



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.
José María Pino Suárez 400-2 esq a Berdo de Tejada. Toluca, Estado de México. 7223898476*

RFC: ATI120618V12

Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.

<http://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/>

Año: XII

Número: Edición Especial

Artículo no.:72

Período: Diciembre del 2024

TÍTULO: Análisis de las características de los negocios de alimentos y bebidas en el cantón Quero, provincia de Tungurahua.

AUTORES:

1. Máster. Paulina Elizabeth Salas Medina.
2. Ing. Ciro David Cruz Bermúdez.
3. Máster. Diego Andrés Carrillo Rosero.

RESUMEN: Ecuador, un país pequeño, pero megadiverso, presenta una rica variedad gastronómica en cada provincia, incluyendo el cantón Quero en Tungurahua. Este estudio cualitativo, centrado en la gastronomía local de Quero, busca abordar la falta de difusión de su oferta culinaria y su impacto en el turismo. La investigación, de diseño transversal y enfoque descriptivo, utiliza técnicas de recolección de datos para crear una guía gastronómica detallada. La metodología incluye investigación bibliográfica y de campo, con datos obtenidos en bibliotecas y mediante contacto con expertos locales. Los hallazgos destacan la necesidad de mejorar la promoción turística para fomentar el desarrollo del cantón. Esta investigación proporciona herramientas para optimizar decisiones en la gestión del turismo y desarrollo territorial en Quero.

PALABRAS CLAVES: planeamiento, establecimientos, negocios, emprendedores, comidas y bebidas.

TITLE: Analysis of the characteristics of food and beverage businesses in the Quero canton, province of Tungurahua.

AUTHORS:

1. Master. Paulina Elizabeth Salas Medina.

2. Eng. Ciro David Cruz Bermudez.

3. Master. Diego Andrés Carrillo Rosero.

ABSTRACT: Ecuador, a small but megadiverse country, presents a rich gastronomic variety in each province, including the canton of Quero in Tungurahua. This qualitative study, focused on the local gastronomy of Quero, seeks to address the lack of dissemination of its culinary offerings and its impact on tourism. The research, with a cross-sectional design and descriptive approach, uses data collection techniques to create a detailed gastronomic guide. The methodology includes bibliographic and field research, with data obtained in libraries and through contact with local experts. The findings highlight the need to improve tourism promotion to foster the development of the canton. This research provides tools to optimize decisions in tourism management and territorial development in Quero.

KEY WORDS: planning, establishments, businesses, entrepreneurs, food and beverages.

INTRODUCCIÓN.

En el mundo, la comida es el segundo rubro participante en “las divisas más importantes para el país, convirtiéndose en uno de los sectores estratégicos de la economía nacional, debido a que se presta como un instrumento que mejora el ingreso y calidad de vida en las personas” (Cruz, 2024).

La actividad turística, de acuerdo con su planificación y desarrollo, puede ayudar a los pueblos a salir de la pobreza y a construir a mejores vidas. La actividad turística tiene potencial para promover el crecimiento económico y la inversión a nivel local, lo cual a su vez se traduce en oportunidades de empleo, distribución de rentas y en impulso de otras actividades como la agricultura, pesca, artesanía en las localidades receptoras y el turismo gastronómico, que actualmente está tomando auge a nivel mundial.

Ecuador, a pesar de ser un país pequeño es megadiverso en cuanto a productos locales de cada ciudad; por ende, su gastronomía es variada. Cada provincia tiene diversidad de platos típicos que son deleite para los habitantes de las diferentes zonas como para turistas nacionales y extranjeros.

El cantón Quero, provincia de Tungurahua, situado al sur oeste de la misma, a una distancia de 20 kilómetros de la ciudad de Ambato. Su cabecera Cantonal es la Ciudad de Quero, situada geográficamente a 78° 30' latitud sur y 1° 15' longitud oeste, a una altura media de 3.038 m.s.n.m.; el clima de la zona es agradable, alcanzando temperaturas que fluctúan entre los 12° y 18° C. (Gobierno Municipal del Cantón Santiago de Quero, 2024).

Es así, como en la actualidad se conoce al cantón Quero como uno de los lugares dedicados a la agricultura y ganadería, pero también se caracteriza por el exquisito sabor de su comida típica propia de la sierra como es: colada de arveja con cuy, tortillas de yuca con menudo, mermelada de uvilla y derivados, etc. Exquisitos sabores culinarios a los cuales se dará un impulso gastronómico, ya que es un lugar que ofrece servicios de alimentación a propios y extranjeros.

La presente investigación tiene como finalidad caracterizar los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Quero, provincia de Tungurahua, permitiendo ubicar los principales restaurantes y sitios de expendio de comida representativa del lugar, con el fin de promover el desarrollo turístico del cantón; para lo cual, se realizó una investigación previa en medios de información disponible en bibliotecas e internet, y se comprobó que no existen datos relevantes de la comida típica del cantón Quero; el recurso gastronómico es desconocido para el turismo nacional e internacional que visita la provincia de Tungurahua.

El desarrollo local está enfocado en la producción agrícola; sin embargo, existen productos locales que pueden ser aprovechados en la gastronomía y potenciar los ingresos de la población. Después de varias búsquedas se confirma que el cantón no posee información de las comidas tradicionales, lo que dificulta su degustación por turistas tanto nacionales como extranjeros. La falta de esta información no permite conocer las variedades culinarias que ofrece este cantón, lo que conlleva a olvidar ciertos platos típicos de la zona, como son: sopa de arveja con cuy, yuca con menudo, mermelada de uvilla y derivados, entre otros.

