



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

**EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA. “ELABORACIÓN DE UN FOLLETO
INFORMATIVO DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN ZAMORA,
PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.**

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo en Administración de
Turística y Hotelera.

Autora: Celi Puchaicela Jaqueline Elizabeth

Tutor: Patricio Acuña

Quito, Octubre 2013



DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

Jaqueline Elizabeth Celi Puchaicela

CC 1725391005

EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA. “ELABORACIÓN DE UN FOLLETO INFORMATIVO DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.



CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Jaqueline Elizabeth Celi Puchaicela alumna de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor al Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".

CC 1725391005

AGRADECIMIENTO

El presente trabajo de tesis en primer lugar me gustaría agradecerle a ti Dios por guiarme y bendecirme para llegar hasta donde he llegado, porque hiciste realidad este sueño anhelado.

A mi tutor de proyecto, Patricio Acuña por su esfuerzo y dedicación, quien con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado en mí que pueda terminar mis estudios con éxito.

También me gustaría agradecer a mis profesores durante toda mi carrera me han impartido sus conocimientos y al fin verán los frutos de sus enseñanzas.



DEDICATORIA

Dedico este proyecto de tesis a Dios, a mi Madre, y a mi Abuelita. A Dios porque ha estado conmigo guiándome y bendiciéndome en cada paso que doy, dándome fortaleza para continuar, a mi Madre, por darme la vida, por permanecer en todo momento a mi lado y por brindarme su amor incondicional. A mi Abuelita por ser mi segunda madre, por haber depositado su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi capacidad de alcanzar mis logros. Es por ellos que soy lo que soy ahora. Los amo con mi vida.

Jaqueline Elizabeth Celi Puchaicela

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA	iii
CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
AGRADECIMIENTO	
v DEDICATORIA	
vi	
Resumen	Ejecutivo
.....	x
Abstract.....	xi
Introducción.....	xii
CAPITULO I	13
1. ANTECEDENTES.....	13
1.1 CONTEXTO.....15
	1.2 JUSTIFICACIÓN
16
	1.3 Definición del
problema.....	17



CAPITULO II.....	19
2. ANALISIS DE INVOLUCRADOS.....	19
2.1 MAPEO DE INVOLUCRADOS.....	21
2.2 MATRIZ ANALISIS DE INVOLUCRADOS.....	22
CAPITULO III.....	23
3. PROBLEMAS Y OBJETIVOS.....	23
3.1 ÁRBOL DE PROBLEMAS.....	23
3.2 ÁRBOL DE OBJETIVOS.....	26
CAPITULO IV.....	29
4. ANALISIS DE ALTERNATIVAS.....	29
4.1 Matriz de análisis de alternativas.....	29
4.2 Matriz de análisis de impacto de los objetivos.....	31
4.3 DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS.....	33
4.4 MATRIZ DEL MARCO LOGICO.....	34
CAPITULO V.....	36
5. PROPUESTA.....	36
5.1 Antecedentes.....	36
5.2 DESCRIPCIÓN.....	38
5.3 FORMULACIÓN.....	41
CAPITULO VI.....	42



6. ASPECTOS	ASMINISTRATIVOS
.....	42
6.1 Recursos.....42
6.2 Presupuesto:.....42
6.3 Cronograma43
Capítulo VII	44
7. Conclusiones	y
Recomendaciones.....	44
7.1 Conclusiones.....44
7.2 Recomendaciones.....44
ANEXOS	47
MODELO DE ENTREVISTA.....	60
BIBLIOGRAFIA	61
REFERENCIAS ELECTRÓNICAS.....	61

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 matriz T.....	18
Tabla 2 matriz de análisis de involucrados.....	21
Tabla 3 árbol de problemas.....	23
Tabla 4 árbol completo de problemas.....	24
Tabla 5 matriz de analisis de alternativas Fuente: Primaria	29
Tabla 6 Matriz de análisis de impacto de los objetivos	31
Tabla 7 MATRIZ DEL MARCO LOGICO	34
Tabla 8 presupuesto Fuente: Primario	42
Tabla 9 cronograma Fuente: Primario

43

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

iustracioón_1 analisis de involucrados.....	19
Ilustración 2 mapeo de involucrados	21



Ilustración 3 árbol de objetivos.....	26
Ilustración 4 árbol de objetivos.....	27
Ilustración 5 DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS	33



Resumen Ejecutivo

El presente trabajo se realizó con el propósito de contribuir al desarrollo del turismo en el cantón Zamora, partiendo principalmente por la gastronomía para la cual se desarrolló un folleto informativo con los platos exóticos de la zona con su respectiva información de preparación y ubicación los mismos que estarán ilustrados en dicho folleto.

Cabe recalcar que en este trabajo también se investigó el origen del plato principal que es la preparación de las ancas de rana toro, especie autóctona de lugar inexistente en otros ecosistemas del país y el mundo.

Para la obtención de dicho anfibio conocido comúnmente como rana toro, “Su nombre científico es rana **CATESBEIANA**, es un anfibio de la familia RANIDAE, originaria de los Estados Unidos en donde es conocida como “Bull Frog” (rana toro) debiéndose este calificativo a su forma de croar que es parecida al mugido de un toro.” Se han establecido criaderos en varios lugares específicos del cantón, los cuales abastecen y distribuyen a los diferentes restaurantes y hoteles de la zona.

Adicionalmente se incluyó en el folleto otros exquisitos platillos del lugar y una amplia variedad de bebidas para el deguste del turista nacional y extranjero.

Para el deleite de los turistas el cantón cuenta con un ecosistema agradable, cálido y acogedor características que hacen de este lugar un paraíso digno de visitar.

Abstract

This study was conducted with the purpose of helping the development of tourism in the canton Zamora, based mainly in gastronomy for which a prospectus development with exotic dishes of



the area with their respective location information and preparation thereof which will be illustrated in this booklet.

It should be noted that in this work also investigated the origin of the main course that is the preparation of bull frog legs , place native species exist in other ecosystem in the country and the world .

To obtain such amphibian bullfrog commonly known as , " Its scientific name is *Rana catesbeiana* , is an amphibian of the family *Ranidae* , originating in the United States where it is known as " Bull Frog " (bullfrog) whichever this qualifier to croaking his way which is similar to a bull's roar " . Farms have been established in several specific locations of the canton, which supply and distribute to different restaurants and hotels in the area.

Additionally included in the brochure site other exquisite dishes and a wide variety of drinks for the taste of domestic and foreign tourists.

To the delight of tourists Canton ecosystem has a nice, warm and cozy features that make this place a paradise worth visiting.

Introducción

El Ecuador cuenta con gran atractivo turístico, en el cual nos introduciremos específicamente en el cantón Zamora para dar a conocer sus bondades turísticas y gastronómicas desconocidas por el turista nacional y extranjero, para lo cual hemos realizado un folleto informativo que nos ilustra las bondades de este cantón en cuanto a su gastronomía que es única y diferente al resto de la amazonia, su especialidad es la preparación de las ancas de rana toro Su nombre científico es rana **CATESBEIANA**, especie que solo existe en esta parte del país.



CAPITULO I

1. ANTECEDENTES

TEMA: INVESTIGACIÓN DE LOS PRODUCTOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE TENA Y PROPUESTA EN LA APLICACIÓN DE NUEVOS MENÚS.

AUTOR: NELLY ALEXANDRA GONZÁLEZ CHÁVEZ

AÑO: 2007/2008

INST: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSION: LA INFORMACIÓN RECOPIADA DE DICHAS TESIS APORTARA EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE PROYECTO, DEBIDO A QUE POR MEDIO DE ESTA INFORMACIÓN VAMOS A REALIZAR DICHO PROYECTO PLANTEADO.

TEMA: ESTUDIO INVESTIGATIVO DEL PLATO TÍPICO “HORNADO”, ANÁLISIS E SUS PROPIEDADES DIFERENCIAS Y SIMILITUDES CULTURALES EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN EN LAS PROVINCIAS DE CARCHI, CHIMBORAZO Y PICHINCHA.

AUTOR: CRISTINA M. ROBALINO

AÑO: QUITO - 2009

INST: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSION: LA INFORMACIÓN RECOPIADA DE DICHAS TESIS APORTARA EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE PROYECTO, DEBIDO A QUE POR MEDIO DE ESTA INFORMACIÓN VAMOS A REALIZAR DICHO PROYECTO PLANTEADO.



