



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE TURISMO**

TEMA:

**Diseño de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de
Guayaquil**

AUTORA:

Camposano Ríos, Giannella Jacqueline

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
Licenciado en Turismo**

TUTOR:

Ing. José Alberto Medina Crespo, Mgs.

Guayaquil, Ecuador

2023



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE TURISMO**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Camposano Ríos, Giannella Jacqueline**, como requerimiento para la obtención del título de Licenciado/a en Turismo.

TUTOR

Ing. José Alberto Medica Crespo, Mgs.

Guayaquil, a los 7 días del mes de septiembre del año 2023



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE TURISMO

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Campozano Ríos, Giannella Jacqueline**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, **Diseño de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil** previo a la obtención del título de Licenciado/a en Turismo, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 7 días del mes de septiembre del año 2023

LA AUTORA

Campozano Ríos, Giannella Jacqueline



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE TURISMO**

AUTORIZACIÓN

Yo, Campozano Ríos, Giannella Jacqueline

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Diseño de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 7 días del mes de septiembre del año 2023

LA AUTORA:

Campozano Ríos, Giannella Jacqueline



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE TURISMO**

Certificación de Antiplagio

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado **Diseño de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil**, presentado por la estudiante **Campozano Ríos, Giannella Jacqueline** fue enviado al Sistema Antiplagio COMPILATIO, presentando un porcentaje de similitud menor al (<1%), por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.

 CERTIFICADO DE ANÁLISIS magister	T.T. Gianella Campozano	< 1% Similitudes	 < 1% Texto entre comillas 0% similitudes entre comillas 1% Idioma no reconocido
Nombre del documento: T.T. Gianella Campozano.docx ID del documento: Dcfaa0aa852d29abcfdbadcb3db3cd14ef184a8f Tamaño del documento original: 1,43 MB	Depositante: José Alberto Medina Crespo Fecha de depósito: 18/8/2023 Tipo de carga: interface fecha de fin de análisis: 18/8/2023	Número de palabras: 16.881 Número de caracteres: 113.236	

Ing. José Alberto Medina Crespo, Ph.D.

TUTOR

Agradecimiento

En primer lugar, agradezco a Dios y a mis padres por el apoyo incondicional que recibo de ellos para cumplir todos mis objetivos personales y profesionales. Mis padres son quienes con cariño siempre me animaron a trabajar por mis metas, incluso pese a las adversidades. Son los mejores guías que Dios me pudo dar.

Agradezco profundamente a mi tutor de tesis Ing. José Medina Mgs y a la Lcda. Aline Gutiérrez, por su dedicación y paciencia; que sin sus correcciones, dedicación y consejos no habría logrado desarrollar este trabajo de tesis a lo que es hoy. Muchas gracias por su guía y paciencia (especialmente de mis horarios laborales).

Finalmente, agradezco a todos los docentes que me acompañaron durante mi experiencia universitaria y la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, por enseñarme tanto y por todos los desafíos que aprendí a alcanzar. Estoy muy contenta de haber logrado mi sueño de estudiar en esta casa de estudios.

Giannella Jacqueline Campozano Ríos



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE TURISMO**

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Ing. José Alberto Medina Crespo, Mgs.

TUTOR

Ing. Teresa Knezevich Pilay, Phd.

DIRECTORA DE CARRERA O DELEGADO

Lcda. Mariela Pinos Guerra, Mgs.

COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

Lcda. Aline Gutiérrez Nothia, Mgs.

OPONENTE



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE TURISMO**

Calificación

APELLIDOS Y NOMBRES	NOTA FINAL DEL TUTOR
Campozano Ríos Giannella Jacqueline	

Ing. José Alberto Medina Crespo, Mgs.

TUTOR

Índice General

Introducción	2
Justificación.....	3
Planteamiento del problema.....	4
Formulación de la pregunta de investigación.....	5
Objetivos	5
Objetivo General	5
Objetivos Específicos	5
Capítulo 1	6
Marco Teórico.....	6
1.1. Marco referencial.....	6
1.2. Marco Teórico	9
1.2.1. El sistema turístico	9
1.3. Marco Conceptual	14
1.3.1. Concepto de Turismo	14
1.3.2. Ruta Turística.....	15
1.4. Marco Legal.....	16
Capítulo 2.....	18
Metodología	18
2.1. Diseño de investigación.....	18
2.2. Tipo de investigación	19
2.3. Alcance.....	21
2.4. Población	22
2.5. Muestra.....	23
2.5. Técnica de recogida de datos.....	24
2.5.1. Entrevista	24
2.5.2. Encuesta.....	25
2.6. Análisis de datos.....	26
Capítulo 3	27
Resultados	27
3.1. Levantamiento de información.....	27
3.1.1. Respuestas de entrevistas a los sitios de comida tradicional	27

3.2.1. Levantamiento de información de encuestas	34
3.3. Diagnóstico del sistema turístico.....	34
3.4. Desarrollo de objetivos específicos	34
3.5. Análisis de resultados	36
3.5.1. Análisis de resultados de la aplicación de las entrevistas	36
3.5.1. Análisis de resultados de la aplicación de las encuestas.....	36
3.6. Hallazgos	46
3.7. Discusión	47
3.8. Diseño final de la ruta turística a pie	48
3.9 Restaurantes y establecimientos de comidas tradicionales	50
Conclusiones y Recomendaciones	53
Referencias Bibliográficas	58
ANEXOS.....	62

Índice de tablas

Tabla 1 Descripción de la población de estudio.....	23
Tabla 2. ¿Cuál es su ciudad de origen?	37
Tabla 3. ¿Considera importante experimentar la comida tradicional de Guayaquil?	38
Tabla 4. ¿Le gustaría contar con una guía turística que le indique una ruta a pie que destaque las comidas tradicionales en el centro de Guayaquil?.....	39
Tabla 5. ¿Es necesaria la inclusión de información cultural geográfica en el recorrido a pie de las comidas tradicionales?	40
Tabla 6. ¿Estaría dispuesto a probar platillos o ingredientes locales que no haya probado antes en su ciudad o país de origen?	41
Tabla 7. ¿Recomendaría la experiencia de la ruta a pie de comidas tradicionales a otros turistas?	42
Tabla 8. ¿Considera que esta guía ofrece la oportunidad de mejorar los servicios gastronómicos a los turistas locales y extranjeros?.....	44
Tabla 9. ¿Crees que la promoción y difusión de esta ruta turística de comidas tradicionales influiría en tu decisión de visitar Guayaquil como destino turístico?	45

Índice de figuras

Figura 1 Esquema de los tipos de diseños no experimentales	19
Figura 2 Esquema de la investigación descriptiva	20
Figura 3 Esquema de la investigación descriptiva	21
Figura 4 Esquema de los tipos de muestreo	24
Figura 5 Gráfica de resultados pregunta 1	37
Figura 6 Gráfica de resultados pregunta 2	38
Figura 7 Gráfica de resultados pregunta 3	39
Figura 8 Gráfica de resultados pregunta 4	40
Figura 9 Gráfica de resultados pregunta 5	41
Figura 10 Gráfica de resultados pregunta 6	43
Figura 11 Gráfica de resultados pregunta 7	44
Figura 12 Gráfica de resultados pregunta 8	45
Figura 13 Ruta turística a pie	50

Índice de Anexos

Anexo 1 Modelos de entrevista.....	62
Anexo 2 Descripción de algunos sitios más populares de la ruta turística	64

Resumen

El objetivo principal de este trabajo de titulación es el de difundir una propuesta de ruta turística dentro de la ciudad de Guayaquil donde se dé a conocer el patrimonio gastronómico de nuestro país. Esta ruta está diseñada de tal manera que pueda ser recorrida a pie por calles turísticas y céntricas, acompañada de una lista de varios grandes y pequeños locales que fueron recomendados debido a que les caracteriza la genuina sazón criolla y un plato estrella en específico. Como metodología empleada en esta investigación, se optó por trabajar bajo un diseño no experimental, descriptivo y con enfoque mixto, a través de lo cual se aplicaron las técnicas e instrumentos de recolección de datos a la población de estudio, conformada por 111 personas, divididas entre 104 usuarios turistas, y 7 dueños de locales de comida tradicional. Esta propuesta está dirigida a turistas y locales que deseen degustar la variedad gastronómica ecuatoriana, todo dentro de una sola zona de la ciudad (Guayaquil centro). A partir de ello, como resultados y conclusiones obtenidas, se pudo comprobar el interés de parte de los turistas en recorrer la ruta turística, así como también, se evidenció un deseo de crecimiento a nivel general de parte de los dueños de los establecimientos, los cuales serán beneficiados con este diseño de ruta, atrayendo más afluencia de clientes, y dando a conocer sus tradicionales platos.

Palabras clave: Ruta turística, turismo, comida tradicional, gastronomía guayaquileña.

Abstract

The main objective of this degree work is to disseminate a proposed tourist route within the city of Guayaquil where the gastronomic heritage of our country is made known. This route is designed in such a way that it can be traveled on foot through tourist and downtown streets, accompanied by a list of several large and small locals that were recommended because they are characterized by genuine Creole seasoning and a specific star dish. As the methodology used in this research, we chose to work under a non-experimental, descriptive, and mixed approach design, through which the techniques and instruments for data collection were applied to the study population, made up of 111 people, divided between 104 tourist users and 7 owners of traditional food establishments. This proposal is aimed at tourists and locals who wish to taste the Ecuadorian gastronomic variety, all within a single area of the city (downtown Guayaquil). As a result, as results and conclusions were obtained, it was possible to verify the interest of tourists in touring the tourist route, as well as a desire for growth at a general level on the part of the owners of the establishments, which will benefit from this route design, attracting more customers, and making known their traditional dishes.

Keywords: Tourist route, tourism, traditional food, Guayaquil gastronomy.

Introducción

La gastronomía guayaquileña es una de las más ricas y variadas de Ecuador, y se caracteriza por la fusión de influencias culinarias de las regiones Costa, Sierra y Amazonía. La ciudad de Guayaquil, la ciudad más grande y poblada de la costa ecuatoriana, es el epicentro de esta gastronomía, y cuenta con una gran cantidad de restaurantes y puestos de comida que ofrecen una amplia variedad de platos deliciosos.

Los platos típicos de la gastronomía guayaquileña incluyen el ceviche, un platillo de pescado o mariscos marinados en jugo de limón con cebolla, cilantro y otros condimentos; el encebollado, una sopa de pescado con cebolla y yuca; el arroz con menestra y carne asada, un plato de arroz servido con una salsa de frijoles y carne asada; y el bolón de verde, una bola frita de plátano verde rellena de queso, chicharrón o carne.

Además de estos platos tradicionales, la gastronomía guayaquileña también ofrece una amplia variedad de postres y dulces, como el tres leches, un pastel empapado en tres tipos de leche, y el churro, un postre frito y dulce en forma de bastón.

Es decir, la gastronomía guayaquileña es una mezcla de sabores y aromas que refleja la riqueza cultural y culinaria de la región, y que ofrece una experiencia culinaria única y deliciosa para los visitantes y locales por igual.

Justificación

La creación de una ruta turística a pie centrada en las comidas tradicionales de Guayaquil se justifica por la riqueza cultural e histórica que esta ciudad portuaria ecuatoriana ofrece a los visitantes. A lo largo de su historia, la ciudad de Guayaquil es conocida porque en ella se encuentra un crisol de tradiciones, influencias y sabores que han convergido a lo largo del tiempo, creando una gastronomía única que refleja su identidad y diversidad. Esta iniciativa no solo busca satisfacer el creciente interés de los viajeros por la autenticidad culinaria, sino también promover y preservar las recetas y técnicas tradicionales que forman parte integral del patrimonio cultural de la ciudad.

La gastronomía siempre ha sido una forma poderosa de conectar a las personas con la cultura local, y en el caso de Guayaquil, esta conexión se vuelve aún más significativa debido a la historia de la ciudad como un importante puerto de entrada para diversas influencias culturales y comerciales. La ruta de comidas tradicionales permitirá a los visitantes explorar la ciudad de una manera única, saboreando platos que tienen raíces en la herencia indígena, africana y española, entre otras. Esta experiencia enriquecerá la comprensión de la diversidad cultural que ha moldeado Guayaquil a lo largo de los siglos.

Además de enriquecer la experiencia de los viajeros, esta ruta también tiene un impacto económico y social positivo en la comunidad local. Al destacar los restaurantes locales, puestos de comida y mercados tradicionales, la ruta fomenta el apoyo a los negocios locales y a los emprendedores gastronómicos. Esto puede generar empleo y oportunidades económicas, contribuyendo al desarrollo sostenible de la ciudad. Asimismo, la iniciativa promueve la transmisión de conocimientos culinarios entre generaciones, ya que los chefs y cocineros tradicionales tienen la oportunidad de compartir sus habilidades y saberes con una audiencia más amplia.

Es relevante, para la educación y la sensibilización, los cuales también son componentes fundamentales de esta ruta turística a pie. A través de la narración de historias sobre los platos, sus ingredientes y su contexto cultural, los visitantes tienen la oportunidad de aprender sobre la historia de la ciudad y sus tradiciones culinarias. Esto contribuye a una experiencia más enriquecedora y a una mayor apreciación de la cultura local. Además, al poner de relieve la importancia de ingredientes autóctonos y

técnicas tradicionales de cocina, se puede fomentar la preservación de estos elementos a largo plazo.

La creación de una ruta turística a pie de comidas tradicionales en Guayaquil es una oportunidad única para unir la pasión por la comida con la exploración cultural. Esta iniciativa no solo satisface el deseo creciente de los viajeros por experiencias auténticas, sino que también beneficia a la comunidad local al impulsar la economía y promover la preservación de las tradiciones culinarias. Al resaltar la importancia histórica y cultural de la gastronomía, esta ruta puede convertirse en una experiencia inolvidable que conecta a los visitantes con el corazón y el sabor de Guayaquil. La investigación y la implementación de estrategias sostenibles son fundamentales para garantizar el éxito a largo plazo de la ruta.

Planteamiento del problema

La ciudad de Guayaquil es una de las principales ciudades turísticas de Ecuador, y su gastronomía es uno de sus mayores atractivos. La ciudad cuenta con una amplia variedad de platos típicos, que reflejan la diversidad cultural y geográfica de la región costera del país. Sin embargo, a pesar de su importancia cultural y turística, muchas de las tradiciones culinarias de Guayaquil no son conocidas por los visitantes de la ciudad, y en muchos casos, estos se limitan a probar la comida rápida o los platos internacionales que se encuentran en los restaurantes más conocidos.

La falta de información y acceso a lugares auténticos de comida típica, puede limitar la experiencia gastronómica de los turistas y disminuir el valor cultural y patrimonial de la gastronomía guayaquileña. Por lo tanto, el objetivo de esta tesis es desarrollar una ruta turística gastronómica en la ciudad de Guayaquil, que permita a los visitantes explorar la diversidad y riqueza de la gastronomía local, a través de la identificación de lugares auténticos, la descripción de los platos típicos y la valoración de los aspectos culturales e históricos de la gastronomía guayaquileña.

La ruta turística gastronómica incluirá una selección de restaurantes, locales pequeños, mercados y otros lugares emblemáticos de la gastronomía guayaquileña, donde los turistas podrán degustar platos típicos como el ceviche, el encebollado, la chicha

resbaladera, el bolón de verde, entre otros. Además, se proporcionará información sobre la historia y los orígenes de cada plato, así como su importancia cultural y simbólica para la ciudad.

Esta ruta turística gastronómica no solo permitirá a los turistas experimentar la auténtica comida guayaquileña, sino que también contribuirá a la promoción de la cultura y el patrimonio culinario de la ciudad, y podría generar un impacto positivo en la economía local, al promover y apoyar a los pequeños negocios y emprendedores gastronómicos de la ciudad.