Esta investigación se limita a rescatar la cultura gastronómica que existe en el cantón Quero, ya que es una zona con variedad agrícola entre ellas: frutas, verduras, hortalizas, además del comercio ganadero; por ello, se considera información en la cual se puede encontrar la gastronomía y lugares del sector que pueden ser visitados por los turistas; para lo cual, se formuló el siguiente problema: ¿Cómo el levantamiento de información de la gastronomía típica contribuye a la difusión y fortalecimiento del turismo rural del cantón Quero, provincia de Tungurahua? Por lo que desarrollar la investigación permite insertar a los actores turísticos y gastronómico una visualización a la gastronomía local como un factor importante en el impulso turístico.

DESARROLLO.

Materiales y métodos.

Cabe destacar, que el paradigma de investigación se trabajó en función al enfoque cualitativo, con el fin de tener una visión completa del tema estudiado, que fueron necesarios para obtener y seleccionar datos generales del lugar en estudio que permita hacer el levantamiento de información, y con ello, conseguir conclusiones del proyecto, ya que se verifica la necesidad de mayor afluencia de turismo en el cantón Quero, provincia de Tungurahua, siendo que esta realidad se le observa desde un punto de vista objetivo.

La investigación es no experimental, de diseño transversal, ya que se cuenta con variables y se recolecta información con las técnicas e instrumentos aplicados para conocer la incidencia del tema estudiado acerca de la importancia de obtener información para una guía gastronómica de Quero; además, es de tipo investigación acción, ya que se buscará una solución al problema identificado acerca de la inexistencia de difusión de la gastronomía típica del cantón Quero, a fin de aportar en su desarrollo turístico a partir de información que guíe la tome de decisión.

En cuanto al alcance de la investigación es de tipo descriptiva, ya que el estudio detallará de manera específica donde están ubicados los establecimientos y el menú propio de cada uno de ellos. Se realiza levantamiento de información para diseñar la guía.

La presente investigación se realiza de manera bibliográfica principalmente en la biblioteca de la universidad UNIANDES, como la biblioteca del cantón Quero; se recurrió a investigaciones en Internet y se encontró varios libros publicados; así mismo, se tomó contacto con personas y organizaciones que con dicha información permitió obtener material valioso para el estudio, después de todos los conceptos y ver la problemática de este proyecto.

Finalmente, la investigación de campo es llevada a cabo en la zona donde se generan los síntomas de la problemática planteada, para identificar los factores que influyen en el turismo gastronómico, y para este caso específico, se realizará en el cantón Quero provincia de Tungurahua, en donde se implementará la investigación durante el desarrollo del proyecto.

En la presente investigación la población total se considera al número de entrevistados y el listado de establecimientos de alimentos y bebidas, de los cuales se levantará información. Para las fichas de observación, se considera el listado de establecimientos de alimentos y bebidas que existen en el cantón Quero según datos de permisos de funcionamiento de estos establecimientos solicitados al Municipio de Quero (2024), como se muestra a continuación:

Tabla 1. Establecimientos Gastronómicos.

N°	Nombre del establecimiento	Dirección
1	La casona grill Asadero-Restaurante	Juan Benigno Vela y Calle A2
2	Dulce sabor Mary	17 de Abril y Pedro Fermín Cevallos
3	Friend Chicken	17 de Abril y Pedro Fermín Cevallos
4	Frizzi Marisquería	Leonardo Darquea y Juan León Mera
5	Bross Chicken	Leonardo Darquea y Juan León Mera
6	Las delicias de Lucy	Eugenio Espejo y Mariano Benítez
7	Pizzería Italiana	17 de abril y Mariano Benítez
8	El Llapingacho	Bernardo Darquea y Montalvo
9	Restaurante Cosita Rica	Leonardo Darquea y Juan León Mera
10	D´Sam Restaurante y Pizzería	17 de abril y Mariano Benítez
11	Restaurante La Estancia	17 de abril y Mariano Benítez
12	La Chefsita	Eloy Alfaro y García Moreno

Fuente: Elaboración propia (2024) a partir de la observación de la investigación.

Mientras que la población de las entrevistas se consideró tomando en cuenta los años de experiencia y aporte de las personas; en la siguiente tabla se presenta el listado de los entrevistados.

Tabla 2. Entrevistados.

N°	Nombre del entrevistado	Perfil profesional
1	Alonso Constante	Jefe de turismo Quero GADM
2	Diego Freire	Docente de UNIANDES
3	Ángel Toapanta	Propietario de negocio
4	Maritza Constante	Propietario de negocio
5	Lucia Méndez	Propietario de negocio

Fuente: Elaboración propia (2024) a partir de las entrevistas aplicadas.

Por las características de la investigación mencionadas anteriormente, no se aplica ninguna fórmula para el cálculo de la muestra.

En cuanto a las técnicas, se aplica la observación para identificar de manera directa el fenómeno, se ha recaudado la información y se ha registrado para su posterior análisis. Se ha hecho un trabajo de campo continuo que ha permitido determinar la realidad gastronómica del cantón. La Ficha de observación fue el instrumento de la observación, el cual se elaboró considerando el Reglamento para establecimientos de alojamientos y bebidas del Ministerio del Turismo; esta ficha incluye: datos generales del establecimiento información del menú, servicios que ofrece y facilidades para el cliente; además de un análisis general del establecimiento y fotografías de éste.