TEMA: “PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN SANTA ROSA DE LA PROVINCIA DE EL ORO A TRAVES DEL ANÁLISIS E INVENTARIO DE SUS PLATOS TÍPICOS”

AUTOR: MARLON ENRIQUE FLORIL RODRÍGUEZ, SAIDA MARIELA FLORIL RODRÍGUEZ

AÑO: 2011

INST: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

CONCLUSION: LA INFORMACIÓN RECOPIADA DE DICHAS TESIS APORTARA EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE PROYECTO, DEBIDO A QUE POR MEDIO DE ESTA INFORMACIÓN VAMOS A REALIZAR DICHO PROYECTO PLANTEADO.

TEMA: GUÍA DE CÓMO CREAR ESTABLECIMIENTOS QUE COMERCIALICEN INTERNACIONALMENTE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA”.

AUTOR: DANIEL CISNEROS C.

AÑO: 2005

INST: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSION: LA INFORMACIÓN RECOPIADA DE DICHAS TESIS APORTARA EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE PROYECTO, DEBIDO A QUE POR MEDIO DE ESTA INFORMACIÓN VAMOS A REALIZAR DICHO PROYECTO PLANTEADO.

TEMA: PLATOS TÍPICOS QUE PUEDEN SER PUESTOS EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS TÍPICOS Y TRADICIONALES, CON EL FIN DE FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA.

AUTOR: HIDALGO BARRIGA NANCI EMITELIA



AÑO: 2010

INST: UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

CONCLUSIONES: LA INFORMACIÓN RECOPIADA DE DICHAS TESIS APORTARA EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE PROYECTO, DEBIDO A QUE POR MEDIO DE ESTA INFORMACIÓN VAMOS A REALIZAR DICHO PROYECTO PLANTEADO.

1.1 CONTEXTO

Nuestro país el Ecuador es el portador de la mayor biodiversidad a nivel mundial en el que podemos encontrar una variedad de riquezas turísticas, cultural y natural.

Ecuador ofrece a quienes le visitan la experiencia más grata de su vida al recorrer sus cuatro mundos y disfrutar de una amplia variedad de opciones sorprendentes en los Andes

Ecuatorianos, la Costa del Pacífico; la Amazonía, denominada también el Oriente, y las Islas Galápagos.

Zamora es una ciudad pequeña, localizada en el sureste del Ecuador, es una de las seis ciudades que integran la región Amazónica. Capital de la provincia de Zamora Chinchipe, y cabecera del cantón homónimo.

La ciudad de Zamora se fundó, el 6 de octubre de 1549, por el Capitán Alonso de Mercadillo, Hernando de Barahona, Hernando de Benavente y Juan de Salinas Loyola.

Zamora ha sido conocida a nivel nacional como la Capital Minera del Ecuador, pero actualmente también como la Ciudad de Aves y Cascadas, dada la constante presencia de diversas aves y cascadas que sobresalen de las quebradas que rodean la ciudad. La ciudad se extiende desde oeste a este en dirección a Cumbaratza. Posee varias líneas de autobuses para el transporte Intercantonal



e interprovincial, una línea para el transporte urbano y servicio de taxis, que facilitan el recorrido dentro de la ciudad y provincia.

Cuenta con un clima templado, Subtropical Húmedo con una altitud a 950 metros sobre el nivel del mar, con una temperatura 18 a 22 grados

ACTIVIDAD ECONÓMICA

Generalmente se dedican a la agricultura, manufactura, empleos públicos y actividades complementarias terciarias, por ser una parroquia urbana.

ESTRATOS SOCIALES

Constan los habitantes originarios, nativos y colonos del lugar categorizado en niveles económicos altos, medios y bajos.

GRUPOS ÉTNICOS

Mestizos-colonos y nativos del lugar.

TIPO DE ASENTAMIENTO

Parroquia urbana con pobladores nativos y colonos.

ACCESO

Terrestre y aéreo.

TRANSPORTE

Público y privado de cooperativas de transporte y servicio de encomiendas.

1.2 JUSTIFICACIÓN

Nuestro país del Ecuador es el portador de la mayor biodiversidad a nivel mundial en el que podemos encontrar una variedad de riquezas turísticas, cultural y natural.



Ecuador ofrece a quienes le visitan la experiencia más grata de su vida al recorrer sus cuatro mundos y disfrutar de una amplia variedad de opciones sorprendentes en los Andes Ecuatorianos, la Costa del Pacífico; la Amazonía, denominada también el Oriente, y las Islas Galápagos.

Zamora es una ciudad pequeña, localizada en el sureste del Ecuador, es una de las seis ciudades que integran la región Amazónica. Capital de la provincia de Zamora Chinchipe, y cabecera del cantón homónimo.

El Cantón Zamora, Provincia de Zamora Chinchipe, por ser uno de los Cantones que presenta alternativas turísticas, se considera que a través de la elaboración del folleto sea fundamental para promover e impulsar el desarrollo turístico en la región, se considera necesario debido a la falta de información de estos platos típicos del Cantón, difundir e incentivar al turista nacional y extranjero, por medio del folleto informativo por el cual estaría generando fuentes de trabajo e ingresos económicos para el Cantón.

1.3 Definición del problema

El principal problema que presenta el Cantón Zamora, Provincia de Zamora Chinchipe, es la falta de difusión de sus comidas típicas, que por ende son platos muy apetecidos en el cantón, que a través de la elaboración de un folleto informativo claro y preciso se espera tener una mayor acogida de turistas nacionales e internacionales con el único propósito de satisfacer las expectativas de quienes visitan el Cantón, por medio de este informativo difundido, obtenga mejoría en fuentes de trabajo y economía.

MATRIZ T

Fuente: Primaria

Elaboración: Jaqueline Celi

Tabla 1 matriz T

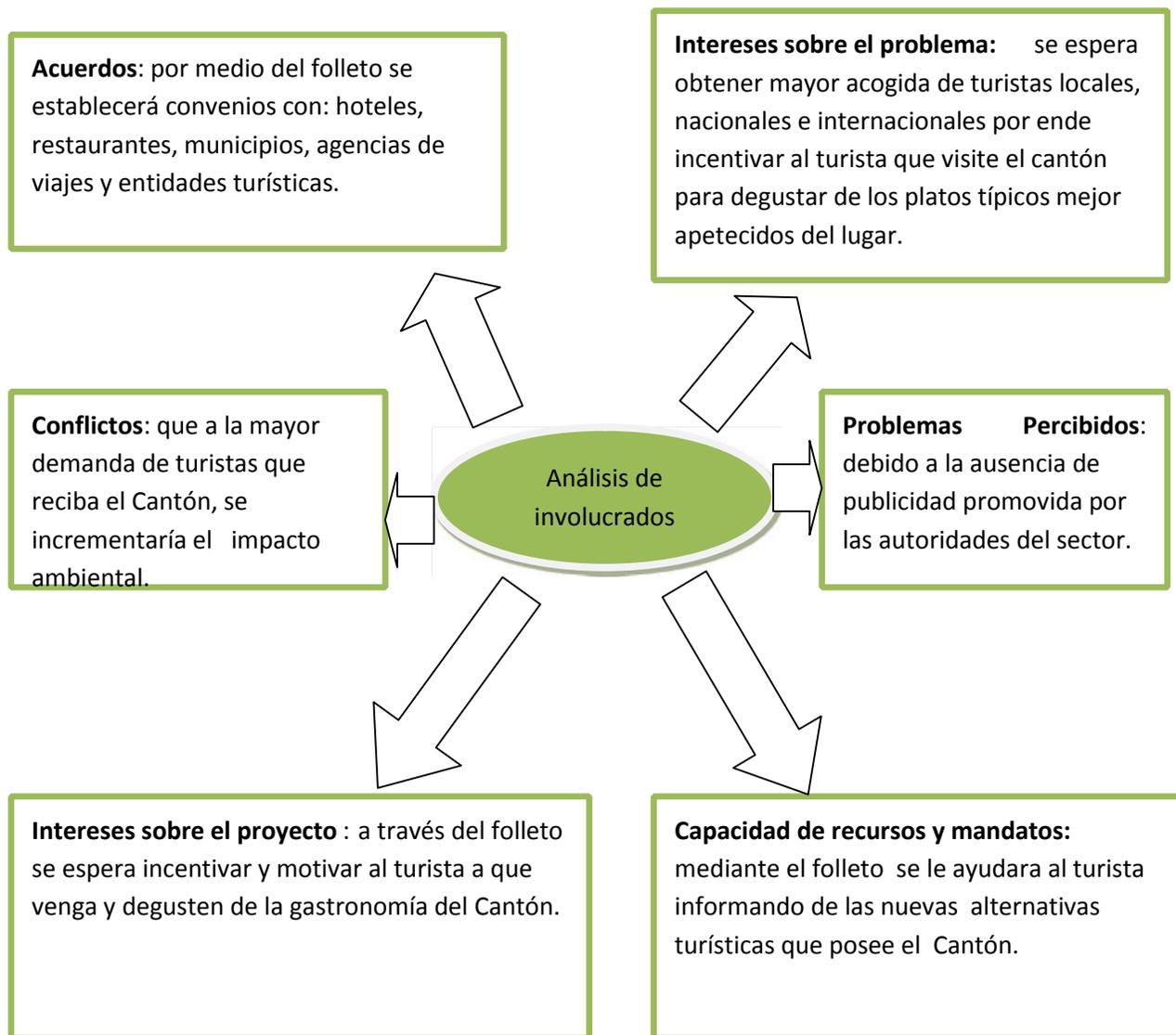
ANÁLISIS DE FUERZAS T					
Situación Empeorada	Situación Actual				Situación Mejorada
Mínimo desarrollo económica de los establecimientos dedicados al expendio de a y b	Escaso conocimiento gastronómico de los platos típicos				Mejor acogida de los turistas nacionales y extranjeros
Fuerzas Impulsadoras	I	PC	I	PC	Fuerzas Bloqueadoras
Agencias de Viaje	1	3	2	4	Bajos ingresos económicos
Comunidad	2	4	3	2	Falta de interés por la comunidad
Estudiantes	2	4	2	1	Desinterés de los estudiantes del campo turístico gastronómico
Hoteles	1	3			Falta de negocios
Municipios	2	4	2	3	Interés en otros objetivos económicos
Restaurantes					Falta de publicidad

