



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

TEMA DE ENSAYO:
“ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA COMUNA
ZAPOTAL”

COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXAMEN COMPLEXIVO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

AUTORA
GERALDINE YELENA BORBOR JAIME

PROFESORA GUÍA
LCDA. NARCISA BRUSELA VÁSQUEZ FARFÁN, MSc.

LA LIBERTAD - ECUADOR

2024

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de profesor tutor del trabajo de titulación, "Análisis del turismo gastronómico en la comuna Zapotal, elaborado por la Srta. Geraldine Yelena Borbor Jaime, egresada de la Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Gestión y Desarrollo Turístico, me permito declarar que luego de haber dirigido científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente,



**Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán, MSc.
DOCENTE TUTOR**

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación denominado "Análisis del turismo gastronómico en la comuna Zapotal" constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, Geraldine Yelena Borbor Jaime con cédula de identidad número 2450210675 declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Geraldine Borbor J
Geraldine Yelena Borbor Jaime
C.C. No.: 245021067-5

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena porque me ha permitido desarrollar profesionalmente.

A mis padres quienes me apoyan constantemente, me motivan y me inspiran para seguir adelante pese a los obstáculos.

A mis maestros de cátedra por haberme compartido sus conocimientos, por los consejos y principios que nos han inculcado.

A mi profesora guía quien me ha guiado con paciencia y rectitud como docente.

GERALDINE YELENA BORBOR JAIME

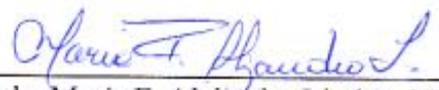
DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedico a Dios y a mis padres, ya que son lo más importante en mi vida y gracias a ellos tengo la fuerza de seguir logrando mis objetivos. Son quienes me apoyan con su cariño, y con sus sabias palabras alimentan mi alma para ser una mejor persona.

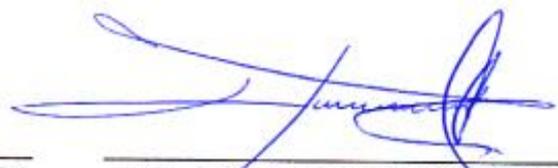
A mi hija Samarita, quien ha sido mi compañera durante el trayecto universitario y mi principal motivación para continuar pese a las dificultades.

GERALDINE YELENA BORBOR JAIME

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN



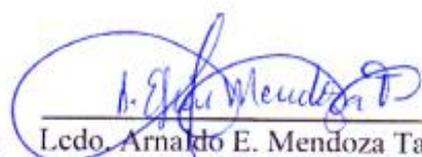
Lcda. Maria F. Alejandro Lindao, MBA.
**DECANA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



Lcdo. Jose X. Tomala Uribe, MSc.
**DIRECTOR (E) DE LA
CARRERA DE GESTIÓN Y
DESARROLLO TURÍSTICO**



Lcda. Narcisa B. Vasquez Farfan, MSc.
DOCENTE TUTORA



Lcdo. Arnaldo E. Mendoza Tarabo, PhD.
PROFESOR ESPECIALISTA



Ab. Maria M. Rivera Gonzalez, MSc.
SECRETARIA GENERAL

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA.....	I
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD.....	II
AGRADECIMIENTO	III
DEDICATORIA.....	IV
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN.....	V
ÍNDICE GENERAL	VI
ÍNDICE DE TABLAS.....	VII
ÍNDICE DE CUADROS	VII
ÍNDICE DE APÉNDICES.....	VII
RESUMEN	VIII
ABSTRAC	IX
INTRODUCCIÓN	1-2
DESARROLLO.....	2-9
CONCLUSIONES.....	10
BIBLIOGRAFÍA.....	11-13
APÉNDICE.....	14

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Establecimientos de alimentos y bebidas activos en la comuna Zapotal	5
Tabla 2: Disponibilidad de platos en restaurantes de la comuna Zapotal	6
Tabla 3: Perfil y comportamiento del turista-visitante en la comuna Zapotal	8

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Población y muestra	4
-------------------------------------	---

ÍNDICE DE APÉNDICES

Apéndice 1: Fichas de inventario aplicados a la comuna Zapotal	14
Apéndice 2: Encuestas a visitantes-turistas.....	23
Apéndice 3: Entrevistas a propietarios de establecimientos y bebidas	26



“ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA COMUNA ZAPOTAL”

AUTOR:

Geraldine Yelena Borbor Jaime

DOCENTE TUTORA:

Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán, MSc.

RESUMEN

El presente trabajo tuvo como objetivo principal, analizar el efecto del turismo gastronómico en la comuna Zapotal, para ello se llevó a cabo una revisión bibliográfica e investigación de tipo exploratoria, con muestreo no probabilístico por juicio, donde, se aplicó un inventario de los platos que conforman la oferta gastronómica en la comuna Zapotal, encuestas a la demanda turística y entrevistas a los propietarios de los establecimientos de restauración. Los resultados obtenidos fueron, que existen 9 restaurantes activos, que generan cerca de 78 plazas de empleo, su oferta gastronómica se basa en los platos tradicionales: el seco de chivo y humitas. Concluyendo que, la comuna Zapotal posee un potencial significativo en el turismo gastronómico debido a la variada oferta culinaria y preferencia de los turistas-visitantes por sus platos tradicionales.

Palabras claves: Turismo gastronómico, restaurantes, demanda, inventario turístico.



