



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**TEMA:**

**EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO GENERADOR DE EMPLEOS  
EN LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA,  
PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2016.**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Previo a la obtención del título de:**

**LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO**

**AUTORA:**

**LENNY GISSELI ASENCIO POZO**

**LA LIBERTAD-ECUADOR**

**2017**



**TEMA:**

**EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO GENERADOR DE EMPLEOS  
EN LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA,  
PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2016.**

**AUTORA:**

**Asencio Pozo Lenny Gisseli**

**PROFESORA GUÍA:**

**Vásquez Farfán Narcisa Brusela**

**Resumen**

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo en la comuna Libertador Bolívar, ubicada en el cantón Santa Elena en la provincia del mismo nombre; tiene como objetivo analizar la influencia del turismo gastronómico en la generación de empleos en la misma, en el año 2016; de manera que para dar cumplimiento a lo mencionado se ha utilizado un estudio de campo, mediante una orientación cualitativa, lo cual permitió la obtención de datos a través de las siguientes herramientas: ficha de observación, entrevistas y encuestas; los actores seleccionados fueron los propietarios y empleados de establecimientos de alimentos y bebidas, obteniendo como resultado que el turismo gastronómico genera un 23% de empleo en la temporada baja, mientras que en la temporada alta y fines de semana se genera un 77% de empleos, permitiendo el desarrollo de nuevas alternativas de inversiones y por ende mejorar la calidad de vida de los habitantes.

**Palabras clave:** turismo gastronómico, generación de empleos, estilo de vida.

### **Abstract**

This research work was carried out in Libertador Bolívar Commune, located in Santa Elena Canton, Santa Elena Province, and the main objective is to analyze the influence of Gastronomic Tourism in order to promote local employment in 2016. In order to fulfill the objective, this research work applied field research, through qualitative orientation, which allows to get data collection, through observation sheets, interviews and surveys. The selected people were the owners and employees in different gastronomic areas. Obtaining as result that the gastronomic tourism generates a 23% of employment, while in the high season 77% of employment is generated, Allows the development of new investments and therefore to improve the quality of life of the inhabitants.

**Key words:** Gastronomic Tourism, Generation of jobs, Life style.

## **APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

En mi calidad de Profesor Guía del trabajo de titulación “EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO GENERADOR DE EMPLEOS EN LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA.”, elaborado por Lenny Asencio Pozo, egresada de la Carrera de Hotelería y Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del Título de Licenciada en Administración de Turismo, 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 científico, razón por la cual lo apruebo en todas sus partes.

---

**Lcda. Narcisa Vásquez Farfán MSc.**  
**PROFESORA GUÍA**

## **DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD**

El presente Trabajo de Titulación con el Título de **“EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO FUENTE DE EMPLEOS EN LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR DEL CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA”** elaborado por **Asencio Pozo Lenny** declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa.

### **Transferencia de derechos autorales.**

Declaro que, una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de **Ciencias Administrativas** carrera de **Hotelería y Turismo** pasan a tener derechos autorales correspondientes, que se transforman en propiedad exclusiva de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y, su reproducción, total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibida en cualquier instancia.

---

**ASENCIO POZO LENNY GISSELI**

**C.C No.:092646076-7**

## AGRADECIMIENTOS

*Infinitamente a mis hijos Anderson y Joseph, que son mi inspiración para seguir creciendo profesionalmente, gracias por entenderme cuando necesitaba tiempo para concluir mi Proyecto, a mi esposo, mis padres, hermanos y suegros por sus palabras de aliento cuando veían que ya no podía, a mi tutora de Tesis Brusela Vásquez Farfán, por compartir sus conocimientos y dedicación para lograr este objetivo, a todos ellos muchas gracias.*

*Lenny*

## DEDICATORIA

*Quiero dedicar este trabajo a Dios, por ser el inspirador de cada paso que doy, a mi esposo Luis Soriano Pilozo, pilar fundamental en mi vida que apoya cada decisión que tomo, a mi madre Nelly Pozo Quirumbay por su amor infinito y su dedicación en formar una mujer de valores, a mi padre José Asencio Rivera por su confianza y apoyo en que cada paso que doy. A mis hermanos, Carol, Helen y David por estar conmigo apoyándome siempre, los quiero mucho.*

*Todo esto ha sido posible gracias a ellos.*

*Lenny*

**TRIBUNAL DE GRADO**

.....  
**Ing. Linda Núñez Guale, MBA.**  
**DECANA FACULTAD**  
**CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

.....  
**Lcdo. Efrén Mendoza Tarabó, MSc.**  
**DIRECTOR CARRERA**  
**HOTELERÍA Y TURISMO**

.....  
**Lcda. Narcisa Vázquez Farfán, MSc**  
**PROFESORA TUTORA**

.....  
**Ing. Sabina Villón Perero, Mgt.**  
**PROFESORA DE ÁREA**

.....  
**Ab. Brenda Reyes Tomalá, MSc.**  
**SECRETARIA GENERAL**



## ÍNDICE GENERAL

Contenidos	Pág.
Resumen.....	ii
AGRADECIMIENTOS .....	vi
DEDICATORIA .....	vii
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I.....	2
MARCO TEÓRICO.....	2
1.1 Revisión de la Literatura .....	2
1.2 Desarrollo de las teorías y conceptos .....	8
1.2.1.2.1.1 Turismo interno.....	9
1.2.1.2.1.2 Turismo receptor .....	9
1.2.1.2.1.3 Turismo emisor .....	9
1.2.1.3 Turista gastronómico.....	9
1.2.2.1 Actividades económicas.....	11
<i>Actividades terciarias</i> .....	12
1.2.2.4 Calidad de vida.....	16
1.3 Fundamentos sociales.....	17
1.3.1 El turismo y la gastronomía en la comuna Libertador Bolívar. ....	17
1.4 Fundamentos legales .....	18
1.4.1 La Constitución del Ecuador. ....	19
1.4.2 Ley de Turismo .....	19
1.4.3 Reglamento de Alojamiento Turístico. ....	20
CAPÍTULO II .....	21
MATERIALES Y MÉTODOS .....	21
2.1 Tipo de investigación .....	21
2.1.1 Investigación Correlacional .....	21
2.2 Métodos de la investigación.....	21
2.2.1 Método inductivo .....	21
2.2.2 Método Deductivo.....	21

2.2.3 Método Cualitativo.....	22
2.3 Diseño de muestreo.....	22
2.3.1 Población.....	22
2.3.2 Muestra.....	23
2.4.1 Encuesta.....	23
2.4.2 Entrevista.....	23
2.4.3 Ficha de Observación.....	24
CAPÍTULO III.....	25
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	25
3. Análisis de datos.....	25
3.1 Análisis de la Observación.....	25
3.1.2 Análisis de las Entrevistas.....	26
3.1.3. Análisis de las Encuestas.....	30
3.2 Limitaciones.....	39
3.3 Resultados.....	39
Prueba estadística.....	40
Conclusiones.....	42
Recomendaciones.....	43
Bibliografía.....	44
ANEXO 1.....	49

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Resultados de Observación .....	26
Ilustración 2 Temporadas del año que generan empleos .....	30
Ilustración 3 Frecuencias de Pagos .....	31
Ilustración 4 Beneficios.....	32
Ilustración 5 Remuneración Mensual.....	33
Ilustración 6 Nivel de Satisfacción en el área laboral .....	34
Ilustración 7 Actividad adicional .....	35
Ilustración 8 Otras actividades .....	36
Ilustración 9 Referentes gastronómicos .....	37
Ilustración 10 Puestos de trabajo en el Área de Alimentos y bebidas .....	38
Ilustración 11 Mapa Turístico de Santa Elena .....	79
Ilustración 12 FOTO 1 Entrevista .....	82
Ilustración 13 Foto 2 entrevista.....	82
Ilustración 14 FOTO 3 Entrevista .....	83
Ilustración 15 FOTO 4 Entrevista .....	83
Ilustración 16 FOTO 5 Entrevista .....	84
Ilustración 17 FOTO 6 Entrevista .....	84
Ilustración 18 FOTO 7 Encuesta.....	85
Ilustración 19 FOTO 8 Entrevista a Fogones.....	85
Ilustración 20 FOTO 9 Encuestas .....	86
Ilustración 21 FOTO 10 Encuesta.....	86

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Beneficiarios de Turismo Gastronómico .....	22
Tabla 2 Datos de la Observación .....	25
Tabla 3 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 1 .....	30
Tabla 4 Cuadro de Distribución de Frecuencia pregunta 2.....	31
Tabla 5 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 3 .....	32
Tabla 6 Cuadro de Distribución de Frecuencia pregunta 4.....	33
Tabla 7 Cuadro de Distribución de Frecuencia pregunta 5.....	34
Tabla 8 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 6.....	35
Tabla 9 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 7 .....	36
Tabla 10 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 8.....	37
Tabla 11 Cuadro de Distribución de Frecuencia pregunta 9.....	38
Tabla 12 Empleo por géneros y por temporadas.....	40
Tabla 13 Prueba estadística.....	41
Tabla 14 Distribución de frecuencia Chi cuadrado.....	81
Tabla 15 Tabla de Presupuesto .....	87

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Matriz de Consistencia .....	62
Anexo 2 Operacionalización de las Variables .....	63
Anexo 3 Formato de Ficha de Observación .....	65
Anexo 4 Formato de Entrevista.....	66
Anexo 5 Formato de Encuesta .....	68
Anexo 6 Aspectos Legales .....	71
Anexo 7 Mapa Turístico de Santa Elena.....	79
Anexo 8 Fórmula de Población de empleados .....	80
Anexo 9 Distribución de Frecuencia Chi cuadrado .....	81
Anexo 11 Fotografías .....	82
Anexo 10 Presupuesto.....	87
Anexo 11 Cronograma de actividades .....	88

## INTRODUCCIÓN

El tema de la presente investigación es el “Turismo Gastronómico como generador de empleos en la comuna Libertador Bolívar, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena en el año 2016”.

A nivel mundial el turismo gastronómico es considerado como uno de los motores principales en constante crecimiento en la economía global, generando un abanico de oportunidades que a su vez produce nuevas fuentes de empleos de manera directa e indirecta a grandes, medianas y pequeñas empresas dedicadas a la preparación y expendio de alimentos y bebidas, siendo esto un factor esencial para el desarrollo de las potencias.

Según José Serafín Clemente Ricolfe, (2008) los turistas pueden viajar sin visitar un monumento o lugar, pero nunca sin alimentarse. Posiblemente se recuerde un lugar primero por lo que se comió, y luego por lo que se vio e incluso, cada día crece el número de personas que acuden a un destino concreto para conocer y degustar su oferta gastronómica.

La gastronomía es uno de los elementos tangibles que compone la cultura de una sociedad y, que como tal, puede ser utilizado como recurso turístico. Supone un signo distintivo de las sociedades y territorios. Así, existe un conjunto de comidas y postres que son típicos de un lugar y que se elaboran desde hace muchos años.

En Ecuador, la gastronomía es muy variada según sus regiones naturales que forman el país; Costa, Sierra, Islas Galápagos y Oriente, se puede encontrar una diversificación de establecimientos en base a la oferta gastronómica que cada región ofrece, elaboradas con ingredientes nativos que identifica cada lugar. El gobierno de Ecuador en los últimos tiempos ha confiado y ha decidido apuntar hacia los emprendimientos turísticos de personas con iniciativas y con visión de crecimiento económico, por medio de los préstamos que realizan las entidades bancarias, con el objetivo de mejorar la calidad de vida y generar fuentes de empleos que sin duda alguna ayudará a fomentar el desarrollo turístico gastronómico en cada sector.

Por otro lado Elide Di Clemente (2013) indica que cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente al conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma.

El mundo académico y empresarial está reconociendo las fuertes sinergias que existen entre el turismo y la gastronomía. Asimismo, las administraciones públicas y las organizaciones privadas también están activando numerosas iniciativas encaminadas a potenciar y promover los recursos gastronómicos y culinarios locales en una perspectiva turística.

La comuna Libertador Bolívar o también conocida como Atravesado perteneciente a la parroquia Manglaralto de la provincia de Santa Elena, es un lugar recientemente reconocido como destino turístico por los recursos naturales que posee. Esta comunidad ha recibido frecuentemente capacitaciones de emprendimientos por parte de diversos órganos del Estado como el Ministerio de Turismo y el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Santa Elena, que tienen como prioridad orientar a los diversos sectores para que estos puedan desarrollarse y mejorar su productividad en el ámbito turístico gastronómico, incentivando de esta manera a la comunidad a crear y fortalecer emprendimientos gastronómicos y negocios turísticos familiares.

Esta comuna se dedicaba anteriormente a otras actividades como fuente de ingreso, en la actualidad las inversiones de los microempresarios la han convertido en un sector netamente turístico reconocido ya a nivel nacional por sus artesanías y su rica gastronomía, constituyendo así una oportunidad para generar recursos económicos y mejorar así las condiciones de vida de sus pobladores, sin dejar de lado la conservación del medio natural. Sin embargo, actualmente se desconoce la cantidad de beneficiarios de empleos que genera el turismo gastronómico en esta comunidad. Por tal motivo, para el presente proyecto de investigación se planteó la siguiente pregunta:

¿El turismo gastronómico genera fuentes de empleo en la comuna Libertador Bolívar?

El presente estudio tiene como objetivo principal: definir la influencia del turismo gastronómico en la generación de empleo en la comuna Libertador Bolívar; para lograrlo se planteó lo siguiente: identificar la oferta gastronómica en función de la variedad de los servicios y negocios gastronómicos y determinar el número de personas que se emplean con el turismo gastronómico en Libertador Bolívar en las diferentes temporadas del año.

En la comuna Libertador Bolívar existen más de 30 cabañas que brindan el servicio de alimentos y bebidas al turista, aportando esto a la generación de empleos directos fijos y eventuales, dependiendo de las temporadas de sol y playa. Por la ubicación del lugar se tiene la ventaja para la creación de nuevos emprendimientos gastronómicos justificando de esta manera el empleo para las familias de la comunidad y al mismo tiempo proporcionando una fuente de ingreso.

Las técnicas y métodos que se aplicaron para la presente investigación fueron: Bibliográfica, Correlacional y de Campo, la perspectiva que persigue es de tipo cualitativa ya que se aplicó el tipo de estudio descriptivo correlacional, mientras que el trabajo de campo permitió obtener los resultados requeridos para cumplir con los objetivos planteados.

La hipótesis planteada es la siguiente: El turismo gastronómico se relaciona significativamente con la generación de empleo en la comuna Libertador Bolívar.

La matriz de consistencia permite conocer la coherencia lógica del problema, objetivos, hipótesis, variables y metodología, presentando el proyecto de investigación para que sean sujetos de base de información para los emprendedores o microempresarios, la misma que se detalla en los anexos, donde también se menciona la Operacionalización de las Variables.

La investigación está estructurada de la siguiente manera:



El capítulo I contiene la revisión de la literatura de diferentes autores en relación al tema expuesto, el desarrollo de teorías y conceptos de las variables, además del marco contextual y legal de la investigación con sus análisis respectivos.

En el capítulo II se presenta los materiales y métodos usados para el estudio; es decir tipo de investigación utilizado, métodos para el respectivo análisis de la información obtenida, muestreo y los instrumentos de recolección de datos.

