



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE TURISMO

TEMA:

**OFERTA GASTRONÓMICA EN EL PERFIL COSTERO EN
LA COMUNA ENGABAO EN EL AÑO 2025**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA
OBTENCION DEL TITULO DE LICENCIADA EN TURISMO**

AUTORA:

ROSA EVERLIN ORRALA TOMALA

TUTORA:

ING. JESSICA SORAYA LINZA RODRIGUEZ, MSc.

LA LIBERTAD- ECUADOR

2026

APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR

En mi calidad de Profesor Tutor del trabajo de titulación, **“OFERTA GASTRONÓMICA EN EL PERFIL COSTERO EN LA COMUNA DE ENGABAO EN EL AÑO 2025”**, elaborado por la Srta. **Rosa Everlin Orrala Tomala** egresada de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo, declaro que luego de haber asesorado 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



Ing. Jessica Soraya Linzan Rodríguez. MSc.
DOCENTE TUTOR

Autoritaria del Trabajo

El presente trabajo de titulación denominado **"OFERTA GASTRONÓMICA EN EL PERFIL COSTERO EN LA COMUNA ENGABAO EN EL AÑO 2025"**, constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, **Rosa Everlin Orrala Tomala** con cédula de identidad número **0940081961** 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.



Rosa Everlin Orrala Tomala

C.I. 0940081961

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento a Dios por las oportunidades brindadas y una de ellas es el poder continuar con este proyecto de vida universitaria de poder haber realizado mi proyecto final como es la tesis, por brindarme los conocimientos y sabiduría, en cada momento.

A mis padres mi más sincero agradecimiento porque gracias a ellos este logro no hubiera sido posible, sin su apoyo y consejos brindados diariamente por cada sacrificio que realizaron, por ser el pilar fundamental de fuerza que me ha permitido seguir estar en esta meta, si ustedes no hubiera hecho fácil poder lograr esta meta, de igual manera a mis hermanas por los ánimos brindados por ser mi principal inspiración en poder seguir, además expresar mis agradecimientos a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, por acogerme y brindarme la oportunidad de formarme académicamente en su entorno de excelencia.

Rosa Everlin Orrala Tomala

DEDICATORIA


El presente trabajo va dedicado a Dios por ser mi fuente de fortaleza, de guía y por todas las sabidurías brindadas durante este trayecto universitario por permitirme avanzar y poder llegar a la meta, dedicarles de igual manera a mi abuelo Roberto sin sus sabias palabras brindadas cuando era pequeña no hubiera llegado hasta la meta final su pequeña hoy cumple su promesa.

Además, dedicar el presente trabajo de titulación a mis padres Roberto Orrala y Francisca Tomala, mi familia quienes, con sus palabras de aliento y apoyo emocional, han estado conmigo desde el día uno por todos esos consejos brindados durante estos años, por demostrarme que son unos padres ejemplares que lo dan todo por sus hijas y más cuando se trata de apoyarlo en sus estudios, por su compañía que han sido mi principal inspiración en poder seguir adelante durante esta aventura universitaria. A mis hermanas Karelys Orrala y María Orrala mis compañeras de vida por su apoyo inquebrantable porque a pesar de que no fue fácil su fe y aliento constate fueron de gran ayuda para poder seguir adelante, para ustedes mi pequeña familia va dedicado este trabajo.

Como no dedicar la tesis a cada uno de mis familiares que estuvieron día a día brindándome sus consejos y apoyo a aquellos que estuvieron presente, a mis amigos por estar conmigo y brindarme sus consejos y apoyo a todos ustedes agradecerles.

Rosa Everlin Orrala Tomala

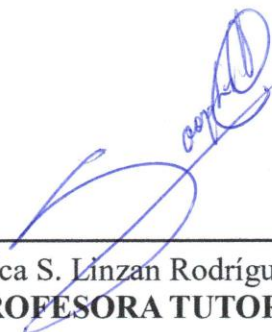
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN



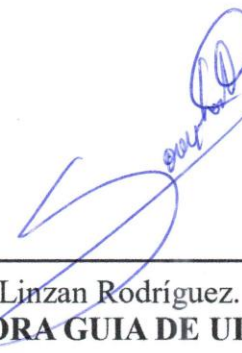
Lcda. María F. Alejandro Lindao. Mgs.
DIRECTORA (E) DE LA CARRERA



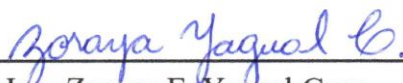
Lic. Miguel Á. Orden Mejía. PhD.
PROFESOR ESPECIALISTA



Ing. Jessica S. Linzan Rodríguez. MSc.
PROFESORA TUTORA



Ing. Jessica S. Linzan Rodríguez. MSc.
PROFESORA GUIA DE UIC



Ing. Zoraya E. Yagual Cruz
ASISTENTE ADMINISTRATIVA

Contenido

AGRADECIMIENTO.....	4
DEDICATORIA	5
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN	6
Ilustración	9
Tablas	10
Resumen.....	11
Abstract.....	12
Introducción.....	13
Planteamiento del problema	15
Sistematización del problema	17
Formulación del problema.....	17
Objetivos	17
Objetivo General	17
Objetivo específicos	17
Justificación	18
Capítulo I. Marco Referencial	18
Desarrollo de teorías y conceptos	20
Oferta gastronómica.....	20
Cocina ancestral	21
Gastronomía	21
Calidad gastronómica	22
Accesibilidad	23
Ambiente y comodidad.....	23
Capacidad de los establecimientos	24
Promoción	24

Infraestructura turística	25
Uso turístico	25
Emprendimientos	26
Atractivos turísticos	26
Fundamentos legales	26
Capítulo II. Metodología	27
Diseño de la Investigación	28
Métodos de la Investigación	28
Población y muestra	28
Recolección y procesamiento de datos	29
Capítulo III	30
Resultados y Discusión	30
Discusión	40
Conclusiones	41
Recomendaciones	42
Bibliografía	43
Anexo	46

Ilustración

Ilustración 1;Cuál es su lugar de residencia?	30
Ilustración 2;Es la primera vez que visita Engabao?	31
Ilustración 3;Con qué frecuencia visita Engabao?	32
Ilustración 4 ¿Conoce usted la oferta gastronómica que tiene la comunidad de Engabao?	33
Ilustración 5;Cómo califica la calidad de los alimentos y bebidas ofrecidos?	34
Ilustración 6;Cómo Califica usted la variedad de platos Gastronómicos y bebidas disponibles en los establecimiento?	35
Ilustración 7;Cómo calificaría los restaurante que ofertan la gastronomía de Engabao?	36
Ilustración 8;Qué tan auténtico le parece la gastronomía de Engabao en comparación con otros que ha visitado?	37
Ilustración 9;Cómo calificaría la atención en los establecimientos gastronómicos de Engabao?	38
Ilustración 10;Que aspecto considera usted importante al momento de visitar un establecimiento gastronómico de Engabao?	39

Tablas

Tabla 1¿Cuál es su lugar de residencia?	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 2¿Es la primera vez que visita Engabao?	31
Tabla 3¿Con qué frecuencia visita Engabao?	32
Tabla 4¿Conoce usted la oferta gastronómica que tiene la comunidad de Engabao?	33
Tabla 5¿Cómo califica la calidad de los alimentos y bebidas ofrecidos?	34
Tabla 6 ¿Cómo Califica usted la variedad de platos Gastronómicos y bebidas disponibles en los establecimiento?	35
Tabla 7¿Cómo calificaría los restaurante que ofertan la gastronomía de Engabao?	36
Tabla 9¿Cómo calificaría la atención en los establecimientos gastronómicos de Engabao?	38
Tabla 10¿Que aspecto considera usted importante al momento de visitar un establecimiento gastronómico de Engabao?	39



AUTORA:

Rosa Everlin Orrala Tomala

TUTORA:

Linza Rodríguez Jessica Soraya

Resumen

El presente trabajo de investigación analiza la oferta gastronómica del perfil costero de la Comuna Engabao, la cual se encuentra ubicada en el Cantón Playas Provincia del Guayas, en el presente estudio se pudo identificar los principales platos tradicionales que se ofertan dentro de la comunidad, como también la calidad del servicio que se oferta en los diferentes establecimientos, como también la calidad del servicio que se oferta en los diferentes establecimientos gastronómicos, el nivel de satisfacción de los turistas que visitan los establecimientos gastronómicos, como de igual manera los factores que influyen en la promoción gastronómica de Engabao, para ello se aplicaron encuestas que estuvieron dirigidas a visitantes como también se aplicaron entrevistas que estuvieron dirigidas a los propietarios de los diferentes establecimientos gastronómicos que se encuentran dentro de Engabao. Los resultados obtenidos han evidenciado que aunque la gastronomía que tiene Engabao es valorada por su autenticidad y su calidad, también existe una limitada promoción que se pueda a dar a conocer a los turistas la gastronomía de Engabao a nivel nacional como internacional, la investigación concluye con que la Comuna Engabao posee un alto potencial gastronómico para poder consolidarse como un destino gastronómico costero siempre que se pueda poder implementar estrategias de promoción, capacitación t la diversificación culinaria que se puede ofertar en Engabao.

Palabras Claves:

Gastronomía, turismo, engabao, oferta gastronómica

**AUTOR:**

Orrala Tomala Rosa Everlin

TUTOR:

Linza Rodriguez Jessica Soraya

Abstract

This research analyzes the gastronomic offerings of the coastal area of Engabao, located in the Playas cantón of Guayas province. The study identified the main traditional dishes offered within the community, as well as the quality of service provided by various restaurants, the level of satisfaction among tourists visiting these establishments, and the factors influencing the promotion of Engabao's gastronomy. Surveys were administered to visitors, and interviews were conducted with the owners of the different restaurants in Engabao. The results show that although Engabao's cuisine is valued for its authenticity and quality, there is limited promotion to showcase it to tourists both nationally and internationally. The research concludes that the Engabao commune has a high gastronomic potential to consolidate itself as a coastal gastronomic destination, provided that promotion strategies, training and culinary diversification of what can be offered in Engabao can be implemented.