**“ANALYSIS OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE ZAPOTAL
COMMUNE”.**

AUTHOR:

Geraldine Yelena Borbor Jaime

TUTOR TEACHER:

Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán, MSc.

ABSTRAC

The main objective of this study was to analyze the effect of gastronomic tourism in the Zapotal community. To this end, a literature review and exploratory research was carried out, with non-probabilistic sampling by judgment, where an inventory of the dishes that make up the gastronomic offer in the Zapotal community, surveys of tourist demand and interviews with the owners of catering establishments were applied. The results obtained were that there are currently 9 active restaurants, which generate about 78 jobs and offer traditional dishes such as seco de chivo and humitas, which indicated a greater presence in the menus and a strong preference in the site. In conclusion, the Zapotal commune has significant potential for gastronomic tourism due to its varied culinary offerings and the preference of tourists-visitors for its traditional dishes.

Keywords: Gastronomic tourism, restaurants, demand, tourism inventory.

INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico se ha convertido en una modalidad que centra el interés en la cultura gastronómica y culinaria del lugar visitado, donde las principales motivaciones para los viajeros son conocer y experimentar formas de preparación de ciertas comidas, el descubrimiento de nuevos sabores y comprender los elementos socio-culturales y naturales que la rodean, cabe resaltar que en esta modalidad de turismo se evidencia la procedencia y trayectoria cultural, así como, los hábitos alimentarios, esto ha permitido reconocer platos de diferentes países, entre ellos la comida Italiana y Japonesa, en consecuencia de ello, también se han creado rutas gastronómicas de todo tipo en el mundo, cuyos fines han sido presentar sus especialidades específicas, tal es el caso de países latinoamericanos como Argentina con la ruta del vino y Colombia con la ruta del café (Vivanco, 2021).

Por su parte, Ecuador cuenta con una variedad de platos que forman parte de la tradición en cada una de sus cuatro regiones y a la vez constituyen un punto de interés para el visitante, entre la diversa oferta gastronómica resaltan lugares como, la ciudad de Quito con el circuito de cerveza artesanal y ruta del café local, Guayaquil con rutas y ferias gastronómicas cuyas huecas tradicionales se encuentran inventariadas, y por último, Cuenca con la ruta de los molinos y el pan además de, la ruta G, ésta última impulsa a recorrer establecimientos de restauración (Armijos, 2020).

Posteriormente, la provincia de Santa Elena ha logrado atraer gran cantidad de turistas provenientes tanto de la región Costa como de la Sierra, especialmente durante las vacaciones, por sus playas y deliciosa gastronomía local, asimismo, ha integrado elementos en su cocina del entorno marítimo y de provincias cercanas (Diners Club, 2023). Según el Ministerio de Turismo (2019), la comuna Zapotal se encontraba entre los lugares para degustar sabores típicos durante el feriado en la región Costa, famosa por el popular seco de chivo, el cual junto a sus particulares dulces están registrados

como bienes inmateriales del cantón Santa Elena (Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Elena, 2023).

Por tal razón, se consideró a la comuna Zapotal para el presente trabajo de investigación, puesto que, a pesar de contar con platos representativos de su tradición culinaria, carece de estudios sobre la oferta y demanda gastronómica que existe en la actualidad, lo que limita el conocimiento y valoración de sus recursos alimentarios, lo cual puede influir en su desarrollo turístico y cultural. Ante lo expuesto, se planteó como pregunta de investigación ¿Cuál es el efecto de turismo gastronómico en la comuna Zapotal?

Por consiguiente, se tuvo como objetivo principal, analizar el efecto del turismo gastronómico en la comuna Zapotal, seguido de los objetivos específicos, actualizar el inventario de platos que conforman la oferta gastronómica de la comuna Zapotal, determinar la oferta gastronómica de los establecimientos de alimentos y bebidas según su tipología en la comuna Zapotal, y, por último, identificar el perfil y comportamiento del consumidor gastronómico que ha visitado la comuna Zapotal.

Posteriormente, la metodología que se aplicó fue la revisión bibliográfica, tipo de investigación exploratoria, con tipo de muestreo no probabilístico por juicio, donde, se aplicó un inventario de los platos que conforman la oferta gastronómica en la comuna Zapotal, encuestas a la demanda turística que ha visitado la comuna en los últimos cinco años, y entrevistas a los propietarios de los establecimientos de restauración.

DESARROLLO

Según las Naciones Unidas de Turismo (2020), el turismo gastronómico hace referencia a la actividad que permite al viajero disfrutar de experiencias culinarias durante su trayectoria, es decir que para el turista es importante degustar de la comida típica, conocer la sazón y sabores únicos que caracterizan a un sitio, en consecuencia, de esto se crea el turismo gastronómico con la finalidad de cubrir esta necesidad alimenticia brindando experiencias inéditas.

A nivel mundial, el turismo gastronómico ha alcanzado un aproximado de 800 mil millones de dólares en lo que respecta al año 2022, siendo la búsqueda de experiencias autóctonas, inclinación de alternativas más sanas e influencia de medios digitales, varias de las razones que motivan a los visitantes a adoptar esta modalidad de turismo (IMARC, 2023). En el contexto nacional se registró que hasta el año 2022, los establecimientos y bebidas cuentan con personal ocupado en más de 76 mil empleados lo que representa un 65%, seguido del servicio de alojamiento u otros con cifras menores al 35%, que a diferencia del año 2020 en que se reflejaron pérdidas con ingresos de \$900 mil dólares, partiendo a finales del año 2021 se observó una recuperación de \$1.200 dólares, es decir más de \$300 mil ingresos de diferencia al año anterior (Corporación Financiera Nacional B. P, 2023).