En el capítulo III se analiza los resultados de las entrevistas y las encuestas aplicadas para obtención de la información, así como también la comprobación de la hipótesis; se presentan además las conclusiones y recomendaciones del estudio.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1 Revisión de la Literatura

Para el desarrollo de la presente investigación se han considerado varios autores de diferentes países como España, Argentina, México con temas que se relacionan con las variables Turismo Gastronómico y Generación de Empleos, de modo que aporte científicamente a la investigación.

El ser humano necesita alimentarse para vivir y así contar con la energía necesaria para la realización de las diferentes actividades que realiza el organismo; siendo esta necesidad el enlace perfecto para dar a conocer la cultura e historia ancestral gastronómica de un lugar determinado, el autor de este artículo deja en claro que en la actualidad ya la gastronomía no es complemento sino un atractivo turístico como tal, en donde el cliente o turista busca la calidad de productos que caractericen el lugar que visita.

Según Enriquez E. O.,(2007) de la revista académica “*Conexión*” señala que la gastronomía no solo es comida, es fuente de empleos y generadora de riquezas; la gastronomía es de vital importancia para su desarrollo económico, social y psicológico, lo que llevó al autor a la conclusión de que este turismo es productor de economías de gran impacto para el país, así como en las regiones de venta de alimentos. La Organización Mundial del Turismo y la UNESCO lo destacan de gran importancia para el avance y el desarrollo de una región.

En el artículo de Gastronomía Sostenible escrito por el Dr. Montecinos (2016) del centro Empresarial Gastronómico Hotelero de Argentina menciona que el turismo gastronómico se puede considerar tangible cuando se refiere a todo aquello que el visitante pueda tocar, comer, beber, e intangible a las recetas orales que se han transmitido de generación en generación, las ceremonias que los anteceden, los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los

instrumentos, objetos, artefactos, y espacios culturales que son inherentes, que las comunidades, los grupos y los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural intangible gastronómico.

Indica además, que es importante potenciar el valor de la gastronomía de manera planificada como parte del hecho turístico, ya que no solamente representa instalaciones y servicios complementarios del viaje, sino que además genera por sí misma, desplazamientos de turistas que desean vivir experiencias basadas en la gastronomía, aportando beneficios y potenciando el desarrollo social local sostenible.

Según (Arabuco.mx, 2017) La globalización es un proceso que ha afectado mucho a nuestra sociedad y a cada uno como individuos, pues hoy en día estamos expuestos a distintos estímulos que vienen de todas partes del mundo; este fenómeno ha tenido un impacto muy grande en el Turismo, por lo que hoy en día un destino turístico debe competir con otras alternativas, ofreciendo atractivos únicos para mantenerse vigente; uno de estos atractivos, definitivamente debe ser su propuesta gastronómica. El turista que visita por motivos gastronómicos un lugar determinado, muchas veces no solo adquiere los productos, sino también los conocimientos intangibles del lugar, haciendo referencia a las recetas que en muchas ocasiones resultan ser parte del patrimonio cultural del destino, realizando así un aporte al desarrollo turístico, social y económico del sitio visitado.

En el estudio del perfil de la demanda del turismo gastronómico en el cantón Mocha, realizada por Huertas López, (2015) detalla que el turismo gastronómico puede ser el motor de desarrollo económico y generador de empleos en las localidades rurales de la provincia de Tungurahua, como resultados de esta investigación se tiene que los visitantes llegan a Mocha con la motivación principal de degustar la gastronomía propia de la zona a través del correcto enlace entre el producto gastronómico y los recursos naturales; garantizando de esta manera el mejoramiento de la actividad económica y los ingresos familiares de los proveedores que se dediquen a esta actividad dentro de la localidad.

La gastronomía ofrece oportunidades de crecimiento no solo a entidades públicas, sino también a organizaciones privadas que toman esta actividad como emprendimientos de crecimiento, generando de esta manera plazas de trabajo que aporten a las localidades y países en proceso de desarrollo.

Aliat Universidades en el artículo de Enríquez, (2014) describe que a lo largo del tiempo, es conocido que los viajes ilustran y generan un conocimiento muy importante del lugar al que se visita, sin dejar de lado que también se aprende de la gastronomía del lugar. Lo anterior genera un importante ingreso de recursos en los lugares que son visitados, ayudando con ello a la creación de nuevos empleos o bien, a que los que existen se mantengan.

Así entonces, queda claro lo que menciona la Organización Mundial del Turismo: El turismo se ha convertido en uno de los principales actores del comercio internacional, y representa al mismo tiempo una de las principales fuentes de ingresos de numerosos países en desarrollo. Algo similar opina el autor Gurria, (2009 p. 43) además menciona que en México se han creado programas educativos en instituciones para profesionalizar de manera eficiente a las personas que laboren en las diferentes áreas y niveles turísticos.

La Organización Mundial de Turismo, (2014) destaca que este crecimiento va de la mano del aumento de la diversificación y de la competencia entre los destinos. La expansión general del turismo en los países industrializados y desarrollados ha sido beneficiosa, en términos económicos y de empleo, para muchos sectores relacionados, desde la construcción hasta la agricultura o las telecomunicaciones

En un artículo de NVI noticias, (2016) dice que el sector productivo dedicado a la preparación de alimentos y bebidas, es el primer generador de empleos en lo que se refiere a la iniciativa privada. Este sector es uno de los más importantes empleadores, creando así un gran impacto económico e indica además que quienes tienen un negocio de preparación de alimentos requieren de una cantidad de bienes y servicios, para lo que acuden a diversos sectores productivos, desde el fabricante de muebles y todo lo necesario para equipar un negocio, hasta el agricultor. Opinión

similar la del diario Análisis a fondo, (2017) que hace mención al crecimiento de empleos que se genera del turismo gastronómico.

El Turismo Gastronómico opina García P. , (2017) es generador de recursos económicos y de empleos directos e indirectos en las áreas afines, tales como la agricultura, la pesca, la cerámica, etc, por lo que no solo se benefician los que se emplean directamente del área de alimentos y bebidas como son los cocineros, meseros, cajeros, personal de limpieza etc., sino también los proveedores de materia prima y complementaria que sirven para dar un servicio y expendio de productos finales al consumidor; y en sí, a una variedad de actividades enlazadas a este tipo de turismo que aporta al crecimiento económico de las localidades.

## **1.2 Desarrollo de las teorías y conceptos**

### **1.2.1 Turismo Gastronómico**

*Según Labella, (2008) está direccionado para aquellas personas que aman comer, o que trabajan en el área (como pueden ser los cocineros o gourmets). De hecho, está dirigido para todo tipo de personas que estén dispuestos a vivir una aventura culinaria, probar cosas nuevas, explorar sabores, es perfecto para este tipo de viajes.*

La gastronomía es una forma muy particular de hacer turismo, donde la oferta de alimentos y bebidas del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa y es considerada una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

#### **1.2.1.2.1 Clasificación del turismo gastronómico**

El turismo gastronómico según Montecinos, (2016) se clasifica en interno, receptor y emisor.

#### **1.2.1.2.1.1 Turismo interno**

*Para Montecinos, (2016) son los residentes de un país, dado que viajan únicamente dentro de este mismo país con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.*

Millones de personas realizan a diario turismo a nivel nacional con el objetivo de conocer lugares nuevos y enriquecer sus conocimientos con la cultura de un país, y degustar de platos que caracterizan a los mismos.

#### **1.2.1.2.1.2 Turismo receptor**

*Montecinos, (2016) refiere a este tipo de turismo cuando se habla de extranjeros que visitan un país con el objetivo de disfrutar, consumir y experimentar nuevas opciones gastronómicas de manera prioritaria.*

Se considera Turismo Receptor a los países que reciben turistas de diferentes naciones que buscan precisamente interactuar con otras culturas y degustar alimentos nativos del lugar que visitan.

#### **1.2.1.2.1.3 Turismo emisor**

Montecinos, (2016) Hace referencia a los residentes de un país que viajan a otros con el propósito primordial de degustar la gastronomía que identifique el lugar visitado, además de conocer de manera complementaria los atractivos de dicho lugar.

#### **1.2.1.3 Turista gastronómico**

*Para Montecinos, (2016) es aquel visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, que está al*

*menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado.*

Se puede agregar a este concepto que muchos de los turistas que visitan un determinado destino la primera actividad que realizan es alimentarse y descansar, desde ya se puede decir que todo visitante en un turista gastronómico. Porque no existe persona que viaje y no consuma alimento alguno.

#### **1.2.1.3.1 Demanda gastronómica**

*Según Molina, (1997) la demanda está compuesta por los turistas y por sus necesidades físicas y espirituales. La demanda está integrada por los turistas residentes en el país y los residentes en el extranjero. Por otra parte, la demanda de necesidades físicas se refiere a la satisfacción como el comer, dormir y las espirituales se refieren a la contemplación, el aprendizaje, la autorrelación y las nuevas experiencias”.*

Demanda gastronómica no es otra cosa que el cliente o comensal que adquiere un producto y servicio en los establecimientos dedicados al expendio de alimentos y bebidas; estos lugares deben de contar con una buena atracción visible y de sabores que atraiga al cliente con paladares exigentes.

#### **1.2.2 Generación de empleos**

Según el diccionario de conceptos Eco-Finanzas, (2016) Generación de empleos es un término de la Economía y las finanzas públicas; la creación de empleos depende de tres factores importantes que son: la inversión, el consumo y el capital, el consumo debe ser permanente, que no se altere con frecuencia, y depende también de un bajo interés y de una elevada eficacia marginal del capital.

Generación de empleos en la comunidad es cuestión de observar cómo los inversionistas han confiado en el desarrollo del turismo gastronómico, generando de esta manera empleos en las diferentes temporadas turísticas del año,

beneficiando de esta manera a la comunidad y habitantes de las otras comunas aledañas.

Es importante la creación de empleos para poder disminuir la pobreza y de esta manera lograr un desarrollo sostenible de una localidad, el comercio es una de las varias conexiones que influye de manera positiva en la creación de empleos, es imprescindible crear una conectividad entre el comercio, empleo y crecimiento ya que es importante porque reduce el desempleo y mejora la calidad de vida mediante aumentos salariales, que es lo que se está efectuando en la comuna Libertador Bolívar.

#### **1.2.2.1 Actividades económicas**

Montoya, (2012) dice que las actividades económicas son procesos productivos los cuales mediante el uso de factores de producción crean bienes y servicios que satisfacen las necesidades de los consumidores en una economía. Mientras que para Merino, (2008) cada actividad económica se desarrolla en tres fases: la generación del servicio o del producto, la distribución del mismo y finalmente el consumo. Todo el proceso produce riqueza.

Las actividades económicas también sirven para generar riqueza a las distintas comunidades. Es a través de la combinación de trabajo y capital que se logra producir valor, cuando por ejemplo se extrae un recurso natural y se convierte en un bien de consumo y beneficia a quien lo compra. (Montoya, 2012)

Cualquier forma de actividad económica genera riqueza, pero ésta depende de múltiples factores propios de cada labor, por ejemplo: la competencia del mercado, los costos de producción, la tecnología existente, las limitaciones gubernamentales entre otros. Esto hace que algunas actividades económicas sean más rentables que otras. (Montoya, 2012)

En la comuna Libertador Bolívar realizan diversas actividades que generan riquezas a sus habitantes, entre ellas tenemos la Gastronomía que recientemente se ejecuta



mediante la venta de alimentos y bebidas a los turistas que llegan a conocer el lugar, también los habitantes se dedican a la elaboración y venta de artesanías, es en esta acción donde se realiza la actividad primaria que no es otra cosa que la extracción de recursos provenientes del medio natural, ya que para realizar las artesanías o preparar alimentos es necesaria la materia prima. Al hablar de actividades secundarias se hace referencia a los locales que expenden un producto terminado, es decir los restaurantes o cabañas que venden platos típicos a la carta, y también los locales que venden las artesanías ya terminadas, incluso con valor agregado de las manos de los artesanos.

En el presente estudio se hace referencia a las actividades terciarias por cuanto el sector que oferta alimentos y bebidas se encuentra inmerso dentro de estas actividades.

### ***Actividades terciarias***

Las actividades terciarias o el sector de servicios no engloban los bienes que se producen en las distintas actividades económicas sino los servicios que satisfacen las necesidades de las personas.

El sector terciario está compuesto de las partes "blandas" de la economía, es decir, las actividades en donde la gente ofrece su conocimiento y tiempo para mejorar la productividad, desempeño, potencial y sostenibilidad de la economía. Los servicios son también conocidos como bienes intangibles e incluyen la atención, el asesoramiento, la experiencia, el debate entre otros. También es importante tener en cuenta que las actividades terciarias implican no solo la provisión de servicios a los consumidores (business-to-consumer) sino también a otras compañías (business-to-business). Una empresa consultora para campañas de marketing de otras compañías es un ejemplo de business-to-business. (Montoya, 2012).

Las actividades terciarias y las actividades gastronómicas que se desarrollan en la comuna Libertador Bolívar tienen una relación muy importante ya que en ellas se

plasma la experiencia de las personas que elaboran los alimentos y bebidas, además de estar en constante crecimiento y mejoramiento del servicio que se brinda al comensal que visita esta comuna. Siendo esta un atrayente que permite el retorno de los mismos.

#### **1.2.2.1.1 Producción y comercialización de alimentos**

##### ***Producción de alimentos***

*Definición.- Para cosechar, generar, producir, cultivar plantas y criar animales de consumo para conservar la vida, proporcionar energía y promover el crecimiento. (Maukonem, 2017)*

##### ***Comercialización de alimentos***

*Definición.- La comercialización es el conjunto de las acciones encaminadas a comercializar productos, bienes o servicios. Estas acciones o actividades son realizadas por organizaciones, empresas e incluso grupos sociales. (Rivadeneira, empresa y actualidad, 2012)*

Con referencia a las dos definiciones expuestas se puede definir a la producción y comercialización de alimentos como la parte esencial para el desarrollo de los emprendimientos de alimentos y bebidas.

#### **1.2.2.2 Emprendimiento**

El uso más habitual del concepto aparece en el ámbito de la economía y los negocios. En este caso, un emprendimiento es una iniciativa de un individuo que asume un riesgo económico o que invierte recursos con el objetivo de aprovechar una oportunidad que brinda el mercado. (Definición. Mx)

En la comuna Libertador Bolívar, gracias a las diversas capacitaciones brindadas por las autoridades correspondientes a los pobladores, han emprendido nuevos proyectos que brindan la seguridad de superación económica y calidad de vida de los habitantes. La falta de empleo y bajos recursos económicos provoca a que los

emprendedores se enfrenten a nuevos retos para poder generar sus propios ingresos, además de brindar empleo en el entorno donde se desarrolla el emprendimiento.

#### **1.2.2.2.1 Inversión**

Una inversión, en el sentido económico, es una colocación de capital para obtener una ganancia futura. Esta colocación supone una elección que resigna un beneficio inmediato por un futuro y, por lo general, improbable. (Definición. Mx).

Las inversiones puede realizar cualquier persona que cuente con un capital o ahorro con la finalidad de alcanzar rendimiento económico, entre la clasificación más común esta: inversión a largo, mediano y corto plazo.

#### **1.2.2.2.2 Innovación**

El término innovación refiere a aquel cambio que introduce alguna novedad o varias en un ámbito, un contexto o producto. (Definición ABC, 2017).