CAPITULO II



2. ANALISIS DE INVOLUCRADOS

Ilustración 1 análisis de involucrados



Fuente: Primario-Elaborado: Jaqueline Celi

Descripción de Análisis de involucrados

Acuerdos: por medio del folleto se establecerá convenios con: hoteles, restaurantes, municipios, agencias de viajes y entidades turísticas. Intereses sobre el problema: se espera obtener mayor acogida de turistas locales, nacionales e internacionales por ende incentivar al turista que visite el cantón para degustar de los platos típicos mejor apetecidos del lugar. Conflictos: que a la mayor



demanda de turistas que reciba el Cantón, se incrementaría el impacto ambiental. Problemas Percibidos: debido a la ausencia de publicidad promovida por las autoridades del sector. Intereses sobre el proyecto: a través del folleto se espera incentivar y motivar al turista a que venga y degusten de la gastronomía del Cantón. Capacidad de recursos y mandatos: mediante el folleto se le ayudara al turista informando de las nuevas alternativas turísticas que posee el Cantón.

2.1 MAPEO DE INVOLUCRADOS

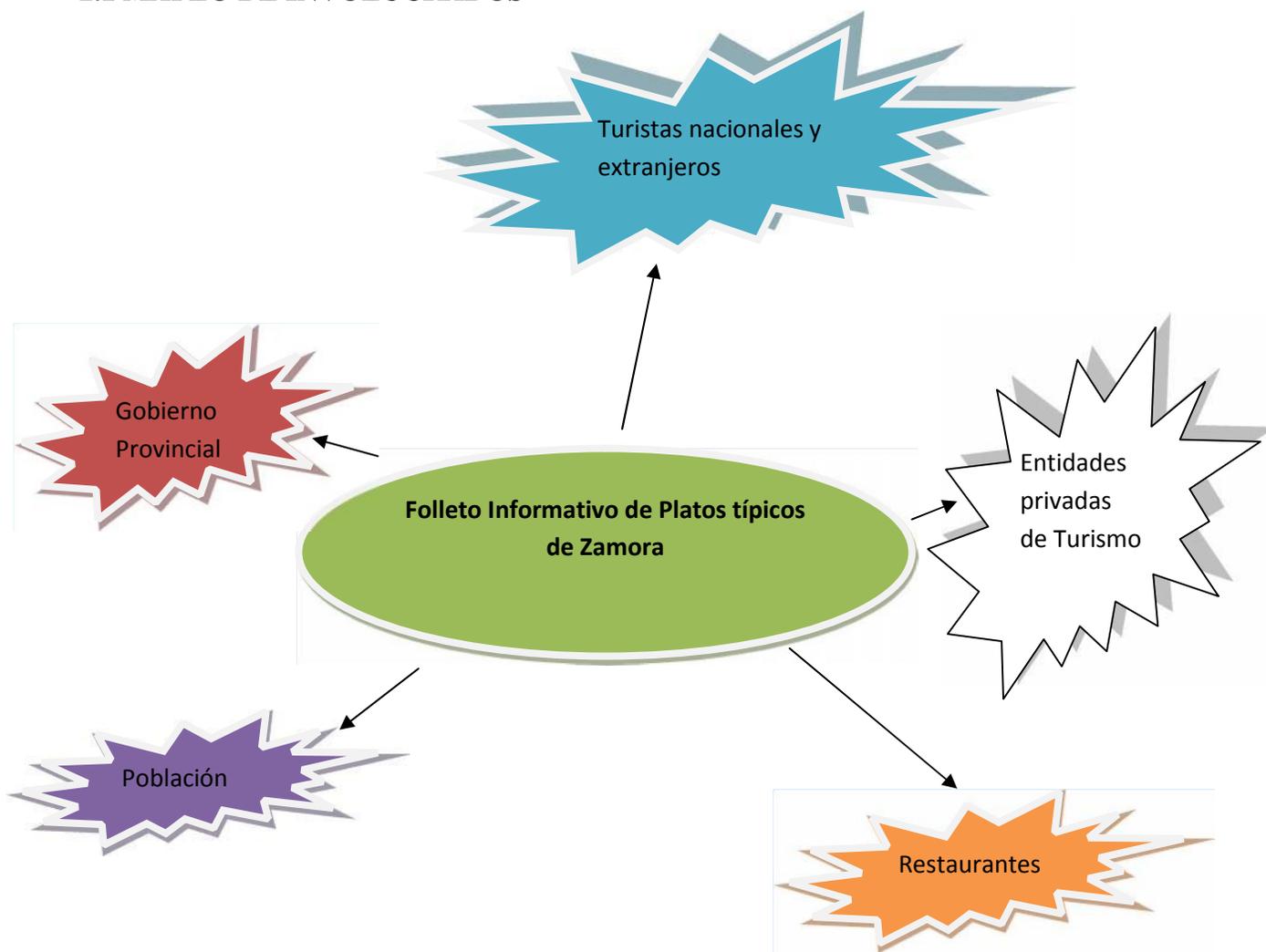


Ilustración 1 mapeo de involucrados



2.2 MATRIZ ANALISIS DE INVOLUCRADOS

Tabla 2 matriz de análisis de involucrados

GRUPO	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS	INTERESES	PROBLEMAS PERCIBIDOS	INTERESES EN EL PROYECTO
1		Turistas Nacionales y Extranjeros	Brindar al turista una nueva alternativa gastronómica.	Falta de difusión gastronómico entre las entidades turísticas y municipales.	Obtener una mayor demanda de turistas en el sector
2	Gobierno Provincial		Que a través del proyecto se obtenga mayor acogida de turistas dentro del cantón.	De acuerdo a la investigación realizada se ha determinado, que existe desinformación en cuanto a difusión gastronómica del cantón	Por medio del folleto se brindara una mayor factibilidad económica y a su vez generar fuentes de trabajos
3	Entidades privadas de Turismo		fomentar la gastronomía a través del buen servicio que brinde al turista	Existe déficit promocional de gastronomía	Mejorar la oferta gastronómica
4	Población		Incrementar de fuentes de trabajo	Debido al desconocimiento turístico, no se ha podido mejorar la promoción gastronómica	Dar a conocer a nivel nacional y extranjero lo típico del sector, que vengan y degusten de lo mejor que se ofrece de gastronomía de Zamora.
5	Restaurantes		Ofrecer un mejor servicio de calidad en la gastronomía	Deficiente número de lugares, falta de promoción	Mejorar el servicio de restaurantes

