



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



Potencialización Gastronómica de las Parroquias Rurales de la Administración Zonal Los Chillos

Integrantes: Leslye Garzón, Juana Gordon, Ivonne Guallo, Johana Guayasamín, Nicole Guerra, Jennifer Guisha, Pamela Guzmán, Jennifer Lliquin.

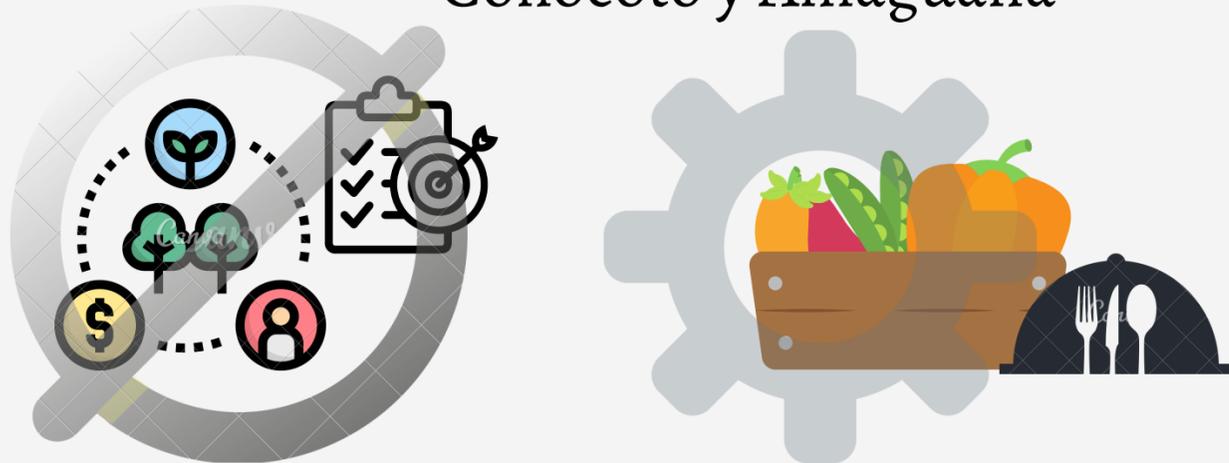
Ing. Suárez Velasco, Jenny Elizabeth. Ph. D



CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA

Administración Zonal
LOS CHILLOS
grande otra vez

Compuesta por las parroquias rurales de Alangasí, Pintag, Guangopolo, La Merced, Conocoto y Amaguaña



- Carece de desarrollo turístico sostenible y planificación.
- Gastronomía= herramienta de demanda.



Determinación del problema

¿Cómo se puede desarrollar el turismo sostenible en base al empoderamiento de los pueblos rurales a través de ferias gastronómicas?

OBJETIVO GENERAL

Potencializar el desarrollo Turístico sostenible de las Parroquias Rurales de la Administración Zonal Los Chillos en base al diseño de una feria gastronómica.

1º Objetivo

Diagnosticar la situación de atractividad turística en base al análisis del macro y micro entorno de la gastronomía de las parroquias Rurales de la Administración Zonal Los Chillos .



2º Objetivo

Aplicar la metodología de la investigación, a través de métodos, población, muestra, encuestas, entrevista e interpretación de resultados con el fin de obtener información precisa sobre el desarrollo, potencialidad y apertura que se puede tener al aplicar la propuesta.



3º Objetivo

Diseñar la estructura de una feria gastronómica y su difusión, a través, de redes digitales con enfoque sostenible en las parroquias rurales de la Administración Zonal Los Chillos.



MARCO TEÓRICO

TEORÍA DE LA SUSTENTABILIDAD

- 1986 - Término "Gastronomía Sustentable"
- 18 de junio - Día de la Gastronomía Sostenible.



TEORÍA DE LA COMPETITIVIDAD EN DESTINOS RURALES

- 1990 - Concepto "Competitividad de Destinos"
- Gastronomía - Calidad en productos y servicios.



TEORÍA DEL DESARROLLO LOCAL

- Recurso gastronómico.
- Producto tangible sensorial.
- Autenticidad.
- Degustación de platos típicos.



MARCO REFERENCIAL - CASOS DE ESTUDIO



Tradición Andina

Sustentabilidad



Competitividad del destino rural



Desarrollo local



MARCO CONCEPTUAL

1. Atractivos

2. Comunidad

3. Conservación

4. Demanda Turística

5. Desarrollo

6. Desarrollo sostenible

7. Destino

8. Gastronomía

9. Innovación

10. Potencialización

11. Producto

12. Recurso

13. Servicio

14. Sostenibilidad

15. Zona rural

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

- **ENFOQUE DE ESTUDIO DESCRIPTIVO**

Ayuda a obtener información sobre datos importantes del comportamiento de la población frente a las ferias gastronómicas realizadas en la Administración Zonal Los Chillos.