La entrevista fue otra técnica aplicada que se realiza con el fin de obtener información de parte de expertos en el tema de investigación. El presente estudio se utilizó para conocer detalles de la difusión y preparación de la comida típica en el cantón. Los entrevistados serán actores involucrados en la actividad turística y gastronómica del cantón, mismo que son:

- **Entrevista 1.** Se propone una entrevista para el técnico de turismo del cantón Quero, quien podrá revelar más de cerca la realidad del cantón y qué estrategias se emplean para potenciar el valor cultural - gastronómico que posee Quero.

- **Entrevista 2.** Se le realizará a un experto en gastronomía, quien describirá la información necesaria en cuanto a la gastronomía.
- **Entrevista 3.** Se la realizará a 5 propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Quero, para conocer sus potencialidades, necesidades a fin de vincular la gastronómica a los requerimientos de los prestadores gastronómicos.

El instrumento de la entrevista será la guía de la entrevista, que constará con 14 preguntas cerradas de las cuales 7 se han considerado de mayor importancia para levantar información y elaborar la guía de los establecimientos.

El problema surge por la falta de conocimiento de platos típicos que tiene el cantón, ya sea porque no hay una difusión actual de servicios de estos; a su vez, no hay un conocimiento del mercado por los turistas sobre la existencia del cantón y gastronomía; lo que obviamente no se da por su falta de promoción turística correcta; esto se da porque no se conoce a fondo el segmento del mercado al que se enfoca, y por ende, el turista no conoce sobre la existencia de atractivos gastronómicos del cantón. A partir de las encuestas, será posible identificar bajo la percepción del turista si lo explicado anteriormente es cierto para ellos y es la mayor causa por la cual no visitan el cantón.

Para el procesamiento de la información, se utilizará la herramienta virtual Google Forms, la cual permite recolectar los datos a través de formularios tipo encuestas de múltiple respuesta; esta herramienta permitirá automatizar el procesamiento de la información; es decir, se tabula automáticamente conforme se vayan presentando respuestas y al final muestra sus resultados de forma estadística mediante gráficos, y de igual manera, se pueden descargar en Excel para poder obtener más datos de análisis.



Ilustración 1. Descripción del procedimiento.

Elaborado por: (Cruz, 2024).

Aplicación de instrumentos.

Se aplican los instrumentos para proceder a la documentación y recolección de la información obtenida, para posterior a ello, poder analizarla de una manera adecuada.

Procesamiento de la información.

Se aplicarán técnicas de investigación para visualizar la investigación de manera más eficaz, y a su vez, ayuda a una mejor comprensión. Con toda la información recaudada, se procede a realizar la guía gastronómica para así dar a conocer la gastronomía del cantón Quero.

Resultados.

Después de los resultados obtenidos en la metodología de esta investigación, la oferta gastronómica emplea productos endémicos y nativos que emplean con características especiales:

✓ **La Casona grill Asadero Restaurante.**

Dirección: Juan Benigno Vela y calle A.

Menú: Almuerzos y platos a la carta.

Servicios: cafetería, postres, aire acondicionado, reservaciones, experto gastronómico, pet friendly.

✓ **Dulce sabor Mary.**

Dirección: 17 de Abril y Pedro Fermín Cevallos.

Menú: almuerzos, platos a la carta.

Servicios: repostería, reservas.

✓ **Friend Chicken.**

Dirección: Juan Benigno Vela y Calle A2

Menú: almuerzos, meriendas, comida rápida

Servicios: facturación electrónica, señaléticas de luz y agua, aire acondicionado.

✓ **Frizzi Marisquería.**

Dirección: Leonardo Darquea y Juan León Mera.

Menú: especializado en mariscos.

Servicios: facturación electrónica, señaléticas de luz y agua, aire acondicionado.

✓ **Bross Chicken.**

Dirección: Leonardo Darquea y Juan León Mera.

Menú: almuerzos, comida rápida.

Servicios: experto gastronómico, señaléticas de luz y agua.

✓ **Las delicias de Lucy.**

Dirección: Eugenio Espejo y Mariano Benítez.

Menú: comida típica.

Servicios: pago electrónico, señaléticas de luz y agua, pet friendly.

✓ **El Llapingacho.**

Dirección: Bernardo Darquea y Montalvo.

Menú: comida típica.

Servicios: reservas, señaléticas de luz y agua.

✓ **Restaurant Cosita Rica.**

Dirección: Leonardo Darquea y Juan León Mera.

Menú: desayunos y almuerzos.

Servicios: reservas, señaléticas de luz y agua.

✓ **D´Sam Restaurante y Pizzería.**

Dirección: 17 de abril y Mariano Benítez.

Menú: parrilladas, pizzería, platos a la carta, comida rápida.

Servicios: reservas, cafetería, repostería, experto gastronómico, señaléticas de luz y agua.

✓ **Pizzería Italiana.**

Dirección: 17 de abril y Mariano Benítez.

Menú: pizzería, platos a la carta.

Servicios: reservaciones, cafetería, señaléticas de luz y agua.

✓ **La Estancia Restaurant.**

Dirección: 17 de abril y Mariano Benítez.

Menú: almuerzos y meriendas.

Servicios: idioma inglés, pedidos con anticipación.

✓ **La Chefsita.**

Dirección: Leonardo Darquea y Juan León Mera.

Menú: comida rápida, platos a la carta.

Servicios: reservaciones, cafetería, señalética de luz y agua, facturación electrónica.

Tabla 3. Ficha de observación a establecimientos.