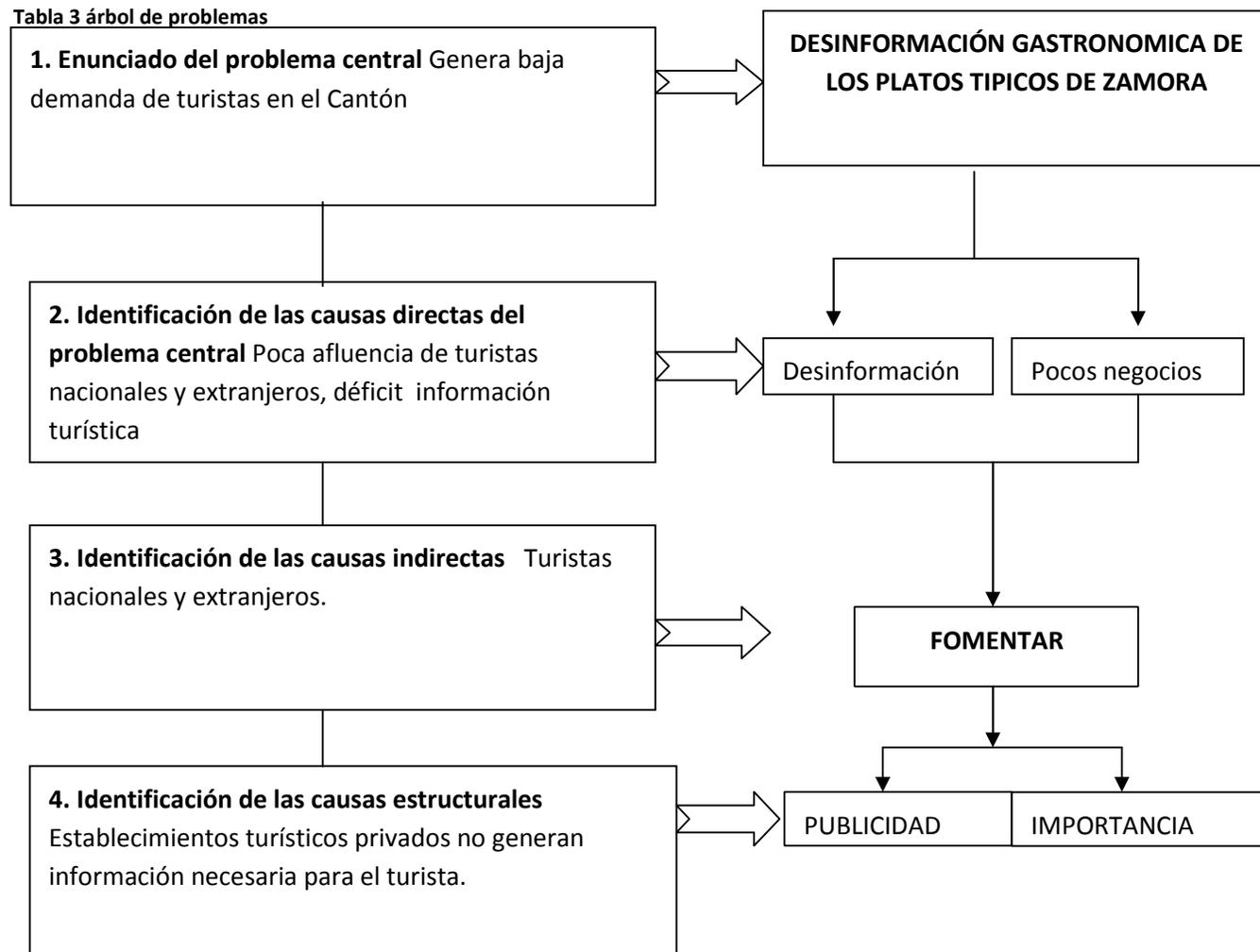
Fuente: Primaria Elaborado: Jaqueline Celi

CAPITULO III

3. PROBLEMAS Y OBJETIVOS

3.1 ÁRBOL DE PROBLEMAS

Tabla 3 árbol de problemas



Fuente: Primaria Elaborado: Jaqueline Celi

Árbol completo de problemas

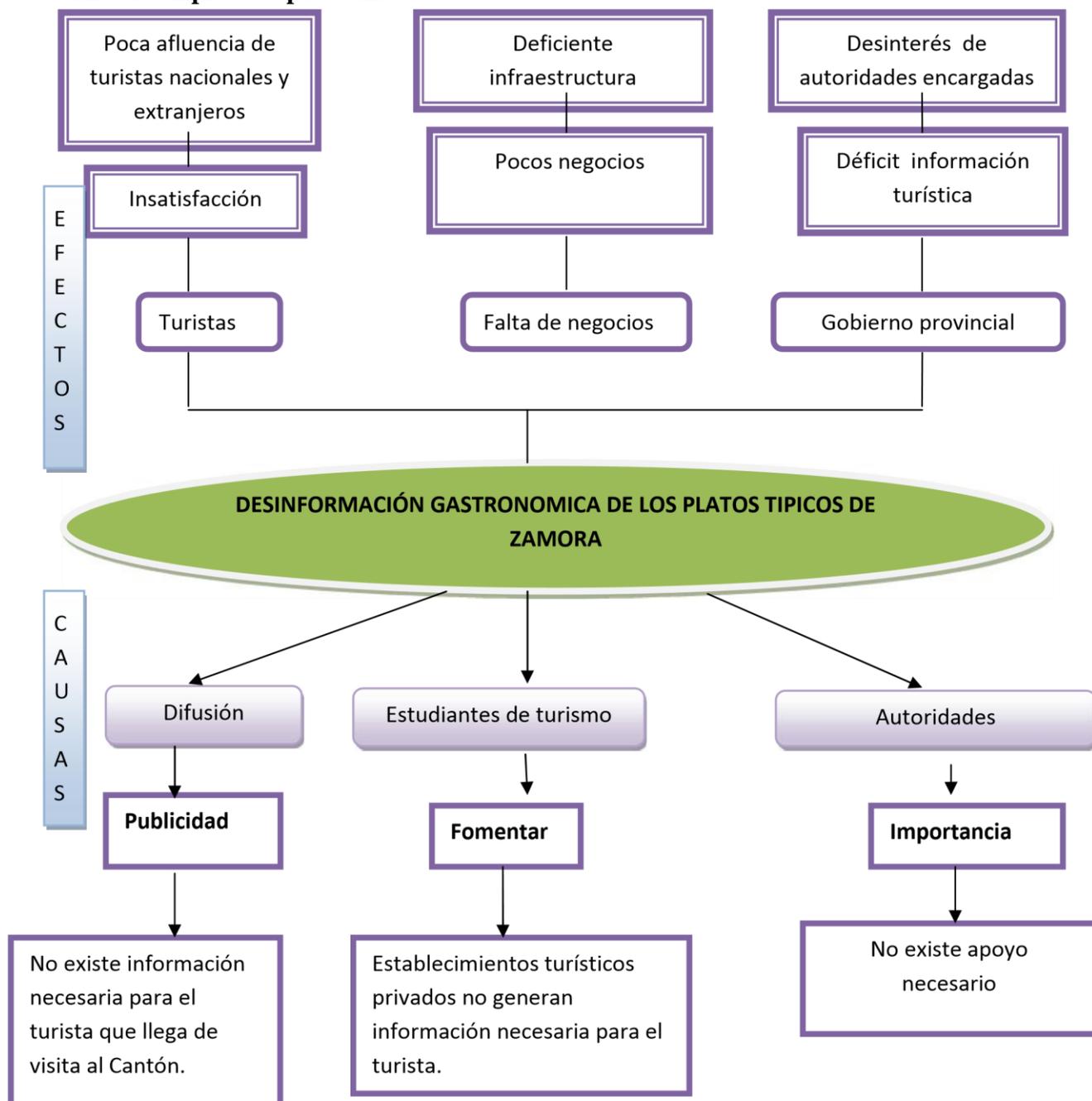


Tabla 4 árbol completo de problemas

Fuente: Primario

Elaborado: Jaqueline Celi



Descripción del árbol de problemas

Efectos presentados en la investigación de proyecto, se ha observado la poca afluencia de turistas nacionales como internacionales por el hecho de sentirse insatisfechos al no cumplir con las expectativas del turista. Por la presencia de pocos negocios turísticos que brinden servicios satisfactorios, al no contar con las infraestructuras necesarias. De parte del gobierno provincial existe un déficit información, y un desinterés de las autoridades a cargo.