- **METODOLOGÍA CUANTITATIVA**

$$n = \frac{NZ^2 PQ}{e^2 (N - 1) + Z^2 PQ}$$

- **METODOLOGÍA CUALITATIVA**

Permite observar el punto de vista de los participantes de una feria gastronómica y analizar el producto.



ENCUESTA



Encuesta sobre la Potencialización gastronómica en las parroquias rurales de la AZCH

Objetivo: Recopilar información acerca de las Ferias Gastronómicas en la Administración Zonal Los Chillos.

Instrucciones:

- Conteste las siguientes preguntas con responsabilidad y honestidad.
- Marque con una x para señalar la respuesta que considera correcta

Fecha:

- 1. Procedencia:**
 Nacional Extranjero
- 2. Género:**
 Femenino Masculino
- 3. Edad:**
 15 a 25 años 26 a 35 años 36 a 45 años
 Más de 45 años
- 4. Nivel Académico:**
 Primaria Secundaria Tercer Nivel
 Cuarto Nivel
- 5. Ocupación:**
 Estudiante Empleado Público Emprendedor
 Empleado Privado
- 6. De las siguientes parroquias de la Administración Zonal Los Chillos ¿Cuál conoce usted?:**
 Conocoto Guangopolo
 La Merced Amaguaña
 Alangasí Pintag
- 7. Usualmente cuando visita la o las parroquias, ¿usted lo realiza?**
 Solo En Pareja Con Familia Con Amigos
- 8. Motivación de visita:**
 Cultural Gastronomía Turismo de Aventura
 Agroturismo

- 9. Ha asistido a ferias gastronómicas dentro de la Administración Zonal Los Chillos:**
 Sí No
- 10. A través de qué medio se enteró de las ferias gastronómicas en las parroquias:**
 Redes Sociales Páginas Web
 Recomendaciones
- 11. A través de qué medio le gustaría recibir información sobre las Ferias Gastronómicas en las parroquias de la Administración Los Chillos:**
 Redes Sociales Revistas
 Páginas Web Televisión
 Recomendaciones Agencias de Viaje
- 12. Al momento de visitar una parroquia usted prefiere consumir alimentos en:**
 Restaurantes Ferias Mercados
- 13. De acuerdo a su gusto qué tipo de comida prefiere servirse en las ferias gastronómicas:**
 Tradicional/Típica Orgánica Comida Rápida
- 14. Cómo considera los precios por el servicio de alimentación en ferias gastronómicas :**
 Precios Bajos Precios Regulares Precios Altos
- 15. Dentro de las parroquias de la Administración Zonal Los Chillos, ¿Cómo considera la promoción de ferias gastronómicas?**
 Baja Regular Alta
- 16. ¿Cree usted que se le da la importancia necesaria al desarrollo de las ferias gastronómicas?**

Entrevista dirigida a las Autoridades de las parroquias rurales de la AZCH

Tema: Potencialización gastronómica en las Parroquias Rurales de la Administración Zonal los Chillos

Objetivo: Obtener información sobre la gestión turística dentro de las parroquias rurales de la Administración Zonal Los Chillos.

Fecha:

Nombre:

Cargo:

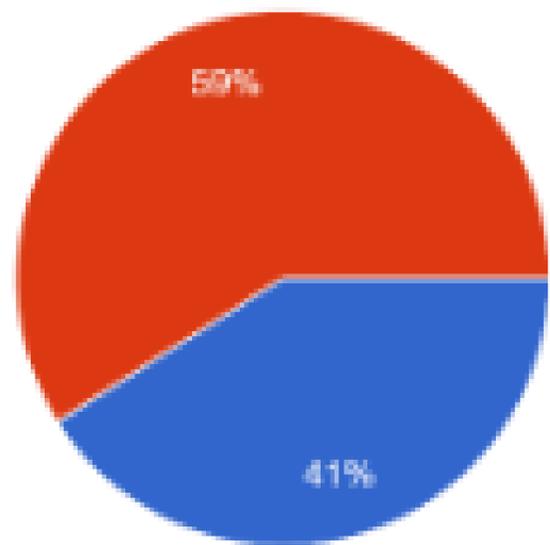
Entrevistador:

1. ¿Cuál es su rol y las funciones que desempeña dentro de la gestión turística de la parroquia?
2. Considera que las Ferias Gastronómicas contribuyen al desarrollo sostenible de la parroquia.
3. ¿Qué tan involucradas están las autoridades de la parroquia en el desarrollo de Ferias Gastronómicas en relación al presupuesto asignado?
4. Según su criterio, ¿Qué tan importantes son las ferias gastronómicas con relación al turismo en la parroquia?
5. ¿Cree usted que las ferias gastronómicas que se desarrollan en la parroquia están bien organizadas? Si/No ¿Por qué?
6. Considera que la gastronomía fortalece la conservación de la cultura de las parroquias.
7. ¿Cuál es la mayor dificultad que existe para desarrollar las ferias gastronómicas en la parroquia?