Variables	Establecimientos	Análisis
Establecimientos que cuentan con permiso de funcionamiento del GAD	10	En esta variable observamos que la mayoría de los establecimientos cuentan con el respectivo permiso para su funcionamiento.
Establecimientos con menú de comida típica del cantón Quero	3	La mayoría de los establecimientos no promocionan la comida típica del cantón.
Establecimientos que cuentan con valores nutricionales en el menú	4	Aproximadamente el 33% de los establecimientos no optan por colocar valores nutricionales en el menú.
Establecimientos que cuentan con letreros que promueven el uso eficiente de luz y agua.	5	Aproximadamente el 41% de establecimientos no cuentan letreros de ahorro de agua y energía.
Establecimientos que cuentan con pago electrónico	8	La mayoría de los establecimientos cuentan con proceso de pago electrónico por transferencia bancaria, ya que se acomodan a las disposiciones del cliente.
Establecimientos que permiten mascotas.	8	Observamos que la mayoría de los establecimientos no permiten mascotas, ya que los clientes presentan diferentes molestias por los mismos.
Establecimientos que cuenta con experto gastronómico.	4	La mayoría de los cocineros de los establecimientos lo hacen de manera empírica.

Elaborado por Cruz (2024).

Fuente: Autoría propia a partir de fichas de observación aplicadas.

Entrevista 1. Ing. Alonso Constante.

Tabla 4. Entrevista técnica de turismo GAD Quero.

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿El cantón Quero es un lugar turístico?	El cantón es medianamente conocido por los turistas propios, para los extranjeros no porque no existe una correcta promoción y difusión de sus atractivos y gastronomía.	La respuesta a esta pregunta es que se necesita la implementación de una estrategia de difusión para que se conozca más acerca del cantón.
¿Cuáles son las principales oportunidades que ha visto en el cantón para reactivar el turismo?	Las principales actividades que se ha estudiado y se ha podido reconocer son los miradores que tiene el cantón ya que es un punto muy fuerte.	La gastronomía del cantón no está entre sus fortalezas ya que igual nos supo explicar que en los miradores no existe establecimientos que ofrezcan servicio de alimentación.
¿Cuáles son las actividades que se realizan dentro del cantón?	Dentro del cantón se realiza ferias de exposición en el parque central en donde se da a conocer la gastronomía típica, artesanía, atractivos del cantón.	La promoción se realiza cada 3 meses en especial los días domingos donde es la feria del cantón y hay visitantes locales como extranjeros.
¿Cuáles son las fechas en las que hay más turismo en el cantón?	Las fechas en las que registra más afluencia de turismo son en carnaval, fiestas de quero, finados y año nuevo.	Nos supo explicar que en carnaval se realiza un desfile, en sus fiestas todos los eventos conciertos y artistas que se presentan, en finados porque muchas personas han salido del cantón y vienen a visitar a sus familiares, en año nuevo de igual manera.
¿Se ha realizado proyectos de turismo para promocionar el cantón?	Aparte de las ferias mencionadas no se han realizado más proyectos, en reuniones con el nuevo gobierno se ha estado hablando acerca de cómo se va a promocionar el cantón.	Con el nuevo gobierno vigente se está aún regularizando al personal y todo lo que tiene que ver para trabajar de una mejor manera.
¿Cuáles son los tipos de difusión que se ha puesto en práctica para promocionar el cantón?	Las ferias antes mencionadas y en páginas web del GAD de Tungurahua.	Podemos ver que no son muchos los medios por los cuales se promociona al cantón.
¿Cuál es la razón por la que usted cree que no hay mucha afluencia de turistas?	Por el desconocimiento que se tiene sobre el cantón ya que no se ha caracterizado por tener	Porque es un cantón pequeño en la parte urbana por la cual se piensa que el cantón es solo esa parte encontrándose

	grandes atractivos como Baños.	los miradores que son su fuerte en la zona rural y se desconoce.
¿Cuáles son los platos típicos del cantón Quero?	Los platos típicos del cantón son el cariucho, locro de arveja con cuy, tortillas de locro con menudo y las diferentes preparaciones con uvilla.	Se observa que el cantón cuenta con 4 preparaciones autóctonas las cuales casi no podemos encontrar en restaurantes.
¿Cuántos y qué características tienen los establecimientos gastronómicos del cantón Quero que han cumplido con los requisitos para la obtención del permiso de funcionamiento?	La mayoría de los establecimientos cuentan con permiso de funcionamiento en cantidad no se sabe ya que no se cuenta con un catastro, pero se estima un 80%.	El cantón no tiene la cuenta de los establecimientos gastronómicos.
¿Qué actividades cree usted que se deben realizar para la vinculación del potencial gastronómico de Quero en el fortalecimiento del turismo del cantón	Lo que se podría realizar son ferias netamente gastronómicas en donde se invite universidades o establecimientos educativos para su conocimiento.	El objetivo es despertar en los jóvenes el interés acerca del cantón o que se pase la información la más personas.

Elaborado por Cruz (2024).

Fuente: Autoría propia a partir de fichas de observación aplicadas.

Entrevista 2. Ing. Diego Freire.

Tabla 5. Entrevista a experto gastronómico.

