



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

TEMA:

**“TURISMO GASTRONÓMICO COMO APORTE AL DESARROLLO
TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALLENTA, CANTÓN SANTA
ELENA, PROVINCIA SANTA ELENA, AÑO 2016”**

TRABAJO DE TITULACIÓN:

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO

AUTORA:

KARINA MARIBEL LAÍNEZ RODRÍGUEZ

PROFESOR GUÍA:

LCDA. BRUSELA VÁSQUEZ FARFÁN, MSC.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2017

**TEMA:**

“TURISMO GASTRONÓMICO COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALLEINITA, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA SANTA ELENA, AÑO 2016”

AUTOR:

Karina Laínez Rodríguez

TUTOR:

Lcda. Brusela Vásquez Farfán, MSc.

Resumen

El propósito de este proyecto investigativo es realizar un estudio sobre el turismo gastronómico del balneario de Ballenita, determinando su aporte en el desarrollo turístico; de tal manera que se pueda aprovechar la actividad gastronómica que en su gran mayoría es realizada por los habitantes de la localidad, siendo esta una de las principales fuentes económicas y generadoras de oportunidades de trabajo, a esto contribuyen las costumbres y tradiciones que poseen al momento de elaborar los diversos platos típicos con los frutos marinos propios del lugar y que demandan los turistas tanto nacionales como extranjeros que acuden a este lugar en primera instancia por su maravillosa playa y a su vez para degustar de su gastronomía, que luego se vuelve un motivo para regresar al lugar. La metodología que se utilizó fue de carácter descriptivo, de campo y de observación, además de la utilización de técnicas y herramientas como encuestas y entrevistas, realizadas tanto a propietarios de negocios gastronómicos, lugareños y a turistas, para tener una mayor certeza de la realidad actual del lugar y de la mencionada actividad. De esta manera se demuestra el aporte significativo que tiene la gastronomía en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita.

Palabras claves: Turismo, gastronomía, desarrollo turístico, turismo gastronómico.

**TEMA:**

"GASTRONOMIC TOURISM AS A CONTRIBUTION TO THE TOURISM DEVELOPMENT OF THE BALLENITA, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCE SANTA ELENA, YEAR 2016"

AUTOR:

Karina Láinez Rodríguez

TUTOR:

Lcda. Brusela Vásquez Farfán, MSc.

Abstract

The purpose of this research project is to carry out a study on the gastronomic tourism of the balneario Ballenita, determining its incidence with the tourist development of the spa; In such a way that it is possible to take advantage of the gastronomic activity that in its great majority is realized by the inhabitants of the locality, being this one of the main economic sources and generating opportunity of employment in the spa, to this contribute the customs and traditions that they possess at the time of elaborating the diverse typical dishes with the own marine fruits of the place and that the national and foreign tourists demand that they go to this place in first instance by its wonderful beach and in turn to taste of its gastronomy, that soon turns A reason to return to the place. The methodology used was descriptive, field and observation, as well as the use of techniques and tools such as surveys and of the mention activities, made both locals and tourists, to have greater certainty of the current reality of the place and to write the document. The significant contribution that has the gastronomy in the tourist development of the balneario Ballenita.

Keywords: Tourism, gastronomy, tourist development, gastronomic tourism.

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor Guía del trabajo de titulación, “**TURISMO GASTRONÓMICO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALLENTA, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA SANTA ELENA, AÑO 2016**”, elaborado por la Srta. Karina Maribel Laínez Rodríguez, egresada de la Carrera de Administración de 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 científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente,

Lcda. Brusela Vásquez Farfán, MSc.

PROFESORA GUÍA

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación de **“TURISMO GASTRONÓMICO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALLENTA, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA SANTA ELENA, AÑO 2016”**, elaborado por **Láinez Rodríguez Karina Maribel** declara que la concepción, análisis y resultado 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.

Atentamente,

Láinez Rodríguez Karina Maribel

C.C. No.: 092726496-0

AGRADECIMIENTOS

Este proyecto es el resultado del esfuerzo de varios meses de investigación, por esto agradezco en primer lugar a Dios por sus bendiciones cada día. A mi tutora Brusela Vásquez Farfán, MSc., quien a lo largo de este tiempo ha puesto a prueba sus capacidades y conocimientos en el desarrollo de este nuevo proyecto de investigación el cual ha finalizado llenando todas nuestras expectativas. A mi familia por siempre brindarme su apoyo, tanto sentimental, como económico. A mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias por su paciencia y enseñanzas y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa Universidad la cual abre sus puertas a jóvenes como yo, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas de bien.

Karina Laínez Rodríguez

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a Dios y a mi madre. A Dios, porque ha estado a mi lado a cada paso que doy, cuidándome y dándome salud y fortaleza para continuar. A mi madre, que aunque ya no esté presente físicamente pero si en mi corazón, a lo largo de mi vida, siempre veló por mi bienestar y educación, siendo mi apoyo en todo momento y el motivo de superación, depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba, sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad. Es por ella que soy lo que soy ahora.

Karina Laínez Rodríguez.

TRIBUNAL DE GRADO

.....
Ing. Linda Núñez Guale, MSc.
DECANA DE FACULTAD
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

.....
Lcdo. Efrén Mendoza T., MSc.
DIRECTOR DE CARRERA
HOTELERÍA Y TURISMO

.....
Lcda. Brusela Vásquez F., MSc.
PROFESORA TUTORA

.....
Ing. Sabina Villón Perero, MSc.
PROFESORA DE ÁREA

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

ÍNDICE

Resumen.....	II
APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA.....	IV
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD	V
AGRADECIMIENTOS	VI
DEDICATORIA	VII
TRIBUNAL DE GRADO.....	VIII
ÍNDICE.....	IX
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	XII
ÍNDICE DE CUADROS.....	XIV
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	7
MARCO TEÓRICO	7
1.1. REVISIÓN DE LA LITERATURA.	7
1.2. DESARROLLO DE LAS TEORÍAS Y CONCEPTOS	10
1.2.1. Turismo	10
1.2.1.1. Atractivo turístico.....	11
1.2.1.2. Turismo cultural	11
1.2.2. Gastronomía	12
1.2.3. Turismo gastronómico	14
1.2.3.1. Turista Gastronómico.....	15
1.2.3.2. Destino Gastronómico y Turístico	16

1.2.4. Desarrollo turístico.....	17
1.2.4.1. Desarrollo local	19
1.2.4.1.1. Aspecto socio-cultural.....	19
1.2.4.1.2. Aporte económico	20
1.2.4.1.3. Aspectos del impacto ambiental.....	20
1.2.4.2. Infraestructura turística	20
1.2.4.2.1. Servicios gastronómicos.....	21
1.2.4.2.2. Oferta turística.....	21
1.3. FUNDAMENTOS SOCIALES Y LEGALES.	22
1.3.1. Fundamentos Sociales	22
1.3.2. Fundamentos Legales.....	23
CAPÍTULO II	26
MATERIALES Y MÉTODOS	26
2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN.	26
2.1.1. Investigación de campo.....	26
2.1.2. Investigación cuantitativa.....	26
2.1.3. Investigación cualitativa.....	26
2.2. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	27
2.2.1. Método de observación	27
2.2.2. Método inductivo	27
2.2.3. Método deductivo	27
2.3. DISEÑO DE MUESTREO	27

2.3.1. Población y muestra.....	27
2.4. DISEÑO DE LA RECOLECCIÓN DE DATOS.....	30
2.4.1. Técnicas de investigación	30
2.4.1.1. Entrevista	30
2.4.1.2. Encuestas.....	30
CAPÍTULO III.....	32
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	32
3.1. ANÁLISIS DE ENTREVISTA.....	32
3.2. ANÁLISIS DE ENCUESTAS.	37
3.3. LIMITACIONES	53
3.4. RESULTADOS.....	54
CONCLUSIONES.....	56
RECOMENDACIONES.....	58
BIBLIOGRAFÍA.....	59
ANEXOS.....	61

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico # 01. Turismo gastronómico.....	13
Gráfico # 02. Desarrollo turístico.....	18
Gráfico # 03. Edad.	37
Gráfico # 04. Sexo.....	38
Gráfico # 05. Estado civil.....	39
Gráfico # 06. ¿Cuál es el motivo de su visita al balneario de Ballenita?.....	40
Gráfico # 07. Su visita al balneario de Ballenita es por:.....	41
Gráfico # 08. ¿Cómo obtuvo conocimiento del balneario de Ballenita?	42
Gráfico # 09. ¿Conoce Usted de las costumbres y platos típicos del balneario de Ballenita?	43
Gráfico # 10. ¿Considera Usted que se debería potencializar la promoción turística del Balneario de Ballenita?	44
Gráfico # 11. ¿En qué condiciones se encuentra el equipamiento turístico del balneario de Ballenita?	45
Gráfico # 12. ¿Considera Usted que se debe realizar ferias y festivales para la promoción del turismo gastronómico del balneario de Ballenita?	46
Gráfico # 13. ¿En qué estado considera Usted que está la infraestructura que se ofrece en el balneario de Ballenita?	47
Gráfico # 14. Servicio del Personal	48
Gráfico # 15. Entorno / Lugar del Establecimiento	49

Gráfico # 16. ¿Cómo consideraría Usted los precios de los platos que ofrecen los distintos comedores del balneario de Ballenita?	50
Gráfico # 17. ¿Cómo consideraría Usted la presentación de los platos que ofertan los comedores del balneario de Ballenita?	51
Gráfico # 18. ¿Cómo considera Usted el menú que ofertan lo comedores del balneario de Ballenita?	52

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro # 01. Número de población a investigar.....	28
Cuadro # 02. Resultados de la muestra a investigar.....	30
Cuadro # 03. Operacionalización de variables.....	62
Cuadro # 04. Matriz de consistencia.....	63
Cuadro # 05. Matriz de operacionalización.....	64
Cuadro # 06. Edad.....	37
Cuadro # 07. Sexo.....	38
Cuadro # 08. Estado civil.....	39
Cuadro # 09. ¿Cómo obtuvo conocimiento del balneario de Ballenita?.....	40
Cuadro # 10. ¿Cuál es el motivo de su visita al balneario de Ballenita?	41
Cuadro # 11. ¿Cuántas veces ha visitado el balneario de Ballenita por su gastronomía? 42	
Cuadro # 12. ¿Cómo considera usted la infraestructura de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?	43
Cuadro # 13. ¿Cómo considera usted la oferta gastronómica actual de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?.....	44
Cuadro # 14. ¿Conoce usted de las costumbres y platos típicos del balneario de Ballenita?	45
Cuadro # 15. ¿Cree usted que se debería potencializar turísticamente la oferta gastronómica del balneario de Ballenita?	46
Cuadro # 16. ¿Considera usted que se debe realizar ferias o festivales para la promoción del turismo gastronómico del Balneario de Ballenita?	47

Cuadro # 17. ¿Considera usted que los emprendimientos en alimentos y bebidas del balneario de Ballenita fomentaría al desarrollo turístico?.....	48
Cuadro # 18. Según su grado de satisfacción: La oferta gastronómica que recibió en los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita cubrió con sus expectativas.....	49
Cuadro # 19. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico actual del balneario de Ballenita?	50
Cuadro # 20. ¿Está usted de acuerdo que el turismo gastronómico es un aporte importante para el desarrollo turístico del balneario de Ballenita?.....	51
Cuadro # 21. ¿Está usted de acuerdo en que el balneario de Ballenita es una potencia de desarrollo turístico?.....	52
Cuadro # 22. Presupuesto: Recursos Generales.....	71
Cuadro # 23. Presupuesto: Recursos Humanos, tecnológicos y técnicos.	71
Cuadro # 24. Pruebas de chi-cuadrado.....	73
Cuadro # 25. Medidas simétricas.....	73

INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo de investigación se analiza al turismo gastronómico como aporte al desarrollo turístico del balneario de Ballenita, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, considerando que el turismo gastronómico es una de las principales fuentes económicas del lugar.

En los últimos años alrededor del mundo se ha observado la demanda de servicios turísticos, debido a que la sociedad en un momento determinado busca la manera de salir de la cotidianidad de sus trabajos, casa, estudios, entre otros, despertando de esta manera las ganas de cubrir con sus necesidades de recreación, que a su vez está acompañada de las necesidades básicas como la alimentación, induciendo a que se creen áreas de servicio que cubran las necesidades y expectativas de personas que buscan salir de la rutina, conocer nuevos entornos, aprovechar su tiempo de ocio, degustar de la gastronomía y nuevos sabores propios de un lugar, y demás factores que influyen al desplazamiento de las personas de un lugar a otro.

Tanto ha sido la demanda turística que hoy en día se puede encontrar diversidad de lugares turísticos en Ecuador con infinidad de productos que son ofertados cada año y en distintas épocas adaptándose al entorno, los mismos que varían en sus servicios y promociones, ya sea por el lugar en que se encuentran o los recursos que poseen, determinando su oferta turística y hacia qué tipo de segmentación está dirigida. La gran diversidad turística que se puede apreciar dentro del país, es la causante de que visitantes tanto nacionales como extranjeros busquen y soliciten servicios en los que no solo conozcan un lugar específico sino que también de todo aquello que lo

compone; además, de la comodidad que exigen en productos o servicios, debiendo estar dotados de una buena infraestructura que compense sus necesidades y cubran sus expectativas.

Uno de los principales productos que se ofrece a nivel nacional es el turismo de sol y playa, el mismo que hoy en día continúa siendo un poderoso atractivo para turistas a nivel nacional como internacional por el mar y las condiciones climáticas tropicales, que crean la motivación de viajes vacacionales de primer orden; además este tipo de turismo va acompañado directamente con la gastronomía del lugar, siendo un motivo más de visita. De tal manera que la gastronomía, aparte de ser una necesidad básica, también es motivo de visita en determinadas localidades, una de estas son las costeras que se caracterizan por los recursos y frutos marinos que poseen y que son extraídos por los lugareños, y a su vez transformados en diferentes platos de comida propios de un lugar.

Además, cada provincia cuenta con sus propios atractivos, los mismos que pueden ser aprovechados por su equipamiento turístico y servicios a ofrecer; estos productos o servicios que se brindan a los visitantes, dependerán de la época y región en la que estén ubicados. Uno de estos lugares es la provincia de Santa Elena que es muy concurrida por turistas tanto nacionales como extranjeros; los lugares que particularmente son más reconocidos por los visitantes en las diferentes épocas del año, ya sea en feriados, vacaciones, por distracción, ocio, gastronomía, entre otros motivos, son el cantón Salinas y la comuna Montañita, los mismos que cuentan con buena dotación de alojamiento, restauración, vías de acceso, entre otros servicios, que complementan su visita, además que mantienen afluencia turística

durante todo el año sin importar la época o temporada. También se puede recalcar que para muchas de estas localidades la gastronomía que ofertan es una de las principales fuentes económicas y de aporte para el desarrollo local.

La provincia de Santa Elena, a más de tener estos lugares reconocidos a nivel nacional e internacional, también cuenta con una gran variedad de balnearios, cada uno con su propia infraestructura, determinación de servicios y oferta; en el ámbito gastronómico los lugares predilectos por turistas son Salinas, San Pablo, Ayangué, Libertador Bolívar, entre otros balnearios, y se puede constatar que durante todo el año, restaurantes, comedores y cabañas ofrecen sus productos y servicios, satisfaciendo las necesidades alimenticias de los turistas, y que a pesar de la baja afluencia que se produce entre los meses de junio a noviembre se mantiene en determinados balnearios.

Ballenita así como otros balnearios de la provincia se ve dotada de una extensa playa que es visitada durante los 12 meses del año, sobre todo por aquellos visitantes que gustan del turismo de sol y playa, y que a su vez esperan encontrar un sitio donde descansar y satisfacer sus necesidades alimenticias. Al observar esta necesidad también encuentra una oportunidad, tanto para destacar al balneario como un atractivo turístico y fomentar su desarrollo como para sus moradores que hallan una fuente de ingreso, principalmente para los que realizan la actividad gastronómica; dentro de esta actividad se puede destacar el realizar diversos platos típicos, expendio de comida y atención al cliente; cabe recalcar que esta actividad es realizada específicamente por los lugareños y con productos propios del lugar, siendo esta la fuente de ingresos económicos de los habitantes del balneario.