Keyword

Gastronomy, tourism, Engabao, gastronomic offer

Introducción

El turismo constituye uno de los sectores económicos con mayor relevancia a nivel mundial, debido a su gran capacidad que tiene para poder generar ingresos económicos, oportunidades de empleo y oportunidades de desarrollo local, en el contexto ecuatoriano esta es una de las actividades en la cual se ha podido consolidar como uno de los ejes estratégicos para la economía nacional, especialmente en las zonas costeras en donde se articulan los recursos naturales, como los culturales y sobre todo los gastronómicos que puedan fortalecer las experiencias turísticas.

En este marco, la gastronomía ha podido adquirir un rol fundamental dentro del sector turístico, al poder convertirse en uno de los elementos más diferenciadores que puedan influir directamente en la motivación y sobre todo la satisfacción de los turistas. Más allá del solo consumir alimentos, la gastronomía representa una gran manifestación cultural que permite poder preservar los saberes ancestrales, las técnicas culinarias tradicionales e identidad comunitaria, aportando además valor al destino turístico.

La comuna de Engabao, la cual se encuentra ubicada en el cantón Playas de la provincia del Guayas, cuenta con una amplia variedad de platos gastronómicos los cuales se caracterizan en productos del mar, preparados mediante técnicas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación, sin embargo la comunidad cuenta con un potencial gastronómico muy alto pero mencionar que el potencial que tiene la comunidad no ha sido ofertado de la mejor manera o de una manera más adecuada, ni ha sido estructurada para poder promocionar a la comunidad como un referente gastronómico de la provincia del Guayas, o como un producto turístico lo cual ha limitado que su leve impacto en la realización de su consolidación del destino y que pueda convertirse en un destino atractivo gastronómico para los turistas que llegan dentro de la comunidad de Engabao.

Ante esta situación, el presente trabajo de titulación tuvo como principal propósito poder analizar la influencia que tiene la oferta gastronómica dentro del perfil costero de la comuna Engabao, para así poder realizar una evaluación de todas sus características

que posee la actividad gastronomía y mediante esto poder realizar propuestas que sean estratégicas y que permitan contribuir al fortalecimiento de la oferta gastronómica, además de poder lograr un posicionamiento de la comunidad dentro del mercado turístico, para ello, se ha realizado una investigación de tipo cualitativa mediante la realización de entrevistas realizada a los dueños de los establecimientos seguido de la realización de encuestas que fueron dirigidas a los turistas que visitan la comunidad lo que nos ha podido permitir poder identificar las oportunidades de mejora en los servicios gastronómicos, en los servicios que son brindados para los diferentes turista que visitan los establecimientos, que están dentro de la comunidad de Engabao, además mencionar que el presente estudio realizado no solo nos ha podido permitir aportar con diferentes conocimientos académicos dentro de la comunidad, sino que nos ha podido permitir brindar diferentes recomendaciones prácticas que puedan servir como base para las futuras acciones de mejora que se pretendan realizar dentro de la comunidad, que las diferentes acciones o recomendaciones brindadas para la comunidad como la oferta gastronómica de Engabao se pueden fomentar para un desarrollo sostenible en la comunidad todo esto se le puede realizar mediante una adecuada planificación esto para poder mantener un adecuado control de lo que se estará realizando para poder ofertar la gastronomía de la comunidad poder analizar que se debe mantener una adecuada organización para que no existan errores o confusiones de lo que se está realizando, ya sea esto anualmente o trimestralmente.

Las diferentes actividades que se puedan realizar dentro de la comunidad para poder atraer a turista ya sean estos nacionales como extranjeros puede generar un factor positivo dentro de la comunidad ya que demostraría que las estrategias brindadas o recomendaciones están ofertando a la comunidad como un producto turísticos gastronómico, y nos solamente como un producto de sol y playa, si no como un producto del cual el turista pueda tener vivencia y compartir con la comunidad su dotes culinarios como la comunidad puede enseñarle la preparación de los diferentes platos gastronómicos que puede tener la comunidad para brindarles a los turistas de las diferentes provincias del Ecuador.

Planteamiento del problema

A nivel global, el turismo gastronómico ha evolucionado y tiene una gran relevancia como un eje dinamizador del desarrollo económico local en el cual se considera además la promoción cultural y sobre todo la diversificación de la oferta turística, por lo tanto la Organización Mundial del Turismo (2025), destacan que el turismo gastronómico como un tipo de actividad turística el cual constituye un componente clave en cada una de las experiencias de los viajeros, en el que se pueden generar conexiones auténticas ya sean entre los turistas y el destino el cual es seleccionado por los turistas a visitar, además que se menciona a un turismo gastronómico como algo que puede implicar otras actividades, cuyo fines sean de poder visitar a la comunidad como productores locales en el que se puede considerar como un tendencia que se está impulsando tanto para esta comunidad como para otras comunidades que están ubicados en la costa para que puedan integrar la oferta culinaria como una parte de sus estrategias de desarrollo local.

En la comuna Engabao, la gastronomía representa un gran elemento de identidad que cuenta con una gran variedad de platos gastronómicos de la cual la principal materia prima como lo son los mariscos son capturados dentro de su propia playa, mencionar que varios de su platos gastronómicos son preparados con pequeñas técnicas tradicionales que a su vez esta preparación refleja la identidad de la comunidad. Sin embargo, pese a esta riqueza cultural y gastronómica que tiene la comunidad enfrenta grandes limitaciones, la oferta gastronómica que actualmente tiene la comunidad no ha sido ni adecuada ni suficiente para poder ofertar la gastronomía como un producto turístico para otros turista de otras provincias, teniendo en consideración que no existe una estructura de lo que se esté planificando o que se va a realizar para poder ofertar la gastronomía, la comunidad no contiene un plan estratégico que permita poder fortalecer el vínculo entre la gastronomía ni las experiencias turísticas que realmente necesitan los visitantes y sobre todo los moradores de la comunidad que se encuentran en los establecimientos gastronómicos no se encuentran todos capacitados para poder ofrecer una atención adecuada a los visitantes.

La comunidad de Engabao cuenta con uno de los platos más emblemáticos y significativos el cual identifica a la comunidad tanto por el nombre que lleva como por

sus principales mariscos que lleva mismo que son traídos desde la misma playa costera de Engabao, siendo este el principal plato más reconocido por sus propios moradores de la comunidad, pero por la falta de promoción y oferta gastronómica tiene un punto negativo que es el poco escaso de reconocimiento ante otros turista de otras provincias, mencionar que los turistas conocen los diferentes platos gastronómico pero no reconocen al que identifica a la comunidad, lo que limita las posibilidades de poder fidelizar a los turistas y poder promover un turismo más recurrente dentro de la comunidad recalando que esta es una de las principales situaciones que repercuten en la baja demanda de turista dentro de Engabao.

Asimismo, se podido evidenciar durante la investigación que, aunque los turistas valoran positivamente la calidad y la autenticidad de los alimentos, una pequeña parte significativa de los turistas desconocen la oferta gastronómica local antes de llegar a conocer la comunidad, esta situación es una de las que reduce las posibilidades de fidelización, y que además disminuye la visibilidad del destino y que a su vez limita el aprovechamiento del potencial gastronómico como uno de los principales motores de desarrollo turístico.

En este contexto, surgen la necesidad de poder analizar la oferta gastronómica que hay dentro de la comunidad, esto se realizará con el fin de poder comprender el estado actual de la oferta gastronómica como las limitaciones que tiene la misma dentro de la comunidad, ya que posee una variedad de platos gastronómicos que en su totalidad se podrían ofertar mediante la realización de diferentes actividades gastronómicas ya sean mediante ferias, talleres entre otras actividades más, donde los turistas puedan visitar la comunidad pero ya no solamente como un turismo de sol y playa sino realizar promocional al sector gastronómico, como un producto más llamativo y que sea más atraído por los turistas por su variedad gastronómica, poder analizar y que se permita poder identificar el potencial de fortalecimiento de Engabao, esto se realizara mediante la actual investigación en la cual se pretende poder identificar las diferentes acciones que puedan contribuir a un mejor desarrollo turístico para la comunidad no obstante mencionar que esto se pretende poder realizar mediante el aprovechamiento de las

diferentes estrategias que pueden existir dentro de la comunidad para poder ofertar su diversidad gastronómica que posee la gastronomía Engabadeña.

Sistematización del problema

Formulación del problema

- ¿En qué medidas la oferta gastronómica del perfil costero de la comuna Engabao, en el año 2025, contribuye a la preservación de la cocina ancestral y al desarrollo del turismo local?

Objetivos

Objetivo General

- Analizar la oferta gastronómica del perfil costero de la comuna Engabao, en el año 2025, y su contribución a la preservación de la cocina ancestral y a su desarrollo turístico de la localidad.

Objetivos específicos

- Identificar los principales platos tradicionales y típicos ofertados en los diferentes establecimientos gastronómicos que hay dentro de la comuna Engabao.
- Analizar la percepción de los visitantes sobre la calidad, autenticidad y variedad de la oferta gastronómica local.
- Examinar los principales factores que influyen en la promoción y visibilidad de la gastronomía de la comunidad como producto turístico.
- Evaluar el potencial que tiene la oferta gastronómica como elemento de fortalecimiento del turismo dentro de la comunidad.

Justificación

La presente investigación se justifica desde el ámbito académico social y práctico, debido a la relevancia que tiene la gastronomía como componente de desarrollo turístico local.

Desde el punto académico, el estudio aporta al análisis de la oferta gastronómica como un elemento del turismo cultural y costero lo que permite generar conocimiento sobre la relación entre la gastronomía, cocina ancestral y turismo en comunidades costeras como la comunidad de Engabao. Asimismo, se constituye como referencia para las futuras investigaciones relacionadas con el turismo gastronómico en contextos similares.