Formulación de la pregunta de investigación

¿De qué manera las comidas tradicionales de Guayaquil pueden fortalecer la oferta turística en la ciudad?

Objetivos

Objetivo General

Diseñar una ruta turística pie para poner en valor las comidas tradicionales de la ciudad de Guayaquil.

Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente el diseño de rutas gastronómicas tradicionales.
- Levantar una línea base de establecimientos de comidas tradicionales en el centro de Guayaquil.
- Proponer un recorrido a pie de comidas tradicionales en el centro de Guayaquil.

Capítulo 1

Marco Teórico

1.1. Marco referencial

El diseño de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil busca promover la riqueza gastronómica de esta ciudad ecuatoriana y ofrecer a los visitantes una experiencia única para descubrir y disfrutar de la cocina local. Guayaquil, siendo una de las ciudades más grandes y vibrantes de Ecuador, cuenta con una amplia variedad de platos típicos que reflejan la diversidad cultural y culinaria de la región.

Es por esto que, como marco de referencia, se presentan los siguientes estudios:

El estudio realizado por Chica, (2018), tiene como objetivo principal dar a conocer a los turistas una amplia variedad de comidas y bebidas tradicionales, destacando los secretos culinarios y las tradiciones de los habitantes locales. El propósito es diseñar un producto turístico que presente las culturas y tradiciones de la raza Montubia y del Cholo manabita, y salvaguarde la gastronomía local, impulsando así el desarrollo, la difusión y la promoción de la provincia de Manabí.

La metodología empleada en este estudio se basó en el enfoque teórico, utilizando fuentes de autores que respaldan la investigación con conceptos claros sobre el tema, desde la historia de la gastronomía a nivel mundial hasta llegar a la gastronomía típica y tradicional en el Corredor Turístico Sucre-Pedernales. También se utilizó el enfoque empírico, que incluyó encuestas y entrevistas a restaurantes y habitantes locales que tienen conocimiento sobre la gastronomía de la zona. Además, se realizó un análisis e inventario en cada cantón involucrado, teniendo en cuenta la historia, los ingredientes, la preparación y la presentación de la Gastronomía Patrimonial (Chica, 2018).

Finalmente, se llevó a cabo el diseño de la Ruta gastronómica patrimonial, basándose en manuales de productos y herramientas proporcionadas por el Ministerio de Turismo. Se consideró la identidad cultural de la zona y la producción de los habitantes del Corredor Turístico Sucre-Pedernales como elementos clave en el diseño de esta ruta (Chica, 2018).

Asimismo, Saldaña (2020), describe que el turismo y sus diversos modelos han sido una fuente importante de generación de empleo y contribución al crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB), lo cual ha impactado positivamente en la actividad y el

bienestar de los países. El objetivo principal de este estudio consistió en desarrollar una propuesta de ruta gastronómica para fomentar el desarrollo turístico en el área urbana del Cantón Biblián, ubicado en la Provincia del Cañar. La metodología utilizada se basó en un enfoque cualitativo y bibliográfico. Se realizó una identificación y diagnóstico de los micro-emprendimientos relacionados con la industria gastronómica en el área urbana, basándose en la revisión de estudios y propuestas de rutas gastronómicas a nivel nacional, latinoamericano e internacional. Con base en la información recopilada en la revisión bibliográfica, se diseñó una propuesta de ruta gastronómica que busca impulsar el desarrollo turístico en el Cantón mencionado. Por último, se llevó a cabo la socialización de la propuesta con los actores involucrados a través de un taller virtual realizado mediante la plataforma Zoom.

También se menciona como referencia el estudio elaborado por Quito (2021), en donde describe en su tesis que, en la sociedad contemporánea, la importancia de la comida en nuestra cultura y estilo de vida ha adquirido una relevancia excepcional. Este fenómeno se refleja igualmente en el desarrollo del turismo gastronómico. Con este proyecto de investigación, se propone la creación de una ruta turística gastronómica que combine la degustación de sabores tradicionales y ancestrales, y al mismo tiempo, dé a conocer los restaurantes más populares ubicados en las cercanías del Malecón 2000. Además, se proporcionarán recomendaciones de los lugares turísticos más emblemáticos del centro de la ciudad para brindar a los visitantes una experiencia inolvidable.

Este enfoque busca contribuir al desarrollo de la industria local y mejorar el nivel de vida de la población. El objetivo principal es explorar lugares de interés, bares y restaurantes, y destacar los establecimientos que ofrecen comidas y bebidas típicas de la zona, contribuyendo así a la reputación de la región central de Guayaquil. Para lograr una implementación exitosa de las rutas de turismo gastronómico, es fundamental contar con la colaboración de las comunidades e instituciones involucradas, capacitando a su personal en atención al cliente y realizando las correcciones necesarias para ofrecer servicios de calidad (Quito, 2021).

Además, también aporta con similitud, el estudio realizado por Alcívar & Hidalgo (2022), en donde el objetivo de esta investigación fue desarrollar un producto gastronómico como atractivo turístico para impulsar emprendimientos locales en la

ciudad creativa de la UNESCO-Portoviejo. La metodología utilizada se basó en un enfoque mixto, exploratorio y no experimental, que constó de tres fases: un diagnóstico situacional turístico, un estudio de mercado y el diseño, estructura y comercialización del producto gastronómico.

El estudio revela que Portoviejo se destaca por su actividad comercial, y entre sus recursos culturales se encuentra la gastronomía manabita. Los gestores turísticos coinciden en la necesidad de cambiar la visión del turismo, ya que aún existen deficiencias en el sistema turístico. Durante el estudio se identificaron 113 restaurantes, destacando la morcilla como un atractivo cultural en Abdón Calderón, y las empanadas como el plato típico de Alhajuela. En Crucita, es tradición realizar el Festival del Marisco, mientras que en Chirijos se lleva a cabo el Festival de la Gallina Criolla, y en Río Chico se destaca el Ceviche de Pinchagua. El principal competidor del destino es el cantón Manta, debido a su alto nivel de captación. La demanda actual está compuesta principalmente por turistas nacionales de entre 18 y 28 años, motivados por el turismo de sol y playa (Alcívar & Hidalgo, 2022).

El producto turístico diseñado se basa en una ruta gastronómica denominada "Entre Sabores y Tradiciones", que recorre cinco parroquias. Para su comercialización, se han considerado siete estrategias, destacando el uso de redes sociales y páginas web, entre otros medios. Se espera que el producto propuesto contribuya al desarrollo de emprendimientos locales, valorizando y dando a conocer la gastronomía típica manabita, y promoviendo el desarrollo socioeconómico en el cantón de Portoviejo (Alcívar & Hidalgo, 2022).

1.2.Marco Teórico

1.2.1. El sistema turístico

El sistema turístico es el conjunto de elementos y recursos que se interrelacionan bajo un mismo fin. Se utiliza seguido debido a que su objetivo principal es estudiar el turismo como una actividad compleja y dinámica por medio de la observación, comprensión y análisis de sus elementos. Además, expone todas las posibles repercusiones positivas o negativas de la actividad en un determinado destino.

Existen personajes, cuyos enfoques y modelos son importantes porque sirven para estudiar el sistema turístico desde una perspectiva holística e integradora. Es por esto que, en este marco teórico, se presentan las teorías científicas de las siguientes personalidades:

Fue Neil Leiper (1990), quien propuso que el turismo está conformado por cinco elementos: el turista como el elemento dinámico; tres elementos geográficos que son la región generadora de turistas u origen, la región de tránsito o ruta y la región receptora de turistas o destino, y la industria turística como elemento económico. Cada uno de estos elementos cuenta con subelementos interrelacionados entre ellos que llegan a un fin común.

Sergio Molina (2003), define el turismo como un conjunto de procesos relacionados e integrados con su entorno; se integra por medio de subsistemas que interactúan y se relacionan entre sí para llegar a un objetivo en común. Estos subsistemas son: superestructura, demanda, atractivos, equipamiento e instalaciones, infraestructura y comunidad local o receptora.

Finalmente, Roberto Boullón (2006) concibe al sistema turístico como un producto comercial que va en torno a un modelo oferta-demanda, y que por ende se enfoca más en las manifestaciones del ocio y del tiempo libre en los distintos destinos y analiza sus efectos en las conductas individuales y colectivas. De este modo, un destino turístico se definiría como un sistema formado por elementos de carácter físico o estático (recursos, atractivos turísticos e infraestructura de apoyo) que están relacionados entre sí.

Estas figuras científicas y sus bases teóricas permiten comprender mejor el funcionamiento del sistema turístico y sus implicaciones en los ámbitos económico, social, ambiental y cultural. Así, se puede abordar el tema de una ruta de comidas

tradicionales desde una perspectiva multidisciplinaria y multidimensional, considerando sus beneficios y sus desafíos, así como las oportunidades y las amenazas que se presentan para su desarrollo sostenible y responsable.

1.2.1.1.Generalidades

Las rutas turísticas son un elemento fundamental dentro de la industria del turismo, ya que ofrecen a los viajeros la oportunidad de explorar y experimentar diferentes destinos y atractivos en una región específica. Estas rutas pueden abarcar diversos aspectos, como patrimonio cultural, naturaleza, gastronomía, historia, arte, entre otros, y están diseñadas para ofrecer una experiencia completa y enriquecedora (Rodríguez, 2018).

De acuerdo con Frias (2018), Las rutas turísticas suelen ser planificadas y estructuradas, con puntos de interés definidos y una secuencia lógica de visitas. Pueden abarcar una sola ciudad o región, o incluso pueden extenderse a través de múltiples destinos y países, formando itinerarios más extensos. Algunas rutas turísticas son temáticas, centrándose en un aspecto específico, como la Ruta del Vino o la Ruta de los Castillos, mientras que otras pueden ser más generales, abarcando una amplia gama de atractivos.

Estas rutas suelen contar con señalización, guías turísticas, mapas y otro tipo de material informativo que facilita la orientación y proporciona información relevante sobre cada destino y sus puntos de interés. Además, suelen existir servicios de transporte, alojamiento y actividades turísticas asociadas a lo largo de la ruta, para brindar comodidad y satisfacer las necesidades de los visitantes (Frias, 2018) .

Las rutas turísticas no solo benefician a los turistas al ofrecerles una experiencia completa y organizada, sino que también tienen un impacto positivo en las comunidades locales. Estas rutas pueden impulsar el desarrollo económico de la región, generando empleo y oportunidades para los negocios locales. Además, fomentan la conservación y promoción del patrimonio cultural y natural, contribuyendo a la preservación de la identidad y el orgullo de la comunidad local (Duarte, 2022).

Es decir que, rutas turísticas son itinerarios planificados que permiten a los viajeros descubrir y disfrutar de los atractivos de una región específica. Estas rutas ofrecen una

experiencia turística estructurada y enriquecedora, beneficiando tanto a los turistas como a las comunidades locales.

1.2.1.2. Importancia

Las rutas turísticas ofrecen a los viajeros una experiencia completa y organizada, permitiéndoles descubrir y explorar los atractivos de una región de manera estructurada. Esto les brinda la oportunidad de sumergirse en la cultura, la historia, la naturaleza o la gastronomía de un lugar, proporcionando experiencias enriquecedoras y memorables.

Ofrecen también promoción del desarrollo local, las rutas turísticas pueden ser un motor económico para las comunidades locales. Al promover y destacar los atractivos y recursos de una región, generan oportunidades de empleo y desarrollo de emprendimientos locales, lo que contribuye al crecimiento económico y a la mejora de la calidad de vida de la población local (Parra, 2021).

Son importante para la preservación del patrimonio cultural y natural, puesto que las rutas turísticas pueden desempeñar un papel importante en la preservación y conservación del patrimonio cultural y natural de una región. Al atraer a turistas interesados en la historia, la cultura o la naturaleza, se genera un mayor enfoque en la protección de estos recursos, promoviendo su valoración y cuidado (Basurto, 2015).

Ofrecen una diversificación de la oferta turística, Las rutas turísticas contribuyen a diversificar la oferta turística de una región. Al diseñar itinerarios que destacan diferentes aspectos, como el patrimonio histórico, la gastronomía o la naturaleza, se atrae a un espectro más amplio de turistas con diversos intereses y preferencias, lo que aumenta la competitividad y el atractivo del destino (Dallas, Hormaza, & Torres, 2020).

Según Sandoval (2018), las rutas turísticas, permiten la promoción del turismo sostenible, porque pueden fomentar prácticas turísticas sostenibles. Al establecer criterios de sostenibilidad en la selección de los atractivos y en el desarrollo de servicios asociados, se busca minimizar el impacto negativo en el medio ambiente y las comunidades locales, promoviendo un turismo más responsable y respetuoso (Sandoval, 2018) .

También mejora de la imagen del destino, las rutas turísticas bien planificadas y promocionadas pueden contribuir a mejorar la imagen de un destino. Al resaltar sus atractivos y ofrecer una experiencia turística completa, se fortalece la percepción positiva de la región, atrayendo a más visitantes y generando recomendaciones positivas que impulsan la llegada de nuevos turistas (Sandoval, 2018).

Las rutas turísticas son importantes porque ofrecen una experiencia enriquecedora para los viajeros, promueven el desarrollo económico local, preservan el patrimonio cultural y natural, diversifican la oferta turística, promueven el turismo sostenible y mejoran la imagen del destino.

1.2.1.3. Características

Las rutas turísticas suelen presentar las siguientes características:

Itinerario planificado: Las rutas turísticas tienen un itinerario preestablecido que guía a los visitantes a través de una serie de destinos o puntos de interés. Este itinerario se diseña cuidadosamente para ofrecer una secuencia lógica de visitas y optimizar la experiencia turística (Chávez, 2023).

Temática o enfoque específico: Las rutas turísticas a menudo se centran en un tema o enfoque específico, como la gastronomía, el patrimonio cultural, la naturaleza, el arte o la historia. Esto permite a los viajeros explorar y sumergirse en un aspecto particular de la región, brindándoles una experiencia temática enriquecedora (Chávez, 2023).

Variedad de atractivos: Las rutas turísticas incluyen una variedad de atractivos y puntos de interés. Pueden abarcar desde sitios históricos y culturales, paisajes naturales, actividades al aire libre, hasta eventos culturales y festivales locales. Esta diversidad de atractivos busca satisfacer los diferentes intereses y preferencias de los turistas (Cruz, 2020).

Material informativo: Las rutas turísticas suelen contar con material informativo, como guías turísticas, folletos, mapas o aplicaciones móviles, que proporcionan información detallada sobre cada destino y punto de interés a lo largo de la ruta. Este material ayuda a los visitantes a orientarse, conocer la historia, los horarios, los servicios disponibles y otros aspectos relevantes de cada parada en la ruta (Larrea, 2020).

Infraestructura y servicios asociados: Las rutas turísticas suelen contar con una infraestructura y servicios asociados para brindar comodidad y satisfacer las necesidades de los turistas. Esto puede incluir servicios de transporte, alojamiento, restaurantes, tiendas de souvenirs y actividades complementarias, como visitas guiadas, degustaciones o talleres (Larrea, 2020).

Señalización y marcadores: Para facilitar la navegación y la identificación de los puntos de interés a lo largo de la ruta, es común encontrar señalización y marcadores que indican la dirección, la distancia y la importancia de cada destino en la ruta. Esto ayuda a los viajeros a seguir el itinerario y a disfrutar de una experiencia fluida y organizada (Armas et. al, 2018).

Interacción con la comunidad local: Las rutas turísticas suelen ofrecer oportunidades de interacción con la comunidad local. Esto puede incluir encuentros con artesanos, chefs, productores locales o guías turísticos que comparten su conocimiento, habilidades y tradiciones con los visitantes, enriqueciendo la experiencia turística y fomentando el intercambio cultural (Armas et. al, 2018).