De tal forma que debido a estas oportunidades y particularidades se plantea la necesidad del estudio sobre un análisis del turismo gastronómico y su aporte al desarrollo turístico del balneario de Ballenita, cantón Santa Elena, provincia Santa Elena, año 2016, que servirá como respaldo para la propuesta de nuevos emprendimientos para el lugar.

Por los antecedentes expuestos se plantea la siguiente interrogante ¿De qué manera aporta el turismo gastronómico al desarrollo turístico del balneario de Ballenita?

El objetivo planteado en este estudio es analizar la incidencia del turismo gastronómico como aporte al desarrollo turístico del balneario Ballenita, además se establecen los siguientes objetivos específicos:

- ❖ Identificar los diferentes tipos de negocios de preparación y expendio de alimentos que genera el turismo gastronómico en el balneario de Ballenita.
- ❖ Analizar el perfil y la aceptación del consumidor del servicio gastronómico que oferta el balneario de Ballenita.
- ❖ Establecer la relación entre la oferta del turismo gastronómico y su aporte al desarrollo turístico del balneario de Ballenita.

Este trabajo investigativo permite determinar la gran importancia que tiene la actividad gastronómica en el balneario de Ballenita como influyente en el desarrollo turístico y fuente de economía; ya que generará fuentes de trabajo dinamizando el comercio que proporciona la materia prima; la gastronomía que genera trabajo, la implementación de establecimientos de atención al público, la compra - venta de la

materia prima y la transformación del producto que estos expenden; y el turismo que es el consumidor final.

El presente estudio investigativo facilitará información sobre la actividad gastronómica que realizan los habitantes de este balneario de Ballenita y que atrae a turistas, siendo esta una actividad principal e influyente al desarrollo turístico del balneario.

El presente proyecto de investigación es realizado con la única finalidad de determinar que la gastronomía es un aporte para el desarrollo turístico, y que sus beneficiarios son tanto las personas que se dedican al negocio de la restauración como el resto de los habitantes que por ende facilitan la materia prima y aquellos que ofrecen servicios turísticos complementarios que también son adquiridos por los turistas que visitan el balneario de Ballenita

El presente estudio investigativo se basa en lo que justifica el proyecto, razón por la cual se planteó la siguiente hipótesis: El turismo gastronómico contribuirá en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita.

El desarrollo del presente trabajo investigativo consta de tres capítulos:

El Capítulo I comprende el marco teórico, permitiendo interpretar el problema objeto de estudio, es de esta manera que se detalla la base literaria, que son las investigaciones previas que sustentan el proyecto, el desarrollo de las teorías y conceptos de cada variable que son los ejes característicos de la investigación y sus fundamentos sociales y legales, para describir y analizar el problema prediciendo la relación entre las variables.

En el Capítulo II se hace referencia a los materiales y métodos, en donde se detalla cómo y con qué se desarrolla la investigación, el tipo de investigación, diseño de muestreo, la recolección de información a través de técnicas e instrumentos permitiendo describir, analizar e interpretar el problema objeto de estudio.

En el Capítulo III se desarrolla el análisis e interpretación de los resultados de las técnicas e instrumentos de investigación utilizados, sustentando la verificación de la hipótesis planteada.

Dentro del análisis que se realizó se diseñaron las respectivas tablas de operacionalización de variables y matriz de consistencia, estas ayudaron a determinar cada uno de los objetivos, hipótesis y a identificar las variables dependiente e independiente que son de suma importancia y base para el desarrollo de este proyecto de investigación (verificar cuadro de matrices en anexos).

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. REVISIÓN DE LA LITERATURA.

Dentro de la investigación realizada para el desarrollo de este proyecto, se buscó información turística gastronómica de proyectos anteriores locales y de otros lugares turísticos que pudieran aportar dentro de esta indagación. Es poco el material local que se encontró con respecto a investigaciones, dando a entender que la actividad turística gastronómica no ha sido uno de los temas de mayor relevancia.

Según Bazán Bacilio (2015) de la Universidad Estatal Península de Santa Elena con el tema *“Plan de desarrollo turístico para el balneario de Ballenita del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena”*, determina los siguientes puntos:

“Los atractivos turísticos que posee el balneario de Ballenita, son la base fundamental y principal para desarrollar el producto turístico del balneario, luego de realizada la investigación de campo se concluyó que los visitantes de Ballenita acuden atraídos por lo que les ofrece el lugar, considerando su playa, gastronomía variada, actividades recreativas y su tranquilidad”.

Dentro del análisis de esta investigación el autor resalta claramente que el desarrollo turístico del balneario Ballenita se debe a sus atractivos y por ende a la oferta que posee, en este caso la gastronomía que es uno de sus principales productos, esto se basa en el estudio minucioso que realizó en el balneario utilizando como metodología el diseño de investigación no experimental, aplicando tres modalidades: la investigación documental, de campo y exploratoria, además abordó

dos tipos de investigación descriptiva y explicativa, usó el método deductivo; las técnicas de encuestas, entrevistas, observación directa y métodos estadísticos.

Otro escrito que también llamó la atención para crear la base de información para la redacción de este documento fue una tesis realizada en criterio del rescate cultural del balneario de Ballenita.

Según Yagual Solano (2015) de la Universidad Estatal Península de Santa Elena con el tema “*Rescate y puesta en valor turístico de las actividades culturales de la parroquia Ballenita cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena*”, basado en su análisis y criterio identifica lo siguiente:

“Es de suma importancia el rescate y puesta en valor turístico de las actividades culturales del balneario de Ballenita, porque de esta manera se reactivará el turismo y mejorará la calidad de vida de los habitantes, generando nuevas plazas de trabajo relacionadas con la actividad turística dentro de la localidad”.

“La actividad turística en el balneario de Ballenita aporta al desarrollo humano y económico, abriendo nuevos campos e innovando actividades culturales propias de la localidad con lo cual se obtendrá turistas durante todo el año”.

Al analizar esta investigación se encontró que recalca este autor que es de suma importancia la reactivación de las actividades turísticas para mejorar la calidad de vida e incorporar nuevas plazas de trabajo, de tal manera que sea un aporte para el desarrollo humano y económico, ya que al fomentar e implementar el área turística, los visitantes tendrían mayor inclinación al visitar esta localidad. Este estudio investigativo rescata las actividades culturales en la que el autor realizó una

investigación de carácter descriptivo, de observación de campo, además de la utilización de técnicas y herramientas estratégicas como encuestas y entrevistas.

Además, al recabar información para la redacción de este proyecto también se investigó proyectos de otras provincias, ya que era necesario investigar el nivel de importancia y el manejo del área gastronómica y determinar cuál es el enfoque principal para poder desarrollar esta actividad turística.

Según Arias Acosta (2014) de la Universidad Técnica de Ambato, con el tema “*El turismo gastronómico y su incidencia en el desarrollo económico del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi*”, detalla lo siguiente:

“El turismo gastronómico es otro segmento del turismo en la que el viajero puede visitar una región para conocer su gastronomía. Ecuador con sus cuatro regiones cuenta con una variada y deliciosa gastronomía llena de tradiciones y costumbres que hacen que los platos sean un deleite para propios y extraños”.

En este estudio realizado por este autor, basado en métodos específicos y la investigación de campo y de observación empleados en la provincia de Cotopaxi, determina que a nivel general el país es rico en variedad gastronómica gracias a sus regiones, enfocándose en que la riqueza culinaria que estas regiones poseen se basa de sus tradiciones y costumbres. El autor se enfocó en esta investigación aplicando, encuestas y entrevistas, además de la investigación de campo aplicada. Por esta variedad los viajeros, tanto nacionales como extranjeros, se ven atraídos por visitar los distintos lugares en los que puedan satisfacer las curiosidades alimenticias que puedan tener.

Dentro del análisis y redacción de este proyecto de investigación también se consideró tomar como referencia proyectos de ámbito internacional.

Según Leal Londoño (2013) de la Universidad de Barcelona, con el tema “*Turismo gastronómico y desarrollo local de Cataluña*” detalla lo siguiente:

“El turismo gastronómico podría contribuir al desarrollo territorial ya que existe una voluntad de los actores que participan o se interesan por esta modalidad turística a comprar en sus territorios o en comarcas cercanas las materias primas necesarias para su actividad comercial”.

Teniendo en cuenta lo mencionado por este autor se puede afirmar que cualquier territorio que esté interesado en el turismo gastronómico podrá surgir turísticamente siempre y cuando se promocióne los productos propios del lugar en este caso gastronómicos.

A través de la difusión gastronómica que pueda tener el balneario de Ballenita se puede fortalecer el desarrollo turístico, ya que se transformaría en uno de los atractivos principales para el visitante.

1.2. DESARROLLO DE LAS TEORÍAS Y CONCEPTOS

1.2.1. Turismo

Según Sancho, Amparo (2008) “*El turismo es el movimiento temporal de la gente, por periodos inferiores a un año, a destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas*”.

Según Luque Yuliana (2012) *“Es la suma de las relaciones y prestaciones de servicios que se derivan de los desplazamientos humanos voluntariamente efectuados, de una manera temporal y por razones diferentes, tanto de los negocios como de las consideraciones profesionales”*.

El turismo es un elemento muy importante desde hace años, ya que permite realizar diversas actividades de ocio y abrir plazas de trabajo que aportan dentro de la economía de una localidad, de tal manera que se pueda aprovechar los recursos y servicios con los que cuenta desarrollando la actividad turística.

1.2.1.1. Atractivo turístico

Según el Ministerio de Turismo del Ecuador (2004) *“Atractivo turístico es el conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante”*.

Un atractivo es uno de los componentes más importantes del lugar o producto turístico, debido a que se vuelve el principal motivo para que el turista acuda al sitio, siendo estos capaces de satisfacer la motivaciones primarias que pueda tener el turista.

1.2.1.2. Turismo cultural

Según Pérez Mónica (2004) *“Se denomina así el turista que tiene como objetivo principal visitar aquellos lugares históricos que muestran riqueza cultural del enclave, aunque también se realiza turismo cultural dentro del turismo rural”*.

Según SECTUR (2015) *“El turismo cultural se define como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico”*.

El turismo cultural es único y observado como una tradición que involucra el comportamiento de la comunidad, orientado como un sistema integrado de ideas, que se manifiesta en la conducta y modos de vida, las mismas que están ligadas a las creencias, valores y tradiciones de una comunidad que han sido transmitidas de generación en generación por décadas e incluso hasta siglos.

Las costumbres que utilizan en los diversos establecimientos de expendio de comidas, se basan según el plato a elaborar, cabe recalcar que cada establecimiento tiene sus propias formas de elaborar los platos, muchos de forma tradicional y otros ya modificados de acuerdo a la demanda del visitante. Las tradiciones y experiencia culinaria en el turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigida a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar nuevas aventuras culinarias.

1.2.2. Gastronomía

Según Montecinos Antonio (2013) es el *“Conocimiento relacionado con el arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad”*.

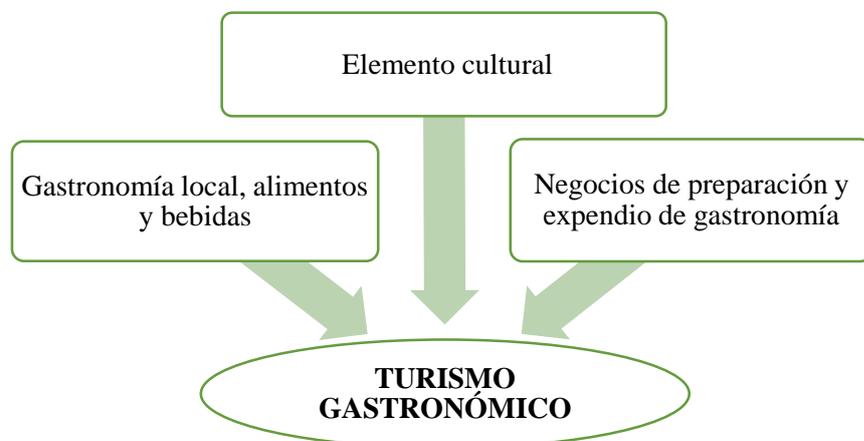
Según la Real Academia de la Lengua *“La Gastronomía es el arte de preparar una buena comida”*.

La gastronomía es otro de los atractivos importantes en el desarrollo turístico y económico de un destino, debido a que hoy en día la culinaria de un lugar puede ser una razón muy importante para tomar la decisión de visitarlo. En la actualidad la gastronomía ha generado una forma de turismo independiente y se considera uno de los elementos clave para el desarrollo y la potenciación de un destino turístico.

La gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi primitiva de una región en especial, debido a que el modo en que algunos platos se preparan en un determinado lugar puede ser completamente diferente que en otro; por tal motivo la gastronomía se relaciona directamente con el medio ambiente de cada región.

En la propuesta establecida y basada en la investigación realizada se determinó como variable independiente, el turismo gastronómico, siendo esta la causa principal para promover el cambio que se desea realizar en el balneario de Ballenita.

Gráfico # 01. Turismo gastronómico



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Dentro de esta variable, las dimensiones que se determinaron para el desarrollo de este proyecto, se obtuvieron los siguientes indicadores:

- ❖ Turismo Gastronómico.
- ❖ Clasificación establecimientos de gastronomía.
- ❖ Experiencia culinaria.

1.2.3. Turismo gastronómico

Según Montecinos Antonio (2013) *“El turismo gastronómico está vinculado a la comida tradicional de un sitio. Turismo que permite degustar comida local y sorprenderse con nuevos sabores. Este tipo de turismo permite acudir a restaurantes, fiestas locales y ferias gastronómicas”*.

Según SECTUR (2015) *“El turismo gastronómico es todo viaje realizado para experimentar nuevas comidas y bebidas particulares de la región, conocer sus ingredientes e incluso hasta aprender a prepararlos”*.

Uno de los objetivos del turismo gastronómicos no es sólo visitar un sitio en el que se expenden alimentos, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores o preparaciones culinarias. Es importante recalcar que es indispensable contar con ciertos parámetros que ayuden a desarrollar estas actividades como son:

La materia prima que los expendedores de comidas utilizan para elaborar los distintos platos típicos del lugar, aspecto que dependerá de la región en la que se desarrolle la actividad gastronómica, ya que se tiene como referencia que en la

región costa son los frutos del mar que se obtienen en el mismo lugar desarrollando el comercio.

La presentación del producto en los restaurantes, comedores y cabañas de un determinado lugar, deben ser básicos y servidos de forma tradicional, esto también dependerá de las tradiciones y costumbres, pero siempre deberá tener un aspecto muy apetitoso y atractivo al turista.

El recetario local en la gran mayoría de los restaurantes, comedores, y cabañas varían en su lista de platillos según el establecimiento y región, ya que cada uno tiene sus especialidades y trabajan con determinados productos. En estos recetarios se encuentran por lo general platos como: ensaladas, arroces, platos a la carta, piqueo, bebidas, entre otros.

1.2.3.1. Turista Gastronómico

Según Montecinos Antonio (2013) es la *“Persona que durante sus viajes y estancias realiza actividades fundamentales en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria”*.

El turista gastronómico es el visitante que tiene una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada lugar o país, dispuesto a vivir una aventura culinaria, probar cosas nuevas, y explorar sabores.

1.2.3.2. Destino Gastronómico y Turístico

En la actualidad ya existen determinados viajeros que consideran como motivación principal de su viaje, acudir a un determinado restaurante o sencillamente conocer mejor la cocina de un lugar; aunque en ocasiones la comida no es el motivo principal del viaje, pero si terminar siéndolo.

Según Merino María (2014) *“El restaurante es aquel establecimiento o comercio en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo in situ, es decir, las personas que asisten a un restaurante se sientan en las mesas que este tiene dispuestas, eligen aquello que quieren comer o beber de una carta o menú”*.

Los restaurantes son generadores de trabajo para diversas áreas; cierta parte de estos establecimientos tienen una infraestructura de acuerdo a la zona en la que estén ubicados y proveen a los clientes o comensales, servicios alimenticios de diversos tipos y al gusto que deseen y cualquier visitante puede acceder a ellos.

