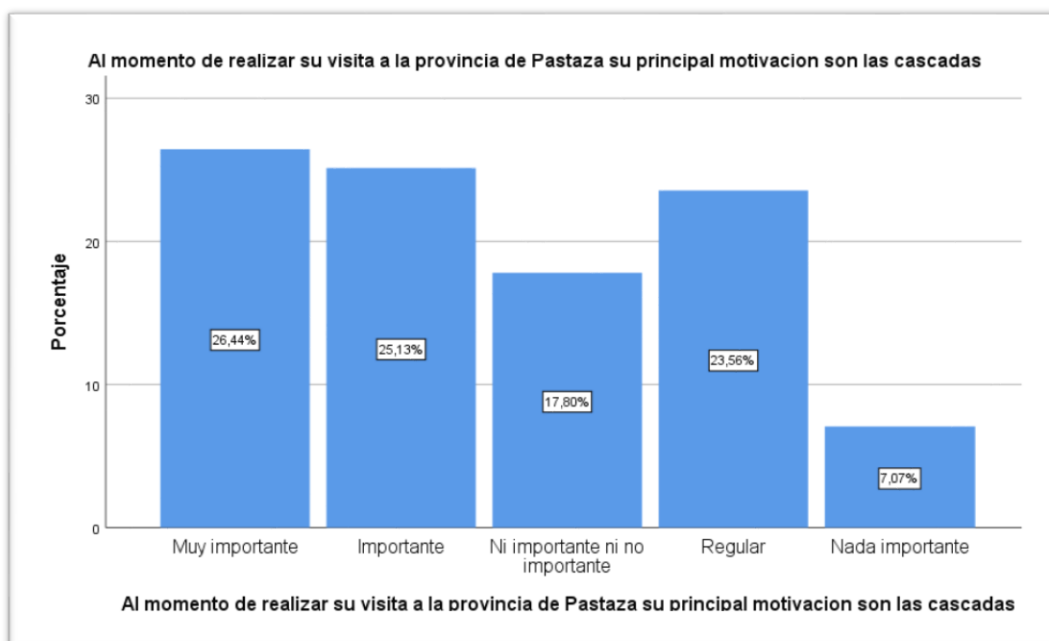
Motivación de Viaje - Piscinas



Para el 25% y 19% de los encuestados les resulta muy importante e importante como motivación para visitar la provincia de Pastaza las piscinas de esta provincia y para más del 50% no es una motivación las piscinas para visitar la provincia.

Figura 14

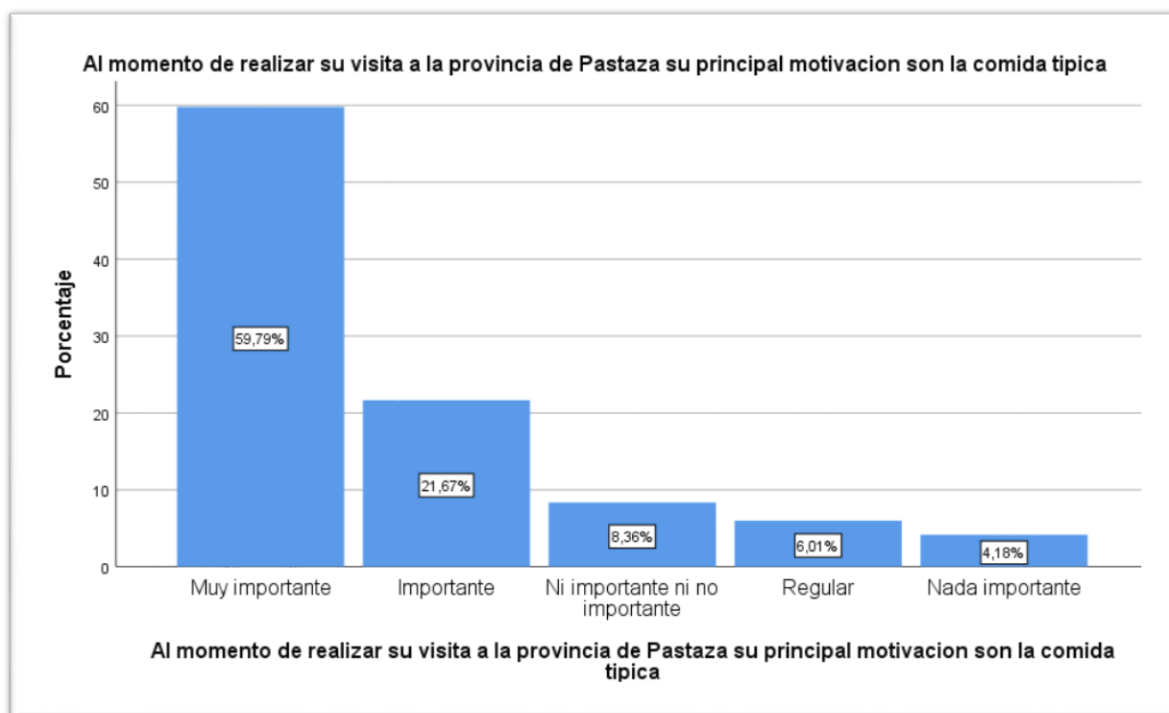
Motivación de Viaje – Cascadas



Para más del 50% que suman las dos primeras opciones que son muy importante e importante, son una motivación visitar cascadas que posee la provincia de Pastaza, para las 3 opciones restantes que suman el 59% restante no representa como un motivo de viaje.

Figura 15

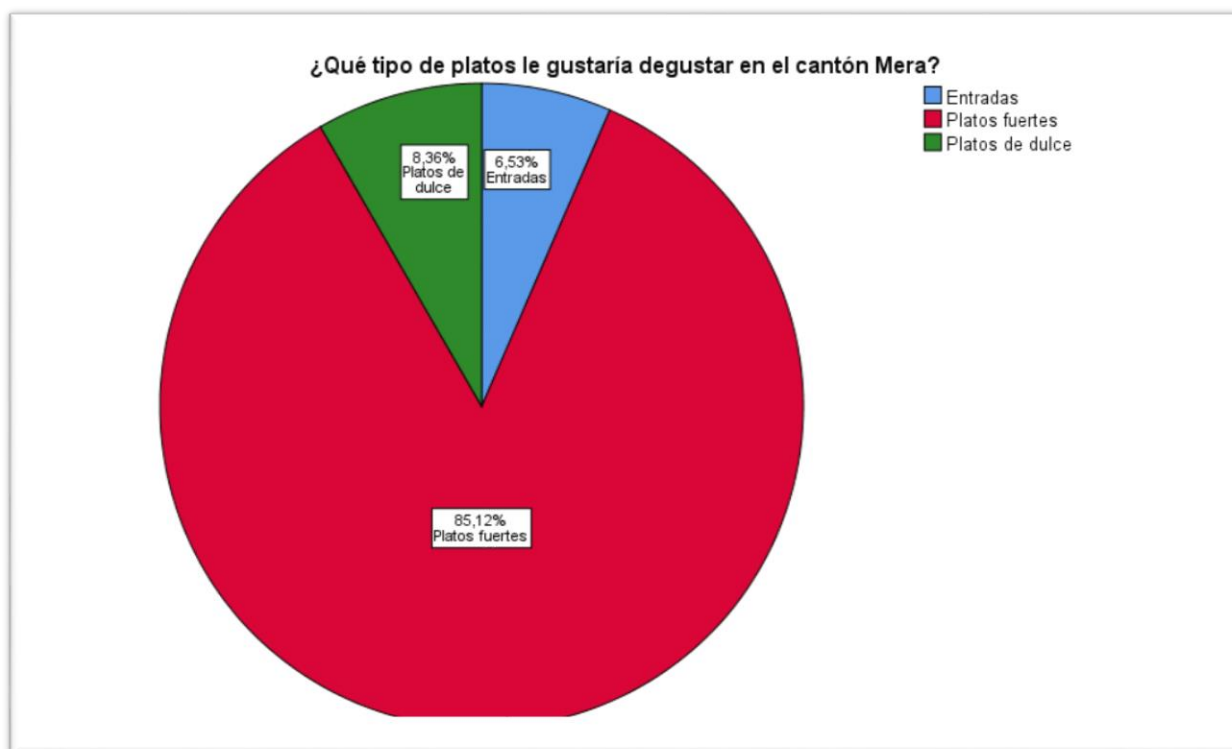
Motivación de viaje - Comida Típica



Como motivación principal para visitar la provincia de Pastaza más del 80% toma en cuenta la comida típica y para el porcentaje restante siendo el mínimo no es una motivación la comida típica como para visitar la provincia. Mera posee una variedad de platos, desde la cocina típica de la zona hasta la cocina tradicional y la alta cocina, la cual brinda una experiencia inolvidable para el turista.

