



Título del trabajo:

Estudio sobre el sistema de indicadores para un turismo gastronómico, complementaria al método de planificación nacional de destinos turísticos del Ecuador, periodo 2019.

Línea de Investigación:

Turismo, Hospitalidad y Patrimonio

Modalidad de titulación:

Proyecto de Desarrollo

Programa de Maestría

Maestría en Turismo Mención en Planificación Turística

Título a obtener:

Magister en Turismo mención en Planificación Turística

Autor:

Acaro Sarmiento, Brayan Andrés, Ing.

Tutor:

Mgs. Bastida Tudela, Carlos Andrés, Arq.

Samborondón – Ecuador

2019

Dedicatoria

El presente trabajo de investigación expresa el esfuerzo y dedicación realizado durante los 18 meses de estudio de la Maestría en Planificación Turística en la Universidad Tecnológica Ecotec y de estar lejos de casa.

Dedico este logro a Dios y a la “Virgen del Cisne” por brindarme la sabiduría, inteligencia y la fuerza para culminar esta meta.

A mis queridos padres “Vinicio y Blanca”, por ser el pilar fundamental de mi vida, que me han enseñado valores, por haberme dado la oportunidad de formarme académicamente y siempre contar con su amor y apoyo incondicional.

A mi hermano “Vinicio José”, por ser la persona que me ha cuidado, apoyado, que ha sabido estar conmigo en las buenas y más en las malas.

A mis abuelitos “Hugo Sarmiento, Mercedes Cabrera, Luis Acaro y Margarita Torres”, que desde niño me han acompañado, cuidado y me han visto cumplir metas y sueños.

A una persona especial por apoyarme en todo momento.

Brayan Andrés Acaro Sarmiento

Agradecimiento

Quiero agradecer eternamente al Todopoderoso y a la “Virgen del Cisne”, que gracias a sus bendiciones me ha dado las fuerzas necesarias y el conocimiento para poder culminar de la mejor manera con mi maestría.

Expreso mi más sincero agradecimiento a mis tíos el Dr. Luis Carillo y Dra. Estela Acaro, quienes me abrieron sus puertas cuando viene a estudiar en Guayaquil, además a mi primo Javier Carrillo, quien ha sido un guía dentro de la ciudad.

A mis amigos, compañeros y colegas de la maestría: Don Freddy Espinel, Dianita Vélez, Milton Mayorga, Hilda Reyes, Kristel Barzola, Liz Miranda, Silvia Alvarado y Edgar Chichande, que durante este tiempo tuve la oportunidad de conocerlos y de compartir muchas cosas, sin duda me llevo el mejor de los recuerdos de ustedes.

A mi director de tesis Mgs. Andrés Bastidas, por enseñarme y transmitir sus amplios conocimientos en planificación turística.

Finalmente, a toda mi familia, quienes estuvieron apoyándome durante este proceso, a mis amigos y amigas que me supieron brindar su ayuda y apoyo incondicional.

Gracias totales.

Brayan Andrés Acaro Sarmiento

Certificación de revisión final



DIVISIÓN DE POSTGRADO

CERTIFICACION DE REVISION FINAL

QUE EL PRESENTE PROYECTO DE DESARROLLO TITULADO:

“ESTUDIO SOBRE EL SISTEMA DE INDICADORES PARA UN TURISMO GASTRONÓMICO, COMPLEMENTARIA AL MÉTODO DE PLANIFICACIÓN NACIONAL DE DESTINOS TURÍSTICOS DEL ECUADOR, PERIODO 2019”, FUE REVISADO, SIENDO SU CONTENIDO ORIGINAL EN SU TOTALIDAD, ASÍ COMO EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS QUE SE DICTAN EN LA GUÍA DE ELABORACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN, POR LO QUE SE AUTORIZA AL: **ING. BRAYAN ANDRÉSS ACARO SARMIENTO**, QUE PROCEDA A SU PRESENTACION.

Samboorondón, Lunes catorce de octubre de 2019

Samboorondón, 14-10-2019

Mgs. Carlos Andrés Bastida Tudela
TUTOR

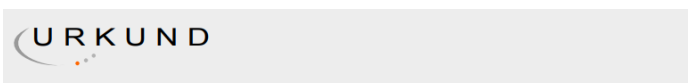


**DIVISIÓN DE POSGRADO
PROCESO DE TITULACIÓN**

CERTIFICADO DEL PORCENTAJE DE COINCIDENCIAS

Habiendo sido nombrado al Mgs. Bastida Tudela, Carlos Andrés, Arq. tutor del trabajo de titulación “Estudio sobre el sistema de indicadores para un turismo gastronómico, complementaria al método de planificación nacional de destinos turísticos del Ecuador, periodo 2019”, elaborado por Acaro Sarmiento, Brayan Andrés, Ing., con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de Master en Turismo con Mención en Planificación Turística.

Se informa que el mismo ha resultado tener un porcentaje de coincidencias 8% mismo que se puede verificar en el siguiente link: <https://secure.arkund.com/old/view/55499614-395583-978383#DcoxDslwEETRu7i2kE3WM+tcBVGgCFAK0qRE3J1fvO59y+cs602RVTGrRkPHFQsCA4LBGzzxxBNPPPHHEE0888cQzzzzzzDPPPPPM8+85CUvecILXvJmv9dy7u9jf+3b49ieZW2XZrUREb0Na2nTvz8>, adicional se adjunta print de pantalla de dicho resultado.



Urkund Analysis Result

Analysed Document:	ACARO SARMIENTO BRAYAN ANDRÉS.pdf (D57084803)
Submitted:	10/15/2019 8:43:00 PM
Submitted By:	bacaro@mgs.ecotec.edu.ec
Significance:	8 %

Sources included in the report:

<https://www.eumed.net/rev/caribe/2019/03/plan-manejo-ecoturismo.html>
https://www.oas.org/juridico/mla/sp/ecu/sp_ecu-int-text-const.pdf
<https://revistas.um.es/turismo/article/view/203011/164181>
<http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>
<https://www.oei.es/historico/cultura/turismodmoragues.htm>
<http://www.redalyc.org/pdf/1807/180717577003.pdf>

Mgs. Bastida Tudela, Carlos Andrés, Arq.

PROFESOR TUTOR

Resumen

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo contribuir con el desarrollo de un cuerpo de indicadores gastronómicos a los sistemas nacional de planificación territorial vinculados al desarrollo de destinos turísticos. Anteriormente, los destinos fueron diseñados desde la actividad turística pero desarticulados del territorio, dando como resultado propuestas que no se han podido desarrollar al momento de establecer políticas públicas de inversión, para ello, se propone establecer una metodología de intervención territorial que incentive el desarrollo del turismo gastronómico de una forma innovadora en las zonas urbanas y rurales que cuenten con un alto potencial turístico, para posterior ser reconocidos y certificados como destinos turísticos gastronómicos. La propuesta consiste en la creación de un cuerpo de indicadores gastronómicos complementarios a la metodología del Ministerio de Turismo para evaluar y certificar un destino turístico gastronómico. Por último, la línea de investigación brinda modelos de gobernabilidad y seguimiento que se utilizarán dentro del Sistema de planificación nacional y local, utilizando de guía metodológica la de los Planes Sectoriales Territoriales de Desarrollo de Destino del Ministerio de Turismo y planes cantonales, Planes de Desarrollo y de Ordenamiento Territorial, que permitirán obtener un documento de programas y proyectos que serán evaluados por el Sistema de Indicadores del SIGAD y financiados por los Gobiernos Autónomos Descentralizados.

PALABRAS CLAVES:

Destinos turísticos, Planificación de destinos, Indicadores, Turismo Gastronómico, Metodología Comparativa.

Abstract

This research has as a principal objective to contribute with the development of a gastronomy scoreboard to the national system of territorial planning, linked to the development of touristic destinies. Previously, the destinies were designed from the touristic activity in a bad way that give you as a result proposals that is no way to develop to stablish political terms of investment, with this, the proposal to establish a territorial methodology that encourage the development of gastronomy's tourism with innovation in the rural and urban zones that have a high touristic potential to be certificate as a gastronomy touristic destination in the future. The proposal consists to create a scoreboard of gastronomy indicators to be complemented to the methodology of the Tourism Ministry to evaluate and certificate a gastronomy touristic destination. To finish, the line of investigation offers different models of governability and conduction that will be use inside the National and Local Planning System, using the methodological guide from the Sectorial Plans of development of Destinations of the Tourism Ministry and state plans, Development Plans and Territorial Order that allows to get a document of programs and projects that will be evaluated for the Indicators System from the SIGAD and Financing for The Autonomous Government Decentralized.

KEY WODS:

Tourist destinations, Destination planning, Indicators, Gastronomic Tourism, Comparative Methodology.

Índice de contenidos

Dedicatoria	i
Agradecimiento	ii
Certificación de revisión final	iii
CERTIFICADO DEL PORCENTAJE DE COINCIDENCIAS.....	iv
Resumen.....	v
Abstract.....	vi
Índice de contenidos.....	vii
Introducción	1
1. Capítulo I.....	7
1.1. Turismo.....	8
1.1.1. Destino turístico.	9
1.1.2. Sostenibilidad turística.....	9
1.2. Tipología del turismo.....	10
1.2.1. Turismo cultural.	10
1.2.2. Turismo de naturaleza.....	11
1.2.3. Turismo de sol y playa.....	11
1.2.4. Turismo gastronómico.....	12
1.2.5. Antecedentes y evolución del turismo gastronómico.....	13
1.2.6. Identidad gastronómica.....	14
1.2.7. Producto gastronómico.....	14
1.3. Sistema de indicadores turísticos.....	15
1.3.1. Indicadores básicos.....	16

1.3.2.	Indicadores complementarios.....	17
1.4.	Planes sectoriales turísticos.....	17
1.5.	Modelos metodológicos comparativos.....	18
1.5.1.	Modelo de presión – estado – respuesta (PSR).....	18
1.5.2.	La utilización del método comparativo en estudios cualitativos en ciencia política y ciencias sociales.	20
1.5.3.	Estudio comparativo entre LEED y la herramienta HADES.....	21
1.5.4.	Investigación comparada.	22
1.5.5.	Método para la formulación de Planes Sectoriales (de Desarrollo) Turísticos cantonales de Destinos Turísticos Priorizados en el Ecuador.	23
1.6.	Marco legal.	24
1.6.1.	Constitución de la República del Ecuador (2008).....	24
1.6.2.	Reglamento general a la Ley de Turismo Ministerio de Turismo (2015)	25
1.6.3.	Plan Nacional para el Buen Vivir 2017 – 2021	27
1.6.4.	Objetivos de desarrollo Sostenible de la ONU	29
2.	Capítulo II	31
2.1.	Metodología de la investigación.....	32
2.2.	Diseño de la investigación.....	32
2.3.	Enfoque de la investigación	33
2.4.	Método de la investigación.	33
2.4.1.	Selección del método comparativo	35
2.4.2.	Modelo del proceso de fases para determinar indicadores en la temática de turismo gastronómico.....	37

2.4.3.	Elección de indicadores	39
2.4.4.	Estudio de caso “La Mariscal”.	39
3.	Capítulo III.....	41
3.1.	Resultados.....	42
3.2.	Fase 1	42
3.2.1.	Indicadores del cuerpo normativo 1.....	43
3.2.2.	Indicadores del cuerpo normativo 2.....	44
3.2.3.	Indicadores del cuerpo normativo 3.....	45
3.2.4.	Indicadores del cuerpo normativo 4.....	46
3.3.	Fase 2	48
3.4.	Fase 3.....	60
3.5.	Fase 4.....	67
3.6.	Fase 5.....	69
3.7.	Fase 6	71
3.8.	Fase 7	78
4.	CAPÍTULO IV.....	79
4.1.	Propuesta de la matriz de los indicadores específicos.....	80
4.1.1.	Matriz de indicadores gastronómicos del componente gestión de destinos. 80	
4.1.2.	Matriz de indicadores gastronómicos del componente impacto económico.81	
4.1.3.	Matriz de indicadores gastronómicos del componente impacto socio cultural.83	
4.1.4.	Matriz de indicadores gastronómicos del componente impacto ambiental y territorial.	85

4.2. Descripción del caso de estudio.....	87
4.2.1. Datos generales.....	87
4.3. Validación de los indicadores en la Zona Especial Turística la Mariscal.....	88
Conclusiones	91
Recomendaciones	93
Referencias Bibliográficas.....	94
Anexos	100

Índice de Tablas

Tabla 1. Matriz de certificaciones internacionales.	39
Tabla 2. Codificación de certificaciones internacionales	42
Tabla 3. Indicadores según el cuerpo normativo	48
Tabla 4. Indicadores comunes.....	60
Tabla 5. Indicadores pre-seleccionados	67
Tabla 6. Lista de indicadores pre-seleccionados.....	69
Tabla 7. Indicadores comunes “pre-seleccionados”	71
Tabla 8. Indicadores “no coincidentes o no comunes” seleccionados.....	78
Tabla 9. Matriz de indicadores de gestión de destinos	81
Tabla 10. Matriz de indicadores impacto económico	82
Tabla 11. Matriz de indicadores impacto socio cultural	83
Tabla 12. Matriz de indicadores impacto ambiental y territorial.....	85
Tabla 13. Matriz de validación de la Mariscal.....	88
Tabla 14. Modelo encuesta	100

Índice de Figuras

Figura 1. Método comparativo según López	34
Figura 2. Indicadores cuerpo normativo 1	43
Figura 3. Indicadores cuerpo normativo 2.	45
Figura 4. Indicadores cuerpo normativo 3.....	46
Figura 5. Indicadores cuerpo normativo 4.....	47
Figura 6. Porcentaje de indicadores comunes.....	66
Figura 7. Porcentaje de indicadores seleccionados.....	77

Introducción

El Ecuador es uno de los países megadiversos del planeta, debido a que se encuentra ubicado en la mitad del mundo, atravesado por la cordillera de los Andes, dividiendo al país en las siguientes regiones naturales: Litoral, Interandina, Oriental y Región Insular, dando origen a diversos climas, sublimas y a una variedad de productos agrícolas

Es importante mencionar que, a principios del siglo XXI, el Ecuador ha carecido de una metodología unificada para el desarrollo de los destinos turísticos sostenibles, que comprenda las políticas de desarrollo para las planificaciones sectoriales territoriales. Sin embargo, en el año 2009 la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo implemento una política nacional de desarrollo que no obtuvo los resultados esperados, debido a que, algunas de las poblaciones poseen características propias o adquieren una alta potencialidad turística.

Estas poblaciones tenían un fuerte ingreso económico por motivo de turismo, fueron afectadas por diferentes fenómenos de urbanización dentro de la zona, donde se desarrolla la actividad turística, detectando que algunos de sus atractivos se encuentran deteriorados o en mal estado.

En vista a la realidad y actualidad de los mecanismos de urbanización utilizados de forma descontrolada y al deterioro de las identidades culturales y del territorio, el Ministerio de Turismo realizó la propuesta de un modelo de desarrollo territorial sectorial con la finalidad de conformar una serie de herramientas de intervención de destinos, con el objetivo de controlar las urbanizaciones en espacios cercanos donde se desarrolla la actividad turística de alto

potencial y que se fortalezca la actividad turística empresarial (territorio y empresa), a través de la gestión municipal.