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Qué debe hacer un restaurante para fomentar los platos típicos de una localidad?	Considero que un restaurant debe hacer una investigación de nicho de mercado para establecer que tipos de platos típicos va a realizar investigación de su preparación para realizar un plan de publicidad óptimo para dar a conocer estos platos que se ofrecen en el establecimiento.	La respuesta a esta pregunta es que se necesita la implementación de una estrategia de difusión para que se conozca más acerca del cantón.
¿Qué estrategias considera usted se deben aplicar para conservar en la preparación de platos la gastronomía típica de un lugar?	Deberían hacer un plan de socialización que tipos de preparaciones va a tener dentro su establecimiento, realizar un buen plan de marketing, para que estas	La gastronomía del cantón no está entre sus fortalezas ya que igual nos supo explicar que en los miradores no existe

	preparaciones puedan ser sostenidas en el tiempo y no desaparezcan.	establecimientos que ofrezcan servicio de alimentación.
¿Qué tendencias se utilizan actualmente para la difusión de la gastronomía típica de una localidad?	Ha habido un trabajo escuálido tanto de instituciones públicas y privadas de dar a conocer la gastronomía tradicional o típica de una localidad, al no tener eso se carece de que la gente conozca y se empiece a perder esa tradición sin embargo hay varios establecimiento que han podido mejorar y tecnificar los productos de los platos típicos y dares un concepto más vanguardista al día de hoy se pueden encontrar establecimientos ecuatorianos dentro de los 50 mejores de América con productos típicos.	La promoción se realiza cada 3 meses en especial los días domingos donde es la feria del cantón y hay visitantes locales como extranjeros.
¿Cree usted que una guía gastronómica es una herramienta útil para dar a conocer la gastronomía de un lugar?	Considero que es una herramienta útil pero que se debe mejorar y tener estrategias más adecuadas hoy en día es más globalizado y el tema de la tecnología debe ser optima tal vez esta guía sea una herramienta de inicio, pero se pueda seguir trabajando con tecnologías más optimas como redes sociales aplicaciones móviles para que no se quede en un material pop.	Nos supo explicar que en carnaval se realiza un desfile, en sus fiestas todos los eventos conciertos y artistas que se presentan, en finados porque muchas personas han salido del cantón y vienen a visitar a sus familiares, en año nuevo de igual manera.
¿Describa qué debería contener una guía gastronómica para difundir la gastronomía de un lugar?	Una guía debería tener un concepto básico de cómo utilizar esta guía gastronómica, una investigación previa de cada producto o cada preparación esta debería tener el lugar específico de donde están estas preparaciones y obviamente socializar de una manera más adecuada.	Con el nuevo gobierno vigente se está aún regularizando al personal y todo lo que tiene que ver para trabajar de una mejor manera.
¿Cuál cree usted que es la mejor manera de llegar a difundir una guía gastronómica del cantón Quero?	En primer lugar, en tener un material muy llamativo visual y con una buena investigación socializar a las entidades adecuadas para su difusión como Gads cantonales y parroquiales, y organismos vinculados como ministerio de turismo, gobierno provincial y un plan de marketing adecuado para que la gente pueda	Podemos ver que no son muchos los medios por los cuales se promociona al cantón.

	<p>conocer que hay una guía adecuada dentro del cantón quiero la guía debe ser socializada a todos los actores turísticos del cantón y los lugares más visitados del cantón.</p>	
<p>¿Conoce usted los platos típicos del cantón Quero?</p>	<p>Hay productos tradicionales del cantón quiero los platos tradicionales no han sido conocidos en su mayoría, el cariucho que es un plato tradicional la fritada, pero si pudiese tener más opciones o una mejor investigación para conocer los platos típicos de ahí.</p>	<p>Porque es un cantón pequeño en la parte urbana por la cual se piensa que el cantón es solo esa parte encontrándose los miradores que son su fuerte en la zona rural y se desconoce.</p>
<p>¿Conoce usted algún establecimiento en Quero que tenga en su menú platos típicos del cantón?</p>	<p>Desconozco muchos de estos establecimientos considero que hace falta más promoción para que se puedan conocer estos establecimientos y obviamente poderlos visitar.</p>	<p>Se observa que el cantón cuenta con 4 preparaciones autóctonas las cuales casi no podemos encontrar en restaurantes.</p>
<p>¿Qué recomendaciones daría a los establecimientos gastronómicos de Quero para ofrecer platos típicos del cantón adaptados a las últimas tendencias gastronómicas?</p>	<p>Considero que en primer lugar deberían tener un plan adecuado para que la gente que no es de este sector pueda conocer y pueda visitar mejorar la parte de promoción por las entidades gubernamentales como el GAD parroquial, GAD cantonal que hagan un buen tema de publicidad un buen plan de marketing para que se pueda llegar allá y la población de la provincia y a nivel nacional vea como una opción visitar Quero.</p>	<p>El cantón no tiene la cuenta de los establecimientos gastronómicos.</p>
<p>¿Qué actividades cree usted que se deben realizar para la vinculación del potencial gastronómico de Quero en el fortalecimiento del turismo del cantón?</p>	<p>Lo que se podría realizar son ferias netamente gastronómicas en donde se invite universidades o establecimientos educativos para su conocimiento.</p>	<p>El objetivo es despertar en los jóvenes el interés acerca del cantón o que se pase la información la más personas.</p>
<p>¿Qué actividades cree usted que deben acompañar a una guía gastronómica para vincular la gastronomía del cantón en el desarrollo turístico de Quero?</p>	<p>Considero que en primer lugar socializar a las entidades públicas actividades de activación ferias, visitar medios de comunicación, contratar influencers, vallas publicitarias, radio televisión videos promocionales hacer una estrategia super clara para poder promocionar el cantón.</p>	<p>La propuesta que se hace es muy innovadora y solida ya que se deben implementar tendencias de marketing.</p>

Fuente: Autoría propia a partir de fichas de observación aplicadas.

Entrevista 3. Sr. Ángel Toapanta.

Tabla 6. Propietario de establecimiento.