En el ámbito social, la investigación ha permitido visibilizar la importancia de la cocina ancestral como una de las manifestaciones culturales de identidad de la comunidad de Engabao, fomentando a la valoración y preservación. El fortalecimiento de la gastronomía local que puede contribuir a una mejora de oportunidades económicas de los habitantes, esto especialmente de quienes se dedican a actividades gastronómicas y actividades turísticas.

Desde una perspectiva práctica, los resultados del estudio han proporcionado una gran información útil para los propietarios de los diferentes establecimientos gastronómicos y para las autoridades locales, al ser identificados las fortalezas y limitaciones de la oferta actual, esto permitirá proponer acciones que estén orientadas a la mejora de la promoción, calidad y diversificación de la oferta gastronómica, a lo que se puede ir contribuyendo al posicionamiento de Engabao como destino turístico gastronómico.

Capítulo I. Marco Referencial

Según Cuadrado, (2017), menciona que mediante una investigación previamente realizada en la cual se basó en la observación y en la realización de entrevistas a los actores locales menciona que se pudo analizar la oferta de alimentos y bebidas en la

comunidad de Engabao además que el autor menciona que existe una gran variedad de platos tradicionales los mismo que representan la identidad de la comunidad el cual menciona cual es la importancia de poder perseverar y más que todo el poder promover la riqueza gastronómica como un elemento clave que permita un mejor desarrollo a la comunidad con un sector turístico más atraído por los visitantes.

Salazar y Burbano (2022), los autores definen la oferta gastronómica desde una perspectiva más comercial la cual está centrada principalmente en el marketing de servicios, no obstante menciona que la calidad de los servicios y las experiencias que tienen o clientes suelen ser importantes al momento de poder brindarles los servicios en el cual el servicio es considerado como un área turística fundamental porque este permite poder fortalecer la competitividad del sector en el que se pueda aumentar su capacidad de atracción de parte de los turistas generando así una fidelización hacia la comunidad.

Para Santana (2019), menciona que la gastronomía no solo es el poder representar una cultura de la comunidad o las tradiciones de una sociedad. Sino más bien que esta también se considera como uno de los componentes esenciales que se puedan identificar con su identidad, considerando que la tecnología es una herramienta fundamental para poder realizar las mejorar en la capacidad del personal encargado de la ordenes lo cual esto puede mejorar y generar competitividad en el sector gastronómico.

Valcárcel y Venegas (2015) consideran a la oferta gastronómica como uno de los principales servicios brindados en Bogotá ya que menciona que mediante este servicio se ha podido mantener en vigencia una adecuada calidad y sobre todo a los servicios que se preserva las tradiciones culinarias o a los que convierten a las empresas en principales funcionamientos más como proyectos de vida constante y como negocios estrictamente lucrativos cuando en la gastronomía en considerada uno servicio para poder demostrar los diferentes platos culinarios que tiene cada país o cada comunidad.

Según, Forgas (2020), menciona que la oferta gastronómica puede variar con el pasar de los años, que puede varias según el nivel de localización en el que se encuentre, en el que se puede predominar en ciertos casos la cocina internacional, de tal manera que el autor destaca que la promoción de la gastronomía puede llegar a convertirse en una promoción de gastronomía limitada lo que conlleva a la necesidad de poder fortalecer las

estrategias que se realizan para la difusión mediante una mayor coordinación esta se puede lograr mediante los actores turístico para poder lograr el objetivo de consolidar la gastronomía como uno de los atractivos gastronómicos dentro de cada destino de las diferentes comunidad.

Para Espinosa y Fernández (2021), menciona que ellos considera a la oferta gastronómica es más bien una metodología la cual es mixta que vincula a la comunidad con sus tradiciones gastronómicas además que los autores la consideran como una herramienta nutricional para los turistas, y que entre todo tiene un punto de desequilibrio en los platos porque se estarían mezclando platos tradicionales de la comunidad con turista extranjeros que no les gustan ciertas cosas de la gastronomía, mencionar que aunque los trabajadores de los establecimientos valoran la alimentación saludables se presentan carencias en las técnicas culinarias apropiadas.

Hernández, Rivera y Vázquez (2017), consideran que la variedad de productos gastronómicos pueden enriquecer significativamente a la comunidad mediante una mayor integración al sector turístico, esto a que el autor considera que está plenamente baso en una metodología mixta además mencionan que hay establecimientos mayoritariamente familiares que esta ubicados en lugares estratégicos con mayor afluencia de turista y que los mismo establecimiento cuenta con una amplia infraestructura que le permite más comodidad a los turistas cuyas conexiones estratégicas turísticas son locales en el perfil costero.

Desarrollo de teorías y conceptos

Oferta gastronómica

La oferta gastronómica es aquella que en un establecimiento con una adecuada infraestructura ofrece la elaboración o preparación de alimentos y bebidas en un mercado más amplio y sobre todo competitivo mencionar que la oferta gastronómica de un es considerado a una reducción de conceptos o al tipo de servicios que llega a ofrecer sino más bien que puedan comprender e analizar la situación o expectativas de los turistas que llega al establecimiento y ofrecer una oferta gastronómica eficiente permite al

establecimiento a realizar las modificaciones necesarias para atraer más cliente como para maximizar las ganancias que se llegan a generar (García, 2021).

Cocina ancestral

La gastronomía es considerada como una de las principales expresiones de la cultura de la comunidad, en que se representa la identidad y las tradiciones de los diferentes pueblos o comunidades esto se puede relacionar a través de los sabores que se puede conocer las diferentes historia que conllevan a dicha preparación como también el de su origen, mencionar que la comunidad siempre ha sido más que simplemente un plato común y corriente sino más bien la cocina ha sido una expresión cultural y social en el que se puede expresar una preparación de un plato tradicional mediante sus sabores y las técnicas de cocción que se utilizan mencionar que además la cocina y sus tradiciones en la actualidad ha evolucionado a lo largo de los años pero que muchos de los platos que cada turista o morador de las diferentes comunidades disfrutan tienen raíces tradicionales, esas tradiciones culinarias que son añadidas y expresada mediante la cocina ancestral (Rebón, 2023).

Gastronomía

La comuna Engabao cuenta con unos de los principales platos gastronómicos el cual identifica a la comunidad, mencionar además que es un plato muy común el cual todos los establecimientos gastronómicos maneja, y que para muchos turista es muy llamativo como lo es el arroz Engabadeño dicho plato gastronómico es preparado con una variedad de mariscos y vino, el cual es acompañado por diferentes tipos de guarniciones como maduro cocinado con ron aguacate ente otros, este plato es realizado con los productos gastronómicos que se encuentran en la comunidad mismo mariscos que son traídos por los propios pescadores de Engabao y que son preparado para la realización del arroz Engabadeño, además de los diferentes platos gastronómicos que manejan los establecimientos gastronómicos son variados entre ellos se encuentran. (Riofrio, 2020)

- Ceviches

- Chupe de pescado
- Arroz Engabadeño
- Ceviche de langostino
- Conchas asadas
- Brochetas de camarón
- Sopa marinera
- Ceviche de mariscos

Calidad gastronómica

De acuerdo a Marín, Haro y Avalos (2021), los presentes autores destacan que la calidad en la oferta turística es plenamente esencial esto para poder satisfacer las expectativas que tienen los turistas al visitar las comunidades o el perfil costero en el cual además se puede fortalecer el desarrollo de las comunidades, la economía de las comunidades puede mejorar no obstante que los autores menciona que en un estudio previamente realizado y desarrollado el cual estuvo enfocado en la oferta turística gastronómica en Ecuador se destaca la importancia de poder implementar estrategias de marketing para poder mejorar la calidad de los servicios.

La calidad y la oferta gastronómica se encuentran estrechamente vinculadas y relacionadas ya que ambas están en el sector comercial turístico los cuales brindan un conjunto de productos y los diferentes servicios a los turistas el cual se pueda ofertar así todo el menú que tiene los establecimientos y así el cliente o el turista que está en el establecimientos pueda tomar la mejor decisión pueda escoger el mejor productos astronómico o plato gastronómicos que pueda degustar un excelente plato que el turista pueda ver que el establecimiento también genere la calidad en los diferentes platos que prepara, y así el mismo establecimientos pueda atraer a más turista y fidelizarlos por el excelente serio de calidad ofertado.

Accesibilidad

Según Domínguez, (2011), menciona que la accesibilidad puede involucrar tanto a una dimensión social como además a una dimensión técnica no obstante en la que se constituye un derecho fundamental para las personas en el cual se pueda garantizar la no discriminación bajo ningún tipo de condiciones o causas no injustificadas, cabe mencionar que en los establecimientos gastronómicos o cualquier establecimiento deber existir una accesibilidad para las personas con discapacidad esto de acorde para ofrecer una adecuada atención al cliente en el que se deba reflejar una serie de infraestructuras y medios que permitan a los diferentes clientes dicha igualdad de disfrute de derechos fundamentales en los establecimientos.

La accesibilidad en el sector turístico se plantea en el desarrollo de los diferentes ciclos de las actividades de las cuales se les denomina como la cadena de valor en el turismo accesible que están relacionadas a diferentes procesos esenciales entre ellos para poder completar las experiencias turísticas, además mencionar que las conexiones entre todos los eslabones de cada una de las cadenas deben poder encontrarse adecuadamente planificadas y que estén correctamente articuladas esto con el fin de poder ajustarse a las necesidades de cada uno de los viajeros o de los diferentes turista, poder realizar que esto sea fundamental para poder proporcionar información clara y oportuna que permita a los turistas tomar mejores decisiones que sean más informadas al momento de poder planificar y de llevar a cabo su viaje. (Jesús Hernández-Galán, 2017).