Figura 16

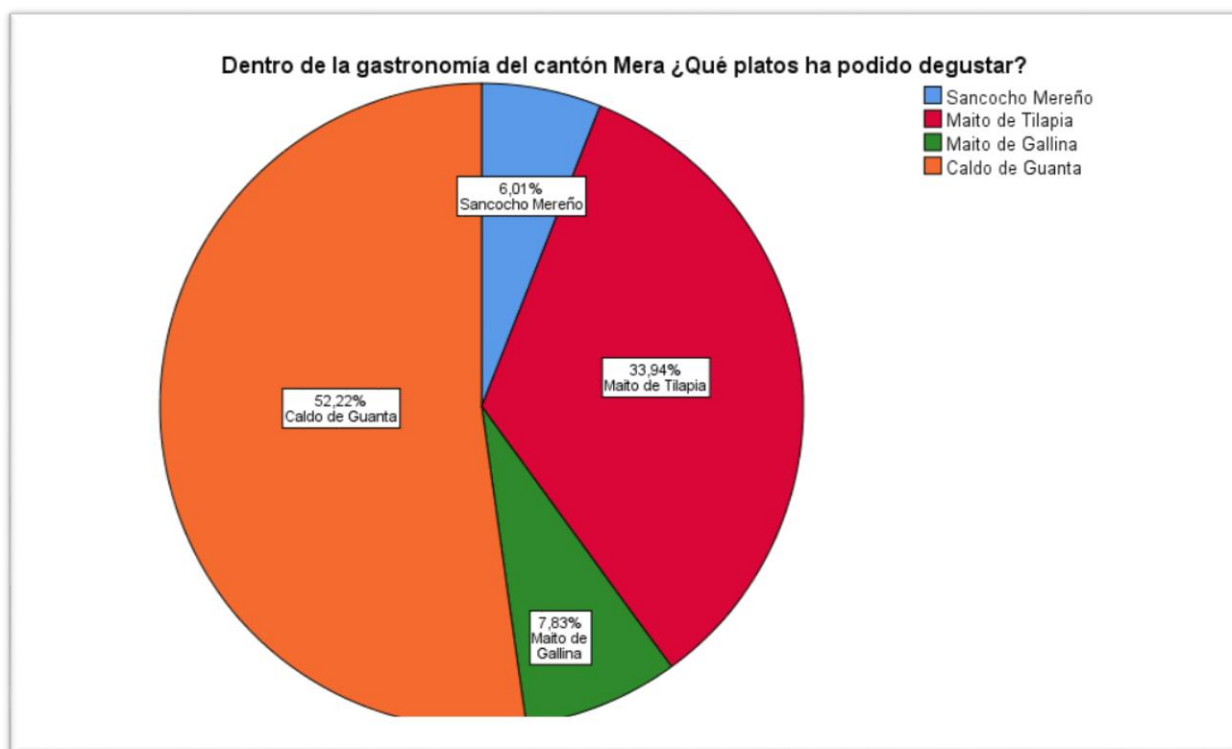
Tipos de platos en el cantón Mera



De los encuestados al 85% le gustaría degustar un plato fuerte y por tal razón los menús del cantón Mera y de la provincia de Pastaza deben estar direccionados a ofertar platos fuertes acompañados de entradas y postres tradicionales de la zona.

Figura 17

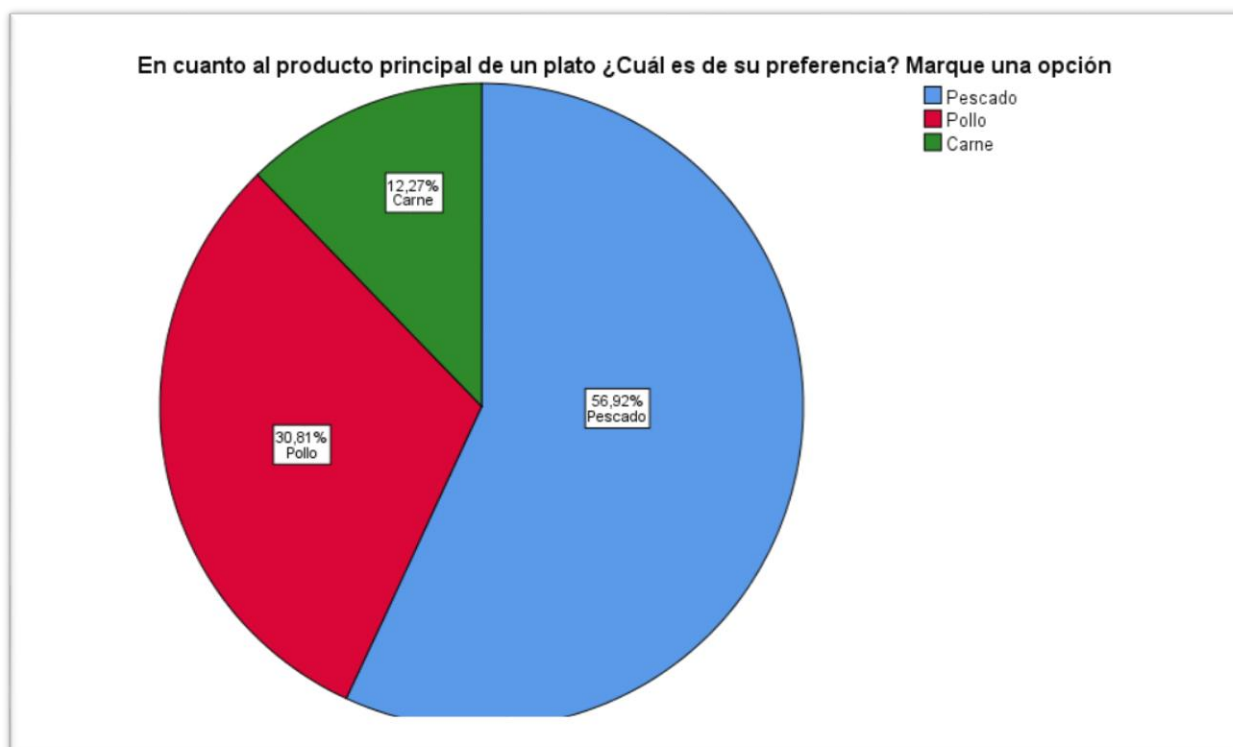
Platos del cantón Mera



Entre dos platos: el caldo de guanta y maito de tilapia se concentra el 75% de las preferencias que han sido degustadas por los encuestados y el otro 25% restante a degustado el sancocho de mereño y maito de gallina, lo que nos demuestra que la gastronomía de la provincia Mera se caracteriza por una gran variedad de ingredientes, platos y maneras de crear recetas en platos fuertes.