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Nombre del establecimiento?	Friend Chiken	
¿Cómo su negocio aporta al bienestar comunitario que lo rodea?	Fomentando el crecimiento económico y plazas laborales para habitantes del cantón.	El dar oportunidad laboral a personas del sector es un apoyo para la economía de las familias de la zona.
¿Cuántos empleados tiene y cuáles son las cualidades que busca en ellos?	Actualmente 4 empleados, sus cualidades son: que tengan facilidad de palabra y que tengan conocimiento en cocina (ayudante de cocina), además que tengan valores como la puntualidad y la responsabilidad.	Los trabajadores deben tener las cualidades que el empleador requiere para poder ser contratado por el mismo, además que tiene que ser del sector, no permiten de las afueras del cantón.
¿Maneja usted algún tipo de alianzas con otros establecimientos del cantón Quero?	No manejo ninguna alianza.	Tal vez si existiera la posibilidad de aliarse con hoteles, comenta que lo haría.
¿Cuáles son los procesos que usted maneja para el correcto funcionamiento de su restaurante?	El proceso de producción del restaurante, dejar realizando la mayoría de alimentos picados, ejemplo la cebolla, ajo, pimienta, entre otros. además de la limpieza previa a la apertura del restaurante.	Realizan los procesos de alimentación y limpieza antes de abrir el local, en algunos casos dejan realizando la mayor parte el día anterior, es decir producción.
¿Ha contratado asesoramiento de servicios gastronómicos?	No	No ha tenido la posibilidad ni la necesidad de hacerlo.
¿Su establecimiento ofrece platos típicos del cantón?	No	Solo ofrece comida rápida
¿Cómo cree que su establecimiento aporta a dar a conocer los platos típicos del cantón Quero?	De ninguna manera aporta.	No aporta en el conocimiento de platos típicos del cantón, solo se vende comida rápida.
¿Cuáles son los platos más solicitados en su establecimiento (mencione 3)?		Su menú tiene comida rápida. además de almuerzos.

	Papi pollo y hamburguesas, almuerzos con pollo broster.	
¿Qué actividades cree usted que se deberían realizar para que su establecimiento aporte al desarrollo turístico del cantón?	Talvez promocionar el menú, no solo de este restaurante, sino todos los que existen en la zona y poco a poco seguir implementando productos típicos del cantón.	El promocionar el menú e implementar productos típicos para el desarrollo turístico, en la página del GAD del cantón Quero.

Elaborado por Cruz (2024). Fuente: Autoría propia a partir de fichas de observación aplicadas.

Entrevista 4. Sr. Maritza Constante.

Tabla 7. Propietario de establecimiento.

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Nombre del establecimiento?	El llapingacho	
¿Cómo su negocio aporta al bienestar comunitario que lo rodea?	Generando plazas de trabajo a la misma familia.	Al dar oportunidad laboral a la misma familia y evitar que personas ajenas ingresen a trabajar en un negocio de herencia familiar.
¿Cuántos empleados tiene y cuáles son las cualidades que busca en ellos?	Actualmente 3 trabajadores.	Pude observar que los trabajadores eran familia del propietario para así seguir la tradición.
¿Maneja usted algún tipo de alianzas con otros establecimientos del cantón Quero?	No se maneja alianzas con ningún establecimiento.	Ellos lo hacen de cuenta propia cuando requieren de su menú en otros sectores cercanos al restaurante.
¿Cuáles son los procesos que usted maneja para el correcto funcionamiento de su restaurante?	Limpieza de todas las áreas del restaurante antes y después de la atención. Preparación de alimentos el mismo día.	La limpieza del lugar, alimentos frescos y que el personal sepa cómo tratar al cliente es esencial en este establecimiento.
¿Ha contratado asesoramiento de servicios gastronómicos?	No	El propietario comenta que no es necesario contratar, ya que el mismo cuenta con la experiencia necesaria.
¿Su establecimiento ofrece platos típicos del cantón?	Si, tenemos variedad de comidas típicas del cantón.	El establecimiento ofrece comida con productos de la zona.
¿Cómo cree que su establecimiento aporta a dar a conocer los platos típicos del cantón Quero?	En que de esta manera les damos a conocer la variedad de productos de la zona, además de la exquisita gastronomía que va de generación en	Al tener un negocio familiar que se ha venido suscitando desde años atrás, hace que no se pierdan ciertas preparaciones culinarias.

	generación, es estos casos la mayoría son en negocios familiares.	
¿Cuáles son los platos más solicitados en su establecimiento (mencione 3)?	Caldo de pata, caldo de librillo y las tortillas	La mayoría de los visitantes optan por esta gastronomía del cantón, ya que son netos de la zona y esto hace la diferencia con los demás establecimientos.
¿Qué actividades cree usted que se deberían realizar para que su establecimiento aporte al desarrollo turístico del cantón?	Más información por parte de las autoridades a medios de comunicación y en las mismas realizar invitaciones a ferias gastronómicas para que exista también más economía para la zona.	El informar por diferentes medios abre puertas a los habitantes del cantón Quero a incrementar la economía y dar a conocer su gastronomía.

Elaborado por Cruz (2024).

Fuente: Autoría propia a partir de fichas de observación aplicadas.

Entrevista 5. Sr. Lucia Méndez.

Tabla 8. Propietario de establecimiento.

