



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

**Facultad de Ingeniería Química**

**Carrera Licenciatura en Gastronomía**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**Tema:**

*Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón  
Mocache de la Provincia de Los Ríos*

**Autores:**

Gómez Del valle Roy Leonardo

Vivanco Haz Rosa Alcira

**Tutor:**

Econ. Rossana Ricaurte Párraga, MAE.

Guayaquil, Junio, 2021



**Universidad de Guayaquil Facultad  
de Ingeniería Química Licenciatura  
en Gastronomía**



**ANEXO VI. - CERTIFICADO DEL DOCENTE-TUTOR DEL TRABAJO DE  
TITULACIÓN**

Guayaquil, 8 de marzo del 2021

Sr.

**Q.F. Luis Zalamea Molina, Mgtr. DIRECTOR  
DE CARRERA LICENCIATURA EN  
GASTRONOMÍA FACULTAD DE  
INGENIERÍA QUÍMICA UNIVERSIDAD DE  
GUAYAQUIL**  
Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el Informe correspondiente a la tutoría realizada al Trabajo de Titulación **“Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón Mocache de la Provincia de Los Ríos”** de los estudiantes Gómez Del valle Roy Leonardo y Vivanco Haz Rosa Alcira, indicando que ha cumplido con todos los parámetros establecidos en la normativa vigente:

- El trabajo es el resultado de una investigación.
- El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.
- El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.
- El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de similitud y la valoración del trabajo de titulación con la respectiva calificación.

Dando por concluida esta tutoría de trabajo de titulación, **CERTIFICO**, para los fines pertinentes, que los estudiantes están aptos para continuar con el proceso de revisión final.

Atentamente



Firmado electrónicamente por:  
**ROSSANA MARIA  
RICAURTE PARRAGA**

Tutor de trabajo de titulación  
Econ. Rossana Ricaurte Párraga, MBANo.  
C.I. 0921280442



**Universidad de Guayaquil**  
**Facultad de Ingeniería Química**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**ANEXO VII.- CERTIFICADO PORCENTAJE DE  
SIMILITUD**

Habiendo sido nombrado **ECON. ROSSANA RICAURTE PÁRRAGA, MBA.**, tutor del trabajo de titulación certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por los señores estudiantes **Gómez Del valle Roy Leonardo y Vivanco Haz Rosa Alcira** con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de **LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**.

Se informa que el trabajo de titulación: **“Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el cantón Mocache de la Provincia de los Ríos”** ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa antiplagio **URKUND** quedando el **3%** de coincidencia.

<https://secure.arkund.com/old/view/92835190-212075-121027#FcxwDglxDETRu6T+Qk4cO/FeBVGgFaAUbLMI4u6Y4k0xI82nvM+yXYVKzZC/lJT1ZMnTSJNas8s502g0QVFDBzrp9llhHQscN4YwKpNohBODiBvIXK9jPdd+P/ZH2eQilfK7qpu6DjWZ3x8=>



Firmado electrónicamente por:  
**ROSSANA  
 MARIA  
 RICAURTE  
 PARRAGA**

Tutor de trabajo de titulación  
 Econ. Rossana Ricaurte Párraga, MBANo.  
 C.I. 0921280442  
 FECHA: 4 de marzo del 2021



**Universidad de Guayaquil**  
**Facultad de Ingeniería Química**  
**Licenciatura en Gastronomía**



## ANEXO VIII.- INFORME DEL DOCENTE REVISOR

Guayaquil, 05 octubre del 2020

**Sr. Q.F Luis Zalamea Molina**  
**DIRECTOR DE LA CARRERA**  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
**FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA**  
**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**  
 Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el informe correspondiente a la REVISIÓN FINAL del Trabajo de Titulación “**Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón Mocache de la Provincia de Los Ríos**” de los estudiantes **Gómez Del valle Roy Leonardo y Vivanco Haz Rosa Alcira** Las gestiones realizadas me permiten indicar que el trabajo fue revisado considerando todos los parámetros establecidos en las normativas vigentes, en el cumplimiento de los siguientes aspectos:

Cumplimiento de requisitos de forma:

El título tiene un máximo de **25** palabras.

La memoria escrita se ajusta a la estructura establecida.

El documento se ajusta a las normas de escritura científica seleccionadas por la Facultad.

La investigación es pertinente con la línea y sublíneas de investigación de la carrera.

Los soportes teóricos son de máximo **5** años.

La propuesta presentada es pertinente.

Cumplimiento con el Reglamento de Régimen Académico:

El trabajo es el resultado de una investigación.

El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.

El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.

El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se indica que fue revisado, el certificado de porcentaje de similitud, la valoración del tutor, así como de las páginas preliminares solicitadas, lo cual indica el que el trabajo de investigación cumple con los requisitos exigidos.

Una vez concluida esta revisión, considero que el estudiante está apto para continuar el proceso de titulación. Particular que comunicamos a usted para los fines pertinentes.



Firmado electrónicamente por:  
**CESAR GARDEL**  
**VILLAGOMEZ**  
**BUELE**

Docente Revisor de trabajo de titulación  
 Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.C.I. 07027621675  
 FECHA: 19 de Marzo del 2021



**Universidad de Guayaquil**  
**Facultad de Ingeniería Química**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**ANEXO XI.- FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

<b>REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>		
<b>FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN</b>		
<b>TÍTULO Y SUBTÍTULO:</b>	Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón Mocache de la Provincia de Los Ríos	
<b>AUTOR(ES) (apellidos/nombres):</b>	Gómez Del valle Roy Leonardo- Vivanco Haz Rosa Alcira	
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES) (apellidos/nombres):</b>	Ricaurte Párraga Rossana María	
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad de Guayaquil	
<b>UNIDAD/FACULTAD:</b>	Facultad de Ingeniería Química	
<b>MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:</b>	Licenciatura en Gastronomía	
<b>GRADO OBTENIDO:</b>	Tercer Nivel	
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>		<b>No. DE PÁGINAS:</b> 202
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	Gastronomía, Turismo.	
<b>PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:</b>	Turismo gastronómico, Turismo sostenible, Valor cultural, Plan estratégico, Desarrollo económico	
<b>RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):</b>		
<p>La aplicación del Turismo Gastronómico y Sostenible aporta valor cultural a una localidad, remarcando con hechos históricos, festividades, atractivos naturales, artificiales, ferias y potencial gastronómico, su posición como posible destino turístico. Mocache, al ser un cantón que dispone de innumerables riquezas, es fuente de estudio para el desarrollo de este tipo de investigación, para lograrlo se llevó a cabo la recolección de datos por medio de métodos cuantitativos y cualitativos, apoyándose de técnicas como encuestas, entrevistas a los involucrados y expertos, visitas de campo, planes operativos del Cantón entre otros, donde se obtiene la información necesaria para desarrollar planes estratégicos con el fin de incentivar el desarrollo social, económico, productivo, gastronómico y turístico de este sector. Dicho esto, el modelo de plan estratégico, alineado con un plan operativo detallado, son las bases fundamentales para el desarrollo de este estudio, generando propuestas y proyectos que se encuentran asociados con los actores principales que se determinaron para la investigación, los cuales son; EL GAD. Municipal del cantón Mocache, los establecimientos de A&amp;B, así como los consumidores o turistas, mismos que se encuentran integrados en una estrategia Macro, denominada Jointness que vincula en la cadena de valor del Cantón a todos los actores. Finalmente, los resultados obtenidos, conforman un sumario de planes estructurados desde la perspectiva financiera, del cliente, los procesos internos y el talento humano para su aplicación en un periodo de tres años divididos por etapas de supervivencia, adaptación y mejora con el propósito de incentivar al desarrollo cantonal de Mocache.</p>		
<b>ADJUNTO PDF:</b>	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	Teléfono: 0995189414 0993641079	E-mail: roy.gomezdel@ug.edu.ec rosa.vivancoh@ug.edu.ec
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:</b>	Nombre: Rossana Ricaurte Párraga	
	Teléfono: 0961358997	
	E-mail: rossana.ricaurtep@ug.edu.ec	



Universidad de Guayaquil  
Facultad de Ingeniería Química  
Licenciatura en Gastronomía



**ANEXO XII.- DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y DE AUTORIZACIÓN DE  
LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO  
COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA  
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

---

**LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO COMERCIAL DE LA OBRA  
CON FINES NO ACADÉMICOS**

Nosotros, **Gómez Del valle Roy Leonardo** con C.I. No. **1350375521** y **Vivanco Haz Rosa Alcira**, con C.I. No. **0952748697**, certificamos que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es **“Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón Mocache de la Provincia de Los Ríos”** son de nuestra absoluta propiedad y responsabilidad, en conformidad al Artículo 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN\*, autorizamos la utilización de una licencia gratuita intransferible, para el uso no comercial de la presente obra a favor de la Universidad de Guayaquil.

Firma

Nombre: Gómez Del valle Roy Leonardo

C.I: 1350375521

Firma

Nombre: Vivanco Haz Rosa Alcira

C.I: 0952748697

**Dedicatoria**

*“A mis padres, Johana Del valle y Leonardo Gómez”.*

**Roy Gómez Del valle, 2021.**

*“Dedico esta tesis a mi padre Belisario Vivanco Valverde, a mi madre Estela Aracely Haz Carriel, a mis 6 hermanos a mi Esposo y a mis 12 sobrinos. Quienes estuvieron siempre predispuestos a ayudarme ya sea de forma económica o dándome siempre fuerzas para nunca decaer y seguir luchando cada día para lograr avanzar y cumplir una de mis metas. A ellos les dedico esta tesis la cual fue elaborada con esfuerzo y dedicación”.*

**Rosa Vivanco Haz, 2021.**

**Agradecimiento**

*“A todos aquellos que fueron y son parte del proceso para culminar esta etapa de mi vida académica”.*

**Roy Gómez Del valle.**

*“Agradezco en primer lugar a Dios, por todas las bendiciones que he recibido y por darme las ganas de siempre seguir adelante. Gracias a cada uno de mis docentes, ya que con sus enseñanzas puedo estar donde estoy ahora. Mi más grande agradecimiento a mi padre, mi madre, mi esposo Franco C. y toda mi familia por el apoyo que me han brindado, además de ser mi motor para avanzar cada día. Le doy las gracias a mis compañeros que, con el pasar del tiempo se fueron convirtiendo en grandes amigos; Mariela C., Ángel A., y sobre todo mi agradecimiento infinito a mi compañero y amigo de tesis Roy G., sin el nada de esto hubiese sido posible, les agradezco de todo corazón todo lo que han hecho por mí, sin ustedes todo hubiese sido más difícil, gracias por confiar, creer en mí, por el apoyo y consejos”.*

*Les agradezco a cada uno de ustedes por estar mi vida.*

**Rosa Vivanco Haz, 2021.**

## Índice de contenido

<b>Resumen</b> .....	<b>XIX</b>
<b>Palabras Claves:</b> .....	<b>XIX</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>XX</b>
<b>Keywords</b> .....	<b>XX</b>
Introducción .....	21
<b>CAPÍTULO I: EL PROBLEMA</b> .....	<b>22</b>
1.1.    Antecedentes.....	22
1.2.    Situación Problemática.....	23
1.3.    Formulación y Sistematización del Problema .....	24
1.4.    Objetivos.....	25
1.4.1.  Objetivo General .....	25
1.4.2.  Objetivos Específicos .....	25
1.5.    Justificación .....	26
1.5.1.  Justificación Teórica.....	26
1.5.2.  Justificación Metodológica .....	27
1.5.3.  Justificación Práctica .....	27
1.6.    Conveniencia: .....	28
1.7.    Delimitación .....	28
1.7.1.  Delimitación Espacial.....	28
1.7.2.  Delimitación Temporal.....	28
1.7.3.  Delimitación del Universo .....	29

1.8.	Hipótesis .....	29
1.8.1.	Hipótesis General .....	29
1.8.2.	Hipótesis Particulares .....	29
1.8.3.	Conceptualización y Operacionalización de las Variables .....	30
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....		32
2.1.	Fundamentación teórica .....	32
2.1.1.	La Gastronomía y su incidencia en Latinoamérica .....	32
2.1.2.	El Turismo, la Cultura y su vinculación con la Gastronomía .....	32
2.1.3.	Turismo Rural y Turismo Gastronómico Sostenible.....	35
2.1.4.	Guía para el desarrollo del turismo gastronómico.....	38
2.1.5.	Las Rutas alimentarias. ....	42
2.1.6	Agroturismo y Rutas agro turísticas.....	43
2.2.	Marco Legal.....	44
2.2.1.	La Constitución .....	44
2.2.2.	Plan Nacional de Desarrollo .....	45
2.2.3.	Reglamento de Soberanía Alimentaria .....	46
2.2.4.	Reglamento de Ley de Turismo .....	47
2.2.5.	Código de la Innovación .....	49
2.3.	Marco Contextual.....	49
2.3.1.	Análisis del Turismo Gastronómico POST COVID.....	49
2.3.2.	Experiencias en Rutas alimentarias .....	52

2.3.3. Huecas Patrimoniales en Ecuador .....	54
2.4. Cantón Mocache .....	54
2.4.1. Antecedentes Históricos .....	55
2.4.2. Geografía del Cantón.....	56
2.4.3. Población.....	58
2.4.4. Desarrollo Económico y Productivo .....	59
2.4.5. Cultura y Turismo.....	60
2.4.6. Festividades.....	63
2.4.7. Gastronomía de Mocache .....	64
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA.....	67
3.1. Enfoque de la Investigación.....	67
3.1.1. Investigación cuantitativa .....	67
3.1.2. Investigación cualitativa .....	68
3.1.3. Investigación mixta .....	68
3.2. Tipo de la Investigación .....	68
3.2.1. Descriptiva .....	69
3.2.2. Exploratoria.....	70
3.3. Método y Técnicas de Recolección de Datos .....	70
3.3.1. Encuestas.....	70
3.3.2. Entrevistas.....	71
3.3.3. Trabajo de campo .....	71

3.3.4. Focus Group.....	72
3.3.5. Observación .....	72
3.3.6. Análisis de documentos .....	72
3.3.7. Webinars, conferencias, entrevistas y congresos virtuales .....	76
3.4. Población y Grupo Objetivo .....	80
3.5. Tamaño de la muestra .....	80
3.5.1. Muestreo Probabilístico Aleatorio.....	80
3.5.2. Muestreo No Probabilístico por Conveniencia .....	81
3.6. Análisis de Datos .....	81
3.6.1. Diseño del formulario de preguntas para encuestas. ....	81
3.6.2. Análisis descriptivo uni-variado.....	85
3.6.3. Análisis exploratorio bi-variado.....	91
3.6.4. Diseño del formulario de preguntas para entrevistas.....	96
<b>Capítulo IV: DESARROLLO DE LA PROPUESTA. ....</b>	<b>99</b>
4.1. Fase I: Análisis de la Situación actual .....	99
4.1.1. Análisis del entorno y matriz PEST .....	99
4.1.2. Análisis de las cinco fuerzas de Porter. ....	101
4.1.3. Análisis del sector turístico.....	101
4.1.4. Análisis del sector gastronómico .....	103
4.1.5. Análisis del FODA de Mocache. ....	104
4.1.6. Mapa de valor gastronómico.....	107

4.1.7. Análisis de Recursos Estratégicos del Cantón .....	115
4.1.8. Análisis de la imagen y posicionamiento gastronómico del destino.....	117
4.1.10. Pirámide de las necesidades (N): tipo de producto servicio turístico ..	120
4.1.11 Cadena actual de valor del turismo gastronómico .....	123
4.2. Fase II: Formulación de la Estrategia .....	123
4.2.1. Misión del Plan de Desarrollo Turístico.....	123
4.2.2. Visión del plan .....	124
4.2.3. Estrategias DAFO .....	125
4.2.3. Objetivos.....	127
4.2.3. Cadena de Valor propuesta.....	128
4.3. Fase III: Ejecución de las Estrategias .....	129
4.3.1 Plan Operativo .....	129
4.3.2 Plan Técnico .....	134
4.3.3. Plan Financiero .....	142
4.3.4. Plan de Marketing .....	145
4.4. Fase IV: Aprobación, Actualización, Difusión y Seguimiento del Plan Estratégico .....	147
Conclusiones .....	148
Recomendaciones.....	150
Bibliografía .....	152
<b>Apéndices</b> .....	161

## Índice de Figuras

<b>Figura 1</b> Guía para el Desarrollo Turístico .....	42
<b>Figura 2</b> Carta topográfica del Cantón .....	56
<b>Figura 3</b> Pirámide de población de Mocache.....	59
<b>Figura 4</b> Tipos de Investigación Metodológica.....	69
<b>Figura 5</b> Datos e Histograma de Variables Cuantitativas.....	86
<b>Figura 6</b> Datos Generales del Formulario.....	86
<b>Figura 7</b> Datos de la Zona Urbana y Rural .....	87
<b>Figura 8</b> Nivel de Ingreso de Entrevistados.....	87
<b>Figura 9</b> Nivel de Educación.....	88
<b>Figura 10</b> Mapa Base del Levantamiento de Atractivos Turísticos .....	108
<b>Figura 11</b> Gráfico Radial de Variables de Posicionamiento.....	120
<b>Figura 12</b> Pirámide de Necesidades Orientada a las Actividades turísticas .....	121
<b>Figura 13</b> Cadena de Valor Actual.....	123
<b>Figura 14</b> Diseño de los Objetivos Estratégicos .....	128
<b>Figura 15</b> Desarrollo de Cadena de Valor Propuesta .....	129
<b>Figura 16</b> Desarrollo de Perspectiva Financiera .....	130
<b>Figura 17</b> Desarrollo de la Perspectiva del Cliente.....	131
<b>Figura 18</b> Desarrollo de la Perspectiva de Procesos Internos.....	132
<b>Figura 19</b> Desarrollo de la Perspectiva del Recurso Humano .....	132
<b>Figura 20</b> Correlación de los Proyectos con la Estrategia Macro .....	133
<b>Figura 21</b> Mapa Estratégico de los Objetivos Propuestos .....	134
<b>Figura 22</b> Rutas Establecidas .....	135
<b>Figura 23</b> Capacitaciones Gestionadas a Partir de las Necesidades Básicas del Cantón.....	136

<b>Figura 24</b> Conceptualización de las BPM.....	137
<b>Figura 25</b> Caracterización de las BPM. ....	137
<b>Figura 26</b> Normas Vigentes de Bioseguridad. ....	138
<b>Figura 27</b> Propuesta de Créditos para Micro-emprendedores, Productores y Población en general. ....	139
<b>Figura 28</b> Plan de Supervivencia, Período 2021 .....	140
<b>Figura 29</b> Plan de Adaptación, Período 2022. ....	141
<b>Figura 30</b> Plan de Mejora, Período 2023. ....	142
<b>Figura 31</b> Plan Anual de Financiamiento, Etapa de Supervivencia, 2021.....	143
<b>Figura 32</b> Plan Anual de Financiamiento, Etapa de Adaptación, 2022.....	144
<b>Figura 33</b> Plan Anual de Financiamiento, Etapa de Mejora, 2023. ....	144
<b>Figura 34</b> Matriz del Plan de Marketing .....	145
<b>Figura 35</b> Portada de la Guía Turística del Cantón Mocache .....	146
<b>Figura 36</b> Ficha sugestiva de control y seguimiento. ....	147

## Índice de Tablas

<b>Tabla 1</b> Conceptos de turismo. ....	36
<b>Tabla 2</b> Indicadores de Gestión. ....	41
<b>Tabla 3</b> Ruta Alimentaria Banagua .....	53
<b>Tabla 4</b> Recintos de Mayor Recurrencia del Cantón .....	57
<b>Tabla 5</b> Total de Recintos en el Mocache .....	57
<b>Tabla 6</b> Platos típicos del cantón Mocache .....	66
<b>Tabla 7</b> Archivos Referenciales para el Estudio de la Investigación. ....	73
<b>Tabla 8</b> Entrevistas a Expertos a Través De Medios Digitales .....	76
<b>Tabla 9</b> Datos Reales de la población de estudio .....	80
<b>Tabla 10</b> Muestreo poblacional del Cantón Mocache .....	81
<b>Tabla 11</b> Bloque 1, Datos de identificación. ....	82
<b>Tabla 12</b> Bloque 2, Posicionamiento del destino turístico gastronómico .....	83
<b>Tabla 13</b> Perfil del turista. ....	84
<b>Tabla 14</b> <i>Datos Ingresados de la Encuesta.</i> .....	89
<b>Tabla 15</b> Análisis del Turista. ....	90
<b>Tabla 16</b> Agrupación de Análisis por Caja .....	92
<b>Tabla 17</b> Relación de Variables Cuantitativas .....	94
<b>Tabla 18</b> Análisis de Variables Cuantitativas. ....	95
<b>Tabla 19</b> Análisis de Variables Cuantitativas. ....	95
<b>Tabla 20</b> Entrevista no Estructurada a la Alcaldesa. ....	96
<b>Tabla 21</b> Entrevistas a Dueños de Establecimientos de A Y B. ....	97
<b>Tabla 22</b> Análisis del Entorno PEST. de Mocache .....	99
<b>Tabla 23</b> Análisis del Micro Entorno del Sector turístico.....	102
<b>Tabla 24</b> Análisis del Micro Entorno del Sector Gastronómico .....	103

<b>Tabla 25</b> Análisis FODA del Cantón Mocache.....	105
<b>Tabla 26</b> Productos gastronómicos.....	108
<b>Tabla 27</b> Análisis de los Recursos.....	115
<b>Tabla 28</b> Inventario de Atractivos Turísticos.....	117
<b>Tabla 29</b> Posicionamiento Gastronómico .....	118
<b>Tabla 30</b> Pirámide de Necesidades.....	121
<b>Tabla 31</b> Análisis de las Alternativas Estrategias DAFO. ....	126

**Índice de Apéndices**

<b>Apéndice A</b> Ficha de Levantamiento de Atractivos Turísticos.....	161
<b>Apéndice B</b> Matriz de Evaluación MEFI, Puntuación de las Fortalezas. ....	191
<b>Apéndice C</b> Matriz de Evaluación MEFI, Puntuación de las Debilidades. ....	192
<b>Apéndice D</b> Matriz de Evaluación MEFE, Puntuación de las Oportunidades. ....	193
<b>Apéndice E</b> Matriz de Evaluación MEFE, Puntuación de las Amenazas. ....	194
<b>Apéndice F</b> Guía Turística del Cantón Mocache .....	195



## ANEXO XIII.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (ESPAÑOL)

---

“Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón Mocache de la Provincia de Los Ríos”

**Autor:** Gómez Del valle Roy Leonardo- Vivanco Haz Rosa Alcira.

**Tutor:** Econ. Rossana Ricaurte Párraga.

### Resumen

La aplicación del Turismo Gastronómico y Sostenible aporta valor cultural a una localidad, remarcando con hechos históricos, festividades, atractivos naturales, artificiales, ferias y potencial gastronómico, su posición como posible destino turístico. Mocache, al ser un cantón que dispone de innumerables riquezas, es fuente de estudio para el desarrollo de este tipo de investigación, para lograrlo se llevó a cabo la recolección de datos por medio de métodos cuantitativos y cualitativos, apoyándose de técnicas como encuestas, entrevistas a los involucrados y expertos, visitas de campo, planes operativos del Cantón entre otros, donde se obtiene la información necesaria para desarrollar planes estratégicos con el fin de incentivar el desarrollo social, económico, productivo, gastronómico y turístico de este sector. Dicho esto, el modelo de plan estratégico, alineado con un plan operativo detallado, son las bases fundamentales para el desarrollo de este estudio, generando propuestas y proyectos que se encuentran asociados con los actores principales que se determinaron para la investigación, los cuales son; El GAD. Municipal del cantón Mocache, los establecimientos de A&B, así como los consumidores o turistas, mismos que se encuentran integrados en una estrategia Macro, denominada Jointness que vincula en la cadena de valor del Cantón a todos los actores. Finalmente, los resultados obtenidos, conforman un sumario de planes estructurados desde la perspectiva financiera, del cliente, los procesos internos y el talento humano para su aplicación en un periodo de tres años divididos por etapas de supervivencia, adaptación y mejora con el propósito de incentivar al desarrollo cantonal de Mocache.

### Palabras Claves:

Turismo gastronómico, Turismo sostenible, Valor cultural, Plan estratégico, Desarrollo económico.



### ANEXO XIII.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (INGLÉS)

---

"Strategic plan for the development of gastronomic and sustainable tourism in the Mocache Canton of the province of Los Ríos".

**Author:** Gómez Del valle Roy Leonardo- Vivanco Haz Rosa Alcira.

**Advisor:** Econ. Rossana Ricaurte Párraga

#### Abstract

The application of Gastronomic and Sustainable Tourism brings cultural value to a locality, highlighting with historical facts, festivities, natural and artificial attractions, fairs and gastronomic potential, its position as a possible tourist destination. Mocache, being a canton that has innumerable riches, is a source of study for the development of this type of research. To achieve this, data collection was carried out through quantitative and qualitative methods, supported by techniques such as surveys, interviews with stakeholders and experts, field visits, operational plans of the canton, among others, where the necessary information is obtained to develop strategic plans to encourage social, economic, productive, gastronomic and tourism development in this sector. That said, the strategic plan model, aligned with a detailed operational plan, are the fundamental bases for the development of this study, generating proposals and projects that are associated with the main actors that were determined for the research, which are: GAD. Municipal Government of Mocache, the A&B establishments, as well as the consumers or tourists, which are integrated in a macro strategy called Jointness that links all the actors in the Canton's value chain. Finally, the results obtained form a summary of structured plans from the financial perspective, the customer, internal processes and human talent to be applied over a three-year period divided into stages of survival, adaptation and improvement in order to encourage the canton of Mocache's development.

#### Keywords

Gastronomic tourism, Sustainable tourism, Cultural value, Strategic plan, Economic development.

## Introducción

Mocache es un cantón de la provincia de los Ríos con mayor orientación a la producción agrícola, sin embargo, debido a diversos factores, como la mala administración municipal y de sus recursos en periodos anteriores, el desarrollo cantonal se ha visto afectado en gran medida, todo eso según los argumentos de María Holguín, la actual alcaldesa, (Holguín M. C., Mocache y su desarrollo agrícola, 2019). Este cantón cuenta con una población de 38.392 habitantes, según el INEC, (2010). Su clima cálido que oscila entre 23°C a 33°C, siendo beneficiados con una amplia gama de flora y fauna, (Zamora, 2019).

Sin embargo, aún existen estragos palpables de los periodos de gobiernos locales anteriores, por lo cual uno de los sectores más afectados es el del turismo, la gastronomía local y el desarrollo sostenible a pesar de que los ingresos por turismo en el Ecuador se proyectan en un 30% hasta el 2030 (situación pre-covid19), según la Organización Mundial de turismo (OMT). Tomando en consideración estos factores se busca proveer de una propuesta diferenciadora que aporte de manera en que el desarrollo sostenible y sus diferentes ámbitos se vean beneficiados.

Además existen atractivos turísticos que no son aprovechados debidamente, como: Rancho “La Evidencia”, “La casa de los 100 años”, los cuales no son registrados como potencial turístico, (Moreno Vera & Núñez Cruz, 2015). Estos datos se toman como referencia de la incipiente cultura de turismo, falta de información y valorización de los recursos que posee Mocache, por lo cual brinda razones suficientes para poder desarrollar nuevas rutas turísticas orientadas a la gastronomía, además de darle un valor agregado hacia la tendencia creciente de rutas agro-turísticas como parte del producto turístico final, con el objetivo de abarcar un mayor segmento del mercado.

## **CAPÍTULO I: EL PROBLEMA**

### **1.1. Antecedentes**

Investigaciones y documentos de organizaciones globales autenticadas (OMT, 2001, 2015, 2016; PNUMA, 2007; ONU, 2014; UNCTAD, 2017) demuestran al turismo como una actividad económica importante en la procreación de empleo, además de otras modalidades productivas y de servicio, transformándolo en una herramienta para el desarrollo de territorios vulnerables, siendo de mayor utilidad en regiones subdesarrolladas. Así mismo la ONU (Organizaciones de la Naciones Unidad) declara al 2017 como el Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo, suceso que amerita la exploración de alternativas diferentes con el fin de lograr su objetivo en base a los esfuerzos en conjunto de los estados nacionales, destinos y viajeros, conservando el patrimonio cultural de los destinos, el medio ambiente, además de inculcar el respeto por las comunidades locales, anexándolos a los beneficios de la actividad turística dentro de la economía mundial.

Ecuador, en el contexto global se destaca por ser pionero en disponer de turismo consciente dentro del marco legal, siendo la actual constitución, la que respalde dicho argumento. “La actual Constitución Política del Estado ecuatoriano garantiza la obligatoriedad de velar por el desarrollo nacional y la redistribución equitativa de los recursos y la riqueza para acceder al Buen Vivir. Así también el Estado garantiza el goce de los derechos de cada una de las personas que se encuentren dentro del territorio ecuatoriano”, (Loor Bravo et al., 2018).

La coordinación General de estadísticas e Investigación del Ministerio de Turismo informa que el ingreso del 2018 de extranjeros aumento un 11% en relación al 2017, sin considerar el mercado venezolano, mostrando cifras positivas para el turismo ecuatoriano en este periodo, (Ministerio de Turismo - Ecuador, 2019). De acuerdo con una publicación del portal El Comercio, en el 2019 el aporte del turismo fue de 2,2 % del PIB (Producto Interno

Bruto) del Ecuador, siendo un monto de USD 11.000 millones, sin embargo en la actualidad registran pérdidas entre USD 300 a 400 millones mensuales, sostiene Rosi Prado, ministra de Turismo debido al estado actual de emergencia sanitaria y suspensión de actividades turísticas, dentro de su conversatorio alega que las estrategias aplicables se enfocaran en el turismo nacional, (El Comercio, 2020).

## **1.2. Situación Problemática**

Una ruta gastronómica se desarrolla con el fin de darle un valor a un territorio y a los productos locales de la zona, estas rutas se crean a través de distintos programas que se vinculan al turismo y a sus diferentes ámbitos, como la gastronomía, el agroturismo, entre otros, (Suremain, 2017). Basándose en este concepto, el cantón Mocache de la provincia de Los Ríos, presenta una frágil relación entre el turismo y la gastronomía local, debido a un retroceso en el desarrollo cantonal por un periodo de 10 años, según como lo expresa María Cristina Holguín, alcaldesa del lugar en una entrevista publicada en el portal del **GAD Municipal de Mocache**, (Holguín M. C., Mocache y su desarrollo agrícola, 2019).

Además, según una previa recolección de datos in situ, cabe destacar que, pese a ser un cantón lleno de riquezas, suelo fértil, con diversidad en su gastronomía, como el encanutado, la carne de res y cerdo ahumada, tonga e incluso tilapia asada, donde se destaca la materia prima como el verde, peces de agua dulce, frutas tales como cacao, naranja, mandarina, carambola, entre otros para dar un breve ejemplo; este cantón no posee hoy en día con la difusión necesaria del compendio gastronómico que se presenta en el sector, así como de la implementación de nuevos productos gastronómicos-turísticos, a fin de respaldar y priorizar sus valores gastronómicos.

Viéndose de esta manera, se vuelve necesidad impetuosa la de elaborar un producto gastronómico-turístico, a fin de priorizar la gastronomía local de Mocache, dando origen a la ruta gastronómica, donde se considere todos aquellos emprendimientos que giren en torno al

área de alimentos y bebidas que resalten el nombre del cantón, generando un factor de ayuda económica y social para el desarrollo del mismo. Todo esto en base a las necesidades que muestran las autoridades del departamento de desarrollo social del GAD Municipal en representación de la comunidad.

Para finalizar y de acuerdo con la opinión de Rosario Cruz, gestora de turismo de la administración municipal, con respaldo de su equipo de trabajo, comenta que, aunque se proponen nuevos proyectos para la viabilidad y señalética de rutas del cantón, no existen planes que puedan fomentar la correlación que pueden tener éstos con los emprendimientos de gastronomía típica del sector, generando una problemática para los habitantes del sector que buscan día a día, nuevas alternativas para mejorar sus condiciones económicas, (Cruz, 2020).

### **1.3. Formulación y Sistematización del Problema**

¿Porque una localidad con diversidad gastronómica no impulsa el turismo gastronómico?

¿Cómo influyen los organismos gubernamentales dentro del desarrollo turístico en la sociedad?

¿Cuándo se considera que una localidad necesita de ejercer el factor turístico de un área?

¿De qué manera intervienen las autoridades locales dentro de los planes de desarrollo?

¿Cuáles son las estrategias competitivas dentro del desarrollo turístico de un cantón?

¿Cuál es el alcance del plan estratégico mediante la inclusión del turismo gastronómico y sostenible del área de estudio?

¿Cuáles son las consecuencias de no vincular a la gastronomía dentro del plan estratégico?

## **1.4.Objetivos**

### ***1.4.1. Objetivo General***

Elaborar un plan estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón Mocache de la Provincia de Los Ríos.

### ***1.4.2. Objetivos Específicos***

- Analizar las tendencias en turismo gastronómico y los distintos factores que intervienen en su desarrollo;
- Realizar un estudio cualitativo y cuantitativo de los agentes que forman parte del modelo turístico gastronómico;
- Formular las estrategias competitivas para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón;
- Elaborar la planificación operativa a través del diseño de una ruta gastronómica turística y la elaboración de mapas de viabilidad.

## 1.5. Justificación

### 1.5.1. Justificación Teórica

El propósito de esta investigación busca incentivar el desarrollo local del cantón Mocache, ya que las rutas gastronómicas son creadas en base a la necesidad de satisfacer al turista, generando fuentes de producción e ingresos para el sector. Estas “rutas gastronómicas” se forman a partir de la necesidad de recreación, basadas en la cultura alimenticias, arte, atractivos turísticos, entre otros, con la finalidad de generar una cultura de consumo para el visitante, disfrutando los productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (Montecinos Torres, 2016).

Como ya se ha expresado antes, Mocache posee frágiles relaciones entre el sector turístico y gastronómico, razón por la cual se convierte en un factor a estudiar para dar posibles soluciones. Dicho esto, se pretende llegar a jóvenes y adultos involucrados directa o indirectamente en el sector turístico y gastronómico para el desarrollo del cantón, dándole mayor relevancia al diseño de propuesta de la ruta gastronómica para asociar estos ámbitos, respaldándose el estudio en la Ley de turismo, art. 3, literal b y e, el cual declara:

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro-ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos, (Ministerio de Turismo - Ecuador, 2014).

De la misma manera, se respalda la investigación basándose en los objetivos 5 y 6 del Eje 2 del **Plan nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una vida**, el cual garantiza que:

**Eje 2:** Economía al servicio de la sociedad.

- a) **Objetivo 5:** Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible, de manera redistributiva y solidaria.
- b) **Objetivo 6:** Desarrollar las capacidades productivas y del entorno, para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural

Los mismos que fomentaran la visión correcta para el desarrollo productivo, con el propósito de buscar la competitividad en el sector económico de manera rentable y sostenible de las partes involucradas, (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017).

### ***1.5.2. Justificación Metodológica***

Para el proceso de desarrollo de la presente propuesta se tomará en consideración la opinión de autoridades y servidores públicos del Cantón, hacendados, establecimientos de alimentos y bebidas y pobladores de la comunidad; información que se recopilará mediante un proceso de investigación cuantitativa y cualitativa a través del diseño de encuestas, entrevistas y trabajo de campo. Además, se obtendrá información secundaria a través de la Biblioteca Municipal del Cantón como documentos, material fotográfico y visual. La elaboración de la propuesta se fundamentará en el proceso metodológico del plan estratégico que abarca el análisis externo, interno, diseño de objetivos y estrategias.

### ***1.5.3. Justificación Práctica***

Para lograr turismo gastronómico dentro del cantón Mocache, se logra trabaja en conjunto con el departamento de turismo de Mocache, contemplando “La Ordenanza Que Regula Las Actividades Turísticas En El Cantón Mocache Provincia De Los Ríos”, Capítulo II, **COMPETENCIAS TURISTICAS**, art. 8, ítem 8, en el cual trata de la elaboración de rutas turísticas con la finalidad de crear productos turísticos que pueden ser ofertados a los turistas locales, nacionales e internacionales, (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Mocache, 2019), proporcionado como valor agregado del estudio del factor gastronómico y agro-turístico para uso de la comunidad. Finalmente, en base a estos

respaldos y a la necesidad actual del cantón por potenciar estos sectores como lo indica el GAD Municipal, se vuelve de suma importancia desarrollar este tipo de investigaciones por el cual servirán de base para futuros proyectos del cantón que se encuentra en vías de desarrollo.

### **1.6.Conveniencia:**

Habiendo estudiado las necesidades prácticas del turismo en el cantón Mocache, un plan turístico gastronómico y sostenible propone solventar las falencias existentes dentro de las áreas de turismo y gastronomía, apoyándose de rutas gastronómicas y estrategias competitivas, tales como el desarrollo de mapas de viabilidad, las cuales se sujetaran al calendario anual de festividades, a fin de aprovechar al máximo todos los recursos disponibles de la localidad dentro de todas las épocas del año, siendo beneficiados de forma óptima, la población del sector.

### **1.7.Delimitación**

#### ***1.7.1. Delimitación Espacial***

Para la ejecución del proyecto de “Plan turístico gastronómico y sostenible”, se establece el área de estudio, el cual se encuentra en Ecuador, la Provincia de Los Ríos, siendo el cantón Mocache, específicamente en los sectores: Centro, zona urbana y zona rural. De los cuales se consideran los recintos: Garzas grandes, Bella sombra, Santa Rita, Las campanas, San Antonio, San Felipe, Pajarito, Pajarito de Arriba, San Gabriel, Angostura, San Miguel, San Mateo, La Cruz, San Luis, Garza de en Medio, Bella Aurora, Garzas Chicas.

#### ***1.7.2. Delimitación Temporal***

Para la revisión bibliográfica se tomará en cuenta información que no exceda los 5 años de antigüedad; excepto las leyes, reglamentos, planes municipales que se considerará el último año de publicación.

En relación al trabajo de campo, el tiempo estimado para la obtención de ésta información es de 5 meses, en los cuales se plantea desarrollar y cumplir con los objetivos propuestos, comenzando de Noviembre 2020, hasta Marzo 2021.

### ***1.7.3. Delimitación del Universo***

Dentro de los autores partícipes del proyecto de investigación, se considera en gran medida a la población, específicamente a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, según su orientación a la rama de la gastronomía, además de los aportes podrían brindar a la ruta turística-gastronómicas. Otro factor a considerar es la intervención de las autoridades pertinentes al área de turismo y desarrollo social, así como del cliente, mismo que deberá ser del tipo que consuma platos típicos y muestre interés por los productos locales del área de estudio.

## **1.8.Hipótesis**

### ***1.8.1. Hipótesis General***

La elaboración de un plan estratégico para el desarrollo turístico-gastronómico sustentable, reforzará en gran medida el plan de desarrollo turístico que se pretende dar en el cantón, obteniendo como resultado la mejora en las áreas de turismo y gastronomía, impulsando a que los pobladores emprendan en nuevas alternativas sustentables.

### ***1.8.2. Hipótesis Particulares***

- El análisis de las tendencias en turismo gastronómico mejorará el enfoque técnico que se requiere para lograr el desarrollo del área de estudio determinada;
- El estudio cualitativo y cuantitativo de los agentes que forman parte del modelo turístico gastronómico, servirá para lograr un análisis más certero de las cuestiones y problemáticas que se desarrollan en el cantón;

- La implementación de las estrategias competitivas, lograrán potenciar los recursos turísticos y gastronómicos de la zona, así como el aprovechamiento de las oportunidades existentes.
- Las distintas alternativas que se presentan, tales como uso de mapas de viabilidad y diseño de rutas, conducen a obtener resultados positivos dentro de la planificación operativa para el desarrollo turístico y gastronómico de Mocache.

### ***1.8.3. Conceptualización y Operacionalización de las Variables***

**Modelo territorial- turístico.** La contabilización de los atractivos turísticos, así como de los potenciales que podrían complementar los existentes, contribuiría de manera estructurada al aprovechamiento de los recursos disponibles.

- Variable dependiente: incremento de turistas.
- Variable independiente: recursos turísticos actuales y potenciales.

EL uso de mapas de accesibilidad externa e interna, así como la distribución de usos de suelos para zonas turísticas y edificación, detonan el desgaste del medio ambiente si no se preservan de formas sustentables.

- Variable dependiente: conservación del medio ambiente
- Variable independiente: uso del suelo

**Modelo estado- calidad.** Para mantener una actividad turística y rentable dentro de una localidad, es relevante la medición del grado de satisfacción que obtienen los turistas por los servicios brindados.

- Variable dependiente: actividad turística rentable
- Variable independiente: satisfacción de la demanda turística

**Modelo político-social.** El estudio del tipo y alcance de una planificación turística del régimen local, en conjunto con la participación del sector privado, en consenso con

definiciones de modelos turísticos, aportan en gran medida al alcance del desarrollo sostenible.

- Variable dependiente: desarrollo sostenible
- Variable independiente: planeación turística con orientación a la sostenibilidad.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

### 2.1. Fundamentación teórica

#### 2.1.1. *La Gastronomía y su incidencia en Latinoamérica*

Gastronomía es el término que regularmente es confundido o encasillado únicamente para la comida, sin embargo, es más que aquello que se considera, ya que es el conjunto de aspectos culinarios, sociales, y culturales de una comunidad, es decir: es la mezcla de sabor y cultura de un lugar específico; el mundo cuenta con una gran oferta gastronómica, puesto que suele de variar dentro de las regiones de un mismo país, entre sus variaciones se encuentran los ingredientes, el método de cocción, y el proceso de preparación, convirtiendo las características de un mismo plato de manera distintivas (Secretaría de Agroindustria, 2018).

La gastronomía latinoamericana tiene rasgos mestizos, esto se debe a la llegada de los españoles, puesto que fueron ellos quienes introdujeron sus productos, sus costumbres, y su cultura, logrando de esta manera que los habitantes de los países latinos se vean en la obligación de introducir estos aspectos en su gastronomía. Los españoles trajeron consigo animales que actualmente forman parte indispensable de la mayoría de los platos latinoamericanos en el mundo; tales como el cerdo, el bovino, el borrego, el pavo, la gallina. Ecuador no es la excepción de dicho mestizaje, es por ello que los platillos actuales son el resultado culinario de esta combinación, consiguiendo ofertar a propios y extraños platos auténticos, con rasgos andinos y españoles (Secretaría de Agroindustria, 2018).

#### 2.1.2. *El Turismo, la Cultura y su vinculación con la Gastronomía*

Según la Organización mundial del turismo, “ El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes, o estancias en lugares distintos a su lugar de origen”, es decir el turismo es el conjunto de actividades, y experiencias que se viven en un lugar determinado, con la finalidad de conocer lugares propios, cercanos, o desconocidos,

está actividad es importante para el desarrollo local de las ciudades (Organización de las Naciones Unidas para Transportes, 2018, p.1).

Se define como turismo al desplazamiento de una o varias personas de un lugar a otro con el fin de servirse de esta segunda estancia para ocio, implicando el uso mercantil de este espacio, e incrementado la producción y economía del lugar. Según los relatos históricos nace a inicios del siglo XX con los viajes de los hijos de las familias ricas europeas, los mismos que recorrieron el continente europeo, autodenominando esta práctica como los “Grand tour”, antiguamente era un privilegio exclusivo de familias de élite, posteriormente el desarrollo de la sociedad industrial, permitió fortalecer el turismo y a su vez dio apertura a las diferentes clases sociales a realizar esta práctica, convirtiéndose en uno de los derechos de los trabajadores conceptualizándose como el turismo en masas, actualmente el turismo se ha diversificado aún más segmentándose por nichos, cabe recalcar que el turismo conlleva impacto social, cultural, económico, y ambiental. (Trivi, 2014, p.2)

Los nichos turísticos se crearon con la finalidad de cubrir específicamente una necesidad del viajero, por ello existe una gran variedad de nichos, antiguamente el turismo cultural englobaba una gran variedad de nichos, entre ellos se encuentra el turismo gastronómico, el cual se ha reconocido como un nicho propio y se ha potencializado en los últimos años, naciendo de la relación que existe entre los alimentos y el turista, debido a que indistintamente al turismo que esté realizando el individuo, los alimentos son parte fundamental de su travesía, es decir los turistas deben consumir alimentos de manera sustanciosa durante el tiempo que dure su estadía en el lugar del destino (Centro de investigaciones y estudios Turísticos, 2017, p.3).