Figura 18

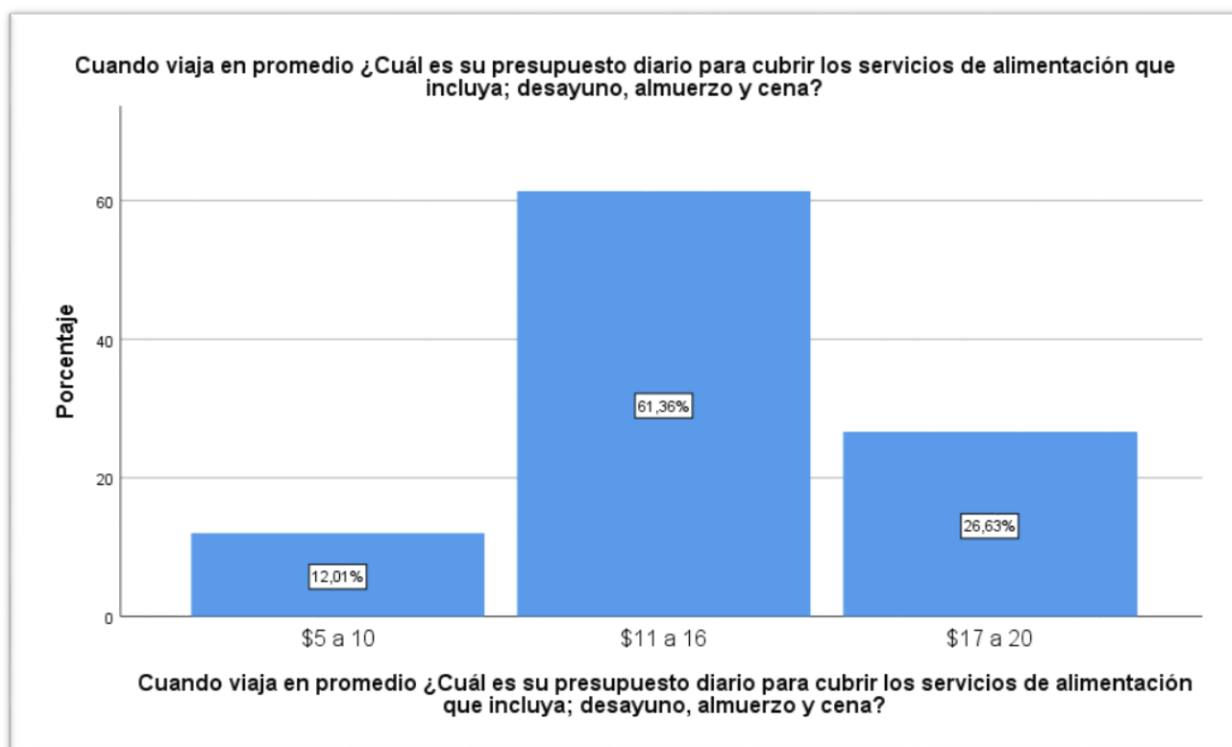
Preferencia de producto principal de un plato



Más del 56% de los encuestados prefiere el pescado dentro de un plato como producto principal, en segundo lugar, prefieren el pollo con un 31% y en tercer lugar la carne con un 12,27%, con estos porcentajes podemos notar que el producto principal de un plato es el pescado y esto a su vez ayuda para ofertar al cantón Mera siendo esto un plus, ya que poseen sus propios criaderos de tilapia.

Figura 19

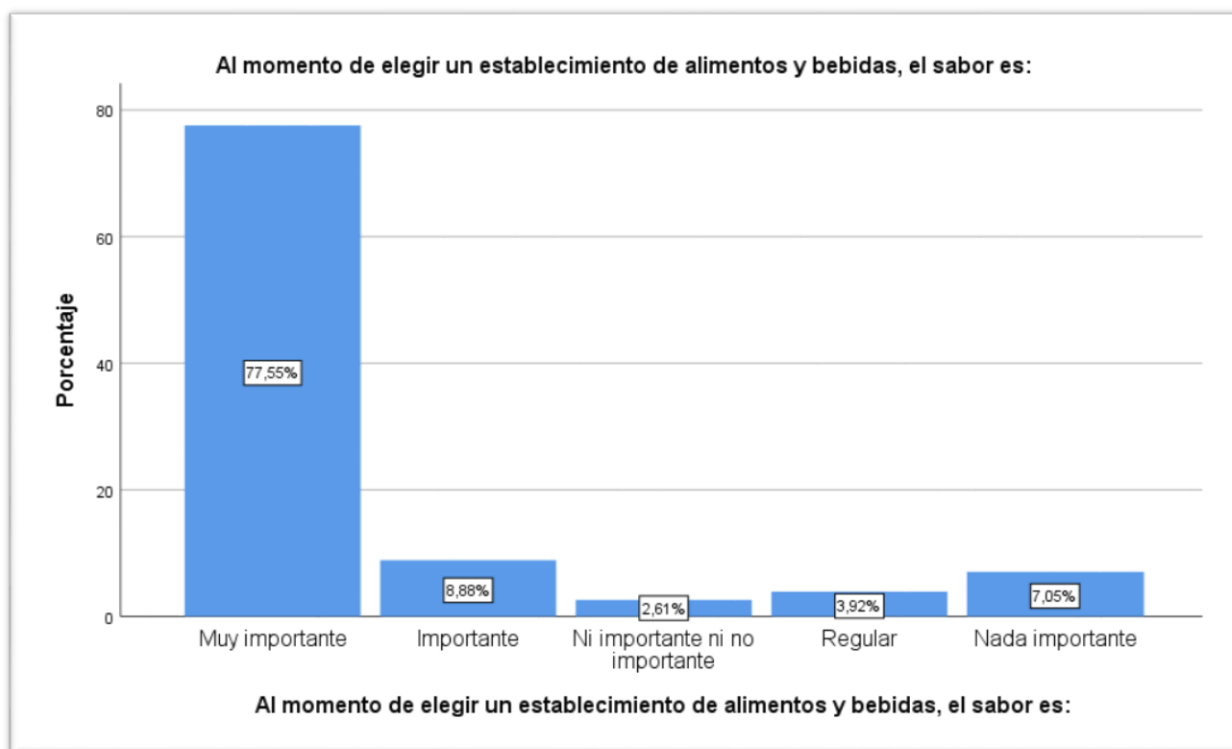
Promedio de gasto



En el gráfico se puede evidenciar que el porcentaje más alto en cuanto al presupuesto para cubrir los servicios de alimentos que incluya: desayuno, almuerzo y cena es de 61,36% en el rango de \$11 a 16, en segundo lugar, con 26,63% tenemos el rango de \$17 a 20 y con el 12,01% tenemos el rango de \$5 a 10 siendo beneficioso el porcentaje más alto ya que los platos de Mera se encuentran en ese rango de precio.