El modelo de planeamiento fue diseñado en base a la comparativa de diferentes metodologías internacionales que ha permitido conformar un cuerpo de indicadores base que definan y determinen la realidad del destino en sus cuatro componentes más característicos; Gestión de Destino, Impacto Económico, Impacto Social Cultural e Impacto Ambiental Territorial.

El cuerpo normativo tiene como objetivo establecer los indicadores base que determinaran el potencial turístico del territorio, es decir que, no define las especificidades de los destinos por la modalidad de turismo.

Para contribuir con la certificación y clasificación de los destinos según la potencialidad turística, para ello se deberá hacer lo siguiente:

- a) Colocarlos dentro de los circuitos nacionales e internacionales turísticos a estas ciudades.
- b) Dotarlos de un modelo de gestión municipal específico.
- c) Establecer una serie de planes programas y proyectos que fortalezcan los atractivos turísticos, se propone el desarrollo de un grupo de indicadores complementarios que sean válidos para la definición de los destinos que por sus características tengan potencialidad de ser destinos gastronómicos y que sirvan como aporte a la metodología nacional de planificación turística.

La propuesta del nuevo cuerpo de indicadores tendrá como objetivos complementarios:

- 1) Compilar las diferentes normativas internacionales sobre los destinos turísticos de turismo gastronómico.
- 2) Determinar cuáles son los indicadores que definen un destino gastronómico
- 3) Establecer un aporte a la propuesta de metodología nacional para planificación de destinos turísticos en el ámbito del turismo gastronómico.

Este trabajo se lo ejecutó con un esquema de contenidos: en el capítulo 1, se realizó un marco teórico que contiene información sobre definiciones de turismo, turismo gastronómico, sistema de indicadores turísticos, planes sectoriales, modelos metodológicos comparativos y un marco legal; en el capítulo 2, se desarrolló el marco metodológico comparativo y se utilizó el Método para la formulación de Planes Sectoriales (de Desarrollo) Turísticos cantonales de Destinos Turísticos Priorizados en el Ecuador del Ministerio de Turismo; en el capítulo 3, se hizo el análisis comparativo de las tres certificaciones internacionales sobre turismo gastronómico y una certificación internacional de destinos turísticos sostenibles para determinar el nuevo cuerpo de indicadores gastronómicos; y en el capítulo 4, se realiza la propuesta del nuevo cuerpo de indicadores gastronómicos y la validación de los mismos en la Zona Especial Turística La Mariscal.

Preguntas de investigación

El presente trabajo de investigación busca responder al problema y aportar con información, para ello se plantea una pregunta global y preguntas específicas, que describen a continuación:

Pregunta global

- ¿Cómo el sistema de indicadores influirá en el desarrollo del turismo gastronómico en el Ecuador?

Preguntas específicas

- ¿Qué fundamentos teóricos aportan conocimientos sobre turismo gastronómico?
- ¿Qué metodología permite contrastar los modelos de desarrollo del turismo gastronómico?
- ¿Qué sistema de indicadores permitirá el desarrollo del turismo gastronómico en el Ecuador?
- ¿Cómo aporta el nuevo sistema de indicadores en la validación del turismo gastronómico en un destino?

Objetivos

Objetivo General

Analizar el sistema de indicadores internacionales para un turismo gastronómico, complementario al método de planificación nacional de destinos turísticos para el Ecuador.

Objetivos específicos

Fundamentar teóricamente los modelos existentes para el desarrollo del sistema de indicadores para un turismo gastronómico.

Desarrollar un análisis de los indicadores seleccionados a través de la metodología comparativa del MINTUR en base a criterios institucionales y de destinos en auge en el desarrollo de turismo gastronómico.

Proponer un cuerpo de indicadores para turismo gastronómico en el Ecuador que sea complementario al método para la Formulación de Planes Sectoriales de Destinos Turísticos en el Ecuador.

Validar a través del nuevo cuerpo de indicadores la situación actual de la Zona Especial Turística la Mariscal.

Justificación

Ecuador a más de ser un país petrolero, agrícola, ganadero, etc., ha ido evolucionando en la actividad gastronómica, debido a la generosidad de su tierra y sus productos, además de la diversidad natural y cultural, con ello la posibilidad de desarrollar actividades turísticas en base a la sostenibilidad en destinos gastronómicos, aprovechando al máximo los recursos que el país posee.

Hoy en día, el turismo gastronómico es considerado una de las actividades que en los últimos años se ha ido desarrollando de una manera eficaz, mejorando la calidad de vida de las personas que forman parte de la actividad gastronómica de manera directa e indirecta, generando fuentes de trabajo para la comunidad local.

La presente investigación analiza los planes de desarrollo, plan de ordenamiento territorial, los objetivos y políticas del Plan Toda una Vida 2017-2021, para el estudio de los indicadores base y adicional analiza las certificaciones internacionales para la obtención del cuerpo de indicadores para la consolidación de un destino gastronómico, incrementando nuevas fuentes de trabajo o emprendimientos turísticos en el sector, mejorando la calidad de vida de los habitantes y el desarrollo turístico.

1. Capítulo I

Marco Teórico

1.1. Turismo.

Según a la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019) define al turismo como el movimiento de personas de su residencia habitual hacia otro destino, ya sea por motivos de recreación, ocio, negocios, entre otros, que está relacionada a una actividad económica, social y cultural, generando un gasto turístico en el destino visitado.

Para Agüí (2015) menciona que el turismo es el desplazamiento de personas desde su entorno habitual hacia otro destino, por una motivación y por un tiempo inferior a un año, generando ingresos económicos en el sector visitado.

De acuerdo a Guerrero y Ramos (2011) señalan que el turismo son todas las actividades de desplazamientos de personas de su lugar de residencia no habitual hacia otros destinos, ya sean por motivos de salud, negocios, recreación y ocio, por una estancia corta o temporal, contribuyendo a la economía del destino.

De tal manera, el turismo se considera a toda actividad de desplazamiento de personas hacia un lugar diferente de su residencia habitual durante estancias cortas (inferiores a un año), con la finalidad de satisfacer sus necesidades de recreación, ocio y de sus motivaciones personales, generando fuentes de trabajo de forma directa e indirecta en el destino.

1.1.1. Destino turístico.

De acuerdo a Rodríguez (2011) citado por Aguilera y Jimbo (2018) define al destino turístico como todo espacio donde se pueden desarrollar actividades turísticas, estas pueden ser de producción y consumo, que están conformadas por la parte turística y la geográfica. Es un sitio donde se concentran los servicios de hospedaje, alimentos, bebidas y recreación. Para ello, es importante saber interpretarlos, planificarlos y gestionarlos con el objetivo que el destino sea sostenible y amigable para el turista.

Según la OMT (2019) señala que, para decidir sobre la realización del viaje, el destino principal es la motivación del viaje.

1.1.2. Sostenibilidad turística.

De acuerdo a la OMT (2012) menciona que la sostenibilidad turística es: “el turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas”. La sostenibilidad turística fomenta el uso adecuado de los recursos ambientales, el respeto de la integridad de las comunidades y contribuir al desarrollo de la economía local a largo plazo.

1.2. Tipología del turismo.

Actualmente, el turismo se clasifica por factores influyentes como la naturaleza y la motivación de viaje, cada uno de estos lleva un componente especial: entre los más importantes se encuentra los siguientes:

1.2.1. Turismo cultural.

El turismo cultural, como se ha visto, es una de las alternativas de hacer turismo, en donde el ciudadano se desplaza, bien al extranjero como dentro de su país, en busca de una experiencia turística asociada a los productos culturales. Es quizás el modelo turístico más antiguo, ya que siglos atrás, las jóvenes élites europeas, las más adineradas, visitaban los países europeos con mayor historia con el fin de ampliar sus propios conocimientos instructivos, sociales e históricos culturales (Prieto, 2015).

Para Santana (2003) citado por Vizcaíno (2015) menciona que el turismo cultural es: “concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico”.

Sin embargo, para La European Association for Tourism and Leisure Education (ATLAS), lo define como: "el movimiento de personas hacia las atracciones culturales fuera

de su lugar de residencia habitual, con la intención de acumular nuevas informaciones y experiencias para satisfacer sus necesidades culturales" (Moragues, 2006).

1.2.2. Turismo de naturaleza.

Ballesteros (2014) señala como el turismo de naturaleza se ha ido desencadenando efectos positivos, entre ellos: acercamiento al medio natural y al conocimiento de ecosistemas, el aumento de la conciencia ambiental entre la población o la creación de nuevos mercados para economías locales y nacionales.

Martínez (2017) señala que el turismo de naturaleza se relaciona con el turismo sostenible y el desarrollo, basándose en la biodiversidad y los hábitats naturales, donde se encuentran los parques naturales, áreas protegidas, bosques, entre otros. Además, se evidencia el involucramiento de las personas con el medio ambiente.

1.2.3. Turismo de sol y playa.

Vogeler y Hernández (2000) citado por Ojeda y Villavicencio (2018) mencionan que el turismo de sol y playa como un “segmento de turismo que suele asociarse con el ocio, así como con los términos de descanso, diversión y entretenimiento, conocidos como las tres “S” por sus siglas en inglés: sand, sea, sun”. Es considerado uno de los más populares y consumidos, lleva a los viajeros a playas aglomeradas que ofrezcan todo tipo de comodidades,

por lo general, se alojan en grades resorts y hoteles de lujo, donde disfrutan de su tiempo de recreación y ocio, además, realizan actividades acuáticas y paseos en moto.

1.2.4. Turismo gastronómico.

Según Vizcaíno (2015) el turismo gastronómico es una nueva forma de turismo alternativo, puesto que, el interés de los turistas está puesto en la degustación de la gastronomía y cultura culinaria local.

Para Díaz y Pavón (2015) definen al turismo gastronómico, al desplazamiento que realizan las personas a un destino diferente a la de su residencia habitual, inferior a un año con la finalidad de degustar y disfrutar de los productos, servicios y experiencias culinarias típicas del lugar visitado.

López (2011) citado por Quito (2016) señala que el turismo gastronómico se lo puede definir como una tipología de turismo en la que se adquiere o consume productos alimenticios o bebidas propias del sector visitado.

De acuerdo a la investigación de Schlüter (s.f.) citada por Norrild (2017) se entiende por turismo gastronómico a la visita de los productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos, donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos, es la razón principal para la realización de un viaje.

Se puede conocer que el turismo gastronómico forma parte del turismo cultural, por lo que parece poco oportuno aplicar técnicas de gestión del turismo cultural al gastronómico. Sin embargo, algunos de las definiciones de turismo gastronómico están estrechamente vinculadas con el turismo cultural y sus tipos de recursos. (Esteban, Rodríguez, Antonovica, y Mercado, 2015)

1.2.5. Antecedentes y evolución del turismo gastronómico.

Según el plan de acción de la Red de Gastronomía de la OMT (2017) señala que el turismo a nivel mundial está en auge y la competitiva de los destinos aumenta. Las localidades para diferenciarse buscan un aspecto único (patrimonio cultural inmaterial) que permita la atracción de turistas. La Gastronomía con el pasar de los años se ha logrado posesionar atractivamente para el turista, puesto que, la experiencia turística se ha centrado en el hecho de alimentarse y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, tomando en consideración que la definición de turismo gastronómico ha evolucionado que comprende varios factores culturales, éticos y de sostenibilidad del territorio.

Es importante mencionar que, en el primer reporte de Global Report on Gastronomy Tourism, el 88,2% de los destinos señala que la gastronomía es un componente estratégico para posesionar su imagen y marca. Sin embargo, para la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico se genera alrededor de \$150.000 millones anuales por turismo gastronómico. Para Mintel en su informe de turismo gastronómico en el mundo señala que: 27,3 millones de turistas estadounidenses su motivo principal de viaje es la gastronomía (OMT, 2017).

1.2.6. Identidad gastronómica.

Para Campione (2015) citado por Rodríguez (2018) la identidad gastronómica la define como una virtud, inspiración, disposición y habilidad de interpretación los productos de acuerdo a sus orígenes con la finalidad de procesarlos creando un nuevo producto para la degustación, tomando en consideración que deben ser apetecibles al paladar de las personas.

La identidad gastronómica se centra en las costumbres alimentarias locales, donde se expresa la cultura y los diferentes conocimientos en la preparación de los alimentos, generando sentimientos propios de identidad y que están ligados a las comunidades de la región (Bernal y Rueda, 2016).

Así en su investigación Fabio (1998) en el turismo gastronómico, los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios (Güemes y Ramírez, 2012).

1.2.7. Producto gastronómico.

Según Gaztelumendi (2012) citado por Rodríguez (2018) en su investigación detalla sobre los productos gastronómicos, haciendo referencia al turismo cultural, puesto que, son los desplazamientos de los turistas que están motivados por descubrir, comprender y disfrutar de las características tangibles e intangibles propias del destino. El turismo gastronómico motiva

a los viajeros a la degustación de la gastronomía local y tiene el interés de conocer sobre la elaboración de los productos y el lugar de origen.

De acuerdo a Reyes, Guerra y Quintero (2017) en su investigación señalan que, “la gastronomía como producto turístico genera experiencias en los visitantes, y esto es considerado como el principal elemento diferenciador que sustituye al servicio tradicional existente en la oferta turística de alimentos”. (p.11)

Para Sparks et al., (2003) “el turismo gastronómico mantiene una relación entre la gastronomía, el territorio y la comunidad local, ofreciendo productos y experiencias que en muchos casos solo pueden ser disfrutadas en el propio destino, y en unas fechas determinadas”. Por consiguiente, Henderson (2009) afirma que “los alimentos locales con tradición y de calidad, contribuyen al fortalecimiento y mejora de la identidad cultural del territorio, elemento fundamental para el desarrollo del turismo”. (Folgado, Palos, Campón, y Hernández, 2017, p.96)

1.3. Sistema de indicadores turísticos.

De acuerdo a la Comisión Europea (2016) el Sistema Europeo de Indicadores Turísticos (ETIS), define a los indicadores como una herramienta de gestión, información y supervisión destinada específicamente a los destinos turísticos. Consta con un diseño que esta direccionado desde la recopilación y análisis de los datos con la finalidad de evaluar el comportamiento del turismo en el destino. El ETIS tiene como objetivo general contribuir la

mejora y la gestión sostenible de los destinos. Su función es brindar asesoría a todos los actores interesados y evaluar los procesos de gestión de sostenibilidad, obteniendo resultados de su rendimiento durante un tiempo establecido.

Para Sancho y García (2006) mencionan que utilizar indicadores en una investigación permite saber lo que se va a evaluar o desea saber, mediante la selección adecuada de la información y el ordenamiento de la misma para su respectiva toma de decisiones. Estos indicadores pueden diferenciarse de acuerdo a su estudio, por ejemplo: indicadores cuantificables o cuantitativos (tasas de inflación, crecimiento, inversiones) y no cuantificables o cualitativos (experiencias).

1.3.1. Indicadores básicos.

Según la Comisión Europea (2016) señala que los indicadores básicos recopilan la información fundamental, clave o inicial que un destino necesita para comprender, supervisar y gestionar su rendimiento.

Los indicadores del ETIS se basa en cuatro categorías:

- 1) Gestión de destinos
- 2) Incidencia social y cultural
- 3) Valor económico
- 4) Impacto ambiental.