Los emprendedores de la comuna Libertador Bolívar constantemente buscan la manera de llamar la atención de los comensales que visitan el lugar, abriendo la oportunidad de adoptar innovaciones que logre este objetivo, se podría innovar en infraestructura, preparación y presentación de platos e incluso mejorando el servicio que se brinda de mesa en mesa.

#### **1.2.2.3 Empleo**

Al concepto de ‘empleo’ se le atribuye más de un significado. Desde una perspectiva, puede entenderse como la acción y el efecto de generar trabajo y ofrecer puestos laborales. Como sabrán, emplear es un verbo que hace referencia al hecho de mantener ocupado a un individuo (ya sea, solicitándole un servicio o contratándolo para una determinada función remunerada), invertir dinero en una compra o, simplemente, utilizar algo. (Merino, 2008)

Para contribuir a este concepto se considera que un empleo es un trabajo, donde el empleado contribuye con su labor y conocimientos en una determinada entidad, la

actividad principal del empleado es de ejecutar una serie de tareas específicas a cambio de un salario.

El empleo se clasifica según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) junto con la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (Senplades) de la siguiente manera:

- Empleo adecuado/pleno
- Empleo inadecuado:
  - Subempleados
  - Empleo no remunerado
  - Otro empleo inadecuado
  
- Empleo no clasificado

#### **1.2.2.3.1 Empleo adecuado**

Según el INEC, (2014) el empleo adecuado lo conforma la población que no tiene deficiencias ni de horas ni de ingresos. Sustituye a los antiguos ocupados plenos y suma el grupo de personas denominados “inconformes” que anteriormente se los clasificaba como subempleados solo por tener el deseo y la disponibilidad de querer trabajar más horas sin tener un déficit de horas ni ingresos.

La remuneración o beneficio mensual se concibe como adecuada si cubre al menos las necesidades básicas del trabajador, y las de su familia (Constitución de la República, Art. 328). En términos de jornada laboral, se establece como adecuado que el trabajador destine al menos el tiempo establecido por el umbral legal. Al combinar estos elementos, el empleo será adecuado siempre y cuando, tanto el ingreso como el tiempo destinado al trabajo sean adecuados en términos de la normativa vigente, independientemente del deseo y disponibilidad de trabajar horas adicionales.

#### **1.2.2.3.2 Empleo Inadecuado**

Según el INEC, (2014) el empleo inadecuado lo conforma la población con alguna deficiencia (ya sea de hora y/o de ingreso). Esta categoría sustituye al subempleo en la anterior clasificación.

Dentro de la categoría de empleo inadecuado existirán tres subgrupos: Los **subempleados**: conformado por las personas con empleo pero que presentan alguna deficiencia (de horas o de ingreso); reportan adicionalmente tener el deseo y la disponibilidad de trabajar más.

El **empleo no remunerado** lo conforman los trabajadores que no perciben ingresos, especialmente trabajadores familiares, aunque laboran en actividades que se transan en un mercado. Actualmente se encuentran clasificados dentro de los subempleados pero sin cumplir con las recomendaciones que para esta población define la OIT (Organización Internacional del trabajo).

El “**otro empleo inadecuado**” lo conforma la población que pese a tener una deficiencia en ingresos reportan no tener el deseo ni la disponibilidad de trabajar más. En ese sentido, no pueden ser clasificados como subempleados, pero tampoco pueden ser clasificados como adecuados ya que no ganan el salario básico unificado.

#### **1.2.2.3.3 Empleo no clasificado**

Son aquellas personas ocupadas que no se pueden clasificar en ocupados plenos u otras formas de subempleo, por falta de datos en los ingresos. (INEC, 2014)

#### **1.2.2.4 Calidad de vida**

Calidad de vida es un concepto propio de la sociología, pero también forma parte del debate político o de las conversaciones cotidianas. Se entiende por calidad de vida al nivel de ingresos y comodidades de una persona, una familia o un colectivo. (Definición ABC, 2017).

El aporte que realizan las entidades gubernamentales y privadas para el desarrollo de los emprendimientos aporta significativamente al mejoramiento de la calidad de vida de quienes lo desarrollen y de su entorno habitual. Aquí la importancia de enriquecer y explotar cada una de las habilidades con las que cuentan los emprendedores.

### **1.3 Fundamentos sociales.**

#### **1.3.1 El turismo y la gastronomía en la comuna Libertador Bolívar.**

La comuna de Libertador Bolívar conocida también como la Tierra de las Hamacas, pertenece a la parroquia Manglaralto, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena; está situada a 131 Km de Guayaquil y 50 Km al Norte de la provincia de Santa Elena. Fundada el 20 de Octubre de 1938 mediante acuerdo Ministerial N° 103 del 8 de Noviembre de 1938 reorganizada el 26 de Noviembre de 1970. Posee una extensión de 1476 Hectáreas y limita al Norte con la Comuna Cadeate, al Sur con la Comuna Valdivia, al Este con la Comuna Sitio Nuevo, y al Oeste con el Océano Pacífico.

Según Datos del último censo realizado por el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) la comuna Libertador Bolívar cuenta con una población aproximada de 2800 personas clasificadas de la siguiente manera: 52% Hombres y 48% Mujeres.

La directiva actual de la comuna Libertador Bolívar está conformada por:

- Presidente: Luis Coronado Yagual
- Vicepresidente: Ángel Tomalá Severino
- Secretario: Alexis Laínez Suárez
- Tesorero: Milton Córdova Silvestre
- Síndico: Modesto de la Cruz.

Entre las actividades económicas se destacan las artesanías, gastronomía típica y el turismo. Aún existen personas en un pequeño porcentaje que se dedican a la

agricultura, pesca y la albañilería. En la actualidad existen alrededor de más de 20 locales relacionados a la confección y venta de artesanías hechas en tagua, caña o bambú, sapan de banano, paja toquilla, concha, madera, etc., con las que realizan verdaderas obras de arte. Más de 30 cabañas restaurantes están dedicadas a ofrecer servicio de alimentación, algunas de ellas brindan también el servicio de alojamiento para quienes quieran disfrutar varios días de los atractivos con los que cuenta la comuna en mención.

La gastronomía del lugar está elaborada básicamente con productos autóctonos de la comuna entre ellos tenemos los más destacados que son:

- Arroz marinero
- Ceviches de pescado, camarón, concha, mixtos
- Sopas marineras
- Corvina entera a la plancha, apanada.
- Camarones apanados
- Camarones al ajillo
- Camotillo frito
- Etc.

Como atractivos turísticos se menciona la historia, leyendas, juegos y fiestas tradicionales, poesías, música cultural, gastronomía ancestral, una extensa playa tranquila, cabalgata por senderos ecológicos, entre otras riquezas naturales que posee la comuna Libertador Bolívar.

Con respecto al traslado hacia la comunidad existen varias cooperativas que brindan su servicio desde el terminal terrestre Sumpa del cantón Santa Elena: cooperativa Manglaralto, cooperativa CITUP, y desde Guayaquil: las cooperativas LIBERPESA, CLP, CICA todas ellas transitan por la comuna Libertador Bolívar.

#### **1.4 Fundamentos legales**

#### **1.4.1 La Constitución del Ecuador.**

Según la Constitución del Ecuador (2008) en el título III de los derechos económicos, sociales y culturales, sección segunda del trabajo **Art. 35**; este Artículo declara que el trabajo es un derecho social y que el Estado garantiza el respeto a su dignidad. (Este artículo lo encontrará detallado en anexos).

Todas las personas tienen derecho a un trabajo digno, con una remuneración justa; las entidades públicas o privadas están en la obligación de contratar personal para poder brindar el servicio o productos que elaboren, dando los beneficios que otorga la ley, aportando de esta manera al crecimiento económico de un país y ayudando a mejorar la calidad de vida de los empleados y sus familias.

#### **1.4.2 Ley de Turismo.**

Según la Ley de Turismo (2014) en el capítulo I de las generalidades, **Art. 3** indica que son principios de las actividades turísticas las iniciativas de comunidades que hagan de su costumbre y tradiciones turismo y prestación de servicios bajo los términos de la ley.

En el capítulo II de las actividades turísticas **Art. 5** establece que, los alojamientos y servicios de alimentos y bebidas son consideradas actividades turísticas ya que se dedican a la prestación remunerada de modo habitual.

En el capítulo VII de los incentivos y beneficios en general en el **Art. 26** explica que, las personas naturales o jurídicas que presenten proyectos turísticos y que sean aprobados por el Ministerio de Turismo gozarán de incentivos como la exoneración de impuestos y tributos, además de créditos en instituciones financieras.

En esta ley garantiza el desarrollo de proyectos que emprendan los microempresarios con alcances del desarrollo turístico, que se beneficien así mismos y su entorno donde se encuentren situados.



### **1.4.3 Reglamento de Alojamiento Turístico.**

Según el Reglamento de Alojamiento Turístico (2016) en el **Capítulo 3** de la clasificación y categorización de establecimientos de alojamientos turísticos, define en el literal C numeral C1 a la hostería como un establecimiento de alojamiento turístico que presta servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, además del servicio de alimentos y bebidas, y debe de contar con un mínimo de 5 habitaciones.

Esta tipología existe en la comuna Libertador Bolívar, cabañas como la “Casa del sombrero” y otros que además de brindar alojamiento, también brindan el servicio de alimentos y bebidas.

### **1.4.4 Plan Nacional para el Buen Vivir**

En el numeral 6 del plan Nacional para el Buen Vivir para el periodo 2013-2017, se presentaron objetivos de los cuales se pueden destacar los siguientes:

Objetivo 3.- Mejorar la calidad de vida de la población. (Anexo 6)

Objetivo 9.- Garantizar el trabajo digno en todas sus formas. (Anexo 6)

Los objetivos son claros, el gobierno actual de Ecuador busca la manera de erradicar la pobreza, es por esta razón que se ha tomado como referencia estos dos objetivos, para relacionarlos con la realidad de la comuna Libertador Bolívar.

## **CAPÍTULO II**

### **MATERIALES Y MÉTODOS**

#### **2.1 Tipo de investigación**

Para la realización del proyecto de investigación “El turismo gastronómico como fuente generadora de empleos en la comuna Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2017” se consideró la investigación correlacional, que a continuación se detalla:

##### **2.1.1 Investigación Correlacional**

Se aplicó este tipo de investigación al proyecto determinando la correlación de variables entre sí, siendo la comuna Libertador Bolívar un sector turístico de fácil acceso, dando oportunidades a las personas que emprenden en actividades culinarias y que brindan una facilidad al turista que explora el lugar, significando progresivamente nuevas oportunidades de empleos a sus habitantes.

#### **2.2 Métodos de la investigación**

##### **2.2.1 Método inductivo**

Este método se aplicó al estudio con el fin de recoger información argumentada en base a la creación de empleos por medio del turismo gastronómico, se basó en primera instancia a la observación, el estudio y experimentación de los sucesos para llegar al análisis de los resultados.

##### **2.2.2 Método Deductivo**

Este método permitió analizar las causas del problema planteado, se observó que el turismo gastronómico representa una gran oportunidad para la creación de fuentes de empleo y de esta forma dar crecimiento económico y mejoras en la calidad de vida de la comunidad Libertador Bolívar.

### 2.2.3 Método Cualitativo

Se aplicó este método ya que para recabar la información necesaria para el desarrollo de este proyecto se tuvo que realizar encuestas a los empleados de los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas, también se realizó entrevistas a los propietarios de las microempresas que se dedican a la actividad gastronómica ya que fue indispensable para conocer el número de habitantes que se benefician directa e indirectamente del turismo gastronómico en las diferentes temporadas del año.

### 2.3 Diseño de muestreo

Para poder identificar el número de personas que trabajan o se benefician del turismo gastronómico se consideró a las personas que ejercen actividad remunerada en los diferentes locales que expenden alimentos y bebidas, además de las fichas de observación y entrevistas realizadas o los dueños de los locales de ofertas gastronómicas.

#### 2.3.1 Población

Para determinar la población en estudio se investigó el número de establecimientos que ofertan alimentos y bebidas en la comuna Libertador Bolívar, mediante un trabajo de campo, en la cual también se le consultó a cada propietario de los establecimientos con cuántos empleados disponen en las diferentes temporadas del año. La población está conformada de la siguiente manera:

*Tabla 1 Beneficiarios de Turismo Gastronómico*

<b>Población</b>	<b>N°</b>	<b>Instrumento</b>
Empleados	172	Encuesta
Propietarios	48	Entrevista

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo

**Fuente:** Comuna Libertador Bolívar

### **2.3.2 Muestra**

La muestra de empleados representa el 69% de la población que equivale a 119, esta cantidad fue calculada con la fórmula del anexo # 8. A quienes el investigador seleccionó por conveniencia para aplicarles la respectiva encuesta; Mientras tanto se tomó el 100 % de los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas a quien se les aplicó una entrevista.

### **2.4 Diseño de recolección de datos**

Los datos para la presente investigación se recabaron mediante los instrumentos de ficha de observación, encuestas y entrevistas con el fin de obtener una aproximación con el objeto de estudio. Se las diseñó de manera que sean claras y de fácil entendimiento para el empleado y propietario de los locales que ofrecen alimentos y bebidas.

#### **2.4.1 Encuesta**

Esta técnica de estudio se la elaboró con el objetivo de evaluar los indicadores de ambas variables Turismo Gastronómico y Generador de Empleos, la misma que estuvo compuestas de 9 preguntas cerradas (dicotómicas y de opción múltiple), dirigida a empleados que prestan servicios a los diferentes locales gastronómicos, por medio de este instrumento de investigación se logró determinar el grado de satisfacción en sus puestos de trabajo, meses en los que laboran, cuántos de ellos tienen estabilidad laboral, si reciben beneficios de ley, y si dependen de otras actividades aparte del Turismo Gastronómico, esta técnica se la consideró como fuente primaria para la presente.

#### **2.4.2 Entrevista**

Este instrumento estuvo diseñado estratégicamente para la obtención de la información sobre la generación de empleos con el turismo gastronómico, la misma que consta de 6 preguntas dirigidas a los propietarios de locales que expenden alimentos y bebidas, donde se conoció el número de empleados, la necesidad de

adquirir conocimientos profesionales en el ámbito, por qué se dedican a esta actividad, y cómo ellos lograrían generar más fuentes de empleos.

### **2.4.3 Ficha de Observación**

Mediante esta técnica se reconoció el tipo de negocios que existen, la capacidad de carga, y el número de empleados por establecimientos, instrumento necesario para la obtención de los resultados requeridos por la investigación.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3. Análisis de datos

##### 3.1 Análisis de la Observación

Mediante este instrumento se pudo cuantificar el número de establecimientos dedicados al Turismo Gastronómico, su tipología, la capacidad de carga, y el número de personas que laboran en cada establecimiento.