Causas presentadas en la investigación de proyecto, ausencia de difusión y publicidad al no existir información necesaria para el turista que llega de visita al Cantón. De la misma forma, estudiantes de turismo del sector, no generan información necesaria para el turista que llega de visita al. En cuanto a autoridades no le han tomado importancia para difundir el turismo del sector.



3.2 ÁRBOL DE OBJETIVOS

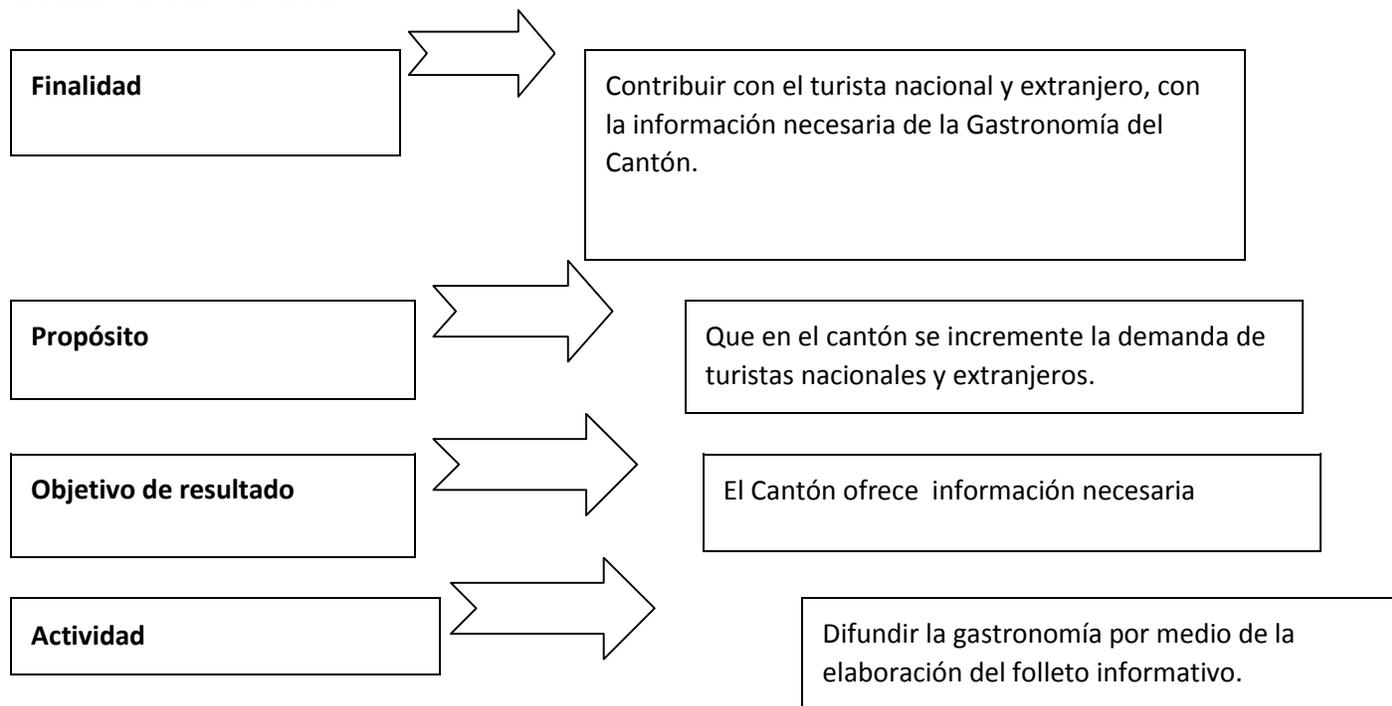


Ilustración 2 árbol de objetivos

Fuente: Primaria Elaborado: Jaqueline Celi Árbol de objetivos

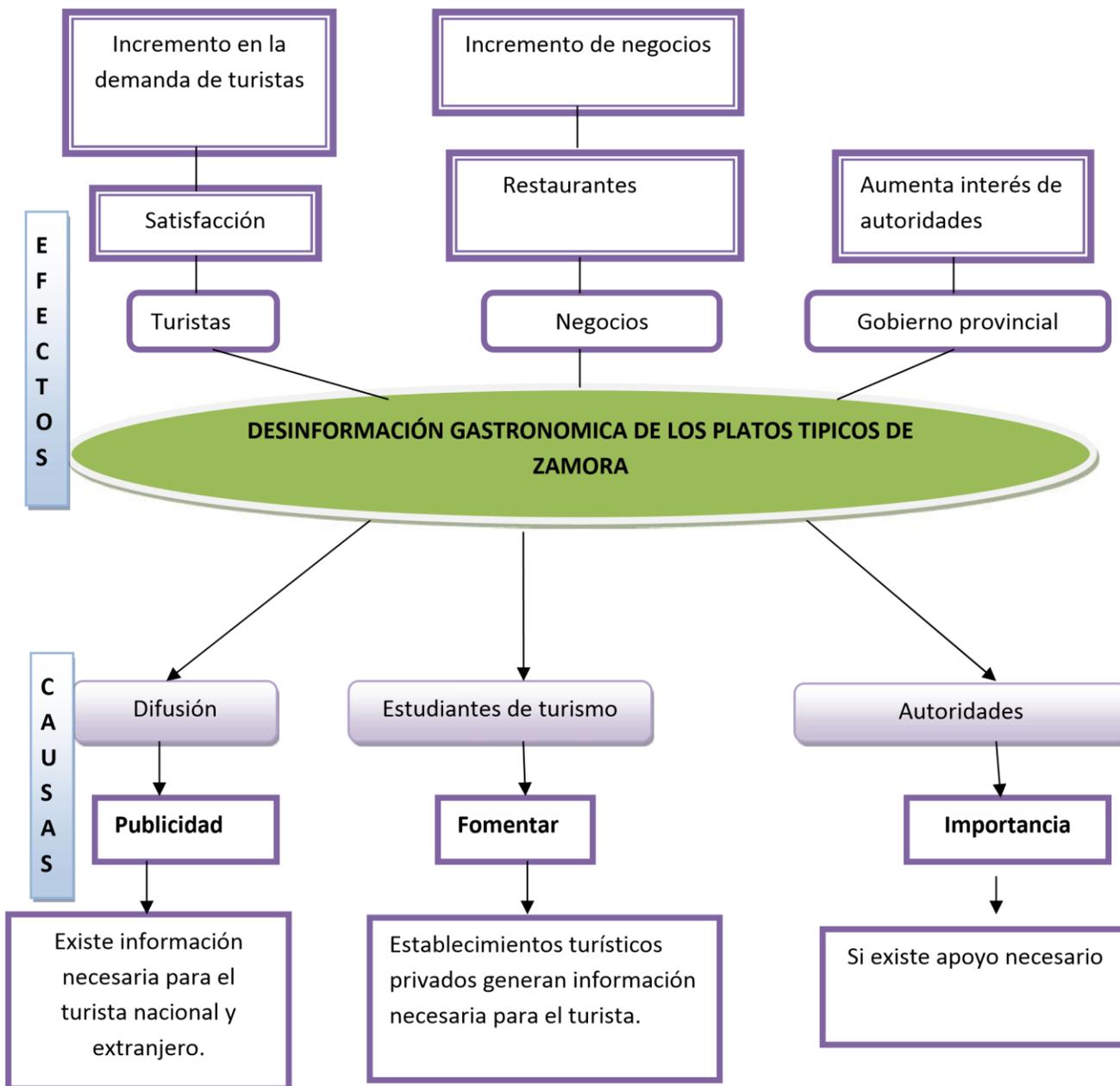


Ilustración 3 árbol de objetivos



Fuente: primario Elaborado: Jaqueline Celi Descripción del árbol de objetivos

Efectos a través de la investigación del proyecto realizado, se obtendrá incremento de demanda de turistas satisfechos a sus expectativas y estos querrán regresar en otra oportunidad. Los negocios y restaurantes obtendrán incrementos en sus rentas. Tanto el gobierno provincial aumentara su interés por dar a conocer su provincia y cantones ricos en gastronomía y turismo natural que esta provincia nos ofrece a propios y extraños.

Causas a través de la investigación del proyecto realizado, se incrementara difusión y publicidad a la existencia de la información necesaria para el turista nacional y extranjero que llegue de visita al Cantón. Estudiantes de turismo fomentaran la gastronomía y el turismo que ofrece el Cantón Zamora. Autoridades tomaran la importancia y la necesidad de apoyar al proyecto emprendido.