1.3.2. Indicadores complementarios.

Para la Comisión Europea (2016) define que los indicadores complementarios se añaden a la información básica proporcionada y permiten a los destinos adaptar el sistema para que dé respuesta a sus necesidades específicas o a su categoría de destino.

1.4. Planes sectoriales turísticos.

La Formulación de Planes Sectoriales (Desarrollo) Turísticos Cantonales Sectoriales de Destinos Turísticos Priorizados en el Ecuador, es un instrumento de trabajo que fortalece el desarrollo económico, social y turístico de un territorio. Además, permite la toma de decisiones a corto, mediano y largo plazo, que contribuya con el desarrollo del potencial turístico, basándose en la oferta, la demanda, la competencia, tendencias de mercado y las características del territorio.

Los Planes Sectoriales poseen un conjunto de actividades, programas, proyectos, que contribuyen con el desarrollo de la actividad turística en el territorio o destino, para ello, es necesario realizar una evaluación con el cuerpo de indicadores que hayan sido seleccionados, los cuales ayudaran a obtener un diagnostico clave, luego se hace la propuesta de objetivos estratégicos, considerando a los responsables (públicos y/o privados) que ejecutaran cada una de las acciones plantea en el plan. El objetivo principal de los Planes Sectoriales, se centra en contribuir a los gobiernos autónomos descentralizados municipales y metropolitanos al desarrollo de la competitividad turística y la sostenibilidad, que dentro de los principios de los

gobiernos es promover el desarrollo económico y social de la localidad (Ministerio de Turismo, 2018).

1.5. Modelos metodológicos comparativos.

Para el presente trabajo de investigación es necesario hablar sobre la metodología comparativa, para ello, es importante destacar los cinco modelos metodológicos con los cuales se han desarrollado investigaciones sobre estudios de caso de las ciencias sociales y ciencias políticas.

1.5.1. Modelo de presión – estado – respuesta (PSR).

Rivas y Magadán (2007) citado por Gallego (2014) detalla que el modelo de presión, estado y respuesta (PSR) es una metodología propuesta por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), se fundamenta en la premisa de causalidad de indicadores ambientales, donde se evidencia la relación entre la presión realizada sobre el medio y sus consecuencias, además, las respuestas obtenidas durante el equilibrio entre las actividades del hombre y el medio ambiente. Las actividades del ser humano tienen un efecto sobre el medio ambiente, se reduce el número de recursos naturales y su calidad. Las sociedades tienen a actuar a estos cambios mediante políticas económicas, ambientales y sectoriales.

En el caso propuesto por la OCDE, los ordena en tres componentes previamente identificados y en tres cuerpos de indicadores: presión (P), estado (S), y respuesta (R).

- **Indicadores de presión:** aparecen las presiones directas e indirectas sobre el medio.
- **Indicadores de estado:** describen las condiciones ambientales en un momento determinado además de la cantidad y calidad de los recursos naturales.
- **Indicadores de respuesta:** integran las políticas territoriales y sectoriales, así como las actuaciones de empresas y agentes sociales para paliar o prevenir la degradación de condiciones ambientales.

Un caso de estudio es el modelo Driving force, Pressure, State, Impact and Response (DPSIR), a raíz del modelo PSR, realizado por la Agencia Europea de Medio Ambiente (AEMA), crea un cuerpo de indicadores ambientales. El modelo agrupa causas de presión (crecimiento económico y demográfico, urbanización, etc.) y los impactos, resultado de los cambios del estado a las condiciones ambientales del medio o en la salud humana.

El modelo fue aplicado en el sector turístico y a través de sus indicadores permiten obtener resultados de una manera global, para ello, es necesario que sea desarrollado en distintas zonas de adaptación, debido a que las condiciones cambian de una situación a otra. Es decir, no se puede utilizar indicadores para evaluar un pueblo de costa que el entorno de una ciudad, son destinos totalmente diferentes (Gallego, 2014).

1.5.2. La utilización del método comparativo en estudios cualitativos en ciencia política y ciencias sociales.

De acuerdo a Tonon (2011) en su trabajo de investigación menciona que son estudios de tipo holístico que busca atraer la base clave y las características esenciales del estudio, permitiendo una fácil comprensión de los significados, procesos y los argumentos de desarrollo. En los estudios sociales se definen tres modos comparativos: el análisis histórico, estadístico y cualitativos. Además, consideró tres maneras de comparación: contexto de justificación y control de hipótesis; descubrimiento y generación de nuevas hipótesis; y procedimiento lógico y sistemático conocido como método comparativo.

Para Sartori (1984) citado por Tonon (2011) señala que el método comparativo busca las coincidencias o desigualdades, consolidando el concepto en la homogeneidad, donde inicia comparando desde la misma especie o género, posterior se analiza las diferencias que se pueden encontrar entre la especie y su género, para ello es necesario desarrollar un trabajo ordenado e implacable de la definición de propiedades y atributos que son comparados.

Para Fideli (1998) citado por Tonon (2011) define al método comparativo que permite analizar dos o más casos, de acuerdo a su tipo u objeto en un tiempo prolongado. De esta forma se analizan o comparan mecanismos geopolíticos, procesos, e instituciones en un tiempo promedio.

1.5.3. Estudio comparativo entre LEED y la herramienta HADES

El en el estudio comparativo de indicadores de sostenibilidad en sistemas LEED (Spain Green Building Council) y la herramienta HADES (Green Building Council de España, sistema VERDE), se empieza realizando un análisis experimental de la aplicación de cada uno de estos sistemas a los casos de estudio, posterior, se desarrolla una plenaria para debatir sobre los resultados obtenidos y finalmente se analiza comparativamente los criterios e indicadores utilizados por ambos sistemas de evaluación.

Dentro de los casos de estudio se ha buscado utilizar sistemas de evaluación del desempeño ambiental de edificios, pertenecientes a la primera y la segunda generación anteriormente mencionadas, aplicables al contexto y casos de estudio elegidos. Para la evaluación de los casos de estudio se ha utilizado el sistema “LEED Edificios nuevos con caminos alternativos para edificios construido fuera de EEUU”, dado que el sistema adaptado al programa residencial, “LEED Home”, no ha sido adaptado al caso español. La herramienta HADES, ha sido diseñada y adaptada al contexto de España y al sector residencial.

Los análisis comparativos han permitido obtener datos de los casos de estudio donde se han aplicado los sistemas de evaluación y tienen similitud, es decir que, de acuerdo con los resultados la aplicación de ambos sistemas ha permitido obtener buenas puntuaciones de las viviendas (Soust y Llatas, 2013).

1.5.4. Investigación comparada.

De acuerdo al comentario de Villalón (2012) acerca del libro “Introducción a la investigación comparada” de Leonardo Morlino (2010) menciona que dicho autor no viene a proponer una nueva forma de investigación, sino que ha logrado desarrollar una visión clara, detallada, sintética y muy precisa de los métodos comparativos utilizados en ciencias sociales, especialmente en la ciencia política y de su evolución a lo largo de más de un siglo. Es importante mencionar que el libro no habla sobre la evolución de la investigación comparada en ciencias sociales.

Es fundamental que el investigador conozca sobre los métodos comparativos, para ello se debe seguir ciertos pasos: primero, se debe preguntar, ¿Qué es comparar?, ¿Por qué hacerlo? y ¿Qué se puede comparar?; segundo, se pregunta ¿Cuáles son las dimensiones analíticas básicas de la comparación y los mecanismos cognitivos básicos de la comparación?; y por último, se ubica la comparación en el conjunto de los métodos de investigación social para lo que los confronta de modo que resalta lo que aporta cada cual.

Se puede utilizar como un método central para la elaboración de nuevas hipótesis, para la toma de decisiones de cuál es la mejor hipótesis o más factible entre distintas posibles explicaciones de un fenómeno social que permita el control empírico de casos (Villalón, 2012).

1.5.5. Método para la formulación de Planes Sectoriales (de Desarrollo)

Turísticos cantonales de Destinos Turísticos Priorizados en el Ecuador.

La metodología que se utilizara en el presente trabajo de investigación es el Método para la Formulación de Planes Sectoriales (de Desarrollo) Turísticos Cantonales Sectoriales de Destinos Turísticos Priorizados en el Ecuador”, que desarrolla actividades planificadas de planes, programas y proyectos para posesionar un destino sostenible. Es necesario hacer una evaluación con los indicadores base previamente seleccionados, que permitan obtener resultados que posteriormente permitirán tomar decisiones para mejorar la calidad de vida del destino (MINTUR, 2018).

1.6. Marco legal.

El marco legal de la presente investigación es la forma constitucional de establecer que: se reconozca y garantice a los pueblos a desarrollar y fortalecer libremente su identidad cultural y gastronómica, para promover proyectos de desarrollo y pequeños emprendimientos que contribuyan de una forma eficiente a la creación de fuentes de empleo y a la sostenibilidad de destinos turísticos.

1.6.1. Constitución de la República del Ecuador (2008)

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Art. 56.- Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afroecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

En su literal 13: Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

Art.383.- Se garantiza el derecho de las personas y las colectividades al tiempo libre, la aplicación de las condiciones físicas, sociales y ambientales para su disfrute, y la promoción de actividades para el esparcimiento, descanso y desarrollo de la personalidad. (Asamblea Nacional de Ecuador, 2011)

1.6.2. Reglamento general a la Ley de Turismo Ministerio de Turismo (2015)

Art. 4.- Funciones y atribuciones del Ministerio de Turismo. - A más de las atribuciones generales que les corresponden a los ministerios contenidas en el Título VII, Capítulo III de la constitución política de la República del Ecuador y el Estatuto del régimen jurídico administrativa.

7. Promover y fomentar todo tipo de turismo, especialmente receptivo interno y social y la ejecución de proyectos, programas y prestación de servicios complementarios con organizaciones, entidades e instituciones públicas y privadas incluyendo comunidades indígenas y campesinas en sus respectivas localidades. Las instituciones del estado no podrán ejercer las actividades de turismo definidas en la ley y en este reglamento.

Art. 6.- De la planificación. - Le corresponde exclusivamente al Ministerio de Turismo planificar la actividad turística del país como herramienta para el desarrollo armónico, sostenible y sustentable del turismo. La planificación en materia turística a nivel nacional es de cumplimiento obligatorio para los organismos públicos y referencial para los privados. La formulación y elaboración material de los planes, programas y proyectos podrá realizarse a través de la descentralización (de competencias) y desconcentración (de funciones) o contratación con la iniciativa privada de las actividades materiales.

Art. 42.- Actividades turísticas. - Según lo establecido por el Art. 5 de la Ley de Turismo se consideran actividades turísticas las siguientes:

b) Servicio de alimentos y bebidas;

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

b) Servicio de alimentos y bebidas

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

c) Transportación

Comprende la movilización de pasajeros por cualquier vía (terrestre, aérea o acuática) que se realice directamente con turistas en apoyo a otras actividades como el alojamiento, la gastronomía, la operación y la intermediación;

d) Operación

La operación turística comprende las diversas formas de organización de viajes y visitas, mediante modalidades como: Turismo cultural y/o patrimonial, etnoturismo, turismo de aventura y deportivo, ecoturismo, turismo rural, turismo educativo - científico y otros tipos de operación o modalidad que sean aceptados por el Ministerio de Turismo. (Ministerio de Turismo, 2015)

1.6.3. Plan Nacional para el Buen Vivir 2017 – 2021

Objetivo 1 Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas

Políticas:

1.6. Garantizar el acceso al trabajo digno y a la seguridad social de todas las personas.

Objetivo 2 Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas

Políticas:

2.3. Promover el rescate, reconocimiento, investigación y protección del patrimonio cultural, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales.

2.4. Impulsar el ejercicio pleno de los derechos culturales junto con la apertura y fortalecimiento de espacios de encuentro común que promuevan el reconocimiento, valorización y desarrollo de las identidades diversas, la creatividad, libertad estética y expresiones individuales y colectivas.

2.7. Incorporar la dimensión de las particularidades y especificidades poblacionales y la valoración de los conocimientos de las culturas ancestrales en las acciones públicas y en la prestación de servicios públicos, como práctica permanente de pertinencia cultural para la inclusión y la diversidad.

2.8. Estimular los encuentros comunes de la diversidad y su interacción con el desarrollo, mediante la promoción y circulación de las artes, culturas, memorias y patrimonios tangibles e intangibles.

Objetivo 3 Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones

Políticas:

3.1. Conservar, recuperar y regular el aprovechamiento del patrimonio natural y social, rural y urbano, continental y marino-costero, que asegure y precautele los derechos de las presentes y futuras generaciones.

3.2. Profundizar la distribución equitativa de los beneficios por el aprovechamiento del patrimonio natural y la riqueza originada en la acción pública.

Objetivo 6. Desarrollar las Capacidades Productivas y del Entorno para Lograr la Soberanía Alimentaria y el Desarrollo Rural Integral

Políticas:

6.5. Impulsar la producción de alimentos suficientes y saludables, así como la existencia de mercados alternativos, que permitan satisfacer la demanda nacional con respeto a las formas de producción local y con pertinencia cultural.

6.6. Fortalecer la participación de las agriculturas familiares y campesinas en los mercados de provisión de alimentos. (Consejo Nacional de Planificación, 2017)

1.6.4. Objetivos de desarrollo Sostenible de la ONU

Objetivo 1: Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo.

Meta 1.4 Para 2030, garantizar que todos los hombres y mujeres, en particular los pobres y los vulnerables, tengan los mismos derechos a los recursos económicos, así como acceso a los servicios básicos, la propiedad y el control de las tierras y otros bienes, la herencia, los recursos naturales, las nuevas tecnologías apropiadas y los servicios financieros, incluida la micro-financiación.

Objetivo 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible

Meta: 2.4 Para 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra.

Objetivo 8: Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos

Meta: 8.3 Promover políticas orientadas al desarrollo que apoyen las actividades productivas, la creación de puestos de trabajo decentes, el emprendimiento, la creatividad y la innovación, y fomentar la formalización y el crecimiento de las microempresas y las pequeñas y medianas empresas, incluso mediante el acceso a servicios financieros.

Objetivo 11: Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

Meta: 11.4 Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo.

Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

Meta: 12.b Elaborar y aplicar instrumentos para vigilar los efectos en el desarrollo sostenible, a fin de lograr un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales. (Organización de las Naciones Unidas, 2015)

2. Capítulo II

Marco Metodológico

2.1. Metodología de la investigación.

En el presente marco metodológico de investigación tiene como objetivo analizar tres certificaciones o normas internacionales de indicadores gastronómicos, adicional, se consideró necesario incluir una certificación internacional sobre turismo sostenible para destinos turísticos; dicho análisis se lo desarrollará mediante un método comparativo y se obtendrá un cuerpo de indicadores.

2.2. Diseño de la investigación

Para el desarrollo de la investigación se eligió la metodología comparativa debido a que, contribuye al desarrollo de la investigación, realizando un análisis comparativo de los cuerpos o sistemas de indicadores de las certificaciones internacionales escogidas; para ello, fue necesario llevar a cabo investigaciones en países donde el turismo es una fuente económica y sobretodo en gastronomía.

Este cuerpo de indicadores tiene como finalidad, convertirse en una herramienta que sea complementaria al método para la formulación de planes sectoriales de destinos turísticos priorizados en el Ecuador del MINTUR, y que su uso sea eficiente en las instituciones públicas y privadas para el desarrollo del turismo gastronómico en los destinos de interés.