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Nombre del establecimiento?	Las delicias de Lucy	
¿Cómo su negocio aporta al bienestar comunitario que lo rodea?	Fomenta el desarrollo económico, además ayuda a disminuir el desempleo y evita generar trabajos a personas de otros lados.	Dando trabajo a familiares y a habitantes del lugar y así evitar que exista migración a otras ciudades e inclusive países.
¿Cuántos empleados tiene y cuáles son las cualidades que busca en ellos?	Solo 2 personas, somos negocio familiar y ellos me ayudan.	Al ser un negocio familiar pequeño no es necesario de más personas que trabajen en el lugar.
¿Maneja usted algún tipo de alianzas con otros establecimientos del cantón Quero?	Ninguno	No existe alianzas con ningún establecimiento.
¿Cuáles son los procesos que usted maneja para el correcto funcionamiento de su restaurante?	La preparación de alimentos el mismo día que se abre el restaurante. La limpieza del local en general. Y colocarse el uniforme para cocina (gorras y delantales)	Todas las áreas del local incluida la cocina, se prioriza en limpieza para evitar cualquier inconveniente en los alimentos.
¿Ha contratado asesoramiento de servicios gastronómicos?	No	Es un negocio de descendencia.
¿Su establecimiento ofrece platos típicos del cantón?	Sí	Existen diferentes platos típicos del cantón.

¿Cómo cree que su establecimiento aporta a dar a conocer los platos típicos del cantón Quero?	Exterioriza la historia del cantón, su cultura y descendencia.	El tener descendencia en un negocio familiar, aumenta las posibilidades a que propios y extraños (turistas) al lugar conozcan de la gastronomía típica del cantón.
¿Cuáles son los platos más solicitados en su establecimiento (mencione 3)?	Tortillas, y el yahuarlocro	El menú es con productos típicos del cantón, de esta manera los turistas y habitantes del cantón optan por consumir ya que hasta son más saludables.
¿Qué actividades cree usted que se deberían realizar para que su establecimiento aporte al desarrollo turístico del cantón?	Fomentar los eventos en el cantón, ferias gastronómicas y agroecológicas, transmitir por canales oficiales del GAD o medios de comunicación.	El participar en ferias donde existan productos de la zona y su misma gastronomía ayudaría netamente hasta en el ámbito de turismo.

Elaborado por Cruz (2024).

Fuente: Autoría propia a partir de fichas de observación aplicadas.

Discusión.

Ya teniendo toda la información por medio de los instrumentos de investigación con su registro y análisis correspondiente, se puede comprender, que el cantón necesita una amplia difusión de sus platos; muchas personas tienen desconocimiento sobre los productos endémicos de la zona, por lo que se puede perder su cultura gastronómica.

Coincidiendo con Pazos (2021), “la comida ecuatoriana es múltiple como son diversas las culturas y las zonas de las que provienen tres elementos que marcan fuertemente la cocina ecuatoriana, la flora, la raíz indígena y la raíz hispánica”; por ello, realizar la presente investigación permite mostrar a los turistas los diferentes platos que se pueden encontrar en el cantón como también los restaurantes que ofrecen estos platos típicos, considerando que “en un local tipo turístico, un gran número de veces, el cliente es de una visita, y rara vez se convierte en habitual; igual sí que puede repetir en el caso de que su experiencia haya sido satisfactoria y repita el destino” (Cervera, 2020).

Con la ejecución de la investigación, se apoya la promoción de la gastronomía del cantón, despertando el interés de las personas dentro y fuera de la provincia, dando una opción de actividades gastronómicas

vinculadas con el patrimonio cultural del cantón. La gastronomía aporta al desarrollo turístico, para lo cual una herramienta útil es la elaboración de la guía y se dará a conocer el potencial gastronómico que posee el cantón, teniendo acogida por parte de los turistas que visitan dicho sector.

Esta investigación es un aporte al desarrollo territorial turístico con el diseño de un instrumento que facilita la toma de decisiones de quienes tienen las competencias para ello, tanto representantes de la administración pública local como el personal técnico responsable del diseño ejecución y seguimiento de programas que ejercen su actividad profesional en materia de desarrollo territorial, y en especial, en el sector turístico.

Tomando en cuenta que el turismo es el motor impulsor inagotable de un país, la gastronomía como recurso del turismo es una fuente de ingresos importante para el desarrollo. Según GAD provincial Tungurahua (2019-2021), dentro de las proyecciones de la estrategia de turismo, se considera la estrategia de Marketing y promoción turística, con la “implementación de herramientas digitales de posicionamiento del destino Tungurahua”.

La identificación de estos platos es en base a fichas que fueron elaboradas a partir del levantamiento de información, siguiendo el esquema del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, la cual es la encargada de investigar y ejercer el control técnico de acuerdo con la política pública emitida por el ente rector de cultura y patrimonio, para la preservación, conservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio material e inmaterial.

Por lo que se puede observar, Quero cuenta con solo 4 platos que son autóctonos del lugar, que es algo bueno, ya que el cantón es pequeño y se les podría encontrar a todos a pocos pasos el uno del otro, facilitando su observación y degustación.