Ambiente y comodidad

De acuerdo con Quintana, (2017), el turismo de naturaleza representa una gran oportunidad siendo esta significativa para que las personas puedan establecer un contacto ya sea directo con los entornos naturales que llegasen a visitar o además dentro de las comunidades, la cual pueden ser espacios que favorecen al turista con espacio que puedan conectar con la naturaleza entonos con naturaleza en la cual se desarrolla la vida cotidiana este siendo un principal destino de turismo puede permitir a los visitante a generar experiencias más ambientales, tranquilos y armónicos para los turistas los cuales buscan poder reducir los efectos negativos que tienen la vida urbana, mencionar que los espacios

naturales cumple una variedad de funciones para los turistas que buscan experiencias alejadas de lo urbano o de las grandes ciudades.

Por su parte Pérez (2023), señala que el ámbito ambiental es más comprender el conjunto de elementos bióticos y abióticos que pueden rodear y se condicional a la vida de los organismos, en los cuales incluyen factores físicos como el aire, la temperatura el suelo y hasta el agua, estos elementos interactúan entre si y los mismo conforman los ecosistemas naturales los cuales influyen directamente en la calidad del entorno y en las condiciones de nuestro día diario, el espacio natural debe tener como objetivo poder satisfacer las diferentes necesidades ya sean estas sociales, económicas y culturales que permitan la comodidad y bienestar de los turistas y hasta el de las diferentes personas de la comunidad.

Capacidad de los establecimientos

Flores y Parra (2010), menciona que la gestión de los diferentes recursos naturales y del entorno ambiental en el sector turístico se encuentra estrechamente vinculados al principio de la sostenibilidad, en el cual se busca un equilibrio entre el uso de los territorios y el de la conservación de sus condiciones físicas, y de las socioculturales. Además que menciona el concepto de capacidad de la carga turística la cual es entendida por el número máximo de visitante que puede visitar un lugar de manera simultánea sin que se puedan generar impactos negativos sobre el entorno ambiental si se genera superar la capacidad de los lugares esto podría generar y provocar deterioro del entorno y generaría una gran disminución en la calidad de experiencias turísticas que se les pueda brindar a los visitantes la cual afectaría directamente al nivel de satisfacción de los visitantes y podría generar un impacto negativo a la sostenibilidad del destino a un largo plazo.

Promoción

Según Olgún, (2020), el marketing turístico cumple un papel fundamental en la promoción de los diferentes destinos, ya que permite poder destacar los elementos de atracción que existen dentro de las comunidades esto se los realiza a través de estrategias de marketing que buscan poder captar la atención de los visitantes no obstante la

promociones turísticas que suelen tener una vigencia un poco limitada, las diferentes motivaciones que genera un turista puede generar acciones promocionales como entre ellas se puede resaltar la cultura la gastronomía, sus entornos naturales así estos puede generar experiencias auténticas por los turistas de tal modo que la promoción se convertiría en un factor clave para poder influir en la decisiones finales del turista al momento de elegir algún servicio turístico.

Infraestructura turística

Según Andrade, (2015), define la Infraestructura turística como el conjunto de medios y de los servicios que posee un destino y que pueda facilitar el acceso la movilidad de los turistas dentro de esta definición el autor incluye los sistemas de transporte y comunicación los cuales son identificados como la carreteras, los aeropuertos, entre otros más los cuales permiten la llegada de los diferentes turistas y la conexión con otro lugares o comunidades, de tal manera la infraestructura que son los principales elementos básicos que necesitan los turistas para la eficiencia de las actividades turísticas el cual se pueda garantizar una adecuadas condiciones en su accesibilidad, mencionar que un adecuada infraestructura turística bien planificada e organizada pueden ser esenciales para el desarrollo del destino turístico además que pueden generar la mejora de las experiencias de los turistas.

Uso turístico

García (2011), menciona que el uso turístico hace referencia al espacio que esta destina para las actividades turísticas este espacio está conformado por la construcción de infraestructura y la organización de las diferentes actividades culturales mencionando que el uso turístico es principalmente las superficies terrestres que han sido adaptadas para poder satisfacer las necesidades de los visitantes el cual permite a un desarrollo de servicios, como de experiencias y las actividades recreativas que se llegasen a realizar en el lugar esto teniendo en consideración que para realizar todas estas actividades previamente se debe tener un permiso.

Emprendimientos

Según Hidalgo (2014), menciona que el emprendimiento se define como un proceso dinámico el cual surge a partir de ideas o acciones creativas las cuales están orientadas a la generación de valor, incluso son donde los emprendimientos antes de ser grandes empresas son primeras pequeñas ideas, para llevar la idea al emprendimiento se debe realizar un proceso el cual implica la identificación constante de oportunidades que puedan existir como el de poder innovar constantemente dentro del emprendimiento como también el de proponer soluciones, de tal manera que el emprendimiento requiere de una gran visión clara, la cual este acompañada de compromiso además de que cada emprendimiento conlleva a asumir riesgos como parte del crecimiento de las iniciativas productivas ante el emprendimiento.

Atractivos turísticos

Según Vejsbjerg (2013) expone que los atractivos turísticos se suelen caracterizar por presentar una distribución así como una gran diversidad de los recursos que los conforman y a las formas de cómo lo gestión y lo administran mencionar que los atractivos pueden responder tanto a los interés turísticos que tienen los turistas en realizar actividades recreativas de los moradores de las comunidades por esta razón el autor realiza la propuesta del uso del concepto más amplio de atractivos para los visitantes el cual permite poder integrar de manera más inclusiva todos aquellos elementos como naturales, culturales que puedan despertar el interés y la motivación el desplazamiento de las personas hacia un determinado destino con atractivos turísticos.

Fundamentos legales

La investigación titulada *“Oferta gastronómica en el perfil costero de Engabao”* se sustenta en conjunto de disposiciones legales las cuales son respaldadas y orientadas con correcta ejecución del presente estudio, en el cual se está garantizado el respeto a los principios tanto éticos como culturales y los sociales propios de las comunidades o comunidad en este caso de estudio, en el presente trabajo se realiza la normativa que

proporciona la base legal necesaria para poder realizar el análisis de la oferta gastronómica como la parte integral para el desarrollo turístico y cultural del territorio.

En primer lugar, el presente estudio es fundamentado con el derecho al patrimonio cultural y gastronómico el cual es reconocido por la Constitución de la República del Ecuador (2008), particularmente en su Artículo 377, en el que se establece que el estado puede reconocer, proteger y que además promueve el derecho de las diferentes personas a poder participar, conservar y poder disfrutar de los diferentes bienes y manifestaciones culturales en la cual se incluye la actividad de gastronomía tradicionales la cual es una expresión de identidad y sobre todo de herencia cultural de las comunidades esta pequeña parte constitucional es un respaldo muy importante que genera valor y preservara las practicas culinarias de las comunidades como parte del patrimonio cultural del Ecuador.

Asimismo, se considera la **Ley de Turismo y su reglamento**, normativa la cual regula las actividades que están relacionada con la planificación, la promoción y el desarrollo de calidad y la calidad de servicios turísticos que son ofertados a nivel nacional, dicha ley que reconoce a la gastronomía como uno de los principales componentes esencial de la oferta turística, principalmente en los principales destinos costeros, la aplicación de la presente normativa puede resultar relevante para el análisis de la oferta gastronómica de Engabao en el cual se puede desarrollar un modelo de turismo sostenible y más ordenado.

Capítulo II. Metodología

En este marco metodológico se describen los fundamentos metodológicos que están en la orientación del desarrollo de la investigación, en el que se detalla la investigación, el diseño, la población del estudio de tal manera como las técnicas que han

sido empleadas para la recolección y el debido procedimiento de la información recolectada con el fin de poder validar los resultados obtenidos.

Diseño de la Investigación

La investigación adopta un enfoque mixto, al integrarse técnicas cuantitativas y cualitativas, el enfoque cuantitativo permitió poder analizar la percepciones de los turistas respecto a la oferta gastronómica mediante la aplicación de las encuestas que estuvieron estructuradas, mientras que el enfoque cualitativo se utilizó para poder obtener la información más profunda a través de la realización de entrevista dirigidas a los propietarios de los establecimientos gastronómicos de la comuna Engabao.

Este enfoque permitió poder obtener una comprensión integral del objetivo de estudio, combinando datos numéricos con apreciaciones descriptivas sobre la gastronomía local. Asimismo el estudio realizado presenta un alcance descriptivo debido a que se orientó a identificar y caracterizar los elementos que conforman la oferta gastronómica del perfil costero de Engabao, los mismo que podrían ser los platos típicos los precios de los mismo, la infraestructura disponible dentro del lugar y la calidad de la atención con el cual es atendido el turista. A través de los resultados obtenidos se busca poder identificar y conocer la situación actual de los servicios gastronómicos y poder generar propuestas de mejora las mismas que puedan contribuir al fortalecimiento del sector, la selección del presente método de diseño es poder responder a las necesidades de contar con una variedad de información confiable y que la misma sea útil que nos sirva como base fundamental para la toma de decisiones por parte de moradores en este caso los dueños de los establecimientos y para el impulso del turismo gastronómico de Engabao.

Métodos de la Investigación

Población y muestra

La población de estudio está constituida por los diferentes establecimientos gastronómicos lo cuales están ubicados dentro de la comunidad de Engabao perteneciente al cantón Playas, así mismo como el turista que visitan la comunidad y los mismo que

consumen productos o los diferentes servicios que están relacionados con la oferta gastronómica de la comunidad, mencionar que dentro de la comunidad no se maneja aun informe de cuantos turistas ingresan a la comunidad se considera una población infinita, motivo por el cual se aplicó una fórmula estadística la misma que permitió poder determinar el tamaño de la muestra de una manera más adecuada y representativa.