Figura 20

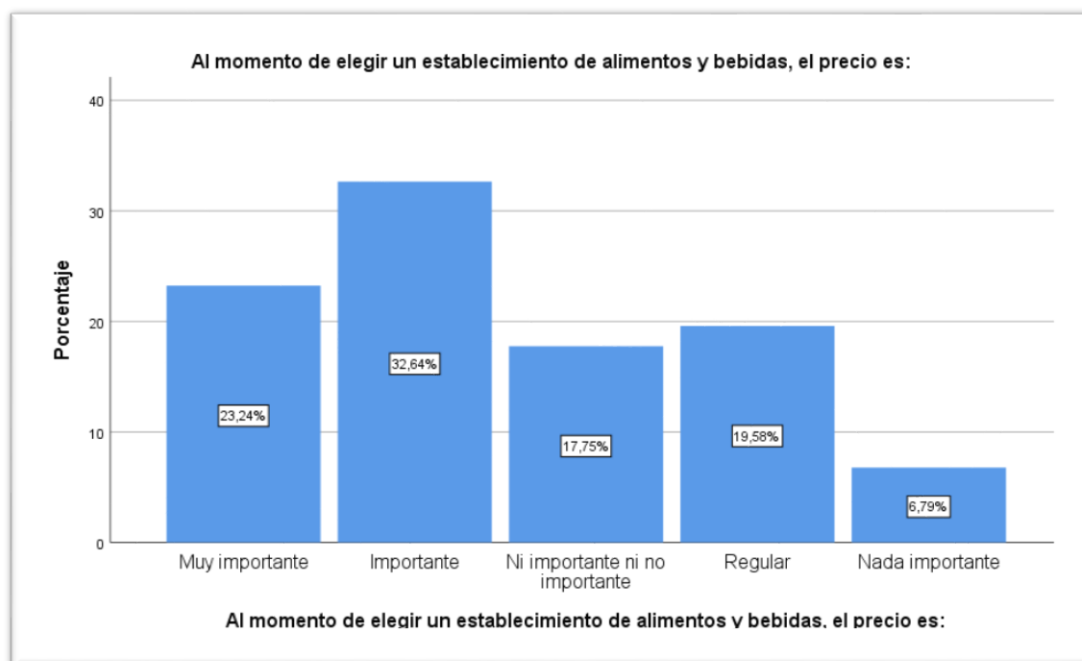
Motivo de elección de Establecimiento de A y B



En base a los datos proporcionados al momento de elegir un establecimiento de A y B para el 77,55% es muy importante el sabor, seguido de importante por el 8,88%, para el 3,92% es regular y para el 7,09% es nada importante, basándonos en el porcentaje más alto el sabor es la sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto.

Figura 21

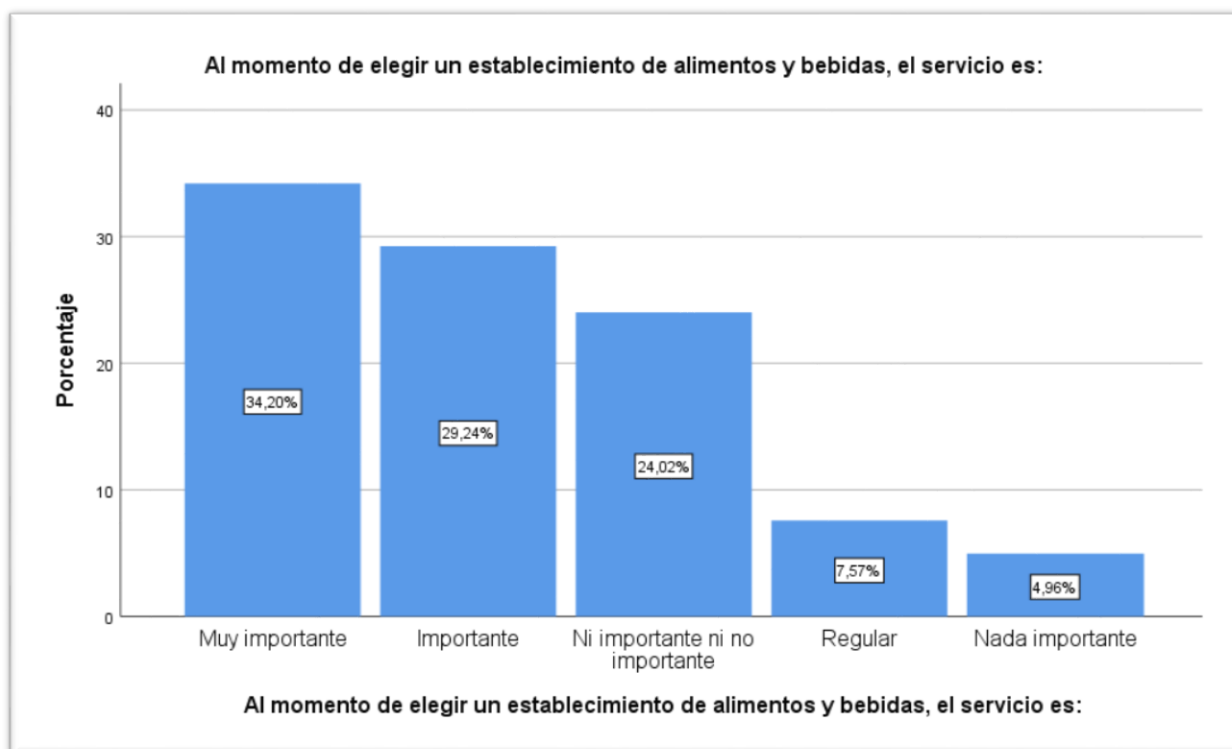
Motivo de elección de Establecimiento de A y B



Del gráfico se observa que a la mayoría le es importante el precio con un 32,64%, al momento de elegir un establecimiento de alimentos y bebidas, seguido de muy importante con un 23,24%, el 19,58% le es regular, para el 17,75% le es indiferente, y para el 6,79% no les parece nada importante. El precio va acorde al plato que se servirá, si el mismo tiene buen sabor se encuentra realizado con buenos productos el precio es lo de menos ya que al cliente no le va a importar gastar buen sabor.

Figura 22

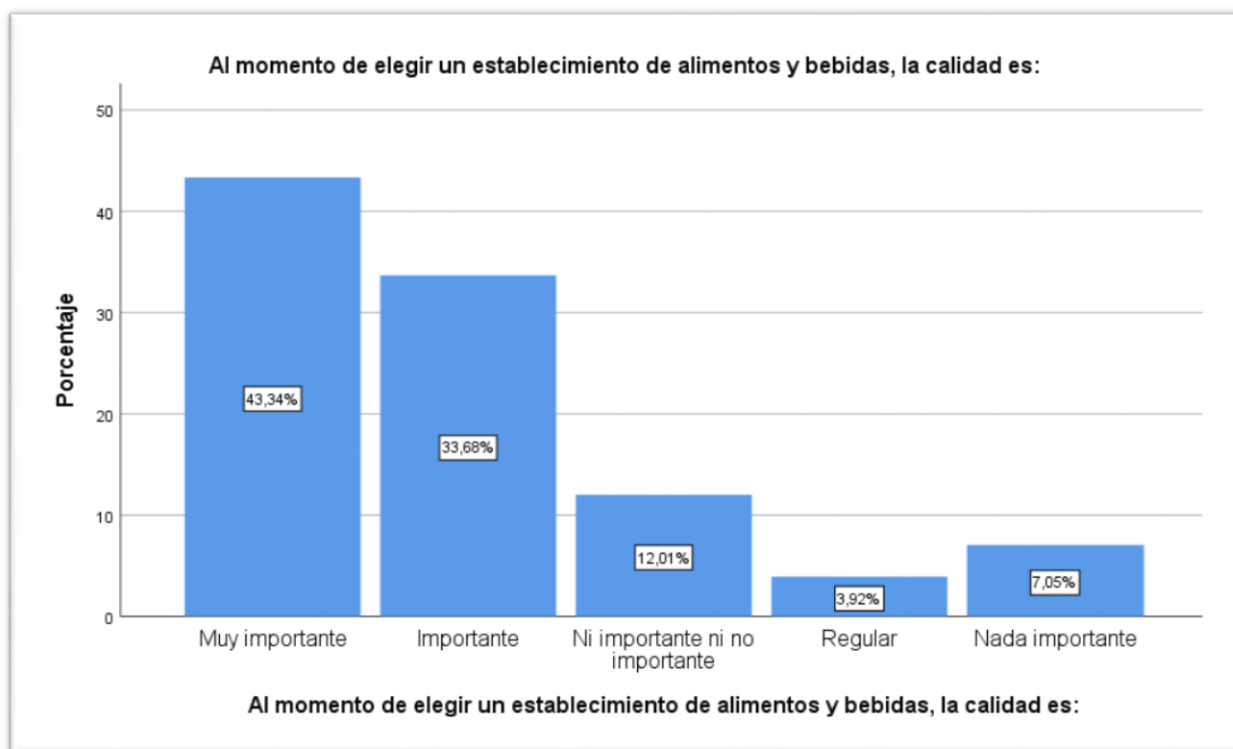
Motivo de elección de Establecimiento de A y B



En base al gráfico se puede observar que el servicio es muy importante al momento de elegir un establecimiento de alimentos y bebidas con un 34,20%, seguido de importante con un 29,24% y a un 24,02% no les parece ni importante ni no importante, a los porcentajes restante les es indiferente y nada importante sumado las dos opciones un 12,53%. Siendo el servicio es un factor determinante en la obtención del éxito de cualquier negocio.

