

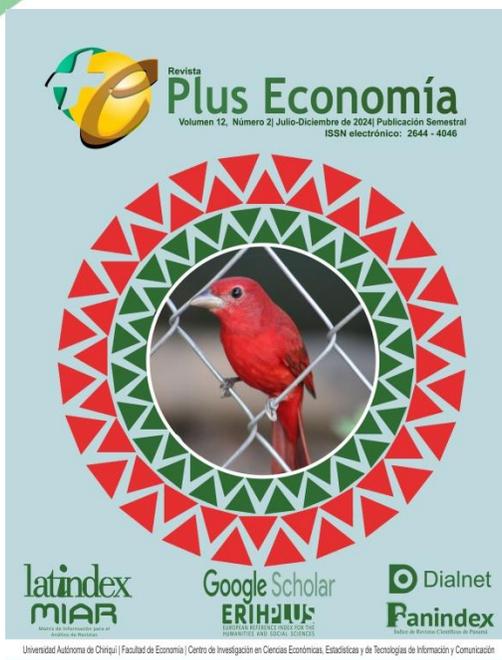


REVISTA PLUS ECONOMÍA

ISSN electrónico: 2644-4046

pluseconomia@unachi.ac.pa

Centro de Investigación en Ciencias Económicas, Estadísticas y de
Tecnologías de Información y Comunicación, CICEETIC
Universidad Autónoma de Chiriquí (UNACHI)
República de Panamá



Autores

Ángel Arias Camacho
María Yahaira Oviedo Becilla
Mercedes Moscoso Pozo

Afiliación

Instituto Tecnológico Superior Babahoyo, Ecuador

Título

**REVISTA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS COMO
PARTE TURÍSTICA EN LA PROVINCIA**

DOI:

<https://doi.org/10.59722/pluseconomia.v12i2.800>

Vol. 12, Núm. 2

Julio - Diciembre de 2024

pp. 66-71



REVISTA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS COMO PARTE TURÍSTICA EN LA PROVINCIA

Fecha de recepción: 29/05/2024

Fecha de aprobación: 16/06/2024

DOI: <https://doi.org/10.59722/pluseconomia.v12i2.800>

Autores

Ángel Arias Camacho⁽¹⁾



<https://orcid.org/0000-0001-8791-1381>
aarias@istb.edu.ec

María Yahaira Oviedo
Becilla⁽¹⁾

moviedo@istb.edu.ec

Mercedes Moscoso
Pozo⁽¹⁾

mmoscoso@istb.edu.ec

Afiliación

⁽¹⁾ Instituto Tecnológico
Superior Babahoyo,
Ecuador

Resumen

El objetivo de la investigación es dar a conocer acerca de los platos típicos que forman parte de la gastronomía de la provincia, debido a que no se ha realizado la actualización de este tipo de investigaciones en los últimos años, En la cual no existe una catalogo o folleto gastronómico donde los turistas puedan informarse y visitar para deleitarse con los platos típicos del sector, y así promocionar el plato típico de cada cantón como un destino turístico gastronómico. El diseño de una Guía Gastronómica tiene la intención de promocionar la provincia de los Ríos; con la primera misión de atraer personas, aumentarán los puestos de trabajo, mejorará la economía y lograremos alcanzar los objetivos propuestos en la presente investigación.

Palabras clave

Revista, gastronomía, turismo



Gastronomic magazine of typical dishes as a tourist part in the province

Abstract: The objective of the research is to make known about the typical dishes that are part of the gastronomy of the province, because this type of research has not been updated in recent years, in which there is no catalog or gastronomic brochure where tourists can inform themselves and visit to delight in the typical dishes of the sector, and thus promote the typical dish of each canton as a gastronomic tourist destination. The design of a Gastronomic Guide has the intention of promoting the province of Los Ríos; With the first mission of attracting people, jobs will increase, the economy will improve and we will achieve the objectives proposed in this research.

Keywords: magazine, gastronomy, tourism

Introducción.

En los últimos años se ha reconocido la extraordinaria importancia que tiene la relación del hombre con su alimentación y su entorno. “Nadie sabrá a ciencia cierta cuando sucedió, pero lo que sí es indiscutible, es que desde que el hombre aprendió a cocinar los alimentos, sus hábitos culinarios no volvieron a ser los mismos”. (Guato, A. 2014, citado por Zamora, 1998).