Recolección y procesamiento de datos

Para la recolección de la presente información se utilizó la técnica de encuestas y entrevistas, las cuales han permitido facilitar la obtención de datos cualitativos las cuales están plenamente vinculados y relacionados con la percepción del turista respecto a la oferta gastronómica dentro de la comuna de Engabao, asimismo como la información que fue proporcionada por los dueños de los establecimientos sobre las diferentes técnicas culinarias las cuales son empleadas en la preparación de los diferentes platos que se ofertan en la comunidad, mencionar que estas técnicas utilizadas dentro de trabajo fueron seleccionadas por su capacidad de poder recopilar información estructurada de forma más directa, clara y eficiente.

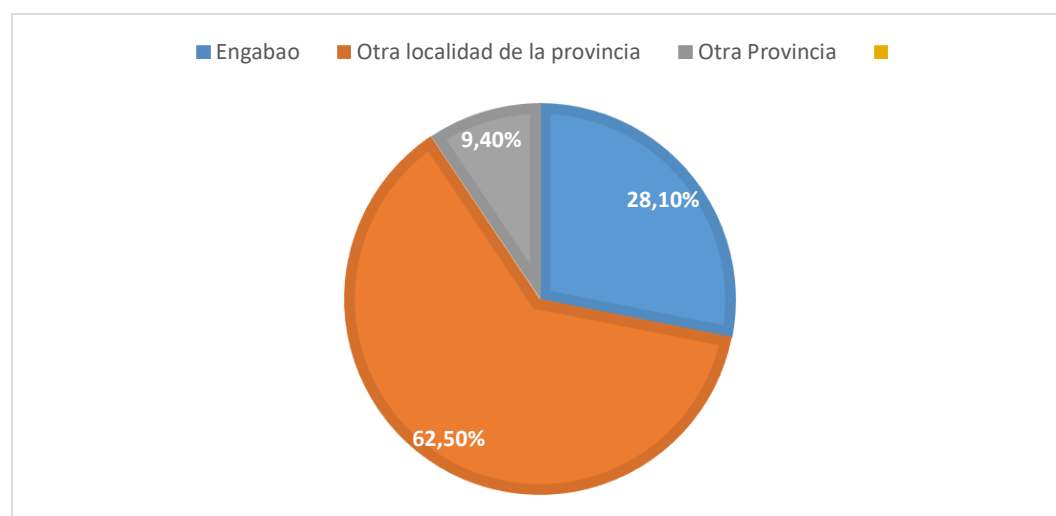
Los datos obtenidos mediante la aplicación de encuestas y entrevista fueron organizados mediante la herramienta de Google Forms, lo que a su vez nos facilitó la debida tabulación automática y su debida exportación de las hojas de cálculos, seguido de esto la información brindada fue analizada mediante la utilización de Microsoft Excel, se elaboraron de adecuado gráficos estadísticos de los resultados obtenidos durante la encuestas hacia el turista en donde cada gráfico estadístico consistía con cálculos y porcentajes que permitieron poder interpretar las respuestas generales de cada respuesta y poder generar un resultado que sea confiable para el adecuado diagnóstico de la situación de la oferta gastronómica dentro de la comunidad de Engabao.

Capítulo III

Resultados y Discusión

Para evaluar la percepción con respecto a la oferta gastronómica de Engabao, en este caso al turista que visitan la comunidad, se obtuvo un total de 96 encuestas realizadas las cuales se muestran en los siguientes resultados:

Ilustración 1 ¿Cuál es su lugar de residencia?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

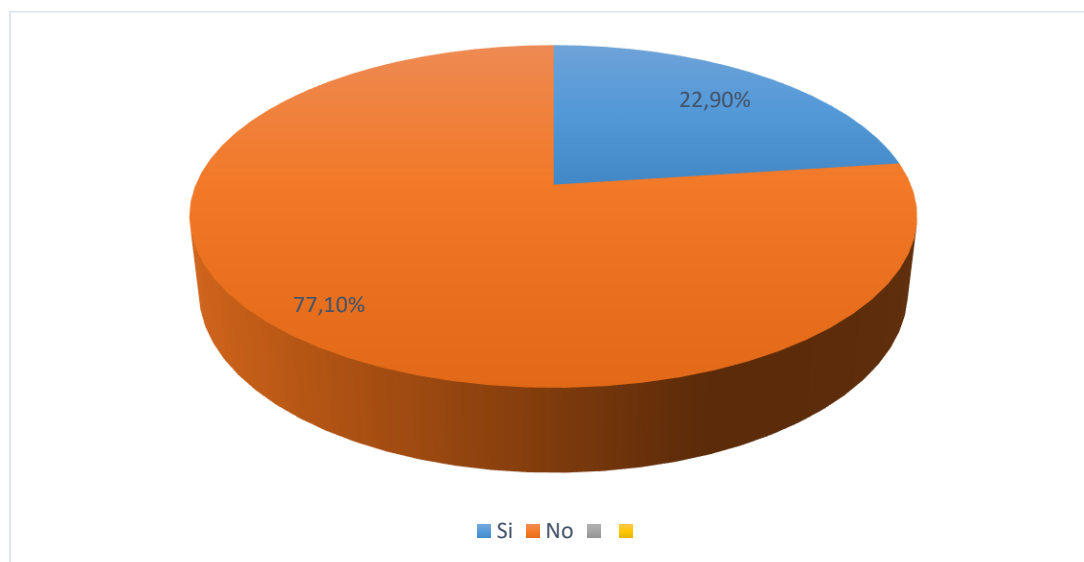
Tabla 1 ¿Cuál es su lugar de residencia?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Engabao	27	28,1%
Otra localidad de la Provincia	60	62,5%
Otra Provincia	9	9,4%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

De igual manera ante los resultados de la encuesta realizada muestra que el 62,5% de las personas encuestadas son de otra localidad de la provincia lo que muestra como resultado que a la comunidad de Engabao llegan turistas tanto de la Provincia del Guayas como de otras provincias.

Ilustración 2 ¿Es la primera vez que visita Engabao?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

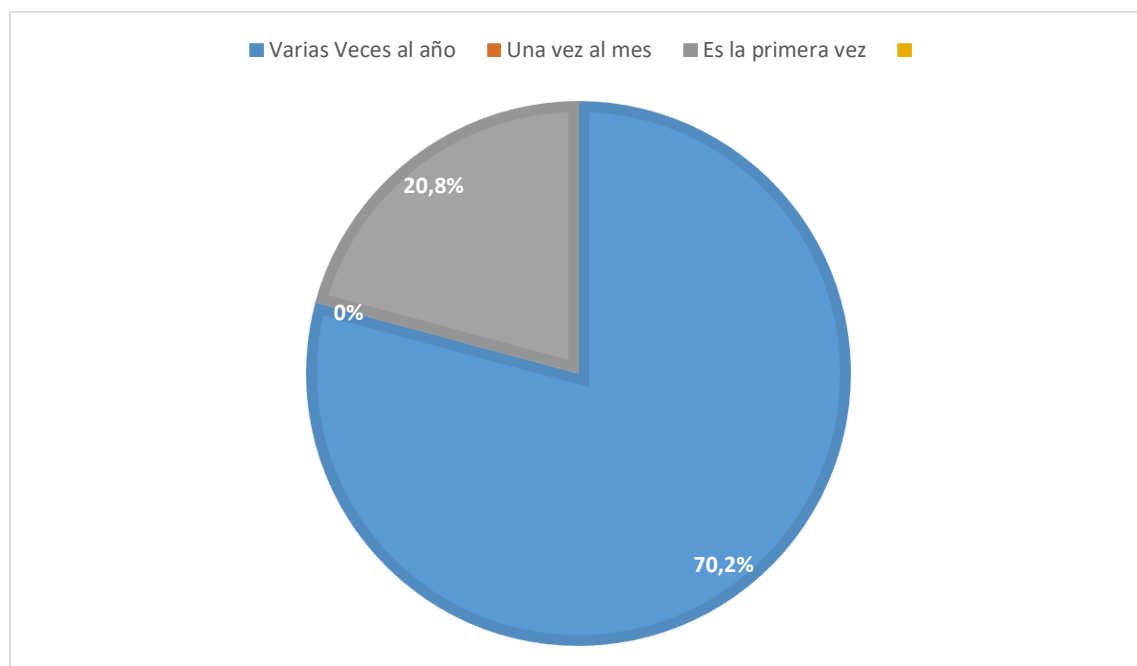
Tabla 2 ¿Es la primera vez que visita Engabao?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Si	22	22,9%
No	74	77,1%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

De igual manera antes los resultados de las encuestas hay un 22.9% de los turistas encuestados que es la primera vez que ellos conocen Engabao y por otro lado tenemos el 77.1% de los turistas que si conocen la comunidad de Engabao.