Según la Real Academia Española *“Un comedor es un establecimiento destinado para servir comidas a personas determinadas y a veces al público”*.

Los comedores por lo general tienen una infraestructura similar a la de los restaurantes y el servicio que estos ofrecen es igual y con el personal básico para preparación de alimentos y atención al cliente.

Es importante entender que la restauración es un elemento fundamental para el desarrollo de la actividad turística, y el número de restaurantes, comedores y

cabañas inciden de forma relevante de la capacidad de asistencia de los visitantes, como aportación favorable y positiva al desarrollo.

1.2.4. Desarrollo turístico

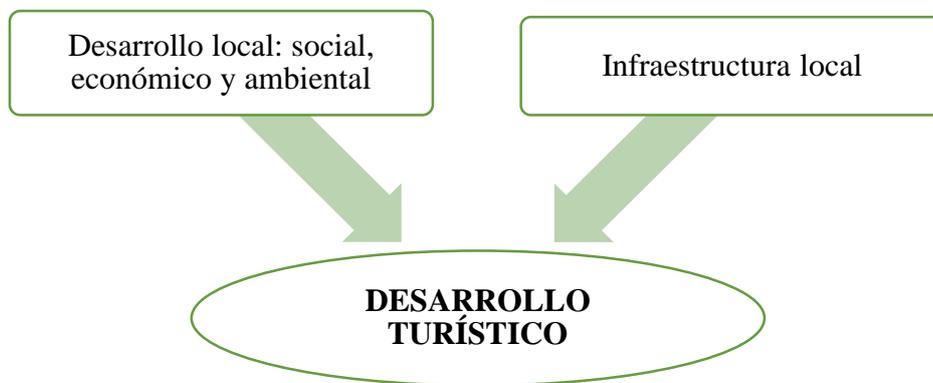
Según Pearce (1991) establece que *“El desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de manera general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o generación de ingresos”*.

Según Viñals (2002) *“El desarrollo de un lugar se debe considerar no por la afluencia turística de visitantes sino el bienestar generado por la actividad turística, es decir, el número óptimo de visitantes de acuerdo a los recursos ambientales de la zona, la capacidad de la población local de organizar y orientar el desarrollo turístico y la definición de productos y servicios que se adapten a la cualificación de las necesidades de la población local, que ha de ser la máxima beneficiaria del proceso turístico, considerando además los intereses de las generaciones futuras”*.

El desarrollo turístico es aquella contribución económica que tiene un determinado lugar por parte del consumo y demanda de los visitantes, debido a que con los ingresos económicos que obtiene una localidad en sus distintas áreas por sus servicios y productos que oferta, se pueden dar gracias a la implementación de su infraestructura, de los hoteleros, de los establecimientos de alimentos y bebidas, la creación de nuevos sitios de recreación, la generación de trabajo, entre otros.

Es importante destacar que cuando se habla de estímulo, se está haciendo referencia a un cierto tipo de incitación. En la propuesta establecida y basada en la investigación realizada se determinó como variable dependiente, la incidencia en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita; siendo esta la causa principal para promover el cambio que se desea realizar en la localidad para determinación del turismo gastronómico.

Gráfico # 02. Desarrollo turístico



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Dentro de la variable y dimensiones que se determinaron para el desarrollo de este proyecto, se obtuvieron los siguientes indicadores:

- ❖ Aporte social.
- ❖ Aporte económico.
- ❖ Aporte ambiental.
- ❖ Oferta turística.
- ❖ Infraestructura.

1.2.4.1. Desarrollo local

Según Velásquez (1998) considera que *“Es el conjunto de procesos económicos, sociales, culturales, políticos y territoriales a través de las cuales una comunidad, a partir de sus propias potencialidades y de las oportunidades que le brindan el entorno, accede al bienestar, sin exclusiones ni discriminaciones, y garantiza las condiciones para que futuras generaciones también puedan hacerlo”*.

Según Enrique Gallicchio (2006) señala que *“Diversas personas, instituciones y gobiernos con muy diferentes características lo nombran como uno de los principales temas de sus agendas. Sin embargo, parece que el desarrollo local y la descentralización son usados por los actores con diferentes objetivos y contenidos”*.

El desarrollo local requiere resolver las desigualdades económicas básicas de una población, por la que se crean formas alternativas de economía popular, solidaria o comunitaria en asociación con actores de entidades económicas sean estas públicas o privadas, y que a su vez estos entes pueden estar manejando dicho mercado explorando nuevas demandas o integrándose en otros mercados.

1.2.4.1.1. Aspecto socio-cultural

Según Fierro Ángel (2009) considera que *“Se llama partes de interés social, los aportes de los socios gestores o colectivos tanto en las sociedades colectivas”*.

Los impactos socioculturales son aquellos detectados en un entorno y estos suelen ser negativos para la sociedad, ya que pueden darse cambios que quiten significado a los elementos culturales y terminan siendo tratados como una mercancía más.

1.2.4.1.2. Aporte económico

Según Pérez Julián (2015) considera que *“Un aporte es algo que se realiza con el objetivo de ayudar o de contribuir a una causa”*.

El turista se ha mostrado tradicionalmente como un eficiente motor del desarrollo económico, capaz de generar empleo, modernizar las infraestructuras a causa de la demanda, impulsar actividades productivas, y revalorizar los recursos autóctonos.

1.2.4.1.3. Aspectos del impacto ambiental

Según Espinoza Guillermo (2001) considera que *“Es la alteración significativa del ambiente, de los sistemas naturales y transformados y de sus recursos, provocada por acciones humanas y de carácter positiva o negativa”*.

El progreso en lugares de desarrollo turístico, siempre generará un impacto que puede ser negativo o positivo; el turismo gastronómico es una de las alternativas que genera aportes significativos de desarrollo tanto en el aspecto económico, social y más aún en lo ambiental. Dentro de ello, la gastronomía es la actividad que ha generado en gran parte la demanda turística, pero se debe considerar que todo cambio genera un impacto más aun en el entorno y la infraestructura, debido a que sin una coordinación y planificación adecuada, la demanda de servicios y de productos puede exceder su capacidad.

1.2.4.2. Infraestructura turística

Según Blanco López V. (2008) considera que *“Es la dotación de bienes y servicios con que cuenta un territorio para sostener sus estructuras sociales y productivas y*

como tal condiciona al desarrollo turístico”.

La infraestructura turística es la base con la que se cuenta en un lugar que ofrece servicios, en este caso turístico; por lo que es la que sostiene todo el desarrollo y cambio social posible; dentro de la infraestructura que debe poseer un lugar, se encuentran los hoteles, servicios básicos, vías, establecimientos de alimentos y bebidas o también llamada el área gastronómica.

1.2.4.2.1. Servicios gastronómicos

Según Yasmely Chávez (2014) indica que *“Es la forma de satisfacer al comensal de manera que todo funcione como un engranaje, desde su principal necesidad hasta el buen funcionamiento de la empresa”.*

La gastronomía de manera general se relaciona muy estrechamente con todos los elementos que conforman la elaboración de alimentos y bebidas, así como el servicio para la oferta de los mismos a los clientes, aunque para el perfeccionamiento en el desempeño y profesionalidad de los colaboradores de cada área específica, se separa en especialidades de cocina y servicio gastronómico.

1.2.4.2.2. Oferta turística

Según Jazbeth (2011) considera que *“La oferta es el conjunto de bienes, productos y servicios, de recursos e infraestructuras que se encuentran en un determinado lugar y que se estructuran de manera que estén disponibles en el mercado para ser usados o consumidos por los turistas”.*

La oferta turística es la cantidad de servicios que puede tener una localidad y que

estos puedan ser adquiridos por los visitantes en un momento determinado, con precios ya establecidos y que podrían variar según sea el servicio solicitado. De tal manera que es indispensable que el consumidor, en este caso el turista gastronómico, llegue al destino y demande de los servicios de alimentos y bebidas.

1.3. FUNDAMENTOS SOCIALES Y LEGALES.

1.3.1. Fundamentos Sociales

La cultura culinaria del Ecuador ha sido marcada por siglos, permitiendo que los ecuatorianos aun conserven sus gustos por la comida del país.

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, con una comida auténtica y mestiza, siendo de esta forma una exquisita fusión de sabores para deleitar el paladar exigente de los ecuatorianos y extranjeros; también tiene el privilegio de gozar con exquisitos mariscos, granos, frutas y legumbres. La cocina ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos típicos de las diferentes regiones del país, tomando en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados.

En el balneario de Ballenita existían negocios que prestaban servicios a turistas que visitaban este lugar, específicamente se encontraban en el sector llamado La Glorieta, en la que se ubicaban inicialmente restaurantes, comedores, cabañas y bares, que brindaban servicios en determinadas épocas del año, ofertando variedad de platos hechos con frutos marinos propios del lugar; esta infraestructura en la actualidad ya no existe. Sin embargo por esta razón el turismo se ha convertido en uno de los principales ingresos económicos del balneario, actualmente la

gastronomía es parte fundamental del turismo, por ende en el balneario de Ballenita hay un número considerable de establecimientos que prestan servicios gastronómicos, aportando a mejorar las condiciones socioeconómicas de los beneficiarios de esta actividad.

Actividades productivas

Los moradores del balneario de Ballenita tienen las siguientes ocupaciones, las mismas que desarrollan durante todo el año:

- ❖ En cuanto a la pesca el 23% de su población se dedica a esta actividad debido a su cercanía con el mar y porque los habitantes han heredado a sus hijos esta labor.
- ❖ El 2% de su población se dedica a la construcción y reparación de lanchas para la pesca.
- ❖ El 5% de la población se dedica a actividades varias como comercio (mini tiendas), reparación de motores de lanchas, venta de tablas de surf, venta de artesanías, entre otras.
- ❖ Un 70% se dedica a brindar servicios turísticos en cabañas, comedores, restaurantes, alojamiento, bares.

1.3.2. Fundamentos Legales

Constitución de la República del Ecuador

De acuerdo al Capítulo sexto, Derechos de libertad, Art. 66., 15. Recalca que toda

persona tiene derecho a desarrollar actividades económicas, a dar y recibir atención prioritaria de forma responsable creando un buen ambiente sin causar daño alguno.

Ley de Turismo

La Ley de Turismo del Ecuador, es la base fundamental para el propietario y el consumidor de quienes realizan actividades turísticas. Así también la investigación se apoya en los siguientes artículos:

Art. 3.- Son principios de la actividad turísticas, 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;

Reglamento General a la Ley del Turismo

En el Art. 43, Literal b), define las actividades turísticas entendiendo al servicio de alimentos y bebidas como la realización de bienes para satisfacción de necesidades ejerciéndola como actividad económica.

Plan de Desarrollo Turístico (PLANDETUR 2020)

Se consideran las políticas a cumplir por el progreso de las personas que residen en

un destino turístico productivo, mediante la ejecución de propuestas que dinamicen la actividad turística y que impulsen al crecimiento de sectores. Las estrategias turísticas que propone el PLANDETUR 2020 sobre el desarrollo, equipamiento y dotación de elementos necesarios para la creación, mejora y consolidación de los destinos turísticos del Ecuador, benefician en este caso al balneario de Ballenita.

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN.

Es preciso destacar que el tipo de estudio es descriptivo – correlacional con la finalidad de recopilar los fundamentos necesarios de la investigación; por tal razón, este trabajo está apoyado en:

2.1.1. Investigación de campo

Al desarrollar este proyecto fue necesario visitar el lugar de estudio, en este caso el balneario de Ballenita, para realizar el debido reconocimiento del sitio y poder aplicar los instrumentos de observación y encuestas, para conseguir referencias que ayuden al desarrollo del proyecto de investigación, de tal manera que se obtengan respuestas a las interrogantes y comprobar la hipótesis planteada.

2.1.2. Investigación cuantitativa

Fue necesario realizar la investigación cuantitativa, ya que de esta manera se determinaron cantidades reales del lugar con respecto a su población y obtener resultados verídicos sobre los establecimientos de alimentos y bebidas y el personal que labora en ellos, la afluencia turística existente y las actividades que se realizan en función a la gastronomía.

2.1.3. Investigación cualitativa

Se utilizó la investigación cualitativa con el único fin de determinar las cualidades

turísticas y gastronómicas que posee y que implican al desarrollo turístico del balneario.

2.2. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

2.2.1. Método de observación

Para la redacción de este proyecto se utilizó el método de observación en el balneario de Ballenita, para medir una serie de parámetros de conducta empleados en el lugar de estudio para elaborar la hipótesis.

2.2.2. Método inductivo

Mediante el método inductivo se alcanzó a determinar las conclusiones generales del proyecto de investigación, las mismas que partieron del planteamiento de la hipótesis y antecedentes del balneario.

2.2.3. Método deductivo

Fue indispensable aplicar el método deductivo para el desarrollo del proyecto de investigación, partiendo de unas ideas generales y deduciendo una serie de suposiciones que luego se contrastaron con los datos concretos de la realidad del lugar de estudio.

2.3. DISEÑO DE MUESTREO

2.3.1. Población y muestra

Dentro de una investigación es necesario hacer partícipe a un número determinado de individuos, para la obtención de la información adecuada y precisa, la misma

que está basada en opiniones y aportes de los habitantes del lugar de estudio y turistas, actividad realizada por medio de encuestas y entrevistas. Esto ayudó al buen desarrollo y ejecución del proyecto, para lo cual se tomó una parte de la población total que fue considerada en el trabajo de investigación, por medio de la obtención del resultado de la muestra, con base al total de la población del balneario de Ballenita, que según el INEC (2010) es de 2.970 habitantes. Para el segmento de visitantes o turistas, el dato fue obtenido a través del presidente de la comuna, en el cual se consigna la cantidad de turistas que visitaron el balneario de Ballenita en este último feriado Carnavales 2017. En el caso de los servidores turísticos se han considerado a los establecimientos que presten servicios actualmente de alimentos y bebidas.

Cuadro # 01. Número de población a investigar.

SEGMENTO	CANTIDAD
Habitantes	2970
Turistas	300
Servidores turísticos (área gastronómica)	21
TOTAL	3291

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

El tipo de muestreo que se aplicó fue el no probabilístico y para calcular el tamaño de la respectiva población de la muestra se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 PQN}{E^2 (N - 1) + Z^2 PQ}$$

DATOS:

N = 3.291 Total de la población de la investigación.

P = 0,5 Probabilidad de ocurrencia

Q = 0,5 Probabilidad de no ocurrencia.

E = 5% Error máximo permisible.

Z = 1,96 Para nivel de confianza del 95%.

$$n = \frac{(1,96)^2(0,5)(0,5)(3291)}{(0,05)^2(3291 - 1) + (1,96)^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416)(822,75)}{(0,0025)(3290) + (3,8416)(0,25)}$$

$$n = \frac{3160,6764}{9,1854}$$

$$n = 344,09$$

$$n = 344$$

Factor de porción

$$F = n/N$$

$$F = 344/3291$$

$$F = 10\%$$

Luego de desarrollar la fórmula anteriormente señalada, el resultado que se obtuvo de la muestra, para el presente estudio quedó de la siguiente forma:

Cuadro # 02. Resultados de la muestra a investigar.

SEGMENTO	TAMAÑO DE MUESTRA	INSTRUMENTO
Habitantes	200	Encuesta
Turistas	123	Encuesta
Servidores turísticos (área gastronómica)	21	Entrevista
TOTAL	344	

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

2.4. DISEÑO DE LA RECOLECCIÓN DE DATOS

2.4.1. Técnicas de investigación

Para este proyecto se utilizaron las técnicas siguientes:

2.4.1.1. Entrevista

La entrevista que se realizó fue indispensable para obtener datos consistentes en un diálogo con los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas y sus colaboradores, ya que estos poseen la información verídica por el contacto directo que tienen con el consumidor o comensal.

2.4.1.2. Encuestas

Se aplicaron las encuestas en este estudio a los turistas y habitantes, esto ayudó a la obtención de información de forma general de la afluencia turística actual y como esta es generadora del desarrollo turístico del lugar.