En el trabajo de investigación **“Plan de desarrollo turístico para la comuna Zapotal del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena a partir del año 2015”**, de la autora Torres Hermenegildo Leonor (2015), tuvo como objetivo el diseño de un plan de turismo para promover el desarrollo turístico mediante programas que permitan la dinamización de la economía y fortalecimiento del aspecto sociocultural, mejorando la calidad de vida de la comuna Zapotal del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, mediante la aplicación de encuestas y entrevistas, presentó como resultados que

los turistas que visitaban la provincia de Santa Elena consideraron que la gastronomía era excelente, donde más de un 70% manifestaron haber consumido el seco de chivo y los dulces artesanales que se ofrecen tradicionalmente en la comuna Zapotal, además, de evidenciar que el único servicio que se ofertaba era de alimentación con un total de 12 establecimientos que en su totalidad no se encontraban registrados en el catastro del MINTUR. Concluyendo que, un plan de desarrollo turístico permitirá mejorar la oferta y fortalecer oportunidades, considerando la acogida que tiene la gastronomía local.

Para la presente investigación, tomando como referencia a Hernández (2014), se aplicó como metodología la investigación exploratoria puesto a que, no se han empleado estudios recientes sobre la oferta y demanda existente en la comuna Zapotal, el muestreo no probabilístico por juicio debido a que, se seleccionó a la muestra de forma parcial por reunir criterios en relación a la variable “turismo gastronómico”, cuyos participantes han experimentado y tienen conocimientos sobre el servicio de restauración del lugar en los últimos cinco años.

Cuadro 1: Población y muestra

Detalle	Población	Muestra	Instrumento
Establecimientos de restauración	9	9	Inventario turístico Entrevistas
Demanda gastronómica	500	50	Encuestas
TOTAL	509	59	-----

Fuente: Comuna Zapotal (2024).

Elaborado por: Borbor Jaime Geraldine Yelena (2024).

En la comuna Zapotal, el turismo gastronómico se desarrolla sin una planificación formal, los prestadores del servicio atienden a visitantes y turistas basándose en su experiencia práctica, es importante señalar que la mayoría de los empleados de establecimientos de restauración tienen una formación secundaria, por otra parte, consideran que la gastronomía del lugar tiene buena aceptación por parte de clientes locales y de otras provincias, bien sea por los platos (seco de chivo, humitas) y dulces (chocolatines, cocadas, alfajores) que perduran a través del tiempo y son representativos por su sazón única, destacando que para la preparación de los platos se utilizan productos cosechados en tierras de la comuna.

En cuanto a la oferta gastronómica de la comuna Zapotal, se identificaron los siguientes establecimientos:

Tabla 1 Establecimientos de alimentos y bebidas activos en la comuna Zapotal

N°	Establecimientos de restauración	Clasificación	Categoría
1	El chivo erótico	Restaurante	N/A
2	La bendición de Dios	Restaurante	N/A
3	El chivo florete	Restaurante	N/A
4	El buen sabor criollo	Restaurante	N/A
5	Comedor “Carmita”	Restaurante	N/A
6	Cabaña “Benito”	Restaurante	N/A
7	Restaurante “El cafecito”	Restaurante-cafetería	N/A
8	Restaurante “Flor de ángel” cocina típica	Restaurante	N/A
9	El pollo asado	Restaurante	N/A

Fuente: Comuna Zapotal (2024).

Elaborado por: Borbor Jaime Geraldine Yelena (2024).

Tomando como referencia el estudio de Torres (2015), la comuna Zapotal entre los años 2014 y 2015 contaba con 12 establecimientos de restauración activos, no obstante, luego del levantamiento de información en el campo se pudo evidenciar que el número de restaurantes actual es de 9, es decir la oferta ha presentado una disminución leve en los últimos diez años. Estos establecimientos concentran su oferta en la calle principal – vía a la costa, cuyos tiempos de funcionamiento son desde 3 hasta 30 años, los mismos que disponen desde 5 hasta 24 mesas para atender entre 20 a 120 comensales, consecuente de ello, se generan cerca de 78 plazas de empleo, por su parte, el tipo de servicio que ofrecen es el menú fijo.

Entre los platos que disponen en los menús para la venta se presentan los siguientes:

Tabla 2: Disponibilidad de platos en restaurantes de la comuna Zapotal

N°	Alimentos y bebidas	Rango de disponibilidad en establecimientos de restauración 1-9	Rango de Precios
1	Taza de café	7	\$1
2	Taza de leche	7	\$1
3	Aguas aromáticas	7	\$1
4	Gaseosas personales y 1 litro	8	\$0,50 - \$1
3	Seco de chivo	8	\$5
4	Humitas	7	\$1
5	Seco de pollo	8	\$4 - \$5
6	Seco de chancho	5	\$4 - \$5
7	Jugos naturales	5	\$0,50 - \$1
8	Empanadas (Queso, pollo y carne)	4	\$1
9	Seco de pato	3	\$6

10	Bistec de carne	1	\$3,50
11	Seco de carne	1	\$4
12	Seco de gallina	2	\$4 - \$5
13	Estofado de pescado	1	\$4
14	Hayacas	1	\$1
15	Tortas de verde	1	\$1,00
16	Bolón de queso	1	\$1,50
	Bolón de chicharrón		\$2
	Bolón mixto		\$2
17	Té helado	1	\$0,50
19	Jugos artificiales	1	\$0,50
20	Arroz con menestra y pollo	1	\$3,50
21	Arroz con menestra y chuleta	1	\$3,50
22	Arroz moro con pollo	1	\$3,50
23	Arroz moro con chuleta	1	\$3,50

Fuente: Comuna Zapotal (2024).