Ilustración 3 ¿Con qué frecuencia visita Engabao?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

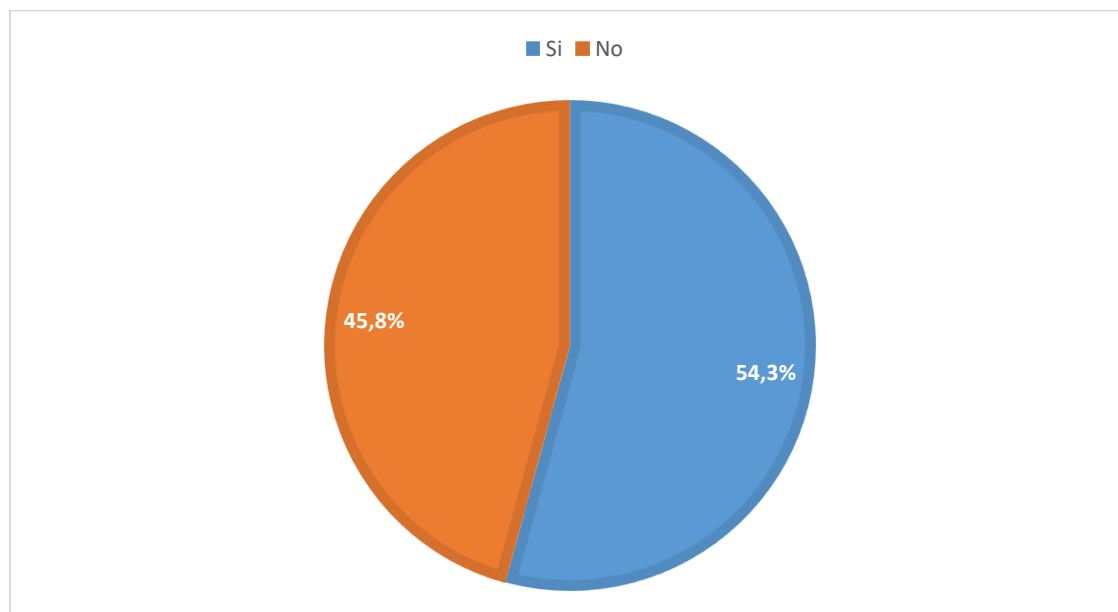
Tabla 3 ¿Con qué frecuencia visita Engabao?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Varias Veces al año	76	79,2%
Una vez al mes	0	0%
Es la primera vez	20	20,8%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

La frecuencia con la que visitan los turistas Engabao, es de 79,2% de los encuestados visita varias veces al año, mientras que el 20,8% de los encuestados es la primera vez que visitan Engabao dando como resultado que la mayoría de los turistas visitan con frecuencia Engabao.

Ilustración 4 ¿Conoce usted la oferta gastronómica que tiene la comunidad de Engabao?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

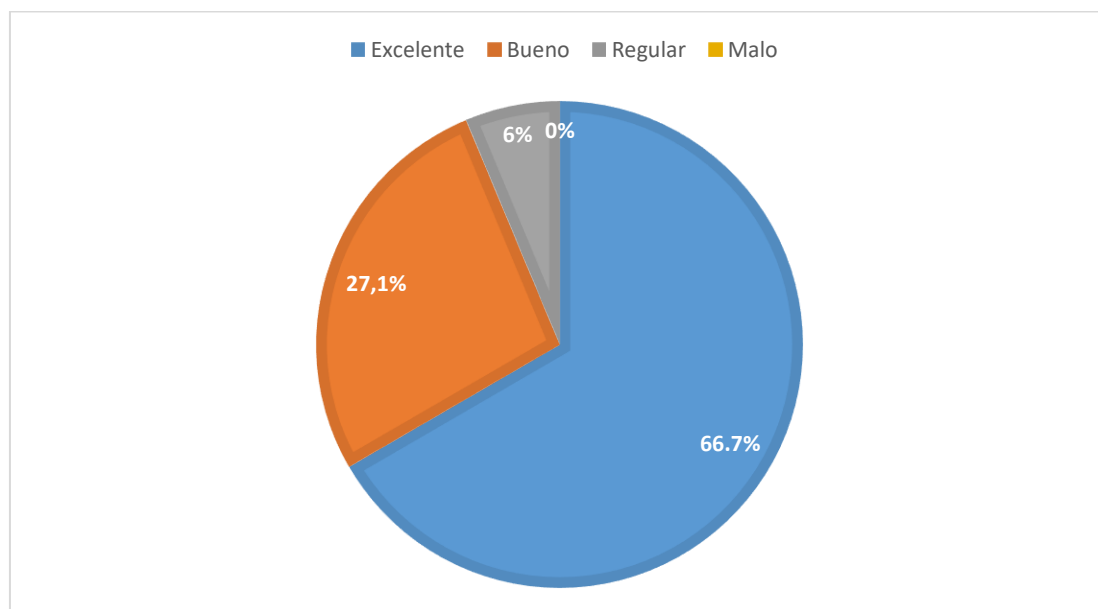
Tabla 4 ¿Conoce usted la oferta gastronómica que tiene la comunidad de Engabao?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Si	52	54,3%
No	44	45,8%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

Los resultados evidencian que el 54,3% de los encuestados manifestó conocer la oferta gastronómica de Engabao, mientras que el 45,8% indicó no tener conocimiento previo de la misma, lo que refleja un nivel medio de visibilidad de la oferta gastronómica local.

Ilustración 5 ¿Cómo califica la calidad de los alimentos y bebidas ofrecidos?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

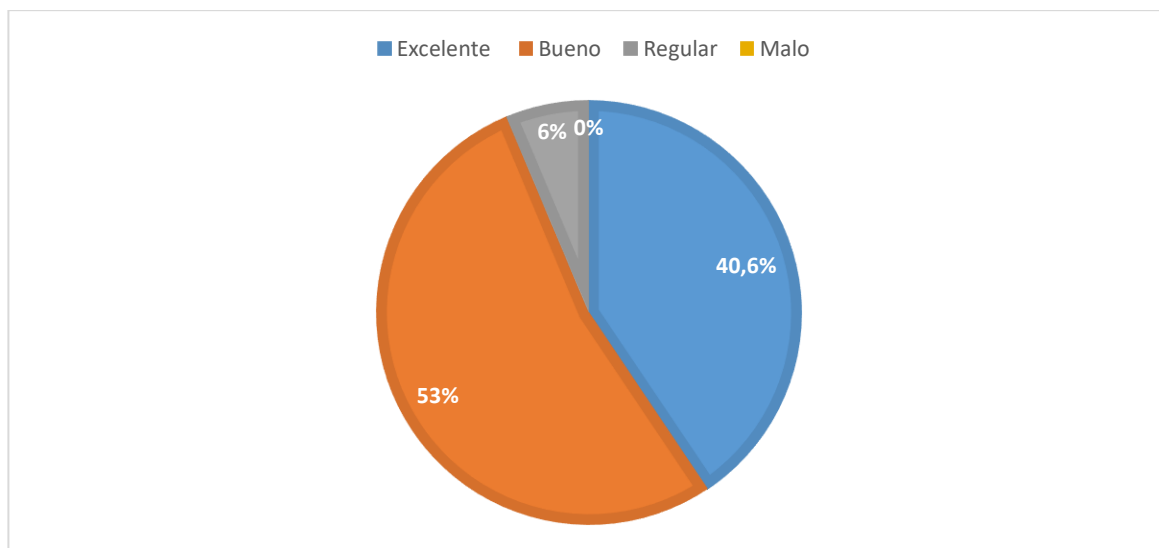
Tabla 5 ¿Cómo califica la calidad de los alimentos y bebidas ofrecidos?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	64	66,7%
Bueno	26	27,1%
Regular	6	6,3%
Malo	0	0%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

Los turistas encuestados califican la calidad de los alimentos y bebidas ofrecidas como el 66,7% de los encuestado como excelente lo que significa que los alimentos y bebidas brindados por los diferentes comedores es de calidad que satisfacen a los turistas mientras que el 27,1% lo califico como bueno mientras el 6,mariscos3% lo califico como regular.

Ilustración 6 ¿Cómo Califica usted la variedad de platos Gastronómicos y bebidas disponibles en los establecimiento?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

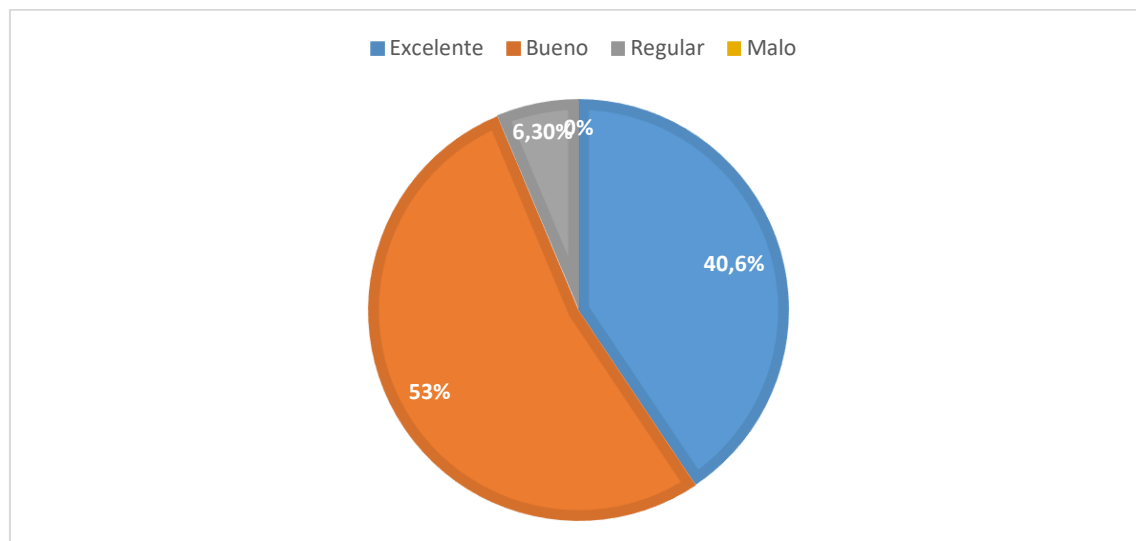
Tabla 6 ¿Cómo Califica usted la variedad de platos Gastronómicos y bebidas disponibles en los establecimiento?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	39	40,6%
Bueno	51	53,1%
Regular	6	6,3%
Malo	0	0%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

El 53.1% de los encuestados califica la variedad de platos gastronómicos como bueno mientras que el 40.6% la califica como excelente mencionar además que hay un mínimo de encuestados que la califica como regular, lo que se debe mejorar en la variedad de platos gastronómicos para que los turistas se sientan satisfechos con una variedad.