2.3. Enfoque de la investigación

La investigación tiene un enfoque mixto cualitativo y cuantitativo; se desarrollará una investigación de laboratorio utilizando un método comparativo y el alcance de la investigación es de tipo de exploratorio y explicativo.

El enfoque mixto tiene un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación que permiten la recolección y posterior análisis de los datos cualitativos y cuantitativos. Además, de su interpretación, es decir que, el enfoque mixto combina una parte cuantitativa y cualitativa dentro de un estudio de investigación (Hernández, Fernández y Baptista, 2010).

2.4. Método de la investigación.

Es importante recalcar, que en la investigación se utilizarán los siguientes métodos: comparativo, exploratorio e histórico bibliográfico o documental.

Investigación comparativa

Según López (2018) el método comparativo, se encuentra conformado por la comparación entre diferentes elementos que están sujetos al estudio, a identificar características en común que tengan con los otros, y finalmente clasificarlas por componentes o categorías.

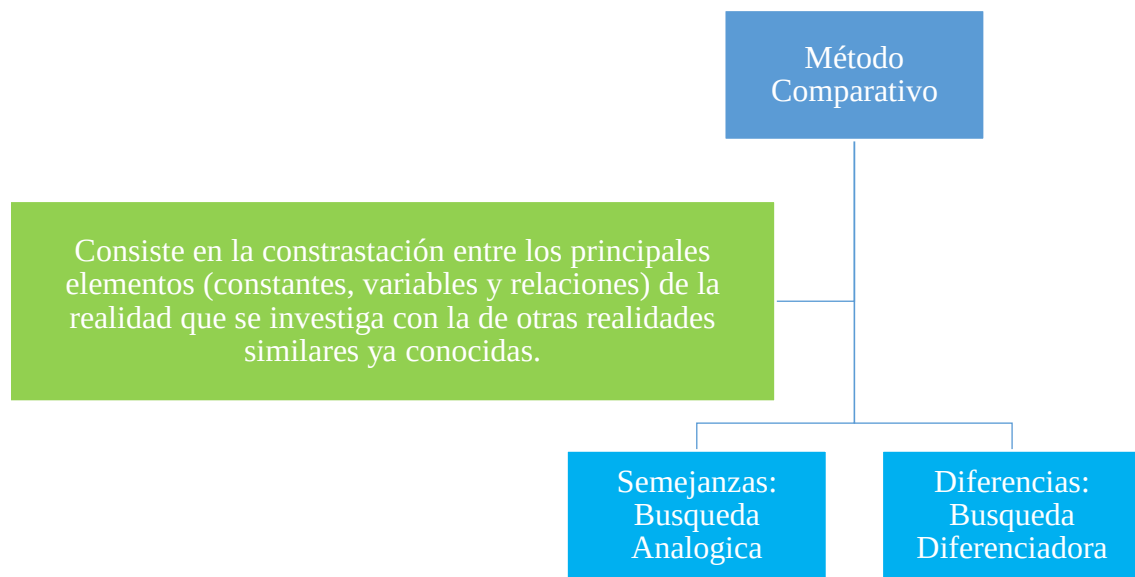


Figura 1. Método comparativo según López
Fuente y elaboración: El autor.

En la rama del Derecho, el método comparativo realiza el análisis de todas las instituciones jurídicas, identificando igualdades o diferencias con los demás, para obtener como resultado la homogeneidad del sistema.

Investigación exploratoria

Arias (2012) citado por Zambrano (2015) en su investigación menciona que la investigación exploratoria es la que se desarrolla sobre un tema u objeto desconocido o que aún no se ha estudiado, y que sus resultados muestran una visión amplia del objeto en estudio.

Investigación histórico bibliográfico

Según los autores Palella y Martins (2010) citado por Zambrano (2015) la investigación bibliográfica se enfoca en la recolección de información de diferentes fuentes, además, investiga sobre un tema específico en documentos escritos u orales.

2.4.1. Selección del método comparativo

En este punto se usará el método comparativo de políticas públicas, que su visión se centra concretamente en la comparación de políticas sectoriales. El análisis comparativo de políticas públicas, es un método que ha ido comprobando su efectividad como un elemento-guía para la evaluación de los productos administrativos (Subirats, 2014). Este método permitirá identificar similitudes y diferencias de los diversos componentes de la estructura del método de intervención de destinos, los indicadores de destinos sostenibles y los indicadores de ciudades sostenibles.

Se establecieron parámetros de políticas, conjunto que fueron comparándose tomando como elemento común: la estructura del método de intervención de destinos, los indicadores de destinos sostenible y los indicadores de ciudades sostenibles; y en cada uno los casos desmenuzando cada uno de sus componentes, sobre todo los indicadores.

La metodología que se utilizará será la implementada por el MINTUR (2018) puesto que, es una herramienta que comprende los componentes en estudio (gestión de destinos, económico,

socio cultural y ambiental territorial), ya que su fácil uso permite de una manera eficiente desarrollar las 7 fases para la creación de un nuevo cuerpo de indicadores gastronómicos o de otra tipología de turismo y posterior para su validación en el destino. Para comprender mejor cual es el estudio de cada componente se detalla a continuación:

Componente gestión de destinos: Permite evaluar la consolidación institucional respecto al desarrollo del sector turístico, en función de su nivel de desempeño a través de una participación activa en generación y aplicación de políticas que permitan el despegue económico y cultural del destino mediante la integración y equilibrio de las áreas turística con sus productos actuales y potenciales con la necesidad de una relación positiva entre sostenibilidad y calidad para facilitar y evaluar la competitividad de la industria turística (MINTUR, 2018).

Componente del impacto económico: Los indicadores económicos permiten clasificar y definir, de forma precisa los impactos. Son medidas verificables de cambio o resultado, diseñadas para contar con un estándar con el cual podemos evaluar, estimar o demostrar el progreso con respecto a metas establecidas, alcanzando los objetivos (MINTUR, 2018).

Componente del impacto socio cultural: Este componente los indicadores responderán a las preguntas generadas por distintos factores del turismo sobre la vida de las comunidades, como las amenazas a los estilos de vida y los activos culturales, o la participación de la comunidad en los beneficios que genera la actividad turística (MINTUR, 2018).

Componente del impacto ambiental territorial: Los indicadores de este componente ayudan a circunscribir problemas relativos al uso de los recursos naturales y al ambiente de un destino, que obstaculizan su desarrollo "sostenible" por lo que las futuras acciones a emprender que formen parte de los planes sectoriales de turismo deberán reforzar este modelo de asentamiento humano. Relacionado a estos asentamientos humanos este componente incluye análisis de variables de su morfología y organización, su metabolismo (transporte, servicios técnicos e infraestructuras), uso y ocupación de suelo, biodiversidad, calidad ambiental, cohesión social y economía local (MINTUR, 2018).

La metodología comparativa permite separar los indicadores comunes de los no comunes, es decir, los indicadores que se repitan o tenga similitud se los colocaran en la matriz de indicadores comunes, sin embargo, los indicadores que no tengan ninguna relación entre sí, se los colocará en la matriz de indicadores no comunes.

2.4.2. Modelo del proceso de fases para determinar indicadores en la temática de turismo gastronómico.

En este punto, se utilizó el modelo de planes sectoriales elaborado por el MINTUR, en sus siete pasos o fases de desarrollo, que a continuación, se describen:

Fase 1: Se buscará certificaciones de la tipología de turismo gastronómico a nivel internacional y se justificará porque fueron seleccionadas.

Fase 2: Se enlistará las certificaciones internacionales con sus respectivos indicadores para clasificarlos según sus componentes (gestión de destinos, económico, socio-cultural y ambiental).

Fase 3: Se seleccionará los indicadores de las certificaciones internacionales que contengan similitudes, coincidencias o se repitan (indicadores comunes).

Fase 4: Pre-selección de los indicadores que contengan un nivel grado de coincidencia.

Fase 5: Se elaborará una lista de los indicadores “pre-seleccionados” de acuerdo a sus componentes: gestión de destinos, económico, socio-cultural y ambiental.

Fase 6: Similar a la fase 3, se identificará los indicadores que contengan similitudes, coincidencias o se repitan de acuerdo los indicadores básicos planteados por el Método para la formulación de Planes Sectoriales desarrollado por el MINTUR.

Fase 7: Se seleccionará los indicadores que no coinciden o “no comunes” con los establecidos por el MINTUR puesto que, el trabajo de investigación tiene como objetivo el “Estudio sobre el sistema de indicadores para un turismo gastronómico, complementaria al método de planificación nacional de destinos turísticos del Ecuador, que busca identificar un nuevo grupo de indicadores complementarios al método de planes sectoriales, por lo que se descarta lo indicadores que “coinciden o comunes” y selecciona los “no coincidentes o no comunes”.

2.4.3. Elección de indicadores

Son cuatro las certificaciones y normas internacionales que fueron consideradas para el presente trabajo de investigación, se detallan a continuación:

Tabla 1. Matriz de certificaciones internacionales.

Titulo	Autor	País	Año
Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico	OMT, Basque Culinary Center	España	2019
Criterios globales de turismo sostenible para destinos turísticos	Consejo global de turismo sostenible (GSTC)	Estados Unidos	2013
El turismo en los pueblos rurales de Argentina ¿Es la Gastronomía una opción de desarrollo?	Navarro & Schuter	Argentina	2010
Norma Técnica NTS-TS Sectorial Colombiana 004	Ministerio de Comercio, Industria y Turismo	Colombia	2008

Fuente y elaboración: El autor.

2.4.4. Estudio de caso “La Mariscal”.

El destino seleccionado para la validación del nuevo cuerpo de indicadores será la Zona Especial Turística la Mariscal, debido a su alto potencial turístico y comercial existente en el destino. La Mariscal en sus inicios fue un experimento pionero en planificación urbana que precisaba la ciudad de Quito, y en tan solo la mitad de un siglo se transformó en lo que es hoy.

Dicha transformación tuvo sus etapas. En la Colonia, el norte, una zona para pastoreo de ganado, campos agrícolas y haciendas, se convirtió en un lugar ideal para levantar casas de campo y un hipódromo. Luego se convirtió en un centro de comercio y con ello, un foco turístico donde hoteles, discotecas, bares y entretenimiento crearon su movimiento.

3. Capítulo III

Análisis de los Resultados

3.1. Resultados.

Para mejor comprensión y fácil manejo de las certificaciones internacionales, fue necesario realizar una codificación, que a continuación, se detallan:

Tabla 2. Codificación de certificaciones internacionales

Título	Cuerpo
Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico	Cuerpo Normativo 1
Criterios Globales de Turismo sostenible para destinos turísticos	Cuerpo Normativo 2
El turismo en los pueblos rurales de Argentina ¿Es la Gastronomía una opción de desarrollo?	Cuerpo Normativo 3
Norma Técnica NTS-TS Sectorial Colombiana 004	Cuerpo Normativo 4

Fuente y elaboración: El autor.

Los procesos o mecanismos que se utilizaron para crear el nuevo cuerpo de indicadores gastronómicos, se los detalla en 7 fases:

3.2. Fase 1

Se identificó tres certificaciones internacionales de la tipología de turismo gastronómico y una certificación internacional de destinos turísticos sostenibles que seguidamente se describen:

3.2.1. Indicadores del cuerpo normativo 1

La “Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico” elaborada por la Organización Mundial de Turismo (OMT) y Basque Culinary Center (BBC) en el año 2019 menciona que fue diseñada con la finalidad de contribuir con una herramienta practica para las entidades nacionales de turismo y las organizaciones de gestión de Destinos (OGDs), con el propósito de llevar acabo el desarrollo del turismo gastronómico.

La herramienta tiene como objetivo facilitar, guiar y apoyar a las entidades de turismo y OGDs a contribuir con el desarrollo y posicionamiento, desde sus etapas iniciales, además, la guía enseña los principios generales y recomendaciones que se deben cumplir para el desarrollo del turismo gastronómico dentro de un territorio.

La guía busca direccionar ciertos aspectos claves para la planificación y la gestión de destinos de turismo gastronómico, de acuerdo a ciertas variables sobre los ejes de trabajo a llevarse a cabo (OMT; Basque Culinary Center, 2019).

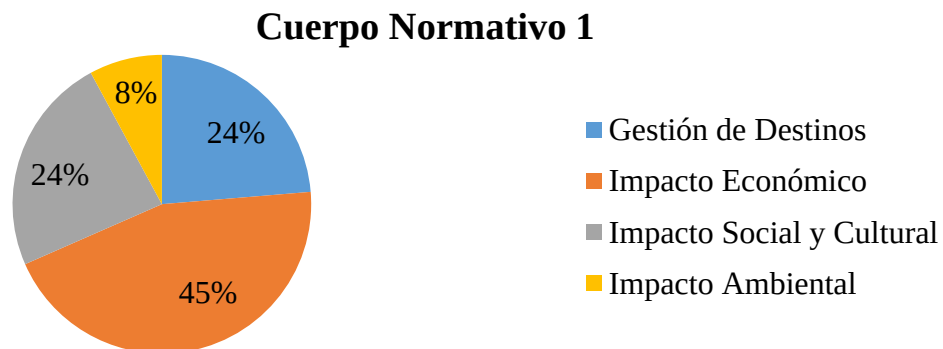


Figura 2. Indicadores cuerpo normativo 1

Fuente y elaboración: El autor.

De acuerdo al cuerpo de indicadores propuestos por la OMT y BBC, se obtuvo un total de 38 indicadores; se determinó que el 47% de indicadores pertenecen al componente impacto económico, seguido de gestión de destinos con un 24%, el 21% al impacto socio cultural y finalmente el 8% al impacto ambiental.

3.2.2. Indicadores del cuerpo normativo 2

Los Criterios globales de turismo sostenible para destinos turísticos propuesta por el Consejo Global de Turismo Sostenible (GSTC, 2013) señala que son un esfuerzo por alcanzar una forma compartida de entender qué es un destino sostenible, y representan los compromisos mínimos que una organización de gestión turística que quiera ser sostenible debe cumplir. Para ajustarse a la definición de turismo sostenible, los destinos deben adoptar enfoques interdisciplinarios, holísticos e integradores, que incluyan cuatro objetivos principales:

- Demostrar una gestión sostenible del destino.
- Maximizar los beneficios sociales y económicos para la comunidad receptora y minimizar los impactos negativos.
- Maximizar los beneficios para las comunidades, los visitantes y el patrimonio cultural y minimizar los impactos.
- Maximizar los beneficios para el medio ambiente y minimizar los impactos negativos. Los Criterios están diseñados para que se utilicen en destinos de todo tipo y escala (Consejo Global de Turismo Sostenible, 2013).