Figura 23

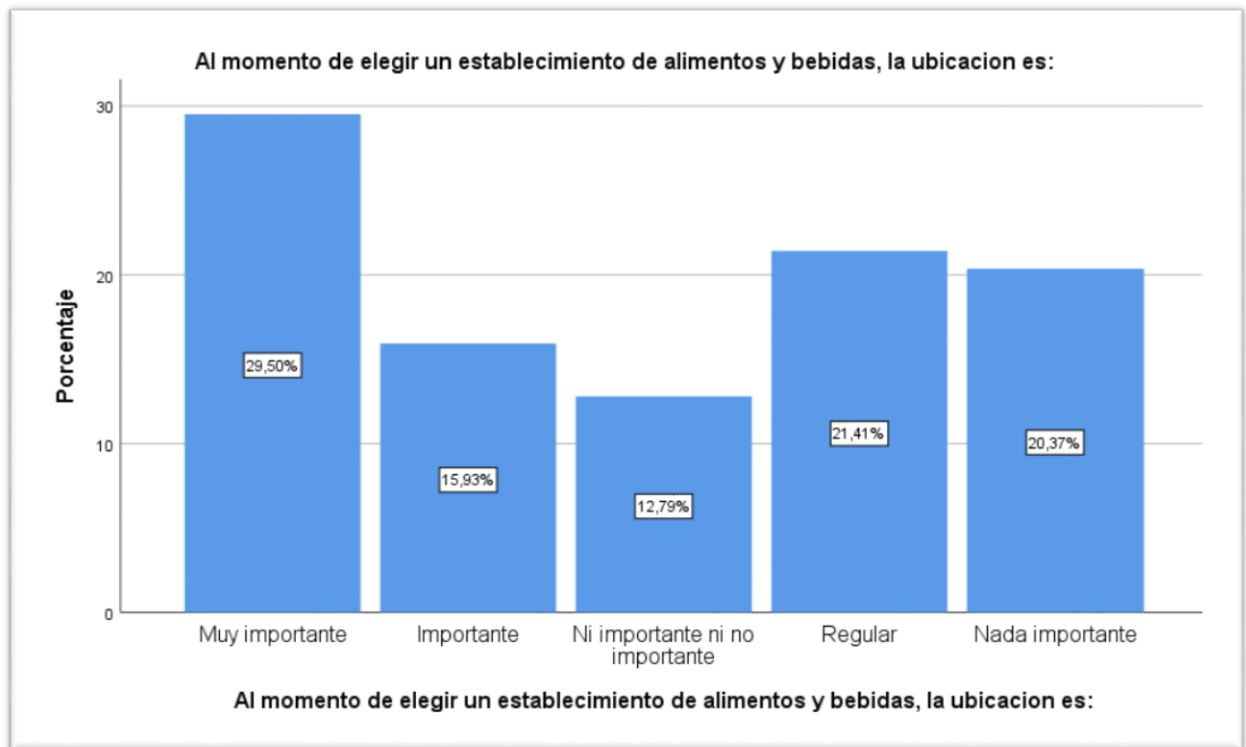
Motivo de elección de Establecimiento de A y B



En el gráfico se puede observar que al momento de elegir un establecimiento de alimentos y bebidas la calidad es muy importante con un 43,34%, seguido de importante con un 33,68%, al 12,01% no les parece ni importante ni no importante, al 3,92% es regular y al 7,05% es nada importante tomando en cuenta el porcentaje más alto, si un establecimiento ofrece calidad conseguirá la satisfacción en sus clientes.

Figura 24

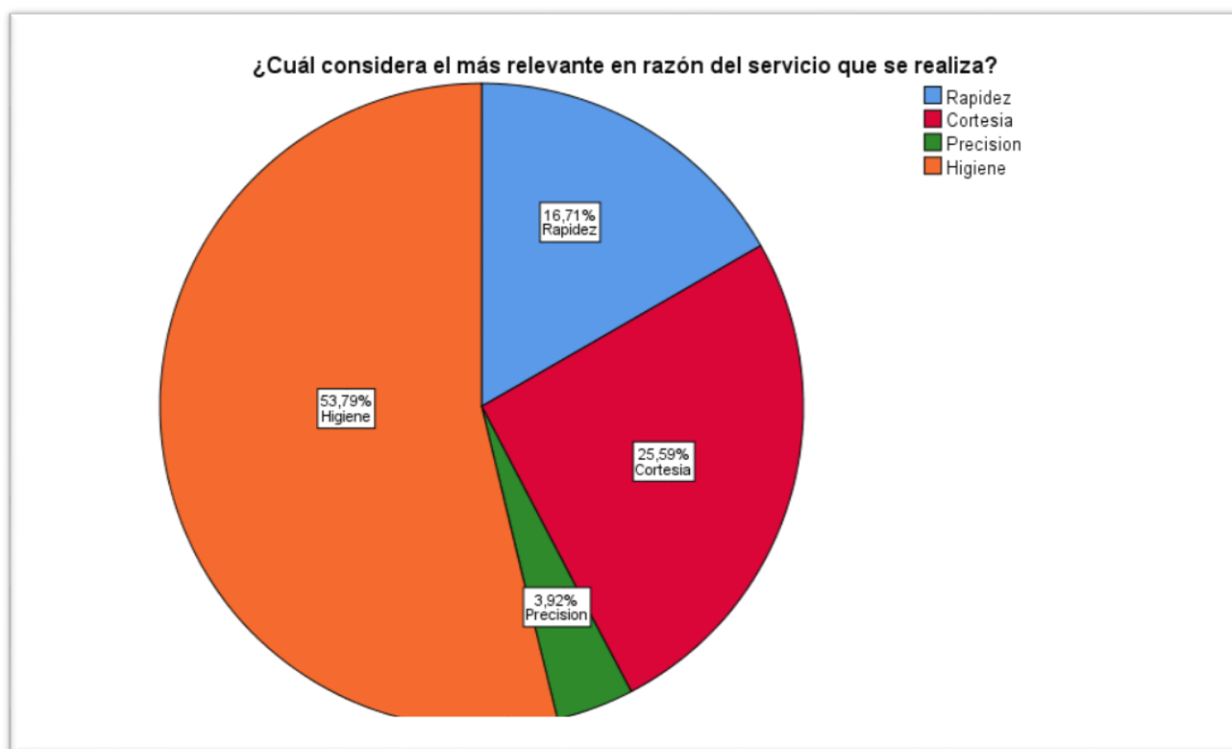
Motivo de elección de Establecimiento de A y B



De los encuestados al momento de elegir un establecimiento de alimentos y bebidas, la ubicación es muy importante con un 29,50%, poniéndose a la par con regular con un 21,41% seguido de nada importante con un 20,37% y para el 12,79% le es regular. Una buena ubicación puede ayudar a lograr el éxito empresarial y también puede compensar algunas deficiencias en la gestión.