ENTREVISTA

ENCUESTAS A TURISTAS

- Asistencia a ferias gastronómicas



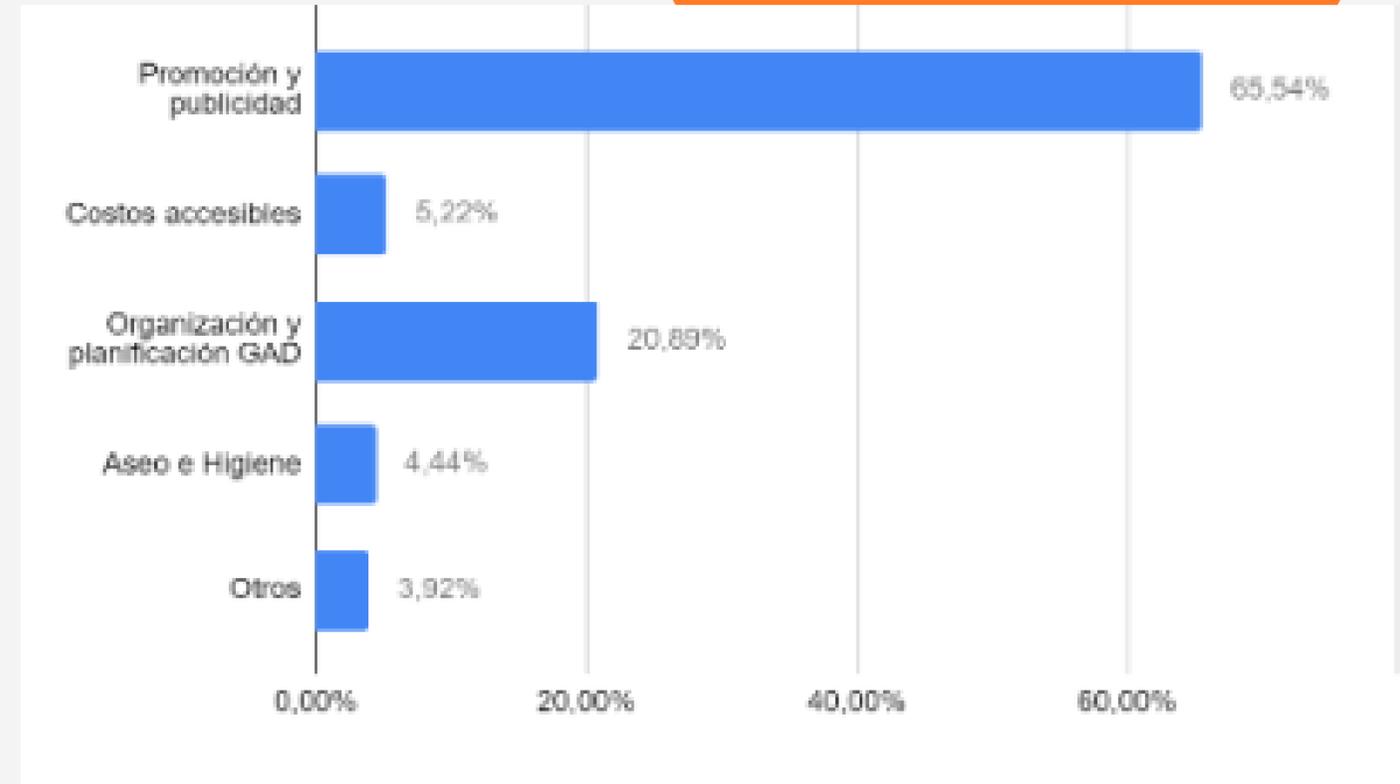
● Si
● No

Predomina la comida tradicional-típica con un 90.9%

- Nivel de promoción

de las ferias es regular con el 63,2%

- Preferencia en comida



- Sugerencias para dinamizar las ferias gastronómicas

[Volver a la página de agenda](#)

ENTREVISTAS

AUTORIDADES DEL GAD AZCH



ALAGANSI

Sr. Washington Flores
Vocal principal del GAD
Parroquial de Alangasí.



AMAGUAÑA

Mgtr. Jesús Loachamín
Presidente del GAD Parroquial
de Amaguaña.



CONOCOTO

Sra. Margarita Acosta
Vicepresidenta del GAD de
Conocoto



GUANGOPOLO

Sr. Marco Guamantica
Presidente del GAD Parroquial
Guangopolo.