CAPITULO IV

4. ANALISIS DE ALTERNATIVAS

4.1 Matriz de análisis de alternativas

OBJETIVOS	IMPACTO PROPOSITO	IMPACTO TECNICO	IMPACTO FINANCIERA	IMPACTO SOCIAL	IMPACTO POLITICO	TOTAL	CATEGORIA
Incrementar la demanda de turistas en la zona	4	4	3	3	2	16	ALTO
Mejorar la oferta gastronómica	3	3	2	2	3	13	MEDIA ALTA
Mejorar el servicio de restaurante	2	3	3	3	3	14	MEDIA ALTA
Dar a conocer al turista nacional e internacional de lo típico del lugar.	4	3	2	3	2	14	MEDIA ALTA
Incrementar la difusión gastronómica de Zamora	3	4	2	3	3	15	MEDIO ALTA



TOTAL	16	17	12	14	13	72	
--------------	----	----	----	----	----	----	--

Tabla 5 matriz de análisis de alternativas **Fuente: Primaria** **Elaboración: Jaqueline Celi** **Explicación:** De acuerdo al análisis realizado se puede apreciar que el objetivo 1 tiene un valor de categoría ALTA, por encontrarse en un rango de 16-25; mientras que los objetivos 2,3, 4, y 5 tienen una categoría sólo de MEDIA ALTA, por estar en un rango de calificación de 11-15.



4.2 Matriz de análisis de impacto de los objetivos

	Factibilidad de lograrse	impacto en genero	impacto ambiental	Relevancia	sostenibilidad
O B J E T I V O S	<ul style="list-style-type: none"> Incrementar la demanda de turistas en la zona Mejorar la oferta gastronómica Dar a conocer al turista nacional e internacional de lo típico del lugar. Incrementar la difusión gastronómica de Zamora. 	<ul style="list-style-type: none"> Incrementa la oferta gastronómica. Incrementa la publicidad en alternativas gastronómicas. Incrementa el menú estándar Incrementa la satisfacción del turista nacional y extranjero. 	<ul style="list-style-type: none"> Mejora la economía Mejora el entorno social. Mejora el entorno cultural Mejora el servicio gastronómico. 	<ul style="list-style-type: none"> Se cumple con las expectativas del turistas Se beneficia la comunidad local Se beneficia el gobierno provincial Es una prioridad para las entidades turísticas 	<ul style="list-style-type: none"> Charlas Folleto <input type="checkbox"/> Eventos
	20 puntos	16 puntos	20 puntos	16 puntos	16 puntos

Tabla 6 Matriz de análisis de impacto de los objetivos

Fuente: Primaria

Elaboración: Jaqueline Celi

Descripción de análisis de impacto de los objetivos

Según el cuadro de objetivos en cuanto a la factibilidad de llegar a logarse el proyecto se ha determinado que a través del mismo se incrementara la demanda de turistas en la zona y a su vez mejorar la oferta gastronómica, en la zona dando a conocer al turista nacional y extranjero de lo típico del lugar y por ende incrementar la difusión gastronómica de Zamora.

El impacto en género ayudara a incrementar la oferta gastronómica, e incrementar la publicidad en alternativas gastronómicas, en cuanto al menú estándar y a su vez satisfacer las expectativas del turista nacional y extranjera.

El impacto ambiental mejora la economía, el entorno social, cultural y el servicio gastronómico. La relevancia, se cumplirá con las expectativas del turista, beneficiándose la comunidad local, el gobierno provincial y esta vendrá a representar una prioridad para las entidades turísticas. En cuanto a la sostenibilidad será factible a través de las charlas que se fomentara a la comunidad para ayudar al desarrollo gastronómico por medio de los folletos que se difundirá al turista local, nacional y extranjero, y a través de eventos culturales en la zona.



EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA. “ELABORACIÓN DE UN FOLLETO INFORMATIVO DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.

4.3 DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS

Ilustración 4 DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS Fuente: Primaria Elaboración: Jaqueline Celi



4.4 MATRIZ DEL MARCO LOGICO

Tabla 7 MATRIZ DEL MARCO LOGICO

Finalidad	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos las
Contribuir con el turista nacional y extranjero, con la información necesaria de la Gastronomía del Cantón.	Incremento en la demanda de turistas	Aumento de ingresos económicos	Apoyo de autoridades
Propósito Información gastronómica de los platos típicos de Zamora	Incremento de negocios	Desarrollo del sector de la Comunidad zonal	Apoyo de la comunidad
Componentes Publicidad y difusión	Aumenta el interés de autoridades	Información correcta	Financiamiento



Actividades Difundir la gastronomía por medio de la elaboración del folleto informativo.	Clientes, turistas y comunidad satisfechas	Publicidad intensa Turista visitante en la zona	Convenios con instituciones
--	--	--	-----------------------------

Fuente: Primaria

Elaboración: Jaqueline Celi

EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA. "ELABORACIÓN DE UN FOLLETO INFORMATIVO DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.



Narrativa de matriz del marco lógico

La finalidad es contribuir con el turista nacional y extranjero, con la información necesaria de la Gastronomía del Cantón.

El propósito es brindar la información necesaria acerca de la gastronomía, en cuanto a los platos típicos de Zamora.

Sus componentes brindar publicidad y difusión.

Las Actividades es difundir la gastronomía por medio de la elaboración del folleto informativo.

Los indicadores indican el incremento en la demanda de turistas, incremento de negocios y a su vez aumenta el interés de autoridades, Clientes, turistas y comunidad satisfechos.

Medios de verificación aumento de ingresos económicos, desarrollo del sector de la comunidad zonal y la información correcta, una buena publicidad intensa, al turista visitante en la zona.

Supuestos existirá apoyo de las autoridades, apoyo de parte de la comunidad, financiamiento, convenios con instituciones.

CAPITULO V

5. PROPUESTA

5.1 Antecedentes

¿QUE ES UN FOLLETO?

El término folleto es aquel que se utiliza para hacer referencia a los objetos impresos que tienen por objetivo dar a conocer información de diferente tipo a diversos tipos de público. Un folleto puede variar en su diagramación, en su diseño, en la cantidad de información con la que cuentan, etc. un folleto no es utilizado para divulgar información demasiado abundante si no que tienen por objetivo principal el captar la atención de las personas y difundir algunos conceptos elementales de los temas específicos que tratan.



Los folletos como medio público de comunicación existen hace mucho tiempo, ya con la invención de la imprenta en el siglo XVI. Esto es así porque las primeras impresiones eran breves cartillas que contenían información limitada y sobre diferentes temas. Hoy en día, la folletería que se encuentra uno por la calle ha evolucionado en gran modo, contando con diseños muy complejos y también muy variados, coloridos y atractivos.

Tipos de folletos:

Ahora bien, de acuerdo a su forma, el folleto puede ser de los siguientes tipos, independientemente de la información que contengan:



Volantes: Es el más simple y económico, normalmente en forma de cuadrado o rectángulo de papel impreso a un lado, aunque puede darse el caso de imprimirlo por ambos lados.



Flyers: que serían como volantes impresos tamaño carta que requieren calidad y se utilizan para ir intercambiando conforme cambian los productos o servicios, normalmente entregados dentro de un dossier. Generalmente el diseño de un volante es más simple, busca llamar la atención de forma rápida, y contiene información muy básica, por ejemplo una oferta, nombre de la empresa, cómo contactarse y comprar o asistir, slogan y página web.



Dípticos: Es un folleto de más calidad impreso de frente y vuelta, doblado



por la mitad en tamaño carta generalmente, aunque puede doblar su tamaño o ser más pequeños, quedando en 4 secciones. Mientras más calidad tiene el díptico, mejor será el resultado.



Trípticos: Es un folleto muy utilizado también, que queda en 6 secciones al ser doblada la hoja impresa en frente y vuelta en tres partes. El tamaño general es carta pudiendo hacerse en doble carta para mayor impacto visual.



Cuadrípticos: Son ya mucho menos comunes y de igual manera contienen 8 secciones que quedan al doblar el papel en 4 partes, con la característica de que las dos secciones de la orilla coinciden en el centro y el doblez final por la mitad de la hoja, parecido a las solapas de un libro. Las características serán las mismas en calidad.