En el siguiente cuadro se detalla datos relevantes de la observación que sirve para el desarrollo de la investigación:

Tabla 2 Datos de la Observación

TIPOLOGÍA	N° DE ESTABLECIMIENTOS	NÚMERO DE EMPLEO QUE GENERAN		PORCENTAJES DE EMPLEOS EN TEMPORADA ALTA
		TEMPORADA ALTA	TEMPORADA BAJA	
RESTAURANTES	15	100	31	58%
CABAÑA	9	54	21	31%
HOSTERÍAS	2	18	2	10%
VENDEDOR AMBULANTE	12	0	0	0%
FOGONES	10	0	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>172</b>	<b>54</b>	<b>100%</b>

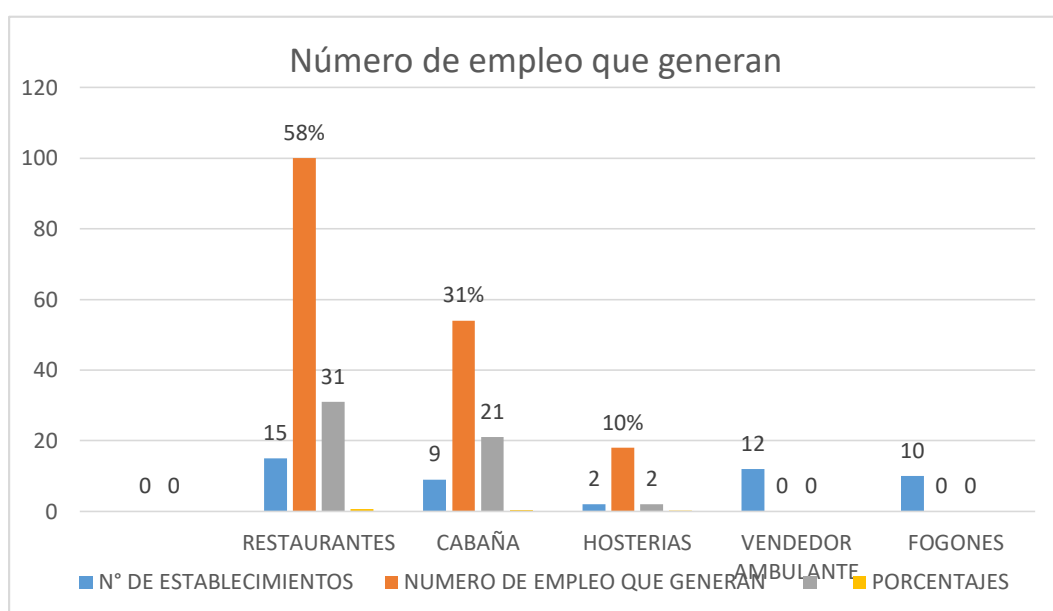
**Fuente:** Propietarios y empleados de restaurantes en la C. Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo

Mostrando como resultados lo siguiente: se cuantificó un número de 48 negocios que expenden productos de alimentos y bebidas previamente preparados incluyendo en este número a vendedores ambulantes, puestos de fogones, restaurantes, cabañas,

hospederías, refresqueros, locales de encebollados; no todos ellos brindan empleo ya que les resulta más beneficioso que sus propios familiares colaboren con el negocio, solo los establecimientos de mayor capacidad de servicio son los que necesitan de trabajadores, que en la mayoría del tiempo es en la temporada alta; sin embargo las personas que no generan empleo son consideradas como beneficiarias del Turismo Gastronómico.

Ilustración 1 Resultados de Observación



Fuente: Empleados y propietarios del Área Gastronómico

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo

Según la presente ilustración se observa que los restaurantes de esta comuna son los que generan más empleo en el área gastronómica, seguidos de las cabañas restaurantes y hosterías que expenden alimentos en la temporada alta; estos mismos generan empleo también en la temporada baja pero en un 50% menos de su capacidad; los fines de semana se contrata personal, según lo requieran.

### 3.1.2 Análisis de las Entrevistas

Los resultados de la entrevista aplicada a los propietarios de los establecimientos de Restauración en la comuna Libertador Bolívar son los siguientes:

**1.- ¿Considera usted que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico? ¿Por qué?**

En un cien por ciento los propietarios consideran que sí se ha generado fuentes de empleo por encontrarse en un sector privilegiado donde la demanda de visitantes hacen que este sector se convierta en uno de los principales destinos turísticos; además, muchos de los propietarios afirman que gracias a la provincialización y a las autoridades competentes del Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Elena., han hecho que la comuna sea destino turístico reconocido a nivel nacional y de preferencia para muchos que visitan el sector, creando de esta manera alternativas para brindar un buen servicio al turista y la necesidad de contratar mano de obra productiva que beneficie a los empleados y a todas sus familias.

**2.- Usted como microempresario ¿De qué manera podría brindar más fuentes de empleo para beneficiar a más familias de su comunidad?**

Se analizó las respuestas y se llegó a determinar qué nuevas inversiones en el sector turístico gastronómico podrían beneficiar a más familias de esta comunidad y mejorar su calidad de vida, se considera también que creando nuevos proyectos de las organizaciones gubernamentales y emprendimientos colectivos con inversiones de la banca financiera pública y privada, darán nuevas oportunidades de crecimiento y mejoramiento del sistema turístico tratando de consolidar la oferta gastronómica de este sector.

**3.- ¿Considera usted que para que los empleados perduren en sus puestos de trabajo deberían estar totalmente capacitados en el área de alimentos y bebidas? ¿Por qué?**

Las personas entrevistadas consideran que la labor de un buen servicio viene parcialmente del personal que labora dentro y fuera de la cocina, consideran muy importante que la plantilla operativa de servicio debe estar en constantes capacitaciones de acuerdo a las nuevas tendencias para brindar un mejor servicio, además consideran inevitable que el personal que está en el área de cocina lleve un



estricto control de manipulación y preparación de alimentos, también consideran que el cocinero principal debe conocer de gastronomía nacional e internacional para ofrecer alternativas de productos para los futuros comensales con paladares más exigentes y de esta manera, mantener y convencer a nuevos futuros clientes y asegurarse de que estos difundan un marketing positivo de boca a oído, apostando a la fidelización de los mismos, no está de más consolidar una frase que “un cliente bien atendido es un cliente feliz”.

**4.- ¿Qué propondría usted para potencializar o fortalecer el turismo gastronómico como una fuente generadora de empleo en la comuna Libertador Bolívar?**

Muchos apuntan que la mejor manera de promover y potencializar el sector turístico es proyectando nuevos eventos y actividades programadas durante el año, especialmente en los meses de baja temporada, llegar a consolidar la propuesta con los ministerios y gobiernos locales que permita la difusión a nivel local y nacional, dando a conocer los atractivos naturales y actividades programadas de la comuna, brindar de manera prioritaria y permanente talleres de capacitación para todos los empleados de servicio como la parte administrativa, llegando a sumar esfuerzo se logran los objetivos planteados; Un porcentaje de entrevistados consideró de manera importante que para equilibrar el Turismo Gastronómico es necesario determinar una fijación de precio normado, que no exista una competencia desleal con los demás establecimientos que prestan el mismo servicio, y que las autoridades locales regulen cada actividad que se genere en el sector por medio de políticas internas.

**5.- ¿Por qué considera usted que las personas se dedican a trabajar en el área gastronómica en la comuna Libertador Bolívar?**

En la actualidad consideran a la gastronomía como un gran índice de ingresos, ellos ven una oportunidad que quieren aprovechar durante las temporadas altas y en especial los fines de semana, se crean nuevas plazas de trabajo y como consecuente permite contratar a más personas para cubrir la demanda, se ha hecho costumbre

llevar siempre a un familiar o conocido a ocupar dichas vacantes, se han realizado convenios con los distintos organismos sin fines de lucro, que brindan capacitación con el objetivo de que generen fuentes de trabajo para otras personas, dando facilidades de préstamos a sectores productivos, que están convencidos y creen en sus capacidades de servicios a los turistas. El objetivo que se plantean las autoridades locales de la comuna Libertador Bolívar es mejorar la calidad de vida y para ello todo trasciende de un proceso que poco a poco se va trenzando con esfuerzo y perseverancia.

**6.- ¿Cuántas personas emplea usted para prestar servicios en el área de alimentos y bebidas?**

En ciertas circunstancias los restaurantes operan con personal que están ligadas con sus propios familiares, por lo que no necesitan de muchos empleados, la realidad que se vive es que la mayoría de establecimientos de alimentos y bebidas solo contratan personal durante la temporada alta un promedio de 10 personas, que incluyen para las áreas de cocina y de servicio de atención al cliente y muy aparte de su grupo familiar, en temporada baja reduce el número de empleados en un 50%, es decir que la contratación del personal solo labora los fines de semana, solicitan el contrato de prestación de servicio de un promedio de 2 personas por establecimiento, mientras que durante el año solo queda una persona que no es precisamente familiar para que ayude a cubrir la baja demanda existente en esta época de verano.

### 3.1.3. Análisis de las Encuestas

#### 1.- ¿En qué temporada del año trabaja en el área del turismo gastronómico?

Tabla 3 Cuadro de distribución de Frecuencia pregunta 1 Encuesta

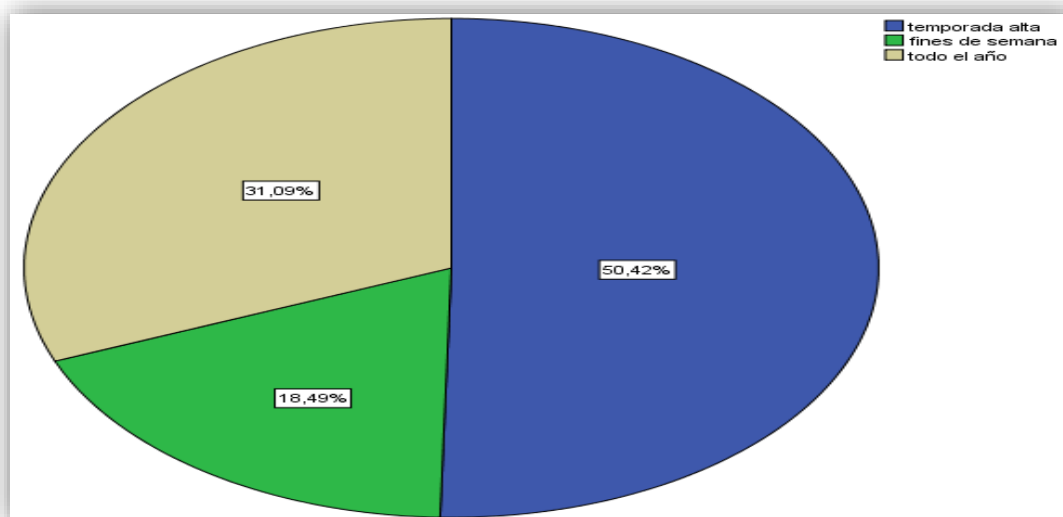
¿En qué temporadas del año trabaja en el área del turismo gastronómico?

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
temporada alta	60	50,40 %
fin de semana	22	18,50%
todo el año	37	31,10%
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Empleados Comuna Libertador Bolívar

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Ilustración 2 Temporadas del año que generan empleos



Fuente: Empleados de locales de A&B

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

De acuerdo a las 119 encuestas realizadas a los empleados de los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la comuna Libertador Bolívar, se presentan los siguientes resultados, el 50,42% que representan los 60 encuestados tienen trabajo en la temporada alta, el 31,09% es decir 37 encuestados trabajan durante todo el año, mientras que el 18,49% que representa 22 encuestados laboran los fines de semana. Lo que determina como resultado que el 69% de los beneficiarios del turismo gastronómico se los considera como subempleados.

## 2.- ¿Con qué frecuencia recibe sus pagos?

Tabla 4 Cuadro de frecuencias Pregunta 2 Encuesta

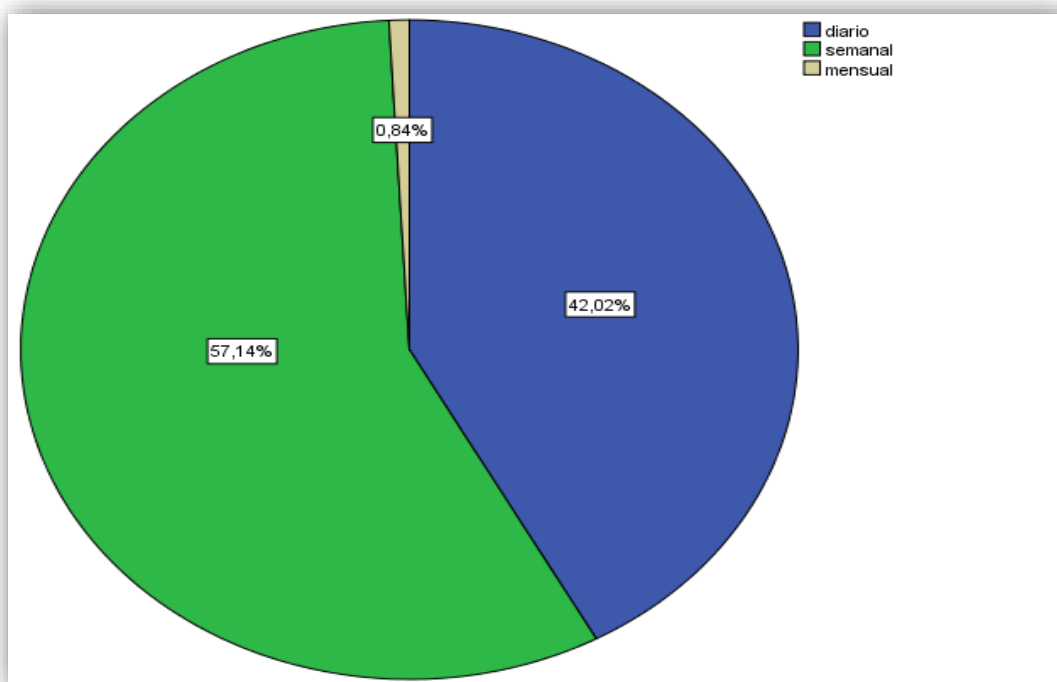
¿Con qué frecuencia recibe sus pagos?

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Diario	50	42,0 %
Semanal	68	57,1 %
Mensual	1	0,8 %
<b>Total</b>	<b>119</b>	<b>100, %</b>

Fuente: Empleados Comuna Libertador Bolívar

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Ilustración 3 Frecuencias de Pagos



Fuente: Empleados de locales de A&B

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Los empleados del sector gastronómico en la comuna Libertador Bolívar contestaron sobre la frecuencia del pago por sus haberes lo siguiente: Que el 57,14% reciben sus pagos de forma diaria, el 42,02% cobra su sueldo de manera semanal, mientras que el 0,84% percibe su sueldo de modo mensual; lo que pone en manifiesto de que no existe una modalidad de pago de los haberes estandarizado.

### 3.- ¿De los siguientes beneficios cuáles percibe como empleado?

Tabla 5 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 3

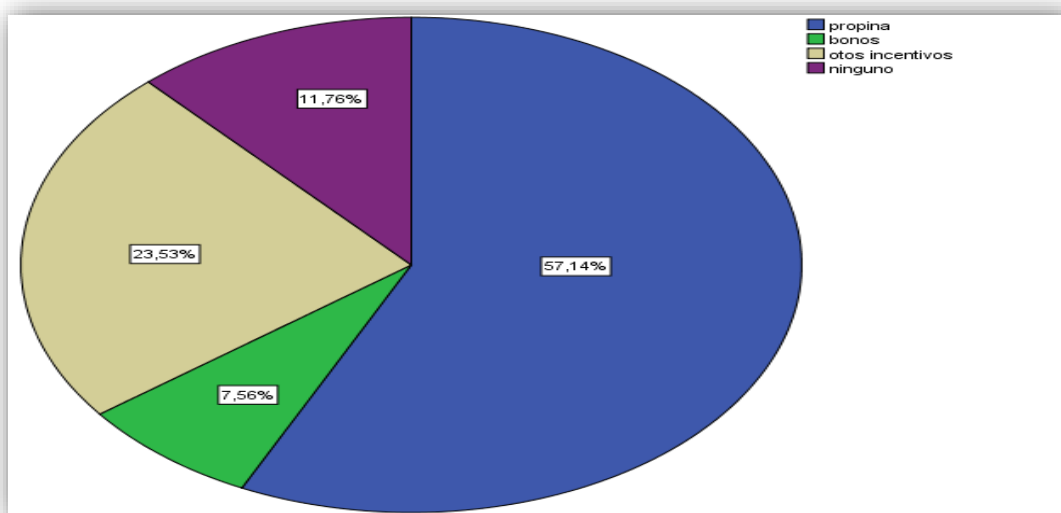
¿De los siguientes beneficios cuáles percibe como empleado?