1.2.1.4. Tipos de rutas turísticas

Según Cortés (2023), existen los siguientes tipos de rutas turísticas:

- **Rutas turísticas a pie**

Estas rutas implican recorrer destinos y paisajes a pie, permitiendo una conexión más cercana con el entorno y una experiencia más inmersiva. Pueden incluir senderos naturales, caminos históricos, recorridos urbanos y excursiones de trekking. Esta forma de turismo es ideal para explorar áreas naturales, pueblos pintorescos y lugares de interés cultural a un ritmo más tranquilo.

- **Rutas turísticas en animales**

Estas rutas se realizan montando animales, como caballos, burros, asnos o camellos. Son una forma única y tradicional de explorar ciertas regiones, especialmente en áreas rurales y montañosas. Por ejemplo, en lugares como Marruecos, es posible realizar rutas turísticas en camellos por el desierto del Sáhara.

- **Rutas turísticas sobre el agua**

Estas rutas se llevan a cabo en cuerpos de agua como ríos, lagos y lagunas. Los viajeros pueden disfrutar de paisajes acuáticos y explorar lugares de interés que solo son accesibles en barco. Pueden incluir paseos en bote, yates, lanchas, canoas, kayaks o incluso cruceros por ríos o fiordos. Un ejemplo famoso es la ruta turística en barco por los canales de Ámsterdam, Países Bajos.

- **Rutas turísticas aéreas**

Estas rutas implican viajar en el aire y ofrecen vistas panorámicas impresionantes. Los viajeros pueden disfrutar de la experiencia de volar en globos aerostáticos, helicópteros o teleféricos, permitiéndoles contemplar paisajes desde una perspectiva única. Un ejemplo conocido es la ruta turística en globo sobre Capadocia, en Turquía.

- **Rutas turísticas terrestres**

Estas rutas se realizan principalmente en automóviles turísticos y trenes, y son una forma conveniente de desplazarse por diferentes destinos. Los viajeros pueden recorrer carreteras panorámicas, visitar múltiples ciudades o atracciones en un solo viaje y disfrutar de la comodidad del transporte terrestre. Ejemplos de rutas turísticas terrestres populares son la Ruta 66 en Estados Unidos y el famoso Orient Express en Europa.

1.3.Marco Conceptual

1.3.1. Concepto de Turismo

De acuerdo con la Organización mundial de Turismo (OMT), “El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios”. (OMT, 2021)

Cabe destacar que el sector turístico se caracteriza por su complejidad, no sólo por los recursos que lo complementan sino además por los diferentes sectores económicos que se ven involucrados en su desarrollo. El turismo favorece la creación de nuevas fuentes de empleo, contribuyen divisas, crecen los ingresos públicos y se impulsa la actividad empresarial. Así que se puede decir que la actividad turística tiene mucha importancia en la economía y esto se debe a su elevada aportación al PIB (Sancho, 2011)

La OMT, expresa que, en cuanto al diseño de rutas dentro del turismo, las acciones conjuntas se centran en valorar el aporte significativo que las rutas culturales ofrecen al desarrollo del turismo sostenible, la protección del patrimonio cultural y el fomento del diálogo intercultural. Esta colaboración también resalta el potencial de las rutas para impulsar el desarrollo social, económico y cultural, generando beneficios para los países al fortalecer los vínculos culturales e históricos existentes dentro de cada región (OMT, 2021).

1.3.2. Ruta Turística

1.3.2.1. Definición de Ruta turística

Una ruta turística es un itinerario o recorrido planificado que permite a los turistas visitar una serie de lugares de interés y experimentar diversas atracciones en una determinada área geográfica. Estas rutas están diseñadas con el propósito de ofrecer una experiencia turística completa y enriquecedora, proporcionando a los visitantes la oportunidad de explorar y disfrutar de los atractivos culturales, históricos, naturales o gastronómicos de una región específica (Larrea, 2020).

Las rutas turísticas suelen incluir una variedad de destinos, como ciudades, pueblos, sitios históricos, paisajes naturales, museos, restaurantes y otros puntos de interés relevante. Pueden estar tematizadas en torno a un aspecto específico, como la gastronomía, el patrimonio cultural, el enoturismo, la naturaleza, entre otros, o pueden ofrecer una combinación de diferentes atractivos.

La ruta turística es una propuesta estandarizada de lugares y actividades a realizar en una zona bajo régimen, tiempos y duración de visitas flexibles. Son una modalidad de los productos turísticos, que, basado en un itinerario previo, facilita la orientación del pasajero en el destino. (Molina, 2013)

El objetivo principal de una ruta turística es brindar a los viajeros una experiencia estructurada y organizada, facilitando su exploración y permitiéndoles descubrir lo más destacado de una región o destino en un periodo de tiempo determinado. Estas rutas suelen contar con información y guías turísticas que proporcionan detalles sobre los lugares a visitar, las actividades disponibles, la historia y la cultura local, así como información práctica sobre cómo desplazarse y disfrutar plenamente de la experiencia. (Larrea, 2020)

Las rutas turísticas no solo benefician a los turistas, sino que también tienen un impacto positivo en las comunidades locales, ya que promueven el desarrollo económico, generan empleo, fomentan la preservación del patrimonio cultural y natural, y contribuyen al orgullo y la valoración de los recursos locales.

De acuerdo a todo lo expuestos, una ruta turística es un itinerario planificado que permite a los turistas descubrir y disfrutar de los atractivos y experiencias destacadas de una región, ofreciendo una experiencia turística completa y enriquecedora (OMT, 2021).

1.4.Marco Legal

En base a la Constitución de la República del Ecuador, promulgada el 20 de octubre de 2008, se reconocen los derechos y principios fundamentales que pueden estar relacionados con el turismo.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

A continuación, se mencionan algunos de los artículos relevantes de la Ley Orgánica de Turismo de Ecuador, Ley No. 541, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 462 el 19 de junio de 2002:

Artículo 1: Define el objeto de la ley, que es promover, regular y desarrollar el turismo en Ecuador.

Artículo 2: Establece los principios generales del turismo, como la sustentabilidad, la competitividad, la equidad, la calidad y la participación ciudadana.

Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

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

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;

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

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

e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afroecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Artículo 4: Define los tipos de turismo que se promoverán, como el turismo cultural, el turismo de naturaleza, el turismo comunitario, entre otros.

Artículo 9: Establece las funciones del Ministerio de Turismo, que incluyen la formulación y ejecución de políticas, la promoción turística, la regulación y control, entre otras.

Artículo 15: Regula la clasificación y categorización de los establecimientos turísticos, estableciendo los requisitos y procedimientos para ello.

Artículo 18: Establece la obligación de los prestadores de servicios turísticos de registrar sus actividades ante el Ministerio de Turismo.

Artículo 24: Establece las infracciones y sanciones por incumplimiento de la ley, que pueden incluir multas y suspensión de actividades turísticas.

Capítulo 2

Metodología

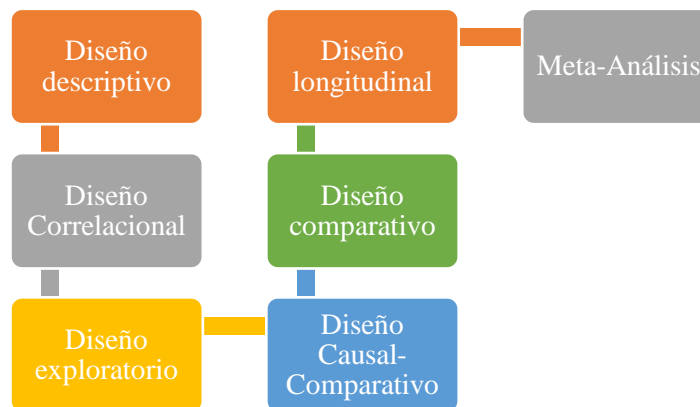
Dentro del presente apartado se exponen cada uno de los aspectos metodológicos que fueron empleados en este trabajo de investigación. Donde se desglosan puntos como el diseño y tipo de investigación, el alcance del proyecto conforme a los objetivos planteados, la definición de la población y muestra de estudio, las técnicas empleadas para el proceso de recolección de datos. Y, finalmente la explicación sobre cómo se llevó a cabo el análisis de los datos una vez obtenidos los resultados de parte de los sujetos de estudio.

2.1. Diseño de investigación

De acuerdo con Torrez (2020), Un diseño de investigación no experimental se refiere a un enfoque metodológico en el campo de la investigación científica donde el investigador observa y recopila información sobre variables sin intervenir ni manipular conscientemente ninguna de ellas. A diferencia de los diseños experimentales, en los que se busca establecer relaciones de causa y efecto mediante la manipulación controlada de variables, en un diseño no experimental se enfoca en la observación y análisis de fenómenos tal como ocurren en su contexto natural. Los datos son recolectados a través de métodos como encuestas, observaciones, análisis de contenido o revisión de documentos, y luego se analizan para identificar patrones, correlaciones o tendencias. Sin embargo, aunque este tipo de diseño no permite establecer relaciones causales directas, es valioso para explorar y comprender la complejidad de fenómenos en su entorno real, brindando una perspectiva rica y contextualizada que puede enriquecer la base de conocimientos en diversas áreas de estudio.

Figura 1

Esquema de los tipos de diseños no experimentales



Fuente: Información adaptada de Torrez 2020. Elaborado por la autora.

En lo que respecta al diseño aplicado en la presente investigación, este fue de tipo no experimental, descriptivo, dado que se trata de un tema que ya se ha abordado en distintos estudios realizados por otros autores, por lo cual, se ha realizado un diseño ajustado a las necesidades de la población de estudio. A diferencia de otros estudios donde la información es escasa para poder realizar análisis al respecto del tema, el presente tema permite abordar diversas posturas conforme a las perspectivas expuestas por los investigadores.

2.2. Tipo de investigación

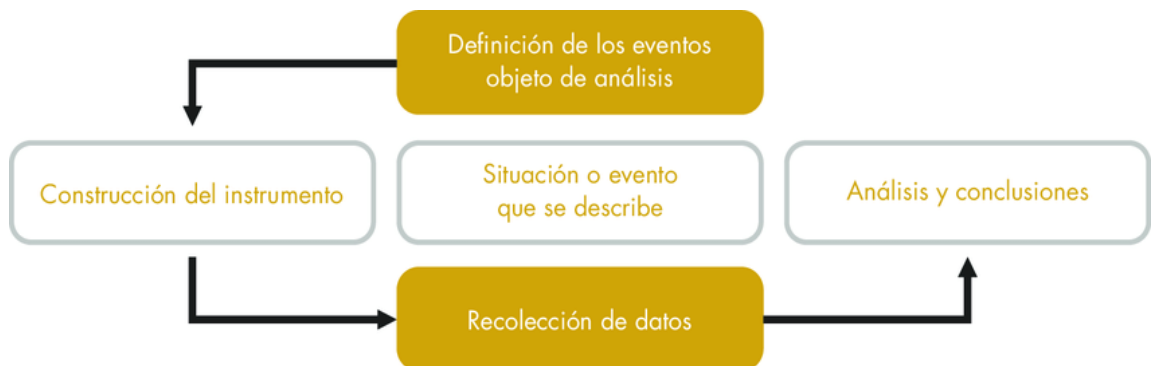
La investigación descriptiva es un enfoque metodológico en el ámbito científico que tiene como objetivo principal retratar y analizar con precisión las características, propiedades y cualidades de un fenómeno particular. A través de la recopilación de datos, ya sea mediante encuestas, observaciones u otras técnicas, se busca proporcionar una representación detallada y objetiva de los elementos involucrados en el estudio. Aunque no busca establecer relaciones de causa y efecto, la investigación descriptiva es fundamental para comprender la naturaleza y distribución de variables en su contexto, lo que puede servir como base para futuras investigaciones o para la toma de decisiones informadas en diversas disciplinas académicas y aplicadas (Alban et al. 2020).

Por otro lado, un enfoque de investigación mixto es una estrategia metodológica que combina tanto métodos cuantitativos como cualitativos en un mismo estudio con el fin

de obtener una comprensión más completa y profunda de un fenómeno de investigación. Mediante la integración de análisis numéricos y exploración cualitativa, se busca aprovechar las fortalezas de ambos enfoques para abordar preguntas de investigación desde diferentes perspectivas y recopilar una gama diversa de datos. Este enfoque híbrido permite no solo cuantificar relaciones y patrones, sino también capturar matices, contextos y significados subyacentes que podrían pasarse por alto con un solo enfoque. Los métodos mixtos son valiosos para generar una visión más rica y sólida del fenómeno estudiado, contribuyendo así a una investigación más holística y enriquecedora en una variedad de campos (Faneite, 2023).

Figura 2

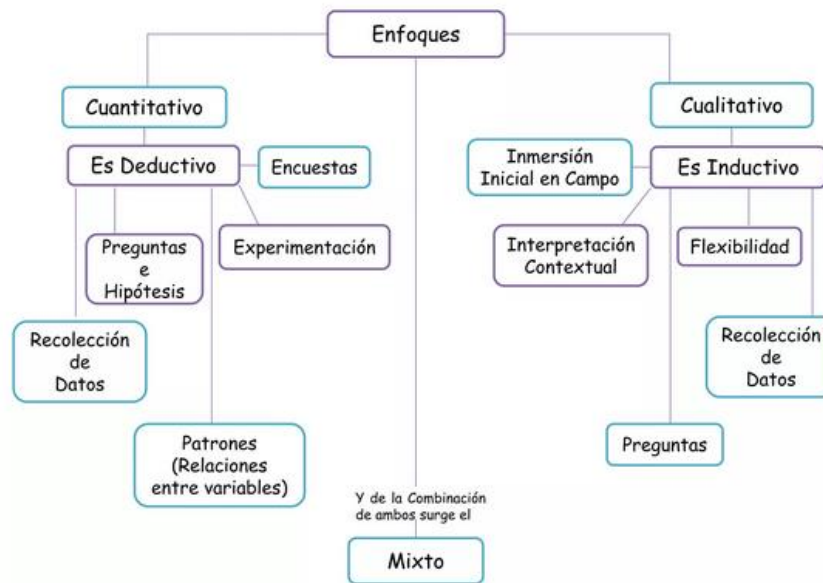
Esquema de la investigación descriptiva



Fuente: Información adaptada de Albán et al., 2020. Elaborado por la autora.

Figura 3

Esquema de la investigación descriptiva



Fuente: Información adaptada de Faneite, 2023. Elaborado por la autora.

Con base a lo expresado por el autor, el tipo de investigación empleado dentro del presente trabajo será descriptiva con enfoque mixto, puesto que se van a combinar tanto aspectos cuantitativos como cualitativos al momento de aplicar las técnicas de recolección de datos. En este caso, se espera poder describir detalladamente el contexto de la situación de estudio, de tal forma que se pueda obtener información relevante y que sirva para determinar los puntos específicos a ser solventados a través de la propuesta de solución.

2.3. Alcance

El presente apartado de alcance se enfoca en delinear los límites y la extensión de la investigación propuesta, que tiene como objetivo general el diseño de una ruta turística a pie para resaltar las comidas tradicionales de la ciudad de Guayaquil. Para lograr este propósito, en primer lugar, se llevará a cabo una fundamentación teórica sólida que respalde el diseño de rutas gastronómicas tradicionales, proporcionando un marco conceptual enriquecedor. Además, se efectuará un levantamiento minucioso de la línea base de los establecimientos de comidas tradicionales en el corazón de Guayaquil, lo que permitirá un análisis exhaustivo de la oferta culinaria existente. Asimismo, se pretende proponer un recorrido detallado a pie que conecte y destaque las distintas

experiencias gastronómicas tradicionales en el centro de la ciudad. Este proceso de diseño considerará la autenticidad, la historia cultural y la accesibilidad para crear una ruta atractiva y significativa para los turistas y los habitantes locales. En conjunto, este apartado establece el enfoque preciso para abordar la creación de una ruta turística que celebre y promueva las delicias culinarias tradicionales de Guayaquil.