Según los autores Kim & Ellis, (2014) en el artículo publicado en la página oficial del D.O.I. “Noodle production and consumption: from agriculture to food tourism in Japan”, indican que el turismo y los alimentos, se han clasificado en dos perspectivas disciplinarias,

tal como la económica y la sociológica, la primera hace referencia al potencial económico que producen los alimentos de un lugar en el desarrollo del país, es decir así como lo hace las exportaciones; mientras que el segundo abarca el concepto de festivales, restaurantes, y lugares específicos que pongan en contacto directo al turista con los alimentos, productos, o comida de la localidad visitada.

Desde el punto de vista económico, es favorable la relación que posee el ser humano con el alimento desde que nace, puesto que esto genera una ventaja para el nicho de turismo gastronómico, el ser humano necesita alimentarse para encontrarse saludable, por ende va a invertir en cualquier lugar donde se encuentre en su alimentación, es por esto que se considera una estrategia de desarrollo la aplicación de dicho turismo, cabe destacar que a su vez esto se encuentra asociado con la identidad local (Centro de investigaciones y estudios Turísticos, 2015).

El comportamiento, las motivaciones, y la percepción que los turistas tengan frente a la experiencia de un lugar constituye un gran aporte en esa comunidad, es por ello que parte de la práctica turística se ve familiarizada con la alimentación, es decir los alimentos consumidos durante la estadía forman parte esencial de la experiencia que tendrá el turista, incrementando la producción, y con ello el consumo de los alimentos (CIET, 2015).

La cultura gastronómica se refiere a los saberes culinarios de un lugar, son aquellos conocimientos inmateriales, intangible como las significaciones representaciones, creencias, y tabúes. La cultura gastronómica es la respuesta del cómo, y del porqué de la preparación de algún platillo, mediante esa información se conoce la condición social, económica de un grupo de personas. La cocina es el lenguaje que la sociedad utiliza para estructurar los comportamientos alimentarios.

### **2.1.3. Turismo Rural y Turismo Gastronómico Sostenible**

El turismo es un aliado del sector económico, es una de las estrategias que emplean los gobiernos con el fin de revertir la situación de pobreza, ya que contribuye al desarrollo sustentable y sostenible de un lugar. El turismo rural, obtiene su nombre del espacio geográfico en donde se va a desarrollar, a diferencia de los otros este se va a llevar a cabo en locaciones de espacios rurales. El turismo rural, se da como una estrategia de desarrollo local, que involucra a los diversos sectores productivos, da utilidad a los recursos geográficos, promueve el respeto y la valoración de la conservación del medio ambiente, es decir, se basa en beneficiar a los pequeños productores relacionados con el medio rural, involucrando en el mercado laboral a las mujeres, a los jóvenes, y a los adultos mayores. (Cabanilla et al., 2020, p. 9).

El Turismo Rural se caracteriza por realizarse en zonas no urbanas, con la finalidad de fortalecer la cultura, los valores, y la identidad de la población local, mediante la participación directa de los servicios turísticos, este turismo involucra a los visitantes y a los pobladores mejorando las actividades económicas, generando el intercambio positivo de tradiciones, cabe recalcar que permite el descanso, la recreación, y el deleite del paisaje.

El turismo rural permite aumentar el valor de las actividades económicas tradicionales, la singularidad de la cultura local, e incrementa las posibilidades de empleo en la población, este proceso permite el desarrollo local sin agotar los recursos naturales del lugar, actualmente este tipo de actividad ha generado gran auge en países europeos, presentado a los turistas espacios novedosos y naturales, a partir de este punto los países latinoamericanos han buscado atraer turistas que amen realizar este tipo de actividad, siendo uno de los pioneros Argentina. El turismo rural se subdivide en 6 grupos, como lo es el agroturismo, el ecoturismo, el turismo de salud, turismo religioso, el deportivo, y el cultural, esto se desglosa en la tabla #1, (Cabanilla et al., 2020, p. 11).

**Tabla 1***Conceptos de turismo.*

<b>Tipos de turismo rural</b>	
<b>Agro turismo</b>	Según la OMT, se define como actividad realizada en explotaciones agrícolas (plantaciones o granjas), donde se anexa un valor agregado como parte un producto turístico, entre ellos; alojamiento, comida, además de la oportunidad de familiarizarse con trabajos agropecuarios.
<b>Ecoturismo</b>	En este tipo de turismo resalta el deleite que tendrá el turista con la naturaleza, además que recalca el respeto que se debe tener hacia el medio ambiente.
<b>Turismo de salud</b>	En él, se involucra al turista en los recursos naturales curativos, un ejemplo de ello son las aguas termales, o los brebajes ancestrales.
<b>Turismo religioso</b>	Se basa en realizar recorridos por diversos lugares de festividades religiosas y santuarios, incluyendo aquellos que se encuentren en las zonas rurales.
<b>Turismo deportivo</b>	Enfocado a las actividades deportivas, este tipo de turismo busca relacionar al turista con actividades tales como la caza, la pesca y demás eventos deportivos, convirtiéndose en parte de la promoción turística de un determinado lugar, siendo planificado, respetando las normativas ambientales y leyes de protección animal del destino.
<b>Turismo cultural</b>	Es aquel que muestra al turista la identidad, las festividades, las costumbres, y las comidas tradicionales de un pueblo.

Elaborado por: Autores. Fuente: (Cabanilla et al., 2020, p. 11).

Según los autores Palomeque & Lalangui., (2017) en la publicación de la revista de turismo, mencionan que el concepto de turismo sostenible se basa en el análisis de las consecuencias futuras de los productos turísticos que satisfacen las necesidades de los visitantes, enfocándose principalmente en la economía, el aspecto social, y el medio ambiente. El medio rural ofrece posibilidades de satisfacción de los elementos fundamentales, la distracción, la valoración, y la alimentación del turista, incorporando actividades como la agricultura, la ganadería, la pesca, permitiendo la adaptabilidad del

turista. El propósito de esta actividad es mejorar el bienestar, la calidad de vida, tanto para el visitante, como para los habitantes locales del pueblo (Perez et al., 2016, p.4).

La gastronomía es considerada fuente principal para el desarrollo del turismo rural, puesto que es innegable que la gastronomía forma parte de la identidad cultural de un territorio, siendo conceptualizada como la mezcla de sabor y cultura de un sitio específico, basándose en el rescate y resalte de las tradiciones, y costumbres alimentarias de una comunidad, por medio del comercio de los productos autóctonos de la localidad, permite el reconocimiento de su valor nutricional y económico (Perez et al., 2016, p.4).

El turismo gastronómico es la mezcla de la relajación con la alimentación, este movimiento busca recuperar la alimentación tradicional de cada lugar, convirtiendo sitios específicos de una comunidad en un atractivo turístico con mayor afluencia. Ecuador, es un país rico en gastronomía, debido a su relación directa que está tiene con la agricultura, ganadería, pesca, historia, y las relaciones socioculturales; mediante el incremento de las ferias culinarias las principales ciudades se abren paso en este turismo, desde el punto de vista turístico se brinda una gran oferta que guarda en sus preparaciones tradiciones y costumbres de los lugareños (Galarza & Torres, 2017, p.2).

Esto se da en lugares en el cual, el turista puede disfrutar el deleite de la gastronomía, generalmente en festivales gastronómicos cantonales, provinciales, o escolares; el turismo desplaza a los visitantes de un lugar diferente a su residencia, con la gastronomía no sólo se traslada de un lugar a otro, si no también le permite al turista experimentar sabores nuevos, que le enseñen connotaciones características del sitio (Galarza & Torres, 2017, p.3).

Por otro lado, y no apartado del turismo rural, el turismo gastronómico para que sea considerado sostenible se debe regir a un sistema planificación gastronómica y turística que tenga como prioridad otorgar beneficios primordialmente a las comunidades locales partiendo de un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible que provenga de la tierra y termine

en ella. El error más común que tiene un país es creer que las exportaciones son base del crecimiento y desarrollo del mismo, sin embargo, se exporta el mejor producto, por ende, no se consume localmente y no es considerado indispensable en su canasta básica, enriqueciendo únicamente al grupo más privilegiado o dueño de las exportaciones, es decir esos beneficios no repercuten en la sociedad de la región, por eso no puede ser considerada sostenibilidad. El turismo gastronómico sostenible es aquel que beneficie principalmente a los pequeños productores, en otras palabras tenga un enfoque rural, puesto que de esta manera se puede revalorizar el territorio, y los productos locales de un lugar en específico (Montesinos, 2017) .

#### ***2.1.4. Guía para el desarrollo del turismo gastronómico***

El turismo gastronómico se basa en la potencialización de la cultura, costumbres y alimentación de un lugar en específico, para lograr definir de manera adecuada una ruta, se debe llevar a cabo un proceso, el cual permite realizar un producto turístico llamativo, viable, lucrativo, y de peso. Es por ello que se detallaran uno a uno los pasos que se deben seguir como guía para el desarrollo del turismo gastronómico, véase el concepto y la figura #1 que se muestra al final del bloque de **Guía para el desarrollo del turismo gastronómico**.

- **Planificación y gestión del turismo gastronómico en el territorio.**- Durante este proceso se conocen las costumbres arraigadas, las fortalezas, y debilidades del lugar que se desea potencializar, a raíz de ello se define el producto turístico que se va a ofrecer, a su vez se establecen los objetivos, el equipo, el alcance, y la manera en la cual se lograrán las metas planteadas, (Kotler et al., 2017).
- **La cadena de valor del turismo gastronómico.** - Son todas las actividades de apoyo de las actividades primarias, la cadena de valor consiste en la realización de servicios complementarios que incremente el valor turístico.

- **Análisis de tendencias en turismo gastronómico.** - En este punto se observa el contexto en el cual se desarrolla esta actividad turística, es decir se conoce a detalle las tendencias actuales que engloban al producto que se ofrece, actualmente el turismo gastronómico tiene como parte fundamental al patrimonio cultural, convirtiendo esto en una estrategia de turismo
- **Análisis comparativo de competidores y de destino.**- Durante esta fase se procede a realizar un análisis interno del producto turístico gastronómico actual, tomando en consideración los criterios de: entorno natural, entorno cultural, producto, elaboración, calidad de servicio, precio, experiencia, conectividad con el destino, la comunicación de la oferta, la variedad, la diversidad, el profesionalismo, la rentabilidad, el posicionamiento, la visibilidad, e innovación, (Falcón, 2015).
- **Análisis cuantitativo y cualitativo del turista gastronómico.**- Se realiza un análisis externo del producto turístico que se ofrece, se utiliza como punto de partida la demanda real que se posee el destino, permitiendo segmentar el mercado para satisfacer las necesidades de los visitantes, generando una variedad de perfiles gastronómicos e impulsando el desarrollo turístico sostenible de un destino (Rosales, 2015).
- **Análisis de la imagen y posicionamiento gastronómico del destino.** - Este punto es considerado el de mayor relevancia, la imagen es una de las primeras impresiones que el turista tiene sobre el lugar de destino, en tanto a lo que concierne el posicionamiento gastronómico encasilla el conocimiento, la cultura, las costumbres, y el patrimonio de los habitantes, partiendo de lo anteriormente mencionado el turista genera un prejuicio favorable o desfavorable del destino.

- **Definiendo estrategia competitiva del destino.** - basado en los 4 pilares fundamentales: el modelo de desarrollo turístico, la estrategia del territorio, la competencia en el ámbito gastronómico, y la estrategia del producto turístico que se brinda.
- **Impulsando el desarrollo del producto y la innovación.** - Se basa en conocer y encasillar los tipos de productos turísticos gastronómicos que existen en un lugar determinado, con el objetivo de generar un destino turístico que ofrezca un buen servicio, un gran producto, y claramente permita que el visitante tenga una experiencia agradable que lo conecte con la cultura gastronómica del lugar. (Rodríguez, 2016).
- **Formación, profesionalización, y creación de empleo.** - En lo que a turismo gastronómico se refiere, es uno de los tipos de turismo que crece a gran escala, siendo mecanismo para la creación de empleo en las micro, medianas, y grandes empresas.
- **Creando experiencias memorables, asegurando los servicios de calidad.** - La experiencia de un turista nace desde el momento en que se informa de todo lo que comprende su lugar de destino como; su cultura, costumbres, festividades, atractivos, y comida; finaliza con la valoración y las experiencias que el visitante obtenga del lugar. (Marín, 2018).
- **Gobernanza impulsando la colaboración pública privada.** - El turismo gastronómico posee 3 dimensiones; territorial, social, y sectorial, por este motivo requiere de un modelo de gobernación con liderazgo compartido, enfocados en el beneficio común (Marín, 2018).
- **Mecanismo de control y seguimiento.** - Para mantener un control eficaz y un seguimiento eficiente se debe considerar la evaluación de este sector mediante

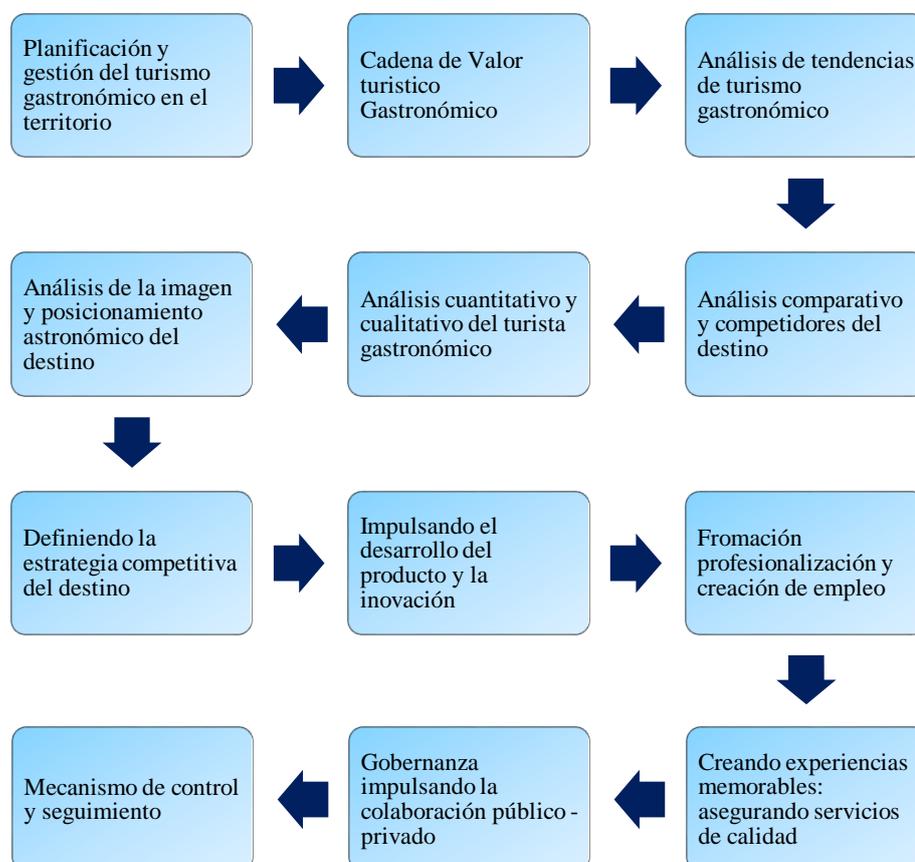
los siguientes puntos: establecer un observatorio específico de turismo; establecer indicadores de gestión, tales como indicador de input, y el indicador de output; indicadores para analizar el comportamiento gastronómico de los turistas del destino, en este punto se encuentra inteligencia competitiva, tecnología al servicio del conocimiento, y gestión del conocimiento, tal como se lo muestra en la tabla #2, (OMT, 2019).

**Tabla 2**

*Indicadores de Gestión.*

<b>Definición de los indicadores</b>	
<b>Indicador input</b>	Muestra un valor aproximado al grado de ejecución y el presupuesto de lo invertido en los ejes del plan.
<b>Indicador output</b>	Muestra una perspectiva sobre el grado de efectividad de las acciones, es decir valora el resultado.
<b>Inteligencia competitiva</b>	Contiene los datos de la evaluación de los mercados, es decir, su demanda, su segmentación, y la competencia.
<b>Tecnología del servicio del conocimiento</b>	Big data, internet de las cosas, la realidad aumentada, etc. Mejora la toma de decisiones, sobre la experiencia que el turista posee.
<b>Gestión del conocimiento</b>	Dispone de datos sobre los cambios del entorno, con el fin de generar estrategias para corregir el impacto que se produzca, mejorando la competitividad.

Elaborado por: Autores. Fuente: (OMT, 2019)

**Figura 1***Guía para el Desarrollo Turístico*

Recuperado de: (OMT, 2019)

### 2.1.5. *Las Rutas alimentarias.*

La actividad turística puede ser considerada la estrategia para la valoración de los alimentos, y es parte implícita dentro del producto turístico, en otras palabras el alimento es aquel que genera la ruta alimentaria, Según la Organización Mundial del Turismo - OMT, (2019), define como producto turístico al conjunto de bienes y servicios que son usados para el consumo turístico por los consumidores, sin embargo, (Kotler et al., 2017) afirma que cualquier cosa puede llegar a satisfacer la necesidad de experiencias, vivencias, lugares, e ideas de un turista.

En este contexto, las rutas alimentarias se pueden categorizar como recorridos turísticos que ofrecen servicios, y productos que permiten ahondar en la cultura, costumbres, patrimonio y la historia de un destino, en otras palabras, permite que el turista se empape de la identidad de una localidad, desde el primer plano simbólico que es el consumo de los alimentos. Las rutas turísticas son el instrumento que promueve el desarrollo local, impulsando la comercialización de los alimentos con identidad territorial, es por ello que se considera que el potencial neto de esta actividad se encuentra en el área agraria del destino. En países como Francia, este tipo de turismo se ha convertido en uno de los más importantes, ya que conecta a la alimentación con el desarrollo del turismo local (Barrera, 2016).

### ***2.1.6 Agroturismo y Rutas agro turísticas***

Se define como agroturismo o rutas agro turísticas a la composición de turismo de campo, abarca la actividad turística que se ejecuta en un entorno rural, es por ello que también puede denominarse como turismo rural, entre los principales atractivos en el agroturismo se encuentra el contacto que el visitante tiene con la naturaleza, los animales de establo, la alimentación criolla, lo que busca este tipo de actividad es distanciar en su mayor parte al turista de su vida cotidiana industrial (Martínez, 2019).

El agroturismo se puede considerar como una de las mejores alternativas para revalorizar a la agroindustria rural, convirtiéndose en una estrategia para el desarrollo de las pequeñas poblaciones que se basen en la producción, y transformación de los alimentos. En la actualidad existen varias comunidades productoras que se niegan a utilizar instrumentos modernos para la realización de sus productos, tal como lo es en el caso del queso, de dulces, entre otros, guardando en su preparación cultura, y tradiciones. El agroturismo busca generar una conexión entre el sector agropecuario con el sector de hospedaje, mejorando la experiencia y a su vez haciendo uso de sus recursos naturales.

El agroturismo tiene como enfoque el revalorizar el territorio, privilegiando de manera ambiental, económica, social, política, histórica, geográfica y cultural a un lugar; el agroturismo es una de las actividades multidimensionales del desarrollo, generando empleo, ingresos y conexiones con diversos servicios; del mismo modo se lo puede encasillar como multifuncional en la ruralidad, puesto que va mancomunado con la producción de bienes públicos, de mercados tangibles como lo son: las artesanías, la alimentación, etc.; e intangibles como: el paisaje, la biodiversidad, etc. (Ponce, 2009).

## **2.2. Marco Legal**

### **2.2.1. La Constitución**

Dentro de las políticas establecidas en el territorio nacional, se mencionan el Art. 281, mismo que recalca las responsabilidades del estado para con sus ciudadanos y que estos logren obtener alimentos inocuos.

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

Para ello, será responsabilidad del Estado:

- Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria
- 1 y 11. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria, además de generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.

- 13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.
- 14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras (Constitución de la Republica de Ecuador 2008, 2011)

### **2.2.2. Plan Nacional de Desarrollo**

El Plan de Desarrollo “Toda Una Vida 2017- 2021”, incentiva a garantizar una vida digna para todos sus habitantes, sin embargo y para efecto de respaldarse esta investigación, se estudia el eje 2 de **Economía al Servicio de la comunidad**, dentro de los cuales se mencionan los objetivos 5 y 6 dentro del plan, con el fin de consolidar en el marco legal la viabilidad de dicha investigación:

Eje 2 de Economía al Servicio de la comunidad

**Objetivo 5:** Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria. En este objetivo se destacan algunas políticas para servir para la justificación de la investigación, entre las cuales se encuentran:

- Promover e incrementar la productividad, competitividad y calidad de los productos nacionales;
- Fomentar y diversificar la producción con responsabilidad social, ambiental y aprovechando las ventajas competitivas para lograr un crecimiento económico, sostenible y sustentable;
- Promover la investigación para impulsar el cambio de la matriz productiva mediante la vinculación entre el sector público, productivo y las universidades.

**Objetivo 6:** Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural.

Políticas que se aplican para el estudio:

- 6.1.- Fomentar el trabajo y el empleo digno con énfasis en zonas rurales, potenciando las capacidades productivas, combatiendo la precarización e impulsando el emprendimiento.
- 6.3.- Impulsar la producción de alimentos suficientes y saludables, así como la existencia y acceso a mercados y sistemas productivos alternativos, que permitan satisfacer la demanda nacional con respeto a las formas de producción local y con pertinencia cultural.
- 6.5.- Promover el comercio justo de productos, con énfasis en la economía familiar campesina y en la economía popular y solidaria, reduciendo la intermediación a nivel urbano y rural, e incentivando el cuidado del medioambiente y la recuperación de los suelos.
- 6.7.- Garantizar la participación plural, con enfoque de género y énfasis en las organizaciones de pueblos, nacionalidades, comunas, comunidades y colectivos, en el manejo sostenible de los recursos naturales y servicios ambientales, (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017).

### **2.2.3. *Reglamento de Soberanía Alimentaria***

Artículo 13. Fomento a la micro, pequeña y mediana producción. - Para fomentar a los microempresarios, microempresa o micro, pequeña y mediana producción agroalimentaria, de acuerdo con los derechos de la naturaleza, el Estado

- Otorgará crédito público preferencial para mejorar e incrementar la producción y se creará un fondo de reactivación productiva

- Regulará, apoyará y fomentará la asociación de los microempresarios para la producción, recolección, almacenamiento, conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de sus productos.
- Fomentará las actividades artesanales de pesca, acuicultura y recolección de productos de manglar y establecerá mecanismos de subsidio adecuados;
- Incentivará de manera progresiva la inversión en infraestructura productiva: centros de acopio y transformación de productos, caminos vecinales,

#### ***2.2.4. Reglamento de Ley de Turismo***

### **CAPITULO II: DERECHOS Y OBLIGACIONES**

**Art. 5.- Derechos del usuario o consumidor.** - Los usuarios del establecimiento turístico de alimentos y bebidas tendrán los siguientes derechos:

- Recibir los servicios acordes en naturaleza y calidad a la clasificación y categoría otorgada.
- Ser informados de forma clara y precisa sobre la oferta de alimentos y bebidas y los precios de acuerdo a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor;
- Recibir el servicio conforme lo ofertado por el establecimiento;

**Art. 6.- Obligaciones del usuario o consumidor.** - Los usuarios del establecimiento turístico de alimentos y bebidas tendrán las siguientes obligaciones:

- Cancelar el valor del servicio recibido;
- Denunciar por los canales establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo o los Gobiernos Autónomos Descentralizados; municipales o metropolitanos las irregularidades identificadas en los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas;

- Cumplir con las normas y políticas del establecimiento: Respetar, cuidar y dar buen uso a las instalaciones del establecimiento.

**Art. 7.- Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas.** - Los prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas gozarán de los siguientes derechos y obligaciones:

- Acceder a los incentivos y beneficios establecidos en la normativa vigente;
- Determinar y comunicar políticas de cobro y tarifas para la prestación de sus servicios;
- Contar con el Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento, así como del libro de reclamos conforme a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor;
- Respetar y cumplir los lineamientos establecidos para alimentación y otras normas, determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional o quien ejerza sus funciones;
- Contar con por lo menos el 50% del personal que acredite su capacitación, Formación profesional o que posea certificación de competencias laborales para ofertar el servicio de alimentos y bebidas;
- Mostrar el listado de precios en un lugar visible para el usuario;
- Determinar el precio final de los alimentos o bebidas dentro del menú pudiendo estar o no desglosado en el precio final;
- Mantener la vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estados óptimos de limpieza y desinfección, sin roturas o ralladuras;
- Utilizar mecanismos de desinfección para las instalaciones e implementos de cocina, diferenciar al personal que se encuentra en entrenamiento;

- Cumplir con los servicios ofrecidos al consumidor, Otorgar información veraz del establecimiento al consumidor;

## **TITULO II: DEL REGISTRO Y LICENCIA UNICA DE FUNCIONAMIENTO**

### **CAPITULO I: DEL REGISTRO**

**Art. 8.- Requisitos para obtención de registro.** - Las personas naturales o jurídicas que se registren como prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas, deberán cumplir con los siguientes requisitos, (Ministerio de Turismo, 2018)

#### **2.2.5. Código de la Innovación**

El código de innovación, pretende incitar al reconocimiento de las distintas culturas existentes en el territorio ecuatoriano, siendo de esta manera, el Artículo 521 declara lo siguiente:

**Artículo 521.-** De lo protegible. - Se reconocen como patrimonio colectivo de las nacionalidades y pueblos indígenas, pueblo montubio, afro-ecuatoriano, comunidades campesinas y comunas, entre otros, los siguientes conocimientos tradicionales: Conocimientos sobre productos naturales y composiciones que los contienen para uso agropecuario, así como de caza, pesca y otras actividades de subsistencia, (Registro oficial: Organo del Gobierno del Ecuador, 2016).

### **2.3. Marco Contextual**

#### **2.3.1. Análisis del Turismo Gastronómico POST COVID**

Ecuador es un país rico en gastronomía local, sin embargo, recientemente el país ha incursionando en uno de los modelos de negocios más recientes del turismo; el turismo gastronómico busca presentar la variedad culinaria de la localidad como parte de los escenarios de atractivos turísticos.

Según datos del Ministerio de Turismo (2020), de las actividades vinculadas al turismo, el servicio de suministro de comidas y bebidas tienen una participación del (24,6%), la industria de hoteles y alojamiento (13%). Adicionalmente la tasa de turismo logró aumentar de un 30% a un 50% durante el período 2007-2016 con la implementación del turismo culinario, así también entre el primer trimestre del 2015 y el cuarto trimestre del 2019, el turismo receptor, aportó en promedio, el 1,9% del PIB, es decir USD 490 millones.

En el año 2013 Ecuador fue nominado como mejor destino gastronómico por el World Travel Awards. Actualmente, el Ministerio de Turismo promueve este sector mediante la venta de libros sobre los saberes y sabores culinarios del país, entre los más conocidos son: Ecuador culinario, De la chacra al fogón, por el Sendero de los sabores y saberes, Nuestras huecas, (Ministerio de turismo - Ecuador, 2017).

Consumir alimentos en la actualidad a más de satisfacer la necesidad alimentaria, se vuelve una experiencia estimulante para el consumidor, es por tal motivo que la gastronomía se ha convertido en una motivación para realizar viajes abarcando un mercado por explotar, el turismo gastronómico según la O.M.T. es uno de los sectores con mayor crecimiento y aporte en la industria turística, sin embargo, esto se vio afectado con el virus covid-19, (Encalada, 2020).

El Covid-19 es un virus que alertó a los países del mundo cuando fue declarado por parte de la Organización Mundial de la Salud (OMS) como una pandemia.

Para evitar los contagios masivos, los países tomaron medidas drásticas; en Ecuador se declaró el confinamiento obligatorio, afectando la economía del país. Durante el estado crítico de la pandemia, el acceso a los alimentos se convirtió en un desafío para los habitantes, debido a la vulnerabilidad de la seguridad alimentaria, es por ello que el primer protocolo de bioseguridad emitido y aprobado por el COE nacional fue dirigido para el sector

de alimentos y bebidas, con la finalidad de salvaguardar la salud, garantizando el menor riesgo tanto para el productor, como para el consumidor.

A raíz de la situación vivida durante la pandemia de covid-19 se ha reducido en gran medida el consumo externo de alimentos, no obstante, en Ecuador así como en países europeos, y latinos, se ha presentado protocolos de bioseguridad con la finalidad de reactivar la economía por el sector alimenticio y turístico, puesto que dichos segmentos son aquellos que presentan mayor aporte a los países, claramente se especifica en los protocolos que el covid-19, no es una enfermedad transmitida por alimentos, con dicha información se busca cambiar el pensamiento arraigado sobre la transmisión del virus, (Encalada, 2020).

La recuperación del turismo rural, agro turismo, y turismo gastronómico, es un trabajo conjunto de los habitantes y el gobierno, debido a que se requiere del cumplimiento de los decretos establecidos, para reducir la expansión del virus, mantener la situación controlada, y de esta manera permitir reactivar primero el turismo interno para mejorar la competitividad, y posteriormente el turismo externo, con el objetivo de convertir el turismo convencional en uno sostenible aún en tiempos de pandemia, (Ministerio de turismo - Ecuador & Sa, 2020).

“Te prometo Ecuador”, es una iniciativa del Gobierno para la reactivación turística rural. La ministra Prado informó que se está trabajando de manera articulada con la industria, la academia, los GAD para la lograr una pronta reactivación turística del país, a la vez que explicó que en primer lugar se reactivará el turismo interno con los destinos rurales cercanos a las grandes ciudades, luego se apuntará al turismo regional y finalmente al internacional. En ese sentido, dio a conocer que se ha elaborado una Guía General de Bioseguridad para el uso de zonas rurales, haciendas, campamentos, entre otros lugares que reciben viajeros. El propósito de este insumo es contar con protocolos que garanticen la seguridad de los excursionistas, quienes podrán redescubrir el país con el incentivo adicional de que los

consumos de servicios turísticos serán deducibles de impuestos, (Ministerio de Turismo, 2020)

En este periodo de Emergencia Sanitaria más de 5.000 personas se han capacitado en temas inherentes al turismo; de igual manera, los GAD han presentado 109 proyectos para recibir financiamiento por parte del Banco del Desarrollo; entidad que ha destinado alrededor de USD 30 millones a ese campo. De igual forma, el programa “Reactívale Ecuador” brinda apoyo económico a medianas y pequeñas empresas mediante el Banco del Pacifico, con préstamos a 36 meses plazo, 6 meses de gracia, y 5% de interés.

### **2.3.2. Experiencias en Rutas alimentarias**

Ecuador es un país con desbordante riqueza natural, y alimentaria, es por ello que el Ministro Enrique Ponce de León del Ministerio de Turismo, en el (2018) afirmó que:

*"La diversidad de nuestros cuatro mundos han generado una variedad de exquisiteces que los ecuatorianos preparamos y consumimos todos los días. Ahora es tiempo de darle el valor que se merece y posicionarlos en el mundo".*

Cada una de las provincias que conforman a Ecuador, posee productos insignias de la cocina nacional, entre los más conocidos destacan el cacao, el maíz, la papa, la quinua, el banano, el camarón, y el café; sin duda alguna se pueden elaborar un sinnúmero de platillos que destaquen en sabor, el enfoque que busca el ministerio de turismo en Ecuador es presentar la cocina ancestral con sabores nuevos, dándole la oportunidad a los productos propios y de alta calidad que se producen en el territorio ecuatoriano, (Ministerio de Turismo - Ecuador, 2020).

En el año 2018 bajo la tutela del Ministerio del Turismo se presentó el plan nacional gastronómico “Ecuador a la Carta”, con el objetivo de convertir al país en una potencia turística gastronómica, este plan cuenta con mapas, y folletos gastronómicos que recorren cada rincón del país presentado 24 platos tradicionales, en los cuales desborda la gran

variedad de sabores, especias, y productos que representan las 4 regiones, (Ministerio de Turismo - Ecuador, 2020).

### **Ruta del Banano (Banagua) en la Provincia del Oro**

La Ruta Banagua dispone de gran variedad de atractivos para aquellos turistas interesados en un turismo vinculado a los procesos de producción que se desarrollan en fincas agropecuarias, en las mismas se pueden degustar los productos que de ella se generan, unido a todo el paisaje natural que acompaña el recorrido con su riqueza en cuanto a la flora y la fauna. El recorrido de esta ruta abarca tres cantones de la Provincia: Machala, Santa Rosa y Arenillas, véase tabla #3. (Urquiola & Lalangui, 2016)

**Tabla 3**

#### *Ruta Alimentaria Banagua*

<b>Recorrido De La Ruta</b>	<b>Descripción</b>
<b>Fincas Bananeras Existentes En La Zona Llamada La María</b>	El objetivo de estas fincas es que los visitantes interactúen y visiten campos e instalaciones para comprender, aprender y probar diferentes tareas que se realizan allí para comprender como crecen, cosechan y fabrican los productos.
<b>Puerto Jelí</b>	Los residentes del puerto Jelí se dedican a la comercialización de mariscos y la venta de comida típica de la región Costa, ofrecen alquiler de botes o canoas, para visitar las especies características del lugar, tales como las gaviotas, pelícanos, Martín pescador, fragatas, gallineta de mangle, cigüeñuela, garza blanca chica, garza azul, garza blanca grande, garza pechiblanca y entre las raíces del manglar y el fango pueden avistarse cangrejos, jaibas, concha prieta, concha pata de mula, ostiones innumerables aves en las ramas.
<b>Cascada El Blanco (Arenillas)</b>	El clima, los colores, olores, sonidos, animales y plantas, son agradables para el deleite del visitante. La cascada representa una aventura, es un sendero natural rodeado de arbustos de varios colores y espesa vegetación nativa.
<b>Cantón Arenillas</b>	Es el cantón más grande de la Provincia de El Oro, posee una variedad de paisajes, y de plantaciones como el banano, cacao y arroz. También puede ver grandes estanques utilizados para los cultivos de

camarones principal producto marítimo de la Provincia, además se encuentren mariscos como la concha y el cangrejo.

---

Recuperado de: (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014)

### **2.3.3. Huecas Patrimoniales en Ecuador**

Ecuador, en su propósito de revalorizar su gastronomía emprende un proyecto de Patrimonio alimentario, el cual que busca obtener la identidad y revalorización de las distintas culturas existentes en el territorio nacional. A través del Ministerio de Cultura y Patrimonio se establecen normas que son referencia base para la obtención de la certificación patrimonial, misma que ha dado como resultado un total de 415 establecimientos de alimentos y bebidas capacitados, distribuidos en provincias como Manabí, El Oro, Esmeraldas, Loja y Pichincha, los cuales son reconocidos en la actualidad como “Establecimientos Gastronómicos con Identidad”.

Dichas actividades de reconocimiento tienen la intención de conservar la identidad gastronómica local, así como la calidad del servicio y atención al cliente, además de dinamizar la economía del sector, diversificando la matriz productiva de todo el País, todo esto finalizando con la obtención de un sello denominado “Ecuador Patrimonio Cultural”, certificando a los establecimientos como “Huecas Patrimoniales”, revitalizando la importancia que tiene un País que valora su gastronomía local y garantiza la oferta culinaria tradicional para el cliente, (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014).

### **2.4. Cantón Mocache**

Mocache proviene del nombre Mokachi, el cuál era el nombre del jefe de la tribu que antiguamente poblaba el territorio del cantón, existen registro que aseguran que el significado real de la palabra Mocache, es piedra grande. En el año 1890 se inicia la construcción de las primeras viviendas en el cantón, antiguamente el territorio de Mocache era parte de los bienes de la familia Gómez, hacendados dedicados a la agricultura y la ganadería; posteriormente se

pobló el sector convirtiéndose en una comunidad, luego en un reciento, y finalmente en un cantón, (La hora, 2018).

Mocache es conocido desde sus inicios por la gran belleza natural que posee, siendo uno de los cantones de la provincia de Los Ríos que vive del turismo, puesto que esta es una herramienta necesaria para la economía de los habitantes del cantón, la característica más representativa de sus habitantes son las costumbres y tradiciones que los rodea, manteniendo el valioso reconocimiento de su identidad como pueblo agrícola y ganadero, (El Universo, 2017).

#### **2.4.1. Antecedentes Históricos**

Mocache, es designado como el paraíso escondido del Ecuador, su nombre hace denominación al vocablo “Mokachi” quien fue un jefe de una tribu indígena que poblaba esta zona y tiene como significado “bosque, alto hermoso, bien oliente”.

Mocache nace en el año de 1890 ya que las últimas investigaciones han dado a conocer en sus inicios la existencia de agricultores, constructores de embarcaciones y fabricantes de utensilios de barro que se asentaron en este lugar hace no más de un siglo. En aquella época los habitantes fabricaban diversidad de utensilios de barro. En 1913 se le dio el título de Parroquia, dependiente del Cantón Vinces, a partir de 1943 formó parte del territorio del Cantón Quevedo y en 1996 se erigió en Cantón de la Provincia de Los Ríos, (Moreno Vera & Núñez Cruz, 2015).

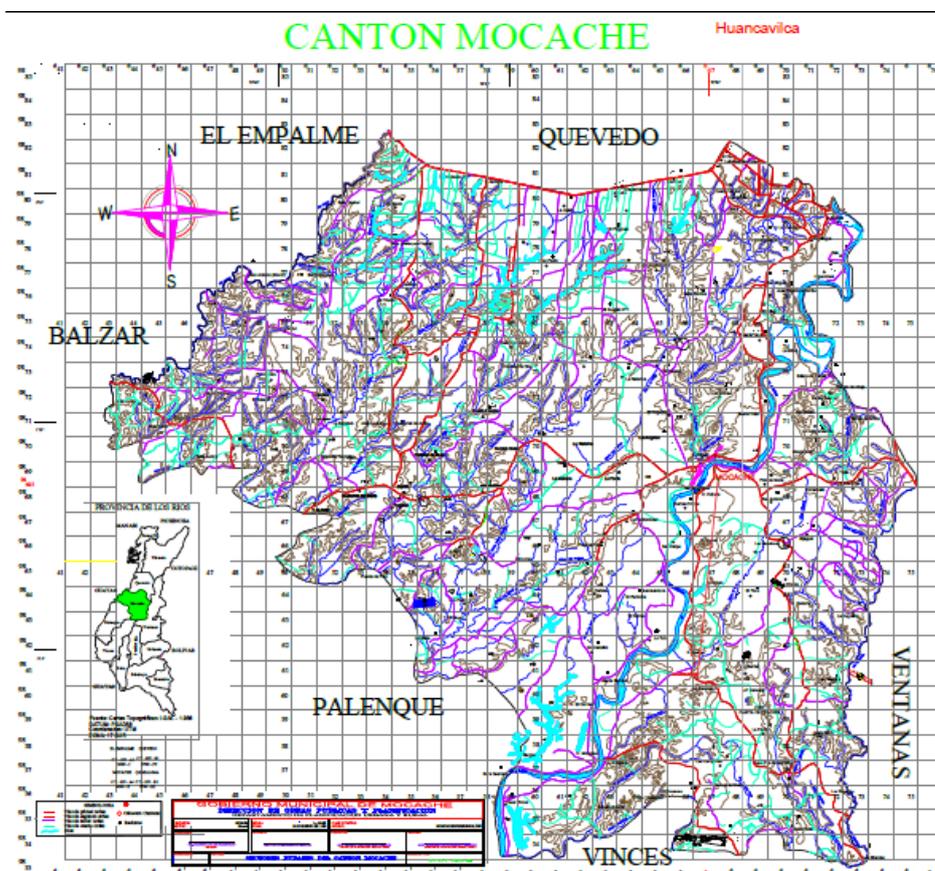
El cantón Mocache, era antiguamente conocido por ser un sitio idóneo para realizar las actividades de pesca y agricultura, puesto que su tierra era fértil para los cultivos: de arroz, maíz, soya, cacao, café, palma africana, y banano; mientras que sus aguas al ser dulces, eran ricas en cardúmenes de alta proteína, tal como el bagre y el bocachico. En el año 1990 se realizó el primer asentamiento en Mocache, para los grupos de agricultores, pescadores, y constructores de embarcaciones de este tipo.

### 2.4.2. Geografía del Cantón

El cantón Mocache pertenece a la provincia los Ríos, limita al norte con el cantón Quevedo, al sur con Zapotal y Vinces, al este con San Carlos, y al oeste con El empalme, Balzar y Palenque, cuenta con 562,783 Km<sup>2</sup> de territorio, el cual se encuentra dividido por una parroquia denominada con su mismo nombre.

#### Figura 2

*Carta topográfica del Cantón*



Obtenido de: GAD Municipal del Cantón Mocache, departamento de Planeamiento Urbano.

Mocache está compuesto por 146 recintos, cabe recalcar que estos mencionados en la tabla #4 son aquellos de relevancia, debido a que se consideran los mayores productores, así como también son idóneos para fortalecer el diseño que se pretende realizar de la ruta gastronómica del cantón, (Moreno Vera & Núñez Cruz, 2015).

**Tabla 4***Recintos de Mayor Recurrencia del Cantón*

<b>Recintos del cantón Mocache</b>			
Santa Rita	Mango Azul	La R	Estrella Grande
Higuerones	La Bomba	San Antonio	San Felipe
Pajarito	Pajarito de Arriba	San Gabriel	Angostura
San Miguel	San Mateo	Los Pantanos	Infiernillo
Cuatro Vientos	Maculillo	Samal	Cañaveral
San Luis	Claro Bustamante	Santa Bárbara	Los Cañales
Huancavilca	Garza de en Medio	Bella Aurora	Garzas Chicas
El Pechiche	Los Ángeles	El Triunfo	Sara Guerrero.
Moquique	Porfía	Esterón	Guarumal

Elaborado por Autores. Fuente: INEC, (2010).

También se nombran el total de recintos en la tabla #5.