Al obtener el número exacto de las personas a entrevistar y encuestar, se desarrolló el formato y estructura de los instrumentos de recolección de datos, los mismos que fueron supervisados y corregidos por la tutora, Lcda. Brusela Vásquez F., MSc. La validación de encuestas y entrevistas estuvo bajo la supervisión y respaldo de las docentes Lcda. Tannia Karina Aguirre Suárez, MSc. E Ing. Sabina Villón, MSc y posteriormente fueron ejecutados a los turistas, habitantes y servidores turísticos de los diferentes restaurantes, comedores y cabañas, turistas, y moradores.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Al momento de ejecutar el levantamiento de información a los servidores turísticos por medio de la entrevista, así como a los turistas y habitantes con las encuestas, obteniendo el siguiente resultado de cada una de las preguntas realizadas:

3.1. ANÁLISIS DE ENTREVISTA

Los servidores turísticos a quienes se aplicó la entrevista para este estudio investigativo, respondieron a cada una de las preguntas obteniendo los siguientes resultados:

1. Edad

Al realizar la entrevista los prestadores de servicios de los diferentes establecimientos de expendio de comidas variaban en edades, ya que muchos de ellos son personas antiguas en los negocios y propietarios de los locales pioneros en el desarrollo de esta actividad en el balneario con una edad que varía entre los 40 a 65 años de edad; además según la información facilitada por los dueños de estos establecimientos, sus colaboradores son personas jóvenes que varían entre los 17 a 25 años de edad y son personas familiares de los propietarios o jóvenes particulares del mismo balneario.

2. Sexo

Las personas que están inmersas en esta actividad, en su mayoría son mujeres que prestan el servicio, encargándose de realizar los diferentes platos y atención al

cliente, son pocos los establecimientos en el que el manipulador de los alimentos es hombre o presta atención al cliente, por lo general solo son ayudantes.

3. ¿Recibió algún tipo de estudio o capacitación para ejercer las actividades gastronómicas?

Los servidores turísticos manifestaron que SI recibieron capacitaciones pero que estas fueron realizadas un par de años atrás y que no han vuelto a recibir, recalcando que les gustaría asistir a capacitaciones en las que ya no solo se dé teoría, sino que también se apliquen prácticas en la que se les pueda enseñar la presentación de platillos, ya que ellos están interesados en adquirir nuevos conocimientos para mejorar sus servicios y así poder afianzar al comensal o turista.

4. ¿Qué tiempo tiene usted trabajando en el área gastronómica de esta localidad?

De acuerdo a la entrevista varios prestadores de servicios gastronómicos ya tienen entre 10 a 35 años laborando y prestando este tipo de servicios, el más antiguo tiene ya 35 años; cabe recalcar que dependiendo del establecimiento los colaboradores son los que en algunos casos tienen poco tiempo en esta actividad.

5. ¿Conoce usted de las costumbres y platos típicos del balneario de Ballenita?

Todos los prestadores de servicios supieron manifestar que si conocen de las costumbres y platos típicos del balneario, entre una de ellas siempre destacaban sus platillos elaborados con pulpo entre otros frutos de mar.

6. ¿Considera usted que el turismo gastronómico es el principal motivo de visita al balneario de Ballenita?

Según la entrevista realizada si se considera que los turistas que acuden a este balneario se ven atraídos principalmente por la gastronomía local que se oferta, pues es realizada en base a mariscos frescos y del ambiente natural agradable que perciben en los establecimientos.

7. ¿Considera usted que la gastronomía local aporta al desarrollo turístico del balneario de Ballenita?

Los prestadores de servicios consideran que la gastronomía local es un gran aporte para el desarrollo del turismo, debido a que se ofrecen productos frescos que son elaborados con frutos del mar, además que cada establecimiento tiene sus propias especialidades, costumbres y tradiciones para la manipulación de los alimentos, atrayendo la curiosidad del comensal, para que tenga más opciones al momento de degustar los diversos platillos, de esta forma afianzan al turista y este a su vez da referencias de estos establecimientos, recomendando a sus conocidos, familiares y amigos para que visiten este lugar.

8. ¿Considera usted que se deben realizar ferias o festivales para la promoción del turismo gastronómico del balneario de Ballenita?

Los prestadores de servicios gastronómicos, están totalmente de acuerdo con la realización de ferias y festivales gastronómicos, ya que ellos ven como una oportunidad de promoción de sus productos para darse a conocer por sus diversos platos, los mismos que son elaborados con frutos marinos extraídos del mismo

lugar. También manifestaron que sería bueno realizar la Feria del Pulpo, para que los turistas y curiosos degusten de los diversos platillos elaborados de esta especie, la misma que es extraída en el balneario, ya que esto impulsaría al turismo gastronómico del balneario.

9. ¿Cuál es la especialidad del establecimiento?

Dentro del menú que ofrecen al turista, resaltaron varios platillos y estos son elaborados dependiendo del establecimiento, tales como:

- ❖ Pulpo en salsa de mariscos.
- ❖ Ensalada de pulpo
- ❖ Arroz con pulpo
- ❖ Arroz marinero
- ❖ Ceviches (mixto, pulpo, camarones, pescado)
- ❖ Caldo de cangrejo
- ❖ Caldo de carapacho de cangrejo
- ❖ Sopa marinera

10. ¿Considera usted que el desarrollo turístico del balneario de Ballenita es beneficioso para los establecimientos de alimentos y bebidas?

La respuesta fue que sí, ya que consideran que a mayor afluencia de turistas, mayor es la demanda de los productos que se ofrece en los diferentes establecimientos,

logrando beneficios como aumentar clientela y los ingresos económicos, potencializando el desarrollo turístico en el balneario de Ballenita.

11. ¿Cuáles son las exigencias del turista al momento de adquirir los servicios gastronómicos?

Dentro de las exigencias que tienen los turistas, los servidores turísticos de estos establecimientos manifestaron, que exigen una buena y oportuna atención, ya que muchos de los consumidores son bastante exigentes con la rapidez al momento de adquirir los servicios; muchos de los colaboradores también manifestaron que les dicen del tiempo de espera al comensal para que este no se desespere y mientras esperan les brindan algo de piqueo.

12. ¿Qué procedencia tienen los comensales que acuden a su establecimiento?

Los prestadores de servicios manifestaron que los clientes o comensales son lugareños, visitantes de la misma provincia que de por sí, ya son clientes fijos de ciertos establecimientos, y de diferentes partes del país; también suelen tener la visita de extranjeros como de Argentina, Chile, Colombia, entre otros.

3.2. ANÁLISIS DE ENCUESTAS.

1. Edad.

Cuadro # 06. Edad.

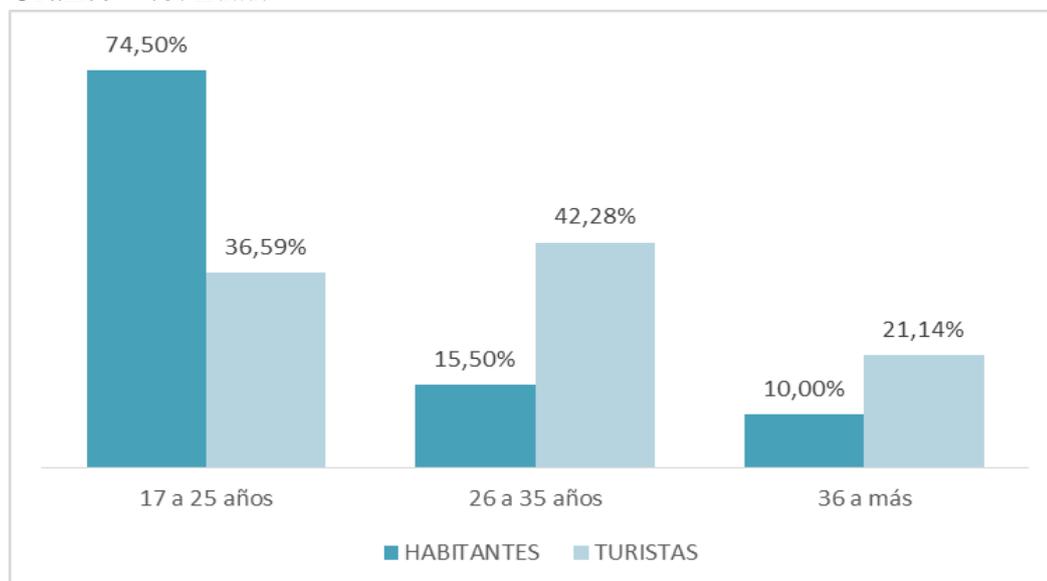
1. Edad	HABITANTES	%	TURISTAS	%
17 a 25 años	149	74,50%	45	36,59%
26 a 35 años	31	15,50%	52	42,28%
36 a más	20	10,00%	26	21,14%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Láinez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 03. Edad.



Elaborado por: Láinez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Dentro de la encuesta se sostiene que la mayor parte de los habitantes que adquieren los servicios gastronómicos del balneario de Ballenita, tienen entre los 17 a 25 años de edad, mientras que los turistas están entre 26 a 35 años, es decir que existe diferencia entre las personas jóvenes y adultas que visitan este lugar y les gusta pasar momentos de ocio, además de familias que buscan pasar momentos amenos y de relajación tanto lugareñas como visitantes.

2. Sexo.

Cuadro # 07. Sexo

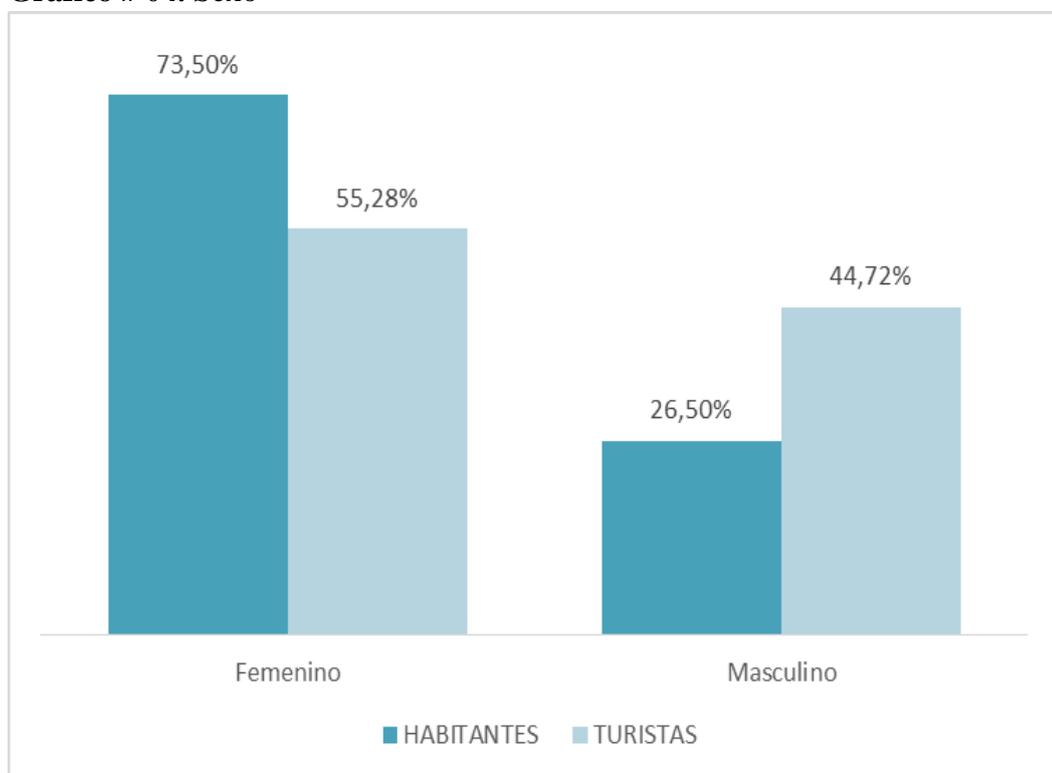
2. Sexo	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Femenino	157	73,50%	68	55,28%
Masculino	43	26,50%	55	44,72%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 04. Sexo



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

La mayor parte de encuestados en el estudio fueron mujeres pertenecientes a la localidad con un 73,50% y turistas con un 55,28%; y el restante son hombres con una mayoría en turistas de un 44,74%, teniendo una diferencia mínima entre ambos sexos, es decir que ambos géneros buscan este sitio turístico para realizar diversas actividades, de acuerdo a sus necesidades.

3. Estado civil.

Cuadro # 08. Estado civil.

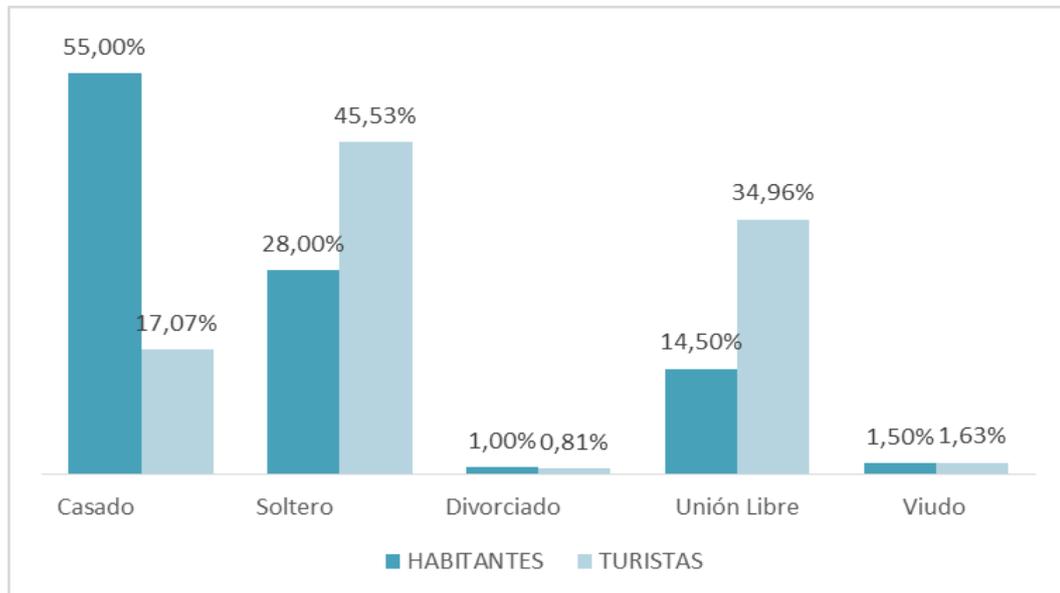
3. Estado civil	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Casado	110	55,00%	21	17,07%
Soltero	56	28,00%	56	45,53%
Divorciado	2	1,00%	1	0,81%
Unión Libre	29	14,50%	43	34,96%
Viudo	3	1,50%	2	1,63%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Láñez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 05. Estado civil.



Elaborado por: Láñez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

En el balneario de Ballenita, según las encuestas realizadas, prevalece con un 55% los habitantes casados, mientras que en turistas la opción que prevalece son los solteros que tuvieron una mayoría de 45,53%, seguido de la opción unión libre, y el resto varía entre divorciados y viudos. Cabe recalcar que la mayoría de personas visitantes y con preferencia a buscar la gastronomía del balneario tienen compromisos, es decir, existe preferencia de familias.

4. ¿Cómo obtuvo conocimiento del balneario de Ballenita?

Cuadro # 09. ¿Cómo obtuvo conocimiento del balneario de Ballenita?