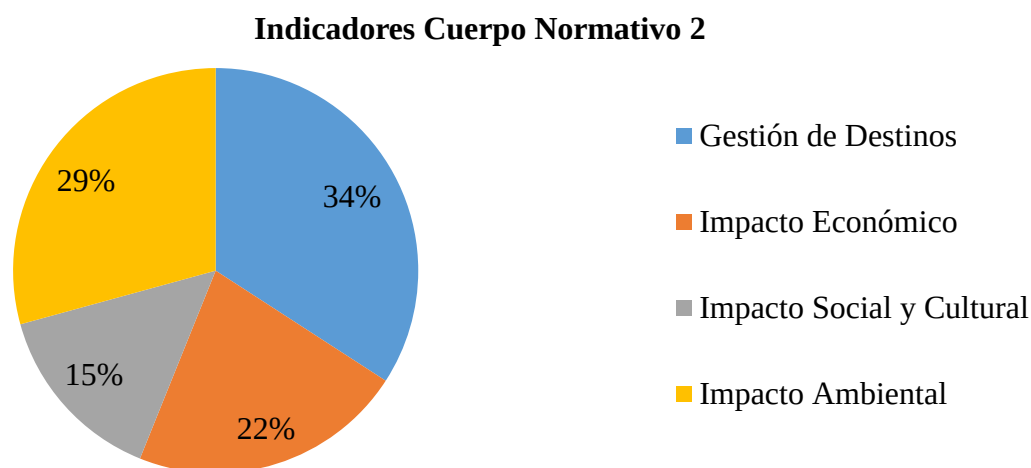


Figura 3. Indicadores cuerpo normativo 2.

Fuente y elaboración: El autor.

De los indicadores propuestos por en el cuerpo normativo 1, se obtuvo un total de 41 indicadores; se determinó que el 34% de indicadores pertenecen al componente gestión de destinos, seguido del impacto socio cultural con un 29%, el impacto económico con un 22% y el impacto ambiental con un 15% de indicadores.

3.2.3. Indicadores del cuerpo normativo 3

“El turismo en los pueblos rurales de Argentina ¿Es la Gastronomía una opción de desarrollo?” desarrollada por Navarro & Schuter en el año 2010, menciona que: las poblaciones rurales que se encuentran cerca de las grandes ciudades argentinas, prefieren beneficiarse con el turismo, diseñando un producto específico que atraiga turistas. El caso de estudio es el pueblo pequeño Tomás Jofré que combina patrimonio, gastronomía y

tranquilidad para posesionarse en el mercado, siendo la gastronomía un factor fundamental para el desarrollo de la economía local (Navarro & Schlüter, 2010).

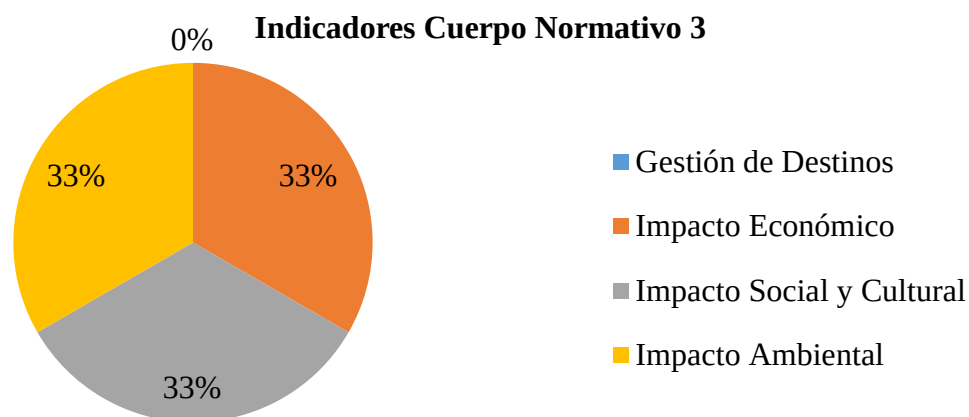


Figura 4. Indicadores cuerpo normativo 3

Fuente y elaboración: El autor.

Según los indicadores propuestos en el cuerpo normativo 3, se obtuvo un total de 9 indicadores; se determinó que el 33% de indicadores pertenecen a los impactos económico, socio cultural y ambiental correspondientemente, es importante mencionar que en esta certificación no se evidencia indicadores que conformen el componente gestión de destinos.

3.2.4. Indicadores del cuerpo normativo 4

La “Norma Técnica NTS-TS Sectorial Colombiana 004” diseñada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo con apoyo de la Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras de la Universidad Externado de Colombia en el año 2008, formaron una alianza estratégica para conformar la Unidad Sectorial de Normalización en sostenibilidad Turística, promoviendo las prácticas sostenibles.

Esta norma especifica los indicadores de gestión de destinos, ambiental, sociocultural y económica para los establecimientos gastronómicos.

El objetivo de la norma es de atender las necesidades y exigencias de la demanda turística, ya que hoy en día, los turistas son cada vez más exigentes y están más informados, requieren recibir un servicio de calidad bajo un turismo sostenible, para ello, se han detectado promover herramientas que fortalezcan el turismo gastronómico (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2008).

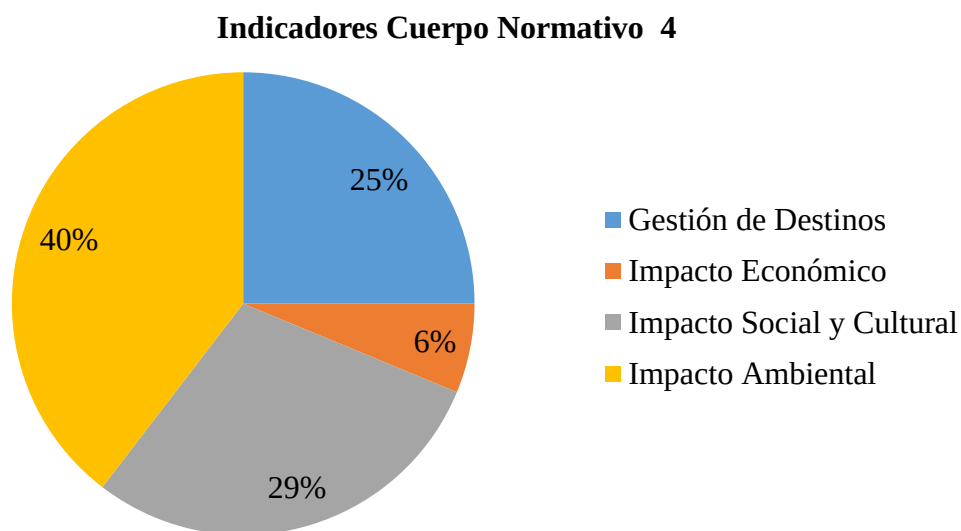


Figura 5. Indicadores cuerpo normativo 4.

Fuente y elaboración: El autor.

Según los indicadores propuestos en el cuerpo normativo 4, se obtuvo un total de 49 indicadores; se determinó que el 39% de indicadores pertenecen al impacto ambiental, seguido del impacto socio cultural con un 33%, gestión de destinos con un 27% y el impacto económico con un 2%.

3.3. Fase 2

Se enlistó las certificaciones internacionales con sus respectivos indicadores y se clasificó según los componentes: gestión de destinos, económico, socio-cultural y ambiental.

Tabla 3. Indicadores según el cuerpo normativo

Componente	# Indicador	Cuerpo Normativo 1	Cuerpo Normativo 2	Cuerpo Normativo 3	Cuerpo Normativo 4
Gestión de Destinos	1	Nivel de calidad de la promoción de la oferta del destino gastronómico.	Tipos de estrategia de un destino sostenible		Tipo de programas de sostenibilidad disponibles para el público.
	2	Grado de innovación en la oferta de turismo gastronómico y los procesos de relación con los turistas.	Organización de gestión del destino turístico sostenible.		Tipo de acciones de gestión específicas que promuevan beneficios y minimicen impactos ambientales, socioculturales y económicos negativos.
	3	Tipo de distribución geográfica de la hostelería.	Nivel de seguimiento para informar al público y responder a problemas de índole ambiental, económica, social, cultural, turística y de derechos humanos.		Porcentaje de personas involucradas en el cumplimiento de responsabilidades del establecimiento gastronómico

Gestión de Destinos	4	Número de distintivos de calidad asociados a la gastronomía en la hostelería.	Inventario de bienes y lugares de interés turísticos	Tipo de acciones de gestión para la sostenibilidad.
	5	Número de centros de investigación y formación gastronómica.	Porcentaje de promoción de los productos o servicios del destino sostenible.	Porcentaje de publicidad de los productos y servicios que ofrece, que no impacte negativamente el patrimonio natural y cultural. Tipos de programas de sostenibilidad que sea comunicado, entendido y aplicado por los empleados y demás personal vinculado al establecimiento gastronómico o del destino.
	6	Número de categorías de productos del destino.	Nivel de satisfacción de los visitantes.	Tipo de implementación y mantenimiento del sistema de gestión para la sostenibilidad.
	7	Número de productos por categorías del destino.	Tipo de gestión de la estacionalidad turística	Tipos de programas de sostenibilidad para los productos y servicios del sector.
	8	Valorar el territorio conceptual que ocupa el destino gastronómico y cómo se proyecta.	Nivel de adaptación al cambio climático	Porcentaje de bienes y servicios que adquiere para la prestación del servicio y su mayor impacto sobre la sostenibilidad.
	9	Grado de competitividad que existe en los destinos competidores para atraer este tipo de segmento al destino.	Tipos de planificación para proteger los recursos naturales y culturales.	

Gestión de Destinos	10	Número de accesos para sitios naturales y culturales para todos.	Nivel de calidad de información a los proveedores sobre el programa de gestión para la sostenibilidad.
	11	Número de adquisiciones de propiedades	Nivel de información que se brinda a sus clientes, empleados, proveedores y a la comunidad sobre los comportamientos ambientales, socioculturales y económicos responsables que tiene en el destino.
	12	Tipo de normas de sostenibilidad	Nivel de acciones y estrategias del establecimiento encaminadas al mantenimiento y mejoramiento de su gestión en el ámbito de la sostenibilidad.
	13	Grado de seguridad frente a los riesgos vinculados a la delincuencia, la seguridad o la salud.	
	14	Tipo de gestiones de situaciones, crisis y emergencias.	

Impacto Económico	1	Nivel del producto/ materia prima con la que se desarrolla de la experiencia gastronómica.	Nivel de oportunidades profesionales en el entorno local	Nivel de uso de productos primarios de la zona	Porcentaje de contratación de personas naturales o jurídicas locales.
	2	Número de establecimientos hoteleros.	Número de accesos para sitios naturales y culturales de la comunidad	Porcentaje de mano de obra local y externa.	Tipos de programas de capacitación dirigido a los empleados y demás personal vinculado.
	3	Tipo de comercio especializado (mercados tradicionales, callejeros, tiendas delicatessen).	Nivel de apoyo a los emprendedores locales y al comercio justo.	Porcentaje de migración laboral	Porcentaje de motivación en el consumo de debidas nacionales y regionales.
	4	Porcentaje del coste del producto para los turistas.	Porcentaje del PIB turístico del destino sostenible.	Nivel de calidad de la elaboración de platos tradicionales.	
	5	Porcentaje de presencia del destino gastronómico en los mercados.	Porcentaje de participación pública en la planificación del destino		
	6	Porcentaje del coste/ beneficio de las actividades gastronómicas.	Porcentaje de opinión de las comunidades locales		
	7	Tipos de mercados del destino.	Nivel de sensibilización y educación en el turismo		
	8	Porcentaje del consumo turístico y comportamiento en el destino gastronómico	Nivel de erradicación de la explotación comercial, laboral, entre otras.		

Impacto Económico	9	Porcentaje del tráfico de visitantes y su comportamiento gastronómico	Porcentaje de apoyo a la comunidad
	10	Porcentaje del impacto económico que provoca el turista gastronómico en el destino	
	11	Porcentaje de crecimiento económico en las actividades.	
	12	Nivel de estatus del destino gastronómico que influye al turista acudir al sitio.	
	13	Número de tipologías (alta cocina o cocina de autor, cocina tradicional, cocina popular, bares de tapas, gastrobares, etc.)	
	14	Nivel de calidad del procesamiento de la materia prima manteniendo su calidad y potenciando su sabor de manera natural en la cocina.	
	15	Porcentaje de turistas que ve a la gastronomía como rutina dentro de la actividad turística	

Impacto Socio Cultural	16	Nivel de calidad del servicio hacia los turistas.				
	17	Número de profesionales en el sector turístico gastronómico.				
	1	Nivel de motivación sobre la experiencia gastronómica como actividad principal turística.	Grado de propiedad intelectual	Nivel de transmisión de conocimientos culinarios	de establecimientos de gastronómicos que son accesibles para discapacitados.	
	2	Nivel de motivación sobre la experiencia gastronómica como actividad turística complementaria o segunda actividad.	Grado de protección del patrimonio cultural	Grado de percepción de comunidad respecto al costo/beneficio del turismo	Nivel de seguridad de los clientes y empleados en sus establecimientos y servicios complementarios.	
	3	Número de espacios de divulgación gastronómica: Museos y centros de interpretación	Nivel de interpretación de los sitios de interés turístico		Número de establecimientos turísticos que contribuyen en la preservación y conservación del patrimonio cultural.	
	4	Número de recursos naturales, patrimoniales gastronómicos: rutas e itinerarios	Porcentaje de protección de los lugares de interés turístico		Nivel de participación de los establecimientos turísticos en las diferentes actividades sociales o recreativas.	
	5	Porcentaje de eventos y actividades de divulgación de la cultura gastronómica	Nivel del comportamiento de los visitantes		Tipo de información de los atractivos y actividades relacionadas con el patrimonio cultural y natural de la región.	

Impacto Socio Cultural	6	Nivel de atraktividad cultural donde se desarrolla la actividad gastronómica.	Porcentaje de visitantes en los sitios de interés turístico	Grado patrimonial arquitectónico de la edificación donde se encuentra el establecimiento declarado como patrimonio nacional o local.
	7	Nivel del impacto social que provoca el turista gastronómico en el destino.		Grado de satisfacción de los clientes en relación con su actividad.
	8	Porcentaje de calidad de las experiencias turísticas que se desarrollan alrededor de la gastronomía.		Porcentaje de conservación y buen uso del patrimonio cultural por parte de los empleados y clientes.
	9	Grado de satisfacción del turista gastronómico en el destino.		Grado de participación o apoyo en actividades de conservación o manejo del patrimonio cultural dentro del destino turístico.
	10			Nivel de apoyo a manifestaciones artísticas locales, regionales o nacionales.
	11			Tipo de apoyo al desarrollo de las comunidades u organizaciones que elaboran productos o prestan servicios
	12			Nivel de apoyo al desarrollo de actividades

Impacto Socio Cultural	13				folclóricas y artísticas, así como la preservación de las tradiciones, del vestuario y de las costumbres de las comunidades anfitrionas. Porcentaje del compromiso con la sostenibilidad de los establecimientos gastronómicos.
	14				Porcentaje de capacitación al personal por parte de los establecimientos gastronómicos.
Impacto Ambiental y Territorial	1	Nivel de atraktividad del lugar paisajístico donde se desarrolla la actividad gastronómica.	Porcentaje de reducción de residuos sólidos en el destino sostenible.	Porcentaje de tratamiento de desechos sólidos y líquidos.	Grado de contaminación atmosférica, auditiva y visual, resultantes de la actividad.
	2	Porcentaje del impacto ambiental que provoca el turista gastronómico en el destino	Grado de tratamiento de las aguas residuales	Nivel de contaminación visual, sonora y del aire.	Porcentaje de establecimientos turísticos que cuenten con un programa de ahorro y uso eficiente de la energía
	3	Número de frecuencias y de destinos conectados con el destino gastronómico a nivel nacional e internacional.	Nivel de contaminación lumínica y acústica	Porcentaje de vehículos en días pico (alta y baja).	Porcentaje de establecimientos turísticos que utilicen agua potable para el consumo humano y preparación de alimentos.
	4		Grado de conservación de la energía		Porcentaje de establecimientos turísticos que cuenten con un

Impacto Ambiental y Territorial	5	Nivel de calidad de agua	programa de ahorro y uso eficiente del agua.
	6	Porcentaje de gestión del agua	Porcentaje de establecimientos turísticos que desarrollen actividades de mantenimiento preventivo periódicamente, para todos los equipos y redes de agua.
	7	Grado de seguridad del agua	Porcentaje de establecimientos turísticos que registran y monitorean el consumo de agua periódicamente.
	8	Porcentaje de riesgos ambientales	Porcentaje de establecimientos turísticos que promueven que los empleados y clientes ahorren y hagan uso eficiente del agua.
	9	Nivel de protección de entornos vulnerables	Porcentaje de establecimientos turísticos que registran y monitorean el consumo de energía periódicamente.
			Porcentaje de establecimientos turísticos que desarrollen actividades de mantenimiento preventivo para todos los equipos e

Impacto Ambiental y Territorial	10	Nivel de protección de la vida silvestre	instalaciones y redes de agua. Porcentaje de establecimientos turísticos que promueven que los empleados y clientes ahorren y hagan uso eficiente de la energía.
	11	Porcentaje de emisiones de gases de efecto invernadero	Porcentaje de establecimientos turísticos que promuevan el uso y aprovechamiento de fuentes renovables de energía.
	12	Numero de transporte de bajo impacto	Porcentaje de establecimientos turísticos que lleven un registro del consumo de productos e insumos empleados.
	13		Porcentaje de establecimientos turísticos que promuevan programas para la minimización y manejo de los productos químicos.
	14		Porcentaje de establecimientos turísticos que promuevan el uso de productos de limpieza biodegradables

Impacto Ambiental y Territorial	15	Porcentaje de establecimientos turísticos que promuevan el uso de papel reciclado
	16	Porcentaje de establecimientos turísticos que minimicen el consumo de papel en todas las áreas.
	17	Porcentaje de establecimientos turísticos que promuevan el manejo de seguro del producto, transporte y almacenamiento.
	18	Porcentaje de establecimientos turísticos que registran la cantidad mensual y tipo de residuos que genera.
	19	Porcentaje de mantenimiento preventivo a su planta física, mobiliario y dotación.