Figura 25

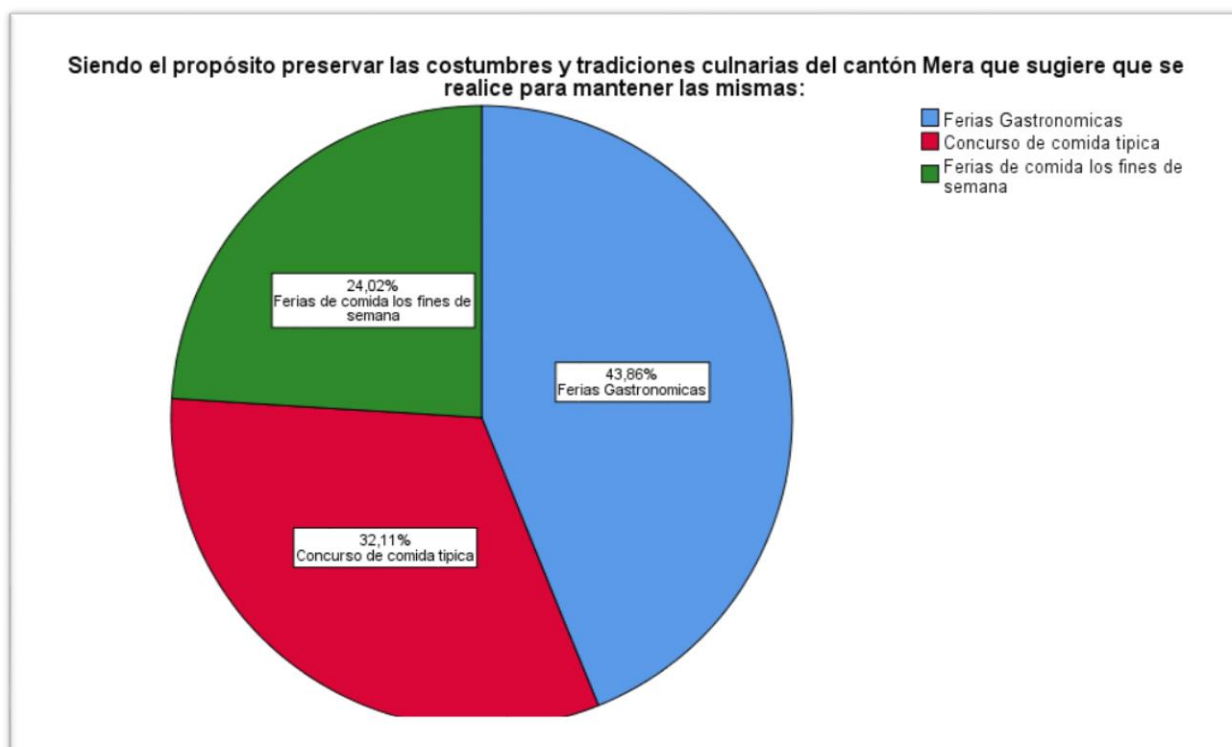
Servicio



En cuanto al servicio que se realiza según los datos del gráfico se puede observar que el 53,79% siendo el porcentaje más alto prefieren que sea un servicio con higiene, siendo el objetivo preservar la salud del consumidor respetando los principios de todas las etapas de la cadena alimenticia, con un porcentaje de 25,59% se encuentra el servicio cortes de esto dependerá en gran medida que la persona vuelva al restaurante que visita, con un 16,71% está un servicio rápido y un 3,92% un servicio con precisión. El buen servicio al cliente es una ventaja competitiva que deberían tener todos los establecimientos de A y B, realizándolo de una manera rápida y profesional.

Figura 26

Preservar Costumbres y Tradiciones culinarias del cantón Mera



Siendo el propósito preservar las costumbres y tradiciones culinarias del cantón Mera, en el gráfico se observa que las personas sugirieron en un mayor porcentaje las ferias gastronómicas con un 43,83%, constituyendo el doble de aquellos que escogieron las ferias de comida los fines de semana los cuales representan el 24,02%, por otra parte, la segunda opción más preferida es la de concursos de comida típica con un 32,11%. Con los resultados es las costumbres y tradiciones del cantón Mera son una parte fundamental que hace que su cultura sea tan rica en sabiduría y conocimiento, las mismas que se fusionan con la gastronomía siendo una pieza clave para representar muchas fechas importantes.

Análisis de Entrevista aplicada a la representación del GAD

En base a la entrevista aplicada a Gabriela Peñafiel, analista de turismo; se obtuvo información valiosa para la investigación. Mera constituida por tres parroquias: Mera (zona urbana) conocida por el agua, Shell conocida por la aviación y Madre Tierra conocida por la cultura (zonas rurales), el GAD ha ido desarrollando varias actividades para fomentar el turismo, por ejemplo: encuentro de turismo amazónico en el cual participaron 200 emprendedores a nivel nacional, shows artísticos y culturales,

agosto mes del Turismo, además de ello están trabajando en el mapa turístico, en el mismo se encuentran 35 establecimientos turísticos y emprendimientos turísticos, el cual mediante un código QR los turistas pueden obtener la dirección de cada establecimiento. En el 2020 se realizó ferias gastronómicas de comida típica en la cual se expende platos como: maito de tilapia, gallina y carachama, chontacuros, ucuis u hormigas culonas. El GAD cuenta con un presupuesto destinado al turismo; lo que concierne las fieras de cantonización, carnaval, fiesta de Madre Tierra y Shell (diciembre), agosto mes del Turismo, además de contar con presupuesto para impresión y difusión de afiches turísticos.

Con la información con la que cuenta el GAD, la mayoría de turistas llegan a Mera por la cascada el Kilo, Mirador Amazónico y Tinajas del Rio Anzu. Los emprendedores turísticos tienen interés por el desarrollo de su sector ya que se creó una asociación con nombre Asociación de empresarios turísticos. En cuanto a establecimientos de servicio se han ido realizando capacitaciones por medio del Ministerio de Turismo y ARSA (Agencia de Regulación Sanitaria). Se han planteado varias estrategias para incrementar el turismo culinario por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado presentando en las ferias turísticas, primero lo que se presenta es la parte de gastronomía con la parte de comunidad ofertando cultural y tradicional como el sancocho mereño, maito con los diversos productos de acompañamiento sumándose las hormigas.

Análisis de Entrevista aplicada a los prestadores de servicio.

La entrevista aplicada a los prestadores de servicio como: Hoteles y Restaurantes con los que cuenta el cantón Mera; concuerdan que el turismo se ha dado en poca proporción, ya que no es tomado como una medida de dinamización económica. El turismo más representativo es local y nacional, y en poca proporción el turismo extranjero, recibiendo visitas más de grupos familiares que buscan actividades acordes al grupo con el que llegan. Cuentan con temporadas altas; sea en los feriados atrayendo turistas de las provincias cercanas como lo es: Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi, además de fechas como carnaval, semana santa, vacaciones de la Sierra, feriado de agosto noviembre y diciembre.

En cuanto a gastronomía poseen platos a la carta sumando los platos típicos del cantón, el producto mayormente demandado es la tilapia en sus diversas preparaciones, contando con sus propios criaderos eco amigables, equilibrando la alimentación de la tilapia, no solo la alimentan con balanceado sino también con vegetales, al cultivarse la tilapia en aguas limpias no tiene el sabor lodoso que por lo general posee, obteniendo una diferencia en el sabor de la misma.

Perfil del Turista

A continuación se detalla el perfil del turista que podría viajar al cantón Mera, es de sexo masculino con una edad promedio de entre 26 a 35 años lo que indica que es una población adulta joven, con un nivel de estudios de tercer nivel, más del 50 por ciento prefieren viajar en grupos familiares, siendo su mayor motivación de viaje las vacaciones, con presupuesto diario de gasto en alimentación por persona que incluya: desayuno almuerzo y cena de \$11 a \$16, prefiriendo un servicio rápido y de calidad al momento de elegir un establecimiento de alimentación y bebida, siendo de mayor demanda el pescado como producto principal en el plato fuerte, y como actividad adicional al viaje al turista le motiva conocer nuevas culturas.