Elaborado por: Borbor Jaime Geraldine Yelena (2024).

A partir del cuadro proporcionado, sobre los platos disponibles en los establecimientos de restauración de la comuna Zapotal, en cuanto a variedad y popularidad, bebidas como café y leche tienen mayor disponibilidad, seguido de platos tradicionales como el seco de chivo, humitas y diferentes tipos de seco (pollo y chanco) que también tienen una buena presencia en los menús, lo que indica una fuerte preferencia en el sitio e importante prevalencia de la cocina local y tradicional en la oferta gastronómica, y por último, con baja disponibilidad en ciertos restaurantes, posiblemente debido a una demanda menor pero constante, se encuentran las tortas de verde, bolones, estofado de pescado u otros platos, lo que permite a estos establecimientos diferenciarse mediante la diversificación de su menú enfocado a satisfacer gustos de otros segmentos de clientes.

Los precios varían significativamente, las bebidas y empanadas se encuentran en el rango de precios más económicos desde \$0,50 a \$1, mientras que el seco de pato

representa el plato con mayor costo de \$6, por otra parte, la mayoría de los platos principales tales como el seco de chivo, seco de pollo, seco de gallina, seco de carne y seco de chanco tienen un rango de precio de \$4 a \$5, lo cual resulta un precio estándar que es manejado por la mayoría de los establecimientos.

Respecto a la demanda turística en la comuna Zapotal, los establecimientos de restauración atienden entre 11 y más de 30 clientes al día, la mayoría de estos provenientes de la región Costa, especialmente de las provincias de Santa Elena y Guayas, cabe mencionar que, en temporada alta y durante feriados, existe una mayor afluencia de visitantes, quienes consideran que es un lugar ideal para degustar alimentos antes de continuar con su viaje.

En lo que respecta a motivaciones del turismo gastronómico, Beltrán (2019), menciona que, desde el punto de vista de la demanda, hay un tipo de turista interesado en explorar la gastronomía local, en lugar de optar por comida industrializada, asimismo, prefiere disfrutar de comidas en restaurantes y bares tradicionales, en vez de grandes cadenas de restaurantes, esto permite fortalecer aquello que representa autenticidad y singularidad cultural, por ende, es importante investigar el desarrollo del turismo gastronómico en determinados lugares.

En la presente investigación, a través de encuestas se obtuvo el siguiente perfil y comportamiento del turista-visitante en relación con el turismo gastronómico en la comuna Zapotal:

Tabla 3: Perfil y comportamiento del turista-visitante en la comuna Zapotal

Rango de edad	31 a 45 años
Género	Masculino 53% Femenino 44%
Procedencia	Provincia de Santa Elena

Ocupación	Empleado público
Motivo de visita	Turismo gastronómico Visitar a familiar o amigo
Frecuencia de visita a los establecimientos de restauración	Menos de 4 veces a la semana
Con quienes asiste a degustar la gastronomía	Familiares
Poder adquisitivo por persona para el consumo de alimentos y bebidas	De 3 a 5 dólares
Plato que consumen	Seco de chivo
Características principales que considera en los establecimientos de restauración	Buen sabor 38% Ambiente 22% Precio 18% Limpieza 16%
Aspectos que consideran mejorar en los establecimientos de restauración	Atención al cliente 19% Presentación del personal 17% Amplia oferta de platos 14%
Forma de pago	Efectivo

Fuente: Comuna Zapotal (2024).

Elaborado por: Borbor Jaime Geraldine Yelena (2024).