**Tabla 5***Total de Recintos en el Mocache*

<b>Recintos del cantón Mocache 2020</b>			
Aguas Frías Ajizal	Alejo Lazcano	Barro Colorado #1	Barro Colorado #2
Bella Aurora	Bella Sombra	Bella Trinidad	Bijagual
Buenaventura	Caña Dulce	Cañaveral Grande	Cedrales
Come Gallo	Cuatro Mangas	Cuatro Vientos	El Banco
El Cruce	El Descanso	El Limón	El Naranja
El Pechiche	Barro Colorado	El Progreso (Guabito)	El Señor de los Milagros
El Triunfo	El Triunfo ( Maculillo)	El Zapallo	El Zapote
Elsa Elena	Estancia Nueva	Estero de Damas de Abajo	Estero de Damas De Arriba
Esterón (Escuela Laguna De Colta)	Garzas Chicas	Estrella Grande	Farias de Maculfarias
Galapaguito	Claro Bustamante	Santa Bárbara	Los Cañales
Huancavilca	Garza De En Medio	Garzas Grandes	Garzas Chicas
Gramalotillo	Guabito 1	Guabito 2	Guarumal de Arriba
Guarumal de Abajo	Guarumal De En Medio	Jhon F.Kennedy 1	Jhon F.Kennedy 2
Higuerones	Huancavilca	Jesús de Gran Poder	Jhon F.Kennedy
La Angostura (Las Moras)	La Bomba Pichilingue	La Chonta A	La Chonta B
La Cruz	La Emperatriz	La Escalera	La Paz
La Flecha	La Florida	La Franco	La Guaya
La Independencia	La R	La Isla	La Mariana
La Saiba	La Maya	La Muralla	La Pimienta

<b>Recintos del cantón Mocache 2020</b>			
La Porfia	La Yuca	La Olimpia	La Tragedia
Las Blancas	Las Campanas( Vía A Ventanas-Mocache)	Las Cañitas	Las Mangas
Las Moras	Las Palmas (Vía Bijagual)	Las Palmas (Vía Sara Guerrero)	Lechugal
Lechugal de Afuera	Lechugal del Medio Los Ángeles	Lechugalillo	Loma De Mera
Lomas de Vines	(Entrada de Los Carranza)	Los Bancos	Los Cañales
Los Cerritos	Los Ciruelos	Los Delfines	Los Marañoses (Vía A Bijagual)
Los Pantanos	Los Placeres	Lotizacion San Felipe Vía Quevedo	Macul
Maculillo	Maculillo ( El Triunfo)	Maculillo (Arriba)	Maculillo (Central)
Mancha de Mate	Mango Azul	Nuevo Horizonte (Guarumal)	Nuevo Por Venir (Maculillo)
Número 7	Pajarito de Abajo	Pajarito de Arriba	Palma Sola
Playa de Mate	Playa de Vera	Papayal	Peñañiel De Abajo
Peñañiel de Arriba (Escuela José de la Cuadra)	Peñañiel de Arriba (El Delfín)	Peñañiel del Medio (Pampo Alvarado)	Peñañiel Del Medio (El Naranja)
Peñañiel Del Medio (Escuela Batalla del Pichincha)	Pichilingue	Puente de Palo 1	Puente de Palo 2
Puyango (Macul)	Tropezón	Roncador	Sabalo de Abajo
Sabalo de Arriba	San Antonio (Las Mangas)	San Felipe (Vía A La Yuca)	San Gabriel
San Luis	San Mateo	San Pedro	Santa Barbara
Santa Rita	Santa Sofia	Sara Guerrero	Siete Casas
Toquillal	Tronco Moral 1	Tronco Moral 2	Tropezón
Unidos Para Vencer		Voluntad De Dios	

Elaborado por Autores. Fuente: GAD Municipal, 2020

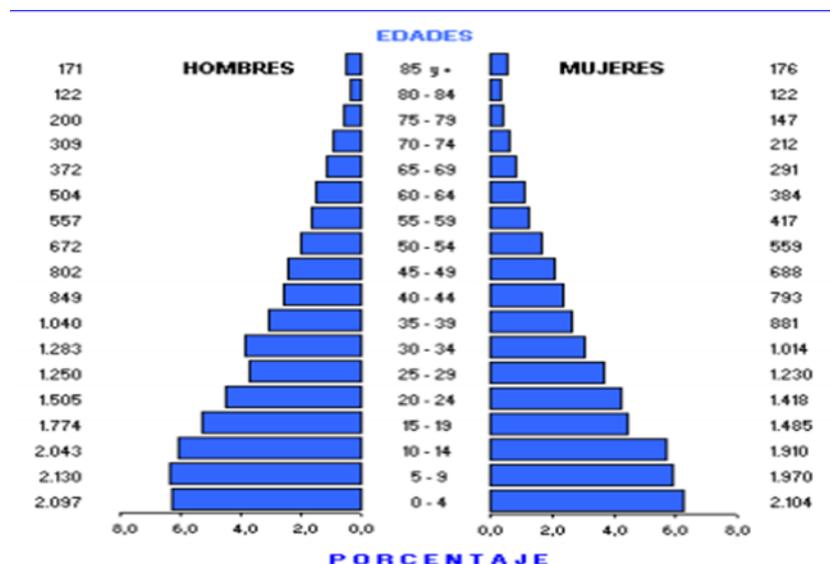
### **2.4.3. Población**

Según INEC (2010), Mocache cuenta con una población de 38.392 habitantes, de los cuales los hombres equivalen al 52,08%, y el 47,92% restante son mujeres. La cifra registrada por el INEC revela que los habitantes del cantón representando un 5.1% del total de la Provincia de Los Ríos. Se estima que el 83.6% de sus habitantes se encuentran en el área rural, además que se caracteriza por ser una población joven, ya que el 46,3% incluyen menores de 20 años. Tal como lo muestra en la Figura 3

Obtenido de: INEC (2010)

**Figura 3**

*Pirámide de población de Mocache*



Obtenido de: INEC, (2010).

La tasa de crecimiento poblacional es un índice empleado para conocer el incremento o disminución de la población de estudio en un lugar y tiempo específico, en el cantón Mocache el INEC en el 2001 registró 33.481 habitantes, posteriormente en año 2010 se manifestó que el cantón contaba con 38.392 habitantes, mediante la fórmula se obtuvo como media un porcentaje de 1,53% como tasa de crecimiento del cantón, (Ministerio de Defensa Nacional, 2012, p.24).

#### **2.4.4. Desarrollo Económico y Productivo**

En la Provincia de Los Ríos, los procesos productivos desde sus inicios han sido la agricultura, la ganadería, la pesca, la industria, y la artesanía. Según las cifras reveladas por el Ministerio de Agricultura, el 93,5% de la población económicamente activa (PEA), se encuentra relacionada a trabajos del campo, (INEC, 2010, p.4).

La agricultura es la primordial fuente de ingresos del cantón Mocache, los habitantes se dedican al cultivo de maíz, cacao, arroz, soya, plátanos, palma africana, maracuyá, papaya

además de que también posee una gran variedad de cítricos, (Diario La hora, 2013). Con el pasar del tiempo, esta actividad agrícola ha ido mejorando en sus técnicas, fertilización, maquinaria y semillas, cabe decir que la actividad productiva de esta zona se ha ido incrementando considerablemente hasta llegar al punto en el cual contribuye al desarrollo de la Provincia. Mocache es uno de los cantones con mayor productividad de maicena, su mercado está caracterizado por contar con las mejores industrias de secado.

Los Ríos es una de las provincias más ricas en la zona agrícola, sin embargo, sus habitantes viven bajo el umbral de la pobreza, debido a que en sus tierras se encuentran los hacendados, quienes son los dueños de grandes zonas territoriales, monopolizando el mercado de la exportación, limitando la posibilidad de crecimiento económico de la provincia; del mismo modo la intervención de los intermediarios en el comercio de los productos obtenidos por la agricultura disminuye la ganancia de los pequeños productores, (INEC, 2010, p.4).

La ganadería en la provincia es el complemento de la actividad agrícola, no obstante, su importancia ha disminuido al paso de los años, reduciéndose en un 69,75%; la pesca es otra de las actividades que se ha reducido en la provincia, debido a la contaminación de los ríos, afectando directamente los ingresos de los pescadores; en lo que respecta a la industria que se desarrolla en la provincia, se tiene medianas empresas como lo es La Oriental, y aquellas familiares relacionadas al ámbito alimenticio; por último la actividad artesanal es una de las de menor importancia actualmente, puesto que se ha visto obligada a reducirse ya que se disminuyó la venta de productos como monturas y guitarras, (INEC, 2010, p.5).

#### **2.4.5. Cultura y Turismo**

Mocache se caracteriza por poseer una de las identidades culturales de mayor incidencia en las zonas rurales, los montubios o pueblo montubio, dicha identidad se caracterizan por su hospitalidad, solidaridad, su trabajo duro en la zona, por ende, posee

relación directa con el campo y el desarrollo de actividades agrícolas, ganaderas, y de pesca; los montubios mantienen viva las costumbres, tradiciones que el pueblo les rodea, tales como el rodeo montubio, el ejercer amorfinos, la realización de peleas de gallos, y las artesanías.

Además posee fuentes turísticas como: el ecoturismo y el turismo rural, sus interminables riquezas agrícolas hacen del cantón una zona indicada para observar una diversidad de plantaciones, así como fincas y hacendados donde los turistas pueden unirse y disfrutar de la naturaleza del lugar. Se encuentra también diversas actividades como montar a caballo, pesca artesanal, paseos en canoa, caminatas por senderos de exuberante vegetación, observación de especies nativas, así como de actividades cotidianas de la comunidad, (Oñate Valdivieso, 2012).

El turismo en Mocache es sin lugar a dudas el creador de innumerables puestos de trabajos; el turismo rural consiste en el incremento de la mano de obra de la temporada de producción de labores agrícolas; mientras que el agroturismo se refiere al conjunto de los servicios que requiere un turista, es decir es aquella que busca brindar una experiencia mientras el turista se conecta con la naturaleza; y el ecoturismo es la capacidad de ofrecerle al turista familiarizarse con la naturaleza en su estado original (Dunn et al., 2011). Para lograr fortalecer el turismo en el cantón, se debe concentrar los esfuerzos en las capacidades de los habitantes con la interacción hacia los turistas, puesto que de ello dependerá el incremento del turismo.

**2.4.5.1. Puntos de referencias turísticas.** Los habitantes de Mocache mantienen vivas las costumbres y tradiciones que rodean a su pueblo, tomando como puntos de referencias turísticas, las festividades del cantón, las mismas que son: el carnaval de Mocache; el desfile cívico homenajeando el aniversario de cantonización de Mocache, celebrado el 28 de mayo; día del plato típico del cantón Mocache: Encanutado de bocachico; el pregón a la virgen del

carmen, el club de caballistas, el rodeo montuvio, finalmente la interculturalidad y plurinacionalidad, (Bricio, 2019).

**2.4.5.2. Ferias gastronómicas.** En el sector San Ignacio del cantón Mocache ubicado en la provincia de Los Ríos se realiza una feria gastronómica donde celebran el Día de la Interculturalidad y Pluriculturalidad hace más de 10 años, la cual es organizada por el GAD de Mocache. En esta Feria suelen participar más de 30 stands de comida, adicional a esto, se cuenta con rodeos montubios, elección de criolla bonita, bailes folclóricos, amorfinos y para culminar se realiza un baile popular, (Loor, 2018).

**2.4.5.3. Atractivos turísticos.** Según la Universidad Nacional de Mar de Plata (2008), indico que: “Los atractivos turísticos son aquellos elementos que provocan visitar, e incitar la visita de un sector”. Es decir, que la demanda turística dependerá especialmente de los atractivos que un sitio posee, los cuales pueden conformarse por sitios naturales, culturales, de actividad humana, y relación con la alimentación.

En el cantón Mocache se pueden observar diversos atractivos turísticos donde las personas puede conocer su diversidad ecológica, pudiendo realizar actividades de agroturismo, ecoturismo y turismo rural, el propósito principal del estos tipos de turismo son cautivar a los extranjeros y propios con los recursos del cantón, a su vez se da la interacción de los lugareños con los turistas, incentivando al comercio, (Espinoza, 2017).

Entre los lugares más visitados del cantón Mocache se encuentran: La Isla del Encanto, La Isla del Deseo, Las Campanas, los sitios mencionados son visitados por miles de personas al año, son reconocidos por su contacto directo con la naturaleza, del mismo modo se considera un gran atractivo la ganadería del cantón, la misma que es bovina, y porcina en su mayoría, generando el turismo agrícola.

Mocache cuenta con grandes producciones de criaderos de peces, principalmente la tilapia, los lugares con paisajes naturales exóticos son: el Rancho La Evidencia, el Bosque

Estrella Grande, Finca La Johanita, el Río Mocache, el Monumento Montubio, el Monumento Al Sr. Walter Andrade; en estos establecimientos se puede observar avestruces, pavo real, ejemplares de caballo, gallos fino para pelea, (Goyburo & German, 2018, p.30).

#### **2.4.6. Festividades**

Las festividades, son rituales festivos interlocales exclusivos, desarrollados por las comunidades de áreas urbanas junto a las áreas rurales, poseen rasgos de cultura popular, creencias, folklore, se realiza con el objetivo de preservar la identidad colectiva de los habitantes de un sitio, durante el desarrollo de estas festividades se ven involucradas determinadas ideologías o prácticas políticas, para captar la atención de mayor cantidad de personas, generando un beneficio económico a la comunidad homenajeada, en el cantón mocache se realizan 3 celebraciones principales según lo manifiesta la Municipalidad, (Homobono Martínez, 2019, p.1). El carnaval de Mocache; 28 de mayo, celebra el desfile cívico homenajeando el aniversario de cantonización de Mocache; Día del plato típico del cantón Mocache: Encanutado de bocachico, (Bricio, 2019).

**2.4.6.1. Rodeo Montubio.** Propio de la identidad montubia Mocacheña, se lo celebra el día 12 de octubre “Día de la Interculturalidad y Plurinacionalidad”. En este evento participan representantes de diversas haciendas y recintos de la zona exponiendo trajes típicos de la identidad montubia.

**2.4.6.2. Feria Gastronómica.** Este tipo de eventos es organizado por el GAD Municipal, se suele realizar en el sector San Ignacio del Cantón Mocache, Provincia de Los Ríos.

**2.4.6.3. Fiesta de nuestra patrona la Virgen del Carmen.** El legado y la tradición de vivir estas fiestas de la patrona Virgen Del Carmen al cual los Mocacheño le rinden respeto y adoración por ser quien cuida y protege a su pueblo.

**2.4.6.4. Fiestas de cantonización del cantón Mocache.** Su cantonización es el 28 de mayo en el cual muchos habitantes y turista disfrutan con alegría sus fiestas y entre las actividades que se realizan para conmemorar este evento están los campeonatos deportivos, juegos tradicionales, desfiles cívicos, estudiantiles, programas culturales, periódicos murales y juegos.

**2.4.6.5. Festival internacional de la danza, folclor y cultura.** Los habitantes del cantón Mocache se dan cita a ciertas horas de la noche para disfrutar este festival donde el folclor y cultura que concentra a grandes cantidades de turistas para presenciar este programa.

**2.4.6.6. Festividades de San Jacinto.** Los mocacheños al iniciar el mes de agosto se alistan a vivir una fiesta a honor a san Jacinto una celebración muy religiosa.

**2.4.5.7. Las regatas.** Las regatas son las tradiciones más populares, uno de los eventos deportivos más llamativo y concurridos que se desarrollan en las cristalinas aguas del río de Mocache.

**2.4.6.8. Comparsa de carnaval.** Es es organizado por el GAD Municipal de Mocache el mismo que les entrega incentivo económico a cada agrupación por su participación. De esta manera la cultura continúa en nuestras tradiciones.

**2.4.6.9. Elección Señora Centenario de Mocache.** En Honor a nuestra Patrona la Virgen del Carmen, se realiza la elección de la Señora Centenario, evento organizado por la Iglesia Católica a cargo del párroco y apoyado por el GAD Municipal de Mocache.

#### **2.4.7. Gastronomía de Mocache**

Este cantón es uno de los pocos en la provincia de Los Ríos que posee una diversidad gastronómica. Aquí se encuentra preparaciones que resaltan la majestuosidad de productos propios del lugar, como en el caso del encanutado de bocachico, que en su momento estuvo a punto de extinguirse, pero se decidió volver a introducirlo en la gastronomía de la zona. En resumen, la manifestación de que la gastronomía es la mezcla de sabor y cultura, se refiere al

conjunto de saberes o secretos que nacen del ingenio de los pobladores, se trata de los conocimientos familiares.

La gastronomía del cantón Mocache tiene como base diversos ingredientes de la región, así como también la realización de las recetas tradicionales, que son trascendentales en las familias montubias, los productos esenciales para la realización de los platos típicos consumidos, y comercializados en el cantón son: Bocachico, jengibre, arroz, verde, achiote, frejol, longaniza, cerdo, papas, pollo, camarones, maní, yuca, acvés, res, hojas de plátanos, entre otros, (GAD Municipal del Cantón Mocache, 2019).

Regularmente Mocache tiene la fama de ser un cantón dedicado a la actividad agrícola y comercial, sin embargo, posee gran destaque en la gastronomía pues sin duda alguna es variada, a pesar de ser un cantón de pequeño territorio, posee gran diversidad culinaria, en sus preparaciones se puede notar las tradiciones ancestrales, y los sabores típicos combinación de productos, entre sus platillos más representativos e icónicos se encuentran los que se proyectarán a continuación en la tabla #6.

**Tabla 6***Platos típicos del cantón Mocache*

<b>Platillo</b>	<b>Subtipo</b>
Estofado de Bocachico	Comida típica
Arroz con menestra y Longaniza	Comida típica
Chanfaina	Comida típica
Longaniza típica artesanal	Comida típica
Encanutado de Bocachico	Comida típica
Muchines de yuca hornados	Entrada típica
Bollo de pescado de río	Comida típica
Salsa Picante	Salsa típica
Tortillas de Maíz con chicharrón	Entrada típica
Chicha de Chontilla	Bebida típica

Elaborado por: Autores. Fuente: GAD Municipal del Cantón Mocache, (2019)

## CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

### 3.1. Enfoque de la Investigación

Para entender cuál es el enfoque en el que se debe direccionar, es necesario conocer o reconocer el significado de una investigación. Para Castillo & Reyes (2015), la investigación se ve reflejada como un proceso organizado y sistemático cuyo objetivo es la indagación de conocimientos comprobados de algún suceso o fenómeno del hombre o el universo. A partir de este proceso, nacen diversas corrientes las cuales hoy en día se los nombra como enfoques de investigación, sin embargo, no es hasta mediados del siglo XX, donde se genera una disyuntiva, abarcando todas estas corrientes en dos enfoques, los cuales son: enfoque cualitativo y enfoque cuantitativo, además de una tercera que se genera por la combinación de ambos, formando así el enfoque mixto.

En el desarrollo de la investigación del “Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y sostenible en el Cantón Mocache de la Provincia de Los Ríos”, se abarcan estos dos tipos de enfoques ya que están relacionados entre sí, definiéndolos para estructurar de mejor manera el proceso investigativo, obteniendo así lo siguiente.

#### 3.1.1. *Investigación cuantitativa*

Este método se dedica a recolectar datos para su posterior análisis, utilizando las preguntas elaboradas, comprobación de hipótesis además de la confianza que se emplea en el proceso de medición de las variables y utilización de distintos instrumentos que aportan a la investigación como la estadística descriptiva, la formulación de hipótesis estadísticas, el muestreo, entre otras (Ñaupas et al., 2014). Dentro de la investigación, se plantea utilizar las técnicas que ofrece este método con el fin de sistematizar los datos obtenidos, teniendo como resultado análisis válidos y concretos.

### **3.1.2. Investigación cualitativa**

En este segmento de la investigación, su enfoque va orientado de manera similar al método cuantitativo, en cuanto a la recolección de datos y posterior análisis con la diferencia de que su propósito no está en cuantificar con precisión los resultados obtenidos, siendo la observación y descripción de los fenómenos unas de sus principales características sin enfocarse de manera precisa en la medición, es por ello que se lo incluye en el desarrollo del estudio metodológico, a fin de reconstruir la verdad e interpretarlo, siendo la comprensión su principal objetivo, más no el de verificar o contrarrestar las hipótesis formuladas. (Ñaupas et al., 2014)

### **3.1.3. Investigación mixta**

Como ya se había mencionado antes, la investigación mixta es el resultado de ambos enfoques, el cual ayuda a precisar los datos recolectados dentro de una determinada investigación, siendo la entrevista, encuestas, focus group, además acompañados de la observación en el trabajo de campo y la comprensión del resultado una de las causas favorables para la utilización de este tipo de enfoque.

## **3.2. Tipo de la Investigación**

En el contexto de la metodología, existen varios tipos en cuanto a la investigación se refiere, para los cuales no existe alguna preferencia en específico, ya que ello dependerá del enfoque, el propósito y los resultados que buscan obtener, además de que en muchas ocasiones estas modelos se encuentran entrelazados entre sí, dando por resultado análisis de mayor confiabilidad.

## Figura 4

### *Tipos de Investigación Metodológica.*



Elaborado por autores. Información obtenida de (C. Castillo & Reyes, 2015)

Como se puede observar en la figura #4, los tipos de investigación son variados, y cada uno de ellos tiene un propósito dentro del desarrollo del estudio, es por esta razón en base a lo previsto, se analizan las siguientes tipologías, las cuales irán de acorde al tema escogido.

#### **3.2.1. Descriptiva**

Diversos autores sostienen teorías similares en cuanto a la investigación descriptiva se refiere, sin embargo, Castillo (2015) en su investigación recalca que, ya sea en cualquiera de estas definiciones, la importancia radica en la descripción de las características y singularidades del individuo o cosa, siendo aquellas particularidades que se reflejan ante los demás y se convierte en un distintivo, es decir; la investigación descriptiva toma forma en la capacidad de reconocer características esenciales del sujeto de estudio, detallando las partes resaltantes del mismo.

En el desarrollo del “Plan Estratégico de turismo gastronómico...”, se emplean estas cualidades de la investigación, por la necesidad de requerir una descripción del problema, así como de su sistematización, también se hace presente formulación de la hipótesis de estudio e incluso el uso de instrumentos de recolección de datos entre los cuales tenemos las encuestas, cuyo objetivo es de especificar las características de los sujetos de estudio.

### **3.2.2. Exploratoria**

Caracterizándose por explorar e indagar problemáticas que no tienen una respuesta en concreto, la investigación exploratoria se afianza de estudios pre-elaborados de forma inconclusa, buscando en cada nivel información relevante al tema en desarrollo. En esta etapa de la investigación es donde el sujeto realiza un sondeo de la información existente y en los autores que permitirán estructurar o completar el estudio y dar solución al problema, como en el caso de Mocache, sector que no cuenta con información actualizada o poco relevante para el Plan de desarrollo turístico, abarcando así a las autoridades, los consumidores y los establecimientos de alimentos y bebidas como autores principales para posiblemente darle fin a la problemática.

## **3.3. Método y Técnicas de Recolección de Datos**

### **3.3.1. Encuestas**

Siendo uno de los instrumentos mayormente utilizados por los investigadores, estos abarcan grandes masas, facilitando la recolección de datos y abaratando costos para los desarrolladores. Tienen la finalidad de obtener resultados objetivos y reales, utilizando cuestionarios estructurados debidamente de acuerdo los objetivos planteados.

En Mocache, este tipo de técnica, se plantea realizar a través de formularios a fin de comprender la conducta del consumidor, ya sea el turista local o internacional. Además, permite desarrollar, mejorar y comprender la tendencia de turismo gastronómico dentro del sector.

### **3.3.2. Entrevistas**

Uno de los principales motivos por los cuales se opta por este tipo de técnicas es porque a través de observación no siempre se obtienen los datos necesarios y precisos para la investigación. Por ello las entrevistas son una opción viable para la recolección de datos, la cual se basa en un conservatorio, sea dirigido a una sola persona o a un grupo de individuos. Para realizarlo, la entrevista debe partir de objetivos generales, tales como: obtener información, modificar o suministrar dicha conductas y patrones, basándose el análisis en los resultados brindados por los individuos. También se puede valer de manifestaciones gestuales y psicomotoras, abriendo el abanico de posibilidades para obtener información durante toda la entrevista.

Dicho esto, las preguntas formulas se direccionan a las autoridades locales, siendo la alcaldesa del cantón Mocache, uno de los principales actores. De esta manera, también se propone implementarla en los establecimientos de alimentos y bebidas a fin de conocer la realidad actual que se vive dentro del sector, y como poder dar posibles soluciones a todas las distintas problemáticas que surgen mediante el proceso investigativo.

### **3.3.3. Trabajo de campo**

Este método permite cumplir con la planificación del trabajo en cuanto a sensibilización con el ambiente y lugar se refiere, localizando a los objetos de estudio que suministrarán la información correspondiente al tema, además de la ejecución de técnicas para la recolección de datos, mismos que se analizan, dan un valor y terminan con el desarrollo del informe respectivo de manera no formal (Hernández et al., 2018).

Este proceso de recolección de datos se implementará en el cantón Mocache de la Provincia de Los Ríos, siendo las zonas rurales, una de las más importarte, ya que estas poseen mayor acaparamiento de los potenciales turísticos y posibles potenciales los cuales servirán de base para el Plan de desarrollo turístico gastronómico.

### **3.3.4. Focus Group**

Se lo usa cuando la complejidad del tema de estudio es mayor y por ello requiere de expandir sus instrumentos metodológicos para mayor comprensión; a su vez cuando las estadísticas muestran resultados ambiguos o engañosos por lo que requieran de otra alternativa para dar soluciones a estas contradicciones (Escobar & Bonilla, 2017).

Mediante el desarrollo de la investigación, estas técnicas estarán dirigidas a aquellos emprendedores, mismo que los cuales a través de la entrevista no se pueda obtener una respuesta clara en base a sus necesidades, así mismo se realiza con el fin de cortar los procesos de recolección de datos, abarcando mayor población para el estudio en desarrollo.

### **3.3.5. Observación**

Basándose en la planificación, objetividad y sistematización; Hernández et al., (2018) definen a la observación científica como una guía para exploración del sujeto a estudiar, ofreciendo información relevante en el transcurso de la ejecución del tema de investigación. Por ello, dentro del Plan Estratégico para el desarrollo turístico gastronómico, se ejecuta tanto en la etapa inicial, para construir una vía de exploración, así como en todo el desarrollo. Para esto es necesario realizar lo siguiente:

- Definir los objetivos de la observación
- Delimitar las características o aspectos que se observan
- Selección de técnicas de recolección de datos efectivas.

### **3.3.6. Análisis de documentos**

Dentro de esta categoría, se escogen archivos referenciales que aporten de manera positiva del desarrollo de la investigación, véase tabla #7.

**Tabla 7***Archivos Referenciales para el Estudio de la Investigación.*

<b>Tema</b>	<b>Autores</b>	<b>Contenido</b>
<b>Guía para el desarrollo del turismo gastronómico</b>	Organización Mundial del turismo (OMT), (2019).	Esta guía busca beneficiar a destinos turísticos mediante el incremento del interés en los destinos que se rigen por el sector gastronómico; cuenta con las intervenciones de las administraciones de turismo, tales como la organización nacional de turismo, y la organización de gestión de destinos turísticos; el contenido de la guía aborda temas como: el fomento de la cadena de valor, el desarrollo de la educación, y el mecanismo de control/supervisión.
<b>Certificación Smart Voyager</b>	Organización Mundial del turismo (OMT), (2003).	La certificación Smart Voyager, se rige por estrictas normas ambientales, sociales y de seguridad, que garantizan la disminución de los impactos ambientales que se pueden generar en una operación turística, del mismo modo beneficia directamente a la población local, manteniendo una participación segura y activa del turista en la conservación de los recursos naturales.
<b>Norma Técnica Sub Sector de Alimentos y Bebidas</b>	INEN (2015)	Esta norma debe ser utilizada por los establecimientos del subsector de alimentos y bebidas, puesto que es una herramienta indispensable para mantener una adecuada gestión de calidad en la producción de los mismos, mientras se disminuye el impacto negativo en el ambiente, el contenido de norma resalta los términos como BPM, desinfección, manufactura, inocuidad, limpieza y peligros

Tema	Autores	Contenido
<b>Atlas Turístico del Ecuador</b>	Ministerio de Turismo (2020)	Posee un enfoque territorial, exponiendo los elementos del sistema turístico, con la finalidad de convertirlos como un referente del país. Está compuesto de 5 capítulos; el primer capítulo, conceptualiza la situación actual del turismo en Latinoamérica; el segundo capítulo, expone la riqueza natural y física del país; el tercer capítulo, resalta la identidad del pueblo ecuatoriano; el cuarto capítulo muestra la infraestructura vial y de servicios; finalmente el último capítulo, proyecta todo el potencial de la geografía del Ecuador.
<b>Guía documental programa pueblos mágicos Ecuador – 4 mundos</b>	Ministerio de Turismo (2020)	Esta guía fue estructurada con el fin de promover el desarrollo turístico de las localidades que poseen atributos culturales y naturales que cumplen con las condiciones necesarias para convertirse en una actividad turística, incentivando el desarrollo turístico local. Cabe recalcar que para su implementación se debe regir al proceso establecido, el mismo que inicia con la convocatoria nacional, seguido de la postulación (en la cual se deben cumplir los requisitos de registro y los requisitos de incorporación), luego se procede a realizar el análisis de potencialidad (en este punto se mide la competitividad mediante una visita técnica), finalmente se procede a la revisión documental, a la evaluación por parte del comité, y luego el ingreso de la localidad al programa.
<b>Plan Nacional de Turismo 2030</b>	Ministerio de Turismo, (2020)	Este programa tiene como objetivo posicionar a Ecuador, como un destino turístico

Tema	Autores	Contenido
		<p>inclusivo, accesible, sostenible, competitivo, e innovador, durante la siguiente década. El plan se estructura como la herramienta instructiva para el sector turístico de Ecuador, centrándose en la capacidad competitiva del país como destino, estimulando el desarrollo de recursos innovadores, y optimizando la eficiencia en los servicios, para que la experiencia del turista se inolvidable, y a su vez se mejora la calidad de vida de los habitantes locales.</p>
<p><b>Plan Operativo del Cantón Mocache, plan Anual de Inversiones Mocache, planes y programas en ejecución</b></p>	<p>Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mocache (2020).</p>	<p>El cantón Mocache busca posicionarse en el sector turístico, como un destino que ofrece riqueza cultural, ambiental, y gastronómica, para ello el gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón ha desarrollado planes y programas de ejecución con el fin de lograr la meta establecida, estos planes contienen objetivos estratégicos para mejorar la experiencia que obtendría el turista al visitar la localidad, el presupuesto promedio anual de las mejoras va desde \$849.658,48, cubriendo falencias notables con proyectos de mejoras, tales como: La regeneración urbana de las calles principales, mejoras del drenaje, alcantarillas, e infraestructura; fortaleciendo organizacionalmente a las asociaciones agrícolas del cantón; educando, concientizando a la población sobre temas de conservación ambiental.</p>

Elaborado por Autores. Obtenido de: OMT, (2003); MINTUR, (2020); INEN, (2015); GAD

Municipal del cantón Mocache, (2020).

### 3.3.7. Webinars, conferencias, entrevistas y congresos virtuales

Para efectos de recolección de información, se muestra la tabla #8, donde se refleja la opinión de expertos a través de varias plataformas digitales, a fin de mejorar la calidad de contenido de la investigación.

**Tabla 8**

#### *Entrevistas a Expertos a Través De Medios Digitales*

<b>Tema / Expositores</b>	<b>Contenido</b>
<p><b>Seminario Internacional Gobernanza para el Desarrollo Sustentable de Rutas Turísticas.</b> Expositores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonia Figueras</li> <li>• Víctor Chalé</li> <li>• David Vicent</li> <li>• Eugenio Yunis</li> <li>• Humberto Rivas</li> </ul>	<p>La certificación UNWTO.QUEST para organizaciones de gestión de destinos turísticos: Factores claves de gobernanza (Expositora: Sonia Figueras).</p> <p>Experiencia de gobernanza en los pueblos mágicos de México (Expositor: Víctor Chalé)</p> <p>Innovación no tecnológica como clave competitiva para destinos emergentes en Chile (Expositor: David Vicent)</p> <p>Gobernanza del turismo en destinos emergentes para asegurar su desarrollo sustentable (Expositor: Eugenio Yunis)</p> <p>Desafíos para nuestra gestión de destinos (Expositor: Humberto Rivas)</p> <p>El congreso y sus expositores giraron sus opiniones y perspectivas en base al desarrollo sustentable de las rutas gastronómica, la creación de dichas rutas da impulso al desarrollo socioeconómico, enfocándose en la sustentabilidad de las comunidades y de los organismos en todos los niveles. Del mismo modo explicaron los principios para la creación de una ruta gastronómica, los desafíos, y la intervención de las autoridades gubernamentales, durante el desarrollo.</p>
<p><b>El turismo sostenible en el Ecuador</b> Expositores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ericka Carrera</li> </ul>	<p>Turismo Sostenible y sus conceptos (Expositora: Ericka Carrera)</p>

Tema / Expositores	Contenido
<ul style="list-style-type: none"> <li>• FDS Travel</li> <li>• Wreck bay divig Center</li> </ul>	<p>Uno de los conceptos más acertados sobre el turismo sostenible, es aquel que lo interpreta como el desarrollo que permite la satisfacción de las necesidades de los habitantes, sin comprometer o condenar la reducción de los recursos que podrían satisfacer las necesidades de la población en un futuro.</p> <p>Agencia de turismo con prácticas responsables de Santa Cruz (Expositor: FDS Travel)</p> <p>Agencia de turismo de buceo pionera en impulsa el talento local (Expositor: Wreck bay divig Center)</p> <p>Los dos expositores que se enfocaron en temas relacionados con las islas Galápagos, se basaron en promover iniciativas para mantener unas buenas prácticas de turismo dentro de la isla, para contribuir en generar una experiencia de calidad tanto a los residentes como a los visitantes.</p>
<p><b>Conferencia: Clúster Turístico como estrategia de competitividad para Ecuador</b> Expositor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Julio José Prado, IDE,</li> </ul>	<p>El turismo es una parte fundamental en la economía de Ecuador, es por ello que se optó por desarrollar un Clúster Turístico con la finalidad de mejorar la competitividad y posicionar al país como un destino turístico. Para mejorar la comprensión de esta iniciativa se expone la definición de Clúster Turístico, la cual se establece como el espacio geográfico que cuenta con los atractivos suficientes para ser considerado un producto turístico, del mismo modo debe componerse de aspectos tecnológicos e industriales que le permitan crear la cadena de producción, puesto que estas serán las bases para el desarrollo de estrategias de calidad, operatividad y mercadeo. En otras palabras, el considerar el desarrollo de clúster turístico con suficiente potencial para ser desarrollado como estrategia, permitirá atraer y sostener el turismo de manera rentable en el país.</p>

Tema / Expositores	Contenido
<p><b>Entrevista: Comunidad de Yunguilla Ecuador, un ejemplo de turismo sostenible.</b></p>	<p>Yunguilla es una comunidad organizada, y comprometida con el desarrollo de alternativas económicas sostenibles, debido a que a lo largo de los años los habitantes se han dedicado a encontrar la manera de mejorar su calidad de vida, mediante el uso correcto de los recursos naturales de la localidad, y su distribución igualitaria entre sus habitantes. Es grato recalcar que actualmente Yunguilla considera al turismo como una fuente de ingresos exitosa, no obstante, cabe recalcar que, a pesar de tener una gran acogida de turistas, fomentan la protección de la naturaleza y de su cultura.</p>
<p><b>Congreso Turismo Gastronomía Cultura Tradición Sennova CSET</b>  <b>Staff del congreso</b></p> <p>Fernando castellano  Oscar Gómez  Sonia Cuya</p>	<p>En el congreso se explicó la relación que poseen los 4 términos que se definieron como nombre de la conferencia, el turismo, la gastronomía, la cultura y la tradición, forman parte de una búsqueda y valoración de la verdadera identidad de cada región. De esta manera se puede revelar que estos 4 aspectos son la clave del éxito para muchos países a nivel mundial, puesto que no solo ofrecen una ubicación geografía inolvidable, también ofrecen alimentos de origen local, historias, y saberes que se han transmitido de generación a generación. Vinculando a los propios y extraños con su cultura.</p>
<p><b>Expositores:</b>  Esperanza Carrillo; Sandra Pérez (De la semilla a la mesa y para el mundo).</p> <p>Jaime Franco Osorio (Tributo a la mujer en la cocina del paisaje cultural cafetero).</p>	
<p>Liliana Caballero (Hacienda Casa Blanca)</p>	<p>Durante la ponencia se presentó todo lo relacionado con el proyecto “De la semilla a la mesa y para el mundo”, además se recalcó que por primera vez un proyecto de esta índole obtuvo el rango de connotación científica, esto es algo importante puesto que anteriormente ningún proyecto de cocina y turismo era considerado de tal manera. Los temas que se abordaron principalmente fueron: la alimentación, las riquezas del oriente precisamente Cundinamarca, y la sociedad; la mención de estos temas tienen como objetivo responder la incógnita: ¿Cuáles son las causas que ponen en riesgo la seguridad alimentaria y la pérdida del patrimonio cultural y culinario de los productos tradicionales y/o ancestrales en la Provincia del oriente de Cundinamarca?, a partir de allí nace la idea</p>

Tema / Expositores	Contenido
<p><b>La cadena de valor del turismo gastronómico.</b></p> <p><b>Moderador:</b> Josep Bernabéu</p> <p><b>Expositores:</b> Enrique Moltó Carmen Ibáñez</p>	<p>de la creación de un proyecto que permita mejorar la condición de vida de los pobladores con el uso de recursos naturales que la localidad posee; por medio de entrevistas conocieron la cultura, la gastronomía, y las tradiciones de los habitantes.</p> <p>La ponencia del proyecto de Jaime Osorio, se basó en la realización de un tributo a las mujeres puesto que él considera que ellas han sido parte fundamental para la cocina colombiana y en toda Latinoamérica, los valores, los sabores de las cocinas latinas se deben al arduo trabajo que han realizado las mujeres a lo largo de los años, el concepto principal que se abordó fue: el paisaje cultural de la zona cafetera de Colombia.</p> <p>La hacienda casa blanca, ha iniciado su vinculación con el turismo, a partir de ser denominada la mejor taza de café de Colombia en el 2016. Demostrando de esta manera que una idea puede convertirse en un gran negocio, que además favorezca la imagen del país.</p> <p>Para que exista el concepto de cadena de valor no basta con que todos los elementos estén presentes en un territorio o territorios próximos, deben estar debidamente interconectados y el mismo debe adaptarse a las características de cada zona.</p> <p>Cuando se llegue al alcance territorial, en este punto se debe describir el espacio territorial al cual se va a direccionar la cadena de valor, conociendo las opciones de desarrollo de turismo gastronómico que estén ligados al territorio. Este cuenta con una segunda base, donde se procede a especificar las características diferenciadoras, conociendo el potencial y tipo de turismo que aplica.</p>

### 3.4. Población y Grupo Objetivo

Se define como población al total de individuos de un área, estos pueden ser personas y cosas que tengan relación con el objeto de estudio y sean portadores de información para el desarrollo de la investigación. Su manera de emplear está sujeta a los objetivos de estudio, mismos que pueden ser a niveles macros como en el caso de un censo nacional para un país o en baja escala, ya sea para cualquier tipo de empresa que desee obtener información de un determinado grupo de personas.

Actores del Proyecto: Municipio, Haciendas, establecimientos de alimentos y bebidas y los consumidores, muestreo representado en la tabla #9

**Tabla 9**

*Datos de la Población de Estudio*

<b>Población</b>	<b>Número</b>
<b>Municipio (alcaldesa)</b>	1
<b>Haciendas</b>	19
<b>Establecimientos de alimentos y bebidas</b>	56 Investigados
<b>Consumidores / turistas</b>	38.392 Habitantes

Elaborado por autores. Obtenido de la investigación de campo del estudio actual.

### 3.5. Tamaño de la muestra

#### 3.5.1. Muestreo Probabilístico Aleatorio

Este tipo de muestreo se lo aplicará a la población del cantón Mocache quienes son los consumidores de los distintos productos alimenticios y demandantes de los servicios turísticos de la zona.

Para determinar el tamaño de la muestra a encuestar se debe realizar la fórmula finita.

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

Donde:

n= Tamaño de la muestra

N= Tamaño de la población

Z= Nivel de confianza del 95%

p= Probabilidad de éxito del 50% (0,5)

q= Probabilidad de fracaso del 50% (0,5)

$$n = \frac{(1.96)^2 * (0.50) * (0.50) * (38,392)}{(0.05)^2(38,392 - 1) + (1.96)^2 * (0.50) * (0.50)}$$

$$n = \frac{(3.8416) * (0.25) * (38,392)}{(0.0025) * (38,391) + (3.8416) * (0.25)}$$

$$n = \frac{36,871.676}{96.937} = 380.36 \quad R//.$$

### 3.5.2. Muestreo No Probabilístico por Conveniencia

Como su nombre lo indica, el investigador determina la muestra en función de los intereses del objeto de estudio, en función de accesibilidad de la información y la conveniencia. (Castillo & Reyes, 2015)

Para el estudio, las haciendas y los establecimientos de Alimentos y Bebidas fueron seleccionados bajo el tipo de muestreo por conveniencia en virtud de las entrevistas realizadas a la Alcaldesa del Cantón, su planificación y proyectos estipulados en su plan anual de inversiones. Véase tabla #10

**Tabla 10**

*Muestreo poblacional del Cantón Mocache*

Muestra	Número
Municipio (Alcaldesa)	1
Haciendas	4
Establecimientos de alimentos y bebidas	27

Elaborado por autores. Obtenido de la investigación de campo del estudio actual.

## 3.6. Análisis de Datos

### 3.6.1. Diseño del formulario de preguntas para encuestas.

Para el diseño del formulario, se plantea dividir la sección de preguntas en 3 bloques principales, donde cada uno tiene como objetivo, analizar el tipo de actor al que está destinado este tipo de encuestas. Para ello se usan proposiciones, donde el intervalo de

respuesta es del uno al diez, para efectos de mejor comprensión de los datos obtenidos a través del estudio de campo.

**3.6.1.1. Datos de identificación.** Dentro del primer bloque, las preguntas de rigor son necesarias, para ello se estratificó en género, edad, estado, zona, ingresos y educación, orientadas tanto a turistas y habitantes del cantón a fin conocer la relación que podría existir entre estas variables y su influencia al momento de decidir por un destino turístico, mismas que son aplicadas tanto a turistas locales e internacionales, como habitantes del cantón. Véase tabla #11

**Tabla 11**

*Bloque 1, Datos de identificación.*

1. Datos de identificación			
Género:	Masculino <input type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>	LGBTI <input type="checkbox"/>
Edad:			
Estado del entrevistado:	Turista <input type="checkbox"/>	Residente <input type="checkbox"/>	
Zona del residencia entrevistado:	Rural <input type="checkbox"/>	Urbano <input type="checkbox"/>	
Ingresos:	< 400 USD <input type="checkbox"/>	Entre 401 y 1000 USD <input type="checkbox"/>	>1000 USD <input type="checkbox"/>
Educación:	Sin educación <input type="checkbox"/>	Primaria <input type="checkbox"/>	Secundaria <input type="checkbox"/>
	Cuarto nivel <input type="checkbox"/>	Tercer nivel <input type="checkbox"/>	

Nota: Elaborado por Autores.

**3.6.1.2. Posicionamiento del destino turístico gastronómico.** En este bloque se busca comprender en qué contexto se encuentra el turismo gastronómico de Mocache, en tal caso si está posicionado dentro del mercado, se encuentran falencias o posibles mejoras, a fin de tomar mejores decisiones mediante el análisis de datos. Además, cabe recalcar que las preguntas, son elaboradas en base a los factores que inciden directamente en el turismo gastronómico como se lo muestra en la tabla #12.

**Tabla 12***Bloque 2, Posicionamiento del destino turístico gastronómico*

2. Posicionamiento del destino turístico gastronómico: competidores de destino	
Califique del 1 al 10, donde 1 implica que usted está totalmente en desacuerdo con lo planteado y 10 totalmente de acuerdo con las siguientes proposiciones. Puede usar hasta dos decimales de precisión para dar su respuesta.	
•	Mocache es un cantón atractivo a nivel paisajístico, cultural y donde actualmente se desarrolla la actividad gastronómica. _____
•	Considero que en el cantón se valora la presentación y degustación del producto elaborado, tanto en su textura, aroma y sabor. _____
•	He recibido, como consumidor, la atención e información adecuada de la oferta gastronómica local. _____
•	Considero que los precios de las diferentes ofertas gastronómicas son los adecuados, comparados con el nivel de servicio y ofertas presentados. _____
•	Valoro mucho el número y la calidad de las experiencias turísticas que se desarrollan alrededor de la gastronomía. _____
•	Valoro mucho la frecuencia de transporte público y el número de destinos conectados, por medio de vías de acceso, con el cantón Mocache. _____
•	La calidad de los canales de comunicación para la promoción de la oferta del destino gastronómico es la adecuada. _____
•	El número de categorías de productos en el destino gastronómico es la adecuada; es decir es posible encontrar platos para vegetarianos, no vegetarianos, para quienes buscan comida saludable o rápida, etc. _____
•	El número de productos por categorías en el destino gastronómico es la adecuada; es decir es posible encontrar, por ejemplo, para quienes buscan comida saludable, el mismo número de opciones de platos como para quienes prefieren comida rápida. _____
•	El desarrollo y la intención de desarrollo profesional del sector gastronómico es la adecuada. _____
•	El prestigio que ocupa el destino gastronómico en mi lugar de residencia es la adecuada y cómo se proyecta también lo es. _____
•	Considero que la presencia del destino gastronómico, en su propio mercado; es decir en su territorio es la adecuada. _____
•	El grado de innovación en la oferta de turismo gastronómico y los procesos de relación con los turistas es la adecuada. _____

Nota: Elaborado por Autores.