2.4. Población

La población de estudio en una investigación constituye el conjunto total de elementos o individuos que poseen las características específicas que se buscan analizar o comprender en el contexto de un estudio determinado. Este grupo demarcado, representativo del fenómeno bajo escrutinio, sirve como base para la extracción de muestras que permitan la obtención de datos representativos y generalizables. La delimitación precisa de esta población es crucial, ya que influye directamente en la validez y aplicabilidad de los resultados obtenidos. Al establecer los parámetros de la población de estudio, se establece el marco en el cual se desarrolla la investigación, asegurando que los hallazgos puedan extrapolarse de manera coherente y pertinente al contexto más amplio que se busca comprender o influir (Pastor, 2019).

En el caso de la presente investigación, la población de estudio se encontrará formada por un total de 111 sujetos de estudio, de los cuales 104 usuarios serán personas seleccionadas de forma aleatoria, y se les aplicará una encuesta. Es importante que dentro de esta población de estudio se cuente a los turistas como mercado objetivo y a los guayaquileños como sociedad receptora. La idea de levantar encuestas se centra en obtener el punto de vista, criterio general y acogida de la población antes mencionada frente a la ruta planteada. Mientras que las 7 personas restantes serán los dueños de los establecimientos que formarán parte de la ruta turística a pie; a los cuales se le aplicará entrevistas a fin de conocer un poco más acerca de gastronomía ofrecida y su trayectoria en el mercado.

A continuación, se detalla una tabla para especificar de una forma más detallada la información de la población de estudio:

Tabla 1

Descripción de la población de estudio.

	USUARIOS AMANTES DE LA GASTRONOMÍA	DUEÑOS DE NEGOCIOS DE COMIDA EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL
# De individuos	104	7
Total		111

Fuente: Información adaptada de investigación de campo. Elaborado por la autora.

2.5. Muestra

Una muestra de estudio en una investigación representa una porción cuidadosamente seleccionada y representativa de la población de interés. Esta selección estratégica se realiza con el propósito de examinar y analizar características, patrones o relaciones presentes en la población más amplia. En ese sentido, la elección de una muestra adecuada es esencial para minimizar el sesgo y garantizar la generalización precisa de los resultados obtenidos a toda la población. Por otra parte, al adoptar técnicas de muestreo, como el muestreo aleatorio o estratificado, se busca capturar la diversidad y variabilidad presentes en el conjunto completo, permitiendo la obtención de información significativa sin la necesidad de examinar a todos los miembros. En esencia, la muestra actúa como una ventana a través de la cual se observa y comprende el fenómeno en estudio, con el objetivo de extraer conclusiones y generar conocimientos válidos y aplicables en contextos más amplios (Otzen & Manterola, 2022).

Asimismo, el muestreo no probabilístico por conveniencia en una investigación se refiere a una estrategia de selección de muestra donde los participantes son elegidos según su accesibilidad y disponibilidad para el investigador. En este enfoque, la elección no se basa en una probabilidad matemática definida, sino en la comodidad y practicidad de acceder a ciertos individuos o grupos. Aunque este método puede ser rápido y conveniente, conlleva el riesgo de sesgo de selección, ya que los participantes seleccionados pueden no representar de manera equitativa a toda la población. Esta técnica es útil en situaciones donde es difícil obtener una muestra aleatoria o cuando el tiempo y los recursos son limitados, pero es fundamental reconocer las limitaciones

y considerar cuidadosamente cómo los resultados de la muestra no probabilística por conveniencia pueden extrapolarse o aplicarse al contexto más amplio de la investigación (Del Carmen, 2019).

Figura 4

Esquema de los tipos de muestreo



Fuente: Información adaptada Del Carmen, 2019. Elaborado por la autora.

Por lo tanto, a partir de lo expresado por el autor, en lo que corresponde a la muestra de estudio de esta investigación, se ha decidido trabajar con el total de toda la población. Donde se aplicará un muestreo no probabilístico por conveniencia, el cual permite al investigador poder seleccionar la cantidad de sujetos de estudio con los cuales trabajar de acuerdo a su necesidad.

2.5. Técnica de recogida de datos

2.5.1. Entrevista

La entrevista se trata de una técnica de recolección de datos que implica una interacción directa y estructurada entre el investigador y el participante, con el propósito de obtener información detallada, experiencial y contextual sobre un tema específico. A través de preguntas cuidadosamente diseñadas, se busca explorar perspectivas, opiniones, conocimientos y experiencias del entrevistado, permitiendo una comprensión más profunda y rica del fenómeno en estudio. La entrevista puede ser semiestructurada o estructurada, adaptándose a los objetivos de investigación y al grado de flexibilidad necesario para profundizar en áreas de interés. Aunque

proporciona datos cualitativos valiosos, la entrevista también puede estar sujeta a sesgos y subjetividades, lo que resalta la importancia de una planificación y análisis riguroso para garantizar la validez y fiabilidad de los resultados obtenidos. En resumen, la entrevista emerge como una herramienta crucial que abre un espacio de diálogo y entendimiento entre el investigador y el entrevistado, enriqueciendo la exploración y el descubrimiento en el proceso investigativo (Ávila et al., 2020).

En vista de lo mencionado previamente por el autor, en el presente trabajo se hizo uso de la entrevista para recolectar información acerca de la gastronomía y platos de cada uno de los lugares de comida de la ciudad de Guayaquil; que han sido seleccionados como puntos clave en la ruta turística. En su totalidad, se aplicaron un total de siete entrevistas, cada una con sus respectivas preguntas enfocadas en la obtención de información relevante para los objetivos de estudio.

2.5.2. Encuesta

Se trata de una estrategia sistemática y estructurada de recopilación de datos que implica la formulación de un conjunto de preguntas diseñadas para obtener información específica de una muestra representativa de participantes. A través de cuestionarios estandarizados, la encuesta busca recabar datos cuantitativos sobre actitudes, opiniones, comportamientos o características demográficas de los encuestados, lo que permite analizar patrones, correlaciones y tendencias en un fenómeno determinado. La elaboración cuidadosa de preguntas y la selección de una muestra adecuada son esenciales para garantizar la validez y la fiabilidad de los resultados. A pesar de su eficacia en la obtención de datos a gran escala, la encuesta también puede estar sujeta a sesgos y limitaciones, lo que destaca la necesidad de enfoques complementarios y un análisis detallado para interpretar y contextualizar los hallazgos obtenidos (Jiménez, 2020).

Dentro de esta investigación, se hizo uso de la encuesta para intervenir a los usuarios, quienes expresaron su criterio y opinión al respecto de la propuesta basada en el diseño de una ruta turística a pie. Estas respuestas permitieron evaluar diversos aspectos relacionados con los puntos clave a tener en cuenta para la elaboración de la ruta turística.

2.6. Análisis de datos

Para llevar a cabo un análisis exhaustivo de los datos recolectados en el contexto del diseño de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil, se empleó la herramienta informática Microsoft Excel. Este software proporciona una plataforma versátil y eficaz para procesar, organizar y visualizar los resultados obtenidos en el estudio. Una vez recopilados los datos provenientes de la investigación, se procedió a realizar el proceso de tabulación que permitió condensar y sistematizar la información de manera ordenada y comprensible. Además, Microsoft Excel también fue utilizado para la generación de gráficos estadísticos, los cuales desempeñaron un papel fundamental en la presentación visual de los datos.

Capítulo 3

Resultados

3.1. Levantamiento de información

Para dar inicio al capítulo de resultados, en primera instancia se exponen los instrumentos empleados para el levantamiento de información, los cuales sirvieron para identificar aspectos relevantes para el estudio en curso.

3.1.1. Respuestas de entrevistas a los sitios de comida tradicional

3.1.1.1. Entrevista 1: El Jardín

EL JARDIN

PREGUNTAS DE ENTREVISTAS PARA DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN RUTAS TURÍSTICAS

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil?

Es importante resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil, porque es patrimonio gastronómico. Es parte de nuestra identidad como guayaquileños.

2. ¿Cómo cree que esta iniciativa podría contribuir a la promoción cultural y turística de la ciudad?

Dando a conocer nuestra cultura gastronómica y dándonos a conocer como opción recomendada de negocio tradicional.

3. ¿Qué criterios turísticos considera que su establecimiento tiene como representativo de la comida tradicional de la ciudad?

Lo más representativo de nuestro restaurante es nuestra comida criolla, sobretodo nuestro plato más popular que es el caldo de bola. La sazón guayaquileña mezclada con sazón manabita, es nuestra fortaleza.

4. ¿Cómo equilibraría la diversidad de platillos tradicionales que ofrece su restaurante, como oferta turística dentro de la ciudad?

Este año nos preocupamos un poco más al respecto. Ampliamos nuestra gama de productos, implementamos un menú de desayunos y nuevos platos como el moro de lenteja con costillas de cerdo.

5. ¿Cree que su participación activa podría mejorar la autenticidad y calidad de la experiencia para los turistas?

Sí, porque nuestro negocio apunta hacia la innovación constante con el fin de dar un servicio al cliente de calidad y un producto variado que mantiene la sazón que tanto le caracteriza. Actualmente esto ya atrae turistas, tanto locales como extranjeros.

6. Le gustaría que su establecimiento, forme parte de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil

Sí, nos encantaría. Porque no sólo sería darnos a conocer con más personas, sino que también sería como dejar nuestra huella en un producto turístico gastronómico.

3.1.1.2. Entrevista 2: Los Arbolitos

LOS ARBOLITOS

PREGUNTAS DE ENTREVISTAS PARA DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN RUTAS TURÍSTICAS

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil?

Sí, para dar a conocer entre turistas y locales lo que un Guayaquil turístico tiene que ofrecer.

2. ¿Cómo cree que esta iniciativa podría contribuir a la promoción cultural y turística de la ciudad?

Dando a conocer negocios con identidad guayaquileña que tenemos años de trayectoria, la sazón original e historias que contar.

3. ¿Qué criterios turísticos considera que su establecimiento tiene como representativo de la comida tradicional de la ciudad?

Nuestra comida tradicional y la variedad de platos que ofrecemos.

4. ¿Cómo equilibraría la diversidad de platillos tradicionales que ofrece su restaurante, como oferta turística dentro de la ciudad?

Actualmente ya tenemos variedad en lo que ofrecemos, y siempre que podemos agregamos un plato nuevo al menú.

5. ¿Cree que su participación activa podría mejorar la autenticidad y calidad de la experiencia para los turistas?

Por su puesto que sí, ese es el secreto para la fidelización del cliente. Nosotros llevamos 50 años manteniendo la autenticidad, sin perder la identidad de nuestras comidas y eso es algo que nuestros clientes aprecian.

6. Le gustaría que su establecimiento, forme parte de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil

Por su puesto que sí, porque eso nos ayudaría más a lograr nuestro objetivo a largo plazo. Nosotros queremos que nuestra picantería sea una cadena de comidas tradicionales que se expanda por Guayaquil

3.1.1.3. Entrevista 3: El Garito

EL GARITO

PREGUNTAS DE ENTREVISTAS PARA DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN RUTAS TURÍSTICAS

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil?

Es importante para compartir nuestra cultura y dejar una herencia.

2. ¿Cómo cree que esta iniciativa podría contribuir a la promoción cultural y turística de la ciudad?

Dando a conocer negocios que nos especializamos en identidad guayaquileña.

3. ¿Qué criterios turísticos considera que su establecimiento tiene como representativo de la comida tradicional de la ciudad?

Nuestra receta familiar de la chicha resbaladera (producto estrella), es algo que la hace diferente de cualquier otra que pueda probar. Esta receta son años de tradición y buen sabor.

4. ¿Cómo equilibraría la diversidad de platillos tradicionales que ofrece su restaurante, como oferta turística dentro de la ciudad?

Nosotros servimos la tradicional chicha resbaladera, y acompañantes (dulces, pasteles de sal, empanadas, etc).

5. ¿Cree que su participación activa podría mejorar la autenticidad y calidad de la experiencia para los turistas?

Sí, porque somos quienes promovemos el auténtico sabor de la chicha resbaladera.

6. Le gustaría que su establecimiento, forme parte de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil

Sí, para que más personas conozcan lo que nosotros tenemos que brindad como patrimonio gastronómico guayaquileño.

3.1.1.4. Entrevista 4: Cafetería Joselyn 2

CAFETERÍA JOSELYN 2

PREGUNTAS DE ENTREVISTAS PARA DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN RUTAS TURÍSTICAS

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil?

En mi opinión, es importante para que turistas locales no pierdan la herencia culinaria y turista extranjeros la conozcan.

2. ¿Cómo cree que esta iniciativa podría contribuir a la promoción cultural y turística de la ciudad?

Dan a conocer nuestra comida criolla, las calles de Guayaquil y la historia tanto del sector centro como de cada uno de los negocios que están incluidos en la ruta.

3. ¿Qué criterios turísticos considera que su establecimiento tiene como representativo de la comida tradicional de la ciudad?

Nuestro negocio tiene variedad de platos y accesibilidad. Además, aquí puede encontrar el café de pasar como lo preparaban nuestros abuelitos.

4. ¿Cómo equilibraría la diversidad de platillos tradicionales que ofrece su restaurante, como oferta turística dentro de la ciudad?

Nosotros ya tenemos un menú variado y establecido que se puede modificar ligeramente a gusto del cliente.

5. ¿Cree que su participación activa podría mejorar la autenticidad y calidad de la experiencia para los turistas?

Sí, porque nosotros ya estudiamos el mercado de nuestros productos y lo que ofrecemos es el resultado de años de experiencia y recolección de recetas que fueron mejoradas utilizando “secretos de la abuela” para lograr mejor sabor.

6. Le gustaría que su establecimiento, forme parte de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil

Sí

3.1.1.5. Entrevista 5: Picantería Don Carlos

PICANTERIA DON CARLOS

PREGUNTAS DE ENTREVISTAS PARA DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN RUTAS TURÍSTICAS

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil?

Esto es importante para atraer nuevos turistas que se interesen en nuestra cultura.

2. ¿Cómo cree que esta iniciativa podría contribuir a la promoción cultural y turística de la ciudad?

Atrayendo a más turistas extranjeros y locales que quieran venir a conocer nuestra comida criolla.

3. ¿Qué criterios turísticos considera que su establecimiento tiene como representativo de la comida tradicional de la ciudad?

Nuestro Yapingacho es popular por el tamaño de la porción y porque no sólo utilizamos los ingredientes comunes, sino que se agrega un extra (por ejemplo, el chicharrón). Nadie prepara el Yapingacho como nosotros.

4. ¿Cómo equilibraría la diversidad de platillos tradicionales que ofrece su restaurante, como oferta turística dentro de la ciudad?

Mantenemos nuestro producto estrella y creamos variaciones del mismo. Además, en nuestro menú puede encontrar productos complementarios y hace poco adjuntamos desayunos.

5. ¿Cree que su participación activa podría mejorar la autenticidad y calidad de la experiencia para los turistas?

Sí, porque como mencioné antes, somos los únicos en preparar el Yapingacho de esta manera.

6. ¿Le gustaría que su establecimiento, forme parte de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil?

Sí, actualmente ya formamos parte de las huecas reconocidas por el Municipio de Guayaquil. Así que nos encanta ser parte del turismo guayaquileño.

3.1.1.6. Entrevista 6: Boloncito

BOLONCITO

PREGUNTAS DE ENTREVISTAS PARA DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN RUTAS TURÍSTICAS

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil?

Es muy importante porque es parte de nuestra identidad.

2. ¿Cómo cree que esta iniciativa podría contribuir a la promoción cultural y turística de la ciudad?

Daríamos a conocer negocios tradicionales y cómo llegar a cada uno de nosotros.

3. ¿Qué criterios turísticos considera que su establecimiento tiene como representativo de la comida tradicional de la ciudad?

Ofrecemos el mejor bolón guayaquileño en todas sus variantes. Estamos ubicados en el centro de Guayaquil, de modo que nuestro local es accesible y dentro de una zona turística.