CONCLUSIONES

- En la actualización de inventario de platos que conforman la oferta gastronómica de la comuna Zapotal, se identificó una variedad significativa de platos tradicionales en los menús de los restaurantes locales, entre ellos se destacan el seco de chivo y las humitas, los mismos que poseen mayor disponibilidad dentro de los establecimientos de restauración, lo que evidencia una alta preferencia de estos platos por parte de la demanda.
- Se determinó que actualmente existe una oferta gastronómica conformada por 9 establecimientos de alimentos y bebidas con la tipología restaurantes, las mismas que no se encuentran registradas ni categorizadas en el catastro de servicios turísticos, sin embargo contribuyen significativamente a la economía local, generando alrededor de 78 plazas de empleo, es decir, estos establecimientos son fundamentales para el desarrollo económico de la comuna Zapotal y para la promoción del turismo gastronómico.
- Se identificó en la comuna Zapotal, un perfil y comportamiento del turista que participa en el turismo gastronómico, conformado por personas con edades que oscilan entre 31 a 45 años, en su mayoría hombres, provenientes de la provincia de Santa Elena, quienes llegan a estos establecimientos de restauración acompañados de familiares, visitan la comuna con una frecuencia menor a cuatro veces a la semana, los mismos que tienen como principales motivos el turismo gastronómico y la visita a familiares, cabe destacar que este grupo de turistas-visitantes valora especialmente, el buen sabor de los alimentos, seguido del ambiente del lugar, el precio y la limpieza, además de ello, mantienen una capacidad adquisitiva situada entre \$3 a \$5 dólares por persona, cuyo pago lo realizan de la forma tradicional en efectivo.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre Suárez, T., Landeta Bejarano, N., Villón Perero, S., & Vásquez Farfán, N. (2020). Guía Turística Digital: “Las Huecas de la Provincia de Santa Elena. *REVISTA DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN*, 5, 595-613.
- Ante, A., & Cabascango, E. (2023). *POTENCIAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI (trabajo de titulación)*. Latacunga: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI.
- Armijos, S. (2020). *La gastronomía, un imán turístico para el Ecuador*. Obtenido de Vistazo: <https://www.vistazo.com/enfoque/la-gastronomia-un-iman-turistico-para-el-ecuador-CDVI214341>
- Beltrán, F. J. (2019). *Análisis de la motivación del turismo gastronómico en el destino cultural de la ciudad de Córdoba (trabajo de titulación)*. España: Universidad de Córdoba.
- Borrero, G., & Tumbaco, K. (2023). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN JIPIJAPA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ (tesis pregrado)*. Manta - Ecuador: UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI.
- Corporación Financiera Nacional B. P. (2023). *Ficha sectorial: turismo*. Obtenido de Corporación Financiera Nacional B. P: <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2023/fichas-sectoriales-1-trimestre/Ficha-Sectorial-Turismo.pdf>
- Díaz, L. Á. (2020). *Propuesta de un modelo de gestión de turismo gastronómico aplicado a fincas agroturísticas del cantón Milagro - Ecuador (tesis posgrado)*. Guayaquil: Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
- Diners Club. (2023). *AMANTES DE LA BUENA MESA: Las comidas más deseadas de la costa: un escape al mar desde el paladar*. Obtenido de DinersClub: <https://www.dinersclub.com.ec/experiencias/diners-club/comidas-tipicas-costa>
- Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Elena. (2023). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020 - 2023*. Obtenido de Página oficial del GADSE: <http://www.gadse.gob.ec/>
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación* (6 ed.). México: MCGRAW-HILL.
- IMARC. (2023). *Mercado del turismo gastronómico: Tendencias mundiales de la industria, cuota, tamaño, crecimiento, oportunidad y previsión 2023-2028*. Obtenido de IMARC: Impactful insights: <https://www.imarcgroup.com/report/es/culinary-tourism-market>

- Jiménez Rodríguez, A. R. (2023). Análisis de la cadena de valor del turismo gastronómico y sus relaciones desde un enfoque territorial: criterios de funcionalidad y jerarquización. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 97. Obtenido de <https://bage.age-geografia.es/ojs/index.php/bage/article/view/3353>
- Malavé, E. (5 de 9 de 2016). RELATO HISTORIA DE LOS INICIOS DE LA COMUNA ZAPOTAL. (J. R. Rivera, Entrevistador)
- Mero, M. (2021). *INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO EN LA PARROQUIA PUERTO CAYO DEL CANTÓN JIPIJAPA (trabajo de titulación)*. Manabí - Ecuador: UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ.
- Ministerio de turismo. (2018). *Reglamento turístico de alimentos y bebidas*. Obtenido de Ministerio de turismo: https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Ministerio de Turismo. (2019). *Siete sabores típicos para degustar en la Costa durante el feriado*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/siete-sabores-tipicos-para-degustar-en-la-costa-durante-el-feriado/>
- Mishell, S., & Muñoz, K. (2023). *Turismo gastronómico en la provincia de Tungurahua (tesis de grado)*. Tungurahua: Universidad Técnica de Cotopaxi.
- ONU Turismo. (2017). Segundo informe mundial sobre turismo gastronómico. *Informe mundial de los miembros afiliados*, 16. Obtenido de <https://doi.org/10.18111/9789284418701>
- ONU Turismo. (2020). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. OMT*, 54. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420995>
- Rivera, J. R. (2017). *EVALUACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LA COMUNA ZAPOTAL PROV. SANTA ELENA PARA EL DISEÑO DE UN PLAN DE PROMOCIÓN. (trabajo de titulación)*. Guayaquil: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Romero, J. (2012). *Análisis de la importancia del turismo gastronómico como parte fundamental del desarrollo de la actividad turística en la ciudad de Azogues (tesis de pregrado)*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Simbaña, J., & Tituaña, E. (2022). *Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo (trabajo de titulación)*. Sangolquí: Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.
- Torres, L. (2015). *Plan de desarrollo turístico para la comuna Zapotal del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena a partir del año 2015*. Obtenido de Repositorio UPSE:

<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2369/1/UPSE-TDT-2015-0020.pdf>

Vásquez, G. (2023). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí. (trabajo de titulación)*. Manabí: Manta Ecuador.