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Propina	68	57,1 %
Bonos	9	7,6 %
Otros incentivos	28	23,5 %
Ninguno	14	11,8 %
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Empleados Comuna Libertador Bolívar

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Ilustración 4 Beneficios



Fuente: Empleados de locales de A&B

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

El 57,14% de los empleados mencionó que reciben propinas de parte del comensal, el 23,53% manifestó que el propietario del establecimiento donde ellos laboran, cada año les brinda otra clase de incentivos, de los cuales comentaron que se referían a víveres y canastas navideñas, mientras que el 11,76% indicó que no percibe beneficio alguno, además el 7,56% señaló que reciben bonos de incentivos por destacarse en el trabajo. Esto implica como resultado, que los dueños de las microempresas evaden responsabilidad con el seguro social y demás beneficios de ley.

**4.- ¿De la siguiente escala seleccione la opción que se asemeja a su pago o remuneración mensual?**

*Tabla 6 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 4*

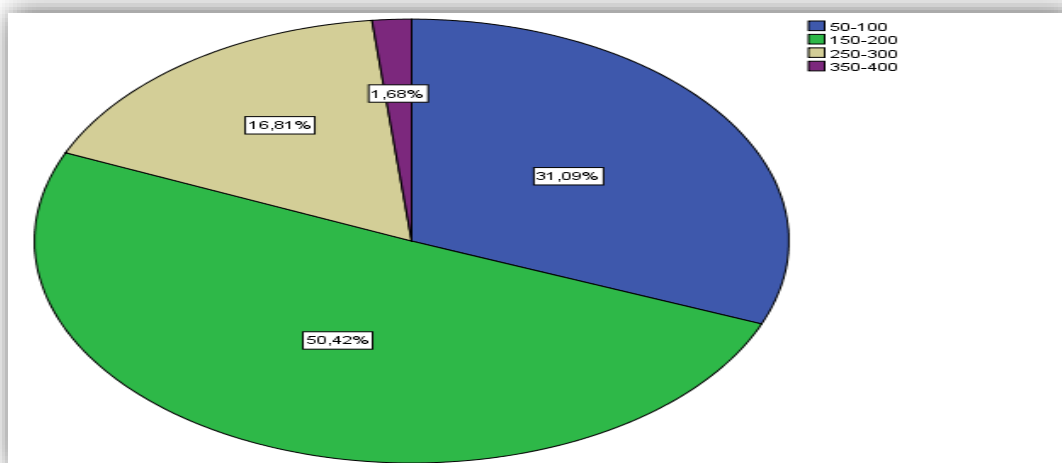
¿De la siguiente escala seleccione la opción que se asemeja a su pago o remuneración mensual?

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
\$ 50- \$100	37	31,1 %
\$150-\$200	60	50,4 %
\$250-\$300	20	16,8 %
\$350-\$400	2	1,7 %
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Empleados Comuna Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

*Ilustración 5 Remuneración Mensual*



**Fuente:** Empleados de locales de A&B

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Según los empleados: el 50,42% recibe un sueldo entre \$150-\$200 mensuales, el 31,09% manifestaron que su sueldo es entre \$50-\$100 mensuales, el 16,81% expusieron que su sueldo es entre \$250-\$300 mensuales, y el 1,7% de los encuestados contestaron que el sueldo va entre \$350-\$400 mensuales. Lo que establece como resultado que existe un bajo reconocimiento de sueldo al personal del servicio y para ello solo se recompensa con la propinas según los resultados de la proyección anterior.

## 5.- ¿Cómo califica usted el área laboral en el cual ejerce sus funciones?

Tabla 7 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 5

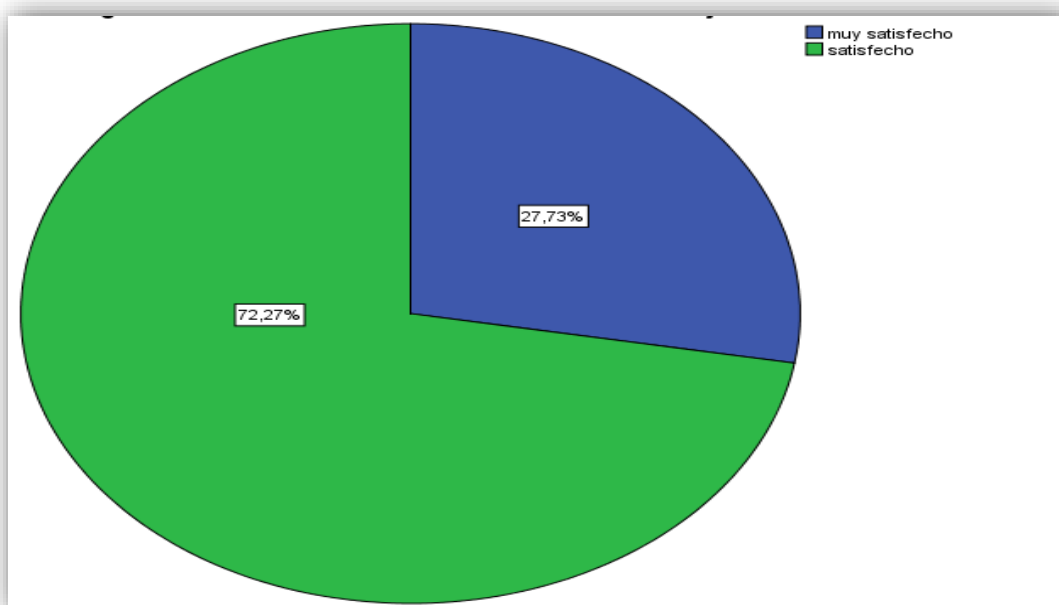
¿Cómo califica usted el área laboral en el cual ejerce sus funciones?

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
muy satisfecho	33	27,7 %
Satisfecho	86	72,3 %
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Empleados Comuna Libertador Bolívar

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Ilustración 6 Nivel de Satisfacción en el área laboral



Fuente: Empleados de locales de A&B

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Los empleados de los diferentes establecimientos gastronómicos de la comuna Libertador Bolívar, revelaron los siguientes resultados, el 72,27% indicó que se encuentra muy satisfecho con el ambiente laboral y el 27,73% expresó que están satisfecho con el ambiente laboral. Lo que establece como resultado de la pregunta con un mayor porcentaje que se encuentra satisfecho con el ambiente de trabajo sin dejar de hacer observaciones para beneficio y seguridad de los trabajadores.

**6.- ¿Se dedica usted a otra actividad para generar sus ingresos y así solventar sus gastos y el de su familia?**

*Tabla 8 Cuadro de Distribución de frecuencias pregunta 6*

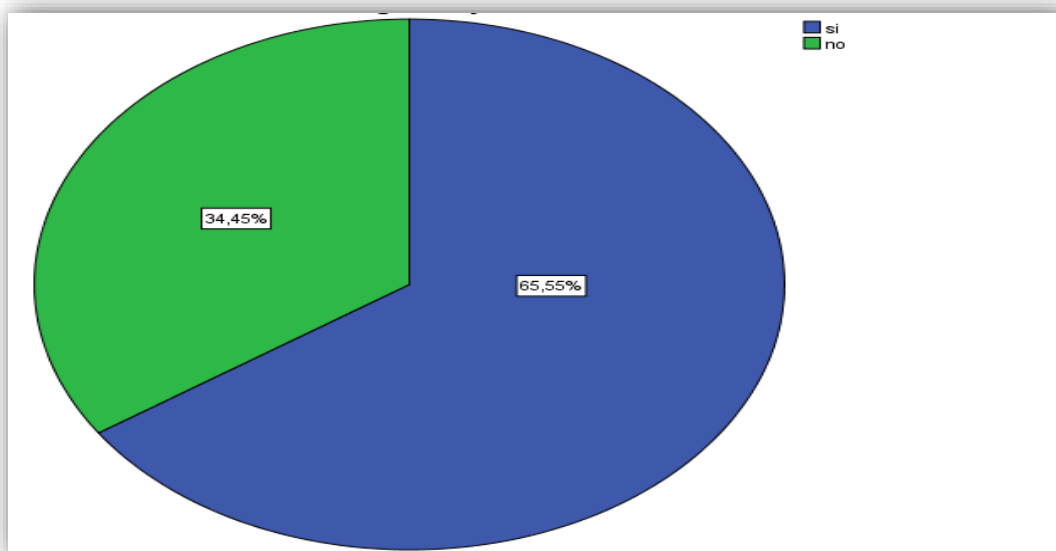
¿Se dedica usted a otra actividad para generar sus ingresos y así solventar sus gastos y el de su familia?

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Si	78	65,5 %
No	41	34,5 %
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Empleados Comuna Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

*Ilustración 7 Actividad adicional*



**Fuente:** Empleados de locales de A&B

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Los resultados sobre si se dedican a otras actividades como complemento a la actividad gastronómica son los siguientes, el 65,55% dicen que se dedican a otras actividades mientras que el 34,45% contestaron en su mayoría que son jóvenes se dedican solo a lo que genera la gastronomía. Se puede deducir que los trabajadores con mayor porcentaje se dedican a otras actividades por motivos de situaciones económicas y mitigar un poco la crisis en la que viven.



## 7- ¿A qué otra actividad se dedica?

Tabla 9 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 7

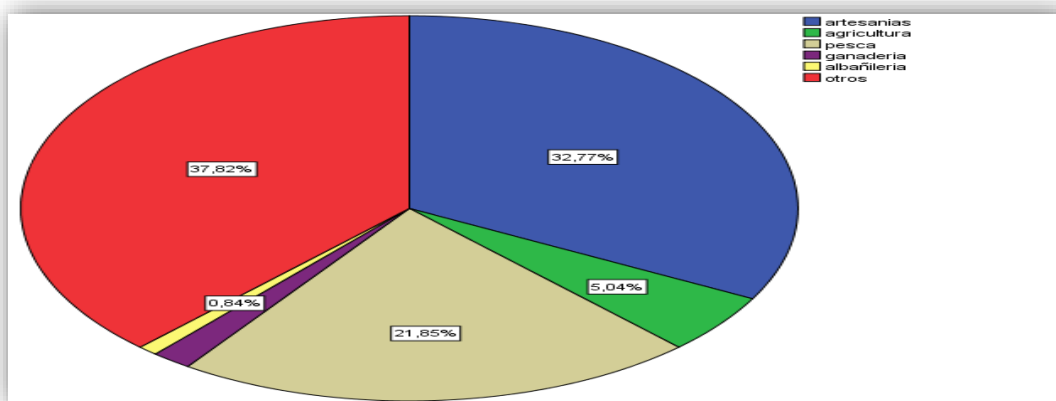
¿A qué otra actividad se dedica?

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Artesanías	39	32,8 %
Agricultura	6	5,0 %
Pesca	26	21,8 %
Ganadería	2	1,7 %
Albañilería	1	0,8 %
Otros	45	37,8 %
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Empleados Comuna Libertador Bolívar

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Ilustración 8 Otras actividades



Fuente: Empleados de locales de A&B

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Según los resultados de la encuesta: el 37,82% supo indicar que se dedican a otras actividades como la panadería y la ebanistería, un 32,77% se dedican también a realizar y vender artesanías, la pesca es otra de las opciones de ingreso y precisamente el 21,85% se dedican también a esta actividad, el 5,04% manifestaron que se dedican además a la agricultura, para el 1,7% la ganadería es otra alternativa de ingreso económico, mientras que el 0,84% concluyó que cuando no está realizando actividades turísticas la albañilería es una buena alternativa.. Esto evidencia que cuando no tienen una dedicación total en gastronomía optan por otras actividades de trabajos particulares según la ocasión que se presente.

**8.- ¿De los siguientes referentes del turismo gastronómico cual considera usted tiene más aceptación del cliente?**

*Tabla 10 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 8*

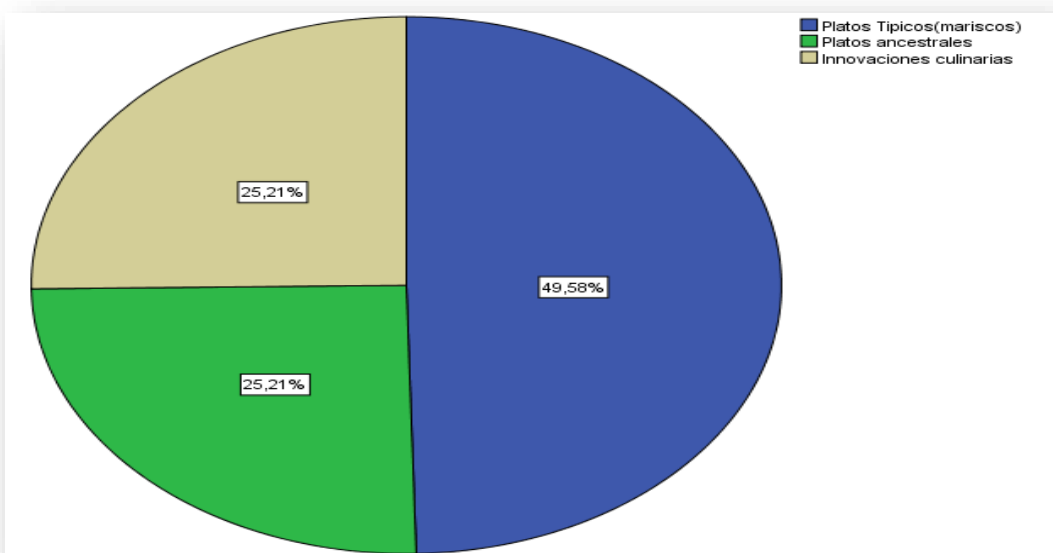
¿De las siguientes referentes del turismo gastronómico cual considera usted tiene más aceptación del cliente?

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Platos Típicos(mariscos)	59	49,6%
Platos ancestrales	30	25,2%
Innovaciones culinarias	30	25,2%
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Empleados Comuna Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo

*Ilustración 9 Referentes gastronómicos*



**Fuente:** Empleados de locales de A&B

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

Los empleados en un 49,58% argumentan que los platos que más solicitados son los típicos de la zona elaborado a base de mariscos, el 25,21% opina que los platos ancestrales se venden de manera moderada como por ejemplo caldo de gallina criolla, seco de gallina, etc. Y el 25,21% considera que en ocasiones clientes con paladares exigentes solicitan innovaciones culinarias.