**3.6.1.3. Análisis del perfil del consumidor turístico.** El desarrollo de este bloque se basa en el perfil que muestra el turista analizando su comportamiento en base a intereses gastronómicos y turísticos que representan este sector de la población. Para ello se requiere medir el grado de satisfacción del consumidor, el tipo de producto que se recibe, además del impacto que genera, a fin de mejorar,

desarrollar y comprender este fenómeno para brindar una posible solución en base a sus necesidades. Véase tabla #13

**Tabla 13**

*Perfil del turista.*

**3. Análisis al turista, para responder solo por entrevistados que sean turistas, no residentes**

<b>Grado de satisfacción:</b> El grado de satisfacción del último viaje realizado, con respecto a la oferta gastronómica, es: Mala <input type="checkbox"/> Buena <input type="checkbox"/> Muy buena <input type="checkbox"/> Excelente <input type="checkbox"/>
<b>Tipo de alojamiento:</b> Durante mi último viaje el tipo de alojamiento escogido es: Hotel <input type="checkbox"/> Hostal <input type="checkbox"/> Cuento con casa propia <input type="checkbox"/> Casa parientes o amigos <input type="checkbox"/> Otros _____
<b>Actividades gastronómicas:</b> ¿Ha realizado actividades gastronómicas en su último viaje? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
<b>Duración:</b> ¿La duración planificada de mi último viaje es?: 1 día <input type="checkbox"/> Entre 2 a 3 días <input type="checkbox"/> Entre 4 a 7 días <input type="checkbox"/> Más de 7 días <input type="checkbox"/>
<b>Frecuencia:</b> ¿La frecuencia con la que viajo hacia este destino es? Poco frecuente <input type="checkbox"/> Algo frecuente <input type="checkbox"/> Muy frecuente <input type="checkbox"/>
<b>Palancas atractivas:</b> ¿Decidí realizar turismo en Mocache motivado por? Ya lo conocía <input type="checkbox"/> Publicaciones en medios de comunicación <input type="checkbox"/> Opiniones de las personas <input type="checkbox"/> Redes sociales <input type="checkbox"/> blogs gastronómicos y/o turismo <input type="checkbox"/> Otros _____
<b>Factores motivacionales:</b> Califique del 1 al 10, donde 1 implica que usted está totalmente en desacuerdo con lo planteado y 10 totalmente de acuerdo con las siguientes proposiciones. Puede usar hasta dos decimales de precisión para dar su respuesta.
<ul style="list-style-type: none"> <li>La gastronomía es motivo o la experiencia principal de mi actividad turística. ____</li> <li>La gastronomía es para mí una experiencia o motivación de viaje secundaria; es decir, como un complemento relevante que aporta valor añadido significativo a mi viaje. ____</li> <li>La gastronomía es parte de mi rutina como turista. Responde sólo a la necesidad fisiológica de alimentarme. ____</li> <li>Considero que los productos gastronómicos ofertados, en su mayoría, son elaborados no de manera improvisada, sino que se nota que existe un sistema de planificación gastronómica y turística. ____</li> <li>De mi experiencia turística en Mocache considero que, en este destino, existe un sistema de planificación gastronómica donde se nota una integración con la comunidad, reportando beneficios para esa sociedad. ____</li> <li>Considero que las actividades gastronómicas efectuadas en Mocache guardan armonía con la naturaleza, asegurando su preservación. ____</li> </ul>
<b>Factores de decisión:</b> ¿He decidido que Mocache sea mi destino turístico por uno o unos de los siguientes motivos?
Precio <input type="checkbox"/>
Cercanía del destino <input type="checkbox"/>
Comodidad <input type="checkbox"/>
Calidad de los servicios <input type="checkbox"/>
Amplitud de la oferta gastronómica <input type="checkbox"/>
Imagen del destino <input type="checkbox"/>

Ubicación	<input type="checkbox"/>
Seguridad	<input type="checkbox"/>
Medidas de bioseguridad adoptadas	<input type="checkbox"/>
¿Volvería a organizar un viaje a este destino? Sí	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
¿Recomendaría este destino a otros? Sí	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

Nota: Elaborado por Autores.

La escala de medición está basada en la argumentación de la revista REIRE, elaborado por Bisquerra & Pérez, ( 2015) donde se sostiene que la escala tradicional, de 1-5 puede ser utilizada mayormente por el factor social y su fácil adaptabilidad al entorno aunque esto varía según estudios recientes donde se demuestra que a mayor escala de medición entre 7, 10 o 15, la sensibilidad de la respuesta y fiabilidad puede llegar a ser mayor, contrario a lo que se pensaba desde la aparición de la escalas de Likert (Diefenbach, Weinstein y O'Reilly, 1993; Lozano, García-Cueto y Muñiz, 2008; Matell y Jacoby, 1971; Muñiz, García-Cueto y Lozano, 2005)

Bisquerra & Pérez añaden que:

“Las escalas de 5 puntos se asumen habitualmente a partir de la idea de que con más opciones es difícil asignar a cada una de ellas una expresión verbal apropiada. Sin embargo, se han expuesto argumentos suficientes que permiten recomendar la no utilización de denominaciones verbales en cada opción, siempre que sea posible. Además, las personas no suelen utilizar los valores extremos. Por lo tanto, en la práctica, una escala de 5 puntos puede quedar reducida a 4 o 3. Esto afecta mucho menos a los resultados cuando se dispone de una escala con más opciones de respuesta.”

### **3.6.2. Análisis descriptivo uni-variado**

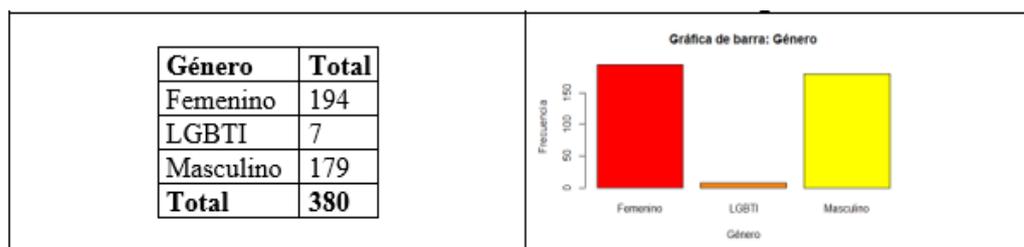
El presente análisis estadístico y los siguientes han sido generados una vez que se ha sistematizado, tratado y consolidado los datos provenientes de las encuestas efectuadas a la población objetiva del cantón Mocache, donde se formularon preguntas y proposiciones a fin

de medir ciertas variables de relevancia para dar cumplimiento a los objetivos del presente trabajo.

Se presentan algunos estadísticos importantes, véase figura #5:

### Figura 5

*Datos e Histograma de Variables Cuantitativas.*

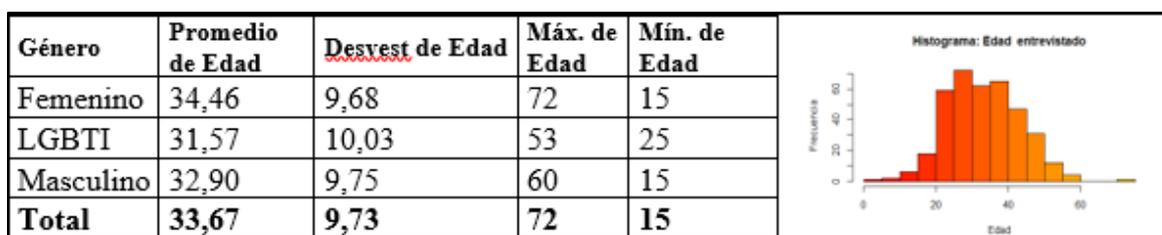


Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

En la figura 6, se muestra el histograma de la variable en cuestión, se evidencia visualmente que el grueso de los participantes en las encuestas se encuentra entre 20 y 50 años, adultos y adultos jóvenes, como suele esperarse en esta clase de variables se puede intuir que la edad sigue un comportamiento Normal, debido a forma de campana de su histograma.

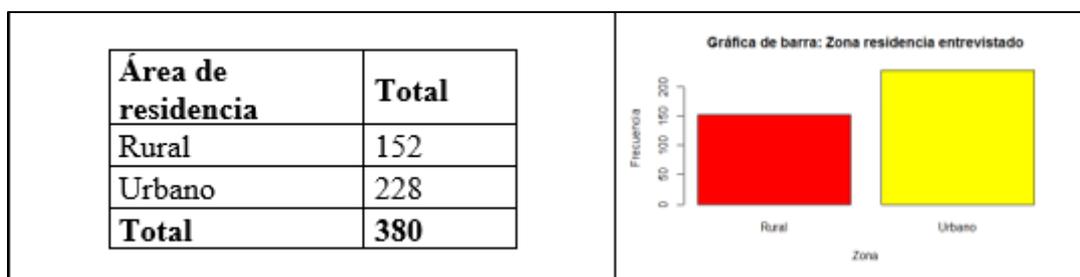
### Figura 6

*Datos Generales del Formulario.*



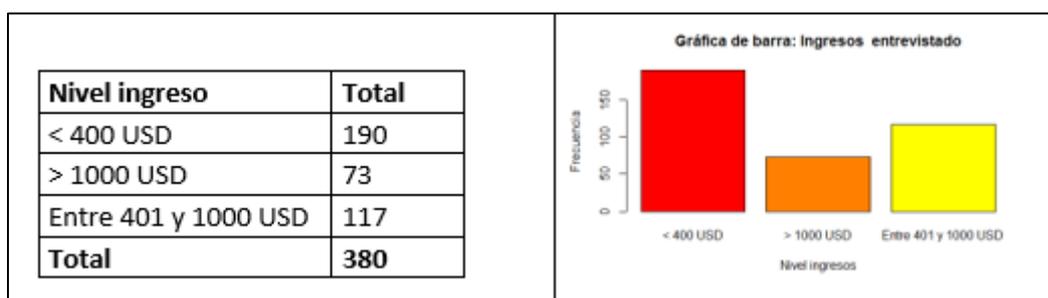
Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

La figura #7 muestra el número de entrevistados provenientes (residencia) del área rural y urbana.

**Figura 7***Datos de la Zona Urbana y Rural*

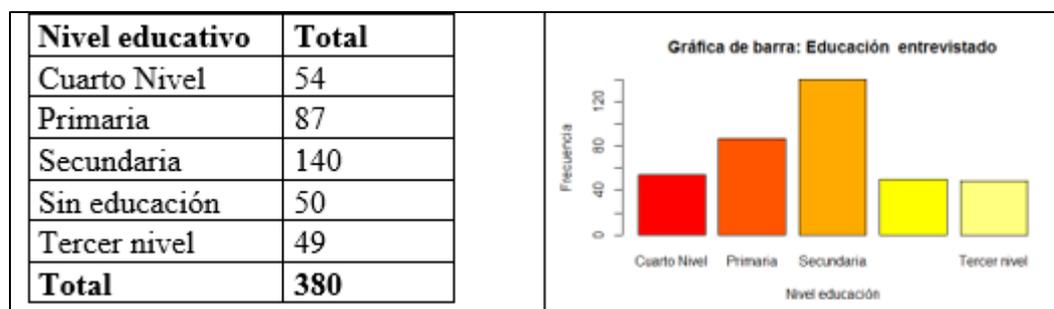
Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

La figura 8 muestra el nivel de ingreso de los entrevistados, la mayor parte de los entrevistados han declarado percibir niveles de ingresos hasta los 1000 USD, de estos aquellos que ganan menos de un salario básico mensual son más recurrentes.

**Figura 8***Nivel de Ingreso de Entrevistados*

Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

La figura 9 muestra la categorización de los entrevistados por el nivel de educación al que han alcanzado, siendo aquellos que han culminado los más recurrentes, seguidos por los que sólo han cursado la primaria.

**Figura 9***Nivel de Educación*

Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

Ahora bien, existen ciertas secciones en el formulario elaborado que sólo pueden ser contestado por aquellos entrevistados que han declarado ser turista y la razón es que tales preguntas y proposiciones tienen por objeto medir la situación gastronómica del cantón Mocache con la finalidad de analizar las tendencias en turismo gastronómicos y encontrar el perfil de los turistas, así como los factores que intervienen en su satisfacción. En la figura 10 se muestran el total de personas residentes y turistas, siendo esta primera categoría la más recurrente (200) seguida de cerca por los turistas (180).

**Figura 10***Representación del Entrevistado*

Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

La tabla 19 muestra el número de entrevistados residentes, desagregado por área de residencia, nivel de ingresos y educación alcanzada y la tabla 20 presenta los mismos datos, pero exclusivamente por los entrevistados turistas.

**Tabla 14**

*Datos Ingresados de la Encuesta.*

Zona de residencia entrevistado	Ingresos	Educación	Total de entrevistados	
<b>Rural</b>	<b>&lt; 400 USD</b>	Cuarto Nivel	2	
		Primaria	2	
		Secundaria	27	
		Sin educación	2	
		Tercer nivel	2	
	<b>Total &lt; 400 USD</b>			<b>35</b>
	<b>&gt; 1000 USD</b>	Cuarto Nivel	4	
		Primaria	4	
		Secundaria	1	
		Sin educación	3	
		Tercer nivel	5	
	<b>Total &gt; 1000 USD</b>			<b>17</b>
	<b>Entre 401 y 1000 USD</b>	Cuarto Nivel	3	
		Primaria	7	
		Secundaria	10	
Sin educación		7		
Tercer nivel		7		
<b>Total Entre 401 y 1000 USD</b>			<b>34</b>	
<b>Total Rural</b>			<b>86</b>	
<b>Urbano</b>	<b>&lt; 400 USD</b>	Cuarto Nivel	5	
		Primaria	26	
		Secundaria	41	
		Sin educación	4	
		Tercer nivel	3	
	<b>Total &lt; 400 USD</b>			<b>79</b>
	<b>&gt; 1000 USD</b>	Cuarto Nivel	3	
		Primaria	1	
		Sin educación	3	
		Tercer nivel	3	
	<b>Total &gt; 1000 USD</b>			<b>10</b>
	<b>Entre 401 y 1000 USD</b>	Cuarto Nivel	5	
		Primaria	8	
		Secundaria	10	
		Sin educación	4	

Zona de residencia entrevistado	Ingresos	Educación	Total de entrevistados
		Tercer nivel	6
	<b>Total Entre 401 y 1000 USD</b>		<b>33</b>
<b>Total Urbano</b>			<b>122</b>
<b>Total</b>			<b>208</b>

Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

**Tabla 15**

*Análisis del Turista.*

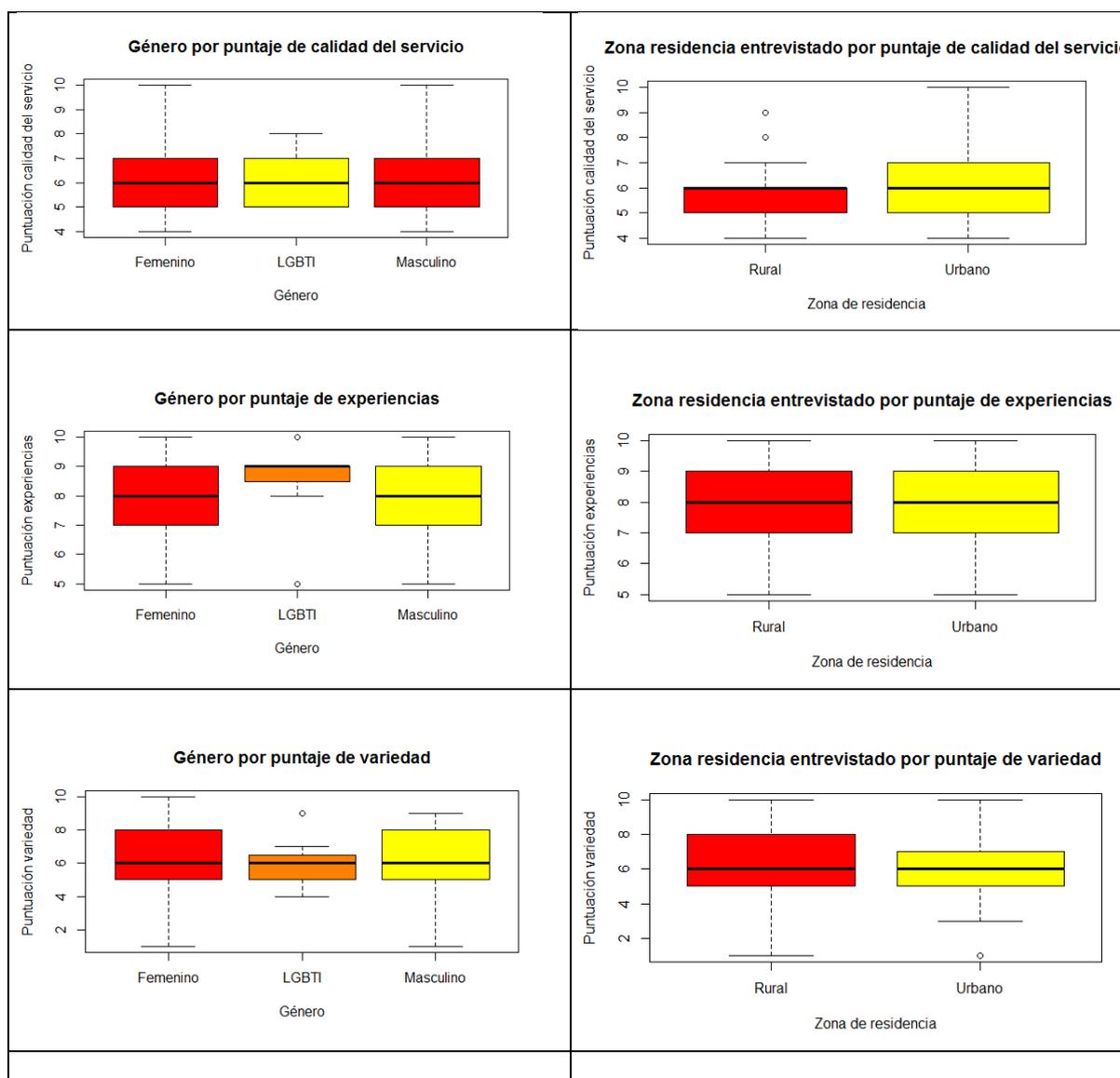
Zona de residencia entrevistado	Ingresos	Educación	Total de entrevistados	
<b>Rural</b>	<b>&lt; 400 USD</b>	Cuarto Nivel	5	
		Primaria	8	
		Secundaria	8	
		Sin educación	3	
		Tercer nivel	4	
	<b>Total &lt; 400 USD</b>			<b>28</b>
	<b>&gt; 1000 USD</b>	Cuarto Nivel	6	
		Primaria	7	
		Secundaria	1	
		Sin educación	4	
		Tercer nivel	4	
	<b>Total &gt; 1000 USD</b>			<b>22</b>
	<b>Entre 401 y 1000 USD</b>	Cuarto Nivel	3	
		Primaria	2	
		Secundaria	2	
		Sin educación	5	
Tercer nivel		4		
<b>Total Entre 401 y 1000 USD</b>			<b>16</b>	
<b>Total Rural</b>			<b>66</b>	
<b>Urbano</b>	<b>&lt; 400 USD</b>	Cuarto Nivel	5	
		Primaria	13	
		Secundaria	20	
		Sin educación	6	
		Tercer nivel	4	
	<b>Total &lt; 400 USD</b>			<b>48</b>
	<b>&gt; 1000 USD</b>	Cuarto Nivel	7	
		Primaria	3	
		Secundaria	6	
		Sin educación	5	
		Tercer nivel	3	
<b>Total &gt; 1000 USD</b>			<b>24</b>	
		Cuarto Nivel	6	

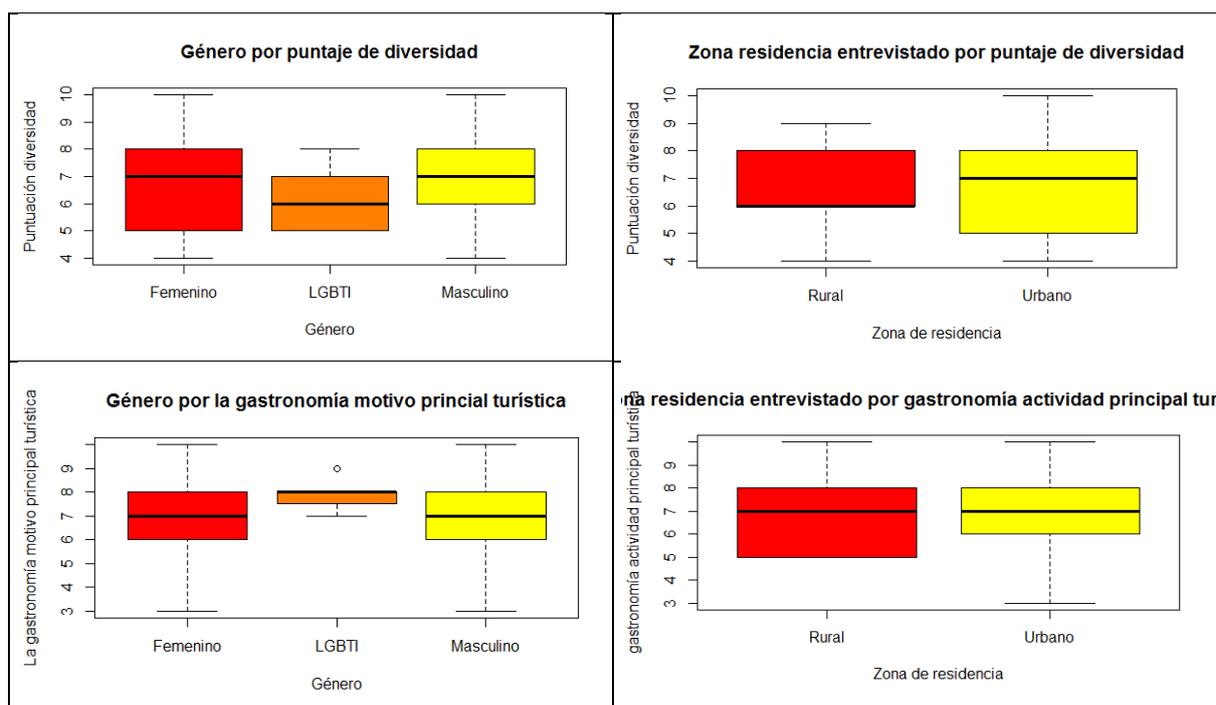


Ahora, con la finalidad de analizar la relación entre un par de variables cuantitativas – cualitativas, se presentan los siguientes diagramas de cajas, véase tabla #16. Seorean cada una de las variables cuantitativas con dos variables cualitativas principales: género y zona de residencia de los entrevistados.

**Tabla 16**

*Agrupación de Análisis por Caja*





Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

Entre lo más relevante de la tabla #16, se indica que tanto hombres como mujeres tienden a calificar de manera muy similar la calidad del servicio, mientras que aquellos que provienen del área rural como máximo le dan una calificación de 7 a esta variable, estando el 75% de las puntuaciones entre 5 a 6; pero a los del área urbana ese mismo porcentaje se sitúa en puntuaciones de 5 a 7. Las experiencias son calificadas de manera muy parecida entre hombres y mujeres; sin embargo, la comunidad LGBTI presenta una media más alta (9). Los del área urbana y rural presentan semejanza en su calificación de la experiencia.

La variedad tiende a ser calificada de manera similar por hombres y mujeres y a pesar de que presentan los mismos valores en cuanto su mediana, el 75% de los LGBTI le dan una calificación entre 5 a 7 mientras que el 75% de hombres y mujeres lo califican entre 5 y 8.

Las personas del área urbana tienden a darle una menor calificación a la variedad.

La diversidad tiende a ser calificada con valores menores por los LGBTI, situando su mediana en 6 con respecto a hombres y mujeres cuyo valor es 7, pero en esta ocasión los hombres presentan mayor satisfacción con la diversidad pues el 75% de sus calificaciones están entre 6 y 8. Los del área rural tienden a presentar una mayor satisfacción en cuanto a

diversidad y aunque su mediana es menor que los del área urbana, el 75% de las calificaciones del primero están entre 6 a 8.

Par los LGBTI la gastronomía es el motivo principal de su experiencia turística y para los hombres y mujeres muestran también calificaciones favorables en este sentido, aunque en menor medida que los LGBTI. Las personas provenientes del área urbana tienden a mostrar que la gastronomía es el motivo principal de sus viajes.

Ahora, con la finalidad de analizar la relación entre un par de variables cuantitativas, se presentan las siguientes tablas de contingencia. Se parean el género, nivel de ingresos y área de residencia con respecto al grado de satisfacción de la actividad turística realizada.

**Tabla 17**

*Relación de Variables Cuantitativas*

<b>Género</b>	<b>Excelente</b>	<b>Muy Buena</b>	<b>Buena</b>	<b>Mala</b>
<b>Femenino</b>	8,42%	14,74%	18,42%	9,47%
<b>LGBTI</b>	0,00%	1,05%	0,79%	0,00%
<b>Masculino</b>	7,89%	14,47%	17,89%	6,84%

Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

En la tabla 17 se muestra la correlación entre el género y el grado de satisfacción, estos presentan porcentajes similares para hombres y mujeres cuya satisfacción obtenida fueron buena y muy buena. La importancia de este tipo de información es formular un contraste de hipótesis donde se contemple como hipótesis nula que el género no influye en el grado de satisfacción versus una hipótesis alterna que niega a la nula. Aplicando el test Chi-squared a la tabla de contingencia 14 se obtuvo un valor  $p=0,5156$  y  $\alpha = 0,05$ . Con este valor  $p$  no rechazo la hipótesis nula en favor de la alterna; es decir existe evidencia estadística de que el género no influye en el grado de satisfacción.

**Tabla 18***Análisis de Variables Cuantitativas.*

Área residencia	Excelente	Muy Buena	Buena	Mala
<b>Rural</b>	8,68%	10,26%	13,68%	7,37%
<b>Urbano</b>	7,63%	20,00%	23,42%	8,95%

Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

En la tabla 18 se muestra la tabla de contingencia entre el área de residencia y el grado de satisfacción, presentan porcentajes altos en las categorías buena y muy buena las personas provenientes del área urbana. La importancia de este tipo de información es formular un contraste de hipótesis donde se contemple como hipótesis nula que el área de residencia del turista no influye en el grado de satisfacción versus una hipótesis alterna que niega a la nula. Aplicando el test Chi-squared a la tabla de contingencia 15 se obtuvo un valor  $p = 0,05618$  y  $\alpha = 0,05$ . Con este valor  $p$  nos encontramos en una zona de indecisión; es decir no existe evidencia estadística de que el área de residencia influye o no en el grado de satisfacción.

**Tabla 19***Análisis de Variables Cuantitativas.*

Nivel de ingreso	Excelente	Muy Buena	Buena	Mala
<b>&lt; 400 USD</b>	6,32%	16,05%	22,63%	5,00%
<b>&gt; 1000 USD</b>	4,74%	5,26%	3,95%	5,26%
<b>Entre 401 y 1000 USD</b>	5,26%	8,95%	10,53%	6,05%

Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de datos en los formularios.

En la tabla 19 se muestra la correlación entre el nivel de ingreso y el grado de satisfacción, aquellos de ingresos menores tienden a sentirse más satisfechos. La importancia de este tipo de información es formular un contraste de hipótesis donde se contemple como hipótesis nula que el nivel de ingresos no influye en el grado de satisfacción versus una hipótesis alterna que niega a la nula. Aplicando el test Chi-squared a la tabla de contingencia

16 se obtuvo un valor  $p= 0,0003116$  y  $\alpha = 0,05$ . Con este valor  $p$  rechazó la hipótesis nula en favor de la alterna; es decir existe evidencia estadística de que el nivel de ingreso influye en el grado de satisfacción. Esto ya define el perfil del turista y qué factores influyen para hacer de su experiencia turística gastronómica un momento agradable.

#### **3.6.4. Diseño del formulario de preguntas para entrevistas.**

Las preguntas objetivas están direccionadas a los actores influyentes en el plan de desarrollo, tales como las autoridades del cantón, específicamente dirigida en su totalidad a la Alcaldesa y otro para los establecimientos de alimentos y bebidas.

##### **3.6.4.1. Entrevista a la Alcaldesa.** Dentro de este bloque, la autoridad de turno

brinda apertura a las preguntas que se formulan a partir de la necesidad de información tanto administrativa como de interés local por el desarrollo turístico gastronómico de Mocache. Véase tabla #20

**Tabla 20**

*Entrevista no Estructurada a la Alcaldesa.*

<b>Preguntas</b>	<b>Respuestas</b>
<b>¿Por qué una localidad rica en gastronomía, carece del factor turísticos?</b>	Esto se debe al poco impulso y realce del turismo gastronómico que tiene la población dentro del sector. En la actualidad la gastronomía se ve orientada al sector rural, sin embargo, el factor económico influye bastante en la toma de decisiones para expender alimentos.
<b>¿Cómo influyen los organismos gubernamentales dentro del desarrollo turístico en la sociedad?</b>	Cada año se designa un presupuesto para las actividades turísticas y gastronómicas, las cuales constan tanto de ferias, eventos culturales, eventos sociales además del impulso a los pequeños emprendimientos dentro del sector rural.
<b>¿Qué estrategias se están aplicando para convertir a Mocache en un potencial turístico?</b>	Para el desarrollo del cantón se está planteando el impulso de ferias gastronómicas, mes a mes, donde se valore y reconozca la gastronomía local además de productos artesanales, elaborados por los emprendimientos

**¿Qué consecuencias podría traer consigo no diversificar la matriz productiva, teniendo un sector rico en gastronomía?**

del sector. A su vez, se plantea el levantamiento del catastro turístico a fin de beneficiar al sector.

Las consecuencias pueden ser variadas y en algunos casos tanto difíciles de medir, pero está claro que una de las consecuencias claras se da en la baja del desarrollo económico de la población, además de la depreciación de los productos representativos y además pérdida de identidad cultural por hablar en términos generales.

**¿De qué manera, considera usted, el aporte de un plan de desarrollo turístico gastronómico para su cantón?**

La propuesta presentada, puede tener efectos positivos dentro de la población del sector, para esto se requiere de estudiar las problemáticas habituales y acoplarlas a las soluciones que se plantean.

Elaborado por Autores. Fuente: Alcaldesa María Cristina, GAD Municipal de Mocache.

(Holguín M. C., 2020)

#### **3.6.4.2. Entrevista de los establecimientos de A y b.** Dentro de esta sección, se

realiza un sondeo general a las distintas cuestiones que se presentan, tanto en el área social y legal para estos establecimientos. Véase tabla #21

**Tabla 21**

*Entrevistas a Dueños de Establecimientos de A Y B.*

<b>Preguntas</b>	<b>Respuestas</b>
<b><i>¿Cuáles considera usted, las problemáticas que podría tener en cuanto al desarrollo de los emprendimientos?</i></b>	<p>En general, las problemáticas se basan en la situación económica de los emprendedores, falta de incentivo y disminución de la clientela debido al estado de cuarentena por la pandemia covid-19, a esto se le suman las inconsistencias de las leyes que respalden al financiamiento de emprendimientos o difícil acceso a créditos, además del endeudamiento y la cuestión legal en cuanto a permisos de funcionamiento se refiere.</p>
<b><i>¿De qué manera, los organismos locales podrían ayudar a su establecimiento?</i></b>	<p>A criterio de los establecimientos de A&amp;B, se sugiere el apoyo en el trámite de permisos legales, formulación de ordenanzas municipales que permitan el funcionamiento además de la ayuda de publicidad mediante el uso de redes sociales y ferias para abarcar mayor parte del mercado.</p>

***¿Cuáles son los productos alimenticios locales, con los que cuenta al momento de desarrollar sus preparaciones?***

Los productos que más destacan en las preparaciones mocacheñas son: verde, longaniza y carne ahumada, aves de corral; entre ellas, las gallinas criollas, también de pescados tales como la tilapia, los cuales sirven de base para la elaboración de asados, bollos, tongas y demás envueltos.

***¿Qué tan importante considera la mejora en sus servicios ofertados de alimentos y bebidas?***

La mejora en servicios es parte de la innovación, la cual genera competitividad en el mercado, desde ese punto de vista genera gran aporte al desarrollo del sector de A&B, por ende, es parte fundamental estar a la par de la innovación y cambio de necesidades del consumidor.

---

Elaborado por Autores. Fuente: (Ibarra, 2020), (Gálvez, 2020), (Holguín M. C., 2020).

Adicional a esta información, se diseñó una ficha técnica a cada uno de los establecimientos de alimentos y bebidas, basada en la Guía de levantamiento de atractivos turísticos propuesta por el Ministerio de Turismo del Ecuador (2017), acoplándose a las necesidad de información del estudio, mismas que se encuentran en el Apéndice A, los cuales detallan de manera individual; la problemática por la que pasa el emprendimiento además de los productos y materia prima con la que cuentan, finalizando con la ubicación por coordenadas para mejor localización.

## Capítulo IV: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.

### 4.1. Fase I: Análisis de la Situación actual

#### 4.1.1. Análisis del entorno y matriz PEST

Para revisar los factores externos dentro de una investigación se requiere de un análisis del entorno. Martínez & Milla, (2012) argumentan que, el tipo de análisis a investigar se denomina PEST, mismo que emplea su metodología para examinar el impacto de aquellos factores que se encuentran fuera de control del sujeto de estudio y que pueda afectar a futuro. Dentro del PEST, se consideran cuatro factores clave que pueden tener incidencia directa en los cambios o evolución del estudio. Estos son:

**Tabla 22**

*Análisis del Entorno PEST. de Mocache*

<b>Políticas - legales</b>	<b>Económicas</b>	<b>Socioculturales</b>	<b>Tecnológicas</b>
Transición de cambios de Presidente, Vicepresidente y Asambleístas y posibles cambios en Constitución y políticas nacionales vigentes	Caída del PIB Mundial y Nacional (-10%) debido a la Pandemia y Aumento del desempleo en 13,3% de acuerdo a proyecciones del INEC	En el año 2013 Ecuador fue nominado como mejor destino gastronómico por el World Travel Awards	Mejores índices en acceso a la tecnología e inversión para el desarrollo científico y social del país.
Constitución: La inclusión del Sumak Kawsay como fortalecimiento de los emprendimientos a través del cooperativismo y la asociación, la participación ciudadana, el respeto a la Naturaleza y el rescate de las tradiciones culturales	Ministerio de Turismo (2020), las actividades vinculadas al turismo, el servicio de suministro de comidas y bebidas tienen una participación del (24,6%), la industria de hoteles y alojamiento (13%).	ONU declara al 2017 como el Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo	Constante actualización de los procesos químicos, equipos, técnicas culinarias (cocción, enfriado, envasado de alimentos y bebidas)
Plan Nacional de Desarrollo: Objetivo 5: Impulsar la	Ministerio de Turismo (2020). La tasa de turismo logró	Implementación del plan nacional gastronómico	Venta – compra de productos y

Políticas - legales	Económicas	Socioculturales	Tecnológicas
<p>productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible</p> <p>Objetivo 6: Desarrollo de las capacidades productivas para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural</p>	<p>aumentar de un 30% a un 50% durante el período 2007-2016 con la implementación del turismo culinario</p>	<p>“Ecuador a la Carta “desde el 2018</p>	<p>servicios) se realicen electrónicamente a través de las aplicaciones</p>
<p>Ley de Soberanía Alimentaria: Incentivos al consumo de alimentos sanos, asociación de microempresas, prohibición de comercialización de productos con bajo valor nutricional</p>	<p>Pérdidas entre USD 300 a 400 millones mensuales, debido al estado actual de emergencia sanitaria y suspensión de actividades turísticas. Prado (2020)</p>	<p>Te prometo Ecuador, es una iniciativa del Gobierno para la reactivación turística rural.</p>	<p>Un aumento de las transacciones comerciales por internet durante la pandemia</p>
<p>Reglamento de Ley de Turismo: marco regulatorio de las actividades y servicios turísticos</p>		<p>La gastronomía es considerada fuente principal para el desarrollo del turismo rural. (Pérez et al., 2016)</p>	<p>El impacto de las Redes Sociales como motor para promocionar el Turismo Gastronómico y Sostenible</p>
<p>Código Orgánico de la Innovación: Se reconocen como patrimonio colectivo: comunidades campesinas y comunas, los conocimientos tradicionales, Conocimientos sobre productos para uso agropecuario, así como de caza, pesca y otras actividades de subsistencia</p>		<p>Identidad pluricultural, no se representa una sola cultura o etnia que represente al país.</p>	

Políticas - legales	Económicas	Socioculturales	Tecnológicas
Cambio de la Matriz Productiva en el Ecuador. Fallas en el cumplimiento de plan hacia la transformación productiva. Industrias de Turismo y Alimentos como priorizadas para el cambio de la Matriz productiva			

Elaborado por Autores. Obtenido a través del proceso de investigación del estudio actual.

#### ***4.1.2. Análisis de las cinco fuerzas de Porter.***

La metodología de Porter, es ideal para realizar el análisis del micro ambiente en el cual se va a desarrollar el proyecto, esto se debe a que se fundamenta en la revisión de los aspectos esenciales los cuales son: Amenaza de nuevas empresas al mercado; el poder de negociación (proveedores); el poder de negociación (Compradores); amenaza de ingreso al mercado de productos sustitutos; rivalidad y competencia del mercado (Bayas, 2017, p.43).

#### ***4.1.3. Análisis del sector turístico***

En los últimos años el gobierno ecuatoriano puso en marcha el Plan Estratégico de Turismo 2020 (PLANDETUR 2020) y la propuesta del “Turismo Consciente”, iniciativas orientadas hacia la promoción del turismo sostenible. Este trabajo trata de arrojar luz sobre el turismo consciente, un término reciente y en construcción, para referirse a una modalidad de turismo que se apoya en los principios de sostenibilidad y de ética (E. Castillo et al., 2015)

La metodología planteada por Porter orienta el desarrollo de estrategias de competitividad que permitan cumplir con los objetivos del Estado. Se ha considerado para el análisis del Micro-entorno el desarrollo turístico y gastronómico. Véase tabla # 23 y 24

Tabla 23

*Análisis del Micro-entorno del Sector turístico*

<b>Análisis del micro entorno turístico</b>	
<b>Amenaza de nuevos competidores</b>	<p>En la actualidad, Mocache se encuentra en vías de desarrollo turístico, por lo tanto, el potencial turístico carece de impulso, provocando el distanciamiento de nuevos competidores como agencias de viaje externos, además del golpe de la pandemia COVID- 19, afectó en gran medida a los atractivos existentes dentro del cantón siendo un aproximado de USD 300 a 400 millones mensuales en pérdidas por turismo, sostiene Rosi Prado, ministra de Turismo (El Comercio, 2020).</p>
<b>Poder negociador de los clientes</b>	<p>Actualmente la gastronomía se posiciona como un fenómeno sociocultural que potencia el desarrollo turístico y gastronómico, gestando un desafío en cuanto a la formación de producto turístico se refiere, siendo sus consumidores mayormente preparados en las ofertas culinarias disponibles en el mercado. Los turistas se están caracterizando por despertar interés en tradiciones y cultura local que genera una interrelación turista-residente, siendo el turista gastronómico parte del consumo cultural, quienes dan soporte a la legitimidad del medio a través de la gastronomía. Este cambio de perspectiva genera una respuesta positiva en el sector de estudio, formulando nuevas estrategias para atraer clientes y fidelizarlos, explotando sus recursos disponibles de forma responsable y consciente.</p>
<b>Poder negociador de los proveedores</b>	<p>Hablando de la industria turística, dentro de Ecuador se desarrolla el turismo en masas con aspiración a orientarse al turismo consciente, dado que genera disminución en la calidad de productos ofertados. En el detalle de las actividades, se vuelve evidente la visión de la región como un sector agro-productivo, siendo la gastronomía su principal proveedor, (Vega et al., 2018). Mocache como consecuencia dispone del sector agro en conjunto con la aspiración de incluir la gastronomía como fuente de desarrollo.</p>
<b>Amenaza de productos sustitutos</b>	<p>Los productos sustitutos son aquellos que compiten dentro de un mercado cubriendo una misma necesidad. En el sector de empresas turísticas de la zona en estudio, se encuentra otros tipos de hospedaje que ofrecen al turista un servicio medio que satisface las necesidades de un turista, poco o muchas veces nada exigente, como son posadas, hospedajes temporarios, cuartos de renta en familias, principalmente. Para el turista extranjero no constituyen un atractivo que satisfaga sus expectativas estos albergues, pero en el turismo local y nacional se posicionan con un escaso apogeo estas opciones (Tamayo &amp; Ponce, 2015)</p>

<b>Análisis del micro entorno turístico</b>	
<b>Rivalidad entre competidores</b>	<p>Dentro de área de turismo, es escaso la iniciativa de atracción al cliente para los habitantes, de tal forma que en actualidad no generan ingresos en el área hotelera, ya que cuenta con un solo establecimiento y bajo rendimiento en la gastronomía local. Esto puede inferir en el consumidor por optar por lugares de baja categoría o alternativas diferentes como posadas o hospedajes temporarios, disminuyendo el atractivo turístico del cantón.</p> <p>El turismo de playas es el principal competidor del turismo rural. Hablando de destinos turísticos, el Ministerio de turismo dispone que, a partir del 2021, el 54% de turistas nacionales planean realizar viajes, de los cuales un 53% en familia y 18% con amigos, siendo la costa el principal destino con un total de aceptación del 44%. Sin embargo el destino de preferencia es la playa; Mocache al ser un cantón principalmente de agricultores, el índice de incidencia de turismo se encuentra por debajo del 12% en comparación al 44% de aceptación de otros destinos que cuenten atractivos turísticos como playas, según sus estadísticas (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2020)</p>

Elaborado por Autores. Obtenido a través del proceso de investigación del estudio actual.

#### **4.1.4. Análisis del sector gastronómico**

Desde la perspectiva industrial, en el último año, el sector gastronómico se ha visto fuertemente golpeado por la pandemia declarada a inicios de Marzo del 2020, generando un retroceso importante para muchos establecimientos A&B alrededor de todo el mundo.

Hablando de Mocache, se muestra el análisis situacional actual del micro entorno, desde el punto de vista al cantón como referencia para el estudio. Véase la tabla #24.