4. ¿Cómo equilibraría la diversidad de platillos tradicionales que ofrece su restaurante, como oferta turística dentro de la ciudad?

Nuestro bolón es el plato estrella, y puede encontrar variantes para que el cliente lo pida a su gusto.

5. ¿Cree que su participación activa podría mejorar la autenticidad y calidad de la experiencia para los turistas?

Sí, porque nuestra historia no sólo nos atribuye años de experiencia en preparación de bolones; sino que también hay una historia que contar de cómo este negocio es posible.

6. ¿Le gustaría que su establecimiento, forme parte de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil?

Debido a nuestra ubicación ya contamos con una fuerte afluencia de clientes, pero sería interesante que nos mencionaran.

3.1.1.6. Entrevista 7: Despensa Don Jorge

DESPENSA DON JORGE

PREGUNTAS DE ENTREVISTAS PARA DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN RUTAS TURÍSTICAS

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil?

No todos los guayaquileños conocen su comida tradicional, es importante comenzar a resaltarlo con los locales para que los extranjeros se vean atraídos.

2. ¿Cómo cree que esta iniciativa podría contribuir a la promoción cultural y turística de la ciudad?

Enseñaría un poco más de identidad guayaquileña a locales y extranjeros.

3. ¿Qué criterios turísticos considera que su establecimiento tiene como representativo de la comida tradicional de la ciudad?

Somos un local de comida rápida guayaquileña, donde puede encontrar las empanadas más grandes que pueda conocer.

4. ¿Cómo equilibraría la diversidad de platillos tradicionales que ofrece su restaurante, como oferta turística dentro de la ciudad?

Ofrecemos desayunos y todo aquello que una persona que va deprisa pueda escoger para consumir.

5. ¿Cree que su participación activa podría mejorar la autenticidad y calidad de la experiencia para los turistas?

Sí, porque, aunque somos un lugar de paso; puede encontrar jugos naturales de frutas autóctonas, empanadas grandes, etc. Lo ideal para un receso turístico que incluya sabores criollos.

6. Le gustaría que su establecimiento, forme parte de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil

Sí

3.2.1. Levantamiento de información de encuestas

En el caso de las encuestas, se ha optado por exponer las respuestas de las preguntas planteadas en el cuestionario, de forma conjunta en el apartado de “Análisis de resultados”. Esto a fin de ayudar a optimizar la información expuesta, así como para darle un mejor entendimiento a los resultados de la investigación.

3.3. Diagnóstico del sistema turístico

Con base al levantamiento de información realizado a través de cada una de las entrevistas a los dueños de los locales, se ha podido evidenciar que el sistema turístico en la ciudad de Guayaquil cuenta con un potencial y variedad de tradiciones increíbles, donde si es importante que el talento y arte culinario se dé a conocer a todos los habitantes de la ciudad, ayudando así a potenciar la relevancia de los lugares de comida tradicional, y a su vez fortaleciendo la afluencia de clientes que visitan los establecimientos, no solamente en fechas especiales, sino de manera diaria. Además, como un dato característico que pudo ser resaltado en cada una de las entrevistas, es que a cada local no le falta autenticidad y deseos de que muchas más personas puedan conocer su tradición.

3.4. Desarrollo de objetivos específicos

A partir de los hallazgos encontrados en el diagnóstico anterior, a continuación, se redactan los objetivos específicos realizados para llevar a cabo el correspondiente análisis de resultados del presente trabajo de investigación:

- Detallar la opinión de los dueños de los locales de la ruta turística de comidas tradicionales a pie, utilizando el enfoque cualitativo de entrevistas en profundidad, con el objetivo de capturar percepciones subyacentes, aspectos destacados y desafíos percibidos durante el recorrido gastronómico.

- Analizar la preferencia y frecuencia de elección de comidas tradicionales por parte de los habitantes de la ciudad de Guayaquil, mediante la evaluación cuantitativa de encuestas realizadas a una muestra representativa de visitantes, con el fin de identificar los platos y sabores más populares y significativos en el itinerario gastronómico propuesto.
- Presentar y analizar gráficos estadísticos basados en las respuestas de los participantes de estudio, con el propósito de visualizar su postura y criterios respecto a las paradas gastronómicas en relación con los destinos turísticos populares en Guayaquil.

3.5. Análisis de resultados

3.5.1. Análisis de resultados de la aplicación de las entrevistas

Las respuestas proporcionadas en las entrevistas destacan la importancia de resaltar las comidas tradicionales como una valiosa contribución a la experiencia turística en Guayaquil. Por un lado, los entrevistados reconocen la esencia cultural y patrimonial que estas comidas representan para la identidad guayaquileña. Asimismo, la iniciativa se percibe como una forma efectiva de promover tanto la riqueza culinaria como la autenticidad de la ciudad, brindando a los turistas la oportunidad de sumergirse en la cultura local a través de su gastronomía. La diversidad de platillos ofrecidos por los establecimientos se considera clave para equilibrar la oferta turística, y se destaca el esfuerzo por ampliar y mejorar constantemente la gama de productos, incluyendo opciones tradicionales y creativas. Por su parte, la participación activa de los negocios se considera beneficiosa para enriquecer la calidad y autenticidad de la experiencia turística, atrayendo tanto a locales como a visitantes extranjeros. Además, la posibilidad de formar parte de una ruta turística a pie es vista como una oportunidad emocionante para no solo expandir su alcance, sino también para dejar una huella significativa en el panorama gastronómico turístico de Guayaquil.

3.5.1. Análisis de resultados de la aplicación de las encuestas

Dentro de este apartado se detallan los resultados de las encuestas, las cuales se aplicaron a un total de 111 usuarios. Eso se realizó a fin de poder conocer las preferencias y opiniones de los consumidores, quienes serán los que visitarán la ruta turística para conocer mucho más acerca de la gastronomía de la ciudad de Guayaquil.

Pregunta 1

Tabla 2.

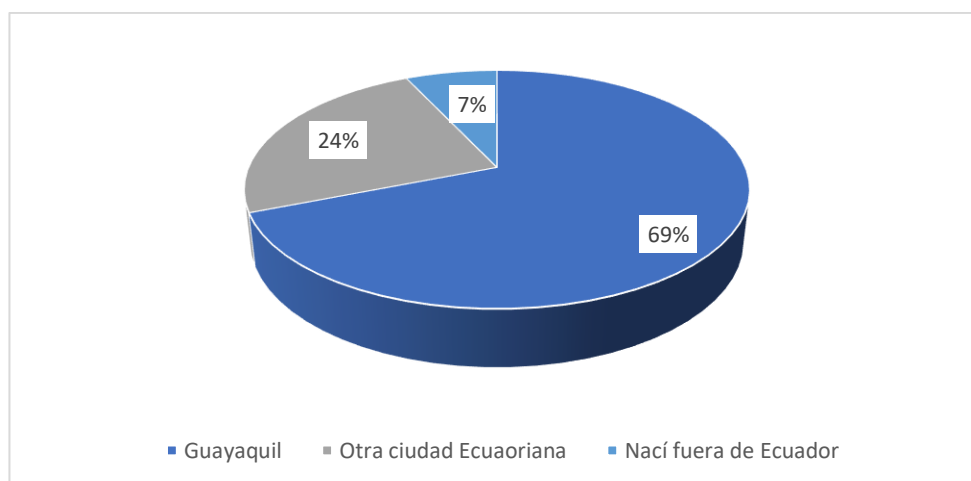
¿Cuál es su ciudad de origen?

Alternativas	Frecuencia	%
Guayaquil	72	69%
Otra ciudad ecuatoriana	25	24%
Nací fuera de Ecuador	7	7%
Total	104	100%

Nota. La tabla muestra los resultados de pregunta 1. Elaborado por la autora.

Figura 5

Gráfica de resultados pregunta 1



Nota. La figura muestra los valores porcentuales pregunta 1. Elaborado por la autora.

En primera instancia se tuvo que el 69% de los encuestados indicaron que su ciudad de origen es Guayaquil, lo cual sugiere que Guayaquil es la ciudad de origen más común entre los encuestados. Por otro lado, aproximadamente el 24% de los encuestados indicaron que son de otra ciudad ecuatoriana que no es Guayaquil, demostrando que un cuarto de los encuestados proviene de diversas ciudades en Ecuador aparte de Guayaquil. Y, finalmente alrededor del 7% de los encuestados declararon que nacieron fuera de Ecuador, lo cual indica que hay una pequeña proporción de encuestados que no son originarios de Ecuador.

Pregunta 2

Tabla 3.

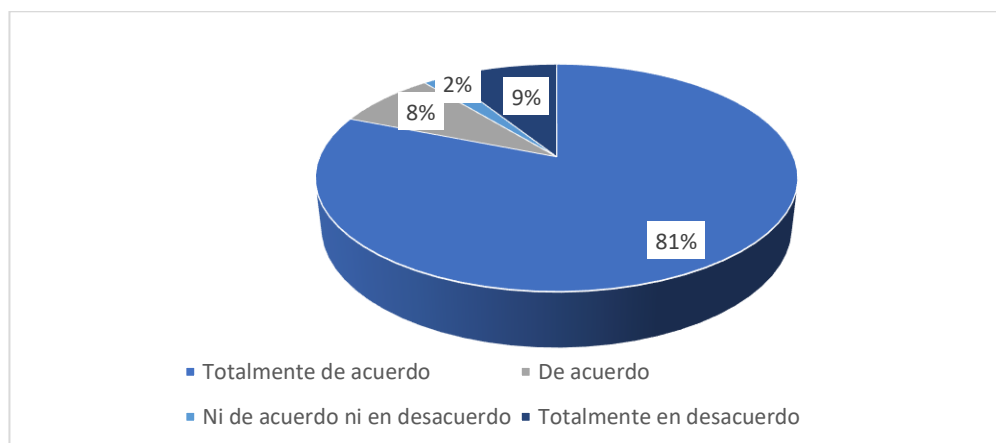
¿Considera importante experimentar la comida tradicional de Guayaquil?

Alternativas	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	84	81%
De acuerdo	9	8%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	2%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	9	9%
Total	104	100%

Nota. La tabla muestra los resultados de pregunta 2. Elaborado por la autora.

Figura 6

Gráfica de resultados pregunta 2



Nota. La figura muestra los valores porcentuales pregunta 2. Elaborado por la autora.

En lo que concierne a los resultados obtenidos en la segunda interrogante, un impresionante 81% de los encuestados afirmaron estar "Totalmente de acuerdo" en que es importante experimentar la comida tradicional de Guayaquil, lo cual indica una fuerte preferencia y apoyo hacia la comida tradicional de la ciudad. Por otro lado, un 8% de los encuestados estuvieron de acuerdo con la importancia de experimentar la comida tradicional de Guayaquil. Seguido de ello, un pequeño 2% de los encuestados no mostraron una posición clara en cuanto a la importancia de experimentar la comida

tradicional, lo que podría indicar cierta indecisión o falta de opinión entre esta minoría. Y, como última instancia el 9% de los encuestados expresó estar “Totalmente en desacuerdo”, lo cual realmente es mínimo en comparación a la aceptación de los demás encuestados.

Pregunta 3

Tabla 4.

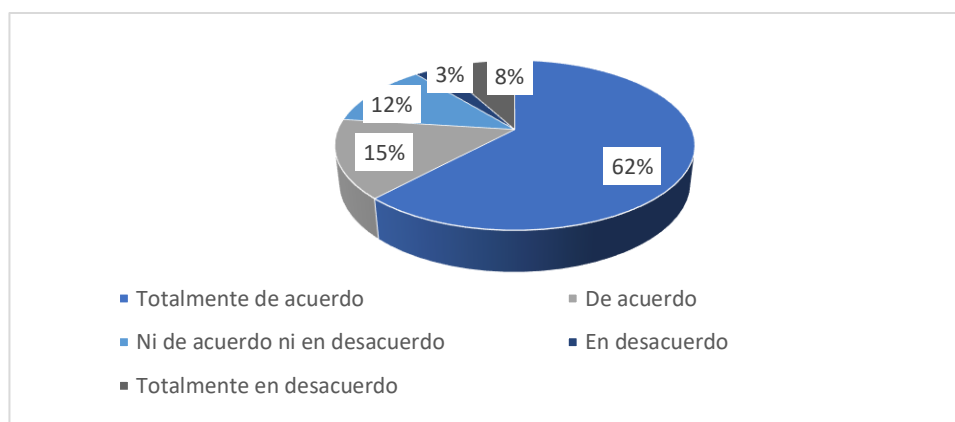
¿Le gustaría contar con una guía turística que le indique una ruta a pie que destaque las comidas tradicionales en el centro de Guayaquil?

Alternativas	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	64	62%
De acuerdo	16	15%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	13	12%
En desacuerdo	3	3%
Totalmente en desacuerdo	8	8%
Total	104	100%

Nota. La tabla muestra los resultados de pregunta 3. Elaborado por la autora.

Figura 7

Gráfica de resultados pregunta 3



Nota. La figura muestra los valores porcentuales pregunta 3. Elaborado por la autora.

Según los resultados obtenidos en la tercera pregunta, se indica que un 62% de los encuestados está "Totalmente de acuerdo" en que les gustaría contar con una guía

turística para una ruta a pie que destaque las comidas tradicionales en el centro de Guayaquil. Por consiguiente, un 15% de los encuestados estuvieron de acuerdo con la idea de tener una guía turística para una ruta a pie, así mismo, un 12% de los encuestados no manifestaron una opinión clara sobre la idea de la guía turística, lo que podría indicar una cierta indecisión o falta de opinión entre este grupo. Y, finalmente el 11% de los encuestados se restantes mostraron en desacuerdo con la idea de una guía turística para una ruta a pie que destaque las comidas tradicionales en el centro de Guayaquil.

Pregunta 4

Tabla 5.

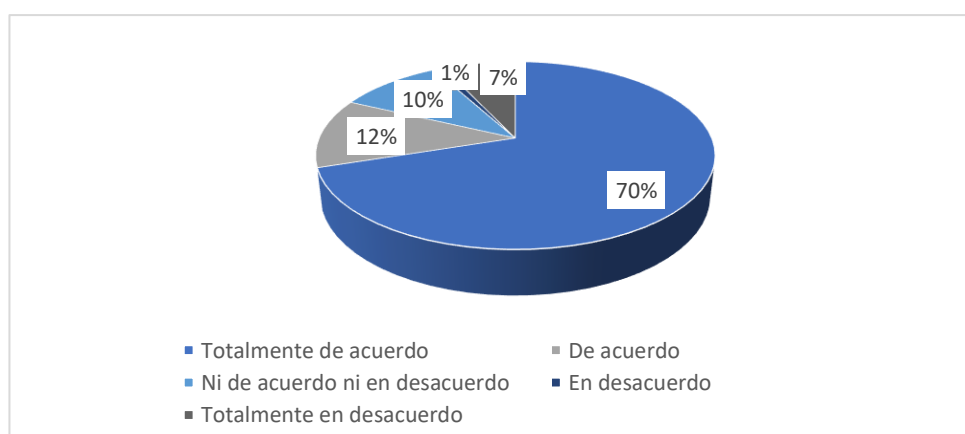
¿Es necesaria la inclusión de información cultural geográfica en el recorrido a pie de las comidas tradicionales?

Alternativas	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	73	70%
De acuerdo	12	12%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	10	10%
En desacuerdo	1	1%
Totalmente en desacuerdo	8	7%
Total	104	100%

Nota. La tabla muestra los resultados de pregunta 4. Elaborado por la autora.

Figura 8

Gráfica de resultados pregunta 4



Nota. La figura muestra los valores porcentuales pregunta 4. Elaborado por la autora.