Capítulo IV

Propuesta

La propuesta está formada por varias estrategias o actividades que contribuyen al desarrollo, fortalecimiento y mejora del cantón Mera, con el fin de que el mismo sea considerado como un destino turístico el cual cuente con recursos necesarios para la actividad como: atractivos naturales y culturales preservados, infraestructura hotelera y establecimientos de alimentación y bebida.

En base a los resultados se comenzó realizando un foda el cual es una herramienta en la que se detalla las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas con las que cuenta y carece el cantón Mera, dando como resultado la propuesta como tal.

Tabla 6

FODA del sector gastronómico del cantón Mera

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> -Variedad de gastronomía local. - Riqueza y diversidad del recurso gastronómico. -Propios criaderos de tilapia. -Alimentos elaborados con productos cualificados en higiene y calidad. -Capacitaciones en atención al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> -Carencia de establecimientos de alimentación y bebida donde ofrezcan comida típica de alto nivel. -Escasa información, promoción y comercialización de la gastronomía del cantón Mera. -Posicionamiento en el mercado.
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> -Nueva demanda por parte de los visitantes en mercados como el turismo culinario. -Posibilidad de competir en un turismo culinario de calidad. -El turismo culinario es una oportunidad de apertura y expansión. -Creación de nuevos emprendimientos en base al turismo culinario 	<ul style="list-style-type: none"> -Desinterés por parte de la comunidad en preservar las costumbres y tradiciones culinarias. -Provincias cercanas con un mejor desarrollo gastronómico. - Aumento en costo de la materia prima con los que se elabora los platos típicos.

Tabla 7

Estrategias de análisis FODA

Estrategia supervivencia (DA)	Estrategia defensiva (FA)
<ul style="list-style-type: none"> -Implementación de certificados de calidad para competir con localidades desarrolladas. - Documentar los platos tradicionales destacando sus procedimientos de elaboraciones acorde a sus ingredientes y utensilios 	<ul style="list-style-type: none"> -Establecer con la Pre Asociación de empresarios turísticos de Mera convenios para la compra de materia prima al por mayor. -Generar un plan de capacitación enfocados a la atención al cliente con el propósito de ser competitivos
Estrategias de reorientación (DO)	Estrategias ofensivas (FO)
<ul style="list-style-type: none"> -Establecer canales de promoción de la oferta gastronómica a través de la página web del GAD. -Impulsar el dialogo con las autoridades para dar prioridad a temas de turismo culinario. -Fomentar la creación de emprendimientos relacionados con la gastronomía 	<ul style="list-style-type: none"> -Crear un calendario de festividades en fechas de mayor afluencia de turistas con el propósito de promocionar los productos gastronómicos tradicionales. -Fortalecer la actividad turística brindando a los visitantes un turismo experiencial en base a la pesca deportiva.

Tabla 8*Plan de Mejora*

Estrategia	Actividades a desarrollarse	Responsable	Tiempo	Recurso ⁶⁵
Implementación de certificados de calidad para competir con localidades desarrolladas.	<ul style="list-style-type: none"> -Obtener licencias sanitarias por medio de ARSA. -Ejecución de manual de buenas prácticas de manufactura. 	<ul style="list-style-type: none"> -Pre Asociación de empresarios turísticos del cantón Mera. -Gobierno Autónomo Descentralizado 	Corto y mediano plazo.	<ul style="list-style-type: none"> Auspicios de institutos privados o públicos.
Documentar los platos tradicionales destacando sus procedimientos de elaboraciones acorde a sus ingredientes y utensilios	<ul style="list-style-type: none"> -Redactar los procesos de elaboración de los diferentes platos tradicionales en un folleto. -Publicar en la página web del GAD 	<ul style="list-style-type: none"> -Pre Asociación de empresarios turísticos del cantón Mera. -Comunidad de Mera -GAD cantonal 	Mediano y largo plazo	<ul style="list-style-type: none"> Fondos recaudados por la pre asociación de empresarios turísticos del cantón Mera
Establecer con la Pre Asociación de empresarios turísticos de Mera convenios para la compra de materia prima al por mayor	<ul style="list-style-type: none"> -Realizar una lista de productos para la elaboración de los platos tradicionales. -Compra de los productos. 	<ul style="list-style-type: none"> -Presidenta de la Pre Asociación de empresarios turísticos del cantón Mera. 	Corto plazo	<ul style="list-style-type: none"> Propietarios de Restaurantes
Generar un plan de capacitación enfocados a la atención al cliente con el propósito de ser competitivos	<ul style="list-style-type: none"> -Diligenciar las capacitaciones en atención al cliente. -Convenios para capacitaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pre Asociación de empresarios turísticos del cantón Mera. - GAD cantonal 	Corto y mediano plazo.	<ul style="list-style-type: none"> -Presupuesto del GAD cantonal. -Auspicios de institutos privados o públicos.
Establecer canales de promoción de la oferta gastronómica a través de la página web del GAD.	<ul style="list-style-type: none"> -Recopilación de contenido multimedia de los establecimientos de alimentación y bebida. -Manejo semanal de la página web creando una variedad de contenido gastronómico 	<ul style="list-style-type: none"> - GAD cantonal 	Corto plazo	<ul style="list-style-type: none"> -Presupuesto del GAD cantonal.
Impulsar el dialogo con las autoridades para dar prioridad a temas de turismo culinario.	<ul style="list-style-type: none"> -Exponer a las autoridades los beneficios que trae el turismo culinario. -Generar un valor agregado en la oferta gastronómica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pre Asociación de empresarios turísticos del cantón Mera. 	Mediano plazo	<ul style="list-style-type: none"> Propietarios de Restaurantes

Fomentar la creación de emprendimientos relacionados con la gastronomía	-Dialogar con la comunidad la importancia y beneficios económicos de los emprendimientos gastronómicos. -Asesoramiento en creación de pequeños y medianos emprendimientos gastronómicos	- GAD cantonal	Corto plazo	-Presupuesto del GAD cantonal -Fondos recaudados por la pre asociación de empresarios turísticos del cantón Mera.
Crear un calendario de festividades en fechas de mayor afluencia de turistas con el propósito de promocionar los productos gastronómicos tradicionales.	-Escoger la fecha con mayor llegada de turistas para realizar ferias gastronómicas.	-Pre Asociación de empresarios turísticos del cantón Mera. -Comunidad de Mera -GAD cantonal	Mediano plazo	Presupuesto del GAD cantonal
Fortalecer la actividad turística brindando a los visitantes un turismo experiencial en base a la pesca deportiva.	-Brindarle al turista una experiencia diferente ofreciéndole realizar pesca deportiva. -Preparar la tilapia y acompañarle con las diferentes guarniciones.	-Propietarios de los Criaderos	Corto plazo.	Presupuesto de los empresarios dueños de los criaderos de tilapia.