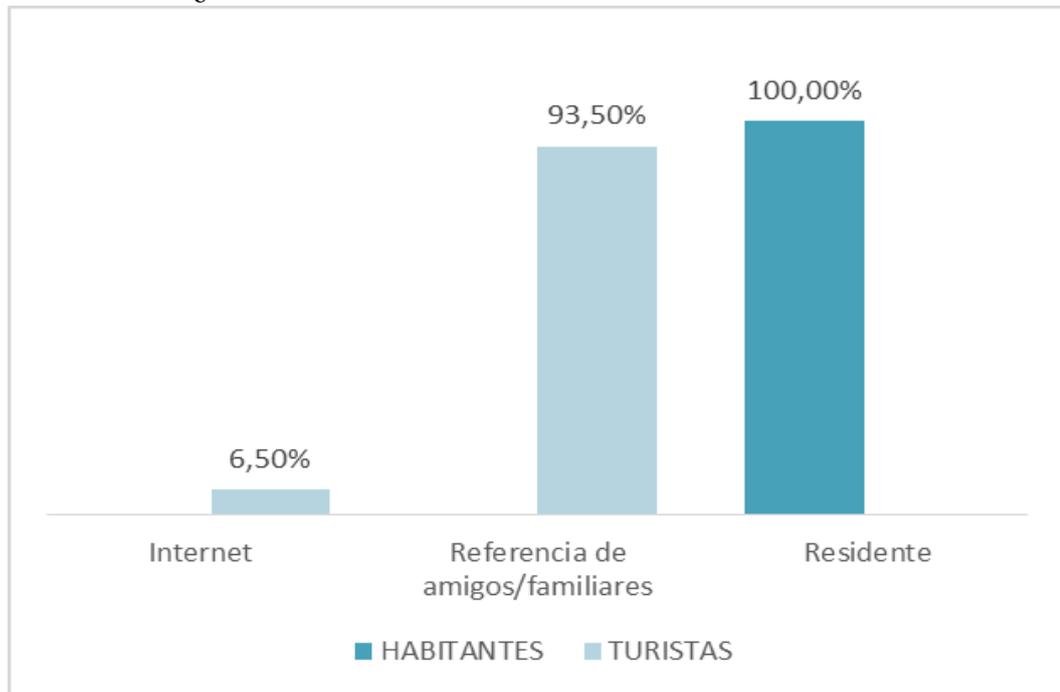
4. ¿Cómo obtuvo conocimiento del balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Internet	0	0,00%	8	6,50%
Referencia de amigos/familiares	0	0,00%	115	93,50%
Televisión/radio	0	0,00%	0	0,00%
Residente	200	100,00%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 06. ¿Cómo obtuvo conocimiento del balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

De acuerdo a las encuestas realizadas un 93,50%, de los turistas que llegan al balneario de Ballenita, visitan este lugar por referencias de amigos y familiares, y en un mínimo 6,50% saben del lugar por medio del internet; cabe recalcar que el 100% que respondieron son los pobladores que también fueron encuestados.

5. ¿Cuál es el motivo de su visita al balneario de Ballenita?

Cuadro # 10. ¿Cuál es el motivo de su visita al balneario de Ballenita?

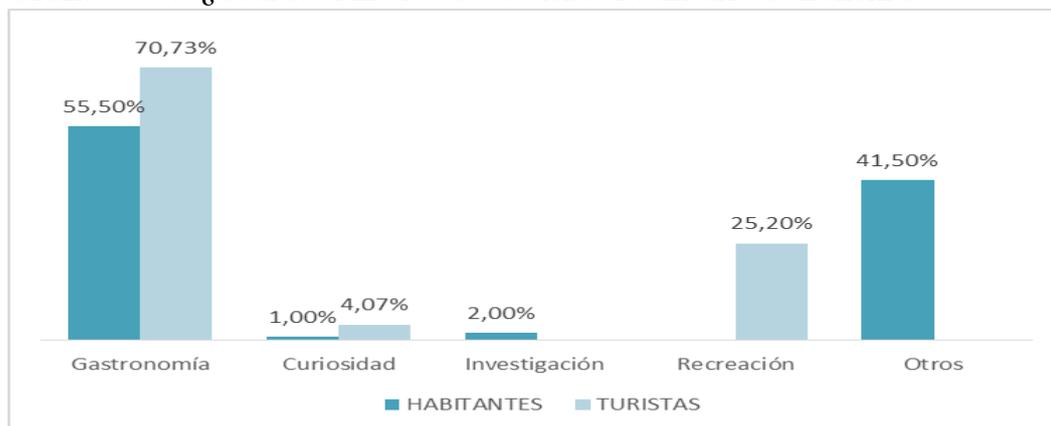
5. ¿Cuál es el motivo de su visita al balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Gastronomía	111	55,50%	87	70,73%
Curiosidad	2	1,00%	5	4,07%
Investigación	4	2,00%	0	0,00%
Recreación	0	0,00%	31	25,20%
Otros	83	41,50%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 07. ¿Cuál es el motivo de su visita al balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Como era de esperarse tanto turistas como habitantes sienten motivación de acudir a este balneario y a los diferentes establecimientos de expendio de comidas para degustar de sus diversos platillos, de tal manera que liderando esta base de datos está la opción gastronomía con el 55,50% de los habitantes encuestados y el 70,75% a los turistas; y en segundo lugar prevalece la opción otros, que en este porcentaje están inmersos los moradores; y la opción de recreación que corresponde a aquellas persona que se derivan por la recreación y ocio; también vale recalcar que en un menor porcentaje acuden por curiosidad o investigación.

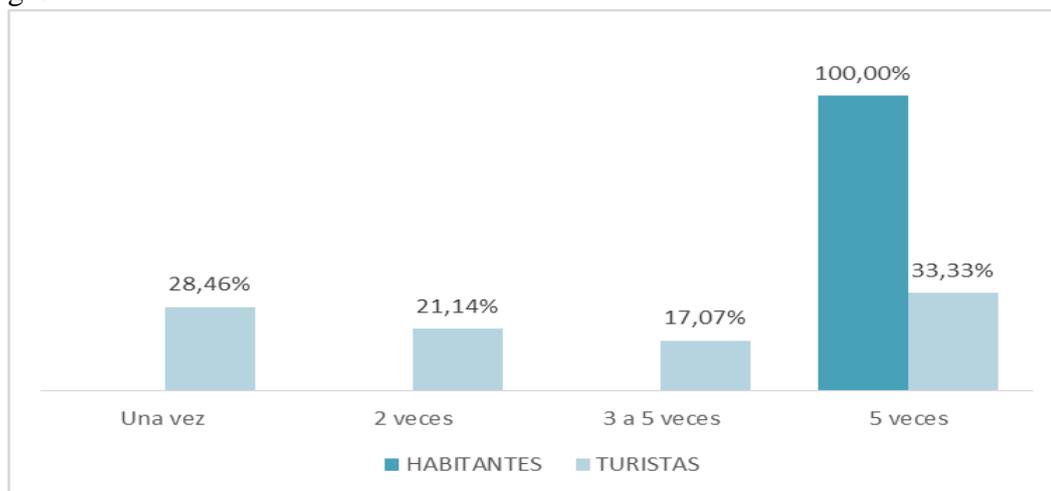
6. ¿Cuántas veces ha visitado el balneario de Ballenita por su gastronomía?

Cuadro # 11. ¿Cuántas veces ha visitado el balneario de Ballenita por su gastronomía?

6. ¿Cuántas veces ha visitado el balneario de Ballenita por su gastronomía?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Una vez	0	0,00%	35	28,46%
2 veces	0	0,00%	26	21,14%
3 a 5 veces	0	0,00%	21	17,07%
Más de 5 veces	200	100,00%	41	33,33%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.
Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.
Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 08. ¿Cuántas veces ha visitado el balneario de Ballenita por su gastronomía?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.
Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.
Fuente: Balneario de Ballenita.

En el caso de los turistas varía notablemente la visita que mantienen al balneario por su gastronomía, pero prevalece un 33,33% de turistas que buscan este lugar para el consumo. También se especifica que el 100% pertenece a los habitantes. De tal manera que se puede percibir que los turistas al acudir a este balneario hacen consumo de la gastronomía del lugar.

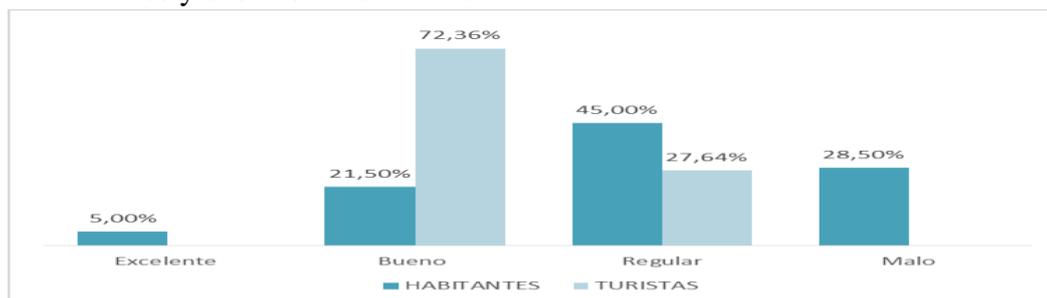
7. ¿Cómo considera usted la infraestructura de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?

Cuadro # 12. ¿Cómo considera usted la infraestructura de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?

7. ¿Cómo considera usted la infraestructura de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Excelente	10	5,00%	0	0,00%
Bueno	43	21,50%	89	72,36%
Regular	90	45,00%	34	27,64%
Malo	57	28,50%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.
Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.
Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 09. ¿Cómo considera usted la infraestructura de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.
Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.
Fuente: Balneario de Ballenita.

Los turistas y habitantes que acuden a este lugar, manifestaron en un 72,36% que la infraestructura de los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas están en buenas condiciones, debido a que muchos de ellos habían adquirido los servicios que ofertan los diferentes establecimientos gastronómicos y el 45%, moradores del lugar consideran que los establecimientos son regulares; cabe recalcar que el 28,50% consideran que están en malas condiciones debido a que una parte del lugar está en mantenimiento con la creación del nuevo malecón, y la otra cuenta con un mirador y vista a la playa, con el área gastronómica estable y mejor organizada.

8. ¿Cómo considera usted la oferta gastronómica actual de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?

Cuadro # 13. ¿Cómo considera usted la oferta gastronómica actual de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?

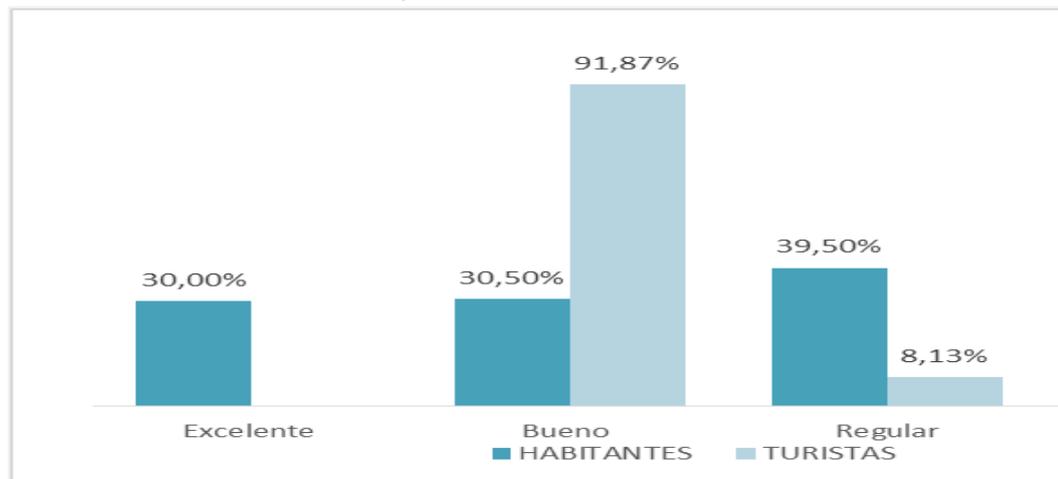
8. ¿Cómo considera usted la oferta gastronómica actual de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Excelente	60	30,00%	0	0,00%
Bueno	61	30,50%	113	91,87%
Regular	79	39,50%	10	8,13%
Malo	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 10. ¿Cómo considera usted la oferta gastronómica actual de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

En esta pregunta los turistas con un 91,87% consideran que la oferta gastronómica actual de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita es buena; y los habitantes del balneario en porcentajes casi similares en las tres opciones señalaron que la oferta gastronómica del lugar está entre excelente, regular y bueno; esto varía en las opiniones.

9. ¿Conoce usted de las costumbres y platos típicos del balneario de Ballenita?

Cuadro # 14. ¿Conoce usted de las costumbres y platos típicos del balneario de Ballenita?

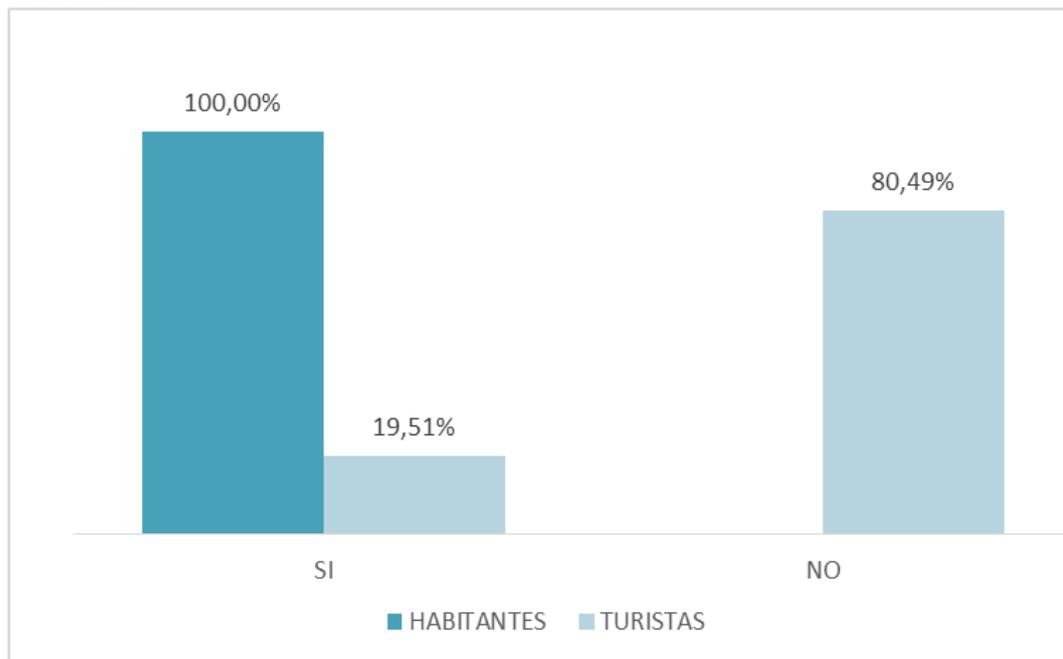
9. ¿Conoce usted de las costumbres y platos típicos del balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
SI	200	100,00%	24	19,51%
NO	0	0,00%	99	80,49%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 11. ¿Conoce usted de las costumbres y platos típicos del balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

En la mayoría y de acuerdo a la perspectiva de los turistas y habitantes del lugar, con un 80,49% los turistas no conocen de las costumbres y platos típicos del lugar, a pesar de haberlos consumido ellos no se percatan si son platos típicos. Y en un 100% supieron manifestar que si en el caso de las personas residentes del balneario.

10. ¿Cree usted que se debería potencializar turísticamente la oferta gastronómica del balneario de Ballenita?

Cuadro # 15. ¿Cree usted que se debería potencializar turísticamente la oferta gastronómica del balneario de Ballenita?

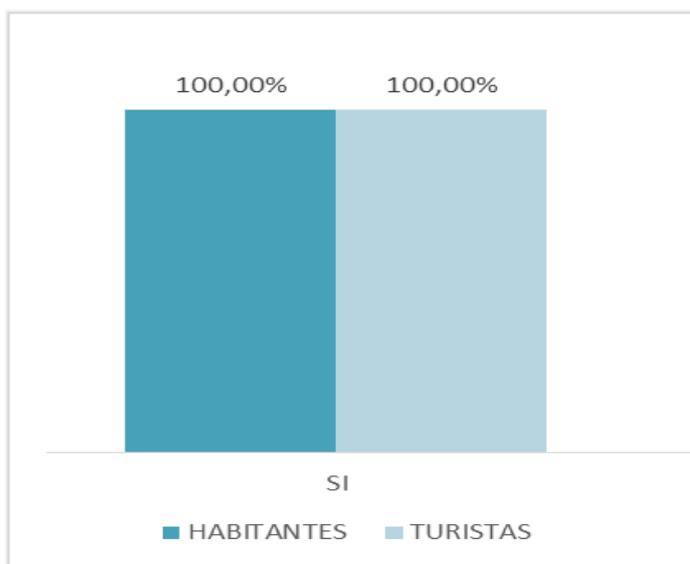
10. ¿Cree usted que se debería potencializar turísticamente la oferta gastronómica del balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
SI	200	100,00%	123	100,00%
NO	0	0,00%		0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 12. ¿Cree usted que se debería potencializar turísticamente la oferta gastronómica del balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Dentro de las encuestas que se realizaron los turistas y habitantes que acuden al balneario de Ballenita, respondieron que sí en un 100%, de tal manera que están de acuerdo con que se potencialice la promoción turística del lugar, ya que es un sitio natural en desarrollo, que no solo cuenta con una playa como atractivo, sino que también cuenta con áreas gastronómicas.