Vivanco, F. (2021). *Turismo gastronómico*. Obtenido de Universidad Internacional del Ecuador: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO- GASTRONOMICA						
Datos generales			Ubicación			
Encuestador	N° ficha	Fecha	Provincia	Cantón	Parroquia	Comuna
Geraldine Borbor	06	02/06/2024	Santa Elena	Santa Elena	Chanduy	Zapotal
Datos del establecimiento						
Nombre	Dirección	Contacto	Propietario	contacto	Tiempo de funcionamiento	Servicio disponible
Cabaña Betito	Via a la costacarretera principal	0988603725	Anita Bravo	0988603725	5 años	alimentación
Clasificación	Categoría	Rango de precios				
cafetería		1 tenedor	Menos de \$5		x	
bar		2 tenedores				
Restaurante	x	3 tenedores	\$5			
discoteca		4 tenedores				
Establecimiento móvil		5 tenedores	De \$6 a \$10			
Plazas de comida		Número de mesas	5	N° de plaza	25	
Servicio de catering						
Demanda			Personal			
Procedencia	Rango de clientes		N° de empleados		5	
Santa Elena	x	De 0 a 10 personas	Formación			
Guayas		De 11 a 20 personas	x	Sin formación		
Azuay		De 21 a 30 personas	Primaria		x	
Pichincha		Más de 30 personas	Secundaria		x	
Otras provincias			Formación			
			otras			
acompañantes		Días hábiles	Horario de atención	Tipo de servicio		

pareja	x	Lunes a sábados		Menú	
amigos		Viernes – sábado- domingo	x	autoservicio	
familia	x	Todos los días		Buffet	
solo		otros		Menú fijo	x
Menú disponible		PVP		Servicio a domicilio	
Seco de chivo	5,00	Servicio al auto			
Seo de pollo	4,50	Métodos de pago			
Seco de gallina	4,00	efectivo		x	
Té helado	0,50	Tarjeta de crédito y débito			
Agua aromática	1,00	Transferencias (apps de pago y cobro)			
Humitas	1,00				
Cifrut	0,50				
Jugos naturales	0,50				
Colas personales	0,50				
café	1,00				
leche	1,00				
					
Observaciones :					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURISTICO- GASTRONOMICA						
Datos generales			Ubicación			
Encuestador	N° ficha	Fecha	Provincia	Cantón	Parroquia	Comuna
Geraldine Borbor	07	02/06/2024	Santa Elena	Santa Elena	Chanduy	Zapotal
Datos del establecimiento						
Nombre	Dirección	Contacto	Propietario	contacto	Tiempo de funcionamiento	Servicio disponible
Cafeteria Restaurante "El cafecito"	Via a la costacarretera principal	0989693156	Elber Lindao	0989693156	3 años	alimentación
Clasificación		Categoría		Rango de precios		
cafeteria	x	1 tenedor		Menos de \$5		x
bar		2 tenedores				
Restaurante	x	3 tenedores		\$5		
discoteca		4 tenedores				
Establecimiento móvil		5 tenedores		De \$6 a \$10		
Plazas de comida		Número de mesas		N° de plaza		
Servicio de catering						
Demanda			Personal			
Procedencia		Rango de clientes		N° de empleados		
Santa Elena	x	De 0 a 10 personas		Formación		
Guayas	x	De 11 a 20 personas	x	Sin formación		
Azuay		De 21 a 30 personas		Primaria		
Pichincha		Más de 30 personas		Secundaria		x
Otras provincias				Formación		
				otras		
acompañantes		Días hábiles		Horario de atención		Tipo de servicio
pareja	x	Lunes a sábados		8:00 am – 6:00 pm		Menú
amigos	x	Viernes – sábado- domingo				autoservicio

familia	x	Todos los días			Buffet		
solo		otros			Menú fijo	x	
Menu disponible		PVP				Servicio a domicilio	
empanadas		1,00				Servicio al auto	
humitas		1,00					
Seco de pollo		4,00				Métodos de pago	
Seco de chivo		5,00				efectivo	x
hayacas		1,00				Tarjeta de crédito y débito	
Taza de Aromática		1,00				Transferencias (apps de pago y cobro)	
Taza de café		1,00					
Taza café con leche		1,00					
Colas personales		0,50					
Taza de leche		1,00					



Observaciones :

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURISTICO-GASTRONOMICA						
Datos generales			Ubicación			
Encuestador	N° ficha	Fecha	Provincia	Cantón	Parroquia	Comuna
Geraldine Borbor	09	02/06/2024	Santa Elena	Santa Elena	Chanduy	Zapotal
Datos del establecimiento						
Nombre	Dirección	Contacto	Propietario	contacto	Tiempo de funcionamiento	Servicio disponible
El pollo asado	Via a la costacarretera principal		Ernesto Ramirez		16 años	Alimentación
Clasificación	Categoría	Rango de precios				
cafeteria		1 tenedor		Menos de \$5		x
bar		2 tenedores				
Restaurante	x	3 tenedores		\$5		
discoteca		4 tenedores				
Establecimiento móvil		5 tenedores		De \$6 a \$10		
Plazas de comida		Número de mesas	5	N° de plaza		25
Servicio de catering						
Demanda			Personal			
Procedencia	Rango de clientes		N° de empleados		5	
Región Costa	x	De 0 a 10 personas	Formación			
Región Sierra		De 11 a 20 personas	Sin formación			
Región Amazónica		De 21 a 30 personas	x	Primaria		x
Región Insular		Más de 30 personas	Secundaria		x	
			Formación			
			otras			
acompañantes	Días hábiles		Horario de atención		Tipo de servicio	
pareja	x	Lunes a sábados	x			Menú
amigos		Viernes – sábado-domingo				autoservicio

familia	x	Todos los días		Buffet	
solo		otros		Menu fijo	x
Menú disponible		PVP		Servicio a domicilio	
Arroz con menestra y pollo asado		3,50		Servicio al auto	
Arroz con menestra y chuleta		3,50			
Arroz moro con pollo		3,50			
Arroz moro con chuleta		3,50			
Colas de 1 litro		1,00			
Métodos de pago					
				efectivo	x
				Tarjeta de crédito y débito	
				Transferencias (apps de pago y cobro)	
					