LA MERCED

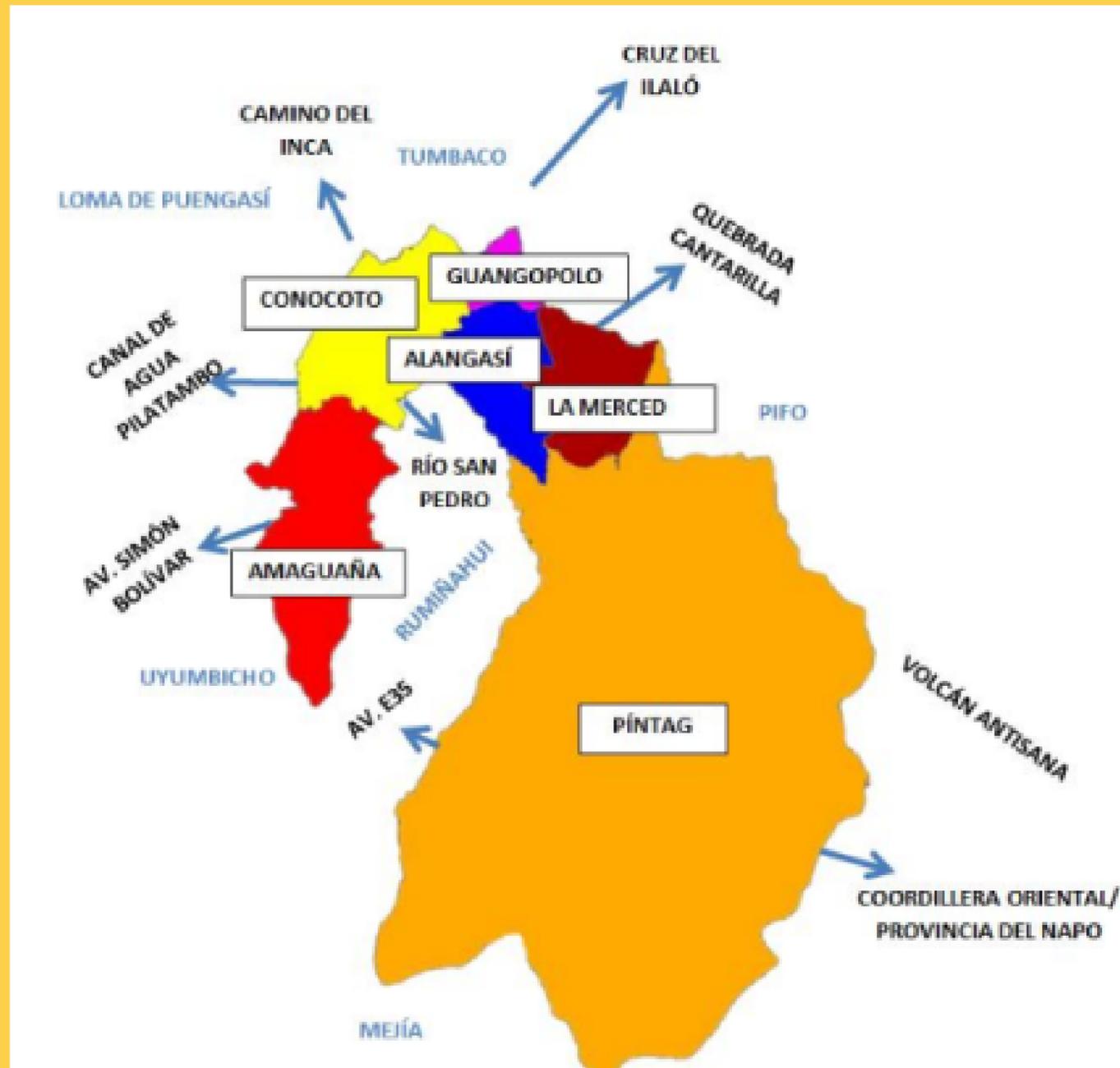
Sr. Joel Valencia
Administrador de la Feria
Gastronómica 24.09.



PINTAG

Sra. Alondra Díaz
Primera Vocal del GAD
Parroquial Píntag.

MACROAMBIENTE DE LA ADMINISTRACIÓN ZONAL LOS CHILLOS



- **Factor Geográfico**
- **Factor Demográfico**
- **Factor Político Legal**
- **Factor Ecológico**
- **Factor Tecnológico**
- **Factor Económico**
- **Factor Sociocultural**

MICROAMBIENTE

ALANGASÍ



PINTAG



GUANGOPOLO



LA MERCED



CONOCOTO



AMAGUAÑA



**PROPUESTA: DISEÑO DE LA ESTRUCTURA
DE UNA FERIA GASTRONÓMICA EN LAS
PARROQUIAS RURALES DE LA
ADMINISTRACIÓN ZONAL LOS CHILLOS.**