En los resultados de la cuarta pregunta, el 70% de los encuestados está "Totalmente de acuerdo" en que es necesaria la inclusión de información cultural geográfica en el recorrido a pie de las comidas tradicionales, lo cual indica una amplia mayoría que reconoce la importancia de la información cultural y geográfica. Seguido de ello, un 12% de los encuestados se mostró "De acuerdo" con la necesidad de esta inclusión. Por su parte, el 10% de los encuestados no expresaron una opinión clara sobre la necesidad de información cultural y geográfica en el recorrido, identificando una indecisión o falta de una posición definitiva. Y, finalmente solo un 8% de los encuestados se mostraron en desacuerdo con la inclusión de información cultural y geográfica en el recorrido a pie de las comidas tradicionales.

Pregunta 5

Tabla 6.

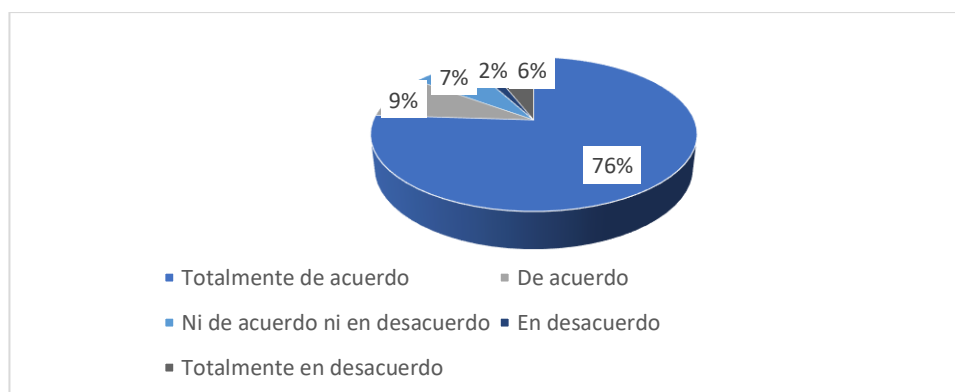
¿Estaría dispuesto a probar platillos o ingredientes locales que no haya probado antes en su ciudad o país de origen?

Alternativas	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	79	76%
De acuerdo	9	9%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	8	7%
En desacuerdo	2	2%
Totalmente en desacuerdo	6	6%
Total	104	100%

Nota. La tabla muestra los resultados de pregunta 5. Elaborado por la autora.

Figura 9

Gráfica de resultados pregunta 5



Nota. La figura muestra los valores porcentuales pregunta 5. Elaborado por la autora.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la quinta pregunta, el 76% de los encuestados demostró estar "Totalmente de acuerdo" en probar platillos o ingredientes locales que no han probado previamente en su ciudad o país de origen, esto refleja una sólida disposición por parte de la mayoría de los encuestados para experimentar nuevos sabores y alimentos locales. Asimismo, el 9% de los encuestados expresó estar "De acuerdo" con la idea de probar nuevos platillos o ingredientes locales. Seguido de ello, un 7% de los encuestados no expresó una opinión definitiva sobre su disposición a probar nuevos platillos o ingredientes locales. Y, por último, un 8% de los encuestados indicó estar en desacuerdo con la idea de probar nuevos platillos o ingredientes locales en su ciudad o país de origen.

Pregunta 6

Tabla 7.

¿Recomendaría la experiencia de la ruta a pie de comidas tradicionales a otros turistas?

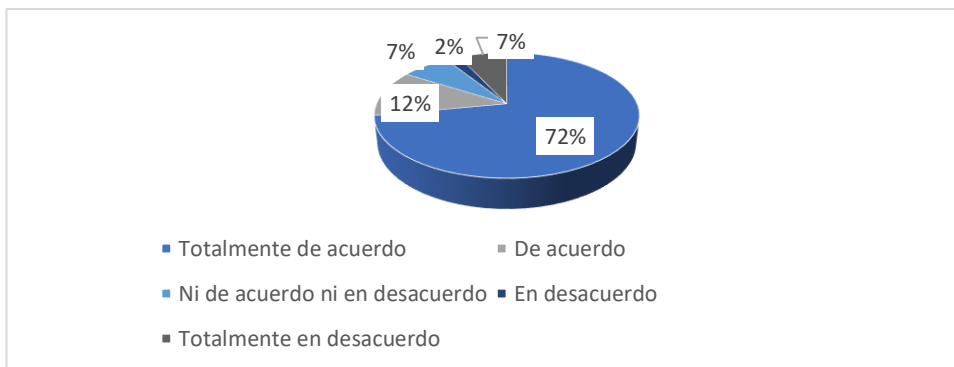
Alternativas	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	75	72%
De acuerdo	12	12%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	7	7%
En desacuerdo	2	2%

Totalmente en desacuerdo	8	7%
Total	104	100%

Nota. La tabla muestra los resultados de pregunta 6. Elaborado por la autora.

Figura 10

Gráfica de resultados pregunta 6



Nota. La figura muestra los valores porcentuales pregunta 6. Elaborado por la autora.

En los que respecta a los resultados de la sexta interrogante, el 72% de los encuestados expresó estar "Totalmente de acuerdo" en recomendar la experiencia de la ruta a pie de comidas tradicionales a otros turistas, lo cual refleja una clara disposición de la mayoría de los encuestados a compartir y promover esta experiencia entre otros visitantes. Asimismo, el 12% de los encuestados manifestó estar "De acuerdo" con la recomendación de la experiencia de la ruta a pie de comidas tradicionales a otros turistas, lo cual demuestra un nivel considerable de respaldo hacia la idea de recomendar la ruta a pie. Por su parte, un 7% de los encuestados no expresó una opinión definitiva en cuanto a recomendar la experiencia de la ruta a pie de comidas tradicionales. Y, por otro lado un 9% de los encuestados expresó estar en desacuerdo con la recomendación de la experiencia de la ruta a pie de comidas tradicionales a otros turistas.

Pregunta 7

Tabla 8.

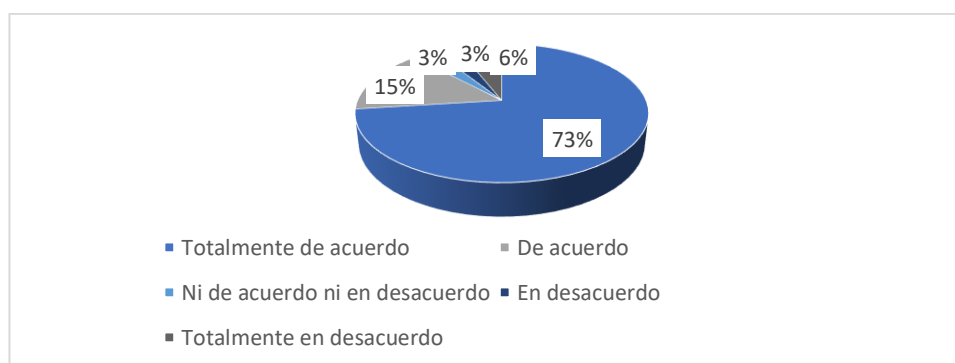
¿Considera que esta guía ofrece la oportunidad de mejorar los servicios gastronómicos a los turistas locales y extranjeros?

Alternativas	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	76	73%
De acuerdo	16	15%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	3%
En desacuerdo	3	3%
Totalmente en desacuerdo	6	6%
Total	104	100%

Nota. La tabla muestra los resultados de pregunta 7. Elaborado por la autora.

Figura 11

Gráfica de resultados pregunta 7



Nota. La figura muestra los valores porcentuales pregunta 7. Elaborado por la autora.

En cuanto a los resultados de la séptima pregunta, el 73% de los encuestados manifestó estar "Totalmente de acuerdo" en que la guía ofrece la oportunidad de mejorar los servicios gastronómicos a los turistas locales y extranjeros, esto refleja una clara creencia en la capacidad de la guía para impactar positivamente en la experiencia gastronómica de los visitantes. Asimismo, un 15% de los encuestados expresó estar "De acuerdo" con la idea de que la guía ofrece la oportunidad de mejorar los servicios gastronómicos. Por otra parte, el 3% de los encuestados no expresó una opinión definitiva sobre si la guía puede mejorar los servicios gastronómicos para los turistas

locales y extranjeros. Y, como última instancia, el 9% de los encuestados expresó estar en desacuerdo con la idea de que la guía tiene el potencial de mejorar los servicios gastronómicos.

Pregunta 8

Tabla 9.

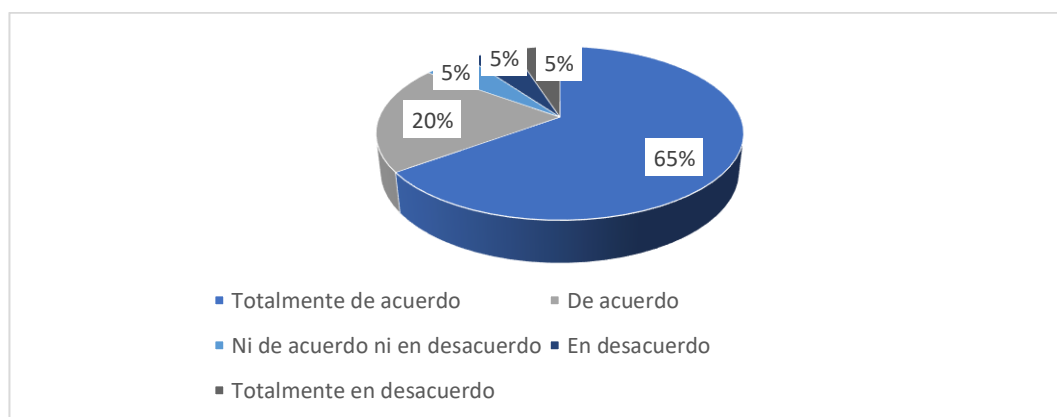
¿Crees que la promoción y difusión de esta ruta turística de comidas tradicionales influiría en tu decisión de visitar Guayaquil como destino turístico?

Alternativas	Frecuencia	%
Totalmente de acuerdo	68	65%
De acuerdo	21	20%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	5%
En desacuerdo	5	5%
Totalmente en desacuerdo	5	5%
Total	104	100%

Nota. La tabla muestra los resultados de pregunta 8. Elaborado por la autora.

Figura 12

Gráfica de resultados pregunta 8



Nota. La figura muestra los valores porcentuales pregunta 8. Elaborado por la autora.

Finalmente, en cuanto a los resultados de la última pregunta, se obtuvo que un notable 65% de los participantes indicó estar "Totalmente de acuerdo" en que la promoción y difusión de la mencionada ruta tendría un impacto significativo en su decisión de visitar Guayaquil. Además, un 20% se mostró "De acuerdo" con la influencia positiva

de la promoción de la ruta turística de comidas tradicionales. Aunque su nivel de convicción puede ser ligeramente menor que el grupo anterior, aún existe un reconocimiento significativo del valor potencial de resaltar la gastronomía local. Por su parte, un 5% de encuestados se posicionó en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, lo que sugiere cierta indecisión o neutralidad en cuanto a la influencia de la ruta turística de comidas tradicionales en su decisión de viaje. Y, en un 10% restante de encuestados mostraron estar en desacuerdo con que esta promoción pueda influir en la decisión de asistir a estos lugares turísticos.

3.6. Hallazgos

En los resultados obtenidos de la encuesta, se destaca que la ciudad de Guayaquil es la principal ciudad de origen entre los participantes, con un significativo 69% de los encuestados procedentes de allí. No obstante, se observa una diversidad geográfica en los encuestados, ya que un cuarto de ellos proviene de otras ciudades ecuatorianas distintas de Guayaquil. Además, se identifica un grupo minoritario de aproximadamente el 7% que nació fuera de Ecuador. En términos de preferencias gastronómicas, la mayoría abraza la importancia de experimentar la comida tradicional de Guayaquil, con un destacado 81% expresando estar "Totalmente de acuerdo". Asimismo, existe un sólido apoyo hacia la posibilidad de contar con una guía turística que resalte las comidas tradicionales en el centro de la ciudad, siendo un 62% de los encuestados "Totalmente de acuerdo". Este interés se extiende a la disposición de probar nuevos platillos y alimentos locales, con un significativo 76% indicando estar "Totalmente de acuerdo". Estos hallazgos sugieren una alta aceptación y apertura hacia la diversidad culinaria local.

En cuanto a las percepciones sobre la guía turística, se refleja que existe un consenso mayoritario sobre su potencial para mejorar los servicios gastronómicos a turistas locales y extranjeros, con un notable 73% manifestando estar "Totalmente de acuerdo". Además, se observa un respaldo significativo a la recomendación de la experiencia de la ruta a pie de comidas tradicionales a otros turistas, con un 72% de los encuestados mostrando total acuerdo. Sin embargo, también se identifican voces discrepantes en ciertos aspectos, como la necesidad de información cultural y geográfica en el recorrido, donde un 10% no expresó una posición clara. En conjunto, los resultados sugieren una fuerte conexión con la comida tradicional de Guayaquil, un interés en la promoción turística y una disposición general a la exploración

culinaria, aunque también se reconoce la importancia de proporcionar información contextual y geográfica en las experiencias gastronómicas ofrecidas.

3.7. Discusión

La presente investigación se enfocó en diseñar una ruta turística a pie de comidas tradicionales en Guayaquil, Ecuador, con el propósito de promover la riqueza gastronómica de la ciudad y brindar a los visitantes una experiencia auténtica y enriquecedora. Para contextualizar y analizar los resultados obtenidos, se contrastan con los referentes teóricos y estudios previos relacionados con rutas turísticas y la promoción de la gastronomía local.

La literatura revisada sobre rutas turísticas destacó su importancia como vehículo para la promoción del turismo sostenible, el desarrollo local y la conservación del patrimonio cultural y natural. En el caso de Guayaquil, los hallazgos apoyan estos conceptos teóricos al evidenciar que los encuestados mostraron un alto grado de acuerdo en la importancia de experimentar la comida tradicional de la ciudad (81%) y en la disposición a probar platillos o ingredientes locales no probados previamente (76%). Estos resultados sugieren que la propuesta de una ruta gastronómica se alinea con la tendencia de fomentar el turismo sostenible al destacar la cultura culinaria local y la preservación de tradiciones gastronómicas. Los estudios realizados por Chica (2018) y Quito (2021) respaldan la importancia de destacar la gastronomía local como parte esencial del turismo sostenible y la promoción cultural.

El diseño de rutas turísticas temáticas, como la propuesta en esta investigación, busca diversificar la oferta turística y atraer a un público más amplio con intereses específicos. En este sentido, los resultados reflejan una fuerte aceptación por parte de los encuestados hacia la idea de contar con una guía turística que destaque las comidas tradicionales en el centro de Guayaquil (62%) y recomendar la experiencia de la ruta a otros turistas (72%). Estos hallazgos respaldan la noción de que las rutas temáticas, en este caso gastronómicas, pueden aumentar la competitividad y el atractivo del destino al atender las preferencias y deseos de diferentes segmentos de turistas. El estudio realizado por Alcívar & Hidalgo (2022) también enfatiza la importancia de diseñar productos turísticos temáticos para impulsar emprendimientos locales y diversificar la oferta.

La relación entre las rutas turísticas y el desarrollo económico local también se encuentra respaldada por los resultados. La mayoría de los encuestados (73%) considera que la guía de comidas tradicionales tiene el potencial de mejorar los servicios gastronómicos para turistas locales y extranjeros. Esto sugiere que la implementación de la ruta no solo beneficiaría a los visitantes, sino que también podría tener un impacto positivo en la industria gastronómica local, generando oportunidades de empleo y crecimiento económico. Saldaña (2020) destaca la contribución del turismo al crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB) y la generación de empleo, lo cual se alinea con la percepción de los encuestados en este estudio.