Observaciones :					

Apéndice 2: Encuestas a visitantes-turistas

PREGUNTA 1: 1. ¿Ha visitado la Comuna Zapotal en los últimos 5 años?		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	45	90%
No	5	10%
TOTAL	50	100%

GÉNERO		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
FEMENINO	20	44%
MASCULINO	24	53%
LGTBI	1	2%
TOTAL	45	100%

PROCEDENCIA		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Santa Elena	38	84%
Guayas	7	16%
TOTAL	45	100%

EDAD		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
De 15 a 30 años	18	40%
De 31 a 45 años	20	44%
De 46 a 65 años	7	16%
De 66 años en adelante	0	0%
TOTAL	45	100%

OCUPACIÓN		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Ama de casa	2	4%
Comerciante	6	13%
Empleado privado	9	20%
Empleado público	13	29%
Empresario	7	16%
Estudiante	7	16%
Jubilado	1	2%
TOTAL	45	100%

6. ¿Cuál es la razón principal de su visita a la Comuna Zapotal?		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE

Comercio	3	7%
Trabajo	4	9%
Turismo gastronómico	18	40%
Visita	1	2%
Visitar a familiar o amigo	18	40%
Vacía	1	2%
TOTAL	45	100%

7. ¿Con quienes generalmente asiste a un establecimiento de alimentos y bebidas en la Comuna Zapotal?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Amigos	10	22%
Compañeros de trabajo	4	9%
Familia	19	42%
Pareja	7	16%
Solo	4	9%
Vacía	1	2%
TOTAL	45	89%

8. ¿Cuál es presupuesto destinado por persona usualmente cuando visita un establecimiento de alimentos y bebidas en la Comuna Zapotal?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
De 10 a 15 dólares	7	16%
De 3 a 5 dólares	26	58%
De 5 a 10 dólares	12	27%
TOTAL	45	100%

9. ¿Cuál es el plato que consume regularmente cuando visita algún establecimiento de alimentos y bebidas en la Comuna Zapotal?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Almuerzo (Comida criolla)	5	11%
Chancho hornado	1	2%
Empanadas	2	4%
Hayacas	1	2%
Humitas	8	18%
Pollo asado	4	9%
Seco de chancho	2	4%
Seco de chivo	16	36%
Seco de gallina	2	4%
Seco de pato	3	7%
Seco de pollo	1	2%
TOTAL	45	100%

10. ¿Con que frecuencia visita establecimientos de alimentos y bebidas en la Comuna Zapotal?		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 vez a la semana	15	33%
2 a 4 veces a la semana	8	18%
4 a 7 veces a la semana	2	4%
Más de 7 veces a la semana	1	2%
Menos de 4 veces al mes	19	42%
TOTAL	45	100%

11. ¿Cuáles son las características principales que considera en un establecimiento de alimentos y bebidas en la Comuna Zapotal?		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Precio	18	15%
Buen sabor	38	31%
Ambiente	22	18%
Amplia oferta de platos	6	5%
Atención al cliente	12	10%
Buen posicionamiento en el mercado	4	3%
Limpieza	16	13%
Presentación del personal	6	5%
TOTAL	122	100%

12. ¿Qué aspectos consideraría mejorar en los establecimientos de alimentos y bebidas que ha visitado en la comuna Zapotal?		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Precio	7	8%
Buen sabor	6	7%
Ambiente	11	12%
Amplia oferta de platos	14	15%
Atención al cliente	19	21%
Buen posicionamiento en el mercado	11	12%
Limpieza	7	8%
Presentación del personal	17	18%
TOTAL	92	100%

13. ¿Cuál es su forma de pago cuando visita un establecimiento de alimentos y bebidas en la Comuna Zapotal?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Efectivo	45	100%
Tarjeta de crédito	0	0%
Transferencia (de una, --)	0	0%
TOTAL	45	100%

ENTREVISTA #1

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: María Luisa Lindao – restaurante “chivo erótico”

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Zapotal

Fecha: 02/06/2024

1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?

Los platos que se venden más son el seco de chivo, de pollo y pato.

2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?

Por supuesto, cada año recibimos clientes de muchas ciudades, tanto de la costa como de la sierra.

3. ¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico de la comuna Zapotal?

en temporada alta, y feriados.

4. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?

Me gustaría que las autoridades se preocuparan más por promocionar la gastronomía de la comunidad.

ENTREVISTA #2

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: Jessica Reyes – Restaurante la Bendición de Dios”

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Zapotal

Fecha: 02/06/2024

1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?

Seco de chivo

Humitas

Empanadas

2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?

Si, diariamente recibimos clientes de todas partes, el restaurante es conocido a nivel provincial y las personas que viajan a diferentes ciudades no desaprovechan la oportunidad de pasar por aquí y degustar de los platos típicos que ofertamos.

¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico de la comuna Zapotal?

Usualmente en la temporada playera, sin embargo los fines de semana y feriados también existe mayor demanda.

3. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?

Recomendaría que existan más obras públicas como por ejemplo parques, áreas recreativas, para fomentar la visita de turistas a la comuna.

ENTREVISTA #3

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: Carmen Ramírez – restaurante “el chivo florete”

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Zapotal

Fecha: 02/06/2024

- 1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?**

Almuerzos y las humitas

- 2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?**

Si, nuestra comunidad es conocida por el seco de chivo y demás platos típicos que tienen una sazón única, personas de diferentes localidades vecinas nos visitan regularmente.