#### **Tabla 24**

##### *Análisis del Micro Entorno del Sector Gastronómico*

<b>Análisis del micro-entorno gastronómico</b>	
<b>Amenaza de nuevos competidores</b>	<p>Sin duda el estado de emergencia sanitaria ha golpeado fuertemente a la industria turística, repercutiendo en el sector gastronómico de las pequeñas y medianas empresas de alimentos y bebidas. Actualmente Mocache se encuentra en reestructuración en cuanto a la gastronomía se refiere, sin embargo, cantones aledaños como Quevedo también ejecutan sus planes de contingencia en estas situaciones. Uno de los ejemplos más claros se encuentra el evento gastronómico “Cuchara Brava” que se desarrolla en Quevedo. Además, varios cantones desde periodos</p>

<p><b><i>Poder negociador de los clientes</i></b></p>	<p>anteriores, han optado por capacitaciones de “Operación de Restaurantes y Cafeterías” que tiene como fin mejorar la calidad de los servicios que se ofertan a los turistas, generando mayor competitividad (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2017)</p> <p>Los atractivos gastronómicos se ponen en disposición de los entes reguladores, participando en ferias y eventos sociales, uno de ellos es la feria gastronómica Sabor Montubio, donde participan varios emprendimientos, facilitando la interacción con el mercado consumidor, abaratando costos de publicidad, además del impulso que se les da por medio de redes sociales.</p>
<p><b><i>Poder negociador de los proveedores</i></b></p>	<p>La gastronomía de Mocache es variada, siendo sus principales platos: el encanutado, la carne ahumada y envueltos, todos estos se logran preparar en parte por la producción local de materia prima, sin embargo, muchos de los alimentos bases son exportados, dejando la importación de materia prima en menor escala, generando el alza de precios y entrada de proveedores externos según comentarios de María Cristina de Holguín en su entrevista referente al desarrollo agrícola del cantón (Holguín M. C., Mocache y su desarrollo agrícola, 2019)</p>
<p><b><i>Amenaza de productos sustitutos</i></b></p>	<p>Es de conocimiento general que la industrialización de alimentos es un problema directo a los emprendedores de gastronomía típica de un determinado sector como en el caso de Mocache, el cual su gastronomía está mayormente orientada a la gastronomía típica de carácter rústico. La participación de la industria dentro del mercado manufacturero lleva gran peso con un total de 38% debido a la gran variedad de materia prima que dispone Ecuador (Superintendencia de Compañías, 2018)</p>
<p><b><i>Rivalidad entre competidores</i></b></p>	<p>En base a los datos obtenidos, el índice de competencia es medianamente bajo, destacando cierto tipo de establecimientos por su infraestructura, calidad en servicio y alimentos. Tal muestra, es el caso “Boris Beltrán”, complejo turístico que cumple con todos los parámetros de atención al cliente y normas de seguridad, en comparación del complejo turístico “Emily”, el cual se encuentra en reestructuración administrativa y estructural para satisfacer las necesidades del cliente exigente.</p>

Elaborado por Autores. Obtenido a través del proceso de investigación del estudio actual.

#### ***4.1.5. Análisis del FODA de Mocache.***

El análisis FODA, pretende mejorar la toma de decisiones y aplicar estrategias enfocadas al problema real que presenta el sujeto de estudio para ingresar, mantener y crecer

dentro del mercado competitivo, garantizando la adaptabilidad en su entorno (Ramírez Rojas, 2017). Desglose de la matriz FODA en la tabla #25.

**Tabla 25**

*Análisis FODA del Cantón Mocache*

<b>Análisis FODA de Mocache</b>	
<b>Fortalezas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sector fuertemente agrícola con fácil obtención de la materia prima para el área gastronómica;</li> <li>• Conocimiento empírico de la cultura gastronómica rural combinado con técnicas y métodos ancestrales</li> <li>• Actividades turísticas orientadas a la gastronomía</li> <li>• Realización de ferias gastronómicas internas y externas al Cantón</li> <li>• Interés en el desarrollo turístico del cantón que se evidencia en el presupuesto y POA Municipal</li> <li>• Cercanía a Babahoyo a 30 minutos.</li> <li>• Diversidad cultural, historia y tradición, multiétnico y pluricultural; entre ellos el tradicional rodeo montubio</li> <li>• Buen clima todo el año.</li> <li>• Existencia de asociaciones como: Asociación Comunitaria “Primero de Abril, el Delfin, etc.”</li> <li>• Asociación de Agricultores “Palma Sola, Esternón, 29 de agosto, etc.” ASOPROMUJA, Asociación “Juan de Dios”</li> <li>• Existencia de la Cooperativa de Ahorro y Crédito “Mocache”.</li> </ul>
<b>Oportunidades:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leyes de apoyo para el emprendimiento para el otorgamiento de créditos, Código de Innovación (potenciar los conocimientos tradicionales) y Reglamento de Ley de Turismo</li> <li>• Creciente diversificación de los productos elaborados.</li> <li>• Asociación de microempresas según lo establece la Ley de Soberanía alimentaria</li> <li>• Turismo Sostenible para el desarrollo según lo declara la ONU (2017)</li> <li>• Implementación Plan nacional gastronómico “Ecuador a la Carta “desde el 2018</li> <li>• Nominación del Ecuador como mejor destino gastronómico por el World Travel Awards (2013)</li> <li>• Te prometo Ecuador, iniciativa del Gobierno para la reactivación turística rural</li> <li>• Diversificación hacia otras actividades turísticas como: turismo comunitario, agroturismo, turismo rural, la promoción de haciendas y recursos naturales.</li> <li>• Según el Global Wellness Institute, Ecuador se ubica en el séptimo puesto de los 10 principales mercados de turismo de bienestar en América Latina y el Caribe.</li> </ul>

---

**Análisis FODA de Mocache**


---

**Debilidades:**

- Según la Global Wellness Summit (GWS), la industria del bienestar moviliza más de USD 4 000 millones al año alrededor del mundo, estos dos últimos ítems van orientado al turismo gerontológico, donde bosques, áreas recreativas, espacios abiertos y la interacción directa con la naturaleza generan mayor atracción para los adultos mayores (El Comercio, 2019)
- Bajo desarrollo económico de la población
- Bajo impulso de emprendimiento a través de plataformas digitales en la mayoría de los establecimientos
- Bajo desarrollo del turismo rural y sostenible
- Falta de señaléticas orientadas a los establecimientos de A&B;
- Falencias en la infraestructura turística;
- Cultura organizacional limitada en los establecimientos y en las fincas
- Deficiente aplicación de buenas prácticas de manufactura y normas de higiene y seguridad
- Infraestructura vial en desarrollo e inversión, no solo depende de la gestión del GAD Municipal, también se involucran otros entes reguladores como la prefectura de la Provincia, retardando los procesos.
- Seguridad media del Cantón.
- Diversidad de atractivos naturales que necesitan mantenimiento como es el caso del Estero Las Campanas y el Río Mocache que suelen ser usado como balnearios.
- Baja representación de patrimonio cultural (Guarderas et al., 2012). Sin embargo, se ha reconocido a la Hacienda Virginia como patrimonio inmaterial pero no se le ha asignado inversión para su preservación
- Desarticulación o ausencia de engranaje entre los productores, establecimientos de alimentos y bebidas y hoteles
- Recorte en el presupuesto Municipal que impacta directamente en la articulación de proyectos comunitarios, agrícolas, turísticos y gastronómicos.
- EL Cantón a través de su Municipio cuenta con página internet, pero la información suele estar desactualizada y no se evidencia promoción turística en las redes sociales, excepto solo publicaciones de las actividades municipales.
- Actividades de entretenimiento operan desde las 7h00 – 20h00. A partir de las 20h00, no hay actividades nocturnas.
- Desaprovechamiento de los recursos disponibles hacia otras actividades turísticas como: turismo comunitario, agroturismo, turismo rural, la promoción de haciendas y recursos naturales.

**Amenazas:**

- Pérdidas entre USD 300 a 400 millones mensuales, debido al estado actual de emergencia sanitaria y suspensión de actividades turísticas durante el 2020 con una paulatina reactivación para el 2021
-

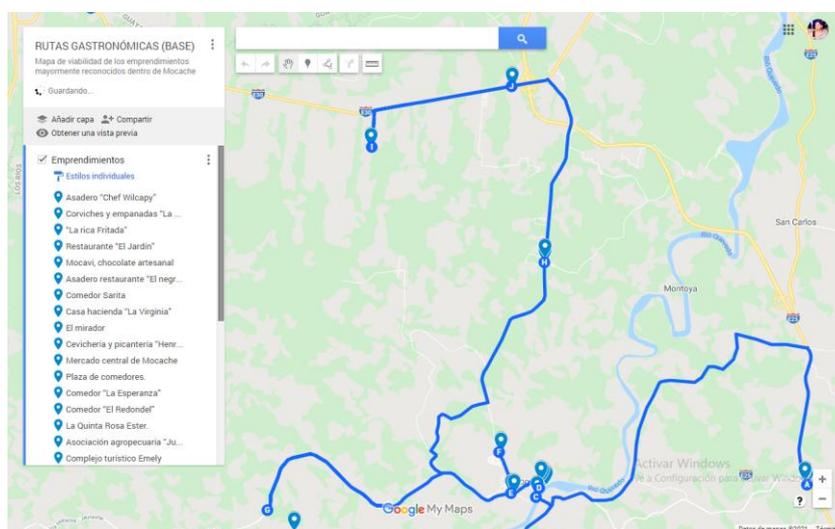
<b>Análisis FODA de Mocache</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creciente índice de contaminación del medio ambiente (de los ríos principalmente)</li> <li>• Pérdida de identidad cultural debido al ingreso de productos sustitutos y complementarios.</li> <li>• El precio se referencia por el margen mínimo de ganancias y no por la calidad del producto.</li> <li>• Estándares mínimos en la calidad del servicio y capacitación en BPM.</li> <li>• Estacionalidad en temporadas altas y bajas</li> <li>• En temporada de lluvias, colinas y recintos podrían sufrir afectaciones por desbordamiento, inundaciones de cultivos, daños de carreteras, deslaves.</li> </ul>

Elaborado por Autores. Fuente: Datos obtenidos del desarrollo de esta investigación.

Adicional a la matriz FODA, se incluye la valoración de variables tanto de la perspectiva interna, como externa de este análisis, el cual se encuentra desde el Apéndice B hasta el Apéndice E.

#### **4.1.6. Mapa de valor gastronómico**

Según la guía para el desarrollo turístico gastronómico, los factores para desarrollar el mapa de valor gastronómico se desarrolla en torno a los distintos elementos que inciden directamente en la estructural vial y contenido de productos que se encuentran en el sector. Dicho esto, se muestra la elaboración de un mapa vial en la figura #14 a partir de la ubicación por coordenadas de los establecimientos de A&B del cantón, además se anexa a continuación en la tabla #26, los productos que se hallaron en determinados recorridos.

**Figura 10***Mapa Base del Levantamiento de Atractivos Turísticos*

Elaborado por Autores. Fuente: Datos obtenidos en la investigación de campo del estudio.

Posterior a diseño del mapa de viabilidad, se incluyen los elementos que componen la gastronomía general de Mocache, caracterizados por su ubicación, materia prima y descripción de los productos que se encuentran a lo largo de toda la ruta señalada, tal como se muestra en la tabla # 26

**Tabla 26***Productos gastronómicos*

Nombre del Plato	Ubicación	Ingredientes	Preparación	Descripción
<b>Encanutado de Bocachico</b>	Mocache Zona Urbana y Rural	Bocachico, Cebolla, Ajo, Sal, Hoja de bijao, Caña guadua, Tomate, Pimiento, Maní molido, Achiote artesanal.	Cocinar un pescado (Tradicionalmente BOCACHICO, pez de río de agua dulce) con aliño de REFRITO (cebolla, tomate, pimiento, sal y pimienta), MANÍ molido y tostado y ACHIOTE artesanal. Todo esto envuelto en una hoja de bijao y dentro de una caña de tierra más conocida como canuto.	Realmente su origen viene de muchos años atrás, desde la época prehispánica donde no tenían vajillas (ollas) para cocinar, esto lo podemos considerar por su forma de preparación, en Mocache sus habitantes lo consideran como su plato típico.

Nombre del Plato	Ubicación	Ingredientes	Preparación	Descripción
<b>Tonga De Mocache</b>	Coordenadas DD. - 1.184258, - 79.434145	Arroz, carne ahumada, Maduro	La tonga está compuesta por arroz, carne ahumada, un par de maduros La clave para hacer una tonga deliciosa consiste en pasar la hoja de plátano por el fuego de la leña en el fogón.	La historia de la tonga se remonta al tiempo de los indios chonanas. Según los expertos, la receta surgió de la necesidad del montubio, ante la dificultad para llevar ollas y platos al trabajo en el campo. Por ello, preferían envolver la comida en la hoja de plátano. Este plato fue adaptado al cantón Mocache, con un toque diferente, los pobladores usualmente no utilizan el seco de gallina criolla, ellos utilizan carne ahumada y muy pocas veces utilizan el maní.
<b>Bollos de Pescado de Agua dulce</b>	Coordenadas DD. - 1.1840838, - 79.434281 5	Verde, Maní, Pecado de agua dulce, Tomate, Cebolla, Ajo, Sal, pimienta	La elaboración del bollo de pescado, se caracteriza por el empleo de la hoja de bijao, que a veces lo reemplaza la del verde, asimismo lleva dentro ingredientes tales como cebolla, especias y el ingrediente principal que puede ser cualquier clase de Carne. Una vez envuelto, se lo coloca a la brasa hasta que esté completamente cocinado.	El bollo de pescado de agua dulce es tradicional en las familias mocacheñas, su receta es variada dependiendo de la familia que lo realiza. La diferencia más característica es la utilización con de la hoja de bijao que se la puede reemplazar con hoja de plátano
<b>Carne al humo</b>	Mocache zona Urbana y Rural	Carne, Carbón, Tomate, Cebolla, Ajo, sal, Pimiento, Achiote tradicional.	Adobar la carne. Colgar la carne en un fierro o encima del fogón durante 1 hora aproximadamente.	Esta técnica se la empleaba antiguamente para la conservación de la carne por falta de aparatos que ayuden a la conservación de este producto; su preparación se hizo conocida que comenzaron a implementarla para comercio y tener un soporte económico las familias que lo realizaban, es un plato típico del cantón.
<b>Longaniza</b>	Coordenadas DD. - 1.1851709, - 79.433662 6	Carne de cerdo, Grasa de cerdo, Tripaje, Sal, Pasta de achiote, Comino, Aliño, Cebolla blanca, Cebolla colorada, Pimiento	1. Moler la carne de cerdo 2. Condimentar la carne con la sal, pimienta, aliños y comino 3. Realizar un refrito con el achote, las cebollas, y el pimiento 4. Mezclar el refrito con la carne molida de cerdo 5. Emplear el Tripaje (ya limpio) para embutir la carne y rellenarlo por completo	La longaniza de Mocache es presentada en diferentes ferias montubias, fiestas, ferias y entre otros; lleva años de preparación, donde su receta ha sido pasada en generaciones, formando parte de la mesa de todos los hogares de Mocache; su preparación se hizo grande que ahora forma parte del sustento de muchas familias quienes lo elaboran, siendo un gran aporte a la Economía.

Nombre del Plato	Ubicación	Ingredientes	Preparación	Descripción
		verde, Madera de árbol frutal	6. Compactar bien a la longaniza y apretarla lo mayormente posible 7. Preparar la madera para el proceso de ahumado, y reposar la longaniza a una altura moderada de la fogata por un tiempo de entre 3 a 6 horas.	La tradición de la elaboración de la longaniza en Mocache cerca de 30 años en los hogares mocacheños; es tradicional para las familias y típica para el cantón.
<b>Corviche (pescado, concha, camarón)</b>	Coordenadas 1°07'35.7" S, 79°30'07.9" W	Verde pescado o camarón cebolla pimiento tomate ajo sal comino achiote agua	1.Cocinar el camarón o el pescado 2.Rallar el verde 3.Agregar sal, achiote 4.Integrar un poco del fondo de pescado, en el camarón se puede cocinar las cabezas y cascaras para que potencie sabor 5.Realizar un refrito para el relleno 6.Colocar en el refrito el pescado o el camarón Rellenar y darle la forma al corviche 7.Freír en fritura profunda a 180°C 8.Colocar en un plato papel absorbente para quitarle el exceso de aceite.	Antes se compartía este aperitivo con la familia, los amigos, los vecinos, en señal de prosperidad y buena fe.
<b>Muchines de verde</b>	Entrada al recinto Bella Sombra	Hoja de verde Verde Cerdo Achiote Maní molido Sal Ajo	1.Sazonar el cerdo con sal y ajo 2.Preparar una salsa de maní (agua, sal y ajo) agregar la salsa de maní en la masa de verde 3.expandir masa en la hoja de verde 4.Rellenar con el cerdo previamente cocinado 5.Envolver de forma cilíndrica y en los costados hundirlo hasta que no se salga la masa 6.Cocinar por media hora en baño maría y una hora y media asado 7.Servir	Plato típico de Mocache
<b>Pescado Ahumado</b>	Coordenadas- 1.127907"	Pecado de agua dulce Sal	1.Limpiar el pescado de agua dulce	Este es un plato tradicional adaptado a la gastronomía de Mocache, el método de ahumado

Nombre del Plato	Ubicación	Ingredientes	Preparación	Descripción
	S, - 79.501283 " W	Achiote ajo leña Parrilla Cable o alambre	2.Colocarle aliño al gusto o solo sal y achiote 3.Colocar en un alambre para que cuelgue encima de un fogón con leña encendido 4.Dejar que el pescado se ahúme y terminar de cocinarlo en la parrilla	se lo emplea desde muchos años atrás para conservar los alimentos.
<b>Sudado de tilapia</b>	Mocache vía Quevedo- Empalme	Tilapia 1 Cebolla 1 Tomate 1 Pimiento c/n Cilantro c/n Ajo c/n Sal c/n Pimienta c/n Comino Aguacate al gusto Ají	1. Colocar el pescado en presas grandes, en este caso de le exprimí un par de limones para suavizar su sabor 2. Se elabora el refrito con: cebolla, tomate, pimiento y ajo. 3. Agregar el pescado y se "adoba" con el refrito para que se impregne su sabor. 4. Agregar cilantro y una taza de agua, se puede apreciar el nivel de agua que se le coloca con relación a las presas, no hay que agregar mucha agua lo que se quiere conseguir es un sudado no un caldo. El pescado botara sus jugos. 5. Tapar y se cocina a llama baja hasta que el pescado esté listo.	El sudado es un plato tradicional el cual se fue adaptando en la gastronomía de Mocache ya que en este cantón poseen una gran variedad de pescados de agua dulce los cuales son criados de forma artesanal o en piscinas.
<b>Encanutado de Tilapia</b>	Recinto Bella Sombra	Bocachico, Cebolla, Ajo, Sal, Hoja de bijao, Caña guadua, Tomate, Pimiento, Maní molido, Achiote artesanal.	Cocinar un pescado (Tradicionalmente Bocachico, pez de río de agua dulce pero también se lo puede realizar con tilapia) con aliño de refrito (cebolla, tomate, pimiento, sal y pimienta), maní molido y tostado y achiote artesanal. Todo esto envuelto en una hoja de bijao y dentro de una caña de tierra más conocida como canuto.	El encanutado es un plato típico de la zona, se lo puede realizar con diferentes tipos de pescado en especial de agua dulce.
<b>Fritada</b>	Coordenad as DD.- 1.0803076, - 79.510750 9	Cerdo Diente de Ajo machacados Cebolla Blanca picada Pimienta Negra	1.Picar en cubos la carne de choncho, sazone con sal y pimienta 2.Dorar a fuego alto junto con cebolla y ajo. 3.Agregar cerveza al gusto y ají.	Plato tradicional con ingredientes del sector. Este producto se encuentra disponible en cualquier punto de venta, ya sea en mercados, avenidas o carreteras dentro de Mocache

Nombre del Plato	Ubicación	Ingredientes	Preparación	Descripción
		Sal Cerveza al gusto o no Ají Pica al gusto	4. Dejar cocinar a fuego medio y cuando todo el líquido se haya absorbido, levante la llama y dejar dorar removiendo constantemente. Servir	
<b>Cazuela de Bocachico</b>	Recinto Santa Rita	Fondo de pescado, Plátano verde, Crema de leche, Aceite de achioté, Pasta de maní, Pimiento rojo y amarillo, Cebolla perla y paiteña, Ajo, Camarón, Queso maduro Sal, Pimienta	1.- Licuar el plátano verde, crema de leche, la pasta de maní con la mitad del achioté. 2.- Hacer un refrito con el pimiento rojo, amarillo, cebolla perla, paiteña y el ajo 3.- Agregar el refrito, el fondo de pescado y la mezcla previamente licuada y deje cocinar hasta que espese. 4.- Freír los camarones antes de agregarlos al caldo. 5.- Trasladar la preparación a una cazuela, añada queso fresco y lleve al horno caliente a 100°C por 10 minutos hasta que se gratine.	Durante las festividades religiosas (semana santa, día de la virgen, celebraciones de la iglesia católica, entre otros) se predomina más la elaboración de platos a base de mariscos, se aprecia el consumo de la cazuela de bocachico
<b>Estofado de bocachico</b>	Coordenadas DD. - 1.1839310, - 79.503268 9	Bocachico, Cebolla, Tomate, Pimiento, Perejil, Ajo, Sal, Pimienta, Comino, Papa	1.- Colocar el pescado en presas grandes, en este caso de le exprimí un par de limones para suavizar su sabor 2.- Se elabora el refrito con: cebolla, tomate, pimiento y ajo. 3.- Agregar el pescado y se "adoba" con el refrito para que se impregne su sabor. 4.- Agregar cilantro y una taza de agua, se puede apreciar el nivel de agua que se le coloca con relación a las presas, no hay que agregar mucha agua lo que se quiere conseguir es un sudado no un caldo. El pescado botara sus jugos. 5. Tapar y agregar la papa 6.- Dejar cocinar a llama baja y hasta que el pescado esté listo.	Este plato es tradicional Se prohíbe la captura y comercialización de peces de un tamaño inferior a los 20 cm de longitud. Antiguamente estos pescados de precios económicos hoy oscilan entre 5 a 10 dólares el atado y entre 300 y 400 dólares la tina de ellos, además de lo difícil que cuesta encontrarlo en los mercados

Nombre del Plato	Ubicación	Ingredientes	Preparación	Descripción
<b>Palanqueta de chicharrón</b>	Coordenadas -1.175474” S,- 79.51408” W	Manteca de cerdo, harina para panadería, miel de raspadura, huevos, levadura, agua tibia, Chicharrón de cerdo	<p>7.- Antes que este se coloca el perejil picado</p> <p>1.- Preparar la levadura en el agua tibia y mezclar con un poquito de harina de castilla. 2.- Dejar reposar 15 minutos hasta que haga burbujas. 3.- Mezclar las 2 harinas, hacer un hoyo en la mitad. 4.-Combinar la levadura con la miel y colocarla en el hoyo, ir mezclando con la manteca de cerdo tibia, los huevos (uno a uno). 5.-Amasar bien y dejar leudar hasta el otro día. 6.- Bolear y agregarle los chicharrones y llevar al horno.</p>	Producto típico de la sierra adaptado a la costa, añadiendo carne y cuero de cerdo en la masa, además de utilizar ingredientes y técnicas básicas, incluyendo la grasa de cerdo para potenciar el sabor en el proceso de elaboración.
<b>Chocolate artesanal con rellenos (maní y la semilla del cacao)</b>	Mocache Zona Rural	granos de cacao, azúcar, Sabor adicional, Maní, Manteca de cacao	<p>1.- Tostar el grano crudo de cacao unos 30 minutos a 150° C. 2.- Dejar que los granos se enfríen, después quítales la cáscara 3.- Machacar los granos o molerlos hasta que los granos se vuelvan una masa color marrón. 4.- Colocar la pasta de granos de cacao en una olla más pequeña y ponerla dentro de la olla grande de agua, baño maría. 5.- Cuando la pasta esté caliente, pero no cocida, poner la pasta nuevamente al tazón y seguirla machacando hasta que tenga una consistencia suave. 6.- Añadir azúcar y leche dependiendo del gusto y el sabor adicional como la canela, vainilla o nuez moscada. 7.- El chocolate estará listo cuando al pasar el dedo sobre el chocolate se marque una línea. 8.- Realizar llenos de diferentes sabores.</p>	El cacao es parte de la extensa gama de productos propios del cantón Mocache dando lugar a su gran producción en los campos del cantón generando unos beneficios no solo al agricultor sino también a los consumidores de sus derivados por su exquisito sabor. Producto realizado por la marca MONCAVI originaria del cantón Mocache

Nombre del Plato	Ubicación	Ingredientes	Preparación	Descripción
<b>Mermelada de gabazo de cacao</b>	Coordenadas DD. - 1.1839310, - 79.503268 9	Mucilago, Azúcar	<p>8.- Colocar el chocolate en un molde para dar forma o en una bandeja larga para luego llenarlos.</p> <p>9.- Dejar que el chocolate se enfríe y se solidifique.</p> <p>1.- Recepción de materia prima</p> <p>2.- Recolectar las mazorcas de medianas a grandes en buen estado</p> <p>3.- Lavar las mazorcas externamente con agua común, sacando la suciedad</p> <p>4.- Extraer el cacao de las mazorcas</p> <p>5.- Desvenar cuidadosamente</p> <p>6.- Obtenido ya el producto es decir el mucílago a una temperatura de 108 grados Centígrados</p> <p>7.- A medida que va calentando el producto se procede a agregar el segundo ingrediente azúcar blanca</p> <p>8.- Observar cómo va cambiando de color de blanco y termina en color real de la mermelada.</p> <p>9.- Conservar en un lugar fresco y seco, al siguiente día ya fría la mermelada</p> <p>10.- Mezclar para que se homogenice todo y obtener el mismo color y sabor.</p> <p>11.- - Envasar y etiquetar la mermelada</p>	Dulce tradicional, nació por la necesidad de conservar y no desperdiciar, este producto lo realiza el señor Segundo Ibarra y su esposa en su hacienda.
<b>Pasta de cacao</b>	Coordenadas DD. - 1.230024, - 79.567729	Granos de cacao	<p>1.- Tostar los granos de cacao</p> <p>2.- Pelar los granos</p> <p>3.- Moler los granos</p> <p>4.- Moldear la pasta.</p>	El cacao es parte de la extensa gama de productos propios del cantón Mocache dando lugar a su gran producción en los campos del cantón generando unos beneficios no solo al agricultor sino también a los consumidores de sus derivados por su exquisito sabor. Dulce tradicional, lo

Nombre del Plato	Ubicación	Ingredientes	Preparación	Descripción
				realiza el señor Segundo Ibarra y su esposa en su hacienda.

Elaborado por Autores. Fuente: (El Universo, 2017) (Encalada, 2020).

#### 4.1.7. Análisis de Recursos Estratégicos del Cantón

En el ámbito turístico y gastronómico, Mocache se encuentra en vías de desarrollo, por el cual en la tabla #27 que se muestra a continuación se reflejan los principales elementos que inciden directamente en la imagen del cantón como destino turístico, dichos elementos se analizan con el respaldo de los datos obtenidos a lo largo del desarrollo de toda la investigación para la Guía turística gastronómica.

### Tabla 27

#### Análisis de los Recursos

Recursos, productos y oferta gastronómica de un destino	
<i>Patrimonio gastronómico</i>	<p>Si bien es cierto, la culinaria o cocina no forma parte del patrimonio cultural monumental de una nación en la misma medida de una escultura o templo, tiene suficiente fundamento para estar a la par de la música y arte que forma parte del patrimonio cultural intangible (Fenton &amp; Naghibi, 2014)</p> <p>En base al argumento anterior, Mocache no dispone de patrimonio gastronómico, más sin embargo posee platos representativos con potencial de ser reconocido como patrimonio, entre ellos, la longaniza tradicional ahumada y el encanutado de Bocachico, plato insignia de la Provincia de los Ríos.</p>
<i>Productos gastronómicos, productores e industrias alimentarias</i>	<p>Basado en la Guía para el desarrollo de turismo gastronómico sostenible OMT (2019), enumera los siguientes productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de calidad con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)</li> <li>• Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) (del mar, de la tierra, ganaderos, etc.),</li> <li>• Espacios productivos</li> </ul>

---

**Recursos, productos y oferta gastronómica de un destino**


---

**Sector hostelería**  
(restauración, bares,  
alojamientos, etc.)

- Actividades turísticas y de ocio existentes en los mismos.

Dentro de los cuales, Mocache cuenta con espacios productivos al ser un sector mayormente agrícola y orientado al turismo rural, además de disponer de complejos turísticos y casas hacienda donde se desarrolla y potencia tanto el turismo, como la gastronomía.

El sector hotelero y gastronómico se encuentra en proceso de desarrollo orientado a la visión rural y aprovechamiento de los recursos productivos y agrícolas de los cuales se mencionan en la tabla #21 que se presenta a continuación.

**Empresas de actividades**  
**gastronómicas: destination**  
**management company**  
(DMC), aulas de cocina, etc.

Actualmente el cantón dispone de una “empresa” orientada a la prestación de servicios, catering y banquetes, el cual trabaja a menor escala, misma que trata de impulsar de forma empírica la gastronomía local.

**Comercio especializado:**  
**mercados, tiendas**

Refiriéndose a comercio especializado; se dispone de 2 puntos de referencia gastronómica tales como mercados en la zona urbana, donde se expenden platos típicos y tradicionales. En cuanto a la zona rural se pueden encontrar “corredores turísticos” donde se pueden encontrar productos de la zona, además de productos elaborados en base a la materia prima ofertada. Dicho sustento se encuentra en las fichas de información de establecimientos de A&B que se levantó en el área de estudio, el cual se dispone en Apéndices.

**Espacios de divulgación**  
**gastronómica: museos,**  
**centros, etc.**

Mocache no dispone de museo o centros de divulgación gastronómica como tal, sin embargo cuenta con emprendimientos donde se presentan artículos de valoración cultural y gastronómica, tal es el caso de la “Casa de los 100 años”, lugar donde se expone material de cultura gastronómica, entre ellos; utensilios, instrumentos de agricultura, ollas de barro y artefactos de la vida cotidiana de un campesino en la antigüedad.

**Ferias, fiestas y eventos de**  
**divulgación gastronómica**

Ferias como Sabor Montubio, del cual se participó como estudiantes de la carrera, además de los eventos que se desarrollaron entorno al tiempo de estadía del levantamiento de información, permiten sostener la argumentación del desarrollo del turismo gastronómico del cantón. También el efecto Covid-19 en el turismo y de la paralización de los demás eventos tales como fiestas de cantonización, carnaval y rodeos montubios son factores influyentes en gran medida, más no el de retener las actividades gastronómicas y turísticas entorno al cantón.

<b>Recursos, productos y oferta gastronómica de un destino</b>	
<i>Centros de investigación y formación gastronómica: universidades gastronómicas, escuelas de hostelería y centros de formación, etc.</i>	El único centro de investigación está dirigido a investiga cultivos tropicales, agricultura y desarrollo de productos con nuevas alternativas de producción denominado “Estación Experimental Pichilingue”

Nota: Elaborado por autores. Fuente: Información obtenida a través de la recolección de datos.

Además, se anexa la tabla #28, con información obtenida a través del GAD Municipal del total de establecimientos y su división en el territorio cantonal.

## **Tabla 28**

### *Inventario de Atractivos Turísticos*

<b>Rutas Turísticas Gastronómicas y de alojamiento</b>	
<b>Haciendas</b>	4
<b>Productos turísticos</b>	7
<b>Complejos</b>	3
<b>Puntos de investigación</b>	1
<b>Restaurante</b>	19
<b>Comedor</b>	14
<b>Hotel</b>	2
<b>Bar</b>	5
<b>Heladerías</b>	1

Nota: Elaborado por autores. Fuente: Levantamiento de catastro turístico, Obtenido de la Dirección de Desarrollo Social del GAD Municipal.

#### **4.1.8. Análisis de la imagen y posicionamiento gastronómico del destino**

En la tabla #29 se presentan los principales estadísticos de dispersión para todas las variables cualitativas presentes en este estudio. Este análisis comparativo nos permite conocer el posicionamiento del destino turístico gastronómico en el imaginario de los turistas y residentes y además este análisis nos permite avanzar en la identificación del posicionamiento gastronómico actual y deseado del destino. Para obtener conclusiones relevantes para los

tomadores de decisiones se han seleccionado una serie de criterios de selección presentes en cada parámetro calificado por los entrevistados. En esta tabla tenemos un vistazo de la percepción de los entrevistados. Los turistas y residentes que respondieron al formulario tienden a calificar de mejor manera aquellas preguntas concernientes a precio y la experiencia obtenida. Cabe recalcar que precio evalúa el coste del producto, mientras que experiencia valora el número y la calidad de las experiencias turísticas que se desarrollan alrededor de la gastronomía. De las preguntas efectuadas sólo a los turistas, ellos tienden a calificar de peor manera aquellas proposiciones que se refieren a que si tienen la percepción de que la actividad turística del cantón es debidamente planificada o no y que si esta actividad integra a la comunidad.

**Tabla 29**

*Posicionamiento Gastronómico*

<b>Máx. de Entorno natural y cultural</b>	<b>Promedio de Entorno natural y cultural</b>	<b>Mín. de Entorno natural y cultural</b>
10	6,89	4
<b>Máx. de Características organolépticas del producto</b>	<b>Promedio de Características organolépticas del producto</b>	<b>Mín. de Características organolépticas del producto</b>
10	6,92	3
<b>Máx. de Calidad del servicio</b>	<b>Promedio de Calidad del servicio</b>	<b>Mín. de Calidad del servicio</b>
10	6,00	4
<b>Máx. de Precio</b>	<b>Promedio de Precio</b>	<b>Mín. de Precio</b>
10	8,17	5
<b>Máx. de Experiencias</b>	<b>Promedio de Experiencias</b>	<b>Mín. de Experiencias</b>
10	7,87	5
<b>Máx. de Conectividad del destino</b>	<b>Promedio de Conectividad del destino</b>	<b>Mín. de Conectividad del destino</b>
10	6,78	1
<b>Máx. de Comunicación de la oferta</b>	<b>Promedio de Comunicación de la oferta</b>	<b>Mín. de Comunicación de la oferta</b>
10	6,85	2
<b>Máx. de Variedad</b>	<b>Promedio de Variedad</b>	<b>Mín. de Variedad</b>
10	6,19	1
<b>Máx. de Diversidad</b>	<b>Promedio de Diversidad</b>	<b>Mín. de Diversidad</b>
10	6,73	4
<b>Máx. de Profesionalización</b>	<b>Promedio de Profesionalización</b>	<b>Mín. de Profesionalización</b>

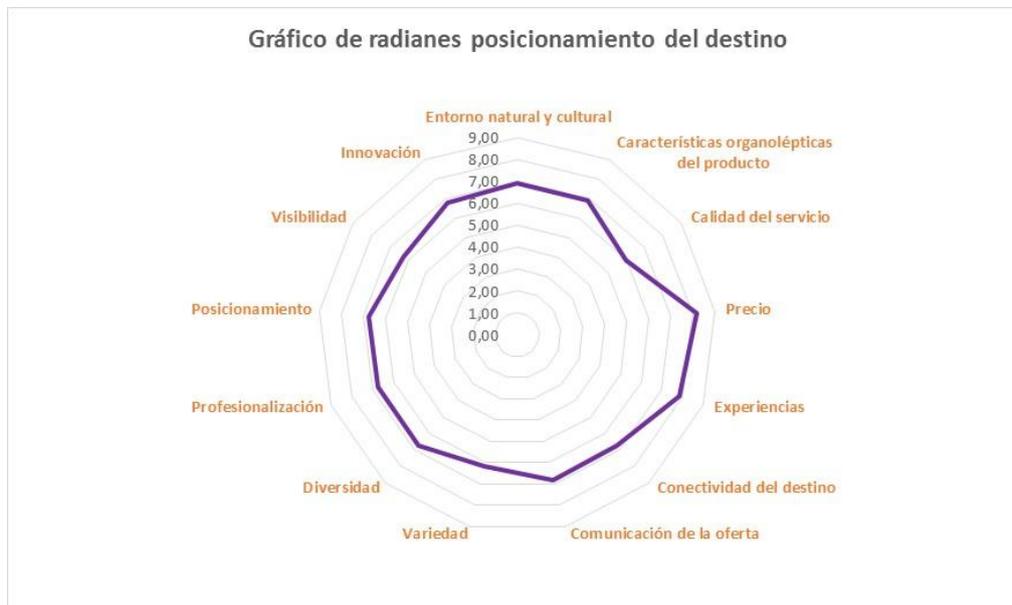
10	6,72	2
<b>Máx. de Posicionamiento</b>	<b>Promedio de Posicionamiento</b>	<b>Mín. de Posicionamiento</b>
10	6,79	4
<b>Máx. de Visibilidad</b>	<b>Promedio de Visibilidad</b>	<b>Mín. de Visibilidad</b>
9	6,23	3
<b>Máx. de Innovación</b>	<b>Promedio de Innovación</b>	<b>Mín. de Innovación</b>
10	6,77	2
<b>Máx. de La gastronomía motivo principal actividad turística</b>	<b>Promedio de La gastronomía motivo principal actividad turística</b>	<b>Mín. de La gastronomía motivo principal actividad turística</b>
10	6,79	3
<b>Máx. de La gastronomía motivo secundario actividad turística</b>	<b>Promedio de La gastronomía motivo secundario actividad turística</b>	<b>Mín. de La gastronomía motivo secundario actividad turística</b>
10	6,93	5
<b>Máx. de La gastronomía es parte de rutina como turista</b>	<b>Promedio de La gastronomía es parte de rutina como turista</b>	<b>Mín. de La gastronomía es parte de rutina como turista</b>
10	7,01	4
<b>Máx. de Planificación gastronómica y turística</b>	<b>Promedio de Planificación gastronómica y turística</b>	<b>Mín. de Planificación gastronómica y turística</b>
9	5,55	1
<b>Máx. de Integración con la comunidad</b>	<b>Promedio de Integración con la comunidad</b>	<b>Mín. de Integración con la comunidad</b>
9	5,49	1
<b>Máx. de Armonía con la naturaleza</b>	<b>Promedio de Armonía con la naturaleza</b>	<b>Mín. de Armonía con la naturaleza</b>
10	6,88	3

Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de las encuestas

Para una mejor visualización, en la figura #11 se muestra el gráfico de radianes de las proposiciones que miden el posicionamiento del destino. Promedio ponderado de todos los datos que se obtuvieron en la realización de las encuestas.

**Figura 11**

*Gráfico Radial de Variables de Posicionamiento*



Elaborado por Autores. Obtenido del análisis de las encuestas

**4.1.8.1. Valoración numérica.** Según la Universidad TecVirtual del Sistema Tecnológico de Monterrey, (2012) expresa que la escala de valoración consiste en una categorización por el cual, el explorador debe dictaminar un juicio donde indique el grado de las características, estas secuencias se pueden expresar de las siguiente manera.

- Extremadamente bueno = 10
- Muy bueno = 8
- Bueno = 6
- Nada malo = 5
- Malo = 3
- El peor = 0

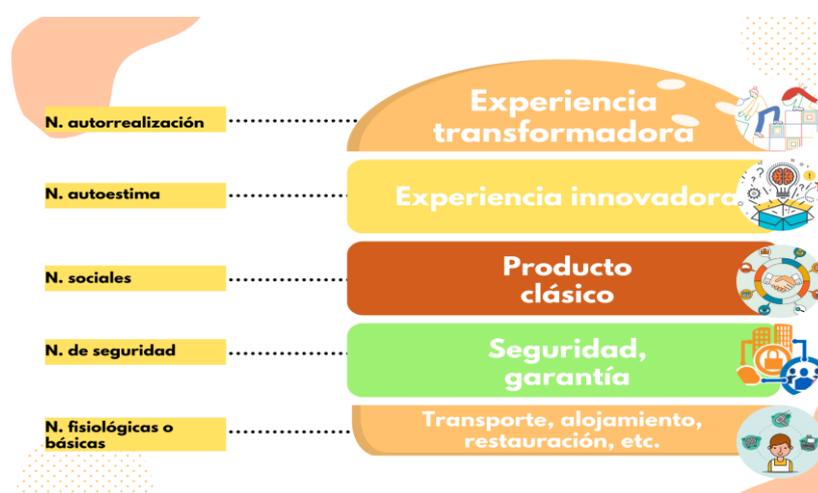
**4.1.10. Pirámide de las necesidades (N): tipo de producto servicio turístico**

La calidad de un destino turístico se muestra como resultado de un arduo proceso, donde el cumplimiento de satisfacción de las necesidades que impone el cliente con respecto

a los servicios ofertados, cumplen un rol importante, entre ellos se muestran aspectos como la seguridad, higiene, comunicación, accesibilidad y servicios públicos. Es por ello que para este ejemplo que se muestra en la figura #12, además del complemento en la tabla #30, donde se toma de referencia la pirámide de necesidades básicas orientadas a servicios turísticos que se muestra en la Guía de desarrollo de turismo Gastronómico que se viene mencionando y tomando de referencia a lo largo de este capítulo para su desarrollo.

**Figura 12**

*Pirámide de Necesidades Orientada a las Actividades turísticas*



Nota: Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de la Guía de desarrollo para el turismo gastronómico publicado por la OMT, (2019).

Estratificación de la pirámide de necesidades orientadas a servicios:

**Tabla 30**

*Pirámide de Necesidades*

Necesidades básicas	Servicios turísticos	Observación
<b>Necesidades de autorrealización</b>	Experiencia transformadora	Basada en las necesidades de desarrollo potencial, el cantón Mocache se caracteriza por este importante extracto de la pirámide, donde a pesar de ser complejo de cumplir, se trabaja por conseguirlo a través del impulso de nuevos emprendimientos, explotación del

Necesidades básicas	Servicios turísticos	Observación
<p><b>Necesidades de autoestima</b></p> <p><b>Necesidades de sociales</b></p> <p><b>Necesidades de seguridad</b></p>	<p>Experiencia innovadora</p> <p>Producto clásico</p> <p>Seguridad, garantía</p>	<p>potencial turístico y constante preparación en el área de turismo y atención al cliente. Oportunidades de Convenios con el Ministerio de Turismo, con el Sector Financiero, asociaciones entre empresas y actividades de exportación</p> <p>Pese a que el Cantón no se encuentra reconocido actualmente como ciudad patrimonial, el cantón no deja de innovar, sin dejar de lado su visión de turismo rural, al contrario, se pretende potenciarlo.</p> <p>Desarrollo afectivo, aceptación, asociación, son muestra representativa del cantón, donde la gestión de cada recinto a través de sus comité, asociaciones o representantes, buscan la superación y aprendizaje por medio de las capacitaciones otorgadas por el GAD. Municipal, entre ellos cursos de gastronomía, escuelas deportivas y puntos móviles de salud.</p> <p>Sentirse seguro, es uno de los factores por los cuales un turista puede elegir o no un destino, y aunque el Cantón cuenta con un índice de inseguridad medio, se desarrolla constantemente brigadas de seguridad, vigilancia en puntos conflictivos y atención a tiempo completo para mejorar la experiencia de cualquier visitante y sus habitantes</p>
<p><b>Necesidades de fisiológicas o básicas</b></p>	<p>Transporte, alojamiento, restauración, etc.</p>	<p>Las necesidades mencionadas en este extracto, son otro factor influyente para la selección de un destino turístico, por ello la mejora en la calidad de atención al cliente, normas de Bpm y seguridad alimentaria, son gestionadas por los entes reguladores a razón de suplir con estos aspectos, aunque aún existen retos por superar en temas de seguridad alimentaria.</p>

Nota: Elaborada por autores. Fuente: Obtenida de la Guía para el desarrollo del turismo gastronómico OMT, (2019) y complementada por la recolección de datos del estudio.

#### 4.1.11 Cadena actual de valor del turismo gastronómico

Dentro de la cadena de valor actual de Mocache, se muestra el compendio de los agentes involucrados en realización de actividades primarias y de apoyo del cantón, mismas que se encuentran desconectadas entre sí, debido a distintos factores, entre ellos la falta de canales de comunicación. Véase figura #13

**Figura 13**

#### *Cadena de Valor Actual*

<b>Actividades de Apoyo</b>	<b>Dirección y Gobernanza</b> Planeación, financiamiento, formulación de políticas internas (reconstrucción, adecuación, mantenimiento y Rehabilitación del mercado municipal Guillermo Juez Díaz. Monto: \$ 302.545,26) – (Eventos Culturales, Ciclo de Conferencias, Exposiciones, Casas Abiertas, Talleres. Monto: \$30.000,00)			
	<b>Talento Humano</b> contratación y capacitación (Desarrollo Habilidades; Generar espacios de capacitación en habilidades y destrezas manuales en adolescentes, jóvenes, adultos y adultos mayores que habitan en diferentes sectores urbanos y rurales del Cantón)			
	<b>Gestión de Aliados</b> (Fortalecimiento de las actividades gastronómicas; ferias y eventos gastronómicos con la presencia de técnicos gastronómicos emitidos por el ministerio de turismo y la gestión de gobernanza de la provincia de los Ríos, entre ellos busca potenciar la gastronomía típica del sector).			
<b>Actividades primarias y de apoyo desconectadas entre sí.</b>				
<b>Actividades Primarias</b>	<b>Sector Productivo</b> (Huertos hortícolas con tecnologías agroecológicas, para mejorar la calidad de vida y abaratar la canasta básica de las familias de sectores urbanos y rurales del cantón Mocache)	<b>Haciendas Turismo Rural</b> (Desarrollo y potenciación del turismo rural, visita de haciendas y recintos con potencial turístico para su posterior mejora y divulgación a través de los capacitadores contratados).	<b>Turismo Gastronómico</b> (Visita de emprendimientos del sector, desarrollo de rutas y mapas gastronómicos con el fin de ofertarlos al mercado consumidor).	<b>Mercadeo</b> (Impulso de emprendimientos a través de la participación de ferias gastronómicas, estrategias de mejora al producto, divulgación de los emprendimientos a través de redes sociales y la plataforma principal del GAD Municipal).