Actividades	Número de actores involucrados	Duración	Lugar
<i>Definición de fecha, lugar y área de extensión</i>	GAD Parroquial (3)	2 semanas	
<i>Creación del nombre y logo de la feria</i>	GAD Parroquial (1) y Servidores Turísticos (8)	3 semanas	
<i>Definir el número de participantes</i>	GAD Parroquial (1)		GAD's Parroquiales AZCH:
<i>Establecimiento de una directiva</i>	Servidores Turísticos (8)		<ul style="list-style-type: none"> • Alangasí • Amaguaña • Conocoto • Guangopolo • La Merced • Pintag
<i>Enlistar los platos típicos y productos que se ofrecerán en la feria gastronómica</i>	Servidores Turísticos (8)	1 semana	
<i>Detallar las recetas con las que se preparan los platos típicos</i>	GAD Parroquial (1)		
<i>Elaborar registro para la preparación de platos típicos y la exposición de productos</i>	GAD Parroquial (3)	2 semanas	
<i>Establecer el diseño de los stands, iluminación, sonido y colocación de la publicidad; definir el staff de montaje.</i>	GAD Parroquial (3), Servidores Turísticos (8) Empresa privada (2), Medios de Comunicación (2)		Parque Central de GAD's Parroquiales AZCH.
<i>Lanzamiento de productos gastronómicos, publicidad.</i>			
<i>Ejecución de la feria.</i>			

- Definición de actividades y actores
- Resumen de actividades, actores, duración y lugar de desarrollo del evento

- Tabla con cronograma de actividades a desarrollar

Un día antes del evento 16:00 pm	Montaje de carpa, tarima y cartelera.
7:00 am	Montaje de sonido y audiovisual promocional. Ubicación de los stands y mesas por parte de los participantes (emprendimientos gastronómicos).
8:30 am	Firma de asistencia de los emprendimientos gastronómicos y supervisión de los mismos previo a la apertura.
9:00 am	Apertura de la Feria Gastronómica.
9:30 am	Dinámica recreativa de juegos tradicionales.
11:00 am	Charla: Importancia de las Ferias gastronómicas en las parroquias rurales de la Administración Zonal los Chillos.
12:00 pm	Show artístico- Presentación de baile folclórico
13:00 pm	Demostración de la preparación de un plato típico por cada stand.
15:00 pm	Cierre de la feria