En conclusión, los hallazgos de esta investigación armonizan con los conceptos teóricos y los estudios previos sobre rutas turísticas y promoción gastronómica. Los resultados respaldan la importancia de la diversificación de la oferta turística, la preservación del patrimonio cultural y la contribución al desarrollo económico local. La propuesta de una ruta a pie de comidas tradicionales en Guayaquil se alinea con estos principios, brindando a los viajeros una experiencia enriquecedora y auténtica mientras contribuye al crecimiento sostenible de la ciudad como destino turístico. Los estudios realizados por Chica (2018), Quito (2021) y Saldaña (2020) proporcionan respaldo empírico a estas ideas y su aplicabilidad en el contexto de la investigación.

3.8. Diseño final de la ruta turística a pie

Para llevar a cabo el diseño de la ruta turística a pie, se adaptó la estructura del sistema turístico de Sergio Molina (2003) de la siguiente manera:

Superestructura: Todos los restaurantes y establecimientos de comida que forman parte de la ruta turística de comida tradicional, son regulados por el Municipio de Guayaquil.

Demanda: Se realizó encuestas a los turistas locales y extranjeros, con el fin de medir el interés del consumidor sobre las comidas tradicionales y percibir sus opiniones sobre el diseño de una ruta turística.

Atractivos: La ruta fue diseñada de manera que durante el recorrido el turista pueda apreciar la cultura guayaquileña, por medio de parques, iglesias, mercados y lugares representativos. Por ejemplo: pasa por la iglesia Católica Sagrado Corazón de Jesús, entra al Mercado Municipal Este, pasa por la fábrica de dulces ecuatorianos “La

Universal”, recorre una pequeña zona comercial de la bahía, y finaliza muy cerca del Malecón 2000.

Equipo e instalaciones: Todos los locales de comida tradicional que están incluidos representan la identidad guayaquileña y cada uno ofrece un producto estrella completamente distinto. De esta manera, la ruta ofrece variedad y tradición.

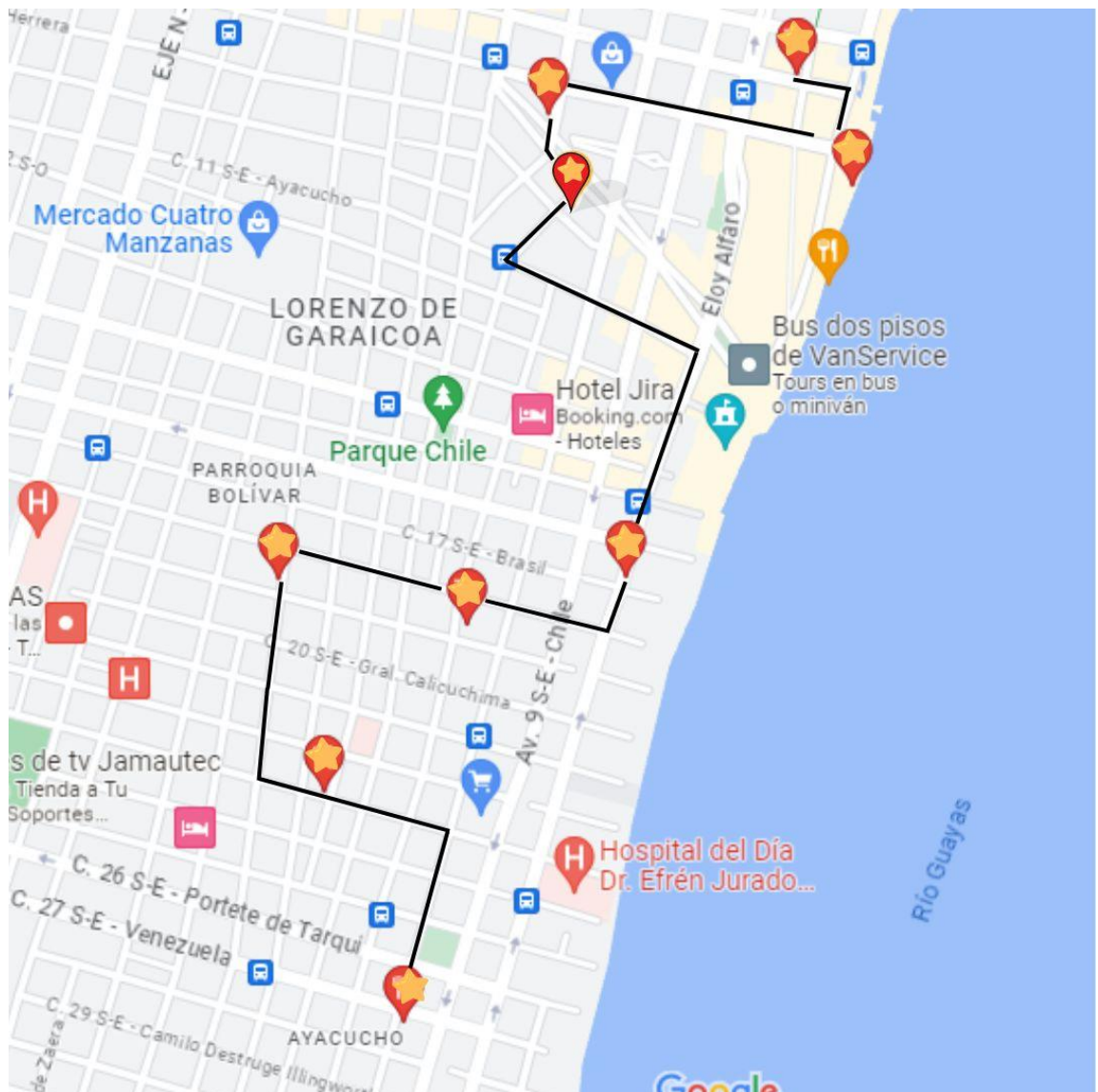
Infraestructura: La ruta recorre varias calles con paraderos de buses y metrovía. Todos los restaurantes equiparados cuentan con servicio sanitario, agua potable y vías con alcantarillado.

Comunidad local: Se realizó entrevistas a los dueños de los establecimientos de comidas tradicionales, con el fin de conocer sus opiniones sobre una ruta turística.

El diseño visual de la ruta fue construido mediante la ayuda de Google Maps, donde se fue marcando cada uno de los sitios que forman parte del recorrido a pie que deberán realizar los turistas. Del mismo modo, se estima que el recorrido de la ruta tiene un total de 3,58 km (2,23 millas), y toma un aproximado de 4 horas (el número de horas está sujeto al tiempo de consumo de los platillos que el turista escoja).

A continuación, se detalla el diseño final de la ruta turística a pie conformado por los lugares de comida tradicional más relevantes de la ciudad de Guayaquil:

Figura 13 Ruta turística a pie



Fuente: Diseño adaptado de la investigación de campo. Elaborado por la autora.

3.9 Restaurantes y establecimientos de comidas tradicionales

Se tomó en consideración aquellos restaurantes que sirvieran en su menú platos tradicionales de la gastronomía guayaquileña, esto dado que el presente trabajo se centra en el diseño de una ruta guía, por lo cual, es evidente que no solamente personas que residen en la ciudad de Guayaquil asisten a las distintas huecas para probar platos nuevos.

Todos los restaurantes entrevistados cuentan con años de trayectoria, e historias de dueños ecuatorianos que se superaron a fin de brindarle tradición a la sociedad. Cada

uno de los establecimientos se especializa en un platillo o piqueo tradicional muy popular entre los guayaquileños.

A continuación, la descripción de la ruta a pie y cada uno de los establecimientos de comidas tradicionales que la componen:

El recorrido de la ruta a pie de comidas tradicionales comienza en la esquina de las calles Venezuela y Chimborazo, donde está ubicado el restaurante El Jardín. Este negocio fue fundado hace 39 años por su actual propietaria, la señora Mariana Navarrete. Ofrece desayunos, almuerzos y platos a la carta. Todo su menú está compuesto por comida tradicional, y su sazón es una mezcla manaba y guayaquileña. Sus platos más populares son el caldo de bolas manaba y la guatita guayaquileña.

Se debe avanzar por la calle Chimborazo hasta la calle San Martín y llegar a la esquina que intercepta con Rumichaca para encontrar el segundo lugar de la ruta, la Picantería Los arbolitos. Este establecimiento ofrece una carta muy variada que incluye banderas, ceviches, encebollados, cazuelas, etc. Su platillo más popular es el encebollado.

Caminando por la calle San Martín, se debe continuar por la calle 6 de marzo hasta un poco antes de llegar a la calle Carlos Gómez Rendón para toparse con El Garito. Es una pequeña fuente de sodas que ofrece la tradicional chicha resbaladera como su producto más popular. Además, brinda productos de bollería para acompañar.

Desplazándose por la calle Carlos Gómez Rendón, se llega hasta la entrada del patio de comidas del Mercado Municipal Este. El mercado cuenta con 12 ofertas culinarias tradicionales distintas en su pequeño patio de comidas. Los platos varían según el horario de visita, pero entre los más populares se encuentran el seco de chivo y el seco de pollo.

Se debe tomar la calle Gral. Eloy Alfaro y caminar hasta un poco antes de llegar a la calle Cuenca para visitar la Cafetería Joselyn 2. Es una cafetería familiar fundada hace 19 años por 3 hermanos. Ofrece platos a la carta, piqueos y café pasado. Entre sus platillos más populares se está el arroz con menestra y carne.

Para visitar la Picantería Don Carlos se debe desplazar por la calle Gral. Eloy Alfaro, luego caminar por la calle Ayacucho y finalmente avanzar 2 cuadras por la calle Cacique Álvarez hasta un poco antes de interceptar con José Joaquín de Olmedo. Esta picantería es un establecimiento con 44 años de funcionamiento, que ofrece el

tradicional su propia variante del tradicional Yapingacho serrano, cuyos ingredientes son costeños.

A pocas cuadras, en la esquina de las calles Boyacá y José Joaquín de Olmedo está ubicado Boloncito, un negocio que se fundó hace 47 años. Se especializa en la preparación de bolones y todas sus variantes (bolón mixto, bolón de chicharrón, bolón de queso, bolón con bistec).

A continuación, se debe avanzar por la calle Colón hasta llegar al Malecón 2000. En la parte superior del Centro Comercial Malecón 2000, se encuentra Mercado del Río. Es un patio de comidas con una amplia variedad de ofertas gastronómicas que se combinan entre la comida tradicional y la comida extranjera.

La ruta finaliza en la esquina de las calles Gral. Antonio José de Sucre Alcalá y Pichincha, en la Despensa San Jorge. Es un pequeño lugar de comida rápida que ofrece productos de tienda de abarrotes y piqueos tradicionales. Entre sus productos más populares se encuentran los jugos de frutas locales, el tradicional sánduche aplanchado, y unas empanadas de gran tamaño que son el resultado de la iniciativa del dueño del establecimiento.

Conclusiones y Recomendaciones

La culminación de esta investigación ha resultado en la exitosa creación de una ruta turística a pie que resalta y valora las comidas tradicionales de la ciudad de Guayaquil. Este logro se ha alcanzado a través de un enfoque holístico y bien estructurado que combina tanto fundamentos teóricos como elementos prácticos, permitiendo así la configuración de una propuesta turística que celebra la rica herencia gastronómica local y proporciona a los visitantes una experiencia excepcional y auténtica.

En el transcurso de esta investigación, la fundamentación teórica desempeñó un papel crítico al sentar las bases conceptuales y metodológicas necesarias para la creación de rutas gastronómicas tradicionales. La inmersión en la literatura pertinente sobre rutas turísticas y el papel fundamental de la gastronomía en el contexto turístico proporcionó un sólido marco teórico. Estos conocimientos teóricos no solo informaron la concepción de la ruta gastronómica en el centro de Guayaquil, sino que también ayudaron a contextualizar su importancia dentro del desarrollo sostenible del turismo en la ciudad.

Uno de los hitos más significativos de esta investigación fue el meticuloso establecimiento de una línea base integral que identificó y catalogó los diversos establecimientos de comidas tradicionales en el corazón de Guayaquil. Este proceso de recolección y análisis de información ha permitido una comprensión profunda de la diversidad culinaria que define la oferta gastronómica tradicional de la ciudad. La identificación precisa de estos puntos de interés culinario ha sido esencial para la selección consciente de los componentes que conformarán la ruta turística propuesta.

Sin embargo, el aspecto más sobresaliente de este estudio es la creación misma de la ruta a pie de comidas tradicionales en el centro de Guayaquil. Este logro se alcanzó mediante un enfoque colaborativo y participativo que involucró a expertos locales y a potenciales turistas en la planificación y trazado del itinerario. La cuidadosa selección de establecimientos, la secuencia de paradas y la inclusión de aspectos culturales e históricos han dado forma a una experiencia turística inmersiva que invita a los visitantes a explorar y deleitarse en la autenticidad y diversidad culinaria de Guayaquil.

Por otra parte, también se ha podido determinar que la implementación de una ruta turística a pie de comidas tradicionales en la ciudad de Guayaquil representa un paso significativo hacia la promoción y preservación de la rica herencia culinaria local. Esta propuesta no solo ofrece a los visitantes una experiencia auténtica y enriquecedora al permitirles explorar las delicias gastronómicas tradicionales de la región, sino que también desencadena un efecto positivo en la economía local al impulsar la demanda de productos y servicios locales. Los resultados de esta investigación demuestran que la ruta no solo fomenta el turismo, sino que también contribuye al desarrollo sostenible al generar empleo y oportunidades para los negocios locales, lo que a su vez mejora la calidad de vida de la comunidad.

La ruta turística a pie no solo satisface los deseos de los turistas de experimentar la autenticidad culinaria de Guayaquil, sino que también desempeña un papel fundamental en la conservación del patrimonio cultural y culinario de la ciudad. Al resaltar y celebrar las comidas tradicionales, se fortalece el sentido de identidad y orgullo entre los residentes locales, y se promueve la transmisión intergeneracional de recetas y técnicas culinarias. Además, al conectar a los visitantes con los establecimientos locales, se fomenta la interacción cultural y el intercambio de conocimientos, lo que enriquece aún más la experiencia turística.

Asimismo, la creación de una ruta turística a pie de comidas tradicionales en Guayaquil abre nuevas perspectivas para el crecimiento continuo del turismo y la consolidación de la ciudad como un destino culinario de renombre. Esta propuesta demuestra la estrecha relación entre el turismo y la gastronomía, y cómo ambos pueden complementarse mutuamente para generar beneficios económicos, culturales y sociales. La ruta no solo permite a los visitantes saborear la esencia de Guayaquil, sino que también contribuye a la sostenibilidad de la comunidad y a la preservación de su valioso legado culinario para las generaciones venideras.

A partir de los resultados y conclusiones alcanzados en esta investigación sobre la creación de una ruta turística a pie de comidas tradicionales en Guayaquil, se abren diversas oportunidades para investigaciones futuras que puedan profundizar y ampliar el impacto de esta propuesta. En primer lugar, sería valioso llevar a cabo un estudio exhaustivo sobre la percepción y satisfacción de los turistas que participan en la ruta. Una investigación de este tipo podría recopilar comentarios y opiniones de los

visitantes para comprender mejor sus experiencias, identificar áreas de mejora y ajustar la ruta en función de sus preferencias cambiantes.

Además, sería enriquecedor explorar la viabilidad de expandir esta ruta gastronómica a otras áreas de la ciudad de Guayaquil o incluso a regiones circundantes. Un estudio que evalúe la posibilidad de desarrollar rutas adicionales que destaquen diferentes aspectos culinarios, como la comida callejera, los mercados locales o la repostería tradicional, podría aportar diversidad a la oferta turística y atraer a una audiencia más amplia de viajeros con diversos intereses gastronómicos.

Por último, considerando el impacto económico y social de la ruta turística propuesta, sería valioso investigar cómo se puede fortalecer la colaboración entre el sector público, el sector privado y las comunidades locales para asegurar un desarrollo sostenible y equitativo. Un estudio de este tipo podría analizar las estrategias de colaboración que se pueden implementar para impulsar el crecimiento económico y la mejora de la calidad de vida de los residentes locales, al mismo tiempo que se fomenta la preservación del patrimonio cultural y culinario de la ciudad.