- 3. ¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico de la comuna Zapotal?**

Diciembre, enero, febrero y marzo, también en feriados y fines de semana.

- 4. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?**

Que las personas que forman parte del cabildo comunal creen una comisión de turismo para que se realicen ferias, rutas o eventos gastronómicos para fomentar la visita de turistas de otras provincias también.

ENTREVISTA #4

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: Carmita Sánchez “el buen sabor criollo”

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Zapotal

Fecha: 05/06/2024

1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?

El seco de chivo, las humitas y almuerzos.

2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?

Si, a través de los años nuestra comuna ha sido reconocida por su gastronomía siendo el seco de chivo el más tradicional y popular, a pesar de que cerraron la vía que pasaba por la parte céntrica del pueblo, los viajeros siguen visitando los restaurantes y aun somos reconocidos por la comida típica que nos representa.

3. ¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico de la comuna Zapotal?

Noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo.

4. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?

Que se realicen capacitaciones para aprender a utilizar las nuevas tecnologías y poderlas implementar en los negocios, proporcionando así una mejor atención al cliente.

ENTREVISTA #5

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: Eduardo Malavé – restaurante “carmita”

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Zapotal

Fecha: 05/06/2024

1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?

Actualmente son los desayunos y almuerzos ya que nuestros clientes son colaboradores de diversas empresas que se encuentran cerca de la Comuna Zapotal y también choferes de camiones que se desplazan hacia otras provincias.

2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?

Definitivamente tiene buena aceptación, Zapotal es conocido como la tierra del seco de chivo, de las humitas y de los dulces como los chocolatines, cocadas, alfajores. La sazón de nuestra tierra es única, por ello la venta de los platos típicos ha perdurado a través del tiempo.

3. ¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico de la comuna Zapotal?

Como mencioné anteriormente, la mayoría de nuestra demanda está conformada por empleados de diversas empresas vecinas, por tal motivo de lunes a viernes es donde se presenta la mayor cantidad de clientes y se mantiene así durante todo el año.

4. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?

La realización de eventos y festivales para dar a conocer los platos típicos y poder incrementar las ventas, así como también ofrecer productos artesanales ideales para llevar de recuerdo, permitiendo que los visitantes conozcan la cultura local.

ENTREVISTA #6

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: Anita Bravo – Cabaña Betito

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Zapotal

Fecha: 06/06/2024

1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?

El seco de gallina y chivo

2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?

Sí, durante años ha mantenido gran aceptación por parte de la demanda turística, ya que los platos típicos son preparados con productos locales por ejemplo el choclo para la preparación de humas es cosechado en tierras de los comuneros.

3. ¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico de la comuna Zapotal?

En los feriados de carnaval, semana santa y en los meses de noviembre, diciembre.

4. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?

Que las autoridades le presten mayor atención a este sector, gestionando proyectos para que nuestros negocios puedan crecer y así mismo podamos diversificar la oferta agregando nuevos platos con productos locales.

ENTREVISTA #7

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: Élber Lindao – Cafetería – restaurante “El cafecito”

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Zapotal

Fecha: 06/06/2024

1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?

Las humas y almuerzos

2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?

Claro que sí, la oferta gastronómica de la comuna nos representa, la sazón de los platos típicos es heredada, algo que hace único a este lugar.

3. ¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico de la comuna Zapotal?

Los primeros meses de años en la temporada playera.

4. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?

Crear rutas gastronómicas, eventos y apoyar a los negocios que trabajan en este sector para que se brinde una mejor experiencia.

ENTREVISTA #8

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: Flor Beltrán - Restaurante "Flor de ángel" cocina típica

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Comuna Zapotal

Fecha: 06/06/2024

- 1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?**

Los almuerzos y secos

- 2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?**

Si, los platos tradicionales que se venden en la comunidad son muy buenos por eso los restaurantes nos hemos mantenido en el mercado a pesar de ciertas dificultades, la gastronomía tiene gran aceptación por ser autóctona.

- 3. ¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico en la Comuna Zapotal?**

Durante feriados, especialmente en la temporada alta que corresponde a los primeros meses del año

- 4. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?**

Considero que deberían crear un mercado para proporcionar más oportunidades de emprendimientos, no solo serían la venta de platos típicos sino también de productos agrícolas y ganaderos.

ENTREVISTA #9

¿A quién se realizó la siguiente entrevista?

Entrevistado: Ernesto Ramírez – El pollo asado

Entrevistador: Geraldine Borbor

Lugar: Comuna Zapotal

Fecha: 06/06/2024

1. ¿Cuáles son los platos que tienen mayor salida dentro de su establecimiento de alimentos y bebidas?

El pollo y chuleta asada.

2. ¿Considera usted que la oferta gastronómica de la comunidad tiene buena aceptación por clientes locales y de otras provincias?

Si, la gastronomía del pueblo es bastante conocida, las personas que pasan por aquí cuando viajan a otras ciudades se quedan con la finalidad de degustar los famosos secos o las humitas.

3. ¿En qué fechas del año existe mayor demanda dentro del sector gastronómico en la comuna Zapotal?

Durante la temporada alta, también en feriados como semana santa.

4. ¿Qué recomendaciones o propuestas daría usted para fortalecer la oferta gastronómica de la Comuna Zapotal?

El cabildo comunal debería implementar estrategias para que Zapotal sea reconocido en otras provincias, y que los visitantes vengan con la finalidad de que haya más actividades que realizar.