Fuente y elaboración: El autor.

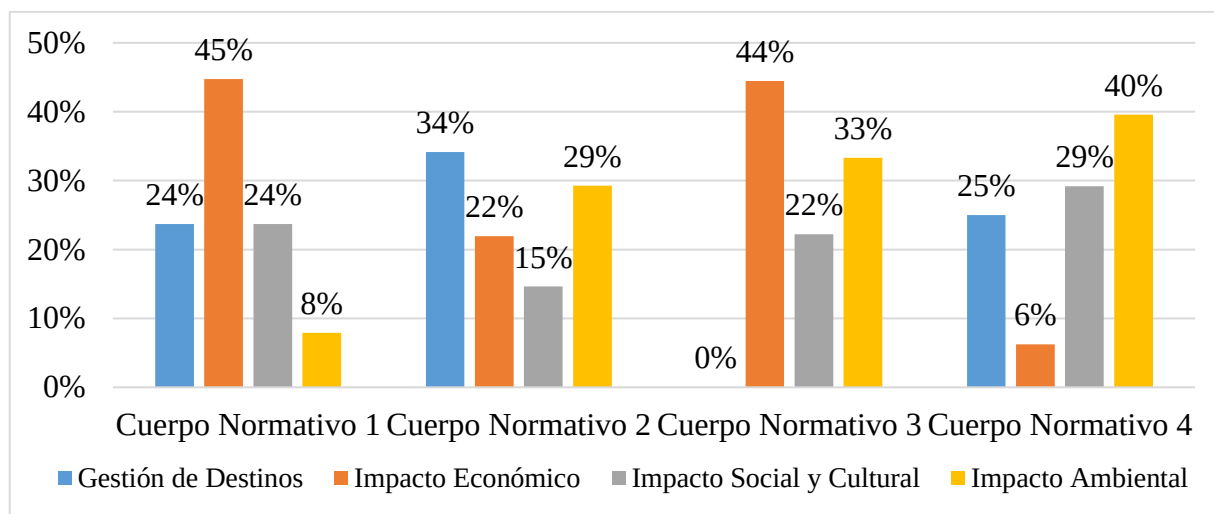


Figura. 1 Análisis comparativo % de indicadores por componente

Fuente y elaboración: El autor.

Según el análisis de los cuatro papers se identificaron un total de 136 indicadores, siendo un cuerpo extenso de información y fue necesario agruparlos por componentes, ya que algunos cuerpos normativos no contaban con eso. Para definir los componentes de agrupación de indicadores se basó en el documento de “Sistema Europeo de Indicadores Turísticos para destinos sostenibles”. Sin embargo, es necesario mencionar que algunos criterios fueron modificados debido a la terminología que es utilizada en el Ecuador.

De acuerdo al análisis comparativo se determinó que los indicadores del componente gestión de destinos posee un porcentaje promedio del 21%, seguidos del componente impacto económico con un 29%, el componente impacto ambiental territorial con un 28%, y finalmente el componente socio cultural con el 22%.

3.4. Fase 3

Se seleccionó los indicadores de los cuerpos normativos que contengan similitudes, coincidencias o se repitan.

Tabla 4. Indicadores comunes

Componente	No. Ind.	Cuerpo Normativo 1	Cuerpo Normativo 2	Cuerpo Normativo 3	Cuerpo Normativo 4	# de Coincidencias	Indicador seleccionado
Gestión de Destinos	1		Tipos de estrategia de un destino sostenible		Tipo de programas de sostenibilidad disponibles para el público. Tipo de acciones de gestión específicas que promuevan beneficios y minimicen impactos ambientales, socioculturales y económicos negativos.	2	CN1 Indicador 1 CN3 Indicador 1
	2		Organización de gestión del destino turístico sostenible.			2	CN2 Indicador 2 CN4 Indicador 2

Gestión de Destinos	3	Nivel de seguimiento para informar al público y responder a problemas de índole ambiental, económica, social, cultural, turística y de derechos humanos.	Porcentaje de personas involucradas en el cumplimiento de responsabilidades del establecimiento gastronómico	3	CN2 Indicador 3 CN4 Indicador 3 y 4
	4	Porcentaje de promoción de los productos o servicios del destino sostenible.	Tipo de acciones de gestión para la sostenibilidad. Porcentaje de publicidad de los productos y servicios que ofrece, que no impacte negativamente el patrimonio natural y cultural.	2	CN2 Indicador 5 CN4 Indicador 5
	5	Grado de innovación en la oferta de turismo gastronómico y los procesos de relación con los turistas.	Tipo de implementación y mantenimiento del sistema de gestión para la sostenibilidad.	2	CN1 Indicador 2 CN4 Indicador 7
Impacto Económico	1	Nivel del producto/materia prima con la que se desarrolla	Nivel de uso de productos	2	CN1 Indicador 1 CN3 Indicador 1

	de la experiencia gastronómica.		primarios de la zona			
2		Nivel de oportunidades profesionales en el entorno local	Porcentaje de mano de obra local y externa.	Porcentaje de contratación de personas naturales o jurídicas locales.	3	CN2 Indicador 1 CN3 Indicador 2 CN4 Indicador 1
3	Tipo de comercio especializado (mercados tradicionales, callejeros, tiendas delicatessen).	Nivel de apoyo a los emprendedores locales y al comercio justo.			2	CN1 Indicador 3 CN2 Indicador 3
4	Porcentaje de crecimiento económico en las actividades.	Porcentaje del PIB turístico del destino sostenible.			2	CN1 Indicador 11 CN2 Indicador 4
5	Número de profesionales en el sector turístico gastronómico.			Tipos de programas de capacitación dirigido a los empleados y demás personal vinculado.	2	CN1 Indicador 17 CN4 Indicador 2
6			Nivel de calidad de la elaboración de platos tradicionales.	Porcentaje de motivación en el consumo de bebidas nacionales y regionales.		CN3 Indicador 4 CN4 Indicador 3
1	Número de espacios de divulgación gastronómica: Museos y centros de interpretación		Nivel de transmisión de conocimientos culinarios		2	CN1 Indicador 3 CN3 Indicador 1

2		Grado de propiedad intelectual	de percepción de comunidad respecto al costo/beneficio del turismo	2	CN2 Indicador 1 CN3 Indicador 3
3		Grado de protección patrimonio cultural	Número de establecimientos turísticos que contribuyen en la preservación y conservación del patrimonio cultural.	2	CN2 Indicador 2 CN4 Indicador 3
4	Número de recursos naturales, patrimoniales gastronómicos: rutas e itinerarios		Nivel de participación de los establecimientos turísticos en las diferentes actividades sociales o recreativas.	2	CN1 Indicador 4 CN4 Indicador 4
5	Nivel de atractividad cultural donde se desarrolla la actividad gastronómica.	Porcentaje de protección de los lugares de interés turístico	Grado patrimonial arquitectónico de la edificación donde se encuentra el establecimiento declarado como patrimonio nacional o local.	3	CN1 Indicador 6 CN2 Indicador 4 CN4 Indicador 6
6	Nivel del impacto social que provoca el turista	Nivel del comportamiento de los visitantes	Grado de satisfacción de los clientes en relación con su actividad.	3	CN1 Indicador 7 CN2 Indicador 5 CN4

Impacto Ambiental		gastronómico en el destino.			Indicador 7
	1	Porcentaje de reducción de residuos sólidos en el destino sostenible. Grado de tratamiento de las aguas residuales	Porcentaje de tratamiento de desechos sólidos y líquidos.	3	CN2 Indicador 1 y 2 CN3 Indicador 1
	2	Nivel de contaminación lumínica y acústica	Nivel de contaminación visual, sonora y del aire.	3	CN2 Indicador 3 CN3 Indicador 3 CN4 Indicador 1
	3	Grado de conservación de la energía	Grado de contaminación atmosférica, auditiva y visual, resultantes de la actividad. Porcentaje de establecimientos turísticos que cuenten con un programa de ahorro y uso eficiente de la energía	2	CN1 Indicador 4 CN4 Indicador 2
	4	Nivel de calidad de agua	Porcentaje de establecimientos turísticos que utilicen agua potable para el consumo humano y preparación de alimentos.	2	CN1 Indicador 3 CN4 Indicador 5

Impacto Ambiental	5	Porcentaje de gestión del agua	Porcentaje de establecimientos turísticos que cuenten con un programa de ahorro y uso eficiente del agua.	2	CN1 Indicador 6 CN4 Indicador 4
	6	Grado de seguridad del agua	Porcentaje de establecimientos turísticos que registran y monitorean el consumo de agua periódicamente.	2	CN1 Indicador 7 CN4 Indicador 6
	7	Número de frecuencias y de destinos conectados con el destino gastronómico a nivel nacional e internacional.	Numero de transporte bajo impacto	2	Porcentaje de vehículos en días pico (alta y baja). CN1 Indicador 3 CN2 Indicador 12 CN3 Indicador 3

Fuente y elaboración: El autor.

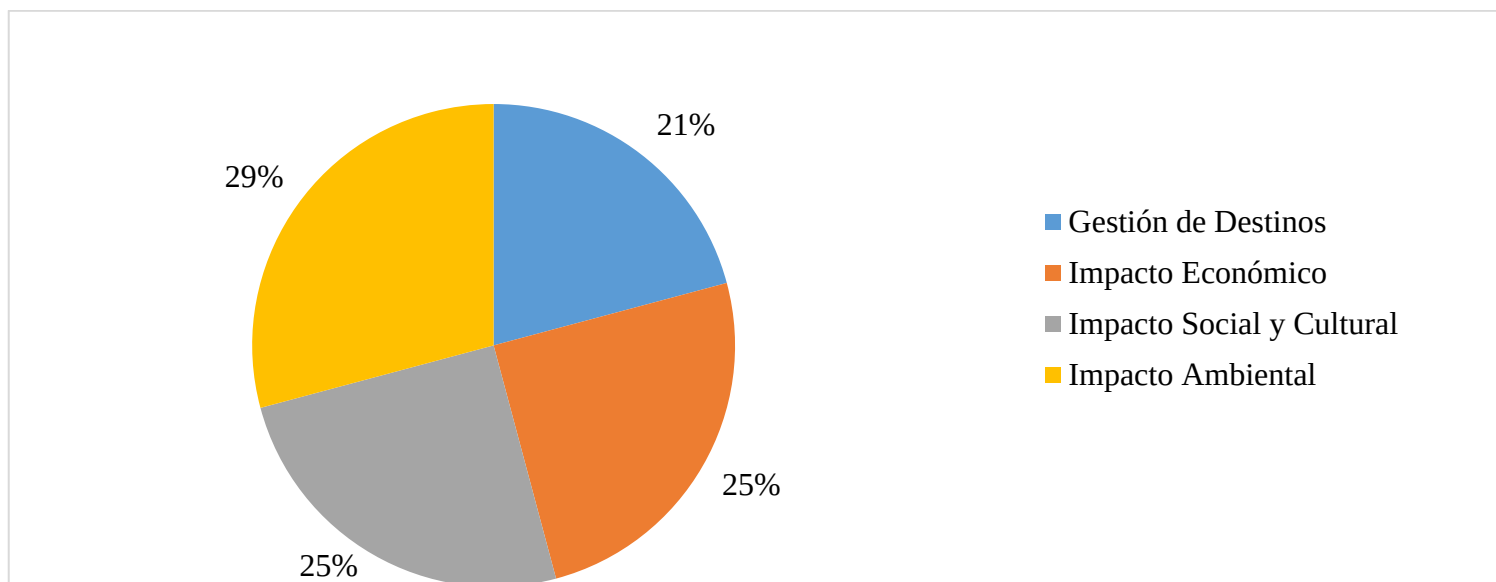


Figura 6. Porcentaje de indicadores comunes

Fuente y elaboración: El autor.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la fase 3 se determinó que el 29% de los indicadores pertenecen al componente impacto ambiental territorial, el 25% pertenece a los componentes impacto económico y socio cultural y finalmente el 21% le corresponde al componente gestión de destinos.

3.5. Fase 4

Se pre-seleccionó los indicadores que contienen un alto nivel grado de coincidencia.