**9.- ¿De los siguientes puestos de trabajo en el Área de Alimentos y bebidas cuál usted desempeña?**

*Tabla 3 Cuadro de Distribución de frecuencias Pregunta 9*

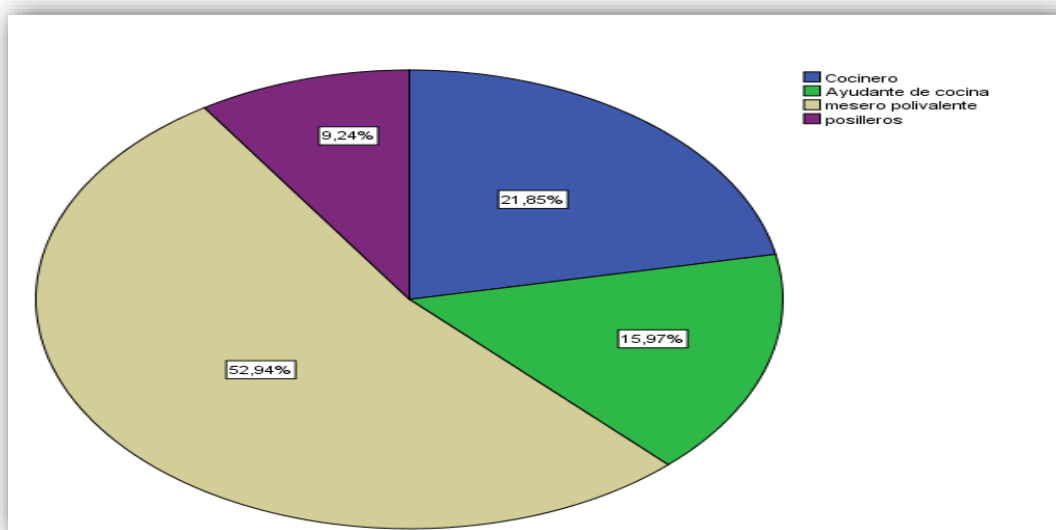
**¿De los siguientes puestos de trabajo en el Área de Alimentos y bebidas cuál usted desempeña?**

VARIABLES	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Cocinero	26	21,8%
Ayudante de cocina	19	16,0%
mesero polivalente	63	52,9%
posilleros	11	9,2%
<b>TOTAL</b>	<b>119</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** Empleados Comuna Libertador Bolívar

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

*Ilustración 10 Puestos de trabajo en el Área se Alimentos y bebidas*



**Fuente:** Empleados de locales de A&B

**Elaborado por:** Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

El 52,94% de los empleados desempeñan sus funciones como meseros polivalentes, los cocineros representan un 21,85% del total, el 15,97% realizan la actividad de un ayudante cocina; mientras que el 9,24 % realizan la labor de posilleros. En su mayoría los empleados solo trabajan de manera empírica, es decir no han recibido formación académica sobre lo que desempeñan.

### **3.2 Limitaciones**

Dado los resultados obtenidos en los establecimientos de alimentos y bebidas de la comuna Libertador Bolívar, para recabar la información primaria se encontró la novedad de que varios de los empleados que laboran en dichos establecimientos gastronómicos no proporcionaban la información requerida, por motivos de seguridad personal, además existe resistencia y recelo de brindar información detallada sobre los sueldos y beneficios que perciben, pues en su mayoría temen que les quiten el bono de desarrollo humano el cual reciben por parte del Estado un valor de \$50,00 dólares mensuales , puesto que en su mayoría estos son beneficiarios .

Es importante resaltar que al momento de las visitas para el levantamiento de información no se encontró el número de empleados que los propietarios mencionaban en la entrevista, puesto que por diversos factores este número ha bajado al igual que el consumo del servicio, entre los causales se encuentran el terremoto del pasado 16 de abril del 2016, la situación económica actual, el clima , las lluvias fuertes y constantes, el periodo vacacional escolar ,entre otros, han sido los responsables de la reducción de personal puesto que la afluencia turística ha disminuido.

### **3.3 Resultados.**

En el presente proyecto se aplicaron los respectivos instrumentos de investigación para detectar la realidad que presenta la comuna Libertador Bolívar en base al sector turístico gastronómico que es una de las oportunidades y principales fuentes de subempleo, seguido de las actividades artesanales y otras actividades complementarias que realizan con el fin de mejorar el desarrollo turístico del sector y la calidad de vida de quienes se benefician de esta actividad.

La comuna Libertador Bolívar tiene una población de 2800 habitantes de las cuales el 40% es económicamente activa, que representa 1120 personas; de los cuales 172 empleados se dedican a laborar directamente en el turismo gastronómico, es decir

que esta actividad emplea al 15% del PEA, mientras que el resto se dedica a otras actividades.

En el siguiente cuadro se detallan los datos respecto al empleo por temporadas y según el género:

Tabla 11 Empleo por géneros y por temporadas

Género	Temporada Alta	Fin de semana	Todo el año	Total de empleados
<b>Femenino</b>	32	13	12	<b>57</b>
<b>Masculino</b>	26	21	15	<b>62</b>
<b>Total</b>	<b>58</b>	<b>34</b>	<b>27</b>	<b>119</b>
	<b>49%</b>	<b>29%</b>	<b>23%</b>	<b>100%</b>

Fuente: Dueños de locales de A&B

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo (2017)

La encuesta a los 119 empleados del área de alimentos y bebidas se realizó durante la temporada alta en los meses de diciembre a marzo y como resultado se obtuvo que el 49% tiene empleo provisional en la temporada alta es decir esta subempleada, personal que labora tanto en la cocina, como dando servicio a los comensales; durante todo el año (5 días a la semana) trabaja un 29% de empleados, más el personal que se requiera los fines de semana en caso de ser necesario, solo este porcentaje (29%) se le podría definir como empleo directo en esta área. Cabe destacar que este número de personas no reciben beneficios de ley.

### Prueba estadística

Para el procedimiento de comprobación de hipótesis se tomó como referencia las siguientes preguntas que incluye las variables dependiente e independiente:

V.I ¿De las siguientes referentes del turismo gastronómico cual considera usted que tiene más aceptación del cliente?

V.D ¿De los siguientes puestos de trabajo en el área gastronómica en cual usted se desempeña?

En la siguiente tabla se muestra los resultados de la prueba chi cuadrado, los datos del cruce de variables se detallan en la tabla de contingencia (anexo #7)

Tabla 12 Prueba estadística

Prueba de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. Asintótica(bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	32,587 <sup>a</sup>	15	,005
Razón de verosimilitudes	40,795	15	,000
N de casos válidos	,587	1	,444
Asociación lineal por lineal	119		
<b>a. 15 casillas (62,5%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,18</b>			

Fuente: Spss statistics

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo

El resultado de la prueba estadística que fue calculado mediante el programa SPSS cuyo valor de significancia asintótica es 0,005 es inferior al 5% de significancia, evidencia que el turismo gastronómico se relaciona de manera significativa a la generación de empleos en la comuna Libertador Bolívar en especial en el siguiente orden: mesero 52,94%, cocinero 21,85%, ayudante de cocina 15,97%, posilleros 9,24%; no obstante como se detalló en la tabla anterior (anexo#7) se corrobora que esta actividad turística genera subempleo en mayor proporción comparado con empleo adecuado/pleno. Esta aseveración se analizó con un 95% de confianza.

## **Conclusiones**

1. Mediante la investigación realizada se llegó a la conclusión de que el turismo gastronómico es una fuente de empleo en la temporada alta y baja, mientras que los fines de semana que se requiere personal para el servicio de A&B se los considera como subempleados, por trabajar en horarios irregulares, esto significa un factor influyente de manera muy significativa y positiva al mejoramiento de la economía de los beneficiarios del turismo gastronómico de la comuna Libertador Bolívar ya que es un sector turístico visitado por comensales a nivel local, nacional e internacional en las diferentes temporadas de año.
2. Se determinó el número de empleos y subempleos que genera el Turismo Gastronómico en esta comunidad en las diferentes temporadas del año, dando como resultados que en los meses de diciembre a marzo es cuando se genera un mayor número de beneficiarios, no dejando de lado que se comprobó que los empleados no reciben estabilidad laboral, ni seguridad social, por lo que se comprueba de que muchos de ellos laboran por necesidad a un salario que aporte al crecimiento económico de las familias de la comuna.
3. Se identificó la variedad gastronómica que en su mayoría están preparadas a bases de frutos del mar, entre los que se destacan: camotillo frito, arroz marinero, variedad de ceviches, sopas marineras, corvina enteras a la plancha o al vapor, etc., aportando de esta manera a que este lugar sea visitado no solo por los atractivos naturales que posee, sino también por la cantidad de establecimientos gastronómicos desde un vendedor ambulante hasta el propietario de una Hostería que expenden alimentos y bebidas, resaltando que los alimentos que estas expenden son totalmente frescos y es por esto que tiene tanta acogida.

## **Recomendaciones**

1. Se recomienda a los diferentes propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas que realicen talleres de capacitación a los empleados para reactivar y fortalecer la gastronomía en la comuna; la creación de nuevas ofertas gastronómicas y por ende nuevas ofertas laborales.
2. Se sugiere, a los dueños de establecimientos gastronómicos, buscar nuevas e innovadoras estrategias que provoquen mayor afluencia de turistas y visitantes a la comunidad, de tal manera que se generen beneficios tanto a los propietarios (incremento de las ventas) como para los empleados (afiliación al seguro social y demás beneficios que dispone el Código de Trabajo) afilien a sus empleados al seguro social, ya que es un derecho de los trabajadores recibir los beneficios que disponen las leyes.
3. Además, es indispensable realizar eventos en las diferentes temporadas del año ofertando la variedad gastronómica para que sean difundidos por medio de los diferentes canales de información, para que los turistas conozcan el lugar, reciban el servicio y lo puedan recomendar a otros comensales.



## Bibliografía

Alvarez, C. E. (2006). *Metodología*. Bogota, Limusa: Editorial Limusa S.A de C.V, 2006.

Anton, J. (2015). Gastronomía como alternativa de crecimiento turístico. *Perspectivas Turísticas*, 12-25.

Buffet, L. c. (2016). *eumed.net*. Obtenido de [www.eumed.net](http://www.eumed.net)

Elide Di Clemente, J. M. (30 de 10 de 2013). La Gastronomía como Patrimonio Cultural y Motor del Desarrollo Turístico. *Monografía N°9* . EXTREMADURA, ESPAÑA.

Enriquez, E. O. (2007). El impacto económico de los negocios gastronómicos . *Conexión*, 10.

Enriquez, E. O. (2014). El Impacto Económico de los Negocios Gastronómicos . *Revista Conexión*.

García, E. (10 de 11 de 2009). *Imágenes.mailxmail.com*. Obtenido de <http://imagenes.mailxmail.com/cursos/pdf/5/manual-servicios-restaurantes-hoteles-27165-completo.pdf>

García, P. (31 de julio de 2017). Turismo: un generador de divisas y empleos en Guatemala. *Siglo.21*, págs. <http://s21.gt/2017/01/19/turismo-generador-divisas-empleos-en-guatemala/>.

Gurria. (2009). *El Turismo como generador de empleos* . Obtenido de <http://administracion.realmexico.info/2013/10/el-turismo-como-generador-de-empleos.html>

Hernández, Ó. B. (19 de 11 de 2016). Canirac. (NVInoticias, Entrevistador)

INEC. (21 de 10 de 2014). *INEC y Senplades presentan nueva clasificación para la población con empleo*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec//nuevo-marco-conceptual/>

José Serafín Clemente Ricolfe, B. R. (2008). ACTITUD HACIA LA GASTRONOMIA LOCAL DE LOS TURISTAS: DIMENSIONES Y SEGMENTACION DE MERCADO. *REVISTA DE TURISMO Y PATRIMONIO CULTURAL*, 189-198.

Malave, V. (2010). *Turismo en Santa Elena Hoy y mañana*. Santa Elena: Trillas.

Mascarenhas, R. (2005). *A gastronomia tropeira na Regiao dos Campos Gerais do Panama*. brasil.

Molina, S. (1997). *La Gastronomía*.

O.M.T. (2014).

Tannia Elizabeth Huertas López, E. D. (2015). *El Turismo Gastronómico en el Canton Mocha, un estudio del perfil de su demanda*. Tunguragua: Congreso Científico Internacional, UNIANDES.

Turismo:SECTUR, S. d. (07 de Julio de 2016). *Secretaría de Turismo SECTUR*. Obtenido de <http://secretariadeturismo.com>

Arabuco.mx. (31 de julio de 2017). *El impacto de la gastronomía en el turismo* . Obtenido de <http://arabuko.mx/el-impacto-de-la-gastronomia-en-el-turismo/>

*Definición ABC*. (25 de 04 de 2017). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/derecho/derecho.php>

Definición. Mx. (s.f.). [www.definicion.mx.com](http://www.definicion.mx.com). Obtenido de <https://definicion.mx/puesto-de-trabajo/>

ECONLINK. (13 de 08 de 2013). [www.econlink.com.ar/economia/inversion](http://www.econlink.com.ar/economia/inversion). Obtenido de <http://www.econlink.com.ar/economia/inversion>

Eco-Finanzas. (2016). *www.eco-finanzas.com*. Obtenido de <http://www.eco-finanzas/diccionario/>

Fondo, A. a. (31 de 07 de 2017). *Turismo gran generador de empleos* .Obtenido de <http://www.analisisafondo.com/index.php/opinion/item/5353turismograngenerador-de-empleo>

Inc, W. O. (2007). *Tools & Techniques*. San francisco: Planeta Colombiana S.A.

Labella, P. (20 de 11 de 2008). *www.vix.com/es/imj/mundo*. Obtenido de <http://www.vix.com>

Maukonem, T. (28 de 04 de 2017). *Produccion alimentaria*. Obtenido de <http://www.aag.org/galleries/mycoe-files/T.Produccion20alimentaria.pdf>

MEGATAREAS. (27 de 11 de 2012). *www.megatareas.com/doc/5805/estabilidad-laboral.html*. Obtenido de <http://www.megatareas.com>

Merino, J. P. (2008). *www.definicion.de/empleo/*. Obtenido de <http://definicion.de/empleo/>

Montecinos, D. A. (2016). *Gastronomia Sostenible: Aporte al desarrollo local . Centro Empresarial Gastronomico Hotelero .*

Montoya, J. D. (05 de 2012). *www.actividadeseconomicas.org/2012/05*. Obtenido de <http://www.actividadeseconomicas.org/>

Morais, L. &. (2007). *Tradicao e inovacao nas culinarias regionais*. Curitiba: In saber e sabor I coloquio de historia e cultura da alimentacao.

NVInoticias. (19 de 11 de 2016). *SECTOR GASTRONOMICO GENERA MAS EMPLEOS .*

Paranaguá, M. M. (2006). *Gastronomia e seguranca alimentar*. En W. M. In Araujo, *Gastronomia . cortes e Recortes* (págs. 223-226). Brasilia.

Philip Klotler, J. B. (2004). *Marketing para turismo*. Madrid: Pearson Educacion S.A.