Es por eso que uno de los aspectos más importantes de la cultura de un pueblo está constituido por las tradiciones culinarias, las cuales tienen características regionales con marcadas diferencias en su preparación y presentación, dando así origen a una riqueza gastronómica incomparable y a

una identidad clara y profunda cosa que en la provincia de los Ríos no se cuenta con una revista o guía necesaria.

La difusión y promoción de la gastronomía en la provincia ha sido poco aprovechada desde el punto de vista turístico, La escasa y condicionada cobertura que recibe esta fuente informativa se tiene por una de las principales causas del exiguo nivel de aprovechamiento y desarrollo del turismo gastronómico.

A nivel mundial, la comunicación gastronómica es un campo altamente desarrollado, proveniente del gran alcance que ha tenido la industria de la gastronomía. Se practica a través de diferentes herramientas, como la



palabra escrita, la fotografía, la ilustración, el diseño, la investigación, la producción audiovisual, podcast e incluso aplicaciones web.

El problema surge por la falta de apoyo y difusión de parte de las autoridades locales, ya que se ha investigado y se conoce que no existe ningún estudio sobre el tema, inclusive no se cuenta con una guía de los lugares en donde se comercian los alimentos. Por ello se ha establecido la presente investigación en la que se recolecta los platos típicos y los lugares donde se los puede saborear.

El diseño de una Guía Gastronómica ofertando los platos típicos de la provincia contribuirá en la difusión de su riqueza alimentaria lo que conlleva a mejorar los emprendimientos locales y por ende su calidad de vida mediante esta actividad comercial, que incluso puede generar fuentes de trabajo e ingresos económicos, además de posicionar a la provincia con una identidad gastronómica.

El objetivo general es diseñar una revista sobre gastronomía de la provincia de Los Ríos mediante la recopilación actualizada de información, acerca de los platos típicos que ofrece

cada uno de sus cantones como contribución para su promoción.

Debido a que no existe gran oferta turística del sector gastronómico en la provincia y a la reciente afluencia de turistas locales y extranjeros en el país, se tiene la necesidad de diseñar una guía gastronómica del sector, que conduzca al visitante a las diferentes opciones que tiene el área, dando a conocer la variedad de comida y los diferentes lugares que puede visitar el turista. La idea de producir una revista sobre la gastronomía de la provincia de los Ríos surge por la necesidad de impulsar una fuente de ingresos que por no haber sido ampliamente estudiada cuenta no con suficiente apoyo en el espacio mediático nacional.

Los diversos medios impresos del país publican solo recetas y artículos sobre alimentos y bebidas de solo algunas grandes ciudades; Los Ríos, a decir verdad, no cuenta con un medio impreso especializado para cubrir el ámbito gastronómico como fuente de noticias y promover, el desarrollo del turismo gastronómico, actividad universalmente asociada al crecimiento económico de los pueblos.



Materiales y métodos

Este trabajo tiene un enfoque de Investigación Cualitativa es de tipo descriptivo y explorativo que permite con la búsqueda de información describir el tema las características y componentes de la gastronomía de la provincia de Los Ríos representada en los lugares donde venden esta comida y nuevos locales ubicado en la zona.

Es de tipo exploratorio porque el objetivo es lograr encontrar información relevante debido a que este tipo de temas que ha sido poco abordado y en la revisión de literatura no hay casi información o vagamente relacionadas con el tema.

En el tipo descriptivo se busca especificar los aspectos y características de los lugares que serán sometidos a análisis.

Población y Muestra: Población 1.426.426 habitantes de la provincia, de los cuales se tomará un muestreo aleatorio para la realización de las encuestas y entrevistas

Se procedió a visitar los cantones de la provincia de Los Ríos con la finalidad de encontrar los platos típicos más

representativos de cada cantón, en donde por observaciones de campo y por entrevistas a moradores se establecieron locales por antigüedad en los mismos.