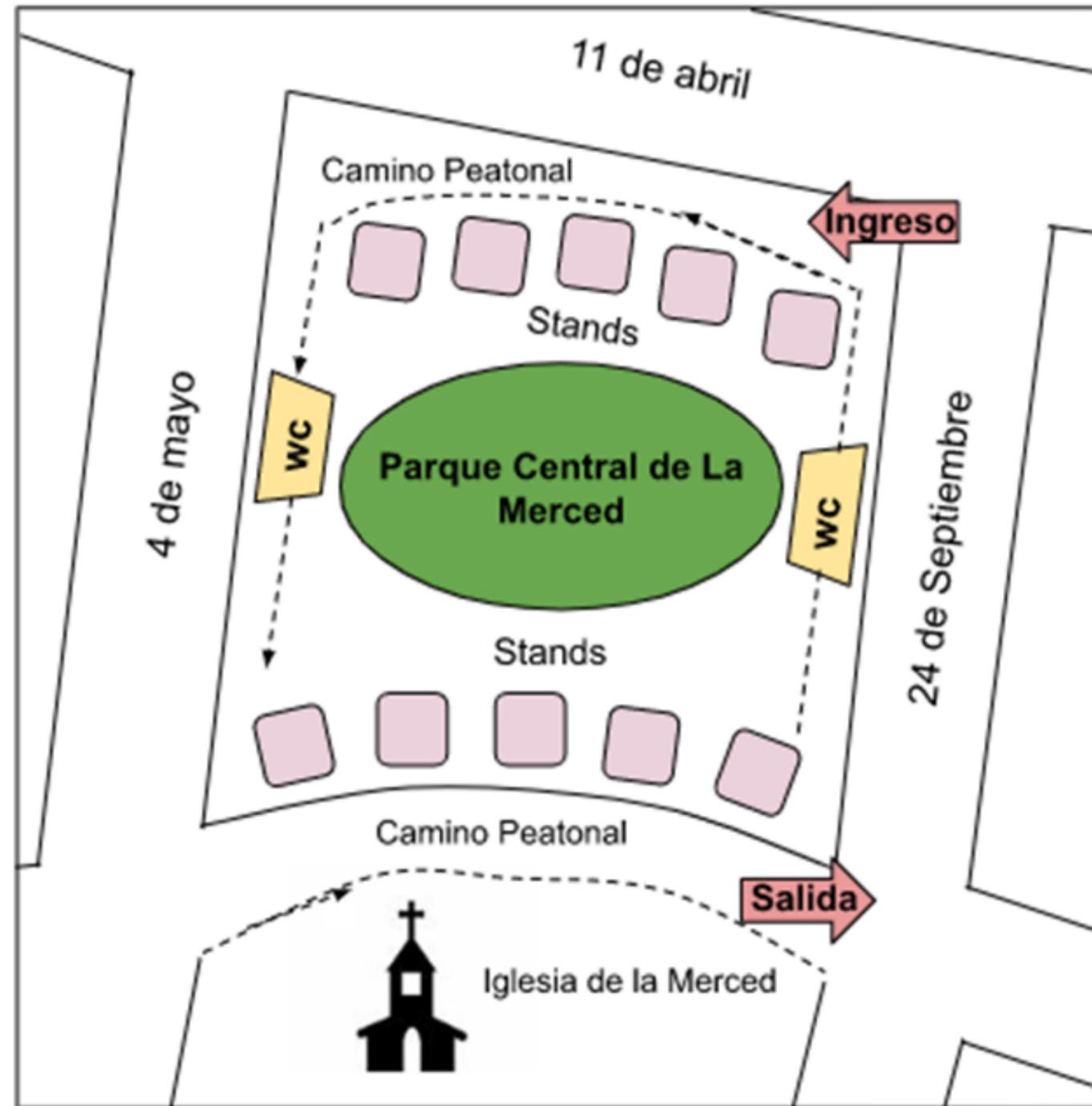


- Descripción de los cargos de la feria gastronómica



UBICACIÓN

PARQUES CENTRALES



FÁCIL ACCESO

CONOCIDO POR LOS
POBLADORES

ESPACIO AMPLIO

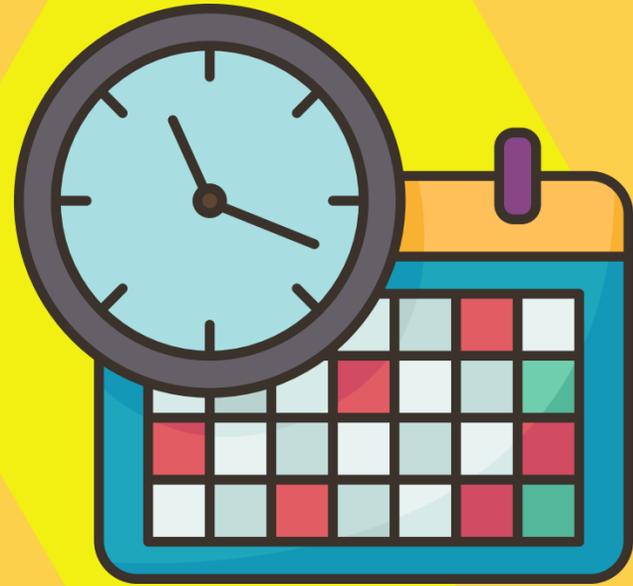
LOGO DE LA FERIA



Colores y Significados:

- **Azul o Celeste:** Tranquilidad y calma.
- **Café:** Representa a la Tierra, constancia y sencillez.
- **Amarillo:** Estimula el apetito.
- **Anaranjado:** Promueve el optimismo.
- **Negro:** Confianza y Fuerza.

REGLAMENTO DE OPERATIVIDAD



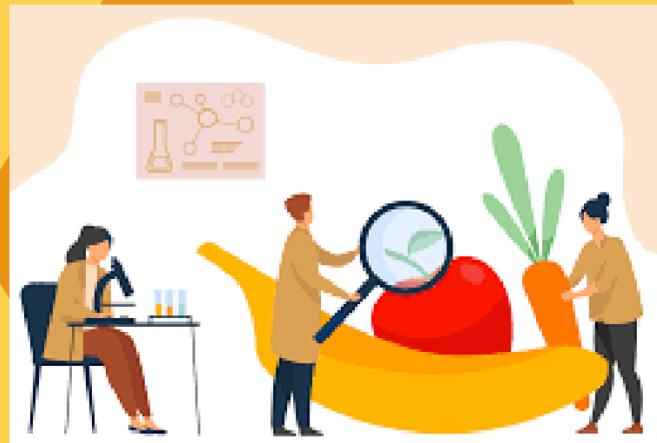
HORARIO Y ESPACIO



VESTIMENTA



EQUIPO



**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



PRECIOS

PRESUPUESTO REQUERIDO

Gastos feria Gastronómica				
Concepto	Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Alquiler de equipos de sonido	Amplificador, cables, micrófonos, parlantes	1	115.00	115.00
Alquiler de baños	Baños Mviles	2	60.00	120.00
Agua	pago de Agua	-	10.00	10.00
Luz	Pago de luz	-	15.00	15.00
Alquiler de carpas	Carpas sin paredes de 6x6	6	25.00	150.00
Total			125.00	410.00

Publicidad				
Concepto	Detalle	Cantidad	Precio unitario	Precio Total
Diseño Publicitario	creacion de post publicitario creación de video	2	10.00	20.00
Flayers	Publicidad Impresa	1000	28.00	28.00
Publicidad Impresa	Lonas con el logo	6	2.00	12.00
Total			40.00	60.00

Implementos de cuidado personal				
Concepto	Detalle	Cantidad	Precio unitario	Precio Total
Delantales	Delantal con logo de la feria	12	10.00	120.00
Total			10.00	120.00