5.2 DESCRIPCIÓN

Con base a los estudios y resultados que se obtuvieron del presente proyecto, en este capítulo se desarrolla una propuesta de difusión turística y gastronómica del cantón Zamora debido a que esta ciudad además presenta una rica variedad en recursos naturales, también es conocida por su riqueza Gastronómica, muy apetecido por propios y extraños, que se pueden degustar en sectores céntricos y aledaños de la ciudad.

Esta difusión trata de motivar al turista nacional y extranjero que venga y visiten de los atractivos turísticos y gastronómicos del cantón, con la finalidad que se incremente la demanda turística del sector.

Inventario de restaurantes

Establecimientos que forman parte de la gastronomía típica del sector

Restaurant "A Orillas del Zamora"



Restaurant Las Gemelitas

La Cazuela de la Abuela

200 Millas

Restaurant Don Pepe

Esmeraldas

King Burger

Rey Mariscos Don Vladimir

La Casa del banquete

Hostería el Arenal

Hostería Castillo Real, entre otros.

GASTRONOMIA TIPICA DEL SECTOR INGREDIENTES Y PROCEDIMIENTOS

Cantón Zamora, conocida también como la ciudad de aves y cascadas, perteneciente a la provincia de Zamora Chinchipe, está ubicada al suroriente de la amazonia ecuatoriana, en donde se puede disfrutar de encantos naturales, paseos e inolvidables y degustar de su riqueza

Gastronómica que esta nos ofrece a propios y extraños.

TILAPIA FRITA

Es un plato representativo, es preparado principalmente por la etnia mestiza o colona, así mismo es importante mencionar que tiene gran aceptación por las personas que visitan la provincia. Se sirve con arroz, yuca, o patacones propias de la zona, acompañada de una buena ensalada. Este pescado es representativo en todas los 9 Cantones de la Provincia de Zamora Chinchipe.

ANCAS DE RANA

Plato tradicional muy apetecido por propios y extraños. Se puede degustar de su amplia variedad que tiene como: rana en salsa de camarón, al ajillo, en tallarín, brosterizadas y apanadas. Se los



encuentra en los restaurantes principales, del Cantón Zamora y Cantón Yanzatza. Como también le invitamos a realizar el avistamiento de crianza de estos anfibios, en el sector de Piunza, del Cantón Zamora.

AYAMPACO

Los ayampacos son una preparación tradicional de la amazonia, forman parte de una de las experiencias culturales más importantes para quienes desean conocer el Cantón Zamora. Se lo envuelve en hojas de bijao y se lo pone a la brasa. Se sirve acompañado de yuca, plátano, papa china y ensalada. Variedad como: ayampaco de carne de res, de pollo.

Ingredientes:

Pescado, palmito, hojas de bijao, yuca, sal y ají.

CALDO DE GALLINA

Tradición principalmente mestiza, se puede adquirir este plato en los principales restaurantes de la zona.

Se lo distingue de las demás provincias por lo que se lo sirve acompañado de yuca.

CEVICHE DE TILAPIA

Este es uno de los platos mayor apetecidos por el turista, por tener su sabor picante, y por ser preparado a base de jugo de limón, y se lo sirve acompañado de camote producto propio de la zona.

LICOR 7 PINGAS

Bebida tradicional de la zona, elaborado a base de jugo de caña propio del sector, elaborado de forma artesanal con sus diferentes sabores a frutas, único, agradable y también conocido como afrodisiaco. Apetecido por hombres y mujeres.



MELCOCHA

La parroquia de Timbara la cual está rodeada de una exuberante vegetación conocida por su gente como la Tierra de la Caña y la Melcocha, la cual se produce considerablemente en esta zona.

LECHE DE TIGRE

Ingredientes:

1 1/2 litro de leche hervida

3 o 4 cucharadas de azúcar común

1/2 vaso de licor fuerte

PREPARACIÓN:

1. Endulzar la leche procurando disolver bien el azúcar y dejar reposar.
2. Añadirle lentamente licor sin dejar de mover, para evitar que se corte la leche.

Se sirven en vasos altos de cristal.

5.3 FORMULACIÓN

Se establecerá una campaña publicitaria que va a estimular la demanda de turistas mediante un posicionamiento, en el municipio que este presentara al Cantón como una alternativa turística y agradable, con una diversidad de actividades para realizar y pasarla bien en lo personal, familiar y entre amigos. Esta difusión será creativa, llamativa, clara y oportuna que mediante la elaboración del folleto informativo se cumplirá con las expectativas de los visitantes.

A través de la elaboración del folleto informativo de los platos típicos del Cantón Zamora este contendrá 20 páginas de información gastronómica incluida, tipos de restaurantes principales donde se prepara la mejor sazón Zamorano, distancias desde Zamora a las diferentes localizaciones de restaurantes que brindan la mejor gastronomía.

Los medios que se utilizara para la difusión serán:



La prensa escrita

Entrega directa a través de eventos turísticos

A través de Agencias de Viajes

Hoteles

Convenios con revistas

Islas publicitarias

Estados de cuentas, Cooperativas de transportes Turísticos, Internet, Redes social.

CAPITULO VI

6. ASPECTOS ASMINISTRATIVOS

6.1 Recursos

Investigador

Entrevistado

Comunidad

Turistas

Propietarios Turísticos

Tutor

Lector

6.2 Presupuesto:

Rubros	Costo total
Impresiones de entrega de cada capítulo del proyecto.	10,00
Copias	5,00



Resma de papel	5,00
Empastados	15,00
Internet	30,00
Cd	5,00
Movilización	50,00
Diseño e impreso del folleto	50,00
Alimentación	35,00
Alojamiento	30,00
Total	235,00

Tabla 8 presupuesto Fuente: Primario Elaborado: Jaqueline Celi

6.3 Cronograma

Actividades por meses

Actividades	Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto			
Presentación tema	X																			
Aprobación del tema		X																		
Asignación tutor			X																	
Desarrollo cap. I y II					X			X												
Corrección capítulos							X				X									
Desarrollo cap.III y IV													X		X					
Corrección capítulos																			X	

Actividades	Septiembre	Octubre



Desarrollo del capítulo V y VI	X							
Presentación para corrección		X						
Presentación de borrador para tutor			X					
Presentación completa tesis (lector)				X				
Seminario de Graduación					X			
Entrega de Empastado							X	
Sustentación de la tesis							X	

Tabla 9 cronograma Fuente: Primario Elaborado: Jaqueline Celi **Capítulo VII 7. Conclusiones y**

Recomendaciones

7.1 Conclusiones.

1. Los platos típicos propios de cada establecimiento del Cantón Zamora tienen gran acogida.
2. Con la correcta información del Cantón Zamora puede llegar a ser un destino gastronómico de gran importancia.
3. En el Cantón Zamora es recomendable la elaboración del folleto informativo de los platos típicos del sector, propuesta en este proyecto de tesis, por su difusión clara y precisa.
4. Los diferentes atractivos turísticos y la oferta gastronómica son una gran combinación para fortalecer la difusión gastronómica.
5. Las vías de acceso al Cantón Zamora y a los diferentes lugares gastronómicos, del folleto informativo, se encuentran en excelente estado y a su vez beneficiando la creación de la misma.
6. El presente proyecto es un compendio informativo de la gastronomía del Cantón Zamora, que contribuirá con la preservación del patrimonio intangible del destino.



7.2 Recomendaciones

- Las autoridades pertinentes deberían emprender este proyecto del “folleto informativo de los platos típicos del sector”.
- Es muy importante la preservación y cuidado de ciertos atractivos turísticos naturales, que sin duda le darían mayor realce al Cantón a través del folleto informativo gastronómico.
- Es necesario fomentar capacitaciones de servicio y atención al cliente a dueños y empleados de los diferentes establecimientos turísticos.
- Se debe realizar una campaña informativa para dar a conocer a los dueños de los distintos establecimientos los beneficios y la importancia de ser un establecimiento categorizado por el Ministerio de Turismo.
- Ya que son muchos los lugares donde se expenden alimentos y no saben de la existencia de un catastro, ni sobre las normas a las que se deben regir para ser categorizados.
- Las autoridades deberían comunicar a los dueños y administradores de los establecimientos los distintos beneficios de los cuales gozarán si son incluidos en el folleto informativo gastronómico, siendo estos: publicidad, reconocimiento público, participación activa en eventos y reuniones donde se traten temas sobre la difusión gastronómica, capacitaciones de personal laboral y administrativo, derecho a participación en ferias y concursos gastronómicos abiertos al público en general, la inclusión en el mapa del folleto informativo y reconocimiento en Departamentos, Secretarías y Ministerio de Turismo, y se colocarán distintivos que identifiquen a los establecimientos que pertenecen al folleto informativo gastronómico establecido.