Ilustración 7 ¿Cómo calificaría los restaurante que ofertan la gastronomía de Engabao?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

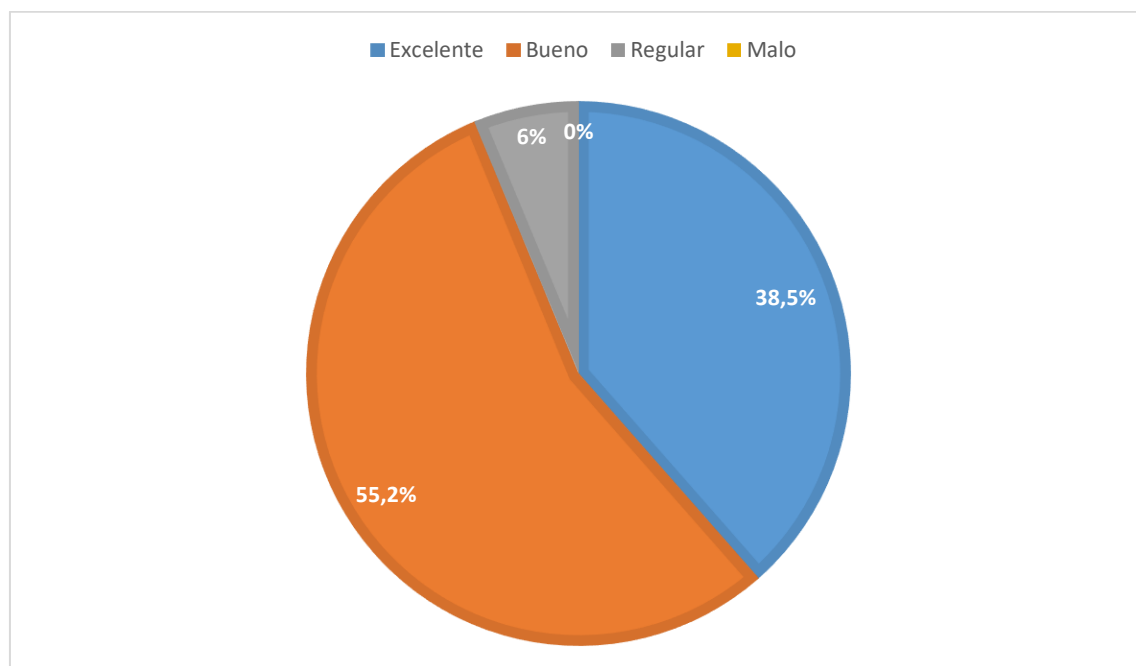
Tabla 7 ¿Cómo calificaría los restaurante que ofertan la gastronomía de Engabao?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	39	40,6%
Bueno	51	53,1%
Regular	6	6,3%
Malo	0	0%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

Mediante los datos obtenidos se ha identificado que los turistas califican como bueno a los restaurantes que ofertan la gastronomía de Engabao, por otro lado también lo califican como excelente, lo que dan como bueno resultados a los restaurantes que ofertan la gastronomía de Engabao.

Ilustración 8 ¿Qué tan auténtico le parece la gastronomía de Engabao en comparación con otros que ha visitado?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

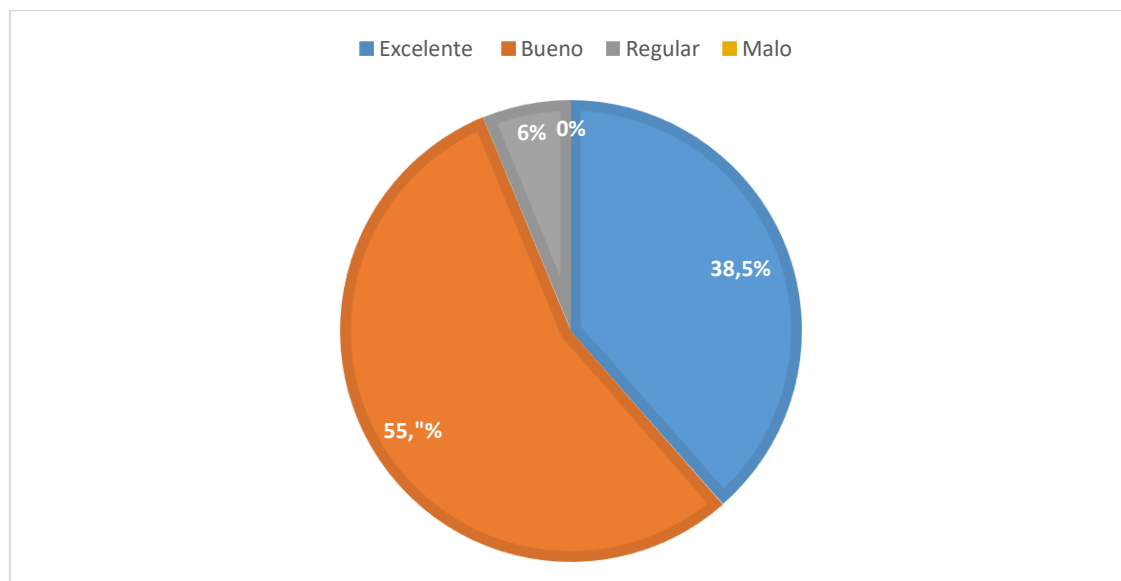
Tabla 8 ¿Cómo calificaría la atención en los establecimientos gastronómicos de Engabao?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	37	38,5%
Bueno	53	55,2%
Regular	6	6,2%
Malo	0	0%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

Como se observa en la figura, el 55,2% de los encuestados le pareció bueno lo auténtico que es la gastronomía de Engabao en comparación a otros lugares, un 38,5% de los encuestados indicaron que le parece excelente ya que la gastronomía de Engabao es única en comparación a otros lugares.

Ilustración 9 ¿Cómo calificaría la atención en los establecimientos gastronómicos de Engabao?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

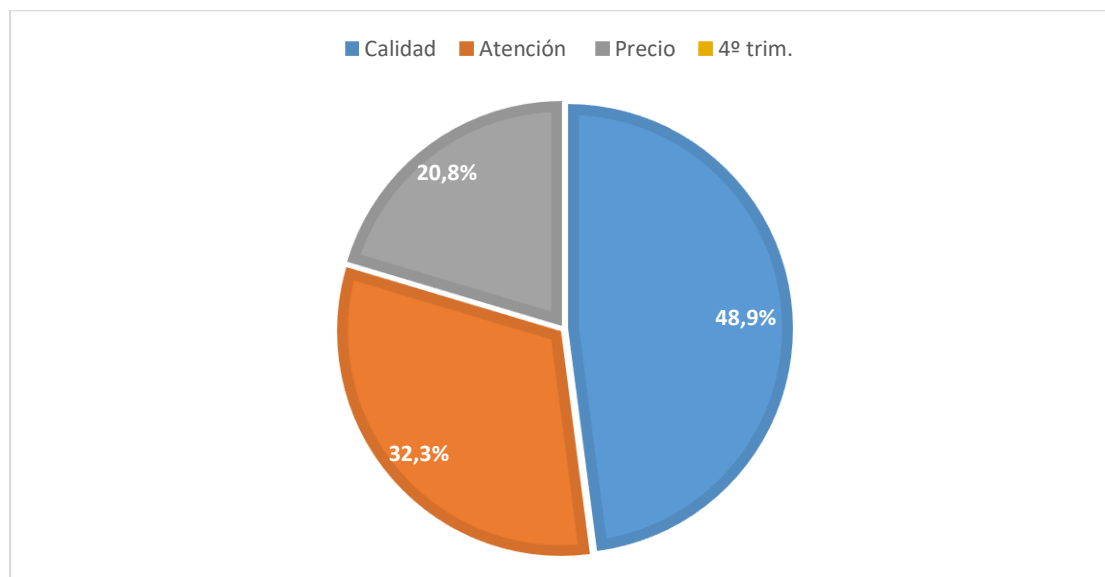
Tabla 8 ¿Cómo calificaría la atención en los establecimientos gastronómicos de Engabao?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Excelente	37	38,5%
Bueno	53	55,2%
Regular	6	6,2%
Malo	0	0%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

Mediante los resultados obtenidos de la encuestas se obtuvo el resultado que el 55,2% de encuestados le pareció Bueno al momento de calificar la atención que ellos reciben en los establecimientos gastronómicos, por otro lado el 38,5% le pareció excelente la atención que reciben en los establecimientos gastronómicos.

Ilustración 10 ¿Que aspecto considera usted importante al momento de visitar un establecimiento gastronómico de Engabao?



Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

Tabla 9 ¿Que aspecto considera usted importante al momento de visitar un establecimiento gastronómico de Engabao?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Calidad	45	48,9%
Atención	31	32,3%
Precio	20	20,8%
Total	96	100%

Fuente: encuesta realizada a los turistas que visitan Engabao

En última instancia el 46,9% de los encuestados consideran importante la calidad al momento de visitar un establecimiento, mientras que el 32,3% menciona más importante la atención al momento de visitar un establecimiento y por último el 20,8% menciona que considera el precio como un aspecto importante.

Discusión

Los resultados obtenidos del estudio han evidenciado que la oferta gastronómica de la comunidad de Engabao se pudo evidenciar que es valorada positivamente por los turistas que visitan la comunidad, la cual es valorada principalmente por su calidad y autenticidad de los diferentes productos turísticos que se ofrecen dentro de los establecimientos gastronómicos que hay dentro de la comunidad, no obstante a pesar de que se visualizan pequeñas fortalezas, también se ha podido identificar una limitación un poco significativa las cuales están relacionadas con la escasez de promoción gastronómica, la cual es una dificultad ya que no se puede visibilizar a una adecuada diversidad culinaria que ya existen en la comunidad, dicha situación que es percibida negativamente en el posicionamiento de Engabao como un destino gastronómico el cual también limita el impacto del sector a un mejor desarrollo turístico dentro de la comunidad esto especialmente ante la ausencia de un adecuado plan que esté plenamente estructurado y que el mismo pueda permitir estandarizar la atención al cliente y que pueda fortalecer la oferta gastronómica de la comunidad.