CONCLUSIONES

- En el primer capítulo con el análisis de las teorías de soporte de la Sustentabilidad, Competitividad en Destinos Rurales y el Desarrollo Local se concluye que la participación de sus componentes dentro del manejo y gestión en temas gastronómicos de las parroquias rurales de la Administración se puede mejorar la dinamización entre pobladores y autoridades para generar un caso de éxito a nivel nacional creando Ferias Gastronómicas con un enfoque productivo.
- En el segundo capítulo se analizó que las parroquias rurales de la Administración poseen un gran potencial gastronómico que ha permitido desarrollar la economía de estos sectores, generando plazas de empleo, se aplicó una encuesta para observar el índice de personas que han visitado las parroquias y cuáles son sus intereses, complementando con una entrevista a los representantes de cada parroquia para poder plantear una propuestas y solventar los problemas
- En el tercer capítulo se planteó la propuesta del diseño y difusión de una feria gastronómica que se enfoca a llegar a las personas que conocen del tema, realzando la cultura gastronómica, es importante recalcar que el diseño de una feria tiene que atravesar por un procedimiento minucioso que consta de 12 pasos, la difusión a través de redes digitales (pagina web).

RECOMENDACIONES

- Se recomienda crear un plan de trabajo que logre un correcto desarrollo turístico direccionado a la gastronomía a nivel nacional que potencialice las ferias gastronómicas en las parroquias rurales de la Administración, enfocados en criterios de sustentabilidad, competitividad de destinos y desarrollo local, con el fin de crear una red que unifique a los emprendedores y sus establecimiento formando parte de un circuito turístico-gastronómico.
- En cuanto a los resultados obtenidos mediante las encuestas, entrevistas y análisis, se recomienda tomar en cuenta el tipo de turista al ofertar una feria gastronómica, se debe dinamizar las ferias tomando en cuenta las edades y realizar publicidad específica para mujeres y hombres, realizar estrategias de promoción por medio de plataformas digitales, enfocándose en la preparación de platos típicos con precios accesibles, es así como se puede preservar la cultura y tradición, con la participación e interés de las autoridades.
- Se recomienda que la carrera de turismo continúe con investigaciones en relación a la relevancia gastronómica en los destinos rurales, dado que trae consigo varios beneficios como son la preservación de la cultura en las parroquias rurales de la AZCH y la reactivación económica de cada una de ellas.



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



Potencialización Gastronómica de las Parroquias Rurales de la Administración Zonal Los Chillos

Integrantes: Leslye Garzón, Juana Gordon, Ivonne Guallo,
Johana Guayasamín, Nicole Guerra, Jennifer Guisha, Pamela
Guzmán, Jennifer Lliquin.

Ing. Suárez Velasco, Jenny Elizabeth. Ph. D

BIBLIOGRAFÍA

- Muñoz , G., Uribe, C., Pérez, J., & Ríos, I. (2017). Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador. *Rosa Dos Ventos*, 356 - 371.
- Pérez , J., & Merino, M. (2021). *Definición de Conservación*. Obtenido de <https://definicion.de/conservacion/>
- ACCIONA. (2020). *¿Qué es el Desarrollo Sostenible?* Obtenido de https://www.accion.com/es/desarrollo-sostenible/?_adin=02021864894
- Alonso, A. F. (18 de Junio de 2020). *El turismo rural en Asturias*. Obtenido de <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/42293/TFG-N.%201314.pdf;jsessionid=7AAC58DA5A06F3505E3167836143D953?sequence=1>
- APEGA. (30 de septiembre de 2013). *El boom gastronómico peruano al 2013*. Obtenido de Sociedad Peruana de Gastronomía - Apega: https://issuu.com/guillerp/docs/boom_gastronomico_peruano_al_2013_w
- Caballero, A. (11 de Enero de 2022). *Turismo sostenible: definición y 4 ejemplos en España*. Obtenido de <https://climate.selectra.com/es/consejos/turismo-sostenible#turismo-rural-en-espana>
- Ceupe Turismo. (2021). *Definición de atractivo*. Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/atractivo-turistico.html>
- Cocepto . (2015). *Cocepto de Servicio*. Obtenido de <https://concepto.de/servicio/>
- Coelho, F. (27 de mayo de 2019). *Qué es Sustentabilidad*. Obtenido de Significados: https://www.significados.com/sustentabilidad/#amp_tf=De%20%251%24s&aoh=16673087373837&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com
- Díaz, L. (17 de mayo de 2022). *Por qué las picanteras de Arequipa son unas guardianas de la gastronomía peruana*. Obtenido de National Geographic: https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/por-que-picanteras-arequipa-son-unas-guardianas-gastronomia-peruana_18203
- Editorial Etecé. (5 de agosto de 2021). *¿Qué es servicio?* Obtenido de Concepto: <https://concepto.de/servicio/>
- Editorial Etecé. (5 de Agosto de 2021). *Encuesta*. Obtenido de <https://concepto.de/encuesta/>
- Ekos. (3 de Mayo de 2017). *El Salinerito: la sostenibilidad es estrategia de un negocio solidario y responsable*. Obtenido de <https://www.ekosnegocios.com/articulo/el-salinerito-la-sostenibilidad-es-estrategia-de-un-negocio-solidario-y-responsable>
- Entorno Turístico. (30 de septiembre de 2016). *¿Qué son los recursos turísticos y cómo se clasifican?* Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/los-recursos-turisticos-se-clasifican/>
- Gambarota, D. M., & Lorda, M. A. (2017). El Turismo como estrategia de desarrollo local. *Revista Geográfica Venezolana*, 346-359.