11. ¿Considera usted que se deben realizar ferias o festivales para la promoción del turismo gastronómico del Balneario de Ballenita?

Cuadro # 16. ¿Considera usted que se debe realizar ferias o festivales para la promoción del turismo gastronómico del Balneario de Ballenita?

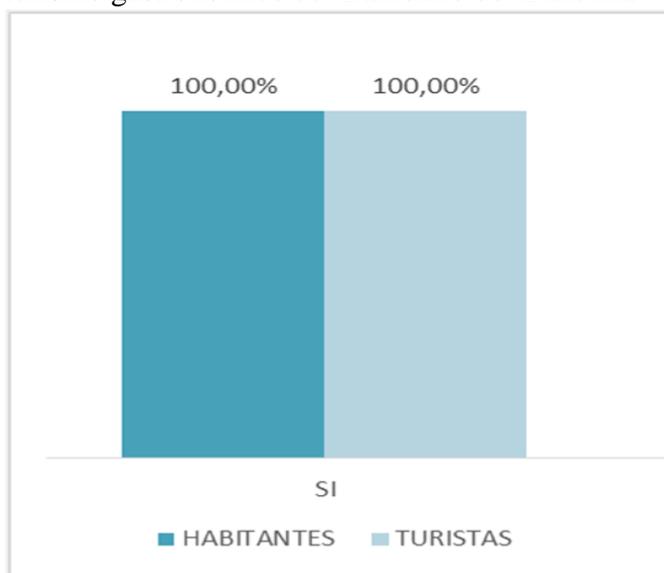
11. ¿Considera usted que se debe realizar ferias o festivales para la promoción del turismo gastronómico del Balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
SI	200	100,00%	123	100,00%
NO	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 13. ¿Considera usted que se deben realizar ferias o festivales para la promoción del turismo gastronómico del Balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

En su totalidad los turistas y habitantes del balneario respondieron con un 100% que sí, de tal manera que en su mayoría están de acuerdo con que se realicen ferias y festivales gastronómicos con el único propósito de dar a conocer y fomentar los diversos platos que se elaboran y son propios del lugar, para atraer al turista y que este busque el lugar por su variedad gastronómica.

12. ¿Considera usted que los emprendimientos en alimentos y bebidas del balneario de Ballenita fomentarían el desarrollo turístico?

Cuadro # 17. ¿Considera usted que los emprendimientos en alimentos y bebidas del balneario de Ballenita fomentaría al desarrollo turístico?

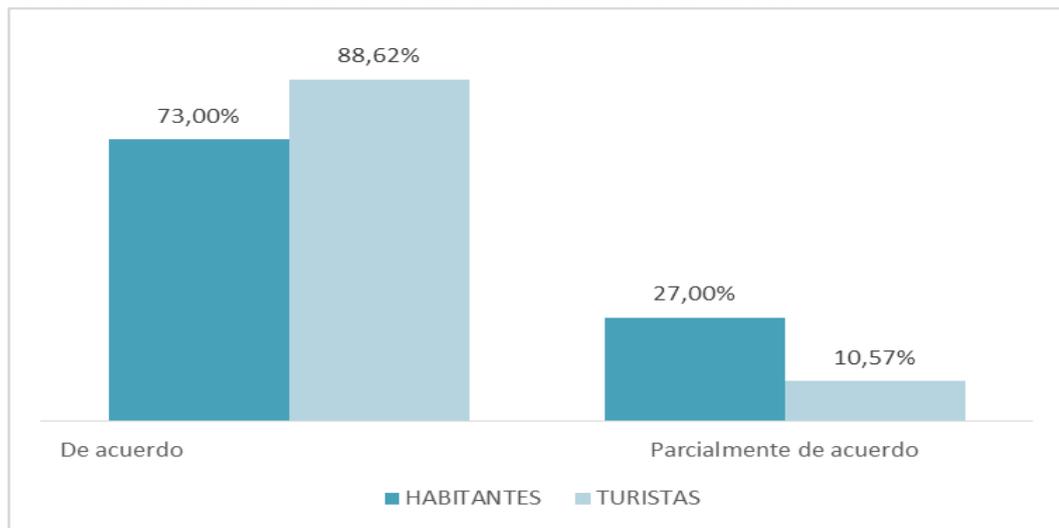
12. ¿Considera usted que los emprendimientos en alimentos y bebidas del balneario de Ballenita fomentaría al desarrollo turístico?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
De acuerdo	146	73,00%	109	88,62%
Parcialmente de acuerdo	54	27,00%	13	10,57%
En desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 14. ¿Considera usted que los emprendimientos en alimentos y bebidas del balneario de Ballenita fomentarían el desarrollo turístico?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

En resultados casi similares indicaron los turistas con un 88,62% y habitantes con un 73%, que están de acuerdo y consideran que los nuevos emprendimientos en el área de alimentos y bebidas fomentarían el desarrollo turístico en el balneario de Ballenita, ya que esta sería una oportunidad de crecimiento para los habitantes y afluencia en cuanto a los turistas.

13. Según su grado de satisfacción: La oferta gastronómica que recibió en los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita cubrió sus expectativas.

Cuadro # 18. Según su grado de satisfacción: La oferta gastronómica que recibió en los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita cubrió con sus expectativas.

13. Según su grado de satisfacción: La oferta gastronómica que recibió en los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita cubrió con sus expectativas.	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Completamente satisfecho	51	25,50%	0	0,00%
Satisfecho	79	39,50%	36	29,27%
Regular	60	30,00%	87	70,73%
Insatisfecho	10	5,00%	0	0,00%
Completamente insatisfecho	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 15. Según su grado de satisfacción: La oferta gastronómica que recibió en los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita cubrió sus expectativas.



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Los turistas que se encuestaron indicaron en un 70,73% como regular la oferta gastronómica, debido a que consideran que el entorno que perciben en los diferentes establecimientos de expendios de comida no están en las mejores condiciones y con los implementos necesarios. A diferencia de los habitantes que consideran con un 39,50% sentirse satisfechos.

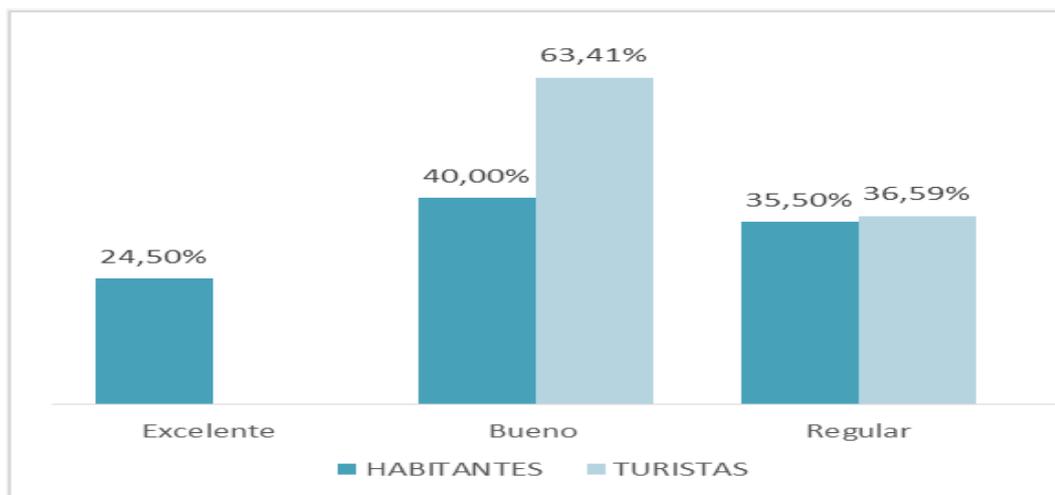
14. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico actual del balneario de Ballenita?

Cuadro # 19. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico actual del balneario de Ballenita?

14. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico actual del balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
Excelente	49	24,50%	0	0,00%
Bueno	80	40,00%	78	63,41%
Regular	71	35,50%	45	36,59%
Malo	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.
Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.
Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 16. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico actual del balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.
Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.
Fuente: Balneario de Ballenita.

Los turistas que acuden al balneario de Ballenita, en un 63,41% consideran bueno el desarrollo turístico de esta localidad debido a las remodelaciones que se están realizando en el área que va a funcionar como malecón; y de igual manera en porcentajes similares se puede constatar que los habitantes también ven de buena manera el desarrollo turístico de su balneario.

15. ¿Está usted de acuerdo en que el turismo gastronómico es un aporte importante para el desarrollo turístico del balneario de Ballenita?

Cuadro # 20. ¿Está usted de acuerdo que el turismo gastronómico es un aporte importante para el desarrollo turístico del balneario de Ballenita?

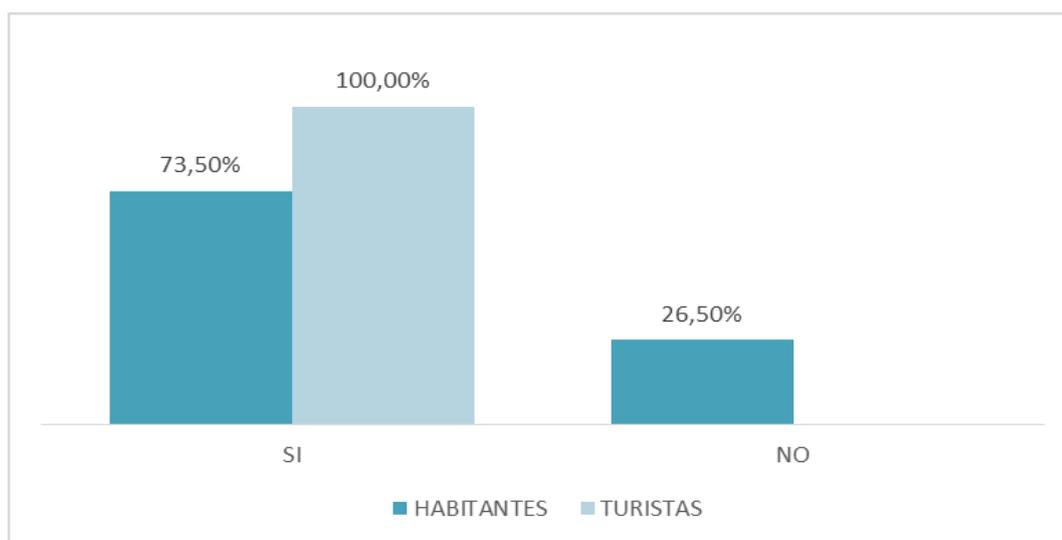
15. ¿Está usted de acuerdo que el turismo gastronómico es un aporte importante para el desarrollo turístico del balneario de Ballenita?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
SI	147	73,50%	123	100,00%
NO	53	26,50%	0	0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 17. ¿Está usted de acuerdo en que el turismo gastronómico es un aporte importante para el desarrollo turístico del balneario de Ballenita?



Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.

Fuente: Balneario de Ballenita.

En la encuesta realizada un 73,50% de los habitantes están de acuerdo y consideran que el turismo gastronómico sea una actividad de desarrollo para el balneario, y con el 100% de aceptación están los turistas que consideran que el balneario de Ballenita cuenta con un área gastronómica que por su variedad puede llegar a ser un centro de atracción que acapare a más turistas.

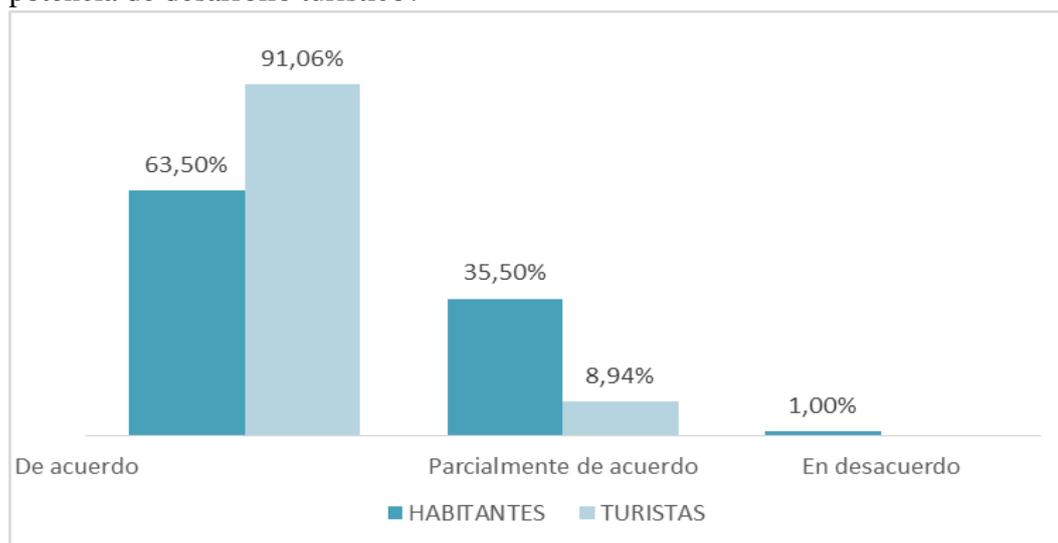
16. ¿Está usted de acuerdo en que el balneario de Ballenita es una potencia de desarrollo turístico?

Cuadro # 21. ¿Está usted de acuerdo en que el balneario de Ballenita es una potencia de desarrollo turístico?

16. ¿Está usted de acuerdo en que el balneario de Ballenita es una potencia de desarrollo turístico?	HABITANTES	%	TURISTAS	%
De acuerdo	127	63,50%	112	91,06%
Parcialmente de acuerdo	71	35,50%	11	8,94%
En desacuerdo	2	1,00%		0,00%
TOTAL	200	100,00%	123	100,00%

Elaborado por: Láinez Rodríguez Karina M.
Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.
Fuente: Balneario de Ballenita.

Gráfico # 18. ¿Está usted de acuerdo en que el balneario de Ballenita es una potencia de desarrollo turístico?



Elaborado por: Láinez Rodríguez Karina M.
Encuesta realizada a: Turistas y Pobladores.
Fuente: Balneario de Ballenita.

Dentro de esta pregunta prevaleció tanto por parte de los turistas como de los habitantes que consideran y están de acuerdo en que el balneario de Ballenita es una potencia de desarrollo turístico, ya que aparte del turismo de sol y playa que este ofrece, durante los 365 días del año, también abarca el área gastronómica que es otro motivo de interés para visitantes de las demás provincia y extranjeros.

3.3. LIMITACIONES

Las limitaciones que se percibieron en el desarrollo del presente proyecto de investigación e identificadas durante la recolección de datos en el balneario de Ballenita y redacción del mismo, fueron dadas al momento de ejecutar las respectivas entrevistas a los diferentes establecimientos de expendio de comidas, esto se debió a que se encontró a personas (propietarios) que no permitían la realización de la entrevista, aduciendo que estaban ocupados y que no estaban para perder tiempo, algunos de ellos daban paso a uno de sus colaboradores para realizar la entrevista; también existieron personas que no permitían tomar fotos en sus establecimientos exaltándose sin razón alguna; también vale mencionar que se vuelve un poco difícil levantar la información en establecimientos que solo atienden de manera temporal (feriados, fines de semana y temporada alta), y se debe regresar a estos establecimientos y esperar a que ellos permitan realizar la entrevista.