Conclusiones

- De acuerdo a la teoría del desarrollo local es importante que la comunidad se involucre en todas las fases de planificación de la actividad turística, haciendo un uso adecuado de los recursos que posee.
- El cantón Mera posee una serie de atractivos naturales, culturales y gastronómicos, lo que le permitirá llegar a ser un potencial turístico, cuenta con una amplia variedad de platos típicos, entre ellos se encuentra el producto mayormente demandado siendo la tilapia en sus diversas preparaciones, además del caldo de carachama, caldo de guanta y las ucuis.
- Se concluye que gran parte de la población del cantón Mera no tiene conocimiento amplio sobre mantener las costumbres y tradiciones culinarias dando como resultado una desventaja en cuanto a su desarrollo turístico.
- En base a los resultados de las encuestas se concluye que el cantón Mera conformado por tres parroquias: Madre Tierra, Shell y Mera como cabecera cantonal reciben una mayor afluencia de grupos familiares en temporada de vacaciones siendo un factor importante para el desarrollo del eje turístico que debe ser aprovechado por la localidad.
- Los prestadores de servicios del cantón Mera no ven al turismo como una fuente de dinamización económica por el hecho de que no existe una gran afluencia de turistas, dando como resultado deficiencias en el área de turismo.
- Mediante la herramienta FODA se elaboró el cuadro de cruce de variables del cual salieron todas las estrategias que luego fueron desglosadas en actividades, las mismas que se pondrá a elección de los prestadores de servicio y al Gobierno Autónomo descentralizado, con el fin de potencializar e impulsar el turismo gastronómico en el cantón Mera.

Recomendaciones

- Es necesario e imprescindible que el cantón Mera cuente con el apoyo especialmente de autoridades y entidades privadas o públicas que busquen generar turismo y por ende

beneficios para los pobladores, por medio de diferentes maneras de dar a conocer sus platos tradicionales y cultura que motiven a un turismo gastronómico.

- Se le recomienda al GAD de Mera socializar con la comunidad que beneficios genera conservar las costumbres y tradiciones gastronómicas ya que puede llegar a convertirse en una fuente económica, aprovechando los recursos naturales con los que posee el cantón.
- Al GAD se le recomienda realizar capacitaciones más frecuentes en atención al cliente de la mano con brindar asesoramiento de cómo emprender en el área gastronómica, para garantizar un producto o plato de calidad con un servicio diferenciador con el propósito de ser competitivos.
- A la comunidad inmiscuida en el arte culinario se le recomienda mantener la elaboración de los platos tradicionales siendo un elemento distintivo de otras localidades.
- La gastronomía va de la mano con las diferentes actividades turísticas que una localidad puede llegar a ofrecer, por lo cual se le recomienda determinar una coordinación con el Gobierno Autónomo Descentralizado y la Pre Asociación de empresarios turísticos de Mera para asegurar un correcto manejo de recursos con la intención de mejorar en la oferta del servicio.
- En base al aprovechamiento de los criaderos de tilapia se les recomienda a los propietarios fortalecer la pesca deportiva con una serie de actividades conjuntas con la preparación y degustación de la misma haciendo que los turistas se sientan atraídos con dicha actividad

Anexos

Bibliografía

Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC. (2010). *Cantón Mera*. Obtenido de Cantón Mera:

<http://app.sni.gob.ec/sni->

[link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1602_MERA_PASTAZA.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1602_MERA_PASTAZA.pdf)

Aguilar, S. (2005). Fórmulas para el cálculo de la muestra en investigaciones de salud. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal.*, 7.

Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación*. Bogota, Colombia: Pearson. Recuperado el 10 de 07 de 2019

Caiza, R., & Molina, E. (2012). ANÁLISIS HISTÓRICO DE LA EVOLUCIÓN, DEL TURISMO EN EL TERRITORIO ECUATORIANO. *Dialnet*, 19.

Cartay, R. (1998). LOS PRODUCTOS TÍPICOS TÍPICOS TÍPICOS Y SU REGLAMENTACIÓN. *AGROALIMENTARIA*, 13-19.

Cuvi, P. (2001). A la mesa con grandes marcas. En P. Cuvi. Quito, Ecuador.

Dealcidos, Á., Krause, R., & Silva, E. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 312-330.

Díaz, I. (2010). La evolución de la alimentación y la gastronomía en España. En F. A. Acosta, I. Moyano, & S. María., *La cocina en su tinta*. doi:file:///C:/Users/ALEJANDRA%20PAULINA/Documents/Tesis/Papers/cocina_estudios_4%20(1).pdf

GAD Mera. (2019). *Mera, donde nace la vida*. Recuperado el 18 de 11 de 2019, de Mera, donde nace la vida.: <https://www.municipiomera.gob.ec/historia.html>

Gastronomía ecuatoriana. (16 de Mayo de 2012). Obtenido de Gastronomía ecuatoriana: <http://mariuxielizabeth1996.blogspot.com/>

- Giunta, I. (2018). Soberanía alimentaria entre derechos del buen vivir y políticas agrarias en Ecuador. *Redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/124/12455418009/html/index.html#:~:text=La%20Constituci%C3%B3n%20ecuatoriana%20de%202008,natural%20y%20de%20las%20diferentes>
- Gobierno Autonomo Descentralizado de Cantón Mera. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Mera*. Obtenido de Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Mera: <http://www.municipiomera.gob.ec/imagenes/PDYOT/FaseIDiagnosticoMera2015-2025.pdf>
- Gobierno Autónomo Descentralizado de Mera. (2020). *Catraso de Establecimientos Turísticos*. Mera.
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Red Tercer Milenio.
- Gutierrez de Alva, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Red Tercer Milenio.
- Gutiérrez, E. (25 de 09 de 2007). De las Teorías del desarrollo al desarrollo sustentable. *Trayectorias*, 15.
- Herrera, D. (2018). *Investigación del Patrimonio Cultural Gastronómico del Cantón Cotacachi, Provincia de Imbabura*. Quito.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). *Fascículo Provincial Pastaza*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/pastaza.pdf>
- Javier Orozco, P. N. (2008). *Desarrollo Turístico y sustentabilidad social*. Mexico.
- Linares, H. L. (2013). Modelo de desarrollo turístico sostenible en función del desarrollo local. 10.
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Redalyc*, 19.
- Manterola, T. O. (19 de 12 de 2016). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. Recuperado el 15 de 07 de 2019

Martinez, A. B., & Consuelo., P. (2016). *CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTACIÓN*.

Mera, G. d. (2014). *Guía Turística del Cantón Mera* .

Ministerio de Turismo. (2014). *PROYECTO PLANDETUR*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/proyecto_plandetur_2011_2014VERSION2.pdf

Ministerio de Turismo. (17 de 09 de 2018). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/>

Ministerio de Turismo. (2020). *LEY DE TURISMO*. Obtenido de LEY DE TURISMO: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/08/2020-Ley-de-Turismo.pdf>

MSc. Fernández Sánchez, L., MSc. Sancho Aguilera, D., & PhD.Espinosa Manfugás, J. y. (2014). *LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA AMAZONÍA, UNA ALTERNATIVA TURÍSTICA EN EL CASO DE ESTUDIO: PUYO, PASTAZA*. Puyo.

Nación, M. d. (2017). *Alimentos y cocinas regionales de América, Resumen del primer foro*. Buenos Aires: INTA.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.). *Glosario de Terminos*. Obtenido de www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf

Organizacion Mundial de Turismo. (2008). *GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO*. Obtenido de GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Para los turistas amantes de la de la naturaleza y de la gastronomía, l. a. (2008). *Desarrollo Turístico y Desarrollo Local*.

Quishpe, M. A. (2019). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI*. LATACUNGA.

Ramírez Treviño, A., Sánchez Núñez, J. M., & García Camacho, A. (2004). El Desarrollo Sustentable: Interpretación y Análisis. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portuga*, 6.

Real Academia Española. (2019). Diccionario de la lengua española.

Roselló, J. (2012). *Alimentación, cocina y gastronomía*.

Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. (2017). CULTURAL, DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APORTE A LA IDENTIDAD. *SEECI*.

Torres, J. M. (2019). *La Cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, Mexico*. Mexico.

Turismo en Cifras. (2018). *Movimientos Internos:: GEOVIT* . Obtenido de Movimientos Internos:: GEOVIT : <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-19-17-01-51/movimientos-internos-geovit>

Varisco, C. (2008). *Desarrollo Turístico y Desarrollo Local*.