Tabla 5. Indicadores pre-seleccionados

Componente	#	Indicador	# de coincidencias	Indicador seleccionado
Gestión del Destino	1	Tipo de programas de sostenibilidad	2	CN1 Indicador 1 CN3 Indicador 1
	2	Ejecuta un plan o programa de gestión de un destino gastronómico y/o certificación sostenible	2	CN2 Indicador 2 CN4 Indicador 2
	3	Tipo de planes de seguimiento para cumplir las normas de sostenibilidad en un destino gastronómico	3	CN2 Indicador 3 CN4 Indicador 3 y 4
	4	Tiene un plan de marketing del producto turístico gastronómico	2	CN2 Indicador 5 CN4 Indicador 5
	5	Tipo de innovación en la oferta turística gastronómica sostenible	2	CN1 Indicador 3 CN4 Indicador 7
Impacto Económico	1	Porcentaje de ingredientes usados en una receta que sean de la zona para la elaboración de un plato gastronómico	2	CN1 Indicador 1 CN3 Indicador 1
	2	Porcentaje de profesionales vinculados en la actividad gastronómica	3	CN2 Indicador 1 CN3 Indicador 2 CN4 Indicador 1
	3	Porcentaje de emprendedores locales en la actividad turística y al comercio justo	2	CN1 Indicador 3 CN2 Indicador 3
	4	Porcentaje del PIB turístico en el destino gastronómico	2	CN1 Indicador 11 CN2 Indicador 4
	5	Tipo de programas de capacitación dirigidos al personal profesional vinculado al sector turístico	2	CN1 Indicador 2 CN4 Indicador 6
	6	Porcentaje de alimentos, bebidas, productos y servicios de producción local adquiridos por las empresas turísticas del destino	2	CN3 Indicador 1 CN4 Indicador 1

Impacto Socio Cultural	1	Número de ferias o eventos gastronómicos donde se promoció la cultura y tradición del destino	2	CN1 Indicador 3 CN3 Indicador 2
	2	Nivel de aceptación de la comunidad sobre el turismo gastronómico en el destino	2	CN2 Indicador 1 CN3 Indicador 3
	3	Preservar la protección del valor patrimonial arquitectónico donde se desarrolla la actividad gastronómica	2	CN2 Indicador 2 CN4 Indicador 4
	4	Porcentaje de empresas turísticas que participan en eventos o ferias locales	2	CN1 Indicador 4 CN4 Indicador 5
	5	Número de rutas e itinerarios gastronómicas en sitios de valor patrimonial arquitectónico.	3	CN1 Indicador 6 CN2 Indicador 4 CN4 Indicador 7
	6	Grado de satisfacción de los turistas en el destino gastronómico	3	CN1 Indicador 7 CN2 Indicador 5 CN4 Indicador 8
Impacto Ambiental y Territorial	1	Porcentaje de residuos sólidos y aguas residuales en el destino gastronómico	3	CN2 Indicador 1 y 2 CN3 Indicador 1
	2	Nivel de contaminación lumínica y acústica en el destino gastronómico	3	CN2 Indicador 3 CN3 Indicador 3 CN4 Indicador 1
	3	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de energía	2	CN1 Indicador 4 CN4 Indicador 2
	4	Nivel de calidad de agua para el consumo humano en los establecimientos turísticos gastronómicos	2	CN1 Indicador 3 CN4 Indicador 5
	5	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de agua	2	CN1 Indicador 6 CN4 Indicador 4
	6	Porcentaje de empresas turísticas que monitorean el consumo del agua	2	CN1 Indicador 7 CN4 Indicador 6
	7	Porcentaje de vehículos de transporte turístico que visitan el destino gastronómico	3	CN1 Indicador 3 CN2 Indicador 12 CN3 Indicador 3

Fuente y elaboración: El autor.

3.6. Fase 5

Se elaboró una lista de los indicadores “pre-seleccionados” de acuerdo a los componentes: gestión de destinos, económico, socio-cultural y ambiental.

Tabla 6. Lista de indicadores pre-seleccionados

Comp.	#	Indicador
Gestión del Destino	1	Tipo de programas de sostenibilidad
	2	Ejecuta un plan o programa de gestión de un destino gastronómico y/o certificación sostenible
	3	Tipo de planes seguimiento para cumplir las normas de sostenibilidad en un destino gastronómico
	4	Tiene un plan de marketing del producto turístico gastronómico
	6	Tipo de innovación en la oferta turística gastronómica sostenible
	1	Porcentaje de ingredientes usados en una receta que sean de la zona para la elaboración de un plato gastronómico
Impacto Económico	2	Porcentaje de profesionales vinculados en la actividad gastronómica
	3	Porcentaje de emprendedores locales en la actividad turística y al comercio justo
	4	Porcentaje del PIB turístico en el destino gastronómico
	5	Tipo de programas de capacitación dirigidos al personal profesional vinculado al sector turístico
	6	Porcentaje de alimentos, bebidas, productos y servicios de producción local adquiridos por las empresas turísticas del destino
	1	Numero de ferias o eventos gastronómicos donde se promocióne la cultura y tradición del destino
	2	Nivel de aceptación de la comunidad sobre el turismo gastronómico en el destino

Impacto Socio Cultural	3	Porcentaje de turistas interesados en conservar el patrimonio cultural gastronómico
	4	Porcentaje de empresas turísticas que participan en eventos o ferias locales
	5	Número de rutas e itinerarios gastronómicas en sitios de valor patrimonial arquitectónico.
Impacto Ambiental y Territorial	6	Grado de satisfacción de los turistas en el destino gastronómico
	1	Porcentaje de residuos sólidos y aguas residuales en el destino gastronómico
	2	Nivel de contaminación lumínica y acústica en el destino gastronómico
	3	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de energía
	4	Nivel de calidad de agua para el consumo humano en los establecimientos turísticos gastronómicos
	5	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de agua
	6	Porcentaje de empresas turísticas que monitorean el consumo del agua
	7	Porcentaje de vehículos de transporte turístico que visitan el destino gastronómico

Fuente y elaboración: El autor.

3.7. Fase 6

Similar al proceso llevado a cabo en la fase 3, se identificó los indicadores que contengan similitudes, coincidencias o se repitan a los planteados por el Método para la formulación de Planes Sectoriales desarrollado por el MINTUR.

Tabla 7. Indicadores comunes “pre-seleccionados”

Componente	#	Indicador Pre-seleccionado	Indicador Método para la formulación de Planes Sectoriales desarrollado MINTUR	Coincide Si/No	Indicador seleccionado
Gestión de Destinos	1	Tipo de programas de sostenibilidad	El GAD Municipal tiene un plan sectorial local o desarrollo turístico de destino sostenible	Si	Indicador 1
	2	Ejecuta un plan o programa de gestión de un destino gastronómico y/o certificación sostenible	El GAD Municipal tiene una ordenanza que regula el diseño e implementación de infraestructuras en áreas turísticas.	No	
	3	Tipo de planes de seguimiento para cumplir las normas de sostenibilidad en un destino gastronómico	El GAD Municipal tiene una ordenanza sobre la adquisición de propiedades en áreas de interés turístico	No	
	4	Tiene un plan de marketing del producto turístico gastronómico	El GAD Municipal ejecuta un plan de manejo de visitantes en áreas turísticas	No	
	5		El GAD Municipal tiene una ordenanza para la organización de eventos públicos y programados	No	

Gestión de Destinos	6		El GAD Municipal tiene un programa que promueve certificaciones en turismo sostenible	Si	Indicador 2
	7		El GAD Municipal tiene un plan de marketing turístico	Si	Indicador 4
	8		El GAD Municipal tiene un observatorio turístico o su información estadística turística es procesada por uno	No	
	9		El GAD Municipal ejecuta programas para mitigar los efectos de la estacionalidad del turismo	No	
	10		El GAD Municipal tiene un marco normativo que garantice el ejercicio seguro de la operación turística, de acuerdo a las modalidades de turismo presentes	No	
	11		El GAD Municipal tiene un programa de seguimiento del impacto ambiental del turismo	No	
	12		Porcentaje de profesionales especializados en turismo que laboran en la unidad de turismo del GAD.	No	
Impacto Económico	1	Porcentaje de ingredientes usados en una receta que sean de la zona para la elaboración de un plato gastronómico	Porcentaje d los ingresos obtenidos por LUAF (licencia única anual de funcionamiento) por turismo reinvertidos en la ejecución de proyectos en el sector turístico y en la ciudad y/o población local.	No	
	2	Porcentaje de profesionales vinculados en la actividad gastronómica	Porcentaje de empresas turísticas que cuentan con un plan estratégico (plan de negocio)	No	
	3	Porcentaje de emprendedores locales en la actividad turística y al comercio justo	Porcentaje de empresas turísticas que comercializan sus productos o servicios por internet	No	

Impacto Económico	4	Porcentaje del PIB turístico en el destino gastronómico	Porcentaje de empresas turísticas que mantienen un sistema de gestión de calidad y/o certificaciones de turismo sostenible	No	Indicador 4
	5	Tipo de programas de capacitación dirigidos al personal profesional vinculado al sector turístico	Población económicamente activa empleada en actividades turísticas con relación al porcentaje del empleo total del destino.	Si	
	6	Plan o programa de innovación en la oferta turística gastronómica sostenible	Porcentaje de empresas turísticas cuyo empleado del área operativa han sido capacitados en competencias laborales(servicios)	No	
	7	Porcentaje de alimentos, bebidas, productos y servicios de producción local adquiridos por las empresas turísticas del destino	Porcentaje de empresas turísticas que tiene empleados con formación en el idioma ingles (nivel internacional) en el área de servicios.	No	
	8		Porcentaje de atractivos cuyos empleados han sido capacitados en la prestación de servicios (temas operativos) y primeros auxilios	Si	Indicador 5
	9		Índice de endeudamiento (EI)	No	
	10		Porcentaje de la población por debajo de la línea de pobreza.	No	
	11		Incremento anual de empresas	No	Indicador 3
	12		Porcentaje de empresas turísticas que participan activamente en iniciativas para surtir de productos y servicios locales de comercio justo.	Si	
	1	Número de ferias o eventos gastronómicos donde se promoció la cultura y tradición del destino	Nivel de satisfacción de los visitantes con su experiencia en el destino (por mes)	Si	Indicador 6
Impacto Socio Cultural					

Impacto Socio Cultural	2	Nivel de aceptación de la comunidad sobre el turismo gastronómico en el destino	Nivel de satisfacción de los residentes con el turismo (por mes)	No	
	3	Número de turistas interesados en conservar el patrimonio cultural gastronómico	Porcentaje de vivienda que no cumple con los estándares de habitabilidad definidos en el país	No	
	4	Porcentaje de empresas turísticas que participan en eventos o ferias locales	Número de segundas viviendas/ viviendas de alquiler por cada 100 habitantes	No	
	5	Número de rutas e itinerarios gastronómicas en sitios de valor patrimonial arquitectónico.	Porcentaje de empresas turísticas que cumplen con la norma técnica de accesibilidad establecidas como requisitos para la obtención de la LUAF.	No	
	6	Grado de satisfacción de los turistas en el destino gastronómico	Porcentaje de empresas y atractivos turísticos cuyo personal (áreas de servicio) han sido capacitado en sensibilización en discapacidades.	No	
	7		Porcentaje de empresas turísticas que cumplen con requisitos de prevención de riesgos (incendios, inundaciones); establecidos por el GAD local.	No	
	8		Preservación del patrimonio histórico y paisajístico.	Si	Indicador 4
	9		Porcentaje de ciudadanos que se sienten seguros en el destino	Si	Indicador 3
Impacto Ambiental y Territorial	1	Porcentaje de residuos sólidos y aguas residuales en el destino gastronómico	Calidad del agua para consumo humano	Si	Indicador 4
	2	Nivel de contaminación lumínica y acústica en el destino gastronómico	Porcentaje de empresas turísticas (alojamiento, alimentos y bebidas) con acceso a agua potable	Si	Indicador 6

Impacto Ambiental y Territorial	3	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de energía	Comparación del consumo de agua dulce por turista y noche con el de la población general por persona y noche	No	
	4	Nivel de calidad de agua para el consumo humano en los establecimientos turísticos gastronómicos	Calidad del agua, destinada a usos recreativos.	No	
	5	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de agua	Porcentaje de empresas turísticas con conexión a la red pública de alcantarillado.	No	
	6	Porcentaje de empresas turísticas que monitorean el consumo del agua	Porcentaje de empresas turísticas localizadas en áreas rurales que poseen sistema de tratamiento de aguas residuales	Si	Indicador 1
	7	Porcentaje de vehículos de transporte turístico que visitan el destino gastronómico	Porcentaje de la población de la ciudad con recolección regular de residuos sólidos municipales.	Si	Indicador 1
	8		Porcentaje de empresas turísticas localizadas en áreas rurales que trasladen sus residuos sólidos hacia vertederos autorizados por el GAD local.	No	
	9		Comparación del consumo de energía eléctrica por turista y noche con el de la población general por persona y noche (k vatio/ per cápita día)	No	
	10		Número y porcentaje de atractivos turísticos que forman parte de una oferta establecida en productos turísticos	No	
	11		Nivel de accesibilidad y conectividad de atractivos turísticos priorizados	No	
	12		Nivel de dotación de facilidades y servicios turísticos priorizados	No	

Impacto Ambiental y Territorial	13	Nivel de dotación de señalética en tractivos que forman parte de rutas ofertadas en el destino	No
	14	Estado de conservación e integración sitio/entorno de atractivos turísticos priorizados	No
	15	Estado de higiene y seguridad turística de atractivos turísticos priorizados	No
	16	Planificación del uso del suelo: Plan maestro actualizado y legalmente vinculante	No
	17	Equilibrio entre actividad y residencia	No
	18	Espacios públicos por cada 100.000 habitantes o fracción	No
	19	Infraestructura de transporte equilibrado: Kilómetros de sendas para bicicleta cada 100.000 habitantes o fracción	No
	20	Porcentaje de empresas turísticas que tengan cubierta la demanda de estacionamientos acorde a su aforo, enmarcado en la normativa local vigente.	No
	21	Porcentaje de empresas turísticas e infraestructura de atractivos situados en “zonas vulnerables”	No

Fuente y elaboración: El autor.

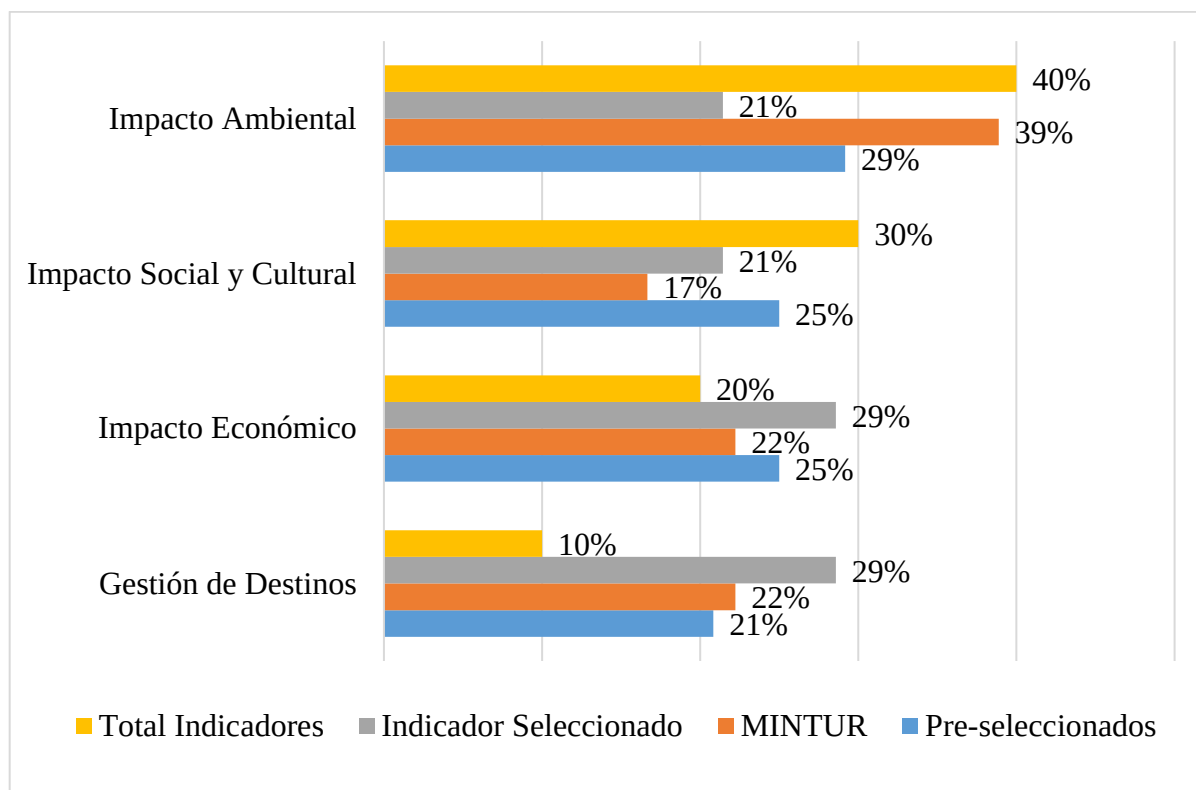


Figura 7. Porcentaje de indicadores seleccionados

Fuente y elaboración: El autor.