Al momento de recopilar la información muchos moradores y propietarios de estos establecimientos manifestaron que se veían afectados momentáneamente por los cambios que se estaban dando por la construcción del nuevo malecón y no cuentan con una infraestructura adecuada, situación que genera inestabilidad mientras que los que se encuentran en el mirador tienen un mejor ambiente y mayor afluencia de comensales. Estas mejoras en el balneario también afectaron un poco al momento de ejecutar la entrevista, ya que algunos propietarios de los establecimientos más se enfocaban en dar sus quejas por la obra que se está realizando y se desviaban del tema que se estaba tratando, lo que ocasionaba atraso para continuar con las demás entrevistas.

3.4. RESULTADOS

Los resultados obtenidos con la prueba de hipótesis estadística chi-cuadrado evidenció, que el turismo gastronómico aporta de manera significativa al desarrollo turístico del balneario de Ballenita (verificar cuadro de matrices en anexos); este estudio se realizó con el 95% de confianza, por lo tanto las variables analizadas tienen una importante relación.

En esta investigación los aspectos relevantes que se han considerado fueron planteados a través de las herramientas aplicadas entre ellas la encuesta y la entrevista, mismas que permitieron obtener datos relevantes para la investigación.

El proyecto de investigación redactó de manera oportuna la información adquirida durante los meses de investigación tanto de manera conceptual como de observación y de campo. Sin embargo, es necesario detallar los resultados obtenidos durante la investigación de manera general.

Los habitantes de la comunidad que se dedican a la elaboración y expendio de comidas en el balneario Ballenita, son personas capaces de realizar dicha actividad, algunos han adquirido experiencia de manera empírica y tradicional, motivo por el cual buscan ser capacitados de forma teórica y práctica, y según los datos adquiridos se interesan en seguir desarrollando sus conocimientos sobre gastronomía.

Preocupa la falta de inversión por parte de autoridades; sus establecimientos restaurantes, comedores y cabañas , muchos de ellos prestan sus servicios activos durante los siete días de la semana y generalmente quienes laboran en estos establecimientos son familiares entre sí, permitiendo el reconocimiento de que estos

proporcionan plazas de trabajo; cabe recalcar que también en esta actividad gastronómica están inmersos los comerciantes de mariscos y de pesca, quienes son los proveedores de la materia prima para la elaboración de los diferentes platos.

En cuanto a las encuestas a los turistas y lugareños, se notó el interés de ellos por este balneario, ya que los turistas buscan este lugar por su playa que es una de las más cercanas a la cabecera cantonal y con acceso a los otros cantones en los que pueden adquirir los demás servicios complementarios; algunos turistas recalcaron que a ellos les gusta visitar la provincia por sus diferentes balnearios y actividades que se pueden realizar, resaltaron el hecho de que ellos pueden ir a otros lugares pero les gusta pasar por el balneario para degustar sus platos típicos elaborados a base de frutos del mar y satisfacer sus necesidades alimenticias. Algunos turistas supieron manifestar que su visita a este lugar era por la playa y que de paso aprovechan para degustar de los diversos platos que se expenden en el lugar.

Los visitantes de la provincia que estaban en el balneario enfatizaron que la gastronomía tiene una gran incidencia en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita, debido a que atrae a visitantes tanto nacionales como extranjeros que buscan pasar momentos de recreación y ocio y que a su vez se ven impulsados a satisfacer sus necesidades alimenticias, provocando que los lugareños establezcan restaurantes, comedores y cabañas como fuente generadora de puestos de trabajo y a su vez de economía local, beneficiando no solo al área gastronómica, sino también a sus comerciantes que son los que proveen la materia prima y que también son residentes del lugar.

CONCLUSIONES

- ❖ A través de esta investigación se determinó que el desarrollo turístico del balneario de Ballenita está ligado con el turismo gastronómico, debido a que esta actividad genera oportunidades de emprendimientos en el área de preparación y expendio de alimentos, proporcionando así ingresos económicos a los pobladores del balneario; además de facilitar nuevas fuentes de trabajo para sus habitantes. Entre los negocios están fogones, cabañas, comedores y restaurantes. Los diferentes establecimientos de expendio de comidas, pobladores y visitantes, sienten mucha inconformidad, debido a que a los cambios que se están dando a causa de la construcción del nuevo malecón en el balneario, limita la producción de las diferentes actividades; cabe recalcar que el área en el que se desarrollan estas actividades, está dividida en dos partes, una que es mirador donde la infraestructura y el área gastronómica se mantienen, ya que se encuentran en pequeños comedores. Sin embargo quienes estaban ubicados en el área céntrica han sido reubicados y los que se encuentran a los costados se han mantenido en sus locales, pero a causa de estos cambios no reciben visita alguna, bajando drásticamente sus ingresos y deteniendo sus labores. Por otro lado los turistas también se quejan por las limitaciones y malestares que ha causado la reconstrucción del mirador en el centro de la comunidad.
- ❖ En cuanto al perfil de los consumidores del servicio gastronómico, los visitantes del balneario de Ballenita en su mayoría son mujeres y las familias son clientes frecuentes que consideran que Ballenita tiene potencial turístico

y gastronómico, en cuanto al nivel de satisfacción del consumo del servicio de alimentos y bebidas en la comunidad la atención y el entorno es regular, los precios son relativos, la presentación de los platos es buena y la variación de la oferta es buena.

- ❖ El balneario de Ballenita cuenta con una espectacular gastronomía a base de mariscos, debido a que por su ubicación cuenta con una gran fuente de frutos del mar, ofreciendo platos típicos del lugar, el personal de los establecimientos que prestan servicios gastronómicos necesita capacitación permanente, más de un 60% de la población económicamente activa, está dedicada al negocio del turismo, por ende un gran porcentaje labora en la gastronomía; ya que las personas que se dedican a esta actividad trabajan con productos propios del lugar, generando economía a los comerciantes que son los que facilitan la extracción de los frutos marinos, esto demuestra que la actividad es parte importante del turismo y que ha ayudado al desarrollo del balneario.

RECOMENDACIONES

- ❖ Es necesario incentivar a la comunidad del balneario de Ballenita a que invierta en el mejoramiento e implementación de los establecimientos gastronómicos, para que de esta forma se pueda seguir ofreciendo un buen producto a los comensales; y el balneario siga surgiendo económicamente por la afluencia de turistas que se verían mejor atendidos.
- ❖ Continuar afianzando al turista por los servicios que se ofrecen, atraer al turista manteniendo el producto gastronómico que se oferta actualmente y que visitantes y habitantes demanda. Incitar a las autoridades locales pertinentes a crear nuevas propuestas de turismo gastronómico que beneficien al balneario en general, porque el beneficio sería para toda la población, de esta manera se podría potencializar el desarrollo turístico en el balneario, ya que depende de ellos que se haga hincapié en cuanto a situaciones de iniciativas de proyectos turísticos, mejoras estructurales, entre otras obras que se realicen y que ayuden al desarrollo turístico.
- ❖ La acogida que tienen los turistas por este balneario es eminente, por lo que es necesario mantenerla, una de las mejores maneras de hacerlo es a través de capacitaciones, tanto a los propietarios como a los colaboradores, para el mejoramiento de atención al cliente, manipulación y preparación de alimentos, ya que al dar una mejor atención y servicio al visitante o comensal incentivaría a regresar al balneario por su gastronomía siendo uno de los principales promotores.

BIBLIOGRAFÍA

Pearce, D. 1991. DESARROLLO TURÍSTICO. MÉXICO: TRILLAS.

Pierre B. 1990. Cultura: ELEMENTOS DE LA CULTURA, MÉXICO: Grijalbo.
Pág. 281 – 309.

Neil J. Salkind. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN, Editorial Prentice Hall, 1999.

Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández Collado, Pilar Batista Lucio,
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN, Editorial
McGrawHill/Interamericana Editores S.A. de C.V. 2003.

Sancho, Amparo 2008. INTRODUCCIÓN AL TURISMO, pág. 46

Pérez Mónica. 2004. MANUAL DE TURISMO SOSTENIBLE. Pág. 103 – 104

SENPLADES, L. 2011. GUÍA METODOLÓGICO DE PLANIFICACIÓN
INSTITUCIONAL. QUITO.

PLANDETUR 2020. PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL ECUADOR
(PLANDETUR 2020), Ministerio de Turismo del Ecuador. 2007

Torres M. R. 2010. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

Medina. 2007. TURISMO GASTRONÓMICO Y DEL DESARROLLO LOCAL
CATALUÑA: El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios.
Pág. 14

Antonio Montecinos Torres, PLANIFICACIÓN DEL TURISMO
GASTRONÓMICO SOSTENIBLE. 2013.

Chong Álvarez. A 2008. INTRODUCCIÓN A LA METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA.

Blanco López Paloma, Valente Vázquez Solís, Juan Antonio Reyes Agüero. 2015. INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS COMO BASE PARA LA PLANIFICACIÓN TERRITORIAL EN LA ZONA ALTIPLANO DE SAN LUIS POTOSÍ, MÉXICO. Pág. 18.

UNIVERSIDAD EXPERIMENTAL LIBERTADOR UPEL, 2010. MANUAL DE TRABAJO DE GRADO DE ESPECIALIZACIÓN, MAESTRÍA Y TESIS DOCTORALES

LEY DE TURISMO DEL ECUADOR. 2002.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO. 2000. OMT.

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR. 2008.

ANEXOS

Operacionalización de variables

Cuadro # 03. Operacionalización de variables

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Variable I TURISMO GASTRONÓMICO	❖ Gastronomía	❖ Materia prima. ❖ Presentación del producto. ❖ Recetario local.
	❖ Elemento cultural	❖ Costumbres, platos típicos. ❖ Tradiciones culinarias.
	❖ Atracción turística	❖ Experiencia culinaria. ❖ Promoción y comercialización.
Variable II DESARROLLO TURÍSTICO	❖ Desarrollo local	❖ Aspecto social. ❖ Aspecto económico. ❖ Aspecto ambiental.
	❖ Infraestructura local	❖ Servicios gastronómicos. ❖ Oferta turística.

Matriz de consistencia

Cuadro # 04. Matriz de consistencia

TITULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	INDICADORES
EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALLEENITA, CANTÓN SANTA ELENA, AÑO 2016	Formulación del Problema general: ¿De qué manera incide el turismo gastronómico en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita en el ámbito turístico?	Analizar la incidencia del turismo gastronómico como aporte al desarrollo turístico del balneario Ballenita.	El turismo gastronómico contribuirá en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita.	Variable Independiente TURISMO GASTRONÓMICO	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Materia prima. ❖ Presentación del producto. ❖ Recetario local. ❖ Costumbres, platos típicos. ❖ Tradiciones culinarias. ❖ Experiencia culinaria. ❖ Promoción y comercialización
	Formulación de los Problemas específicos: <ul style="list-style-type: none"> ❖ ¿De qué manera aporta el turismo gastronómico al balneario de Ballenita? ❖ ¿Cuál es la calidad del servicio turístico gastronómico ofertado en el balneario de Ballenita? ❖ ¿De qué manera el turismo gastronómico fortalece al desarrollo turístico del balneario de Ballenita? 	Objetivos específicos: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Identificar los diferentes tipos de negocios de preparación y expendio de alimentos que genera el turismo gastronómico en el balneario de Ballenita. ❖ Analizar el perfil y la acogida del consumidor del servicio gastronómico que oferta el balneario de Ballenita. ❖ Establecer la relación entre la oferta del turismo gastronómico y su aporte al desarrollo turístico del balneario de Ballenita. 		Variable Dependiente DESARROLLO TURÍSTICO	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Aspecto social. ❖ Aspecto económico. ❖ Aspecto ambiental. ❖ Servicios gastronómicos. ❖ Oferta turística.

Elaborado por: Láinez Rodríguez Karina M.

Matriz de operacionalización

Cuadro # 05. Matriz de operacionalización

HIPÓTESIS	VARIABLES	Definición	DIMENSIONES	INDICADORES	ITÉMS	Instrumentos de recolección de información
El turismo gastronómico contribuirá en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita.	Variable Independiente TURISMO GASTRONÓMICO	El turismo gastronómico es una forma muy particular de una persona que visita un lugar y las actividades están fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.	❖ Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Materia prima. ❖ Presentación del producto. ❖ Recetario local. 	❖ ¿Conoce usted sobre la gastronomía local del balneario de Ballenita?	Investigación de: ❖ Campo ❖ Entrevista
			❖ Elemento cultural	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Costumbres, platos típicos. ❖ Tradiciones culinarias. 	❖ ¿Conoce usted de las costumbres y tradiciones culinarias del balneario de Ballenita?	
			❖ Atracción turística	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Experiencia culinaria. ❖ Promoción y comercialización. 	❖ ¿Considera usted que se deben realizar ferias o festivales gastronómicos para la promoción del turismo gastronómico del balneario de Ballenita?	
	Variable Dependiente DESARROLLO TURÍSTICO	Es la provisión o mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista y la mejora del resultado económico, así como la calidad de vida de las personas del lugar turístico.	❖ Desarrollo local	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Aspecto social. ❖ Aspecto económico. ❖ Aspecto ambiental. 	❖ ¿Considera usted que potencializando el turismo gastronómico incrementaría la afluencia turística en el balneario de Ballenita?	Investigación de: ❖ Campo ❖ Entrevista
❖ Infraestructura local	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Servicios gastronómicos. ❖ Oferta turística. 	❖ ¿Cómo considera usted en general la infraestructura y los servicios que se ofrecen en el balneario de Ballenita?				

Elaborado por: Láinez Rodríguez Karina M.

Formato Entrevista

UNIVERSIDAD ESTADAL PENÍNSULA DE "SANTA ELENA" FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO CARRERA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO		
ENTREVISTA		
Objetivo: conseguir información básica sobre el aporte que tiene del turismo gastronómico en su desarrollo turístico del Balneario de Ballenita.		
Indicaciones: Marcar con una X y responder las siguientes preguntas.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES:		
1. Edad: _____	2. Sexo: <input type="radio"/> Femenino <input type="radio"/> Masculino	
3. ¿Recibió algún tipo de estudio o capacitación para ejercer las actividades gastronómicas? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO		
4. ¿Qué tiempo tiene usted trabajando en el área gastronómica de esta localidad? <input type="radio"/> Días <input type="radio"/> Semanas <input type="radio"/> Meses <input type="radio"/> Años		
5. ¿Conoce usted de las costumbres y platos típicos del Balneario de Ballenita? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO		
6. ¿Considera usted que el turismo gastronómico es el principal motivo de visita al balneario de Ballenita? _____ _____		
7. ¿Considera usted que la gastronomía local aporta al desarrollo turístico del balneario de Ballenita? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO		
8. ¿Considera usted que se debe realizar ferias o festivales para la promoción del turismo gastronómico del balneario de Ballenita? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO		
9. ¿Cuál es la especialidad del establecimiento? _____ _____		
10. ¿Considera usted que el desarrollo turístico del balneario de Ballenita es beneficioso para los establecimientos de alimentos y bebidas? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO		
11. ¿Cuáles son las exigencias de los turistas al momento de adquirir los servicios? _____ _____ _____		
12. ¿Qué procedencia tienen los comensales que acuden a su establecimiento? <input type="radio"/> Turistas extranjeros <input type="radio"/> Turistas nacionales <input type="radio"/> De la provincia <input type="radio"/> Lugareños		