BIBLIOGRAFÍA

- IFEMA. (10 de Enero de 2022). *Turismo gastronómico: qué es y principales destinos en España*. Obtenido de <https://www.ifema.es/noticias/turismo/turismo-gastronomico-que-es-principales-destinos-espana>
- Ivette, A. (9 de febrero de 2020). *Desarrollo sostenible*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/desarrollo-sostenible.html>
- Juárez, G. (2013). Revisión del concepto de desarrollo local desde una perspectiva territorial. *Revista Líder*, 9-28.
- Lugo, Z. (s.f.). *Zona rural y zona urbana*. Obtenido de https://www.diferenciador.com/zona-rural-y-zona-urbana/amp/#amp_tf=De%20%251%24s&aoh=16673093793640&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com
- Manzano, I. (1 de marzo de 2018). *¿Cómo identificar recursos endógenos en nuestro pueblo?* Obtenido de almanatura: <https://almanatura.com/2018/03/identificar-recursos-endogenos-pueblo/#:~:text=Definimos%20recursos%20end%C3%B3genos%20como%20un,y%20sostenible%20en%20el%20tiempo>
- Molleda, R. (13 de Septiembre de 2022). Obtenido de Festivales gastronómicos en Asturias: <https://asturias.com/festivales-gastronomicos-en-asturias/>
- Muedra, B. (2019). *ANÁLISIS ECONÓMICO DEL TURISMO RURAL EN LA COMUNITAT VALENCIANA*. Obtenido de <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/128074/Muedra%20-%20An%C3%A1lisis%20econ%C3%B3mico%20del%20turismo%20rural%20en%20la%20Comunidad%20Valenciana.pdf?sequence=1>
- Naciones Unidas. (1987). *Nuestro Futuro Común*. Obtenido de <http://www.upv.es/contenidos/CAMUNISO/info/U0506189>
- Parra, A. (Noviembre de 2021). *El carácter complejo de la competitividad en destinos turísticos rurales: consideraciones para estudios turísticos*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442020000300225
- Pérez, J. (9 de enero de 2015). *Introducción al concepto de desarrollo*. Obtenido de El Orden Mundial: <https://elordenmundial.com/introduccion-al-concepto-de-desarrollo/>
- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2008 de septiembre de 25). Obtenido de DEFINICIÓN DE Entrevista: <https://definicion.de/entrevista/>
- Perez, J. (9 de Enero de 2015). *Introducción al concepto de desarrollo*. Obtenido de <https://elordenmundial.com/introduccion-al-concepto-de-desarrollo/#:~:text=0%20correo%20electr%C3%B3nico-,El%20desarrollo%20es%20un%20concepto%20hist%C3%B3rico%20que%20ha%20ido%20evolucionando,%20C%20social%20C%20cultural%20o%20pol%C3%ADticamente>.
- Roman, M. (2009). *Turismo Rural en la Argentina*. Obtenido de <http://repiica.iica.int/docs/B1558e/B1558e.PDF>
- RSE. (8 de enero de 2022). *Medio ambiente: qué es, definición, características, cuidado y carteles*. Obtenido de Responsabilidad Social Empresarial y Sustentabilidad: <https://responsabilidadsocial.net/medio-ambiente-que-es-definicion-caracteristicas-cuidado-y-carteles/?amp>
- Significados. (2013). *Qué es la innovación*. Obtenido de <https://www.significados.com/innovacion/>

BIBLIOGRAFÍA

- Significados. (s.f.). *Significado de Subdesarrollo*. Obtenido de <https://www.significados.com/subdesarrollo/>
- Socatelli, M. (noviembre de 2013). *Mercadeo Aplicado al Turismo*. Obtenido de <https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS15/MGTSV15-07/semana4/LS4.1..pdf>
- Sorba, P. (2011). *RUTAS GASTRONÓMICAS DE CHUBUT CORAZÓN DE LA PATAGONIA*. Obtenido de <https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/2636edo6-25a7-4757-b0c9-c5124170339c.pdf>
- Thompson, I. (diciembre de 2005). *Definición de Producto*. Obtenido de PromonegocioS.net: <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/producto-definicion-concepto.html>
- Ucha, F. (mayo de 2010). *Definición de Destino*. Obtenido de Definición ABC: <https://www.definicionabc.com/general/destino.php>