Resultados

Los Ríos, hoy en día, se enfrenta al desarrollo culinario más importante que ha visto la ciudad: existe más creatividad, más diversidad y más emprendimientos que nunca en el área gastronómica. Sin embargo, sigue sin considerarse una potencia culinaria o un destino turístico gastronómico.

La cantidad de trabajo en la industria es incoherente respecto al bajo reconocimiento e interés en la escena gastronómica de la provincia por parte de personas locales e internacionales.

A través de las entrevistas realizadas, se registró un total de trece platos típicos típica, dentro de los cantones Buena Fe, Quevedo, Ventanas, Mocache, Babahoyo, Baba, Montalvo, Quinsaloma, Urdaneta, Valencia, Vinces, Palenque, además de la reseña histórica de cada una de las huecas culinarias, desde sus inicios hasta la actualidad.



De la misma forma se recopiló información en las fichas técnicas a través de las entrevistas personales a cada uno de los dueños de las huecas culinarias para la guía gastronómica, los datos obtenidos son; nombre del establecimiento, receta, años de funcionamiento, historia, precio de comida, y direcciones.

Se elaboró una revista gastronómica de la provincia de Los Ríos, detallando la foto del plato típico, descripción de la comida, las recetas de la comida característica de los cantones, con el propósito de revalorizar e incentivar a los propietarios de los establecimientos a la preparación original de las recetas y al mismo tiempo de beneficiar al sector turístico-gastronómico.

Hay componentes faltantes, o disfuncionales, en el sector gastronómico y turístico, que retiene la correcta difusión de la cultura y comunicación gastronómica.

Discusión

Triviño, Arandia, Robles, Rivera (2019) en su estudio acerca del fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de los ríos, Ecuador en

donde evaluaron cuales eran consideradas una estrategia adecuada con la finalidad de lograr identificar gastronomía típica y tradicional en los cantones de la Provincia de Los Ríos.

De los cuales ellos comenzaron la recopilación de antecedentes culturales, gastronómicos de los trece cantones de la provincia.

Además, crearon un cuadro comparativo de los platos típicos y tradicionales de los trece cantones para identificar las características distintivas y las variaciones en la preparación. Se observó que las diferencias culinarias son mínimas, ya que las recetas varían principalmente en el uso de especias y métodos de cocción. Además, se creó una guía para promover la ruta gastronómica a través de una página web, con la colaboración de los Departamentos de Turismo de los distintos cantones, que proporcionaron un listado de restaurantes dedicados a la comida típica y tradicional.

La tercera estrategia incluyó la difusión y un plan de acción mediante publicidad en medios de comunicación locales como radio y televisión. En cada cantón se organizaron Ferias Gastronómicas para fomentar el



consumo de comida típica y tradicional, permitiendo a los ciudadanos degustar platos preparados y presentados de manera más técnica.

En el proyecto desarrollado se encontraron varios platos típicos, cada cantón tenía entre uno a 5 platos similares a los otros cantones en el cual se detalla a continuación bollo de pescado, caldo de salchicha, seco de gallina criolla, chanfaina, muchines, chaulafán, chicha de chontilla, arroz menestra y carne asada, encebollado, caldo de mondongo, caldo de manguera, guatita, humitas, tortillas de verde, tortillas de choclo, maduro lampreado, ayampaco, sango de choclo, caldo de bolas, cazuela de pescado, arroz con leche, bolón, encanutado de pescado, tonga, hayaca mazamorra, seco de pato, chicha de maíz.

Agradecimiento.

Agradezco a Dios y a todos los dueños de emprendimientos de cada cantón donde se desarrolló la investigación

A los compañeros del instituto superior Tecnología Babahoyo que colaboraron con la realización

Referencias

- Guato, A. (2014) “mejoramiento de la calidad de las ofertas de alimentos y bebidas del restaurante “la casta” del cantón patate provincia de tungurahua”. Tesis presentada para la obtención de grado de la universidad Uniandes, recuperado de <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2695?locale=en>
- Triviño, K Arandía, J. Robles, Rivera, G. (2019). Fortalecimiento De La Identidad Cultural-Gastronómica En La Provincia De Los Ríos, Ecuador. Vol. 7, No. 1, pp. 45-57 Enero – Junio 2020. Recuperado de https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/view/1140/1790