Los resultados de la encuesta realizada a los turistas indican que más del 66% de los turistas que visitan la comunidad calificaron la calidad de los alimentos como excelente, mientras que más del 50% consideraron que es adecuada la variedad de platos y el servicio recibido mediante estos hallazgos se ha coincidido por lo que señala Marín, Haro y Avalos (2021), quienes han destacado que la calidad de los servicios constituyen un factor que es plenamente determinante en la satisfacción y fidelización de los turistas no obstante un 45,8% de los encuestados manifestó no tener ningún tipo de conocimiento previo de la oferta gastronómica de Engabao quien es concordancia con lo que menciona Forgas (2020), quien además argumentó que la falta de coordinación y la difusión limitan la competitividad gastronómica de los destinos.

Asimismo la mayoría de los encuestados han identificado la calidad como el principal aspecto más relevante que consideran al momento de visitar un establecimiento gastronómico en lo que se puede resaltar la importancia de poder mantener los estándares elevados en los servicios ofrecidos estas percepciones están plenamente alineadas con los

planteamientos de Salazar y Burbano (2022), quienes además sostienen que las experiencias del cliente y la percepción de la calidad puede influir directamente en su nivel de satisfacción y en la decisión de poder regresar o de poder recomendar este destino a más personas.

Conclusiones

- En la presente investigación se determinó que la oferta gastronómica de la comunidad de Engabao presenta un alto nivel de aceptación entre los turistas, en el cual se destaca principalmente la calidad y la autenticidad de los diferentes productos gastronómicos los cuales son constituyente como unos de los elementos diferenciadores de la comunidad como destino.
- Se identificó que la limitada promoción de la gastronomía de la comunidad es afectada de manera significativa el reconocimiento de la oferta por parte de los turistas que visitan la comunidad lo cual restringe a su potencial como uno de los principales atractivos turísticos y además que reduce las oportunidades de consolidación del turismo gastronómico dentro de la comunidad.
- El nivel de satisfacción de parte de los encuestados, se muestra una satisfacción de manera general muy alto, pero mencionar también que es necesario poder mejorar la variedad de los platos gastronómicos en Engabao, y mejorar la estandarización de la atención para poder consolidar una experiencia más integral y competitiva.
- La información recopilada permitió poder estructurar un análisis más técnico el cual es más claro y preciso el cual aporta insumos relevantes para la toma precisa de decisiones y más que todo el diseño de acciones que estén orientadas a la mejora del sector gastronómico y de la comunidad de Engabao como destino turístico.

Recomendaciones

- Diseñar una estrategia de promoción turística y gastronómica la cual se pueda utilizar para promoción en redes sociales, páginas web y material impreso, esto para poder difundir la autenticidad y la calidad de la gastronomía de la comuna Engabao, en la cual se destaquen sus platos típicos y que estos formen parte de su identidad.
- Realizar capacitaciones continuas al personal de los locales de comida en atención al cliente y servicio turístico, con el objetivo de uniformar la calidad del servicio y mejorar la experiencia del visitante.
- Expandir y diversificar la oferta culinaria mediante la adición de nuevos platillos que utilicen ingredientes locales, manteniendo la esencia clásica, con el fin de captar variados gustos y audiencias.
- Mantener procesos de evaluación, periódicamente en los establecimientos para poder medir la evolución de la oferta gastronómica, para así poder identificar nuevas tendencias y adaptar estrategias que permitan tener una mejor promoción de acorde a los resultados obtenidos en cada evaluación periódicamente.

Bibliografía

- Asamblea Nacional del Ecuador. (20 de octubre de 2008). *CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR*. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Asenjo, P. F. (2010). *INDICADORES DE CAPACIDAD DE CARGA DEL TURISMO*.
- Beatriz Romaní Bendig, J. M. (2021). *1. Diseño de una oferta gastronómica saludable para el restaurante “Paraíso”, ubicado en La Habana, Cuba*. Cuba.
- Diana Marcela Valcárcel García, A. V. (2015). *1. La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá*. Bogotá.
- Diego Salazar Duque, C. B. (2022). *Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador*. Pichincha: Revista Interamericana de Ambiente y Turismo.
- Domínguez Vila, T. (2011). *TURISMO Y ACCESIBILIDAD. UNA VISIÓN GLOBAL SOBRE LA SITUACIÓN DE ESPAÑA*. España: Universidad de Murcia.
- Forgas-Serra, S. (2020). *La oferta según en los campings de Girona (España)*. Espak.
- García, J. A. (20 de junio de 2021). *Poster*. Obtenido de <https://joinposter.mx/post/oferta-gastronomica-que-es>
- García, J. G. (2011). *Evaluación del Uso Turístico Recreativo de la Plaza Colón*. Guayaquil.
- JANETH, A. D. (2015). *LA INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA Y SU IMPACTO EN LA AFLUENCIA DE TURISTAS EN LA PLAYA LOS PERALES DEL CANTÓN SAN VICENTE*. Manabi.
- Jesús Hernández-Galán, J. L. (2017). *OBSERVATORIO DE ACCESIBILIDAD UNIVERSAL DEL TURISMO EN ESPAÑA*. Madrid: FUNDACIÓN ONCE E ILUNION.

- Katiusca, S. A. (2019). *Análisis de la oferta gastronómica de los restaurantes de segunda categoría de la ciudad de Manta*. manta.
- Luis, C. S. (2017). *Análisis de la oferta de alimentos y bebidas de la comuna engabao, Provincia del Guayas para la creación de una guía turística Gastronómica*. Guayaquil.
- Marín Parra, I., Haro Sosa, G., & Ávalos Pérez, M. (2021). Análisis de la oferta turística - gastronómica de Ecuador y la implementación de estrategias de marketing. *Revista Científico-Académica Multidisciplinaria*.
- PADILLA, M. S. (2023). *CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EN EL TURISMO Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA PARROQUIA NOBOA*. MANABÍ: UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ.
- Proaño, L. F. (2014). *La Cultura del Emprendimiento y su Formación*. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
- Quintana, V. M. (2017). *EL TURISMO DE NATURALEZA: UN PRODUCTO TURÍSTICO SOSTENIBLE*.
- Rebón, A. (20 de noviembre de 2023). *BlogESAH*. Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/sabores-ancestrales>
- Ricardo David Hernández Rojas, M. R. (2017). *1. La integración de los productos agroalimentarios de las tiendas “gourmet” en la oferta turística gastronómica de la ciudad de Córdoba*. cordoba.
- Riofrio, B. (08 de marzo de 2020). *pressreader*. Obtenido de <https://www.pressreader.com/ecuador/diario-extra/20200308/282312502127115?srsltid=AfmBOooZFQC1m8UYw5ubzHBdO0DqDhdW216IPJAqJHH0gT984hgR5j0T>
- Tenecota, E. C. (2020). *MARKETING TURÍSTICO COMO ESTRATEGIAS PARA PROMOVER EL TURISMO EN LA CIUDAD DE BAHÍA DE CARÁQUEZ*. caraquez.

Turismo, O. (10 de junio de 2025). *ONU Turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico>

Vejsbjerg, L. (2013). LA IMPORTANCIA CIENTÍFICA EN LA SELECCIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS PATRIMONIALES. UNA VISIÓN DESDE LA ESPACIALIDAD SOCIAL. *REVISTA ELECTRÓNICA DE GEOGRAFÍA Y CIENCIAS SOCIALES ScriptaNova*.

Anexo

UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE “SANTA ELENA”



Datos generales

*Nombre del
entrevistado:*

*Fecha:
Lugar*

Objetivo

**Analizar la oferta gastronómica en el perfil costero
dentro de la comuna Engabao, año 2025**

1. ¿Podría contarnos brevemente sobre su trayectoria y sus experiencias en sector gastronómico?
2. ¿Cuáles considera que son los principales retos actuales relacionados con la gastronomía ancestral y la actual gastronomía que está siendo innovada?
3. ¿Cómo ha evolucionado el sector gastronómico en Engabao en los últimos años?
4. ¿Cuáles consideran que son las soluciones o mejoras que debe tener Engabao para ofertar el turismo gastronómico?
5. ¿considera que las nuevas tecnologías actualmente juegan algún papel fundamental en el sector gastronómico dentro de Engabao?
6. ¿Podría compartir algún plato tradicional de la comunidad de Engabao?
7. ¿Qué recomendaciones ofrecería para mejorar la oferta gastronómica?

Agradecido final por su tiempo y participación.

OFERTA GASTRONOMICA EN EL PERFIL COSTERO DE ENGABAO, AÑO 2025



Obtener información directa de los consumidores y actores locales sobre la actual oferta gastronómica en el perfil costero de Engabao, con el propósito de evaluar su calidad, variedad, accesibilidad y atractivo, y así contribuir al desarrollo de estrategias que potencien el turismo gastronómico

Sexo

Femenino Masculino

¿Cuál es lugar de residencia?

Engabao Otra localidad o provincia Otra provincia

Edad

18-25 años 46-60 años
 26-35 años Más de 60 años
 36-45 años

¿Es la primera vez que visita Engabao?

Sí
 No

¿Con qué frecuencia visita Engabao?

Varias veces al año
 Una vez al mes
 Es la primera vez

¿Conoce usted la oferta gastronómica que tiene la comunidad de Engabao?

Sí
 No

¿Como califica la calidad de los alimentos y bebidas ofrecidos?

Excelente Bueno Regular Malo

¿Cómo Califica usted la variedad de platos Gastronomicos y bebidas disponibles en los establecimiento?

Excelente Bueno Regular Malo

¿Como calificaria los restaurante que ofertan la gastronomia de Engabao ?

Excelente Bueno Regular Malo

¿Qué tan auténtico le parece la gastronomía de Engabao en comparación con otros que ha visitado?

Excelente Bueno Regular Malo

¿Cómo calificaria la atencion en los establecimientos gastronomicos de engabao?

Excelente Bueno Regular Malo

¿Que aspecto considera usted importante al momento de visitar un establecimiento gastronomico de Engabao ?

Calidad Atención Precio