En conjunto, las conclusiones de esta investigación brindan un sólido punto de partida para futuros estudios que pueden profundizar en aspectos específicos relacionados con la experiencia de los turistas, la expansión de la oferta gastronómica turística y la colaboración intersectorial para el desarrollo sostenible. Estas investigaciones futuras no solo podrían enriquecer la comprensión de la relación entre el turismo y la gastronomía en Guayaquil, sino que también podrían contribuir de manera significativa al crecimiento y la evolución de la industria turística en la región.

Por otro lado, la integración de una ruta turística a pie también abre un amplio abanico de oportunidades de crecimiento en diversos ámbitos. En primer lugar, a nivel económico, la ruta puede impulsar el desarrollo de pequeños negocios locales, como restaurantes, cafeterías, tiendas de souvenirs y productores de alimentos artesanales. El aumento del flujo de turistas a lo largo de la ruta genera una mayor demanda de productos y servicios, lo que a su vez fomenta la creación de empleo y la generación de ingresos en la comunidad. Además, la ruta puede estimular la inversión en infraestructura turística y la mejora de la calidad de los establecimientos, elevando así los estándares de la oferta turística en la región.

En el ámbito cultural y social, la ruta turística a pie promueve un mayor intercambio y comprensión entre diferentes culturas. Los visitantes tienen la oportunidad de interactuar con residentes locales, compartir experiencias y conocer de primera mano las tradiciones y costumbres de la comunidad. Esta interacción cultural enriquece la experiencia tanto para los turistas como para los locales, fomentando el respeto mutuo y la apreciación por la diversidad cultural. Asimismo, la ruta puede ser una plataforma para la promoción y preservación de las expresiones artísticas y artesanales propias de la región, contribuyendo así a la conservación del patrimonio cultural.

Por último, a nivel turístico y medioambiental, la ruta a pie puede impulsar un turismo más responsable y sostenible. Al fomentar el desplazamiento a pie, se reduce la huella ambiental asociada al transporte y se promueve un turismo más amigable con el entorno. La ruta también puede servir como vehículo para educar a los turistas sobre prácticas de turismo sostenible, como la gestión de residuos y la conservación del entorno natural. Esto no solo contribuye a la protección del medio ambiente, sino que también aporta a la imagen positiva del destino como un lugar comprometido con la sostenibilidad.

Basadas en las conclusiones extraídas de esta investigación, se presentan recomendaciones específicas que pueden enriquecer y fortalecer la implementación de la ruta turística a pie de comidas tradicionales en Guayaquil:

Promoción y Difusión: Para garantizar el éxito de la ruta, es esencial desarrollar una estrategia de promoción integral que aproveche las plataformas digitales, produzca material promocional atractivo y colabore con figuras influyentes en la escena gastronómica local. Una estrategia de marketing sólida aumentará la visibilidad de la ruta y atraerá a un público más diverso.

Capacitación y Calidad: La capacitación continua y la formación del personal en los establecimientos involucrados en la ruta son fundamentales para garantizar una experiencia de alta calidad para los turistas. Talleres que aborden aspectos como la atención al cliente, el manejo adecuado de alimentos y el conocimiento profundo de la historia culinaria de Guayaquil pueden elevar significativamente la satisfacción de los visitantes.

Sostenibilidad y Responsabilidad: Se debe poner énfasis en la adopción de prácticas turísticas sostenibles y responsables en la operación de la ruta. Esto puede incluir

medidas como la gestión adecuada de residuos, la promoción de ingredientes locales y la colaboración estrecha con comunidades y proveedores locales, lo que a su vez puede impulsar el crecimiento económico local y la preservación del medio ambiente.

Evaluación y Mejora Continua: Se sugiere la implementación de un sistema de evaluación periódica de la ruta, que involucre la retroalimentación constante de los turistas. Esta información valiosa permitirá realizar ajustes y mejoras en función de las necesidades cambiantes de los visitantes, garantizando así la relevancia y el atractivo continuos de la ruta en el tiempo.

Alianzas Estratégicas: La formación de alianzas estratégicas con otras entidades turísticas, instituciones culturales y gubernamentales puede amplificar el impacto y la visibilidad de la ruta. La colaboración puede generar oportunidades adicionales de promoción y desarrollo, fortaleciendo así el posicionamiento de la ruta de comidas tradicionales.

Referencias Bibliográficas

- Alban, G., Arguello, A., & Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3), 163-173.
- Alcívar, A. A., & Hidalgo, S. S. (Octubre de 2022). *Gastronomía como atractivo turístico para el desarrollo de Emprendimientos locales de la Ciudad Creativa de la Unesco – Portoviejo, Ecuador*. Obtenido de Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí :
https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/1948/1/TIC_T07D.pdf
- Armas, A. A., Lozano, R. P., Miranda, S. S., & Flores, C. V. (2018). *Lineamientos metodológicos para la implementación de señalética turística en emprendimientos de turismo comunitario*. Obtenido de ESPOCH:
<http://cimogsys.espoch.edu.ec/direccion-publicaciones/public/docs/books/2019-09-19-141726-75%20Libro%20Lineamientos%20Metodologicos.pdf>
- Ávila, H., González, M., & Licea, S. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿ métodos o técnicas de indagación empírica? *Didasc@ lia: didáctica y educación ISSN 2224-2643*, 11(3), 62-79.
- Basurto, C. E. (2015). Preservación del patrimonio cultural para el desarrollo turístico. *Revista: Turydes Revista Turismo y Desarrollo.*, 19.
doi:<http://www.eumed.net/rev/turydes/19/patrimonio.html>
- Chávez, J. (2023). ¿Qué es una Ruta turística? Elementos, beneficios y ejemplos. *Ceupe*. doi:<https://www.ceupe.com/blog/ruta-turistica.html#:~:text=Caracter%20de%20una%20ruta%20tur%C3%ADstica&text=Durante%20el%20trayecto%20se%20sigue,bebidas%20gu%C3%ADas%20entre%20otros>.
- Chica, M. C. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico Sucre-Pedernales*. Obtenido de Uleam-Universidad Eloy Alfaro de Manabí, extensión Pedernales:

<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1120/1/ULEAM-HT-0022.pdf>

Cortés, P. D. (2023). Tipos de rutas turísticas. *Ceupe*.

doi:<https://www.ceupe.com/blog/tipos-de-rutas-turisticas.html>

Cruz, R. D. (2020). *Las Rutas Turísticas Y Su Incidencia en el Turismo de Aventura en el Cantón Archidona, Provincia de Napo*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato:

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/9341/1/FCHE-HTP-186.pdf>

Dallas, G., Hormaza, M., & Torres, R. R. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *Pasos*.

doi:https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/20493/PS_18_3%20_%282020%29_03.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Del Carmen, S. (2019). *Muestra probabilística y no probabilística [Tesis de postgrado, Universidad Autónoma del Estado de México]*. Obtenido de http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/108928/secme-10911_1.pdf?sequence=

Duarte, M. C. (Noviembre de 2022). *Proyecto Turistika / Alto Magdalena (Sostenible - Solidario - Sustentable)*. Obtenido de Repositorio Institucional, Universidad Piloto de Colombia:

<http://repository.unipiloto.edu.co/handle/20.500.12277/12118>

Faneite, S. (2023). Los enfoques de investigación en las Ciencias Sociales. *Revista Latinoamericana Ogmios*, 82-95.

Frias, C. V. (2018). *Identidad cultural de los residentes del distrito turístico de Barranco*. Universidad César Vallejo.

doi:<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/25023>

Jiménez, L. (2020). Impacto de la investigación cuantitativa en la actualidad. *Convergence Tech*, 4(IV), 59-68.

- Larrea, S. E. (03 de Diciembre de 2020). *¿Qué son las rutas turísticas?* Obtenido de Entorno Turístico: <https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-turisticas/>
- Larrea, S. E. (03 de Diciembre de 2020). *¿Qué son las rutas turísticas?* Obtenido de Entorno Turístico: <https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-turisticas/>
- Ley de Turismo. (29 de Diciembre de 2014). *Ley de Turismo*. Obtenido de Lexis: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Molina, M. (2013). *Diseño de una ruta agroturística en el cantón milagro, vía a mariscal*. Universidad Estatal de Milagro.
- OMT. (2021). *Organización Mundial del Turismo (OMT)*. Obtenido de Organización Mundial del Turismo: <https://www.coe.int/es/web/cultural-routes/world-tourism-organization>
- Otzen, T., & Manterola, C. (2022). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *Int. J. Morphol*, 1(2), 1-2.
- Parra, O. A. (2021). *Facilidades para diversificar la oferta de actividades turísticas en el sendero ecológico de la comunidad San José de Cocotog, cantón Quito*. Obtenido de Repositorio Dspace: <http://200.7.208.228/handle/123456789/536>
- Pastor, B. (2019). Población y muestra. *Pueblo continente*, 30(1), 245-247.
- Quito, G. A. (29 de Julio de 2021). *Diseño de una ruta turística gastronómica en el centro de la ciudad de Guayaquil mediante herramientas de comunicación digitales para su difusión*. Obtenido de Repositorio Institucional de la UTPL (RiUTPL): <http://dspace.utpl.edu.ec/jspui/handle/20.500.11962/28081>
- Rodriguez, M. (. (2018). *“Diseño de una Ruta Turística entre el Cantón Baños de Agua y la Comunidad de Santa Rosa de Runtun, Provincia de Tungurahua, Ecuador . Ambato .: Tesis de pregrado. doi:UNIANDES*
- Saldaña, T. M. (2020). *Propuesta de creación de una Ruta gastronómica para el sector urbano del cantón Biblian perteneciente a la provinca el Cañar*.

Obtenido de Universidad del Azuay:

<https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10186/2/15816.pdf>

Sancho, A. (2011). *Introducción al Turismo*. Obtenido de Organización Mundial del Turismo: <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>

Sandoval, G. L. (2018). Patrimonio cultural y turismo en el Ecuador vinculo indisoluble. *TSAFIQUI. No 9*. . doi:<https://doi.org/10.29019/tsafiqui.v0i9.349>

Torrez, J. (2020). El webinar como instrumento de investigación no experimental. *Apthapi*, 6(2), 1988-2000.

ANEXOS

Anexo 1 Modelos de entrevista

PREGUNTAS DE ENTREVISTAS PARA DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS EN RUTAS TURÍSTICAS

1. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de resaltar las comidas tradicionales como parte de la experiencia turística en Guayaquil?

2. ¿Cómo cree que esta iniciativa podría contribuir a la promoción cultural y turística de la ciudad?

3. ¿Qué criterios turísticos considera que su establecimiento tiene como representativo de la comida tradicional de la ciudad?

4. ¿Cómo equilibraría la diversidad de platillos tradicionales que ofrece su restaurante, como oferta turística dentro de la ciudad?

5. ¿Cree que su participación activa podría mejorar la autenticidad y calidad de la experiencia para los turistas?

6. Le gustaría que su establecimiento, forme parte de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil

Anexo 2 Descripción de algunos sitios más populares de la ruta turística

EL JARDÍN

Dirección: Venezuela y Chimborazo (Esquina)

Estacionamientos: Sí

No. Mesas: 25

Productos y costos/Precio:



Producto estrella: Caldo de bola tradicional, caldo de bola mar y tierra.

Nombre del administrador: Chef María Fernanda Cepeda. Me atendió Adriana García.

Años de funcionamiento: 39 años

No. Contacto: 0986276861

¿Realizan pedidos? Sí

EL GARITO

Dirección: 6 de marzo entre Maldonado y Carlos Gómez Rendón.

Estacionamientos: No **No. Mesas:** 3

Productos y costos/Precio:

Chicha resbaladera \$0,50, \$0.75, \$1.00, \$8.00 (galón)

Churros dulces \$1.00

Empanadas \$1.00

Lengua de gato \$0,25

Pan de leche \$1.00

Quesadillas \$1.00

Pasteles de carne, pollo, chorizo \$1.00

Producto estrella: Chicha resbaladera

Nombre del administrador: Blanca Orellana y Gary Loza (esposos)

Años de funcionamiento: 30 años

No. Contacto: 0999472840// 0989659167

¿Realizan pedidos? Sí (sólo para eventos)

Horarios de atención

L/S 10h00am- 19h00pm

D 10h00am- 18h00pm

CAFETERÍA JOSELYN 2

Dirección: Eloy Alfaro y Brasil

Estacionamientos: Sí

No. Mesas: 8

Productos y costos/Precio:

Bollos \$1.50

Bolón de queso \$1.00

Bolón mixto \$1.00

Bolón de chicharrón \$1.25

Hayacas \$1.50

Humitas \$1.50

Tortillas de yuca y verde \$0.60

Muchín \$0.60

Corviche \$0.60

Papa rellena \$1.20

Patacones y piqueos \$3.25

Arroz con menestra y pescado \$3.25

Arroz con menestra y chuleta \$3.25

Café pasado \$0.50

Esencia de café \$6.00 (botella)

Café molido \$5.00

Producto estrella: Humitas, Piqueos con patacones

Nombre del administrador: Edgar Dominguez

Años de funcionamiento: 19 años



DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Campozano Ríos Giannella Jacqueline**, con C.C: # **0952510857** autora del trabajo de titulación: **Diseño de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil** previo a la obtención del título de **LICENCIADO/A EN TURISMO** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, a los 7 días del mes de septiembre del año 2023

Campozano Ríos Giannella Jacqueline

C.C: # 0952510857



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TEMA Y SUBTEMA:	Diseño de una ruta turística a pie de comidas tradicionales de Guayaquil		
AUTOR(ES)	Giannella Jacqueline, Campozano Ríos		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	José Alberto Medina Crespo		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Economía y Empresas		
CARRERA:	Carrera de Turismo		
TITULO OBTENIDO:	Licenciado/a en Turismo		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	Jueves 7 de septiembre del 2023	No. DE PÁGINAS:	66
ÁREAS TEMÁTICAS:	Turismo, gastronomía, Guayaquil, comida tradicional.		
PALABRAS CLAVE/ KEYWORDS:	Ruta turística, turismo, comida tradicional, gastronomía guayaquileña/ Tourist route, tourism, traditional food, Guayaquil gastronomy.		
RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):	<p>RESUMEN El objetivo principal de este trabajo de titulación es el de difundir una propuesta de ruta turística dentro de la ciudad de Guayaquil donde se dé a conocer el patrimonio gastronómico de nuestro país. Esta ruta está diseñada de tal manera que pueda ser recorrida a pie por calles turísticas y céntricas, acompañada de una lista de varios grandes y pequeños locales que fueron recomendados debido a que les caracteriza la genuina sazón criolla y un plato estrella en específico. Como metodología empleada en esta investigación, se optó por trabajar bajo un diseño no experimental, descriptivo y con enfoque mixto, a través de lo cual se aplicaron las técnicas e instrumentos de recolección de datos a la población de estudio, conformada por 111 personas, divididas entre 104 usuarios turistas, y 7 dueños de locales de comida tradicional. Esta propuesta está dirigida a turistas y locales que deseen degustar la variedad gastronómica ecuatoriana, todo dentro de una sola zona de la ciudad (Guayaquil centro). A partir de ello, como resultados y conclusiones obtenidas, se pudo comprobar el interés de parte de los turistas en recorrer la ruta turística, así como también, se evidenció un deseo de crecimiento a nivel general de parte de los dueños de los establecimientos, los cuales serán beneficiados con este diseño de ruta, atrayendo más afluencia de clientes, y dando a conocer sus tradicionales platos.</p>		
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: +593 0967061138	E-mail: giannellacampozano@yahoo.it	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN	Nombre: Knezevich Pilay Teresa Susana		
	Teléfono: +593-4-2206950 ext. 5049		
	E-mail: teresa.knezevich@cu.ucsg.edu.ec		
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA			
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):			
Nº. DE CLASIFICACIÓN:			
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):			