Elaborado por Autores. Fuente: GAD. Municipal de Mocache, (2020)

## 4.2. Fase II: Formulación de la Estrategia

### 4.2.1. Misión del Plan de Desarrollo Turístico

Para materializar la visión del plan estratégico aplicable en el cantón Mocache, se debe considerar varios elementos de influencia para el desarrollo del mismo, los cuales involucran directamente a las competencias del Municipio, reflejándose como actor principal para el estudio y aplicación de estos elementos, contemplándose así los siguientes:

- Gestión turística;
- Planificación;

- Promoción;
- Regulación;
- Control.

Teniendo en cuenta estos elementos y sus atribuciones dentro de la gestión municipal para el desarrollo social, económico, turístico y cultural, se obtiene la siguiente proposición:

***Misión Institucional. -***

*“El Gobierno Municipal del Cantón Mocache, como ente territorial, genera las condiciones necesarias para la oportuna prestación de los servicios públicos y sociales, a través de la planificación del desarrollo económico, social, ambiental y de territorio, de una administración efectiva y de puertas abiertas, propiciando la participación ciudadana en la gestión pública, el ejercicio de los derechos, deberes constitucionales y la convivencia de sus habitantes, con el fin de mejorar la calidad de vida ...”*

***Gobierno Autónomo Descentralizado, Mocache, (2018).***

***4.2.2. Visión del plan***

Dentro de la construcción de la visión del plan estratégico se toma en consideración 5 atributos indispensables para la creación de valor agregado del destino turístico, estos atributos son considerados por ser factores incidentes en el desarrollo y construcción de la visión que se plantea para el cantón dentro del período del 2021 al 2023. Estos atributos se conforman de:

- Cultura sostenible
- Destino con diversificación de los atractivos turísticos
- Formación de espacios de recreación tanto para el turista como para los pobladores del sector
- Posicionamiento como destino gastronómico sostenible

- Priorización del sector productivo como fuente para el desarrollo del sector gastronómico.

Obteniendo las siguientes sugerencias:

“Proyectar a Mocache como una cultura sostenible, amigable con el medio ambiente, conservando sus atractivos naturales de manera viable”

“Que se diversifique los atractivos turísticos incluyendo fincas, haciendas, quintas y sectores productivos como parte de la promoción, además de los espacios de recreación, áreas libres de contaminación y espacios abiertos, considerando la situación sanitaria generada en el 2020”

Finalmente, en base a estas preposiciones se puede dar una visión de la siguiente manera:

**Visión. –**

*“Nuestra Visión de desarrollo para los próximos cinco años, consiste en fortalecer una intervención ciudadana creando una mayor participación social, fortaleciendo la calidad de vida, el civismo, la cultura, los valores ancestrales, la producción agrícola y el turismo dentro del Cantón Mocache, generando oportunidades de crecimiento y bienestar, basados en una organización moderna y en un talento humano especializado”.*

**Gobierno Autónomo Descentralizado, Mocache, (2018).**

#### **4.2.3. Estrategias DAFO**

El análisis DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas, Oportunidades) es una herramienta que permiten verificar en qué condiciones se encuentra un proyecto y de esta manera lograr tomar decisiones. Al concluir el análisis es imprescindible delimitar las diferentes estrategias que puedan llevar a vencer debilidades, vigilar amenazas, potencializar fortalezas y aprovechar oportunidades, (Evaluation Unit DEVCO, 2017). Véase tabla #31.

Tabla 31

*Análisis de las Alternativas Estrategias DAFO.*

<i>Estrategias DAFO de Mocache</i>	
<b>Estrategias ofensivas (Fortalezas y Oportunidades):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creación nuevas fuentes de empleo a partir de las actividades turísticas sostenibles orientadas a la gastronomía, conservando los recursos naturales y culturales del cantón.</li> <li>• Impulso del uso de productos agrícolas locales en zonas rurales adquiriendo fortalezas en el área gastronómica.</li> <li>• Divulgación de ferias gastronómicas en las diferentes localidades del cantón proyectando un incremento de visitantes y aportar con el desarrollo turístico territorial.</li> <li>• Convenios con el Ministerio de Turismo para el impulso de ferias y eventos gastronómicas</li> <li>• Potenciación de productos turísticos en Desarrollo Social y jefatura de turismo</li> </ul>
<b>Estrategias Defensivas (Fortalezas y Amenazas):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cursos de capacitación de BPM al personal de los establecimientos de alimentos y bebidas, hacendados y agricultores para preservar localidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>• Incentivo a los habitantes de la zona a crear conciencia mediante campañas de limpieza en todo el territorio cantonal para preservar el ecosistema.</li> <li>• Motivación al desarrollo de la gastronomía local en diferentes establecimientos culinarios con el fin de mejorar el factor socioeconómico del cantón.</li> </ul>
<b>Estrategias Adaptativas (Debilidades y Oportunidades):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de estrategias Jointness, uniendo los actores principales; autoridad, productor y comerciante a fin de crear paquetes turísticos abarcando la mayor parte de necesidades del consumidor como: información, alimentación y recreación</li> <li>• Incentivos financieros mediante el otorgamiento de créditos al desarrollo de distintos emprendimientos para contribuir a la economía del cantón.</li> <li>• Desarrollo de señaléticas, reestructuración de la infraestructura de establecimientos que expenden alimentos y atractivos turísticos para mejorar la viabilidad del cantón.</li> <li>• Seguimiento y cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria e inocuidad y así asegurar la calidad de los productos de la zona.</li> <li>• Señalización y publicidad al ingreso del Cantón</li> </ul>

<i>Estrategias DAFO de Mocache</i>	
<b>Estrategias de Supervivencia (Debilidades y Amenazas):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguimiento del Plan Integral está bajo el liderazgo del MINTUR donde se propone la creación del Consejo de Seguridad y un Consejo de Asistencia Turística (Ministerio de Turismo, 2016)</li> <li>• Creación e implementación de un plan de activación emergente del turismo gastronómico en conjunto con el GAD municipal del cantón Mocache para mejorar el factor económico.</li> <li>• Mejora en el control de medidas de bioseguridad en los atractivos turísticos, fincas, haciendas, establecimientos de A&amp;B a fin de garantía para el consumidor.</li> <li>• Seguimiento y control del cumplimiento de permisos municipales por parte de los establecimientos de A&amp;B, fincas, haciendas</li> </ul>

Elaborado por Autores. Fuente: Datos obtenidos del desarrollo de esta investigación.

#### **4.2.3. Objetivos**

Orientada a la matriz del plan de desarrollo del cantón Cayambe, se elaboran 4 objetivos generales en base a 4 perspectivas de desarrollo, las cuales constan de un modelo financiero, de visión al cliente, de los procesos internos y además del recurso humano disponible, mismo que tendrán en su desarrollo, los objetivos operativos pertinentes al caso como se muestra en la figura #14, (GADIP del Municipio del Cantón Cayambe et al., 2018)

Figura 14

## Diseño de los Objetivos Estratégicos

	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO NO. 1 BAJO LA PERSPECTIVA FINANCIERA</b>	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO No. 2 BAJO LA PERSPECTIVA DEL CLIENTE</b>	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO NO. 3 DESDE LA PERSPECTIVA DE LOS PROCESOS INTERNOS</b>	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO NO. 4 DESDE LA PERSPECTIVA DEL RECURSO HUMANO</b>
	<b>Posicionar al Cantón como uno de los principales destinos turísticos en la Provincia de los Ríos y de la Región Costa</b>	<b>Crear valor para los turistas logrando la satisfacción de sus necesidades y expectativas</b>	<b>Readecuar el modelo de servicio y atención al cliente convencional, según la nueva realidad post covid-19</b>	<b>Incrementar y potenciar las competencias humanas de los proveedores de servicios turísticos y la comunidad en general</b>
Objetivos operativos	Reactivar el turismo local, comunitario y sostenible para salvaguardar los emprendimientos del sector.	Mejorar la calidad de los productos ofertados.	Afianzar la normativa de seguridad alimentaria.	Fortalecer las habilidades de la comunidad en general.
	Incrementar la participación de emprendimientos a través de créditos para soporte de la crisis económica debido a la pandemia Covid- 19.	Ampliar y diversificar la oferta de productos y gestionar su divulgación	Orientar a la población a disminuir la contaminación ambiental.	Mejorar la perspectiva de los habitantes en cuanto al desarrollo.
	Medir de forma permanente la demanda y oferta turística del Cantón.	Reestructurar la cadena de suministros, acortando los procesos de distribución de materia prima y evitar la tercerización de los productos pre procesados.	Garantizar la seguridad del turista en su tiempo de estadía en el destino turístico.	Contribuir al desarrollo local integral de los grupos vulnerables del cantón, la participación ciudadana, la convivencia y el mejoramiento del capital social, promoviendo sobre todo la inclusión.
	Fortalecer la promoción del destino.	Mejorar el conocimiento del turista. Potenciar la gastronomía local.		

Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de los datos recolectados para la investigación.

#### 4.2.3. Cadena de Valor propuesta

En base a la cadena de valor actual, se plantea una propuesta con posibles mejoras tanto en el entorno primario y actividades de apoyo, esto implica desde el incremento de presupuesto para las obras planificadas, hasta aumentar el número de instructores y cursos para beneficio de la población. También se incluye una estrategia que tiene dentro de sus funciones el de unir los actores principales del desarrollo, ésta, denominada estrategia Jointness, abarca al ente Municipal, los pobladores y establecimientos de alimentos y bebidas como su principal fuente de apoyo para desarrollar los proyectos tanto de manera organizada como unificada, incrementando los resultados obtenidos por la ejecución de los proyectos en dichas áreas. Véase figura 15.

Figura 15

## Desarrollo de Cadena de Valor Propuesta

<b>Actividades de Apoyo</b>	<b>Dirección y Gobernanza</b>			
	Priorización de los sectores vulnerables para el desarrollo de obras tanto de infraestructura como de gestión social, aprovechando los recursos disponibles en cada sector.			
	<b>Talento Humano</b>			
	Incremento de la planta de capacitadores e instructores de las distintas áreas de estudio que estén íntimamente relacionadas con el desarrollo; entre ellos la gastronomía.			
	<b>Gestión de Aliados</b>			
	Convenios con el sector privado para el impulso de ferias, inversión y desarrollo de micro emprendimientos tanto del área gastronómica como del área productiva.			
<b>ESTRATEGIA JOINTNESS: COLABORACIÓN DE ACTIVIDADES</b>				
<b>Actividades Primarias</b>	<b>Sector Productivo</b>	<b>Haciendas</b>	<b>Turismo Gastronómico</b>	<b>Mercadeo</b>
	(Reorganización en la cadena de distribución, acortando escalas que generen valor agregado innecesario, incrementado el precio final de la materia prima).	Turismo Rural (Orientación a la sostenibilidad de los establecimientos a niveles de infraestructura y el producto final ofertado).	(Desarrollo de productos y reutilización de la materia prima a mayor escala en los establecimientos de A&B oriundos del sector).	(Introducción de los productos semi-elaborados y potenciación de los productos artesanales provenientes de las distintas asociaciones y productores del cantón).

Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de la recolección de datos para la investigación.

### 4.3. Fase III: Ejecución de las Estrategias

#### 4.3.1 Plan Operativo

Para desarrollar el plan operativo, se toma de base toda la información recolectada a través de la investigación de campo, además se respalda dicha información por medio de fuentes bibliográficas y modelos de planes para el desarrollo turístico de diversos sectores del Ecuador. Este plan, contempla los objetivos estratégicos tanto a corto como a largo plazo, también se muestran las 4 perspectivas indispensables las cuales se pueden considerar también como los ejes fundamentales del proyecto, basadas en la estructura de modelo del plan de desarrollo del cantón Cayambe (GADIP del Municipio del Cantón Cayambe et al., 2018).

A continuación, se muestra del desarrollo de las perspectivas, objetivos y proyectos ligados a sus responsables y estrategias aplicables.

**4.3.1.1. Perspectiva financiera.** Estos proyectos nacen a raíz de los objetivos propuestos y vinculados a los planes proyectados en el PLAN OPERATIVO del cantón.

**Figura 16**

*Desarrollo de Perspectiva Financiera*

PERSPECTIVA	OBJETIVO GENERAL	Estrategia Corto Plazo	Estrategia Largo Plazo	Objetivo Operativo	Proyectos
<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO NO. 1 BAJO LA PERSPECTIVA FINANCIERA</b> Implementación de estrategias Jointness, uniendo los actores principales; autoridad, productor y comerciante.	<i>Posicionar al Cantón como uno de los principales destinos turísticos en la Provincia de los Ríos y de la Región Costa</i>	Creación e implementación de un plan de activación emergente del turismo gastronómico en conjunto con el GAD municipal del cantón Mocache para mejorar el factor económico.	Generar nuevas fuentes de empleo a partir de las actividades turísticas sostenibles orientadas a la gastronomía, conservando los recursos naturales y culturales del cantón	Reactivar el turismo local, comunitario y sostenible para salvaguardar los emprendimientos del sector.	Implementación del Plan Te prometo Ecuador, iniciativa del Gobierno para la reactivación turística rural.  Plan de sostenibilidad y reutilización de productos locales.
				Incrementar la participación de emprendimientos a través de créditos para soporte de la crisis económica debido a la pandemia Covid- 19.	Implementación de la ley de apoyo al emprendimiento propuesta por el MINTUR aprobada por la Asamblea Febrero 2020.
				Fortalecer la promoción del destino.	Convenio con las asociaciones de transporte terrestre del terminal "Mocache" para promoción de los atractivos turísticos.
				Medir de forma permanente la demanda y oferta turística del Cantón.	Adecuación de un área de estudio en la Jefatura de turismo para el monitoreo constante de la oferta y demanda.

Elaborado por autores. Fuente: Datos obtenidos en la recolección información.

**4.3.1.2. Perspectiva del cliente.** Basada en las necesidades palpables del consumidor actual, sus objetivos van orientados a la sostenibilidad dentro de la rama del turismo, orientando la visión del desarrollo hacia el turismo rural.

Figura 17

Desarrollo de la Perspectiva del Cliente.

<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO No. 2 BAJO LA PERSPECTIVA DEL CLIENTE</b> Implementación de estrategias Jointmess, uniendo los actores principales; autoridad, productor y comerciante. <i>Crear valor para los turistas logrando la satisfacción de sus necesidades y expectativas</i> Adaptación al turismo rural, local y sostenible, en lugar del turismo en masa para satisfacer las necesidades actuales del cliente	Motivación al desarrollo de la gastronomía local en diferentes establecimientos culinarios	Mejorar la calidad de los productos ofertados.	Implementación Plan nacional gastronómico "Ecuador a la Carta" desde el 2018 con la Guía de GAD Municipal Elaboración de rutas gastronómicas en puntos de referencia turística o mayor impacto. Creación de ordenanzas para la extensión de horarios. Reestructuración de la infraestructura turística, adecuando a las nuevas necesidades del consumidor y estándares de bioseguridad.
		Ampliar y diversificar la oferta de productos y gestionar su divulgación.	Diversificación hacia otras actividades turísticas como: turismo comunitario, agroturismo, turismo rural, la promoción de haciendas y recursos naturales. Impulso del uso de productos agrícolas locales en zonas rurales adquiriendo fortalezas en el área gastronómica. Señalización y publicidad al ingreso del Cantón.
		Reestructurar la cadena de suministros, acortando los procesos de distribución de materia prima y evitar la tercerización de los productos pre procesados.	Incentivo a la unión de asociaciones productoras y establecimientos de A&B (CP).
		Mejorar el conocimiento del turista.	Inclusión de guías capacitados en los destinos turísticos del cantón.
		Potenciar la gastronomía local.	Convenios con el Ministerio de Turismo para el impulso de ferias y eventos gastronómicas.
			Divulgación de ferias gastronómicas en las diferentes localidades del cantón proyectando un incremento de visitantes y aportar con el desarrollo turístico territorial.

Elaborado por autores. Fuente: Datos obtenidos en la recolección información.

**4.3.1.3. Perspectiva de procesos internos.** Modelo basado en los requerimientos de las actuales normas de bioseguridad debido a la emergencia sanitaria generada por el Covid-19, reestructuración en los estándares de atención al cliente, visión a la sostenibilidad y mejora en los procesos de control y vigilancia del cantón. Véase figura #18

Figura 18

## Desarrollo de la Perspectiva de Procesos Internos

<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO NO. 3 DESDE LA PERSPECTIVA DE LOS PROCESOS INTERNOS</b> Implementación de estrategias Jointness, uniendo los actores principales: autoridad, productor y comerciante. <i>Readecuar el modelo de servicio y atención al cliente convencional, según la nueva realidad post covid-19</i>	Mejora en el control de medidas de bioseguridad en los atractivos turísticos, fincas, haciendas, establecimientos de A&B a fin de garantía para el consumidor. Seguimiento y control del cumplimiento de permisos municipales por parte de los establecimientos de A&B, fincas, haciendas (CP-MP)	Afianzar la normativa de seguridad alimentaria.	Seguimiento y cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria e inocuidad y así asegurar la calidad de los productos de la zona.
		Orientar a la población a disminuir la contaminación ambiental.	Incentivo a los habitantes de la zona a crear conciencia mediante campañas de limpieza en todo el territorio cantonal para preservar el ecosistema. Promoción la reutilización de alimentos, disminuyendo el impacto ambiental.
		Garantizar la seguridad del turista en su tiempo de estadía en el destino turístico.	Seguimiento del Plan Integral está bajo el liderazgo del MINTUR donde se propone la creación del Consejo de Seguridad y un Consejo de Asistencia Turística (Ministerio de Turismo, 2016)

Elaborado por autores. Fuente: Datos obtenidos en la recolección información.

**4.3.1.4. Perspectiva del recurso humano.** Formulada y gestionada a través de las necesidades y proyectos relacionados al desarrollo social del cantón; entre ellos se toma en consideración las capacitaciones, proyectos de inclusión social, desarrollo de espacios para la interacción de la comunidad, además de priorizar los sectores vulnerables para brindar atención y mejorar la perspectiva que tiene el turista hacia el cantón. Véase figura #19

Figura 19

## Desarrollo de la Perspectiva del Recurso Humano

<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO NO. 4 DESDE LA PERSPECTIVA DEL RECURSO HUMANO (COMUNIDAD EN GENERAL)</b> Implementación de estrategias Jointness, uniendo los actores principales: autoridad, productor y comerciante. <i>Incrementar y potenciar las competencias humanas de los proveedores de servicios turísticos y la comunidad en general</i>	Incremento del potencial intelectual de los habitantes a fin de mejorar la capacidad de interacción con los turistas, especialmente en zonas rurales. Diversificación de los proyectos de capacitación tanto en la zona rural como urbana	Fortalecer las capacidades técnicas de los recursos humanos disponibles que brindan servicios turísticos y gastronómicos	Cursos de capacitación de BPM al personal de los establecimientos de alimentos y bebidas, hacendados y agricultores para preservar localidad e inocuidad alimentaria. Implementación de cursos de Inglés
		Fortalecer las habilidades de la comunidad en general	Implementación de escuelas integrales: cursos dictados por el Municipio en distintos temas relacionados a la gastronomía, salud, belleza, etc. Generación de espacios de integración, recreación, y formación de niños/as, adolescentes y jóvenes del cantón, promoviendo el buen uso de su tiempo libre.
		Mejorar la perspectiva de los habitantes en cuanto al desarrollo (MP)	Plan de Acción Social y cultural con la finalidad de promover programas y proyectos en beneficio de la comunidad.
		Contribuir al desarrollo local integral de los grupos vulnerables del cantón, la participación ciudadana, la convivencia y el mejoramiento del capital social, promoviendo sobre todo la inclusión (MP).	Proyecto "Mi capacidad en acción" Proyecto "Juntos Aprendemos"
			Proyecto "Nuevo Amanecer"

Elaborado por autores. Fuente: Datos obtenidos en la recolección información.

Finalmente, cabe recalcar que el desarrollo de las 4 perspectivas o ejes fundamentales, están sujetas y correlacionadas por la estrategia Jointness, donde por medio de los proyectos, se plantea la asociación de los actores principales, precursores del desarrollo; ellos son: la autoridad municipal, los productores y el comerciante. Véase figura #20

**Figura 20**

*Correlación de los Proyectos con la Estrategia Macro*

	<b>Objetivo estratégico no. 1 Bajo la perspectiva financiera</b>	<b>Objetivo estratégico no. 2 Bajo la perspectiva del cliente</b>	<b>Objetivo estratégico no. 3 desde la perspectiva de los procesos internos</b>	<b>Objetivo estratégico no. 4 Bajo la perspectiva del recurso humano</b>
<b>Estrategia macro</b>	<b>Implementación de estrategias Jointness, uniendo los actores principales; autoridad, productor y comerciante.</b>			
<b>Objetivo a corto plazo</b>	Creación e implementación de un plan de activación emergente del turismo gastronómico en conjunto con el GAD municipal del cantón Mocache para mejorar el factor económico.	Adaptación al turismo rural, local y sostenible, en lugar del turismo en masa para satisfacer las necesidades actuales del cliente	Mejora en el control de medidas de bioseguridad en los atractivos turísticos, fincas, haciendas, establecimientos de A&B a fin de garantía para el consumidor.	Incremento del potencial intelectual de los habitantes a fin de mejorar la capacidad de interacción con los turistas, especialmente en zonas rurales.
<b>Objetivo a largo plazo</b>	Generar nuevas fuentes de empleo a partir de las actividades turísticas sostenibles orientadas a la gastronomía, conservando los recursos naturales y culturales del cantón	Motivación al desarrollo de la gastronomía local en diferentes establecimientos culinarios	Seguimiento y control del cumplimiento de permisos municipales por parte de los establecimientos de A&B, fincas, haciendas (CP-MP)	Diversificación de los proyectos de capacitación tanto en la zona rural como urbana

Elaborado por autores. Fuente: Obtenido a través de la recolección de datos.

**4.3.1.5. Mapa estratégico de objetivos.** Desarrollado a partir del plan estratégico, a continuación, se muestra correlación entre los objetivos y sus perspectivas.

**Figura 21**

*Mapa Estratégico de los Objetivos Propuestos*



Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de la Matriz del Plan Operativo Inicial

### 4.3.2 Plan Técnico

Dentro del plan técnico, se contempla varias fases, las cuales contienen información recolectada a lo largo de todo el proceso de investigación, este contenido varía desde la sectorización de rutas de productos gastronómicos, capacitaciones, formas de crédito y planes de acción en base a los proyectos propuestos en el Plan operativo.

**4.3.2.1. Elaboración de rutas por sectores.** Para la elaboración de rutas, se toma de respaldo las consideraciones del GAD Municipal, a fin de precautelar la seguridad e importancia de los puntos de levantamiento de información escogidos, Los datos desglosados de las rutas se encuentran en el Anexo 1, como fichas de establecimientos de A&B.

**Figura 22**

*Rutas Establecidas*

	PRODUCTO	Actividad	FECHA DE ACTIVIDADES	OBSERVACIÓN	EVIDENCIA
Rutas Gastronómicas	Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme	Levantamiento de información con respaldo del GAD Municipal, acercamiento a las distintas zonas rurales y urbanas para realizar un inventario de los productos turísticos	Diciembre 2020- Enero 2021	Implementación de cursos de Bpm y seguridad alimentaria	
	Ruta: Mocache, vía San Carlos		Diciembre 2020- Enero 2021	Mejora de señalética y alumbrado público	
	Ruta: Mocache, zona urbana.		Diciembre 2020- Enero 2021	Actualización de permisos de funcionamiento	
	Ruta: lotización Guillermo Juez- Mocache, vía Quevedo		Diciembre 2020- Enero 2021	Requiere diversificar sus productos	
	Ruta: Mocache- vía Jauneche, entrada a "La Mariana"		Diciembre 2020- Enero 2021	Implementación de cursos de Bpm y seguridad alimentaria	
	Ruta: Vía a Jauneche.		Diciembre 2020- Enero 2021	Mejora de infraestructura y potencial turístico	
	Ruta: Mocache vía Jauneche, recinto Garzas Grandes		Diciembre 2020- Enero 2021	Implementación de cursos de Bpm y seguridad alimentaria	
	Ruta: Mocache, zona urbana II		Diciembre 2020- Enero 2021	Priorizar la atención al cliente	
	Ruta: km. 12 vía Quevedo- El Empalme		Diciembre 2020- Enero 2021	Falta de publicidad y estrategias de marketing	

Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de la investigación de campo.

**4.3.2.2. Capacitaciones.** Se desarrollan en torno a las necesidades primarias de aprendizaje, esto involucra áreas desde la adecuada manipulación de alimentos, talleres técnicos de cocina hasta capacitaciones en cuanto al uso nutricional de los alimentos que se encuentran disponibles en el sector. Véase figura #23

**Figura 23**

*Capacitaciones Gestionadas a Partir de las Necesidades Básicas del Cantón.*

CAPACITACIONES	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ATENCIÓN AL CLIENTE	Evento guiado con la participación del GAD Municipal y dueños de emprendimientos	Diciembre, 2020	Aforo controlado de personas debido a la emergencia sanitaria	
	DIVERSIFICACIÓN DE PRODUCTOS	Adaptado a las necesidades del emprendedor para abarcar mayor segmento del mercado, realizado en asociación "Juan de Dios"	Diciembre, 2020	Disposición del conocimiento propio y bibliográfico de estructuración del emprendimiento	
	TALLERES DE COCINA Y REUTILIZACIÓN DE MATERIA PRIMA	A fin de incentivar a los emprendedores, se gestionaron cursos de gastronomía para potenciar el conocimiento culinario del sector	Enero, 2021	Aforo controlado de personas debido a la emergencia sanitaria	
	NUTRICIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES	Divulgación del uso adecuado de los alimentos de la canasta básica y recetas saludables	Enero, 2021	Dirigido a Madres y padres de familia	

Elaborado por autores. Fuente: Datos obtenidos de la Investigación de campo.

**4.3.2.3. Instructivos.** EL instructivo tiene como finalidad dar una referencia a los distintos establecimientos que se dedican a la elaboración de productos de alimentos y bebidas en el cantón Mocache, ya que se indican para que sirvan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) las cuales se basan en el cuidado de la higiene personal y la manipulación de materias primas, y de esta manera puedan lograr la obtención de productos inocuos para el consumo de las personas. A continuación se muestran las plantillas bases que se diseñaron a partir de la necesidad de información técnica para la manipulación de alimentos.

**Figura 24**

*Conceptualización de las BPM.*



Elaborado por autores. Fuente: Datos obtenidos de la investigación Bibliográfica.

**Figura 25**

*Caracterización de las BPM.*



Elaborado por autores. Fuente: Datos obtenidos de la investigación Bibliográfica.

**Figura 26***Normas Vigentes de Bioseguridad.*

Elaborado por autores. Fuente: Datos obtenidos de la investigación Bibliográfica.

**4.3.2.4. Sugerencia de créditos.** Adicional al planteamiento de estrategias, se diseña un plan de créditos para los pobladores del cantón Mocache, este plan está elaborado a partir de la matriz de otorgamiento de créditos del Banco Solidario, dentro de ello se encuentran los requisitos indispensables y la ejemplificación de un crédito de fácil acceso, a fin de dinamizar la economía de mejor manera, misma que se encuentra en recesión debido al estado de emergencia sanitaria y cierre de establecimientos de alimentos y bebidas. También se muestra una línea temporal, basada en el período de aprobación de créditos dispuestos por la Corporación Financiera Nacional, donde se informan las fases para el otorgamiento de crédito, así como la durabilidad de cada etapa y definición de las mismas. Véase figura #27

**Figura 27**

*Propuesta de Créditos para Micro-emprendedores, Productores y Población en general.*

FINALIDAD	REQUISITOS	TIEMPO	TASA DE INTERÉS	AGENCIA	OBSERVACIÓN
CRÉDITO RAPIDITO- Aplica para personas en relación laboral de dependencia.	Edad entre 21 y 65 años/ Nacionalidad ecuatoriana o extranjera con residencia legal/ Estabilidad laboral mínima de un año para empleados privados y de tres años para empleados públicos/ Cédula de identidad/ Rol de pagos, historial laboral o certificado de ingresos/ Planilla de servicio básico de uno de los dos últimos meses	Plazos de 6 a 36 meses	Tasa de interés de 15% al 25% según producto y condiciones de riesgo crediticio del cliente	BANCO SOLIDARIO, COOPERATIVAS DE AHORRO Y CRÉDITO CERCANAS	Crédito basado en el plan de créditos del Banco Solidario, se toma de ejemplo por sus requisitos básicos y simplificados, también se planteada abarcar a asociaciones productoras y personas que dispongan de ingresos comprobables para seguridad de la institución financiera
<b>PASOS PARA OTORGAMIENTO DE CRÉDITO</b>					
VALIDACIÓN DE DOCUMENTOS:	ADMINISTRACIÓN DE SOLICITUD	ANÁLISIS	PRESENTACIÓN DEL PROYECTO AL COMITÉ	NOTIFICACIÓN	OBSERVACIÓN
Consiste en la recepción y validación de los documentos detallados en el listado de requisitos, el Analista de Negocios asignado le entregará un documento de constancia de recepción.	Un técnico visita el lugar donde se desarrollará el proyecto y se evalúa la propuesta para analizar riesgos del crédito, riesgos legales y el análisis financiero.	Se revisarán las observaciones recogidas en las instancias previas. En caso de que no se requieran modificaciones, la solicitud pasará directamente a la siguiente etapa.	Se expone el proyecto al Comité de Negocios, instancia en la que se resolverá si se aprueba la solicitud del cliente.	Se comunica al cliente el resultado de su solicitud de financiamiento .	El período de aprobación del crédito está basado en el plan de créditos dispuesto por la Corporación Financiera Nacional CFN, (2020)
--+C19:H22H21C18	8 DÍAS LABORABLES	3 DÍAS LABORABLES	3 DÍAS LABORABLES	1 DÍA LABORABLE	

Elaborado por autores. Fuente: Obtenido a través de CFN, (2020); Banco Solidario, (2020).

**4.3.2.5. Plan Piloto.** Desarrollado a partir de las estrategias presentadas en el plan operativo, se plantean períodos de supervivencia, adaptación y mejora, a fin de priorizar los proyectos de mayor necesidad. Además, se muestra el tiempo de durabilidad y las observaciones que se pueden presentar en cada una de estas etapas, iniciando desde el año 2021, como período de supervivencia y finalizando en el año 2023 donde se involucran los proyectos de mejora a largo plazo para el cantón desde el ámbito de turismo y sostenibilidad para el desarrollo del cantón, tal y como se lo muestra en las figuras #28, 29 y 30.

Figura 28

Plan de Supervivencia, Período 2021

	Proyecto	Propuesta de Ejecución	Período	Observación
I-2021 (Supervivencia)	Implementación de la ley de apoyo al emprendimiento propuesta por el MINTUR aprobada en Febrero 2020	Socialización del contenido de la ley, requisitos y capacitación para acceder a créditos de forma segura y financieramente posible	De 3 a 6 meses para cubrir tanto el territorio rural como urbano	Mejora del buró de créditos, orientación al beneficiario a los planes adecuados a sus necesidades
	Convenio con las asociaciones de transporte terrestre del terminal "Mocache" para promoción de los atractivos turísticos	Proyección al recurso terrestre, divulgación de los atractivos por medio de material informativo a través de las unidades de transporte público	1 año	Uso de mapas, infografías, etc.
	Elaboración de rutas gastronómicas en puntos de referencia turística o mayor impacto.	Levantamiento del catastro turístico, uso de apps para el diseño de rutas y priorización de los atractivos	3 meses	Uso de google maps, my maps y otras aplicaciones digitales para la elaboración de las rutas.
	Creación de ordenanzas para la extensión de horarios	Incremento del horario de atención a través de ordenanzas, incentivos de protección por medio de los agentes de seguridad	1 año y proyección para los siguientes periodos	Vinculación con la Jefatura Policial, departamento legal del GAD Municipal.
	Reestructuración de la infraestructura turística, adecuando a las nuevas necesidades del consumidor y estándares de bioseguridad	Readecuación de espacios públicos, utilización de señalización de distanciamiento social, incremento vigilancia y control de cumplimiento de estas normas	1 año y proyección para los siguientes periodos	Según la evolución de la crisis sanitaria, replantear las necesidades.
	Impulso del uso de productos agrícolas locales en zonas rurales adquiriendo fortalezas en el área gastronómica.	Asociación de productores y establecimientos de A&B, disminución de terceros que generen valor agregado al producto final, establecimientos de puntos de venta de productos artesanales	1 año y proyección para los siguientes periodos	Sin Observación
	Incentivo a la unión de asociaciones productoras y establecimientos de A&B (CP)	Priorización de quienes cumplen con estos requisitos en trámites de legalización y permisos de funcionamiento	1 año	Sin Observación
	Inclusión de guías capacitados en los destinos turísticos del cantón	Contratación y preparación de guías para la divulgación de los atractivos turísticos, uso de las comunidades o recintos, inclusión de jóvenes para esta labor	1 año y proyección para los siguientes periodos	La inclusión de jóvenes del sector, es factor clave para apoyar al desarrollo socio-económico de los distintos recintos del cantón
	Divulgación de ferias gastronómicas en las diferentes localidades del cantón proyectando un incremento de visitantes y aportar con el desarrollo turístico territorial.	Uso de redes sociales y plataformas digitales, invitación a asociaciones, concursos.	6 meses a 1 año, proyección de mejora para los siguientes periodos	Plan sujeto a las normativas del COE provincial y estado actual de la crisis sanitaria
	Seguimiento y cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria e inocuidad y así asegurar la calidad de los productos de la zona.	Desarrollo de una unidad de control y vigilancia para el cumplimiento de estas normas	3- 9 meses	Asignación de presupuesto para esta unidad de vigilancia
Cursos de capacitación de BPM al personal de los establecimientos de alimentos y bebidas, hacendados y agricultores para preservar localidad e inocuidad alimentaria.	contratación de personal, cursos asignados a cada recinto por medio de una planificación anual	1 año	Sin Observación	

Elaborado por autores. Fuente: Obtenido a través de la recolección de datos.

Figura 29

Plan de Adaptación, Período 2022.

Proyecto	Propuesta de Ejecución	Período	Observación
Implementación del Plan Te prometo Ecuador, iniciativa del Gobierno para la reactivación turística rural	Estudio de campo y desarrollo de productos turísticos, dentro de ellos los denominados mapas gastronómicos.	6 meses	Apoyo de expertos gastronómicos e investigadores de campo
Adecuación de un área de estudio en la Jefatura de turismo para el monitoreo constante de la oferta y demanda	Distribución y adecuación tanto de área como de personal capacitado para las labores asignada	1 año, y proyección a los siguientes años	Contratación de personal
Implementación Plan nacional gastronómico "Ecuador a la Carta" desde el 2018 con la Guía de GAD Municipal	Mejora de los procesos de elaboración de alimentos, adecuación de la infraestructura de la industria alimenticia, además de estandarizar el uso de Bpm y normas de seguridad alimentaria	2 años	Sin Observación
Diversificación hacia otras actividades turísticas como: turismo comunitario, agroturismo, turismo rural, la promoción de haciendas y recursos naturales.	Guía y seguimiento del plan propuesto por el ministerio de turismo y con respaldo de las autoridades municipales	1 año, y proyección a los siguientes años	Actualización del inventario de los recursos naturales del cantón.
Señalización y publicidad al ingreso del Cantón.	Aplicación de la propuesta de elaboración de rutas, manejo de banners publicitarios	1 año, y proyección a los siguientes años	Sin Observación
Convenios con el Ministerio de Turismo para el impulso de ferias y eventos gastronómicas	Fortalecimiento del área gastronómica, desarrollo de eventos con participación del ministerio, incentivos a los habitantes dedicados a esta rama, divulgación de actos por medio de plataformas digitales	1 año	Sin Observación
Incentivo a los habitantes de la zona a crear conciencia mediante campañas de limpieza en todo el territorio cantonal para preservar el ecosistema.	Programas de limpieza y recolección de desperdicios generación de una cultura mayormente sustentable a través de capacitaciones.	2 años	Designación de presupuesto para estas actividades.
Seguimiento del Plan Integral está bajo el liderazgo del MINTUR donde se propone la creación del Consejo de Seguridad y un Consejo de Asistencia Turística (Ministerio de Turismo, 2016)	Mejora en el sistema de control y vigilancia actual, guiado por parte del plan Integral bajo el liderazgo del MINTUR.	1 año, y proyección a los siguientes años	Sin Observación
Implementación de cursos de Inglés	Desarrollo y diversificación del aprendizaje de la población, especialmente a niños y adolescentes	1 año	Se busca incrementar y mejorar la capacidad de atención al cliente tanto del turista local como internacional
Implementación de escuelas integrales: cursos dictados por el Municipio en distintos temas relacionados a la gastronomía, salud, belleza, deporte, etc.	Desarrollo y diversificación del aprendizaje de la población, especialmente a niños y adolescentes	1 año y mejora para los siguientes periodos.	Sin Observación
Plan de Acción Social y cultural con la finalidad de promover programas y proyectos en beneficio de la comunidad.	Desarrollo de actividades a beneficio de la comunidad, donde la inclusión está presente a las personas más vulnerables, entre ellos, adultos mayores, visita de recinto y mejoras en el entorno productivo, social, recreativo, etc.	1 año y mejora para los siguientes periodos.	Priorizar las zonas de mayor necesidad para ejecutar los planes de acción, entre estos pueden ser, desarrollo de carreteras, cursos de capacitación, brigadas médicas, entre otros.

Elaborado por autores. Fuente: Obtenido a través de la recolección de datos.

Figura 30

Plan de Mejora, Período 2023.

	Proyecto	Propuesta de Ejecución	Período	Observación
III-2023 (Mejora)	Plan de sostenibilidad y reutilización de productos locales.	Reutilización de los alimentos, capacitaciones, aterrizaje en el uso de alimentos reciclados.	1 año y proyección para los siguientes periodos	Sin Observación
	Promover la reutilización de alimentos, disminuyendo el impacto ambiental.	Desarrollo de la horticultura, plan de acción de huertos caseros.	1 año y proyección para los siguientes periodos	Sin Observación
	Generación de espacios de integración, recreación, y formación de niños /as, adolescentes y jóvenes del Cantón, promoviendo el buen uso de su tiempo libre.	Incremento de las actividades de recreación y ocio para niños, adolescentes y jóvenes.	1 año y proyección para los siguientes periodos	Sin Observación
	Proyecto "Nuevo Amanecer"	Inclusión de la población vulnerables, a través de programas especializados para sus destrezas y habilidades.	1 año y proyección para los siguientes periodos	Estos proyectos se conforman en conjunto para impulsar el apoyo de este sector de la población de maneja mejor organizada y estructurada.
	Proyecto "Juntos Aprendemos"			
	Proyecto "Mi capacidad en acción"			

Elaborado por autores. Fuente: Obtenido a través de la recolección de datos.

#### 4.3.3. Plan Financiero

Dentro del plan financiero, se designa el presupuesto para cada proyecto mencionado en el Plan Estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico, así como el departamento encargado de la supervisión de cada área. A su vez este presupuesto se encuentra dividido en 3 periodos, división ya antes mencionada para reconocer la prioridad de cada proyecto, cabe recalcar que el presupuesto está orientado a una perspectiva macro, además ser elaborado en parte desde el modelo del Plan Operativo Anual del GAD Municipal del Cantón Mocache, tomándose como referencia para poder acertar con valores mucho más reales en periodos anuales que conforman el plan, desde el año 2021 hasta el año 2023, tal y como se lo muestra en las figuras #31, 32 y 33.

**Figura 31**

*Plan Anual de Financiamiento, Etapa de Supervivencia, 2021.*

<b>Etapa de Supervivencia, 2021</b>		
<b>Proyecto</b>	<b>Responsable</b>	<b>Inversión</b>
Implementación de la ley de apoyo al emprendimiento propuesta por el MINTUR y que se encuentra en análisis de la Asamblea	DEPARTAMENTO LEGAL	\$10.000,00
Convenio con las asociaciones de transporte terrestre del terminal "Mocache" para promoción de los atractivos turísticos	DESARROLLO SOCIAL	\$10.000,00
Elaboración de rutas gastronómicas en puntos de referencia turística o mayor impacto.	DESARROLLO SOCIAL	\$5.000,00
Creación de ordenanzas para la extensión de horarios	LEGALIZACIÓN	\$2.000,00
Reestructuración de la infraestructura turística, adecuando a las nuevas necesidades del consumidor y estándares de bioseguridad	JEFATURA DE TURISMO	\$2.000,00
Impulso del uso de productos agrícolas locales en zonas rurales adquiriendo fortalezas en el área gastronómica.	PRODUCTIVIDAD	\$10.000,00
Incentivo a la unión de asociaciones productoras y establecimientos de A&B (CP)	DESARROLLO SOCIAL	\$3.000,00
Inclusión de guías capacitados en los destinos turísticos del cantón	RRHH	\$15.000,00
Divulgación de ferias gastronómicas en las diferentes localidades del cantón proyectando un incremento de visitantes y aportar con el desarrollo turístico territorial.	PRENSA, MARKETING	\$10.000,00
Seguimiento y cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria e inocuidad y así asegurar la calidad de los productos de la zona.	DEPARTAMENTO DE LEGALIZACIÓN	\$5.000,00
Cursos de capacitación de BPM al personal de los establecimientos de alimentos y bebidas, hacendados y agricultores para preservar localidad e inocuidad alimentaria.	RRHH	\$10.000,00
<b>Total de inversión anual</b>		<b>\$82.000,00</b>

Elaborado por autores. Fuente: Obtenido a través de la recolección de datos.

**Figura 32**

*Plan Anual de Financiamiento, Etapa de Adaptación, 2022.*

<b>Etapa de Adaptación 2022</b>		
<b>Proyecto</b>	<b>Responsable</b>	<b>Inversión</b>
Implementación del Plan Te prometo Ecuador, iniciativa del Gobierno para la reactivación turística rural	DESARROLLO SOCIAL	\$5.000,00
Adecuación de un área de estudio en la Jefatura de turismo para el monitoreo constante de la oferta y demanda	JEFATURA DE TURISMO	\$20.000,00
Implementación Plan nacional gastronómico "Ecuador a la Carta" desde el 2018 con la Guía de GAD Municipal	DESARROLLO SOCIAL	\$2.000,00
Diversificación hacia otras actividades turísticas como: turismo comunitario, agroturismo, turismo rural, la promoción de haciendas y recursos naturales.	JEFATURA DE TURISMO	\$5.000,00
Señalización y publicidad al ingreso del Cantón.	PLANEAMIENTO URBANO	\$20.000,00
Convenios con el Ministerio de Turismo para el impulso de ferias y eventos gastronómicas.	RRHH	\$2.000,00
Incentivo a los habitantes de la zona a crear conciencia mediante campañas de limpieza en todo el territorio cantonal para preservar el ecosistema.	PRODUCTIVIDAD	\$7.000,00
Seguimiento del Plan Integral está bajo el liderazgo del MINTUR donde se propone la creación del Consejo de Seguridad y un Consejo de Asistencia Turística (Ministerio de Turismo, 2016)	JEFATURA Y POLICIA NACIONAL	\$10.000,00
Implementación de cursos de Ingles	DESARROLLO SOCIAL	\$50.000,00
Implementación de escuelas integrales: cursos dictados por el Municipio en distintos temas relacionados a la gastronomía, salud, belleza, etc.	DESARROLLO SOCIAL	\$128.000,00
Plan de Acción Social y cultural con la finalidad de promover programas y proyectos en beneficio de la comunidad.	DESARROLLO SOCIAL	
Proyecto "Mi capacidad en acción"	DESARROLLO SOCIAL	\$52.000,00
Proyecto "Juntos Aprendemos"	DESARROLLO SOCIAL	\$140.000,00
<b>Total de inversión anual</b>		<b>\$441.000,00</b>

Elaborado por autores. Fuente: Obtenido a través de la recolección de datos.