Formato Encuestas

"UNIVERSIDAD ESTADAL PENÍNSULA DE "SANTA ELENA" FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO CARRERA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO		
ENCUESTA AL CONSUMIDOR		
Objetivo: conseguir información básica sobre importancia de la incidencia del turismo gastronómico del balneario de Ballenita para su desarrollo.		
Indicaciones: Marcar con una X y responder las siguientes preguntas.		
1.- Edad: _____	2. Sexo: <input type="radio"/> Femenino <input type="radio"/> Masculino	3. Estado civil: <input type="radio"/> Casado <input type="radio"/> Divorciado <input type="radio"/> Viudo <input type="radio"/> Soltero <input type="radio"/> Unión Libre
4. ¿Cómo obtuvo conocimiento del balneario de Ballenita? <input type="radio"/> Internet <input type="radio"/> Referencia de amigos/familiares <input type="radio"/> Televisión/radio <input type="radio"/> Residente		
5. ¿Cuál es el motivo de su visita al balneario de Ballenita? <input type="radio"/> Gastronomía <input type="radio"/> Curiosidad <input type="radio"/> Investigación <input type="radio"/> Recreación <input type="radio"/> Otros		
6. ¿Cuántas veces ha visitado el balneario de Ballenita por su gastronomía? <input type="radio"/> Una vez <input type="radio"/> Segunda vez <input type="radio"/> Entre 3 y 5 veces <input type="radio"/> Más de 5 veces		
7. ¿Cómo considera usted infraestructura de los establecimientos de alimentos y bebidas balneario de Ballenita? <input type="radio"/> Excelente <input type="radio"/> Bueno <input type="radio"/> Regular <input type="radio"/> Malo		
8. ¿Cómo considera usted la oferta gastronómica actual de los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita? <input type="radio"/> Excelente <input type="radio"/> Bueno <input type="radio"/> Regular <input type="radio"/> Malo		
9. ¿Conoce usted de las costumbres y platos típicos del balneario de Ballenita? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO	10. ¿Cree usted que se debería potencializar turísticamente la oferta gastronómica del balneario de Ballenita? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO	
11. ¿Considera usted que se debe realizar ferias o festivales para la promoción del turismo gastronómico del Balneario de Ballenita? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO		
12. ¿Considera usted que los emprendimientos en alimentos y bebidas del balneario de Ballenita fomentaría al desarrollo turístico? <input type="radio"/> De acuerdo <input type="radio"/> Parcialmente de acuerdo <input type="radio"/> En desacuerdo		
13. Según su grado de satisfacción: La oferta gastronomía que recibió en los establecimientos de alimentos y bebidas del balneario de Ballenita cubrió con sus expectativas. <input type="radio"/> Completamente satisfecho <input type="radio"/> Satisfecho <input type="radio"/> Regular <input type="radio"/> Insatisfecho <input type="radio"/> Completamente insatisfecho		
14. ¿Cómo considera usted el desarrollo turístico actual del balneario de Ballenita? <input type="radio"/> Excelente <input type="radio"/> Bueno <input type="radio"/> Regular <input type="radio"/> Malo		
15. ¿Está usted de acuerdo que el turismo gastronómico es un aporte importante para el desarrollo turístico del balneario de Ballenita? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO		
16. ¿Está usted de acuerdo en que el balneario de Ballenita es una potencia de desarrollo turístico? <input type="radio"/> De acuerdo <input type="radio"/> Parcialmente de acuerdo <input type="radio"/> En desacuerdo		
MUCHAS GRACIAS POR SU VALIOSA COLABORACIÓN		

Aspectos Legales

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008

Capítulo sexto

Derechos de libertad

Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas:

15. El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental.

REGLAMENTO GENERAL A LA LEY DE TURISMO

TÍTULO SEGUNDO DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS

CAPÍTULO I DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y SU CATEGORIZACIÓN

Art. 43.- Definición de las actividades de turismo.- Para efectos de la aplicación de las disposiciones de la Ley de Turismo, las siguientes son las definiciones de las actividades turísticas previstas en la ley:

b) Servicio de alimentos y bebidas

Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento.

Fotografías

Fotografía # 01. Entrevistando propietario de Restaurante “Buena Sazón”.



Fuente: Restaurante “Buena Sazón”, Propietario Florencio Mauricio De La Rosa Limón.
Foto por: Laínez Rodríguez Karina M.

Fotografía # 02. Entrevistando propietario de Cabaña del Oleaje.



Fuente: Cabaña del Oleaje, Propietaria Alejandrina Briones Macías.
Foto por: Laínez Rodríguez Karina M.

Fotografía # 03. Locales de expendio de comidas Cevichería de Gymgos.



Fuente: Cevichería de Gymgos.
Foto por: Láñez Rodríguez Karina M.

Fotografía # 04. Locales de expendio de comidas Cevichería de Don Beni.



Fuente: Cevichería de Don Beni.
Foto por: Láñez Rodríguez Karina M.

Fotografía # 05. Entrevista a encargada de la Cevichería de Don Beni



Fuente: Cevichería de Don Beni, entrevista a encargada.
Foto por: Laínez Rodríguez Karina M.

Fotografía # 06. Menú de la Cevichería Don Beni



Fuente: Menú de la Cevichería Don Beni
Foto por: Laínez Rodríguez Karina M.

Presupuesto

Cuadro # 22. Presupuesto: Recursos Generales

RECURSOS	Humanos:	\$ 000,00
	Materiales:	\$ 1550,00
	Técnicos:	\$ 120,00
TOTAL		\$ 1770,00

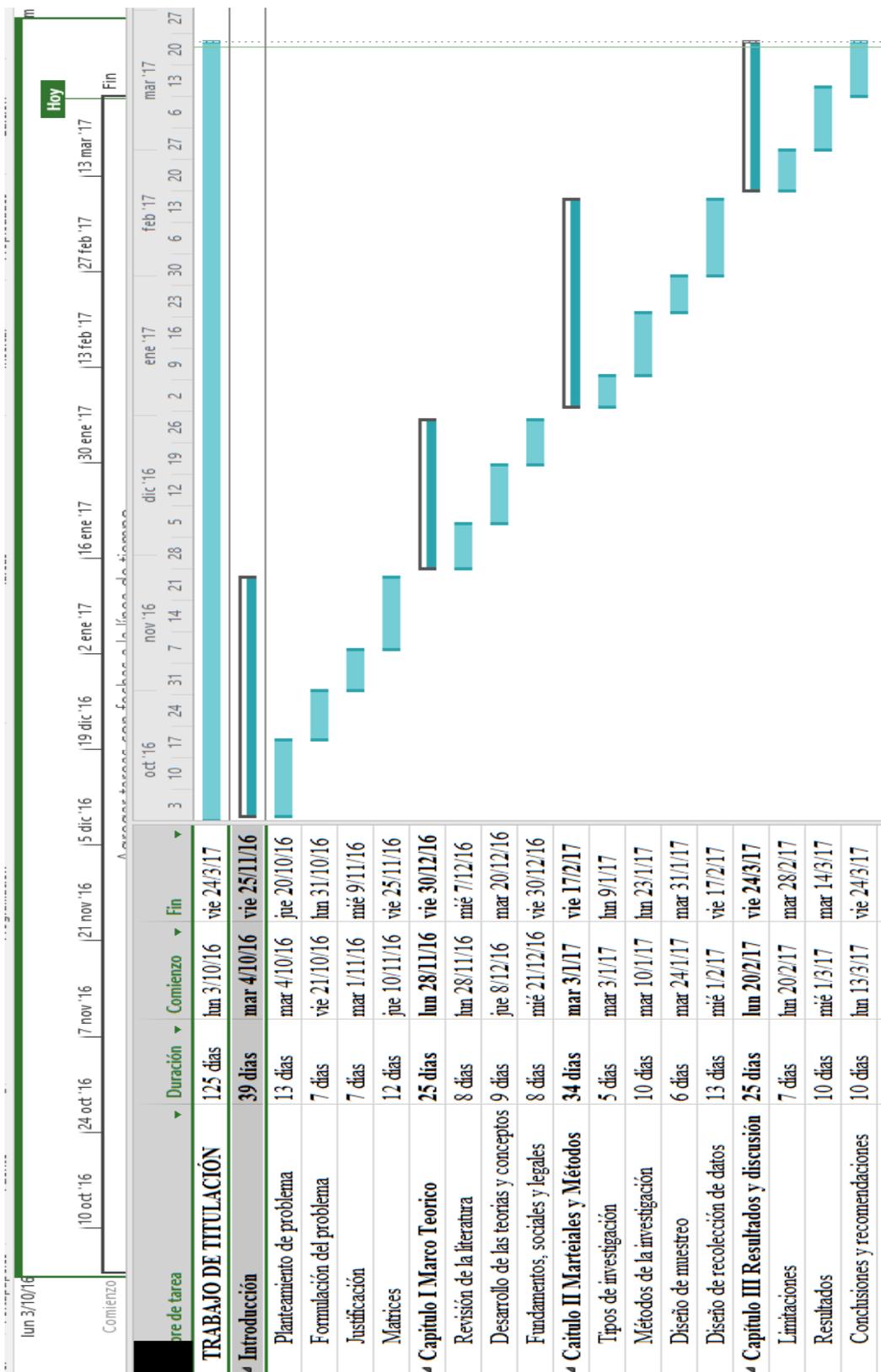
Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Cuadro # 23. Presupuesto: Recursos Humanos, tecnológicos y técnicos.

RECURSOS HUMANOS			
N°	DENOMINACIÓN	TIEMPO	VALOR
	Investigador – Egresado	130 días	\$ 000,00
	Tutor	125 días	\$ 000,00
TOTAL			\$ 000,00
RECURSOS TECNOLÓGICOS Y TÉCNICOS			
N°	DENOMINACIÓN	VALOR	
1	Red inalámbrica de internet	\$ 200.00	
1	Impresora	\$ 250.00	
1	Equipos de computación	\$ 700.00	
1	Teléfono convencional	\$ 50.00	
1	Teléfono celular	\$ 350.00	
TOTAL			\$ 1550,00
RECURSOS DE MATERIALES Y SUMINISTROS			
N°	DENOMINACIÓN	VALOR	
	Internet (mensual)	\$ 60.00	
	Línea telefónica convencional(mensual)	\$ 30.00	
	Línea telefónica celular (mensual)	\$ 30.00	
TOTAL			\$ 120,00

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Cronograma de trabajo - Project Pro.



COMPROBACIÓN DE LA HIPÓTESIS (CHI-CUADRADO)

Cuadro # 24. Medidas simétricas

	¿Está usted de acuerdo que el turismo gastronómico será un aporte importante para el desarrollo turístico del balneario de Ballenita?		Total	
	Si	No		
¿Cree usted que se debería potencializar turística-mente la oferta gastronómica del balneario de Ballenita?	Si	93	53	146
	No	54	0	54
Total		147	53	200

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.

Cuadro # 25. Pruebas de chi-cuadrado

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)	Sig. exacta (bilateral)	Sig. exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	26,670 ^a	1	,000		
Corrección por continuidad ^b	24,839	1	,000		
Razón de verosimilitudes	39,990	1	,000		
Estadístico exacto de Fisher				,000	,000
Asociación lineal por lineal	26,537	1	,000		
N de casos válidos	200				

a. 0 casillas (0,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 14,31.

b. Calculado sólo para una tabla de 2x2.

Elaborado por: Laínez Rodríguez Karina M.



Ballenita, 11 de julio de 2016

Señorita
Karina Laínez Rodríguez
Presente

De mis consideraciones:

En sesión de Directorio del Comité de Turismo de Ballenita, efectuada el día viernes 8 de julio del presente año, se resolvió aprobar su pedido sobre la apertura, facilidad, apoyo y la información básica y verídica del Balneario de Ballenita para el proyecto de Investigación *"Turismo Gastronómico como aporte al Desarrollo Turístico del Balneario de Ballenita, Cantón Santa Elena"*.

Se designó a nuestro miembro de la Comisión de Turismo y Hotelería, Sr. Benigno Rosales, para que le proporcione toda la información requerida por usted.

Que los datos que le proporcionemos le sirva para el éxito de su investigación, quedamos de usted atentamente,

Ing. Iván Villavicencio Campoverde, Mgs.
Presidente

SEDE: HOSTAL EDDY'S
DIRECCIÓN: AVENIDA SEGUNDA Y CALLE NOVENA
TELÉFONOS: 2953238-2953239

La Libertad, 21 de Febrero del 2017.

Lcda. Tannia Karina Aguirre Suárez. MSc

En su despacho.-

Yo, **Karina Maribel Láinez Rodríguez**, egresada de la Carrera de Licenciatura en Administración en Turismo me dirijo a usted por medio del presente, para solicitar la validación de las herramientas e instrumentos, con la finalidad de obtener información para el trabajo de investigación con el tema: **"TURISMO GASTRONÓMICO COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALENITA, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA SANTA ELENA, AÑO 2016"**

Agradeciendo la atención a la presente me suscribo de Usted.

Atentamente,



Karina Láinez Rodríguez
C.I.: 0927264960
Telf.: 0967087506

La Libertad, 22 de Febrero del 2017.

Ing. Sabina Villón MSc

En su despacho.-

Yo, **Karina Maribel Láinez Rodríguez**, egresada de la Carrera de Licenciatura en Administración en Turismo me dirijo a usted por medio del presente, para solicitar la validación de las herramientas e instrumentos, con la finalidad de obtener información para el trabajo de investigación con el tema: **"TURISMO GASTRONÓMICO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALLENTA, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA SANTA ELENA, AÑO 2016"**

Agradeciendo la atención a la presente me suscribo de Usted.

Atentamente,



Karina Láinez Rodríguez
C.I.: 0927264960
Telf.: 0967087506

**CERTIFICADO DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE
TRABAJO DE INVESTIGACION**

A QUIEN INTERESE CERTIFICO QUE:

Habiendo revisado los instrumentos a ser aplicados en el proyecto de investigación "TURISMO GASTRONÓMICO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALLEENITA, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA SANTA ELENA, AÑO 2016.", planteada por la egresada Srta. KARINA MARIBEL LAÍNEZ RODRÍGUEZ,, doy por valido los siguientes formatos presentados.

1. Encuestas a turistas y pobladores.
2. Entrevista a propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas.

Las herramientas anteriormente mencionadas reflejan pertinencia en las preguntas con base al tema planteado, además se ajustan a la información que necesitan recabarse para los fines del tema especificado por la egresada.

Es todo en cuanto puedo certificar en honor a la verdad autorizando al peticionario de uso del presente documento en el momento que más convenga su interés.



Lcda. Tannia Aguirre Suárez MSc.

Docente Carrera Gestión y Desarrollo Turístico

**CERTIFICADO DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE
TRABAJO DE INVESTIGACION**

A QUIEN INTERESE CERTIFICO QUE:

Habiendo revisado los instrumentos a ser aplicados en el proyecto de investigación "TURISMO GASTRONÓMICO COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL BALNEARIO DE BALENITA, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA SANTA ELENA, AÑO 2016.", planteada por la egresada Srta. KARINA MARIBEL LAÍNEZ RODRÍGUEZ,, doy por valido los siguientes formatos presentados.

1. Encuestas a turistas y pobladores.
2. Entrevista a propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas.

Las herramientas anteriormente mencionadas reflejan pertinencia en las preguntas con base al tema planteado, además se ajustan a la información que necesitan recabarse para los fines del tema especificado por la egresada.

Es todo en cuanto puedo certificar en honor a la verdad autorizando al peticionario de uso del presente documento en el momento que más convenga su interés.



Ing. Sabina Villón Mgt.

Docente Carrera Gestión y Desarrollo Turístico



COMITÉ DE TURISMO DE BALLENITA
FUNDADO EL 16 DE OCTUBRE DE 2011
ASOCIACIÓN MUNICIPAL BALNEARIO DEL 20-01-2012

Ballenita, 15 de octubre de 2017

Licenciada
Brusela Vásquez Farfán, Mgs.
Directora (E) de la Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico
Universidad Estatal Península de Santa Elena-UPSE
Santa Elena

Señora Directora:

Una vez revisada la revisada la propuesta de Proyecto de Investigación titulada "Turismo Gastronómico como aporte al Desarrollo Turístico del Balneario de Ballenita, Cantón Santa Elena", el Comité de Turismo de Ballenita, a través de su Presidente acoge favorablemente el contenido de la mencionada propuesta por cuanto es un aporte valioso para el turismo gastronómico de este Balneario.

Por tal razón, el Comité de Turismo de Ballenita, en sesión de Directorio celebrada el viernes 13 de octubre de 2017, resolvió otorgar el respectivo aval para la publicación en la página web de la UPSE. Igualmente, felicitar a la egresada Karina Lainez Rodríguez, por esta excelente investigación.

Atentamente,

Ing. Víctor Iván Villavicencio Campoverde, Mgs.
Presidente

Jede: Av. Leopoldo Carrera y Calle Novena
Teléfono: 0988016652-04-2983239