Restauración, L. R. (17 de 02 de 2011). *GestiónRestaurantes.com*. Obtenido de <http://www.gestionrestaurantes.com/servicios-gastronomico/>

Rivadeneira, D. (18 de 03 de 2012). *empresa y actualidad*. Obtenido de <http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html>

Rivadeneira, D. (28 de 03 de 2012). *www.empresactualidad.blogspot.com*. Obtenido de <http://www.empresactualidad.blogspot.com>

SIGNIFICADOS. (14 de 03 de 2014). *"innovacion"(s/f).Significados.com*. Obtenido de <https://www.significados.com/innovacion/>

**ANEXOS**



## ANEXO 1

### MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	METODOLOGÍA	MUESTRA
<p><b>PROBLEMA PRINCIPAL</b> ¿El turismo gastronómico incide en el desarrollo de fuentes de empleo en la Comuna Libertador Bolívar?</p> <p><b>PROBLEMAS SECUNDARIOS</b> La inadecuada utilización de los recursos naturales que posee, los precios elevados en feriados y temporada alta sin justificación que resalte la subida de los precios, la escasa capacitación al personal que labora en las diferentes áreas de la gastronomía, la competencia desleal entre los habitantes que se desempeñan en el área de restauración creando repetidos menús, significando esto ausencia de diversidad gastronómica, actualizar los canales de información turística motivando con esto a nuevas inversiones de los microempresarios.</p>	<p><b>OBJETIVO PRINCIPAL</b> Definir la influencia del Turismo gastronómico en la generación de empleos en la Comuna Libertador Bolívar</p> <p><b>OBJETIVOS SECUNDARIOS</b> Identificar el número de personas que se emplean con el turismo Gastronómico en Libertador Bolívar. Identificar la Oferta gastronómica en función de la variedad de los servicios y negocios Gastronómicos.</p>	<p><b>HIPOTESIS PRINCIPAL</b> El turismo gastronómico aporta significativamente a la generación de empleos en la Comuna Libertador Bolívar.</p> <p><b>HIPOTESIS SECUNDARIOS</b> La inversión de los microempresarios incide en el crecimiento económico La innovación en el campo gastronómico contribuye al crecimiento económico de la Comuna.</p>	<p><b>VARIABLE DEPENDIENTE:</b> Generación de Empleos</p> <p><b>VARIABLE INDEPENDIENTE</b> Turismo Gastronómico</p>	<p><b>TIPO DE INVESTIGACIÓN:</b> El tipo de investigación a utilizar en el proyecto será la Investigación Cualitativa</p> <p><b>UNIVERSO Y POBLACION:</b> Universo: todas las microempresas dedicadas a la prestación de servicio de Alimentos y Bebidas existentes en la Comunidad Población: personal que labora en las áreas de Alimentos y Bebidas, Turistas que reciben el servicio de Alimentos en la comunidad.</p>	<p>la fórmula que se utilizará para sacar la muestra de estudio para el proyecto será:</p> $n = \frac{NPQZ^2}{e^2(N - 1) + PQZ^2}$ <p>Donde: n= tamaño de la muestra N=172 Universo P= Variabilidad positiva 0,5 Q= Variabilidad negativa 0,5 e= 5% máximo de error admisible 0,05 Z= constante de corredor de error 1,96</p>



	V.D Generador de Empleos	Es la Actividad Económica que realiza un emprendedor a través de proyectos propios y autofinanciados que a medida que crece económicamente se convierte en un empresario independiente capaz de emplear a más personas de acuerdo a la necesidad requerida.	Actividad Económica  Emprendimiento  Empleo	Producción y Comercialización de alimentos  Inversión e Innovación  Empleo adecuado  Empleo inadecuado  Empleo no clasificado  Calidad de vida	¿De los siguientes referentes gastronómicos cual considera usted que tiene más aceptación del cliente?  ¿Qué número de personas emplea Ud. En su establecimiento?  ¿Por qué piensa usted que las personas se dedican a trabajar en el área gastronómica?  ¿Cómo califica usted el área laboral en el cual ejerce sus funciones?	Encuesta  Entrevista  Entrevista  Encuesta
--	-----------------------------	---	---	--	---	--





## ANEXO 4

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO



**“El Turismo Gastronómico como Fuente Generadora de Empleos en la Comuna Libertador Bolívar, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, Año 2017”.**

### ENTREVISTA

**Objetivo.-** Esta Entrevista está dirigida a todos los propietarios o Administradores de locales que expendan Alimentos. Tiene como objetivo cuantificar el número de personas que emplean con el Turismo Gastronómico en la Comuna Libertador Bolívar, del Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena.

Responda a las siguientes preguntas.

1.- ¿Considera Usted que se ha generado Fuentes de Trabajo gracias al Turismo Gastronómico? ¿Por qué?

---

---

---

2.- Usted como microempresario ¿De qué manera podría brindar más fuentes de Empleo para beneficiar a más Familias de su Comunidad?

---

---

---

3.- ¿Piensa Usted que para que los empleados perduren deben estar totalmente capacitados en el área de Alimentos y Bebidas? ¿Por qué?

---

---

---

4.- ¿Qué propondría Usted para potencializar o fortalecer el Turismo Gastronómico como una fuente generadora de empleo en la comuna Libertador Bolívar?

---

---

---

5.- ¿Por qué piensa usted que las personas se dedican a trabajar en el Área Gastronómica en la Comuna de Libertador Bolívar?

---

---

---

6.- ¿Cuántas personas emplea usted para prestar servicios en el área de Alimentos y Bebidas?

Temporada Alta \_\_\_\_\_

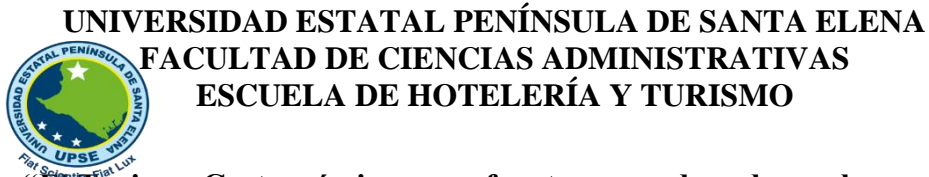
Temporada Baja \_\_\_\_\_

Fines de Semana \_\_\_\_\_

Todo el Año \_\_\_\_\_

*Muchas gracias por su colaboración en esta Investigación.*

## ANEXO 5



### “El Turismo Gastronómico como fuente generadora de empleos en la comuna Libertador Bolívar, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, Año 2017”.

#### ENCUESTA

**Objetivo.-** La siguiente encuesta tiene como objetivo conocer la influencia que tiene el Turismo Gastronómico en la Generación de Empleo en la Comuna Libertador Bolívar del Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena.

No es necesario incluir su nombre en la presente encuesta, solo complete los datos requeridos por el solicitante.

Lea atentamente cada una de las preguntas y escoja una de las siguientes opciones de respuesta marcando con una X o ✓ considerando su honestidad en la opción escogida.

Género: Masculino  Femenino

Edad:

1.- ¿En qué temporadas del año trabaja en el área del turismo gastronómico?

Temporada Alta (Diciembre a Marzo)   
Temporada Baja (Abril a Noviembre)   
Fines de semana   
Todo el año

2.- ¿Con qué frecuencia recibe sus pagos?

Diario   
Semanal   
Quincenal   
Mensual

3.- ¿De los siguientes beneficios cuáles percibe como empleado?

Propina   
Bonos

Seguridad Social  
Otros Incentivos  
Ninguno

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

\_\_\_\_\_

4.- ¿De la siguiente escala seleccione la opción que se asemeja a su pago o remuneración mensual?

\$50 a \$100	<input type="checkbox"/>
\$150 a \$200	<input type="checkbox"/>
\$250 a \$300	<input type="checkbox"/>
\$350 a \$400	<input type="checkbox"/>
\$400 o más	<input type="checkbox"/>

5.- ¿Cómo califica usted el área laboral en el cual ejerce sus funciones?

Muy Satisfecho	<input type="checkbox"/>
Satisfecho	<input type="checkbox"/>
Poco Satisfecho	<input type="checkbox"/>

6.- ¿Se dedica usted a otra actividad para generar sus ingresos y así solventar sus gastos y el de su familia?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

En caso de que su respuesta sea SI conteste la siguiente pregunta, si es NO continúe con la pregunta 8 y 9.

7.- ¿A qué otra actividad se dedica?

Artesanías	<input type="checkbox"/>
Agricultura	<input type="checkbox"/>
Pesca	<input type="checkbox"/>
Ganadería	<input type="checkbox"/>
Albañilería	<input type="checkbox"/>
Otros	<input type="checkbox"/>

8.- ¿De los siguientes referentes del turismo gastronómico cual considera usted tiene más aceptación del cliente?

Platos típicos de la zona (mariscos)	<input type="checkbox"/>
--------------------------------------	--------------------------

Platos ancestrales	<input type="checkbox"/>
--------------------	--------------------------

Innovaciones culinarias

9.- ¿De los siguientes puestos de trabajo en el área de alimentos y bebidas cuál usted desempeña?

Cocinero	<input type="checkbox"/>
Ayudante de cocina	<input type="checkbox"/>
Mesero polivalente	<input type="checkbox"/>
Posilleros	<input type="checkbox"/>

*MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN*

## **ANEXO 6**

### **ASPECTOS LEGALES**

#### **LA CONSTITUCION DEL ECUADOR (2008) TITULO III de los derechos económicos sociales y culturales**

Art. 35.- El trabajo es un derecho y un deber social. Gozará de la protección del Estado, el que asegurará al trabajador el respeto a su dignidad, una existencia decorosa y una remuneración justa que cubra sus necesidades y las de su familia. Se regirá por las siguientes normas fundamentales:

1. La legislación del trabajo y su aplicación se sujetarán a los principios del derecho social.
2. El Estado propenderá a eliminar la desocupación y la subocupación.
3. El Estado garantizará la intangibilidad de los derechos reconocidos a los trabajadores, y adoptará las medidas para su ampliación y mejoramiento.
4. Los derechos del trabajador son irrenunciables. Será nula toda estipulación que implique su renuncia, disminución o alteración. Las acciones para reclamarlos prescribirán en el tiempo señalado por la ley, contado desde la terminación de la relación laboral.
5. Será válida la transacción en materia laboral, siempre que no implique renuncia de derechos y se celebre ante autoridad administrativa o juez competente.
6. En caso de duda sobre el alcance de las disposiciones legales, reglamentarias o contractuales en materia laboral, se aplicarán en el sentido más favorable a los trabajadores.
7. La remuneración del trabajo será inembargable, salvo para el pago de pensiones alimenticias. Todo lo que deba el empleador por razón del trabajo, constituirá crédito privilegiado de primera clase, con preferencia aun respecto de los hipotecarios.
8. Los trabajadores participarán en las utilidades líquidas de las empresas, de conformidad con la ley.
9. Se garantizará el derecho de organización de trabajadores y empleadores y su libre desenvolvimiento, sin autorización previa y conforme a la ley. Para todos los

efectos de las relaciones laborales en las instituciones del Estado, el sector laboral estará representado por una sola organización.

10. Se reconoce y garantiza el derecho de los trabajadores a la huelga y el de los empleadores al paro, de conformidad con la ley.

11. Sin perjuicio de la responsabilidad principal del obligado directo y dejando a salvo el derecho de repetición, la persona en cuyo provecho se realice la obra o se preste el servicio será responsable solidaria del cumplimiento de las obligaciones laborales, aunque el contrato de trabajo se efectúe por intermediario.

12. Se garantizará especialmente la contratación colectiva; en consecuencia, el pacto colectivo legalmente celebrado no podrá ser modificado, desconocido o menoscabado en forma unilateral.

13. Los conflictos colectivos de trabajo serán sometidos a tribunales de conciliación y arbitraje, integrados por los empleadores y trabajadores, presididos por un funcionario del trabajo. Estos tribunales serán los únicos competentes para la calificación, tramitación y resolución de los conflictos.

14. Para el pago de las indemnizaciones a que tiene derecho el trabajador, se entenderá como remuneración todo lo que éste perciba en dinero, en servicios o en especies, inclusive lo que reciba por los trabajos extraordinarios y suplementarios, a destajo, comisiones.

### **LEY DE TURISMO, Capítulo I, de las generalidades.**

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

a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;

b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;

c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;

d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,

e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afroecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su



ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

## **Capítulo II de las actividades turísticas y de quienes las ejercen**

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

## **Capítulo vii de los incentivos y beneficios en general**

**Art. 26.- Las personas naturales o jurídicas que presenten proyectos turísticos y que sean aprobados por el Ministerio de Turismo, gozarán de los siguientes incentivos:**

1. Exoneración total de los derechos de impuestos que gravan los actos societarios de aumento de capital, transformación, escisión, fusión incluidos los derechos de registro de las empresas de turismo registradas y calificadas en el Ministerio de Turismo. La compañía beneficiaria de la exoneración, en el caso de la constitución, de una empresa de objeto turístico, deberá presentar al municipio respectivo, la Licencia Única de Funcionamiento del respectivo año, en el plazo de 90 días contados a partir de la fecha de su inscripción en el Registro Mercantil del Cantón respectivo, caso contrario la municipalidad correspondiente emitirá los respectivos títulos de crédito de los tributos exonerados sin necesidad de un trámite administrativo previo. En el caso de los demás actos societarios posteriores a la constitución de la

empresa, la presentación de la Licencia Única de Funcionamiento de la empresa turística será requisito previo para aplicar, la exoneración contemplada en el presente artículo; 2. Exoneración total de los tributos que graven la transferencia de dominio de inmuebles que se aporten para la constitución de empresas cuya finalidad principal sea el turismo, así como los aportes al incremento del capital de compañías de turismo registradas y calificadas en el Ministerio de Turismo. Esta exoneración comprende los impuestos de registro y alcabala así como sus adicionales tanto para el trayente como para la empresa que recibe el aporte. Estos bienes no podrán ser enajenados dentro del plazo de 5 años, desde la fecha del respectivo contrato, caso contrario se gravará con los respectivos impuestos previamente exonerados con los respectivos intereses, con excepción de que la enajenación se produzca a otro prestador de servicios turísticos, calificado, así mismo, por el Ministerio de Turismo. 3. Acceso al crédito en las instituciones financieras que deberán establecer líneas de financiamiento para proyectos turísticos calificados por el Ministerio del ramo. Las instituciones financieras serán responsables por el adecuado uso y destino de tales empréstitos y cauciones.

### **REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO, Capítulo III de la clasificación y categorización de los establecimientos de alojamiento turístico**

c) Hostería - Hacienda Turística - Lodge:

c.1. Hostería.- Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.

### **PLAN NACIONAL PARA EL BUEN VIVIR**

Numeral 6 del plan nacional para el buen vivir periodo 2013-2016.

Objetivo 3. Mejorar la calidad de vida de la población

La vida digna requiere acceso universal y permanente a bienes superiores, así como la promoción del ambiente adecuado para alcanzar las metas personales y

colectivas. La calidad de vida empieza por el ejercicio pleno de los derechos del Buen Vivir: agua, alimentación, salud, educación y vivienda, como prerrequisito para lograr las condiciones y el fortalecimiento de capacidades y potencialidades individuales y sociales.

La Constitución, en el artículo 66, establece "el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios". Por ello, mejorar la calidad de vida de la población es un proceso multidimensional y complejo.

Entre los derechos para mejorar la calidad de vida se incluyen el acceso al agua y a la alimentación (art. 12), a vivir en un ambiente sano (art. 14), a un hábitat seguro y saludable, a una vivienda digna con independencia de la situación social y económica (art. 30), al ejercicio del derecho a la ciudad (art. 31) y a la salud (art. 32). La calidad de vida se enmarca en el régimen del Buen Vivir, establecido en la Constitución, dentro del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social (art. 340), para la garantía de servicios sociales de calidad en los ámbitos de salud, cultura física y tiempo libre, hábitat y vivienda, transporte y gestión de riesgos.