**Figura 33**

*Plan Anual de Financiamiento, Etapa de Mejora, 2023.*

<b>Etapa de Mejora, 2023</b>		
<b>Proyecto</b>	<b>Responsable</b>	<b>Inversión</b>
Plan de sostenibilidad y reutilización de productos locales.	PRODUCTIVIDAD	\$20.000,00
Promoción de la reutilización de alimentos, disminuyendo el impacto ambiental.	PRODUCTIVIDAD	\$4.000,00
Generación de espacios de integración, recreación, y formación de niños /as, adolescentes y jóvenes del cantón, promoviendo el buen uso de su tiempo libre.	DESARROLLO SOCIAL	\$80.000,00
Proyecto "Nuevo Amanecer"	DESARROLLO SOCIAL	\$35.000,00
<b>Total de inversión anual</b>		<b>\$139.000,00</b>

Elaborado por autores. Fuente: Obtenido a través de la recolección de datos.

#### 4.3.4. Plan de Marketing

Dentro del proyecto, se plantea la elaboración de un plan de marketing, a fin de utilizar esta herramienta para efectuar de forma estructurada los proyectos que requieran de difusión y promoción dentro de la matriz principal de objetivos estratégicos. Para ello se han seleccionado los proyectos de mayor relevancia que están directamente ligados a la promoción, basándose en las 4 P del Marketing, como base para el desarrollo de estos proyectos, véase figura #34

**Figura 34**

*Matriz del Plan de Marketing*

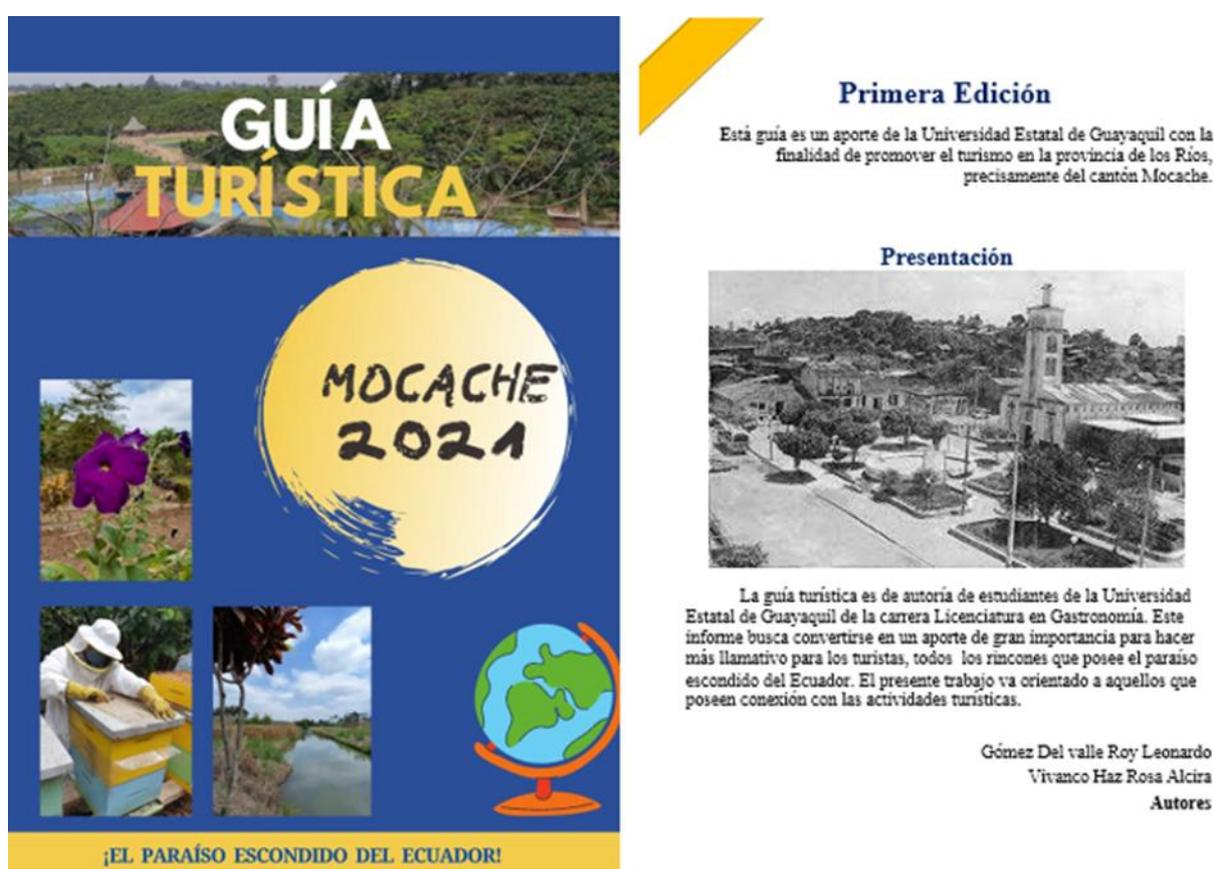
PROYECTOS 2021-2023	PRECIO	PRODUCTO	PLAZA	PROMOCIÓN	INVERSIÓN
Diversificación hacia otras actividades turísticas como: turismo comunitario, agroturismo, turismo rural, la promoción de haciendas y recursos naturales.	De acuerdo con los análisis de los datos recolectados y debido a la incidencia del valor como un factor de decisión; se establece precios promedio entre \$3 a \$10 para acceder a los productos ofertados.	Integración de los bienes públicos (Monumentos, espacios de recreación), además de los de origen socio-cultural y ambiental (fincas, haciendas y quintas señaladas en el inventario de atractivos) a fin de contemplar la visión sostenible.	El turista adulto mayor, como mercado es una de las plazas más mociónadas para la promoción de los productos obtenidos, posteriormente a jóvenes, adultos y "turista de familia".	Impulso de zonas verdes, áreas de recreación, correcta aplicación de las normas de bioseguridad, generan competitividad en este tipo de productos turísticos.	\$5.000,00
Impulso del uso de productos agrícolas locales en zonas rurales adquiriendo fortalezas en el área gastronómica.	En relación calidad-precio, los productos de origen agrícola pueden generar competitividad ante los productos industrializados, obteniendo de esta forma un producto mayormente saludable.	Uso de huertos orgánicos y sistemas de cultivos sostenibles a fin de mejorar la calidad de la materia prima que se ofertará en el mercado.	Opción a distribuirse entre los emprendimientos actuales, establecimientos de A&B y zonas urbanas del cantón, pueden generar mayor tráfico para estos.	Con la orientación a ser un producto sano, mayormente libre de químicos y relacionado a la optimización de su producción, este tipo de productos ingresa al mercado como "sustentable"	\$10.000,00
Divulgación de ferias gastronómicas en las diferentes localidades del cantón proyectando un incremento de visitantes y aportar con el desarrollo turístico territorial.	El costo promedio de los platos ofertados puede llegar a un límite de \$5 dólares, a fin de ser un producto accesible a todo tipo de consumidor.	Sin lugar a duda, los platos típicos son el producto principal dentro de este tipo de evento, dejando en segundo lugar a los platos introducidos de distintas culturas.	Explanadas, centros deportivos y lugares abiertos, forman el complemento ideal para la divulgación de este tipo de productos, respetando el distanciamiento social, integrando a la mayor parte de la población.	Sostenible, típico, representativo del cantón, son los mejores atributos para promocionar un producto, cuya región o sector tiene una orientación hacia el desarrollo sostenible.	\$10.000,00
<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>					<b>\$25.000,00</b>

Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido a través de la recolección de datos.

**4.3.4.1. Diseño de Guía Turística.** Finalmente se diseña la Guía turística para beneficio de la población, esta cuenta con varios aspectos basados en la Guía presentada al público del cantón Piñas, Provincia de El Oro. Su diseño contempla la historia, los atractivos turísticos, flora, fauna y la gastronomía en general que sugieren a Mocache como destino turístico del cantón. Guía completa se muestra en el Apéndice F.

**Figura 35**

*Portada de la Guía Turística del Cantón Mocache*



Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de los datos recolectados a través de la investigación de campo.

#### 4.4. Fase IV: Aprobación, Actualización, Difusión y Seguimiento del Plan Estratégico

Dentro de la fase IV se designa responsables para la aprobación del plan estratégico, en este caso a los directivos del GAD Municipal, donde cada director de área será responsable de analizar el compendio de estrategias presentadas en su momento, para de esta manera aprobar la matriz de que se llevará a cabo en el 2021 y los siguientes 2 años posteriores, dicho proyecto será difundido a través de toda la estructura organizacional del Municipio. Finalmente, se elabora una ficha de control donde se evaluarán los aspectos más relevantes de la matriz de los objetivos estratégicos. Para ello se procese a calificar cada variable del 1 al 10 con la metodología antes empleada en formulario de las encuestas, dichas variables serán evaluadas cada trimestre hasta completar el período anual del cual se tendrá que ejecutar una junta con los directivos correspondientes para determinar la eficacia del plan en dicho lapso de tiempo y si amerita reestructuración o cambio de perspectiva en la matriz inicial.

#### Figura 36

*Ficha sugestiva de control y seguimiento.*

FICHA DE CONTROL Y FUNCIONALIDAD DE LOS OBJETIVOS PLANTEADOS										
Ficha No.	000P1	Período de evaluación								
FECHA:	31 de Marzo, 2021	I Trimestre	Observación	II Trimestre	Observación	III Trimestre	Observación	IV Trimestre	Observación	Evaluación anual
Factor de Análisis	Avance del proyecto									
	Viabilidad									
	Presupuesto									
	Gasto real									
	Aceptación del público									
	Beneficios obtenidos									
	Dificultades imprevistas									
<b>TOTAL DE PUNTUACIÓN:</b>										
<b>Responsable:</b>						<b>Revisor:</b>	(Junta o Directivos de Dptos. Del GAD Municipal)			
<b>Departamento:</b>						<b>Firma:</b>				
<b>Observación general:</b>	Dentro de este espacio, se añadira las observaciones determinantes para mantener o reestructurar el plan operativo.									

Elaborado por Autores.

## Conclusiones

En definitiva, el sector turístico ecuatoriano ha sufrido cambios importantes debido a la emergencia sanitaria, desde grandes pérdidas que superan con facilidad los 300 millones en ingresos, dejando como resultado el cierre de establecimientos de A&B, disminución en la demanda turística actual, además del retroceso en el desarrollo socio-económico de la población, guiando al turismo gastronómico con una orientación al turismo rural, generando necesidades apremiantes de desarrollo gastronómico como efecto de la creciente tasa de desempleo e inestabilidad económica por la que pasa el país dentro de la emergencia sanitaria;

Posterior al análisis de los datos obtenidos, se identifican patrones de comportamiento del turista, esto debido a las encuestas efectuadas en el período de investigación determinado en la delimitación temporal, estos resultados presentan un promedio entre 5 a 8 de la calificación tanto en gastronomía, turismo, sostenibilidad y preferencias de consumo del total de 10 en el posicionamiento de Mocache como destino turístico gastronómico, además de complementarse con las entrevistas a expertos, que en conjunto, muestran la realidad actual del cantón, dando pie a la correcta elaboración de estrategias para suplir con este tipo de problemáticas.

El desarrollo de la matriz de estrategias competitivas, generarán una oportunidad para disminuir la brecha existente entre la sostenibilidad, el turismo y el desarrollo socio-económico de los pobladores, presentando una perspectiva mayormente amplia del estado situacional del cantón a niveles de la industria y sus cambios que se dan en la actualidad, además de conocer el panorama externo, a nivel nacional e internacional, reconociendo los factores que pueden llegar a alterar la visión planteada para el desarrollo estratégico de este sector.

Finalmente, todo el estudio realizado a través del período de investigación aterriza en la matriz del plan estratégico, alineado con el Plan Operativo Anual, con una inversión inicial de aproximadamente \$80.000 dólares en el período de supervivencia, año 2021, donde se basa en la mejora de estándares de calidad, bioseguridad y la correcta aplicación de los mismos, esto seguido de un incrementando su presupuesto en el período de adaptación, año 2022, enfocándose en la asociación de los distintos actores del desarrollo, abarcando un monto de \$441.000 dólares, debido al incremento de proyectos y rubros asignados para la realización del mismo, terminando por obtener una inversión en menor escala en el último período de \$139.000 dólares, año 2023, orientado a la aplicación de la Sostenibilidad dentro de los planes de desarrollo, permitiendo gestionar manera estructurada y viable todos los proyectos propuestos (rutas turísticas, ferias gastronómicas, guía turística, entre otros) para mejorar perspectiva actual del cantón en relación al turismo gastronómico.

## Recomendaciones

Para lograr obtener ventaja de la situación actual del país en cuanto al turismo, se aconseja apearse de forma conveniente a los planes presentados por MINTUR (Ecuador a la carta, Pueblos Mágicos, Mapa Gastronómico del Ecuador, Huecas Patrimonial, entre otros), los cuales proponen un mejor desarrollo y potenciación tanto del turismo, como de la gastronomía de cada sector, mejorando los productos ofertados, entre ellos; rutas turísticas, mapas gastronómicos, actualización del inventario de atractivos turísticos, obteniendo de esta manera una mejor perspectiva ante las distintas situaciones que se presenten.

Sin lugar a duda uno de los mayores inconvenientes hoy en día al momento de aplicar técnicas de recolección de datos para el estudio, tales como encuestas, entrevistas, focus group, es la interacción directa con las personas, ya que esto, sin la correcta aplicación de las normas de bioseguridad y el descuido de las personas al incumplir estas normas, genera un riesgo para el investigador, sin embargo, para efectos de la veracidad de información, se propone utilizar las múltiples plataformas digitales que se encuentran disponibles en la web a disposición de todo el público para el desarrollo de recolección y análisis de datos.

La correcta aplicación de las estrategias propuestas dentro del desarrollo de la investigación, pronostica un avance en el sector productivo, económico, social, turístico y gastronómico del cantón. Estos pueden estar sujetos a cambios debido a los distintos factores tanto externos como internos de Mocache, por ello se plantea actualizar constantemente la perspectiva Macro; la matriz FODA, PEST, Porter y DAFO, según como vaya cambiando el panorama de la situación actual a nivel interno, nacional y global con el fin de obtener una visión más amplia y actuar con rapidez en caso de ejecutar cambios.

Para finalizar, se amerita contribuir con el recurso humano capacitado, así como el presupuesto correspondiente con el propósito de mejorar la gestión de control y vigilancia del cumplimiento de las distintas estrategias y planes propuestos en el plan operativo de

Mocache, mismo que se presenta de forma anual, además de brindar seguimiento de forma periódica, con un mínimo de 3 meses de lapso entre las revisiones correspondientes, delegando responsables y analizando los datos obtenidos en toda la gestión aplicada para el desarrollo del cantón.

### Bibliografía

- Alcaldía de Mocache. (2020). *Turismo / Mocache*. Rendición de Cuentas. Recuperado de <https://www.mocache.gob.ec/web/category/turismo/>
- Barrera, E. (2016). Las rutas alimentarias, herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. In *Perspectivas Rurales Nueva Época* (Vol. 1, Issue 17, pp. 85–97).
- Bayas, J. (2017). “*Modelo de estrategias de penetración en el mercado para empresas artesanales: Caso Bravado.*” Universidad Técnica de Ambato.
- Bisquerra, R., & Pérez, N. (2015). ¿Pueden las escalas Likert aumentar en sensibilidad? *REIRE. Revista d’Innovació i Recerca En Educació*, 8(2).  
<https://doi.org/10.1344/reire2015.8.2828>
- Bricio, G. (2019). *Turismo de Mocache*. Alcaldía de Mocache. Recuperado de <https://www.mocache.gob.ec/web/2019/05/28-de-mayo-desfile-civico-en-homenaje-al-aniversario-de-cantonizacion-de-mocache/>
- Cabanilla, E., Rendón, M., Mendoza, G., Tubay, F., Villafuerte, J., Alcivar, I., Cando, M., & Ramírez, Y. (2020). *Turismo y desarrollo Rural Realidades diversas y propuestas sostenibles desde America latina* (Universitaria (ed.); ULEAM, Issue July).
- Castillo, C., & Reyes, B. (2015). *Guía Metodológica de Proyectos de Investigación social* (p. 238).
- Castillo, E., Martínez, F., & Vázquez, E. (2015). Tourism in Ecuador. New trends in sustainable tourism and contribution to economic growth. *Revista Galega de Economía*, 24(2), 69–84.
- Centro de investigaciones y estudios Turísticos. (2015). *Gastronomía y Turismo*. Recuperado de [https://turismo.janium.net/janium/Objetos/Revistas\\_estudios\\_turisticos/42000.pdf](https://turismo.janium.net/janium/Objetos/Revistas_estudios_turisticos/42000.pdf)
- Centro de investigaciones y estudios Turísticos. (2017). Una perspectiva recreativa de los

alimentos emblemáticos desde la geografía del gusto. In *Estudios y Perspectivas en Turismo* (Turismo Ag).

Constitución de la Republica de Ecuador 2008. (2011). *Ley orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*. Recuperado de

<https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wpcontent/uploads/2011/04/LORSA.pdf>

Coppola, M. (2016, October 28). Tendencias y Claves de Éxito del Turismo. *Trekkblog*, 12.

Recuperado de <https://www.trekksoft.com/es/blog/gastronomia-turismo-cultura-claves-exito-tendencia-global>

Cruz, R. (31 de Julio de 2020). Planes de desarrollo cantonal de Mocache. (K. Aguirre, & R. Gómez, Entrevistadores)

Diario La hora. (2013). *Mocache y su fuente de progreso*. Obtenido de

<https://lahora.com.ec/noticia/1101513130/mocache-y-su-fuente-de-progreso>

Dunn, A. M., Hofmann, O. S., Waters, B., & Witchel, E. (2011). El turismo en Ecuador. In *Proceedings of the 20th USENIX Security Symposium* (pp. 395–410).

El Comercio. (2019). *Destinos turísticos en Ecuador para adultos mayores*. Turismo.

Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/destinos-turisticos-ecuador-adultos-mayores.html>

El Comercio. (2020). *Sector turístico de Ecuador perderá hasta USD 400 millones mensuales por la pandemia*. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/perdidas-sector-turistico-ecuador-coronavirus.html>

El Universo. (2017). *Mocache, belleza natural*. El Universo. Recuperado de

<https://www.goraymi.com/es-ec/los-rios/mocache/ciudades/mocache-aa1c0a9e5>

Encalada, E. (2020). *Reactivación del turismo gastronomico*. EL Comercio. Recuperado de

<https://www.elcomercio.com/tendencias/turismo-gastronomico-reactivarse-pandemia-quito.html>

- Escobar, J., & Bonilla, I. (2017). Grupos focales: una guía conceptual y metodológica. *Cuadernos Hispanoamericanos de Psicología Cuadernos Hispanoamericanos de Psicología*, 9(1), 51–67. Recuperado de [http://148.202.167.116:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/957/Gupos focales una guía conceptual y metodológica.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://148.202.167.116:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/957/Gupos_focales_una_gu%C3%ADa_conceptual_y_metodol%C3%B3gica.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Espinoza, J. (2017). Análisis de los atractivos turísticos del Cantón Mocache Provincia de Los Ríos para el diseño de un circuito turístico. *Cantón Mocache*. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/22537>
- Evaluation Unit DEVCO. (2017). *Análisis DAFO. ¿Por Qué Utilizar Esta Herramienta En Evaluación?*. Recuperado de [https://europa.eu/capacity4dev/evaluation\\_guidelines/wiki/analisis-dafo-debilidades-amenazas-fortalezas-oportunidades-swot](https://europa.eu/capacity4dev/evaluation_guidelines/wiki/analisis-dafo-debilidades-amenazas-fortalezas-oportunidades-swot)
- Falcón, J. P. (2015). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico. *Redmarka. Revista De Marketing Aplicado*, 012(1852–2300), 35–67. <https://doi.org/10.17979/redma.2014.01.012.4816>
- Fenton, G. A., & Naghibi, F. (2014). Patrimonio cultural alimentario. *Vulnerability, Uncertainty, and Risk: Quantification, Mitigation, and Management - Proceedings of the 2nd International Conference on Vulnerability and Risk Analysis and Management, ICVRAM 2014 and the 6th International Symposium on Uncertainty Modeling A*, 2468–2477. <https://doi.org/10.1061/9780784413609.248>
- GADIP del Municipio del Cantón Cayambe, Turismo Práctico & Gestión Ambiental, & Bonilla & Asociados S.A. (2018). *Plan estratégico de desarrollo turístico sostenible e innovación del Cantón Cayambe 2017 – 2022*. 500. [https://cayambeturismo.gob.ec/wp-content/uploads/2019/PlanEstratégico2018.pdf](https://cayambeturismo.gob.ec/wp-content/uploads/2019/PlanEstrat%C3%A9gico2018.pdf)
- Galarza, A., & Torres, L. (2017). *El turismo gastronómico*. Recuperado de

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/30054>

Gálvez, J. (14 de Octubre de 2020). Problemáticas entorno a los establecimientos de

Alimentos y Bebidas. (R. Gómez, & R. Vivanco, Entrevistadores)

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Mocache. (2019). *La Ordenanza que regula las actividades turísticas en el cantón Mocache Provincia de los Ríos*. 13.

Recuperado de <http://www.mocache.gob.ec/web/wp-content/uploads/2020/07/Turismo.pdf>

Goyburo, E., & German, M. (2018). *Análisis gastronómico de la longaniza artesanal típica del cantón Mocache*. Universidad de Guayaquil.

Goyburo Rodríguez, E. J., & German Sánchez, M. E. (2018). *Análisis gastronómico de la longoniza artesanal típica del cantón Mocache Provincia de Los Ríos*. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36099>

Hernández, A., Ramos, M., Placencia, B., Indacochea, B., Quimis, A., & Moreno, L. (2018). Metodología de la investigación científica. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). Editorial Científica 3Ciencias.

<https://doi.org/10.17993/CcyLI.2018.15>

Holguín, M. C. (23 de Julio de 2019). Mocache y su desarrollo agrícola. (E. Vargas,

Entrevistador) Obtenido de <http://www.mocache.gob.ec/web/2019/08/la-alcaldesa/>

Holguín, M. C. (17 de Agosto de 2020). Problemáticas entorno a los establecimientos de

Alimentos y Bebidas. (R. Gómez, & R. Vivanco, Entrevistadores)

Homobono Martínez, J. (2019). Fiesta, tradición e identidad local. In *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra* (Vol. 22, Issue 55, p. 16).

Ibarra, S. (15 de Octubre de 2020). Problemáticas entorno a los establecimientos de

Alimentos y Bebidas. (R. Gómez, & R. Vivanco, Entrevistadores)

InfoNapo. (2018). *Turismo Comunitario*. [http://info.napo.gob.ec/turismo\\_comunitario.html](http://info.napo.gob.ec/turismo_comunitario.html)

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). (2010). Población. In *Fascículo Provincial Los Ríos* (Vol. 1). Recuperado de [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-Provinciales/los\\_rios.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-Provinciales/los_rios.pdf)
- Instituto Nacional De Estadísticas y Censo. (2010). *Fondo de población de las naciones unidas*. Obtenido de [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos\\_Censales/Fasc\\_Cantonaes/Los\\_Rios/Fasciculo\\_Mocache.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonaes/Los_Rios/Fasciculo_Mocache.pdf)
- Kim, S., & Ellis, A. (2014). *Noodle production and consumption: from agriculture to food tourism in Japan*. Online. <https://doi.org/10.1080/14616688.2014.978812>
- Kotler, P., Bowen, J., Makens, J., García, J., & Flores, J. (2017). Marketing turístico. In *Tourism Management* (Vol. 14, Issue 3). [https://doi.org/10.1016/0261-5177\(93\)90033-h](https://doi.org/10.1016/0261-5177(93)90033-h)
- La hora. (2018). Mocache y su historia. In *La hora*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/1000114317/mocache-se-abre-paso-al-turismo>
- Loor Bravo, L., Alonso Alemán, A., & Pérez Pérez, M. (2018). La actividad turística en el Ecuador: ¿Turismo consciente o turismo tradicional? *ECA Sinergia*, 9(1), 97. [https://doi.org/10.33936/eca\\_sinergia.v9i1.1195](https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v9i1.1195)
- Loor, K. (2018, October). Mocache celebra Día de la Interculturalidad y Plurinacionalidad con feria gastronómica. *El Universo*.
- Marín, R. (2018). *Ventaja competitiva de las empresas* (Vol. 2).
- Martinez, D., & Milla, A. (2012). *Análisis del entorno*. Editorial D{\'}i}az de Santos, S.A. Recuperado de <https://books.google.com.ec/books?id=LDSStM0GQPkgC>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2014). *Sellos de reconocimiento de huecas patrimoniales*. Recuperado de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/sellos-de-reconocimiento-de-huecas-patrimoniales/>
- Ministerio de Turismo. (2016). *Plan Integral De Asistencia Turística*. 141. Recuperado de

- <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/10IGC2016-PLAN.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2018). Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. *Lexis Finder*, 1–17. Recuperado de [www.lexis.com.ec](http://www.lexis.com.ec)
- Ministerio de turismo - Ecuador. (2017). *Ecuador Culinario: Saberes y Sabores*. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-culinario-saberes-y-sabores/>
- Ministerio de Turismo - Ecuador. (2014). Ley de Turismo. *Registro Oficial Suplemento 733*, 11. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/Ley-de-turismo.pdf>
- Ministerio de Turismo - Ecuador. (2019). *El turismo ecuatoriano creció un 11% en 2018*. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/el-turismo-ecuatoriano-crecio-un-11-en-2018/>
- Ministerio de Turismo - Ecuador. (2020). *Ecuador tiene gran potencial para ser un destino turístico y gastronómico*. Ministerio de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-tiene-gran-potencial-para-ser-un-destino-turistico-y-gastronomico/>
- Ministerio de turismo - Ecuador, & Sa, M. de S. P. (2020). *Protocolo De Alojamiento Turístico, En El Contexto De La Emergencia Sanitaria Por Covid-19*. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-alojamientos-v2.pdf>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2017a). *Guía Para El Levantamiento De Atractivos Turísticos Del Ecuador. 2017*, 44. file:///C:/Users/User/OneDrive - Universidad Tecnica del Norte/OneDrive/Documentos Francisco G A/LIBROS/Parte2\_GuiaLevantamientoDeAtractivosTuristicos2017\_2daEd.pdf
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2017b). *Los Ríos potencia la calidad de su gastronomía*. <https://www.turismo.gob.ec/los-rios-potencia-la-calidad-de-su-gastronomia/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2020). *Estudio Del Comportamiento Del Turismo Nacional En El Escenario Del Covid-19*. Recuperado de

<https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Turismo->

[cifras/Publicaciones/DespuesCovid/Estudio-del-turismo-version-final\\_JSP.pdf](https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Turismo-cifras/Publicaciones/DespuesCovid/Estudio-del-turismo-version-final_JSP.pdf)

Montecinos Torres, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible*. Recuperado de

[http://www.conpeht.com/revistas/r1/1.%20art%c3%adculos%20cortos/1.8%20destinos%20gastron%C3%B3micos\\_tur%C3%ADsticos\\_sostenibles,\\_inteligentes\\_en\\_paz.pdf](http://www.conpeht.com/revistas/r1/1.%20art%c3%adculos%20cortos/1.8%20destinos%20gastron%C3%B3micos_tur%C3%ADsticos_sostenibles,_inteligentes_en_paz.pdf)

Montesinos, A. (2017). *Destinos gastronómicos y turísticos sostenibles, inteligentes* (Issue 1).

Recuperado de [http://www.conpeht.com/revistas/r1/1. Artículos cortos/1.8 Destinos gastronómicos y turísticos sostenibles, inteligentes y en paz.pdf](http://www.conpeht.com/revistas/r1/1. Art%C3%ADculos cortos/1.8 Destinos gastron%C3%B3micos y tur%C3%ADsticos sostenibles, inteligentes y en paz.pdf)

Moreno Vera, A. N., & Núñez Cruz, Y. J. (2015). Elaboración de un plan de promoción

turístico del cantón Mocache, Provincia de Los Ríos. In *Scielo.Sld.Cu* (Vol. 2020, Issue 2). Universidad Técnica Estatal de Quevedo.

Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., & Villagómez, A. (2014). *Metodología de la investigación:*

*Cuantitativa - Cualitativa y Redacción de la Tesis* (Ediciones de la U (ed.)).

OMT. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico* (Vol. 4, Issue 1). World

Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

Oñate Valdivieso, F. R. (2012). Proyecto: “Generación De Geoinformación Para La Gestión

Del Territorio a Nivel Nacional Escala 1: 25 000.” In *Planificación Territorial*.

Organización Mundial del Turismo - OMT. (2019). Definiciones de turismo de la OMT. In

*UNWTO Tourism Definitions*. World Tourism Organization (UNWTO).

<https://doi.org/10.18111/9789284420858>

Palomeque., J., & Lalanguí., J. (2017). Turismo Sostenible. *Revista Científica Universidad y*

*Sociedad*, 8, 152.

Perez, E., Vazquez, M., & Morales, G. (2016). Análisis del Turismo Gastronómico en la

Provincia de Córdoba. *Boletín Económico de ICE, Información Comercial Española*,

*I(2741)*, 25–36.

- Ponce, M. (2009). *Agroturismo y Desarrollo Rural en Destinos Turísticos Del Interior* (U. de Murcia (ed.); 24th ed.). Cuadernos de Turismo. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/398/39812474009.pdf>
- Ramírez Rojas, J. L. (2017). *Procedimiento para la elaboración de un análisis FODA* (Vol. 2, Issue 4) [Universidad de Guadalajara]. Recuperado de <http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/handle/123456789/1214>
- Registro oficial: Organo del Gobierno del Ecuador. (2016). Código Orgánico De La Economía Social De Los Conocimientos, Creatividad E Innovación. *Registro Oficial*, IV, 113. Recuperado de <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec075es.pdf>
- Rosales, C. (2015). El Turismo Gastronómico como experiencia. In *El Cultural Práctico* (pp. 407–428).
- Sandoval, B. (2012). *Escala de Valoración*. Universidad TecVirtual Del Sistema Tecnológico de Monterrey. Recuperado de [http://www.cca.org.mx/profesores/cursos/hmfbc\\_p\\_ut/html/m5/ventanas/u3/escalas.html%0A](http://www.cca.org.mx/profesores/cursos/hmfbc_p_ut/html/m5/ventanas/u3/escalas.html%0A)
- Secretaría de Agroindustria. (2018). *Alimentos y cocinas regionales de América* (I.N.T.A (ed.); 1 era).
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida*. 84. Recuperado de [http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL\\_0K.compressed1.pdf](http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf)
- Superintendencia de Compañías. (2018). *Industria de alimentos y bebidas: la mayor industria del país*. Ekosnegocios. <https://www.ekosnegocios.com/articulo/industria-de-alimentos-y-bebidas-la-mayor-industria-del-pais>

- Suremain, C.-E. d. (2017). *Travaux et recherches dans les ameriques du centre*. Obtenido de Cuando la alimentación se hace Patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México): <https://journals.openedition.org/trace/2573>
- Tamayo, G., & Ponce, A. (2015). Análisis de competitividad aplicado a las empresas del sector de turístico de la amazonía ecuatoriana. *UTCiencia, Ciencia y Tecnología Al Servicio Del Pueblo*, 2(2), 96–108.
- Trivi, N. A. (2014). Turismo y Alimentación, una relación puesta en tensión. Una crítica del plan de marketing de turismo gastronómico 2012-2016 desde el punto de vista de la Soberanía Alimentaria. *Cardinalis*, 3(3), 65–80.
- Universidad Nacional de Mar de plata. (2008). *Turismo y Desarrollo Económico Local*, 24. <https://doi.org/0329-2045>
- Vega, V., Muñoz, D., Diaz, N., Garlobo, E., Quinapanta, M., & Martínez, P. (2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local. VI*.
- Zamora Infante, L. (2019). *Contaminación del rio Mocache y el desarrollo turístico del cantón Mocache* [Universidad Técnica de Babahoyo]. Recuperado de <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/6955/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000113.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

## Apéndices

**Apéndice A.** Ficha de levantamiento de información de los atractivos turísticos del cantón Mocache.

### Apéndice A

*Ficha de Levantamiento de Atractivos Turísticos*

FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
			No. de Ficha 001
1. Datos Generales			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Corviches y empanadas "La Negrita"		Comedor	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme			
2. Ubicación			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	Bella sombra
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
1°07'35.7" S, 79°30'07.9" W		Entrada al recinto Bella Sombra	
3. Accesibilidad al atractivo turístico			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input type="checkbox"/>   b. Restringido <input type="checkbox"/>   c. Pagado <input checked="" type="checkbox"/>			
4. Horario de atención			
a. Hora de entrada: _1:00PM_		b. Hora de cierre: _5:00PM_	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>   b. Días hábiles <input type="checkbox"/>   c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>			
<b>4.2 Observación:</b>			
Fines de semana se venden platos típicos del sector, también bajo pedido.			
5. Medios de promoción del atractivo			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>   b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>   c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>			
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
6. Problemas existentes			
FALTA DE PUBLICIDAD, BPM Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVIO AL CLIENTE.			
7. Alimentos			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Plátano, albacora, maní, vegetales			

			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Corviche de albacora, empanadas de pollo y cerdo.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
No. de Ficha 002			
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
La sazón de mamá Bélgica		RESTAURANTE	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	Bella sombra
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
-1.127907" S, -79.501283" W		Entrada al recinto Bella Sombra	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input type="checkbox"/>		b. Restringido <input type="checkbox"/>	
		c. Pagado <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: 7:00 AM		b. Hora de cierre: 5:00PM	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>		b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	
		c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
Fines de semana se venden platos típicos del sector, también bajo pedido.			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>		b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	
		c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE CMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
FALTA DE PUBLICIDAD Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVIO AL CLIENTE			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Pescados, gallinas criollas, plátano, frutas de la zona entre ellas la naranja, mandarina, guayaba			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			

Pescado ahumado, sudado de tilapia, longaniza, encanutado de tilapia.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
<b>No. de Ficha 003</b>			
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
La cabaña.		Restaurante.	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>		<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>
Los Ríos		Mocache	Rural
<b>2.4. Recinto</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
Bella Sombra		Av. Walter Andrade- vía Quevedo, km 1 (frente a la planta de agua).	
<b>2.5. Coordenadas</b>			
-1.175474" S,-79.51408" W			
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: 7:00 AM		b. Hora de cierre: 3:00PM	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados	
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
FALTA DE PUBLICIDAD Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			

Bollos, tamales, secos de pollo, de pato, platos tradicionales			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
No. de Ficha 004			
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
"La rica Fritada"		Hueca	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	Bella Sombra
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
1°07'31.4" S, 79°30'07.8" W		Recinto Bella Sombra, calle principal	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _8:00 AM_		b. Hora de cierre: _5:00PM_	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Observación:</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Señalética en el sector, impulso a través de redes sociales.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Carne de cerdo, vegetales, plátano			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Fritadas, hornados de cerdo.			

FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
			No. de Ficha 005
1. Datos Generales			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Restaurante "El Jardín"		Restaurante.	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme			
2. Ubicación			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	San Luis
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD.-1.0803076, -79.5107509		km 8, vía El Empalme, recinto "San Luis" (junto al anillo vial)	
3. Accesibilidad al atractivo turístico			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
4. Horario de atención			
a. Hora de entrada: _7:00 AM____		b. Hora de cierre: _5:00PM____	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
5. Medios de promoción del atractivo			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
6. Problemas existentes			
Actualización en los permisos de legalización, impuso de promoción en medios de comunicación y redes sociales			
7. Alimentos			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Carnes de cerdo y res ahumada, vegetales.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
chancho a la Barbosa, tonga entre otros envueltos			

			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 006</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Mocavi, chocolate artesanal		Chocolatería y confitería	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	San Luis
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
1°04'49.1"S, 79°30'38.7"W		vía transversal, cerca del anillo vial	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input type="checkbox"/>	b. Restringido <input checked="" type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _9:00 AM__		b. Hora de cierre: _4:00PM__	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: Participación en ferias gastronómicas y eventos municipales para ingresar al mercado</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Participación dentro del mercado consumidor de Mocache.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Cacao, café, azúcar.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Venta de chocolates artesanales y productos a base de cacao			

<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 007</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Restaurante "Chocolate Casero"		Restaurante.	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	San Felipe
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD -1.0742077, -79498418		lotización San Felipe, km 7 vía Quevedo	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _7:00 AM__		b. Hora de cierre: _5:00PM__	
<b>4.1. Días de atención</b>			
		<input type="checkbox"/>	
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
FALTA DE PUBLICIDAD Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Gallina criolla, carnes, vegetales, frutas de la zona, pasta de cacao.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Caldo de gallina criolla, seco de gallina, chocolate artesanal.			

FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
			No. de Ficha 008
1. Datos Generales			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Asadero "Chef Wilcapay"		Restaurante	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, vía San Carlos			
2. Ubicación			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.1851709, -79.4336626		Vía San Carlos, desvío a Mocache	
3. Accesibilidad al atractivo turístico			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
4. Horario de atención			
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>		b. Hora de cierre: <u>6:00PM</u>	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
5. Medios de promoción del atractivo			
a. Redes sociales <input checked="" type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación:</b>			
6. Problemas existentes			
Incremento de consumidores, publicidad y señalética de las vidas			
7. Alimentos			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Asados con carne ahumada, longaniza artesanal, tortillas, bolones, etc.			
FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
			No. de Ficha 009
1. Datos Generales			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	

Asadero restaurante "El negro Stiwart"		Restaurante.	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, vía San Carlos			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.184258, -79.434145		Vía San Carlos, desvío a Mocache	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _7:00 AM_		b. Hora de cierre: _5:00PM_	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
FALTA DE PUBLICIDAD Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE. LEGAÑIZACIÓN DE PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>	<b>8. Fotografía del establecimiento</b>		
Pescados, aves de corral, frutas de la zona			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Tilapia asada, asados con carne ahumada, tonga.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 010</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>	<b>1.2. Categoría</b>		
Comedor Sarita	Comedor		
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía San Carlos			
<b>2. Ubicación</b>			

<b>2.1. Provincia</b> Los Ríos	<b>2.2. Cantón</b> Mocache	<b>2.3. Sector</b> Rural	<b>2.4. Recinto</b>
<b>2.5. Coordenadas</b> DD. -1.1840838, -79.4342815		<b>2.6. Dirección</b> Vía San Carlo, desvío a Mocache	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>		b. Hora de cierre: <u>3:00PM</u>	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE CMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
FALTA DE PUBLICIDAD, MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVIO AL CLIENTE Y BPM.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b> Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona	<b>8. Fotografía del establecimiento</b>		
<b>7.2. Productos elaborados</b>  Comida tradicional y típica del cantón Mocache			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 011</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b> Casa hacienda "La Virginia"		<b>1.2. Categoría</b> Hacienda- Comedor	
<b>1.3. Ruta</b> Ruta: Mocache vía San Carlos			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b> Los Ríos	<b>2.2. Cantón</b> Mocache	<b>2.3. Sector</b> Rural	<b>2.4. Recinto</b> Santa Rita
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	

DD. -1.2114414, -79.5080825		Recinto Santa Rita, vía Aguas frías de Ventanas, Vinces, Templanza.	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: <u>8:00 AM</u>		b. Hora de cierre: <u>4:00PM</u>	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación: Se atiende también bajo pedido</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Renovación de infraestructura del patrimonio cultural. Señalética, manejo de marketing			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Tapao de verde, hornado de chancho, bollo.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 012</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
El mirador		Restaurante.	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana.			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
-1.175474" S,-79.51408" W		Mirador de malecón, esquina.	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			

a. Libre	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido	<input type="checkbox"/>	c. Pagado	<input type="checkbox"/>
<b>4. Horario de atención</b>					
a. Hora de entrada: _7:00 AM__			b. Hora de cierre: _3:00PM__		
<b>4.1. Días de atención</b>					
a. Todos los días	<input type="checkbox"/>	b. Días hábiles	<input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación: Se atiende bajo pedido</b>					
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>					
a. Redes sociales	<input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión	<input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>					
<b>6. Problemas existentes</b>					
Posible riesgo en la infraestructura, dada su ubicación. Regularización de los permisos de funcionamiento.					
<b>7. Alimentos</b>					
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>			<b>8. Fotografía del establecimiento</b>		
Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona					
<b>7.2. Productos elaborados</b>					
Seco de gallina, ceviche de concha, asados de pollo, carne y cerdo, aperitivos, bebidas.					
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>					
					<b>No. de Ficha 013</b>
<b>1. Datos Generales</b>					
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>			<b>1.2. Categoría</b>		
Cevichera y picantería "Henry"			Restaurante.		
<b>1.3. Ruta</b>					
Ruta: Mocache, zona urbana					
<b>2. Ubicación</b>					
<b>2.1. Provincia</b>		<b>2.2. Cantón</b>		<b>2.3. Sector</b>	
Los Ríos		Mocache		Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>			<b>2.6. Dirección</b>		
DD. -1.18414, -79.50269			Diagonal al terminal terrestre de Mocache		
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>					
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>					
a. Libre	<input type="checkbox"/>	b. Restringido	<input type="checkbox"/>	c. Pagado	<input checked="" type="checkbox"/>

4. Horario de atención	
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>	b. Hora de cierre: <u>1:00PM</u>
<b>4.1. Días de atención</b>	
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>
c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>	
5. Medios de promoción del atractivo	
a. Redes sociales <input checked="" type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>
c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación:</b>	
6. Problemas existentes	
Estrategias focalizadas al marketing y publicidad, requiere de capacitaciones de administración y estrategias de publicidad.	
7. Alimentos	
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>	<b>8. Fotografía del establecimiento</b>
Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona	
<b>7.2. Productos elaborados</b>	
Cazuela, ceviches, encebollado mixto y especial.	
FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
No. de Ficha 014	
1. Datos Generales	
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>	<b>1.2. Categoría</b>
Mercado central de Mocache- puesto # 1	Comedor
<b>1.3. Ruta</b>	
Ruta: Mocache, zona urbana	
2. Ubicación	
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>
Los Ríos	Mocache
<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>	<b>2.6. Dirección</b>
DD. -1.1839310, -79.5032689	Av. Perimetral y 16 de Julio
3. Accesibilidad al atractivo turístico	
3.1. Tipo de ingreso	
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>
c. Pagado <input type="checkbox"/>	
4. Horario de atención	
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>	b. Hora de cierre: <u>2:00PM</u>
<b>4.1. Días de atención</b>	

a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>
<b>4.2 Observación:</b>		
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>		
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>		
<b>6. Problemas existentes</b>		
FALTA DE PUBLICIDAD Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVIO AL CLIENTE		
<b>7. Alimentos</b>		
<b>7.1. Platos de venta</b>	<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Bollo de pescado, seco de gallina, carne ahumada, tonga		
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>		
<b>No. de Ficha 015</b>		
<b>1. Datos Generales</b>		
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>	<b>1.2. Categoría</b>	
Mercado central de Mocache- puesto #2	Comedor	
<b>1.3. Ruta</b>		
Ruta: Mocache, zona urbana		
<b>2. Ubicación</b>		
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>
DD. -1.1839310, -79.5032689		Av. Perimetral y 16 de Julio
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>		
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>		
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>
<b>4. Horario de atención</b>		
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>		b. Hora de cierre: <u>2:00PM</u>
<b>4.1. Días de atención</b>		
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>
<b>4.2 Observación:</b>		
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>		

a. Redes sociales	<input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión	<input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas	<input type="checkbox"/>
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>					
<b>6. Problemas existentes</b>					
Requiere de publicidad					
<b>7. Alimentos</b>					
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>			<b>8. Fotografía del establecimiento</b>		
Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona					
<b>7.2. Productos elaborados</b>					
Estofado de bocachico, seco de gallina, sancocho de pescado					
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>					
					<b>No. de Ficha 016</b>
<b>1. Datos Generales</b>					
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>			<b>1.2. Categoría</b>		
Mercado central de Mocache- puesto # 4			Comedor		
<b>1.3. Ruta</b>					
Ruta: Mocache, zona urbana					
<b>2. Ubicación</b>					
<b>2.1. Provincia</b>		<b>2.2. Cantón</b>		<b>2.3. Sector</b>	
Los Ríos		Mocache		Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>			<b>2.6. Dirección</b>		
DD. -1.1839310, -79.5032689			Av. Perimetral y 16 de Julio		
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>					
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>					
a. Libre	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido	<input type="checkbox"/>	c. Pagado	<input type="checkbox"/>
<b>4. Horario de atención</b>					
a. Hora de entrada: _7:00 AM___			b. Hora de cierre: _2:00PM___		
<b>4.1. Días de atención</b>					
a. Todos los días	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles	<input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados	<input type="checkbox"/>
<b>4.2 Observación:</b>					
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>					
a. Redes sociales	<input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión	<input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas	<input type="checkbox"/>
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>					

6. Problemas existentes			
Bajo índice de ventas de los productos, a causa de la pandemia y sus consecuencias.			
7. Alimentos			
7.1. Platos de venta		8. Fotografía del establecimiento	
Platos a base de pescado de río.			
FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
No. de Ficha 017			
1. Datos Generales			
1.1. Nombre del establecimiento		1.2. Categoría	
Mercado central de Mocache- puesto # 5		Comedor	
1.3. Ruta			
Ruta: Mocache, zona urbana			
2. Ubicación			
2.1. Provincia	2.2. Cantón	2.3. Sector	2.4. Recinto
Los Ríos	Mocache	Urbano	
2.5. Coordenadas		2.6. Dirección	
DD. -1.1839310, -79.5032689		Av. Perimetral y 16 de Julio	
3. Accesibilidad al atractivo turístico			
3.1. Tipo de ingreso			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>		b. Restringido <input type="checkbox"/>	
c. Pagado <input type="checkbox"/>			
4. Horario de atención			
a. Hora de entrada: 7:00 AM		b. Hora de cierre: 2:00PM	
4.1. Días de atención			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>		b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	
c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>			
4.2 Observación:			
5. Medios de promoción del atractivo			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>		b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	
c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>			
Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN			
6. Problemas existentes			
Disminución de ventas debido al estado de la pandemia, participa en ferias gastronómicas de Mocache.			
7. Alimentos			
7.1. Platos de venta		8. Fotografía del establecimiento	
Guatita, seco de gallina, desayunos en general			
FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
No. de Ficha 018			
1. Datos Generales			
1.1. Nombre del establecimiento		1.2. Categoría	
Mercado central de Mocache- puesto # 6		Comedor	

<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.1839310, -79.5032689		Av. Perimetral y 16 de Julio	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido	<input type="checkbox"/>
		c. Pagado	<input type="checkbox"/>
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _7:00 AM__		b. Hora de cierre: _2:00PM__	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles	<input type="checkbox"/>
		c. Fines de semana y feriados	<input type="checkbox"/>
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales	<input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión	<input type="checkbox"/>
		c. Volantes y fichas	<input type="checkbox"/>
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
FALTA DE PUBLICIDAD Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Platos de venta</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Bollos de pescados, caldo de salchicha			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
No. de Ficha 019			
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Plaza de comedores.		Comedor	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.1879119, -79.5043170		Av. Perimetral y 16 de Julio	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido	<input type="checkbox"/>
		c. Pagado	<input type="checkbox"/>
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _7:00 AM__		b. Hora de cierre: _2:00PM__	

<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE CMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
FALTA DE PUBLICIDAD Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVIO AL CLIENTE			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Pescado, carne de res, plátano, frutas y vegetales de la zona.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Bollos de pescado de agua dulce, almuerzos. tamales, secos de pollo, de pato, platos tradicionales			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			No. de Ficha 020
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Comedor "La Esperanza"		Comedor	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.1873836, -79.5109417		Mocache, carretera vía Jauneche.	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _7:00 AM__		b. Hora de cierre: _3:00PM__	
<b>4.1. Días de atención</b>			

a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Rutas en mal estado, generando molestias al cliente, se puede gestionar capacitaciones entorno a las normas de bioseguridad y bpm.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>	<b>8. Fotografía del establecimiento</b>		
Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Encebollados, productos a base de tilapia, desayunos y almuerzos en general			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
No. de Ficha 021			
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>	<b>1.2. Categoría</b>		
Comedor "El Redondel"	Comedor		
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Quevedo- Empalme			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.1872810, -79.5103271		Mocache, carretera vía Jauneche.	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _7:00 AM__	b. Hora de cierre: _3:00PM__		
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	

<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>		b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	
c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>			
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Requiere de publicidad e infraestructura.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Verde, pescados, aves de corral, frutas de la zona			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Cazuela de bocachico, chanfaina, tilapia, seco de chanco, guatita.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 022</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
La Quinta Rosa Ester.		Finca- Hacienda	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>		<b>2.2. Cantón</b>	
Los Ríos		Mocache	
		<b>2.3. Sector</b>	
		Urbano	
		<b>2.4. Recinto</b>	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.17888, -79.51258		Lotización Guillermo Juez- Mocache, vía Quevedo	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input type="checkbox"/>		b. Restringido <input checked="" type="checkbox"/>	
c. Pagado <input type="checkbox"/>			
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _7:00 AM__		b. Hora de cierre: _5:00PM__	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>		b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	
c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>			
<b>4.2 Observación: No tiene horario de atención al público, se encuentra de planes de convertirse en atractivo turístico.</b>			

<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>   b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>   c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>			
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Apoyo financiero, planes de apoyo agro turístico y capacitaciones para desarrollo de productos en base a los alimentos cosechados de la zona.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Naranja, mandarina (nacional, King), badea, cacao, maíz, yuca, pitahaya, piña, achotillo, lima, limón, guanábana, toronja, caimito, cauje, chirimoya, cerezas, carambolas, plátano.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Se encuentra en desarrollo de productos a base de la materia prima disponible			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 023</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Asociación agropecuaria "Juan de Dios", Casa de los 100 años		Finca- Hacienda	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache- vía Jauneche, entrada a "La Mariana"			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	La Mariana
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.230024, -79.567729		vía Jauneche, entrada a "La Mariana"	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>   b. Restringido <input type="checkbox"/>   c. Pagado <input type="checkbox"/>			
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>		b. Hora de cierre: <u>5:00PM</u>	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>   b. Días hábiles <input type="checkbox"/>   c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>			
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			

a. Redes sociales  | b. Radio y televisión  | c. Volantes y fichas

**Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCION**

#### 6. Problemas existentes

Poca difusión y pérdida de clientes debido al estado actual de la pandemia, Limpieza de esteros, Caminos en mal estado, Falta de señaléticas, Accesibilidad del turista hacia los centros recreativos.

#### 7. Alimentos

##### 7.1. Tipo de materia prima

Cacao nacional y CCN51, naranja, guanábana, girón, guayaba agria, chirimoya, limón, naranja agria, Guaijíl, badea

##### 7.2. Productos elaborados

Pasta de cacao, mermelada de gabazo de cacao, tipo de chocolate artesanal con rellenos (maní y la semilla del cacao);

##### 8. Fotografía del establecimiento



### FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

No. de Ficha 024

#### 1. Datos Generales

##### 1.1. Nombre del establecimiento

Finca Integral Municipal.

##### 1.2. Categoría

Finca- Hacienda

##### 1.3. Ruta

Ruta: Vía a Jauneche.

#### 2. Ubicación

##### 2.1. Provincia

Los Ríos

##### 2.2. Cantón

Mocache

##### 2.3. Sector

Rural

##### 2.4. Recinto

##### 2.5. Coordenadas

67C2RFC8+64 (Código plus)

##### 2.6. Dirección

#### 3. Accesibilidad al atractivo turístico

##### 3.1. Tipo de ingreso

a. Libre

b. Restringido

c. Pagado

#### 4. Horario de atención

a. Hora de entrada: \_7:00 AM\_

b. Hora de cierre: \_4:00PM\_

##### 4.1. Días de atención

a. Todos los días

b. Días hábiles

c. Fines de semana y feriados

##### 4.2 Observación:

#### 5. Medios de promoción del atractivo

a. Redes sociales

b. Radio y televisión

c. Volantes y fichas

<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACION PARA PUBLICIDAD Y PROMOCION</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Insuficiencia de recursos para potencial turístico, dragado de canales fluviales, infraestructura adecuada para descanso y ocio, falta de señaléticas, mano de obra para el mantenimiento del establecimiento.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Naranja, aguacate, mandarina, achotillo, mamey, tomate silvestre, frejol, plátano, cacao.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Productos procesados en desarrollo.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 025</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Complejo turístico Emily		Complejo turístico	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache vía Jauneche, recinto Garzas Grandes			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	Garzas Grandes
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
-1.19719, -79.56786		Mocache vía Jauneche, recinto Garzas Grandes	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input type="checkbox"/>   b. Restringido <input type="checkbox"/>   c. Pagado <input checked="" type="checkbox"/>			
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _7:00 AM_		b. Hora de cierre: _3:00PM_	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>   b. Días hábiles <input type="checkbox"/>   c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>			
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input checked="" type="checkbox"/>   b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>   c. Volantes y fichas <input checked="" type="checkbox"/>			
<b>Observación:</b>			

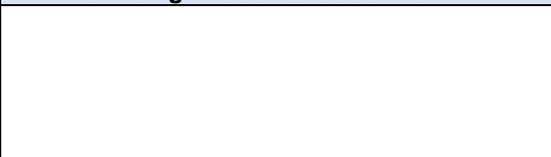
<b>6. Problemas existentes</b>			
Personal capacitado, hospitalidad, señalética de viabilidad, recuperación de esteros, reestructuración en el sistema administrativo y			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
cacao, mandarina agria, limón, achotillo, coco, mango, paiche, tilapia, cachama, gallina criolla.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
tilapia al vapor, asados, costillas de cerdo, cócteles, jugos naturales.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			No. de Ficha 026
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Club campestre "Boris Beltrán"		Complejo turístico	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: km. 12 vía Quevedo- El Empalme			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Rural	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
-1.09612, -79.54778		km. 12 vía Quevedo- El Empalme	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input type="checkbox"/>   b. Restringido <input type="checkbox"/>   c. Pagado <input checked="" type="checkbox"/>			
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: 7:00 AM		b. Hora de cierre: 3:00PM	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input checked="" type="checkbox"/>   b. Días hábiles <input type="checkbox"/>   c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>			
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input checked="" type="checkbox"/>   b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>   c. Volantes y fichas <input checked="" type="checkbox"/>			
<b>Observación:</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			

Asfaltado, capacitación en gastronomía sostenible y sustentable.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Mango, cacao, carambola, maracuyá, plátano, chirimoya.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Seco de gallina criolla, asados, encocao, viche de pescado, cócteles de autor.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
<b>No. de Ficha 027</b>			
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Delicias de María		Comedor	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana.			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
-1.175474” S,-79.51408”W		Calle Bolívar, diagonal a la parroquia “Nuestra Señora del Carmen”	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>		b. Hora de cierre: <u>3:00PM</u>	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación: Se atiende bajo pedido</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Poco manejo de marketing y redes sociales, se requiere de mayor difusión en los medios de comunicación.			

7. Alimentos			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Carne de cerdo, vegetales y frutas de la zona			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
yapingacho, hornado, fritada.			
FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
			No. de Ficha 028
1. Datos Generales			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Panadería Blanquita		Panadería	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana.			
2. Ubicación			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
-1.175474" S, -79.51408" W		Barrio Norte, zona urbana.	
3. Accesibilidad al atractivo turístico			
3.1. Tipo de ingreso			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
4. Horario de atención			
a. Hora de entrada: _7:00 AM_____		b. Hora de cierre: _3:00PM_____	
4.1. Días de atención			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input checked="" type="checkbox"/>	
4.2 Observación: Se atiende bajo pedido			
5. Medios de promoción del atractivo			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>	
Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACION PARA PUBLICIDAD Y PROMOCION			
6. Problemas existentes			
Falta de difusión, entregas solo bajo pedido, permisos por parte del municipio, adecuación para áreas de trabajo y despacho, además de fondos para financiamiento para pequeños y medianos emprendimientos.			
7. Alimentos			

<b>7.1. Tipo de materia prima</b> Manteca y carne de cerdo, harinas, azúcares,	<b>8. Fotografía del establecimiento</b>		
			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
palanqueta de chicharrón, rosquitas, suspiros.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
			<b>No. de Ficha 029</b>
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>	<b>1.2. Categoría</b>		
Heladería Lau Frost	Bar- cafetería		
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana.			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
		Calle Eloy Alfaro y Malecón	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>	b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>	
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: _9:00 AM___		b. Hora de cierre: _6:00PM___	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>	b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Observación: Se atiende bajo pedido</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input checked="" type="checkbox"/>	b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Observación:</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Optimización en los procesos de elaboración, compra de productos elaborados generando costos al emprendimiento.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>	<b>8. Fotografía del establecimiento</b>		
Lácteos, frutas de temporada y dulces			

			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			
Helados de base cremosa, acuosa a partir de frutas de temporada, tortillas de verde, humitas, panes de yuca, tortas, postres envasados.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
No. de Ficha 030			
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Plaza de comedores- puesto # 2		Comedor	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>		<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>
Los Ríos		Mocache	Urbano
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.1879119, -79.5043170		Av. Perimetral y 16 de Julio	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>		b. Restringido <input type="checkbox"/>	c. Pagado <input type="checkbox"/>
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>		b. Hora de cierre: <u>2:00PM</u>	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>		b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>		b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE CMUNICACION PARA PUBLICIDAD Y PROMOCION</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
FALTA DE PUBLICIDAD Y MANEJO DE TÉCNICAS DE SERVIO AL CLIENTE. Infraestructura inadecuada			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Pescado, carne de res, plátano, frutas y vegetales de la zona.			

<b>7.2. Productos elaborados</b>			
bollo de pescado de agua dulce, almuerzos.			
<b>FICHA TÉCNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
No. de Ficha 031			
<b>1. Datos Generales</b>			
<b>1.1. Nombre del establecimiento</b>		<b>1.2. Categoría</b>	
Plaza de comedores- Puesto 4		Comedor	
<b>1.3. Ruta</b>			
Ruta: Mocache, zona urbana			
<b>2. Ubicación</b>			
<b>2.1. Provincia</b>	<b>2.2. Cantón</b>	<b>2.3. Sector</b>	<b>2.4. Recinto</b>
Los Ríos	Mocache	Urbano	
<b>2.5. Coordenadas</b>		<b>2.6. Dirección</b>	
DD. -1.1879119, -79.5043170		Av. Perimetral y 16 de Julio	
<b>3. Accesibilidad al atractivo turístico</b>			
<b>3.1. Tipo de ingreso</b>			
a. Libre <input checked="" type="checkbox"/>		b. Restringido <input type="checkbox"/>	
c. Pagado <input type="checkbox"/>			
<b>4. Horario de atención</b>			
a. Hora de entrada: <u>7:00 AM</u>		b. Hora de cierre: <u>2:00PM</u>	
<b>4.1. Días de atención</b>			
a. Todos los días <input type="checkbox"/>		b. Días hábiles <input checked="" type="checkbox"/>	
c. Fines de semana y feriados <input type="checkbox"/>			
<b>4.2 Observación:</b>			
<b>5. Medios de promoción del atractivo</b>			
a. Redes sociales <input type="checkbox"/>		b. Radio y televisión <input type="checkbox"/>	
c. Volantes y fichas <input type="checkbox"/>			
<b>Observación: NO USAN MEDIOS DE COMUNICACIÓN PARA PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN</b>			
<b>6. Problemas existentes</b>			
Poco tránsito peatonal, inactivación del mercado "El Cañaveral", disminución de ventas. Los establecimientos no cuentan con nombres para identificarlos.			
<b>7. Alimentos</b>			
<b>7.1. Tipo de materia prima</b>		<b>8. Fotografía del establecimiento</b>	
Carnes, pescados, frutas y vegetales de la zona. Uso de guayaba, plátano, etc.			
<b>7.2. Productos elaborados</b>			

fritada, longaniza y tortilla de verde.



**Apéndice B.** Desarrollo de la matriz de evaluación del FODA, a modo de análisis interno y externos de las variables presentadas en el capítulo 4, expuestas desde el Apéndice B hasta el Apéndice E

### Apéndice B

*Matriz de Evaluación MEFI, Puntuación de las Fortalezas.*

	Factor de análisis	Ponderación	Calificación	Resultado
FORTALEZAS	Sector fuertemente agrícola con fácil obtención de la materia prima para el área gastronómica;	0,05	4	0,2
	Conocimiento empírico de la cultura gastronómica rural combinado con técnicas y métodos ancestrales	0,04	4	0,16
	Actividades turísticas orientadas a la gastronomía	0,04	3	0,12
	Realización de ferias gastronómicas internas y externas al Cantón	0,05	3	0,15
	Interés en el desarrollo turístico del cantón que se evidencia en el presupuesto y POA Municipal	0,05	3	0,15
	Cercanía a Babahoyo a 30 minutos.	0,04	2	0,08
	Diversidad de culturales, historia y tradición, multiétnico y pluricultural; entre ellos el tradicional rodeo montubio	0,04	3	0,12
	Buen clima todo el año.	0,03	2	0,06
	Existe trabajo solidario y colaborativo entre los habitantes del Cantón. Existencia de asociaciones como: Asociación Comunitaria “Primero de Abril, el Delfín, etc”; Asociación de Agricultores “Palma Sola, Estemón, 29 de agosto, etc” ASOPROMUJA, Asociación “Juan de Dios”	0,04	2	0,08
	Existencia de la Cooperativa de Ahorro y Crédito “Mocache”.	0,03	1	0,03

Nota: Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de la Matriz FODA de la investigación.

## Apéndice C

### Matriz de Evaluación MEFI, Puntuación de las Debilidades.

	Factor de análisis	Ponderación	Calificación	RESULTADO
Debilidades	Bajo desarrollo económico de la población	0,06	4	0,24
	Bajo impulso de emprendimiento a través de plataformas digitales en la mayoría de los establecimientos	0,02	2	0,04
	Bajo desarrollo del turismo rural y sostenible	0,03	3	0,09
	Falta de señaléticas orientadas a los establecimientos de A&B;	0,05	2	0,1
	Falencias en la infraestructura turística;	0,03	3	0,09
	Cultura organizacional limitada en los establecimientos y en las fincas	0,04	3	0,12
	Deficiente aplicación de buenas prácticas de manufactura y normas de higiene y seguridad	0,04	4	0,16
	Infraestructura vial en desarrollo e inversión, no solo depende de la gestión del GAD Municipal, también se involucran otros entes reguladores como la prefectura de la provincia, <u>rentalizando los procesos.</u>	0,03	2	0,06
	Seguridad media del Cantón.	0,05	3	0,15
	Diversidad de atractivos naturales que necesitan mantenimiento como es el caso del Estero Las Campanas y el Río Mocache que <u>suelen ser usado como balnearios.</u>	0,02	3	0,06
	Baja representación de patrimonio cultural (Guarderas et al., 2012). Sin embargo, se ha reconocido a la Hacienda Virginia como patrimonio inmaterial pero no se le ha asignado <u>inversión para su preservación</u>	0,04	3	0,12
	Desarticulación o ausencia de engranaje entre los productores, establecimientos de alimentos y bebidas y hoteles	0,05	4	0,2
	Recorte en el presupuesto Municipal que impacta directamente en la articulación de proyectos comunitarios, agrícolas, turísticos y <u>gastronómicos.</u>	0,04	3	0,12
	EL Cantón a través de su Municipio cuenta con página internet, pero la información suele estar desactualizada y no se evidencia promoción turística en las redes sociales, <u>excepto solo publicaciones de las actividades municipales.</u>	0,02	2	0,04
	A ctividades de entretenimiento operan desde las 7h00 – 20h00. A partir de las 20h00, no hay actividades nocturnas.	0,02	2	0,04
	Desaprovechamiento de los recursos disponibles hacia otras actividades turísticas como: turismo comunitario, agroturismo, turismo rural, la promoción de haciendas y recursos naturales.	0,05	3	0,15
<b>TOTAL</b>	<b>1,00</b>		<b>2,93</b>	
<b>VALOR PONDERADO DE FORTALEZAS</b>		<b>1,15</b>		
<b>VALOR PONDERADO DE DEBILIDADES</b>		<b>1,78</b>		

Nota: Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de la Matriz FODA de la investigación.

## Apéndice D

### Matriz de Evaluación MEFE, Puntuación de las Oportunidades.

	Factor de análisis	Ponderación	Calificación	Resultado
OPORTUNIDADES	Leyes de apoyo para el emprendimiento para el otorgamiento de créditos, Código de Innovación (potenciar los conocimientos tradicionales) y Reglamento de Ley de Turismo	0,07	4	0,28
	Creciente diversificación de los productos elaborados.	0,06	4	0,24
	Asociación de microempresas según lo establece la Ley de Soberanía alimentaria	0,07	3	0,21
	Turismo Sostenible para el desarrollo según lo declara la ONU (2017)	0,06	4	0,24
	Implementación Plan nacional gastronómico “Ecuador a la Carta “desde el 2018	0,06	3	0,18
	Nominación del Ecuador como mejor destino gastronómico por el World Travel Awards (2013)	0,05	3	0,15
	Te prometo Ecuador, iniciativa del Gobierno para la reactivación turística rural	0,06	3	0,18
	Diversificación hacia otras actividades turísticas como: turismo comunitario, agroturismo, turismo rural, la promoción de haciendas y recursos naturales.	0,07	4	0,28
	Según el Global Wellness Institute, Ecuador se ubica en el séptimo puesto de los 10 principales mercados de turismo de bienestar en América Latina y el Caribe.	0,05	3	0,15
	Según la Global Wellness Summit (GWS), la industria del bienestar moviliza más de USD 4 000 millones al año alrededor del mundo, estos dos últimos ítems van orientado al turismo gerontológico, donde bosques, áreas recreativas, espacios abiertos y la interacción directa con la naturaleza generan mayor atracción para los adultos mayores (El Comercio, 2019)	0,05	3	0,15

Nota: Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de la Matriz FODA de la investigación.

## Apéndice E

*Matriz de Evaluación MEFE, Puntuación de las Amenazas.*

	Factor de análisis	Ponderación	Calificación	Resultado
AMENAZAS	Pérdidas entre USD 300 a 400 millones mensuales, debido al estado actual de emergencia sanitaria y suspensión de actividades turísticas durante el 2020 con una paulatina reactivación para el 2021	0,07	4	0,28
	Creciente índice de contaminación del medio ambiente (de los ríos principalmente)	0,05	2	0,1
	Pérdida de identidad cultural debido al ingreso de productos sustitutos y complementarios.	0,07	3	0,21
	El precio se referencia por el margen mínimo de ganancias y no por la calidad del producto.	0,08	4	0,32
	Estándares mínimos en la calidad del servicio y capacitación en Bpm.	0,08	3	0,24
	Estacionalidad en temporadas altas y bajas	0,06	2	0,12
	En temporada de lluvias, colinas y recintos podrían sufrir afectaciones por desbordamiento, inundaciones de cultivos, daños de carreteras, deslaves.	0,06	3	0,18
<b>TOTAL</b>		<b>1,00</b>		<b>3,51</b>
<b>VALOR PONDERADO DE OPORTUNIDADES</b>		<b>2,06</b>		
<b>VALOR PONDERADO DE AMENAZAS</b>		<b>1,45</b>		

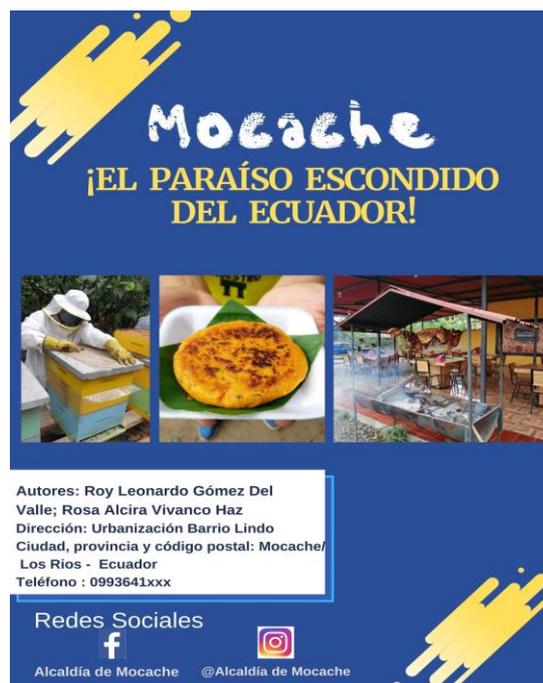
Nota: Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido de la Matriz FODA de la investigación.

**Apéndice F.** Muestra completa de la Guía Turística para el cantón Mocache de la

Provincia de Los Ríos

**Apéndice F**

*Guía Turística del Cantón Mocache*



## Primera Edición

Esta guía es un aporte de la Universidad Estatal de Guayaquil con la finalidad de promover el turismo en la provincia de los Ríos precisamente del cantón Mocache.

### Presentación



La guía turística es de autoría de estudiantes de la Universidad Estatal de Guayaquil de la carrera Licenciatura en Gastronomía. Este informe busca convertirse en un aporte de gran importancia para hacer más llamativo para los turistas, todos los rincones que posee el paraíso escondido del Ecuador. El presente trabajo va orientado a aquellos que poseen conexión con las actividades turísticas.

Gómez Del valle Roy Leonard  
Vivanco Haz Rosa Alcir  
**Autore**

Parque Central de Mocache



## Contenido

Presentación.....	2
Prólogo.....	5
Introducción.....	7
1. Mapa de Mocache.....	8
2. Símbolos del cantón.....	9
2.1. Escudo.....	9
2.2. Bandera.....	10
2.3. Himno.....	11
3. Datos Generales.....	12
Geografía.....	12
Límites.....	12
Clima.....	12
3.1. Hidrografía.....	12
4. Flora.....	13
5. Fauna.....	14
6. Síntesis Histórica.....	15
7. Cultura.....	17
8. Gastronomía.....	19
8.1. PLATO INSIGNIA.....	21
8.1.1. Encanutado de Bocachico.....	21
9. Festividades.....	22
Feria gastronómica Sabor Montubio.....	22
10. Turismo.....	25
10.1. Atractivos turísticos.....	26
11. Referencias Bibliográficas.....	29
12. Agradecimientos.....	31

## Prólogo

El turismo es el conjunto de las actividades que de manera directa indirecta genera riqueza en un país en vías de desarrollo, creando plazas de trabajos que brindan bienes y servicios para todos aquellos que visitan el lugar.

Desde el siglo XIX y XX, el turismo provocó transformaciones en área económica, política, y en la sociedad de los países que realiza estas actividades, evidenciando ser un pilar fundamental para el crecimiento de los mismo. Por lo anteriormente mencionado, la ejecución de esta guía aporta conocimientos sobre los atractivos turístico del cantón Mocache.

El presente informe busca resaltar la riqueza cultural y la biodiversidad que posee el *¡El paraíso escondido del Ecuador!*, de mismo modo se invita a conocer la historia, los símbolos, la infraestructura, y los sabores de cada rincón del cantón.

La carrera Licenciatura en gastronomía de la Universidad de Guayaquil, presenta "LA GUIA TURISTICA DEL CANTON MOCACHE", como muestra del compromiso que se tiene para el desarrollo turístico del cantón, mediante la investigación.

Gómez Del valle Roy Leon:  
Vivanco Haz Rosa Al  
Aut



## Introducción

Mocache proviene del nombre Mokachi, el cuál era el nombre jefe de la tribu que antiguamente poblaba el territorio del cantón, exist registro que aseguran que el significado real de la palabra Mocache, es piedra grande. En el año 1890 se inicia la construcción de las primeras viviendas en el cantón, antiguamente el territorio de Mocache era parte de los bienes de la familia Gómez, hacendados dedicados a la agricultura ganadería; posteriormente se pobló el sector convirtiéndose en una comunidad, luego en un recinto, y finalmente en un cantón (La hora, 2018).

Mocache es conocido desde sus inicios por la gran belleza natural que posee, siendo uno de los cantones de la provincia de Los Ríos que vive del turismo, puesto que esta es una herramienta necesaria para la economía de los habitantes del cantón, la característica más representativa de sus habitantes son las costumbres y tradiciones que los rodea, manteniendo el valioso reconocimiento de su identidad como pueblo agrícola y ganadero (El Universo, 2017).



### 3. Datos Generales

Tabla 1

*Datos generales de Mocache*

Geografía	
El cantón Mocache pertenece a la parroquia Los Ríos, limita al norte con el cantón Quevedo, al sur con Zapotal y Vinces, al este con San Carlos, y al oeste con El Empíreo, Bolívar y Palenque, cuenta con 562,783 Km <sup>2</sup> de territorio, el cual se encuentra dividido por una parroquia denominada con su mismo nombre.	
Límites	
<b>Norte:</b> Cantón Quevedo	<b>Clima</b>
<b>Sur:</b> Cantón Vinces	Temperaturas del aire 27°, está húmedo, presión de aire 1013 hPa/mbar (760 mmHg), humedad del aire 74%, velocidad del viento de 3 m/s
<b>Este:</b> Cantón Ventanas	
<b>Oeste:</b> Provincia del Guayas	

Fuente: *(Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), 2002).*

#### 3.1. Hidrografía

El principal eje hidrográfico constituye el Río Quevedo; también existen los esteros Peñaríel, Bolillo, Maculillo, Los Mosquinos, Las Salbas, Roncador, Templanza, Boliche, Poteros, Maculillo, Negrita y Garzas Grandes.

Figura 4

*Río de Mocache*



12

### 4. Flora

Se procedió a la identificación de las especies circundantes y las comunidades vegetales existentes.

**Cobertura vegetal.** - El área donde se encuentra la hacienda bananera corresponde a una zona totalmente intervenida donde predominan diferentes tipos de cultivo, principalmente banano. Entre las principales especies de flora del sector tenemos las siguientes: Cedro, Laurel, Balsa, Beldaco, Ceiba, Jigua, Guaba, Caucho, Moral fino, Moral bobo, atípalo, Ficus, Guayacán, Pechiche, Mango, Algarrobo, Guachapelí, Quisno, Niguito, Quarumo, Guayabo, Fruta de pan, caña guadua, Guanabana, Amarillo, Fernán Sánchez, Saman, Caracolí, palma real, Chontilla real, Mate (Crescentia cujete), Moral, Pechiche, etc.



13

### 5. Fauna

El área de estudio constituye un ecosistema intervenido por actividades antrópicas el área de incidencia presenta poco espacio para un hábitat adecuado que albergue especies representativas el grupo más distintivo son las aves, aunque en menor cantidad generalmente alimentándose en cultivos de ciclo corto en la periferia de la urbe del Cantón Mocache. El grupo de fauna incluye los siguientes grupos: aves, mamíferos, reptiles, peces e insectos.

Entre otras especies comunes en Mocache se encuentran la Zarigüeya, Ratón de campo, Ardilla, Rana, Iguana, Lagartija, Bocachico y Sapo.



14

### 6. Síntesis Histórica

Mocache nace en el año de 1890 ya que las últimas investigaciones han dado a conocer en sus inicios la existencia de agricultores, constructores de embarcaciones y fabricantes de utensilios de barro que se asentaron en este lugar hace no más de un siglo. En aquella época los habitantes fabricaban diversidad de utensilios de barro.

En 1913 se le dio el título de Parroquia, dependiente del Cantón Vinces, a partir de 1943 formó parte del territorio del Cantón Quevedo y en 1996 se erigió en Cantón de la Provincia de Los Ríos. Fue conocido por ser un sitio idóneo para realizar las actividades de pesca y agricultura, puesto que su tierra era fértil para los cultivos: de arroz, maíz, soya, cacao, café, palma africana, y banano; mientras que sus aguas al ser dulces, eran ricas en cardúmenes de alta proteína, tal como el bagre y el bocachico. En el

15

año 1990 se realizó el primer asentamiento en Mocache, para los grupos de agricultores, pescadores, y constructores de embarcaciones de este tipo (Moreno Vera & Núñez Cruz, 2015).

Mocache está compuesto por 146 recintos, cabe recalcar que estos mencionados en la tabla #3 son aquellos de relevancia, debido a que se consideran los mayores productores, así como también son idóneos para fortalecer el diseño que se pretende realizar de la ruta gastronómica del cantón (Reinoso, 2018).

Figura 6

*Mocache Huánuco*



Obtenido de: GAD Municipal del Cantón Mocache, (2009)

exuberante vegetación, observación de especies nativas, así como de actividades cotidianas de la comunidad (Ministerio de Defensa Nacional, 2012).

Figura 7

*Fiestas de Mocache*



Obtenido de: GAD Municipal del Cantón Mocache, 2019.

## 7. Cultura

Mocache se caracteriza por poseer una de las identidades culturales de mayor incidencia en las zonas rurales, los montubios o pueblo montubio, dicha identidad se caracterizan por su hospitalidad, solidaridad, su trabajo duro en la zona, por ende, poseer relación directa con el campo y el desarrollo de actividades agrícolas, ganaderas, y de pesca; los montubios mantienen viva las costumbres, tradiciones que el pueblo les rodea, tales como el rodeo montubio, el ejercer amorfinos, la realización de peñas de gallos, y las artesanías (Ministerio de Defensa Nacional, 2012, p.29).

Además, posee fuentes turísticas como: el ecoturismo y el turismo rural, sus interminables riquezas agrícolas hacen del cantón una zona indicada para observar una diversidad de plantaciones, así como fincas y hacendados donde los turistas pueden unirse y disfrutar de la naturaleza del lugar.

Se encuentra también diversas actividades como montar a caballo, pesca artesanal, paseos en canoa, caminatas por senderos de

17

## 8. Gastronomía

Figura 8

*Langosta Artesanal*



Figura 9

*Alumada*



Figura 11

*Bello de agua*



La historia, la cultura y la tradición, identifican a uno de los pueblos más sobresalientes que tiene la provincia de Los Ríos. Mocache, sobresale por la riqueza de su río, la agricultura y la amabilidad de su gente.

En Mocache, Los Ríos, se ofrece un menú de la etnia montubia denominado pescado escamotado. Su tradición viene desde décadas pasadas, pero con el paso de los años se fue perdiendo, ahora nuevamente se busca ingresar a la gastronomía provincial.

Una de las personas que lo prepara en Mocache, es Byron Salas Cedeño, quien ha asumido la responsabilidad de promocionar el escamotado de Boscábico para atraer a los turistas a este cantón de la provincia de Los Ríos.

Figura 10

*Tonga de carne alumada*



18

18

La gastronomía del cantón Mocache tiene como base diversos ingredientes de la región, así como también la realización de las recetas tradicionales, que son trascendentales en las familias montubias.

Los productos esenciales para la realización de los platos típicos consumidos, y comercializados en el cantón son: Bocachico, jengibre, arroz, verde, achiote, frejol, longaniza, cerdo, papas, pollo, camarones, maní, yuca, aves, res, hojas de plátanos, entre otros (Instituto Espacial Ecuatoriano, 2012, p.21). El estilo de la cocina mocacheña nace de la combinación de productos.

Figura 12

Fiestas a base de Alomados



Figura 13

Torta de Mocache



Figura 14

Tortilla de Zapallo



20

## 8.1. PLATO INSIGNIA

### 8.1.1. ENCANUTADO DE BOCACHICO

El Encanutado de pescado es considerado un plato insignia de la provincia de los Ríos, se atribuye su origen a la diversidad, sin embargo, se considera que es de origen de Mocache.

Realmente su origen viene de muchos años atrás, desde la época prehispánica donde no tenían vajillas (olitas) para cocinar, esto lo podemos considerar por su forma de preparación. Consiste en cocinar un pescado (tradicionalmente Bocachico, per de río de agua dulce) con ajiño de refrito (cebolla, tomate, pimiento, sal y pimienta), maní molido y tostado y achiote artesanal, todo esto envuelto en una hoja de bijao y dentro de una caña de tierra más conocida como casuto. A partir de aquí, su nombre, encanutado de pescado.

Figura 15

Encanutado de pescado



## 9. Festividades

Las festividades, son rituales festivos internos exclusivos, desarrollados por las comunidades de áreas urbanas conjunto a las áreas rurales, poseen rasgos de cultura popular, creencias, folklora, se realiza con el objetivo de preservar la identidad colectiva de los habitantes de un sitio, durante el desarrollo de estas festividades se ven involucradas determinas ideologías o prácticas políticas, para captar la atención de mayor cantidad de personas, generando un beneficio económico a la comunidad homenajeada, en el cantón Mocache se realizan 3 celebración principales según lo manifiesta la Municipalidad (Homobono Martínez, 2019, p.1).

### Feria gastronómica Sabor Montubio

Esta es una feria gastronómica con el objetivo de promocionar los platos típicos del cantón Mocache. Posee una estructura y espacio funcional,

Figura 16

Feria gastronómica



### Cantonización de Mocache

Figura 17

Cantonización de Mocache



Su cantonización es el 28 de mayo en el cual muchos habitantes y turista disfrutan con alegría sus fiestas y entre las actividades que se realizan para conmemorar este evento están los campeonatos deportivos, juegos tradicionales, desfiles cívicos, estudiantiles, programas culturales, periódicos murales y juegos.

### Rodeo Montubio

Propio de la identidad montubia Mocacheña, se lo celebra el día 12 de octubre "Día de la Interculturalidad y Plurinacionalidad". En este evento participan representantes de diversas haciendas y recintos de la zona exponiendo trajes típicos de la identidad montubia.

Figura 18

Rodeo Montubio



21

### Las Regatas

Las regatas son las tradiciones más populares, uno de los eventos deportivos más llamativo y concurridos que se desarrollan en las cristalinas aguas del río de Mocache.

Figura 19

Las regatas



### Compara de Carnaval

Es organizado por el GAD Municipal de Mocache el mismo que les entrega incentivo económico a cada agrupación por su participación. De esta manera la cultura continúa en muestras

Figura 20

Compara



### Elección Señora Centenario de Mocache

En Honor a nuestra Patrona la Virgen del Carmen, se realiza la elección de la Señora Centenario, evento organizado por la Iglesia Católica a cargo del párroco y apoyado por el GAD Municipal de Mocache.

24

## 10. Turismo

Las fuentes turísticas más representativas del cantón son: el ecoturismo y el turismo rural, debido a sus interminables riquezas agrícolas hacen del cantón una zona indicada para observar una diversidad de plantaciones, así como fincas y hacendados donde los turistas pueden unir y disfrutar de la naturaleza del lugar.

El turismo en Mocache es sin lugar a dudas el creador de innumerables puestos de trabajos; el turismo rural consiste en el incremento de la mano de obra de la temporada de producción de labores agrícolas; mientras que el agroturismo se refiere al conjunto de los servicios que requiere un turista, es decir es aquella que busca brindar una experiencia mientras el turista se conecta con la naturaleza; y el ecoturismo es la capacidad de ofrecerle al turista familiarizarse con la naturaleza en su estado original (Dunn et al., 2011).



### 10.1. Atractivos turísticos

Según la Universidad Nacional de Mar de Plata (2006), indicó que: "Los atractivos turísticos son aquellos elementos que provocan visitar, e incentivar la visita de un sector". Es decir, que la demanda turística dependerá especialmente de los atractivos que un sitio posee, los cuales pueden conformarse por sitios naturales, culturales, de actividad humana, y relación con la alimentación.

Entre los lugares más visitados del cantón Mocache se encuentran: La Isla del Encanto, La Isla del Deseo, Las Campanas, los sitios mencionados son visitados por miles de personas al año, son reconocidos por su contacto directo con la naturaleza, del mismo modo se considera un gran atractivo la ganadería del cantón, la misma que es bovina, y porcina en su mayoría, generando el turismo agrícola (Goyburo & Geman, 2018, p.29).

Figura 21

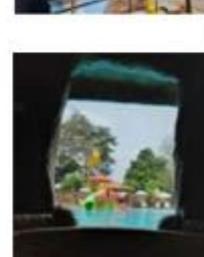
Isla del Deseo



26

### Haciendo Emily

- La hacienda la evidencia se realiza actividades de agroturismo y degustar de la gastronomía
- En el complejo turístico Emily se va a disfrutar de las piscinas de aguamatural y otras actividades, también se degustar de sus platos típicos
- El sitio guarda las tradiciones de la región como lo relacionado a la gastronomía, ya que ofrece a sus visitantes la oportunidad de degustar desde un encanutado de pescado, hasta un seco de gallina criolla. Este lugar que está ubicado a 20 minutos del centro de Mocache, es el primer centro turístico de gran magnitud que posee el 'Paraíso Escondido'.



27



#### Club Campestre Boris Beltrán

- El Club está ubicado entre vegetación, ríos, canchas deportivas y piscinas donde los usuarios se encuentran con el relax y la naturaleza.
- Posee una estructura y espacio funcional.
- El sitio se ha convertido hace muchos años en ese lugar que permite la reunión entre amigos para compartir entorno a diferentes deportes y actividades, sacando a sus visitantes de la rutina en las ciudades.
- El Club campestre Boris Beltrán, ofrece los mejores escenarios y la mejor calidad en el servicio para la satisfacción y la felicidad de sus invitados.

28

## 11. Referencias Bibliográficas

- Donoso, A. (2017). *Carrera De Contaduría Pública E Ingeniería En Contabilidad Y Auditoría Cpa. Título :*  
*Autora: Donoso Tovar, Aray Liliانا Trabajo De Titulación Previo A La Obtención Y Auditoría Cpa.*  
*Tutor: Cpa. Rodríguez Sanabria, José Antonio, Méc. Carrera De Co. Universidad Católica Santiago de Guayaquil.*
- Dunn, A. M., Hofmann, O. S., Waters, B., & Witchel, E. (2011). El turismo en Ecuador. In *Proceedings of the 20th USENIX Security Symposium* (pp. 395–410).
- El Universo. (2017). *Mocache belleza natural*. 15.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Mocache. (n.d.). *Mocache Alcaldía*. 2017.  
<https://www.mocache.gob.ec/web/2019/09/4652/>
- Goyburu, E., & German, M. (2018). *Análisis gastronómico de la longaniza artesanal típica del cantón Mocache*. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Homobono Martínez, J. (2019). *Fiesta, tradición e identidad local*. In

29

*Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra* (Vol. 22, Issue 55, p. 16).

Instituto espacial ecuatoriano. (2012). *Memoria técnica del cantón Mocache*.

La hora. (2018, octubre). *Mocache se abre paso al turismo*. *La Hora*, 1.

Ministerio de Defensa Nacional. (2012). *Cantón Mocache*

*Proyecto: "Generación De Geo información Para La Gestión Del Territorio A Nivel Nacional Escala 1: 25 000" Componente 3: "Socioeconómico Y Cultural"*

*Diciembre 2012*. 76.

30

## 12. Agradecimientos

- Este ejemplar se llevó a cabo con el aporte de la alcaldía del cantón Mocache.
- A los moradores del cantón que fueron parte indispensable para la realización del contenido de la investigación, el mismo que está proyectado dentro de esta guía.
- A la Universidad de Guayaquil que dio apertura, para la realización del proyecto. El mismo que tiene como objetivo potencializar al cantón como un atractivo turístico y gastronómico del país.

31

Nota: Elaborado por Autores. Fuente: Obtenido a través de la investigación de campo.