- Se recomienda formar una empresa o entidad legalmente constituida y serán parte activa representantes de los establecimientos que se encargará de la difusión, promoción e importancia del folleto informativo gastronómico bajo la supervisión del departamento de turismo del Cantón Zamora.
- Debe existir un compromiso legal que respalde la inclusión de los establecimientos participantes el folleto informativo gastronómico; y así mismo, el compromiso por parte de los restaurantes de aportar con los costos de inversión para la promoción y marketing que se le dará a dicho folleto informativo, ya que estos serán positivamente beneficiados.
- Sería correcto organizar reuniones cada vez que se lo considere necesario para informar las distintas actividades que se han dado y se darán por parte de la empresa formada para la promoción y marketing del folleto gastronómico del Cantón Zamora.



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

ANEXOS

ANEXOS



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

**CANTÓN ZAMORA (PARQUE
PRINCIPAL- CATEDRAL)**



ATRACTIVO TURISTICO (RELOJ MÁS GRANDE)



ETNIA - SHUAR





INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

**COMIDA TÍPICA
DEL CANTÓN ZAMORA
(TILAPIA FRITA)**



LAS TRADICIONALES (ANCAS DE RANA)





INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

EL AYAMPACO



EL CALDO DE GALLINA CRIOLLA



LA EXÓTICA TILAPIA EN SALSA DE CAMARÓN





INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CEVICHE DE TILAPIA



LA BEBIDA TRADICIONAL (7 Pingas)



LECHE DE TIGRE



MELCOCHAS (SECTOR TIMBARA)



**RESTAURANTES Y HOSTERIAS
PRINCIPALES DEL CANTÓN ZAMORA "AL ORILLAS DEL ZAMORA" "DON
PEPE"**



REY MARISCOS DON BLADIMIR



LA CASA DEL BANQUETE



HOSTERIA CASTILLO REAL

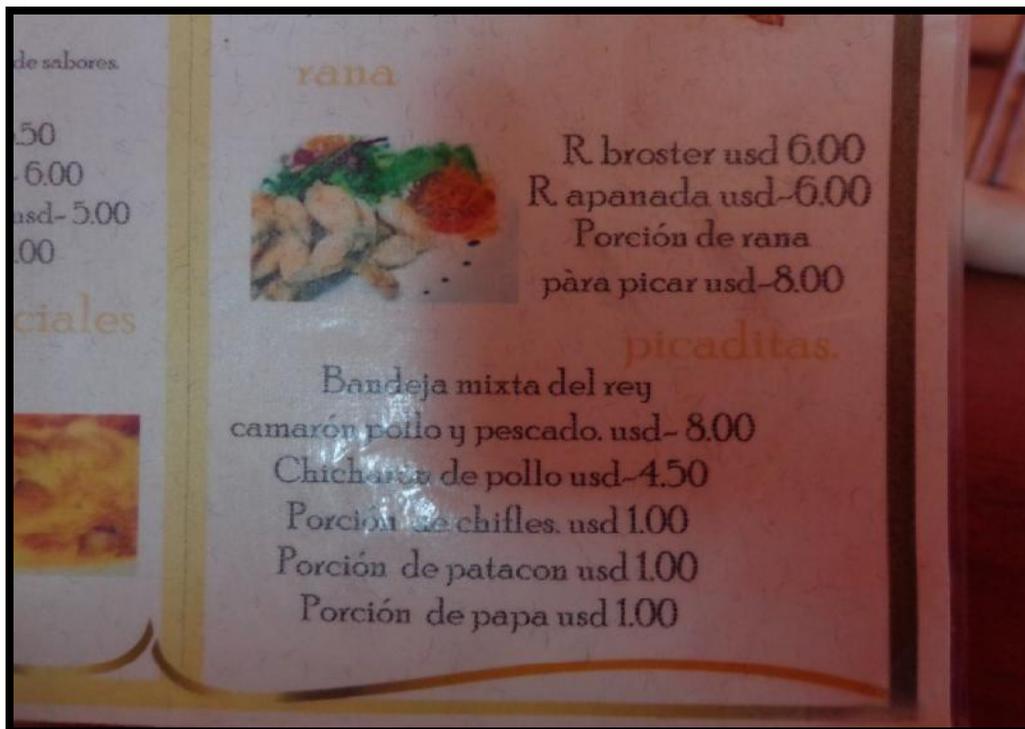


HOSTERIA EL ARENAL





INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"





INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"



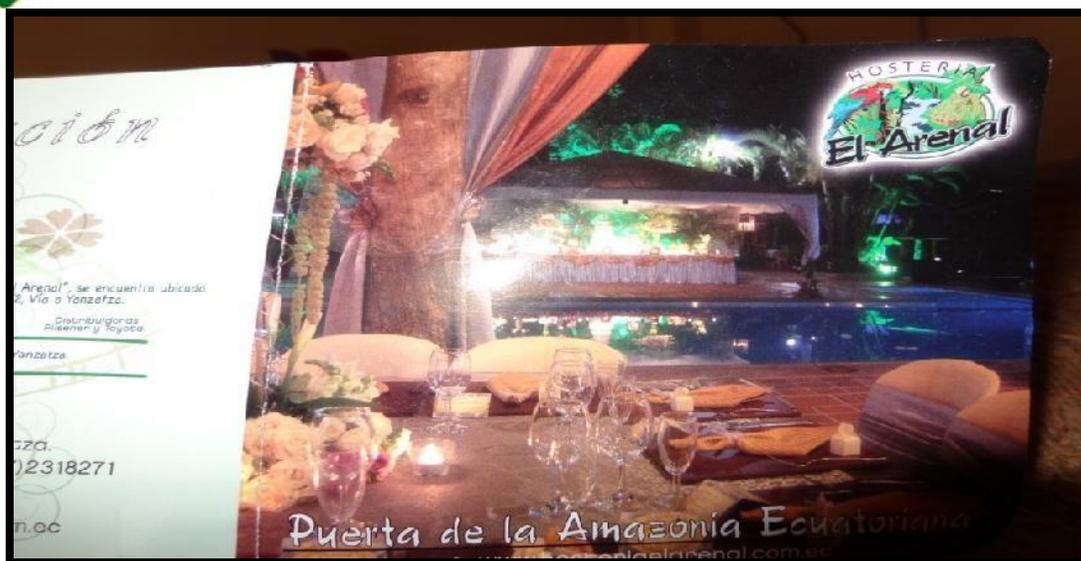


INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"





INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"



EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA. "ELABORACIÓN DE UN FOLLETO INFORMATIVO DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"





INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"



MODELO DE ENTREVISTA

Nro.

Nombre del entrevistado:

Edad:

Cargo de ocupación:

Años de negocio:

1.- ¿Existen fuentes informativas sobre los platos típicos?



2.- ¿Cuáles son los platos típicos más emblemáticos de la Provincia?

3.- ¿Qué producción agrícola se dan en la zona?

4.- ¿Qué platos típicos son los más recomendables para los turistas?

5.- ¿Está de acuerdo en implementar un folleto informativo sobre la gastronomía típica del lugar?

6.- Cree usted que sería rentable establecer en el mercado un restaurante de comidas típicas en el sector.

BIBLIOGRAFIA

- ❖ platos típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos gastronómicos típicos y tradicionales, con el fin de fomentar el desarrollo del turismo de la ciudad de Riobamba.
Autora: hidalgo barriga Nanci Emitelia universidad técnica particular de loja2010.
- ❖ Propuesta de creación de un “centro gastronómico étnico” en la ciudad de puyo autora:
Sheyla Iisraela Fernández rodríguez universidad estatal amazónica2012.
- ❖ Tema: sopas típicas y tradicionales del ecuador y propuesta gastronómica autora: Chantal



Françoise Vallejo Ortiz universidad tecnológica

equinoccial junio, 2010

❖ * Libro: de la selva su cocina. Recetas regionales (va referido a la selva amazónica del Perú)

* autor movimiento manuela ramos * publicado por movimiento manuela ramos * isbn

9972763447, 9789972763441

❖ Libro Chefs del Ecuador 2012

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/7208/2/18081_2.pdf

http://www.zamorachinchipec.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=50&Itemid=117 <http://www.definicionabc.com/comunicacion/folleto.php#ixzz2eziriX00>