Considerando lo anteriormente planteado, se considera que una guía gastronómica se convierte en una herramienta óptima de difundir el patrimonio culinario del cantón Quero, considerando que la gastronomía típica de Quero se le puede encontrar en todo el recorrido, principalmente en la parte central de Quero a

pocas cuadras del parque central y en las principales plazas y mercados. Algunos platos que puedes degustar en esta gastronomía:

- **Colada de arveja con cuy.** Realizado con harina de arveja y el cuy, un alimento con alto nivel nutricional. Este plato no se comercializa, es una receta tradicional de los quereños, por lo que se puede encontrar en reuniones sociales, religiosas y familiares.
- **Tortillas de yuca con menudo.** Esta preparación potencia sus sabores al añadir la yuca. Su origen viene de los españoles y la carne de cerdo. Este plato se puede encontrar en el mercado central (los domingos), Plaza Juan de Alarcón.
- **Helados de uvillas.** La uvilla es una fruta peculiar, que se cultiva en Quero y es el ingrediente principal para la elaboración de éste refrescante postre. Estos se pueden encontrar en la fábrica de helados El Quereñito, en calle 17 de Abril y García Moreno.
- **Cariucho.** Contiene principalmente habas, mellocos, papas, ocas; productos de las cosechas en la localidad del cantón. Es un plato muy antiguo, el cual por lo general lo preparan las personas más ancianas de las familias.

Finalmente, para tener un mejor criterio en la realidad de la cocina del cantón, se analiza las fortalezas y debilidades de la gastronomía de Quero, considerando los puntos a favor y en contra del desarrollo de esta:

Tabla 9. FODA. Fortalezas y Debilidades, Oportunidades y Amenazas.

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de productos autóctonos. <ul style="list-style-type: none"> - Precios accesibles. - Fidelización de los clientes. - Materia prima barata. - El cantón ofrece un ambiente tranquilo y seguro para la población local como para los turistas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de difusión de los atractivos turísticos y gastronómicos de la zona. - La mayoría de los establecimientos no cuentan con servicio de parqueadero para los clientes. - Falta de infraestructura hotelera y de alimentación. - Falta de señalética para llegar a lugares turísticos y gastronómicos.
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> - Redes sociales como Facebook, tiktok - Vías de acceso en buen estado 	<ul style="list-style-type: none"> - Competencia en el sector

<ul style="list-style-type: none"> - Incrementar el turismo en la zona y así mantenerse. - Condiciones favorables para el mercado - Compromiso de las autoridades del cantón de realizar difusión escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mayor promoción de distintos atractivos fuera del cantón.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Elaborado por Cruz (2024).

CONCLUSIONES.

En la información bibliográfica se puede apreciar la historia y procedencia de cada plato típico del cantón, y los resultados de la investigación son muy relevantes. Las entrevistas evidenciaron la importancia de una guía gastronómica y la factibilidad de ésta para el cantón Quero.

Todos los restaurantes que se incluyen en la investigación son los más representativos y populares por tener una infraestructura adecuada para el buen servicio y preparación de los platos típicos, ya que se encuentran en el centro del cantón, ya que todos tienen espacio adecuado, mesas y sillas, servicio higiénicos agua, luz, dentro de la cocina, cocina e indumentaria adecuada del personal.

El levantamiento del inventario ayudó a esclarecer los platos típicos más relevantes del cantón. Lo que beneficiará en todo sentido a la difusión de los platos típicos, y directamente a la gastronomía de Tungurahua; de esta manera, el turista y los habitantes pueden tomar la decisión correcta al elegir un establecimiento adecuado, así también se promoverá la cultura gastronómica y mejorar la calidad de platos típicos tanto en su presentación, elaboración, y por último, el servicio al cliente, el cual tiene una parte fundamental en un establecimiento gastronómico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Cervera, J. (2020). Gastronomía Fácil. Madrid: Brumo.
2. Cruz, C. (2024). Levantamiento de información para la elaboración de una guía gastronómica del cantón Quero, provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes). <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/18031/1/UA-ESC-EXC-001-2024.pdf>

3. Gobierno Municipal del Cantón Santiago de Quero (2024). División Políticas. <https://www.quero.gob.ec/division-politica/>
4. Mascarenhas Tramontin, R. G., & Gândara Gonçalves, J. M. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791. <https://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v19n5/v19n5a11.pdf>
5. Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Revista virtual especializada en gastronomía*, 8, 27-40.
6. Molano, O. L. (2006). La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial. *Territorios con identidad cultural*, 11, 1-25.
7. Pazos, J. (2021). Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=0DMiEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=11.%09Pazos,+J.+\(2021\).+Elogio+de+las+cocinas+tradicionales+del+Ecuador.+Ba%C3%B1os:+Centro+de+publicaciones.&ots=9lErIXiP2n&sig=tSR3R6eqbMFoyiKxE_Hiv-3bOmU#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=0DMiEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=11.%09Pazos,+J.+(2021).+Elogio+de+las+cocinas+tradicionales+del+Ecuador.+Ba%C3%B1os:+Centro+de+publicaciones.&ots=9lErIXiP2n&sig=tSR3R6eqbMFoyiKxE_Hiv-3bOmU#v=onepage&q&f=false)
8. Soler, J. V. (1999). Interculturalismo e identidad cultural. *RIFOP: Revista interuniversitaria de formación del profesorado: continuación de la antigua Revista de Escuelas Normales*, (36), 45-56. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/118044.pdf>

DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Paulina Elizabeth Salas Medina.** Magister en Marketing de Destinos y Productos Turísticos. Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Matriz Ambato, Ecuador. E-mail: ua.paulinasalas@uniandes.edu.ec
2. **Ciro David Cruz Bermúdez.** Ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas. Estudiante de Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Matriz Ambato, Ecuador. E-mail: ga.cirodcb08@uniandes.edu.ec

3. Diego Andrés Carrillo Rosero. Magister en Administración de Empresas Mención Planeación.

Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Matriz Ambato, Ecuador. E-mail:

ua.diegocarrillo@uniandes.edu.ec

RECIBIDO: 30 de septiembre del 2024.

APROBADO: 1 de noviembre del 2024.