El artículo 358 establece el Sistema Nacional de Salud para "el desarrollo, protección y recuperación de capacidades y potencialidades bajo los principios de bioética, suficiencia e interculturalidad, con enfoque de género y generacional", incluyendo los servicios de promoción, prevención y atención integral. El art. 381 establece la obligación del Estado de proteger, promover y coordinar la cultura física en los ámbitos del deporte, la educación física y la recreación, para la formación y el desarrollo integral de la personas. Por su parte, el Sistema de Hábitat y Vivienda establece la rectoría del Estado para la planificación, la regulación, el control, el financiamiento y la elaboración de políticas (art. 375). Es responsabilidad del Estado proteger a las personas, a las colectividades y a la naturaleza frente a desastres naturales y antrópicos mediante la prevención de riesgos, la mitigación de desastres y la recuperación y el mejoramiento de las condiciones sociales, económicas y ambientales que permitan minimizar las condiciones de vulnerabilidad (art. 389). Por último, el art. 394 establece que el Estado garantizará la libertad de transporte, sin privilegios de ninguna naturaleza y que promocionará el transporte público masivo.

El Programa de Gobierno 2013-2017 plantea la desmercantilización del bienestar, la universalización de derechos, la recuperación del vínculo entre lo social y lo económico y la corresponsabilidad social, familiar y personal sobre la calidad de vida de las personas. La salud se plantea como un instrumento para alcanzar el Buen

Vivir, mediante la profundización de esfuerzos en políticas de prevención y en la generación de un ambiente saludable. Por su parte, la Revolución Urbana se establece desde el derecho a la ciudad y a su gestión democrática, así como desde la garantía de la función social y ambiental del suelo urbano y su equilibrio con lo rural, para el ejercicio pleno de la ciudadanía y la construcción de la vida colectiva.

Esto implica la recuperación de los espacios públicos y la garantía de la vivienda digna, en protección de la universalidad de los servicios urbanos. Generar movilidad segura y sustentable requiere romper los intereses corporativos y gremiales del transporte, fortaleciendo la planificación, la regulación y el control de la movilidad y la seguridad vial; fomentando el uso del transporte público seguro, digno y sustentable; y promoviendo la movilidad no motorizada.

Para el periodo 2013-2017 se plantea profundizar el reencuentro con la naturaleza, para vivir en un ambiente sano y libre de contaminación. Se proyecta fortalecer el ordenamiento territorial y la búsqueda de asentamientos humanos sostenibles en lo urbano y lo rural. La gestión de riesgos es un eje transversal de la Estrategia Nacional de Cambio Climático, para mejorar las prácticas de preparación, respuesta y recuperación.

Mejorar la calidad de vida de la población es un reto amplio que demanda la consolidación de los logros alcanzados en los últimos seis años y medio, mediante el fortalecimiento de políticas intersectoriales y la consolidación del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social. Para su logro, este objetivo plantea mejorar la calidad y calidez de los servicios sociales de atención, garantizar la salud de la población desde la generación de un ambiente y prácticas saludables; fortalecer el ordenamiento territorial, considerando la capacidad de acogida de los territorios y el equilibrio urbano-rural para garantizar el acceso a un hábitat adecuado y una vivienda digna; avanzar en la gestión integral de riesgos y fomentar la movilidad sustentable y segura.

#### **Objetivo 9.** Garantizar el trabajo digno en todas sus formas

Al olvidar que trabajo es sinónimo de hombre, el mercado lo somete al juego de la oferta y demanda, tratándolo como una simple mercancía (Polányi, 1980). El sistema económico capitalista concibe al trabajo como un medio de producción que puede ser explotado, llevado a la precarización, y hasta considerarlo prescindible. El trabajo, definido como tal, está subordinado a la conveniencia de los dueños del capital, es funcional al proceso productivo y, por lo tanto, está alejado de la realidad familiar y del desarrollo de las personas.

En contraste con esa concepción, y en función de los principios del Buen Vivir, el artículo 33 de la Constitución de la República establece que el trabajo es un derecho y un deber social. El trabajo, en sus diferentes formas, es fundamental para el desarrollo saludable de una economía, es fuente de realización personal y es una condición necesaria para la consecución de una vida plena. El reconocimiento del trabajo como un derecho, al más alto nivel de la legislación nacional, da cuenta de una histórica lucha sobre la cual se han sustentado organizaciones sociales y procesos de transformación política en el país y el mundo.

Los principios y orientaciones para el Socialismo del Buen Vivir reconocen que la supremacía del trabajo humano sobre el capital es incuestionable. De esta manera, se establece que el trabajo no puede ser concebido como un factor más de producción, sino como un elemento mismo del Buen Vivir y como base para el despliegue de los talentos de las personas. En prospectiva, el trabajo debe apuntar a la realización personal y a la felicidad, además de reconocerse como un mecanismo de integración social y de articulación entre la esfera social y la económica.

La Constitución establece de manera explícita que el régimen de desarrollo debe basarse en la generación de trabajo digno y estable, el mismo que debe desarrollarse en función del ejercicio de los derechos de los trabajadores (art. 276). Lo anterior exige que los esfuerzos de política pública, además de impulsar las actividades económicas que generen trabajo, garanticen remuneraciones justas, ambientes de trabajo saludables, estabilidad laboral y la total falta de discriminación. Una sociedad que busque la justicia y la dignidad como principios fundamentales no solamente debe ser evaluada por la cantidad de trabajo que genera, sino también por el grado de cumplimiento de las garantías que se establezcan y las condiciones y cualidades en las que se efectúe.

Asimismo, debe garantizar un principio de igualdad en las oportunidades al trabajo y debe buscar erradicar de la manera más enfática cualquier figura que precarice la condición laboral y la dignidad humana.

Lo anterior también implica considerar la injerencia directa del Estado en los niveles de trabajo como empleador -especialmente como empleador de última instancia-, con el objeto de asegurar el acceso al trabajo a las poblaciones en condición de vulnerabilidad económica y de garantizar la total aplicación del concepto constitucional del trabajo como un derecho.

De la misma manera, las acciones del Estado deben garantizar la generación de trabajo digno en el sector privado, incluyendo aquellas formas de producción y de

trabajo que históricamente han sido invisibilizadas y desvalorizadas en función de intereses y relaciones de poder. Tanto a nivel urbano como rural, muchos procesos de producción y de dotación de servicios se basan en pequeñas y medianas unidades familiares, asociativas o individuales, que buscan la subsistencia antes que la acumulación. Amparándose en la Constitución de la República, es necesario profundizar el reconocimiento y el apoyo a estas distintas formas de trabajo, sobre todo a las que corresponden al auto sustento y al cuidado humano, a la reproducción y a la supervivencia familiar y vecinal (arts. 319 y 333).

Para alcanzar este objetivo, debemos generar trabajos en condiciones dignas, buscar el pleno empleo priorizando a grupos históricamente excluidos, reducir el trabajo informal y garantizar el cumplimiento de los derechos laborales. Hay que establecer la sostenibilidad de las actividades de autoconsumo y auto sustento, así como de las actividades de cuidado humano, con enfoque de derechos y de género. El fortalecimiento de los esquemas de formación ocupacional y capacitación necesita articularse a las necesidades del sistema de trabajo y a la productividad laboral.

## ANEXO 7

Ilustración 11 MAPA TURISTICO DE SANTA ELENA



Fuente: <http://www.larevista.ec/viajes/viajemos/hosterias-del-sol>

## ANEXO 8

Para poder sacar una muestra de la población de empleados se procedió a la aplicación de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{NPQZ^2}{e^2(N - 1) + PQZ^2}$$

Donde:

n= tamaño de la muestra

N=172 Universo

P= Probabilidad de éxito 0,5

Q= Probabilidad de fracaso 0,5

e= 5% máximo de error admisible 0,05

Z= constante de corredor de error 1,96

Reemplazando los datos en la fórmula tenemos que:

$$n = \frac{NPQZ^2}{e^2(N - 1) + PQZ^2}$$

$$n = \frac{(172)(0,5)(0,5)(1,96)^2}{(0,05)^2(172 - 1) + (0,5)(0,5)(1,96)^2}$$

$$n = \frac{(172)(0,25)(3,8416)}{(0,0025)(171) + (0,25)(3,8416)}$$

$$n = \frac{165,1888}{(0,4275) + (0,9604)}$$

$$n = \frac{165,1888}{1,3879}$$

$$n = 119$$



## ANEXO 9

### Cuadro de Distribución de Frecuencia Chi cuadrado

Tabla 13 Distribución de frecuencia Chi cuadrado

¿De los siguientes referentes del turismo gastronómico cual considera usted que tiene más aceptación del cliente?						
De los siguientes puestos de trabajo en el área gastronómica en cual usted se desempeña ¿?		Cocinero	Ayudante de cocina	mesero polivalente	posilleros	Total
	Capacitaciones a los empleados	11	0	17	5	33
	Nuevos emprendimientos	3	1	11	2	17
	Promoción turística del sector	7	9	12	0	28
	Mejoramiento en los atractivos existentes	3	6	6	0	15
	Mejoramiento en la infraestructura	1	3	16	4	24
	Otros	1	0	1	0	2
	Total	26	19	63	11	119

Fuente: SPSS Statistics

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo

## ANEXOS 11

### FOTOS DE LA ENTREVISTA Y ENCUESTAS

*Ilustración12 FOTO 1 Entrevista*



Cabaña Restaurante Brisa del Mar

*Ilustración 13 Foto 2 entrevista*



Cabaña Restaurante Caída del Sol.

*Ilustración14 FOTO 3 Entrevista*



Cabaña Restaurante Estrella de mar

*Ilustración15 FOTO 4 Entrevista*



Cabaña Restaurante La costa

*Ilustración16 FOTO 5 Entrevista*



Restaurante La sazón del campo

*Ilustración 16 FOTO 6 Entrevista*



Restaurante De buque mar

*Ilustración17 FOTO 7 Encuesta*



Cabaña Restaurante Brisa del mar

*Ilustración 18 FOTO 8 Entrevista a Fogones*



Fogón de la Sra. Dominga de la cruz

*Ilustración 20 FOTO 9 Encuestas*



Cabaña Restaurante Sun beach

*Ilustración 21 FOTO 10 Encuesta*



Cabaña Restaurante Rafaelito

## ANEXO 12

### Presupuesto


Tabla 15 Tabla de Presupuesto

<b>RECURSOS HUMANOS</b>			
<b>N°</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
2	Técnico en Computación (descarga de programas)	\$25,00	\$50,00
1	Asesor de idiomas	\$30,00	\$30,00
1	Gramatólogo	\$100,00	\$100,00
Subtotal 1			\$180,00
<b>RECURSOS MATERIALES Y SUMINISTROS</b>			
<b>N°</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
2	Resmas de Hojas	\$3,00	\$6,00
2	Lápices	\$0,40	\$0,80
10	Esferográficos	\$0,40	\$4,00
4	Frascos de tinta	\$13,00	\$52,00
3	Anillados	\$1,50	\$4,50
Subtotal 2			\$61,30
<b>RECURSOS TECNOLÓGICOS Y TÉCNICOS</b>			
<b>N°</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
1	Laptop	\$1.500,00	\$1.500,00
5	Tarjetas de recarga	\$3,00	\$15,00
5	Internet mensual	\$25,00	\$125,00
Subtotal 3			\$1.640,00
Viáticos			\$30,00
Combustible			\$20,00
Varios			\$20,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$1.951,30</b>

Elaborado por: Lenny Gisseli Asencio Pozo

## ANEXO 13

### CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA		FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS		CARRERAS DE DE HOTELERÍA Y TURISMO																																					
TEMA: "EL TURISMO GASTRONOMICO COMO FUENTE GENERADORA DE EMPLEOS EN LA COMUNA LIBERTADOR BOLIVAR "																																									
RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO :CA-																																									
ESTUDIANTE: ASCENCIO PÓZO LENNY GISSELI																																									
TELEF: 0959777029		CORREO: <a href="mailto:lenny_asencio@hotmail.com">lenny_asencio@hotmail.com</a>		AÑO: 2016																																					
Día de Reunión: miércoles		14:00-16:00																																							
ACTIVIDADES		AÑO																														TOTALES									
		SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE-ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				TOTA L ACU M.	TOTA L MES										
		7	14	21	28	5	12	19	26	1	8	15	22	7	14	21	28	1	8	15	22	1	8	15	22	29	31	3	5			7									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30										
<b>Capítulo I</b>																																									
Revisión de la Literatura		2	2	2	2																											8	8								
Desarrollo de las teorías y conceptos.						2	2	2																											6	14					
Fundamentos, sociales, psicológicos, filosóficos y legales.										2	2	2	2																											8	22
<b>Capítulo II - Materiales y métodos</b>																																									
Tipos de investigación.														2	2	2																	6	28							
Métodos de la investigación.																2	2	2															6	34							
<b>Capítulo III - Resultados y discusión</b>																																									
Análisis de datos (cualitativos o cuantitativos)																				2	2	2	2											8	42						
Limitaciones - Resultados																												2	2	2	2					8	50				
Conclusiones y recomendaciones																														2	2			4	54						
Revisión Final y Preparación para la sustentación																														2	2	2			4	58					
																																60									

**Compromiso:** Yo, ASCENCIO PÓZO LENNY GISSELI , me comprometo a cumplir responsablemente el presente documento socializado previamente con el Docente Tutor, caso contrario será decisión del Docente con autorización del Consejo Académico de la Facultad tomar las decisiones pertinentes.





Libertador Bolívar, 16 de Octubre del 2017

Lcdo. Efrén Mendoza Tarabó  
**Director de la Carrera de Hotelería Y Turismo**  
**Escuela de Hotelería y Turismo**  
**Universidad Estatal Península de Santa Elena**

De mis consideraciones.-

Reciba cordiales saludos de quienes conformamos el **CABILDO COMUNAL ATRAVESADO DE LIBERTADOR BOLÍVAR**, jurisdicción de la parroquia Manglaralto, Cantón y Provincia de Santa Elena, sin antes dejar de mencionar su esfuerzo por la labor en el cargo como gestor del saber.

En atención a la comunicación presentada por la **Sra. Lenny Gisseli Asencio Pozo con C.I 0926460767**, egresada de la carrera de Licenciatura en administración de turismo, solicitando el aval y la autorización para el uso de la información proporcionada por la comuna Libertador Bolívar para los fines pertinentes a la elaboración y publicación del trabajo de investigación titulado **EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO GENERADOR DE EMPLEOS EN LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR**, para que esta sea publica en su totalidad en el portal de la página web de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Cumplo con manifestarle que con mucho gusto estaremos brindando la colaboración que el caso requiera para la elaboración de su investigación otorgándole el aval que la solicitante requiera.

Sin otro particular, agradecemos a la vez, la importancia que le ha dado a la comuna Atravesado, como referencia de su objeto de estudio, resta decirle que como directivos principales, cuenta con la colaboración y apoyo para la realización de lo antes mencionado.

**CABILDO COMUNA ATRAVESADO/LIBERTADOR BOLÍVAR**

Sr. Luis Coronado Yagual  
PRESIDENTE



Srta. Alexi Lamez Suarez  
SECRETARIA

Provincia de Santa Elena Parroquia Manglaralto km. 50 E. en la Ruta del Spondylus  
Correo electrónico: [comunaatravesado@hotmail.com](mailto:comunaatravesado@hotmail.com) ceh: Presidencia 0990328204 Secretaria 0982972479