De acuerdo a los resultados obtenidos durante el proceso de depuración de la fase 6 del total de indicadores “pre-seleccionados” y comparados con los indicadores propuestos por el MINTUR, se obtuvo un total 10% de indicadores corresponden al componente gestión de destinos, seguido del componente impacto económico con el 20%, en tercer lugar, con el 30% el componente del impacto socio cultural, y finalmente con el 40% el impacto ambiental funcional.

3.8. Fase 7

Se seleccionó los indicadores que no coinciden o los “no comunes” con los establecidos por el MINTUR; se descartó lo indicadores que “coinciden o comunes” y seleccionó los “no coincidentes o no comunes”.

Tabla 8. Indicadores “no coincidentes o no comunes” seleccionados.

Componente	#	Indicador Final Seleccionado	Indicador seleccionado
Gestión de Destinos	1	Plan o programa de innovación en la oferta turística gastronómica sostenible	Indicador 5
	1	Porcentaje de ingredientes usados en una receta que sean de la zona para la elaboración de un plato gastronómico	Indicador 1
Impacto Económico	2	Porcentaje de alimentos, bebidas, productos y servicios de producción local adquiridos por las empresas turísticas del destino	Indicador 6
	1	Numero de ferias o eventos gastronómicos donde se promocióne la cultura y tradición del destino	Indicador 1
Impacto Socio Cultural	2	Porcentaje de empresas turísticas que participan en eventos o ferias locales	Indicador 4
	3	Número de rutas e itinerarios gastronómicas en sitios de valor patrimonial arquitectónico.	Indicador 5
	1	Nivel de contaminación lumínica y acústica en el destino gastronómico	Indicador 2
Impacto Ambiental y Territorial	2	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de energía	Indicador 3
	3	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de agua	Indicador 5
	4	Porcentaje de vehículos de transporte turístico que visitan el destino gastronómico	Indicador 7

Fuente y elaboración: El autor.

4. CAPÍTULO IV

Marco Propositivo

4.1. Propuesta de la matriz de los indicadores específicos.

Consecutivamente de haber desarrollado las 7 fases y el análisis comparativo en el capítulo 3, se procede a realizar la propuesta del nuevo cuerpo de indicadores gastronómicos complementarios al método de planes sectoriales del Ecuador por componente con sus respectivas definiciones, medios de verificación, métodos de cálculo, unidad y rango de valoración (semaforización).

4.1.1. Matriz de indicadores gastronómicos del componente gestión de destinos

La propuesta del nuevo cuerpo de indicadores que conforman el componente Gestión de Destinos es uno: desarrollo turístico (un indicador), en la siguiente tabla se detallan:

Tabla 9. Matriz de indicadores de gestión de destinos

Componente Gestión de Destinos									
No.	Nombre del Indicador	Definición	Medio de verificación	Método de cálculo	Unidad	Rango de valoración			
						1	2	3	
1	Plan o programa de innovación en la oferta turística gastronómica sostenible	Programas o proyectos de innovación que contribuyan con el desarrollo de la oferta turística	Informe de Seguimiento y evaluación del plan.	SI/NO	N/A	Proyectos de innovación en ejecución	Proyectos de innovación en planificación o elaboración	No existen proyectos de innovación	

Fuente y elaboración: El autor.

4.1.2. Matriz de indicadores gastronómicos del componente impacto económico.

La propuesta del nuevo cuerpo de indicadores que conforman el componente Impacto Económico es dos: cadena de suministros del sector turístico (un indicador) y fortalecimiento institucional (un indicador), en la siguiente tabla se detallan:

Tabla 10. Matriz de indicadores impacto económico

Componente Impacto Económico								
No	Nombre del Indicador	Definición	Medio de verificación	Método de cálculo	Unid.	Rango de valoración		
						1	2	3
1	Porcentaje de ingredientes usados en una receta que sean de la zona para la elaboración de un plato gastronómico	Se busca que la mayoría de los destinos gastronómicos utilicen productos locales para la elaboración de las recetas que ofrecen a los turistas en los establecimientos.	Reporte mensual de estadísticas turísticas del Observatorio Turístico. Encuestas empresas	Total, de ingredientes utilizados locales ÷ Total de ingredientes del plato * 100 = Total de ingredientes primarios de la zona	%	> a 70%	40% a 70%	< de 40%
2	Porcentaje de profesionales vinculados en la actividad gastronómica	El sector turístico gastronómico cuenta con profesionales especializados en cada área.	Reporte mensual de estadísticas turísticas del Observatorio Turístico. Encuestas empresas	Total, de profesionales turísticos ÷ Total de personas que trabajan en los establecimientos gastronómicos * 100 = Total de profesionales vinculados en la actividad gastronómica	%	> a 70%	40% a 70%	< de 40%

Fuente y elaboración: El autor.

4.1.3. Matriz de indicadores gastronómicos del componente impacto socio cultural.

La propuesta del nuevo cuerpo de indicadores que conforman el componente Impacto Socio Cultural es cuatro: impacto (tres indicadores) y patrimonio (un indicador), en la siguiente tabla se detallan:

Tabla 11. Matriz de indicadores impacto socio cultural

Componente Impacto Socio Cultural								
No.	Nombre del Indicador	Definición	Medio de verificación	Método de cálculo	Unidad	Rango de valoración		
						1	2	3
1	Número de ferias o eventos gastronómicos donde se promocioe la cultura y tradición del destino	Se busca conocer en cuantas ferias o eventos se promociona la cultura y tradición del destino.	Encuestas a visitantes	Total, de eventos o ferias gastronómicas desarrolladas en el destino	Número	> a 9	5 a 9	0 o < a 1

2	Porcentaje de empresas turísticas que participan en eventos o ferias locales	Busca que todas las empresas turísticas locales participen de ferias o eventos para la promoción turística del sus productos o servicios.	Encuestas a empresas Encuestas de gestión del destino	Total, de empresas turísticas que participan en eventos locales ÷ Total de empresas turísticas * 100 = total	%	> a 70%	40% a 70%	< de 40%
3	Número de rutas itinerarios gastronómicas en sitios de valor patrimonial arquitectónico.	Las rutas gastronómicas que forman parte de un itinerario y visitan sitios de valor patrimonial arquitectónico	Encuestas a empresas	Total, de rutas gastronómicas desarrolladas en el sitio de valor patrimonial	Número	> a 9	5 a 9	0 o < a 1

Fuente y elaboración: El autor.

4.1.4. Matriz de indicadores gastronómicos del componente impacto ambiental y territorial.

La propuesta del nuevo cuerpo de indicadores que conforman el componente Impacto Ambiental y territorial son cuatro: metabolismo (tres indicadores), transporte y servicios (un indicador), en la siguiente tabla se detallan:

Tabla 12. Matriz de indicadores impacto ambiental y territorial

Componente Impacto Ambiental y Territorial								
No	Nombre del Indicador	Definición	Medio de verificación	Método de cálculo	Unid.	Rango de valoración		
						1	2	3
1	Nivel de contaminación lumínica y acústica en el destino gastronómico	Se evalúa el nivel de contaminación lumínica y acústica que se produce en el destino.	Normas nacionales e internacionales para medir la contaminación lumínica	$C = (Lo - Lf) / Lf$ “C” Valor de contraste de luminancias “Lo” Luminancia del objeto a observar “Lf” Luminancia de fondo	%	> a 70%	40% a 70%	< de 40%

2	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de energía	Establecimientos turísticos que utilizan políticas o planes para la reducción del consumo de la energía	Informe de Seguimiento o y evaluación del plan.	SI/NO	N/A	El plan de reducción del consumo de agua es ejecutado	El plan de reducción del consumo de agua es elaborado	No existe un plan de reducción del consumo de agua
3	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de agua	Establecimientos turísticos que utilizan políticas o planes para la reducción del consumo del agua	Informe de Seguimiento o y evaluación del plan.	SI/NO	N/A	El plan de reducción del consumo de energía es ejecutado	El plan de reducción del consumo de energía es elaborado	No existe un plan de reducción del consumo de energía
4	Porcentaje de vehículos de transporte turístico que visitan el destino gastronómico	Se conoce el número de vehículos, frecuencias, tiempos de llegada al destino gastronómico	Encuestas a empresas	Total, de transporte turístico que llega al destino ÷ Total de transporte general que llega al destino * 100	%	> a 70%	40% a 70%	< de 40%

Fuente y elaboración: El autor.

4.2. Descripción del caso de estudio.

4.2.1. Datos generales

La Mariscal se encuentra ubicada en el centro – norte de la ciudad de Quito, tiene una altitud de 2.790 m.s.n.m. Forma parte de la parroquia Mariscal Sucre y está conformado por los barrios Mariscal Sucre, La Colon y el sector sur del barrio La Paz. En la actualidad está considerado como una centralidad de escala metropolitana por su radio de influencia y es una de las zonas con más variedad de uso, adoptando nuevos modelos de ocupación de suelo, especialmente en el área turística, con un alto porcentaje en la concentración de hoteles, hostales, restaurantes, cafeterías, tiendas, zonas financieras y comerciales (Municipio de Quito, 2017).

La Mariscal es una zona turística sostenible, segura, con infraestructura de calidad, accesible y amigable, fortalecida institucionalmente por políticas y normas para el desarrollo de la actividad turística, con variedad de productos turísticos que satisfacen las necesidades del mercado nacional e internacional. La mayoría de las empresas turísticas cuentan con planta turística inclusiva, tienen una alta capacitación laboral de su personal técnico y contribuyen con el desarrollo económico del sector (MINTUR, 2018).

4.3. Validación de los indicadores en la Zona Especial Turística la Mariscal.

Es importante destacar que, la validación del cuerpo de indicadores gastronómicos en la Zona Especial Turística “La Mariscal” se lo realizará mediante una semaforización, la misma que se detalla a continuación:

Tabla 13. Matriz de validación de la Mariscal

No.	Componente	Indicador propuesto	Rango de valoración
1	Gestión de Destinos	Plan o programa de innovación en la oferta turística gastronómica sostenible	Las empresas turísticas de la Mariscal no cuentan con proyectos de innovación
2	Impacto Económico	Porcentaje de ingredientes primarios de la zona para la elaboración de un plato gastronómico	El 30% de los ingredientes que utilizan las empresas turísticas de la Mariscal para la elaboración de sus alimentos y bebidas son locales

3	Impacto Socio Cultural	Porcentaje de alimentos, bebidas, productos y servicios de producción local adquiridos por las empresas turísticas del destino		El 61% de los alimentos y bebidas que adquieren las empresas turísticas de la Mariscal son de origen local	
4		Numero de ferias o eventos gastronómicos donde se promocióne la cultura y tradición del destino		El 59% de las empresas turísticas de la Mariscal promocionan la cultura y tradiciones locales	
5		Porcentaje de empresas turísticas que participan en eventos o ferias locales		El 47 % de empresas turísticas de la Mariscal participan en eventos o ferias	
6		Preservar la protección del valor patrimonial arquitectónico donde se desarrolla la actividad gastronómica	Existe un plan de preservación del patrimonio arquitectónico en la Mariscal		
7		Nivel de contaminación lumínica y acústica en el destino gastronómico		Existe un 45% de contaminación visual por publicidad y fachadas en mal estado	
8	Impacto Ambiental y Territorial	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de energía			Las empresas turísticas de la Mariscal no cuentan con un plan para reducir el consumo de energía

9	Empresas turísticas que cuenten con planes o programas para reducir el consumo de agua			Las empresas turísticas de la Mariscal no cuentan con un plan para reducir el consumo de agua
10	Porcentaje de vehículos de transporte turístico que visitan el destino gastronómico		Existe un 53% de transportes turísticos que visitan la Mariscal	
	Total	1 de 10	5 de 10	4 de 10

Fuente y elaboración: El autor.

Según el análisis de semaforización, se evidencia que 5 indicadores se encuentran en color amarillo, 4 indicadores en color rojo y tan solo un indicador en color verde. De acuerdo a los datos obtenidos en la validación de indicadores, se determinó que la Zona de la Mariscal cuenta con potencial turístico para ser consolidado como destino gastronómico, pero se deberán solucionar ciertos problemas mediante la propuesta de un plan de desarrollo turístico.

Es importante mencionar que, los indicadores que se encuentran en los colores amarillo y rojo, deberán ser considerados para un futuro estudio o investigación, en donde se estructuró la matriz de resumen de problemas de la Mariscal y se den solución a cada uno de ellos de forma priorizada.

Conclusiones

- Se fundamentó teórica y legalmente los modelos existentes para el desarrollo del sistema de indicadores para un turismo gastronómico complementarios al Método para la Formulación de Planes Sectoriales (de Desarrollo) Turísticos Cantonales de Destinos Turísticos Priorizados en el Ecuador.
- Se realizó un análisis comparativo de las tres certificaciones internacionales de turismo gastronómico y una certificación de destinos turísticos sostenibles, a través de la metodología comparativa del MINTUR en base a los criterios institucionales y destinos que están en auge en el desarrollo del turismo gastronómico, donde se alcanzó un total de 137 indicadores, posterior se procedió a determinar indicadores similares o iguales y como resultado se obtuvo un cuerpo de 24 indicadores pre-seleccionados o comunes.
- El proceso de comparación de los 24 indicadores pre-seleccionados con los 54 indicadores básicos del MINTUR permitió obtener un total de 10 indicadores para un turismo gastronómico, que serán complementarios al Método para la Formulación de Planes Sectoriales (de Desarrollo) Turísticos Cantonales de Destinos Turísticos Priorizados en el Ecuador, también serán requisitos mínimos que deberán cumplir los destinos para ser catalogados como destinos gastronómicos.

- De acuerdo a la validación del nuevo cuerpo de indicadores para un turismo gastronómico en la Zona Especial Turística la Mariscal se obtuvo como resultado que: 5 indicadores se encuentran en color amarillo, 4 indicadores en color rojo y 1 indicador en color verde, considerando que, el destino cuenta con un alto potencial turístico, debido a que se encuentra ubicado en un lugar estratégico y posee infraestructura para convertirse en un destino gastronómico.

Recomendaciones

- Se deberá realizar investigaciones de índole científico para el desarrollo del turismo gastronómico con una visión compartida y consensuada entre los actores en línea con la visión global del destino y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- La metodología propuesta por el MINTUR deberá ser considerada para futuras investigaciones y proyectos de desarrollo turístico, puesto que, es una herramienta que ayuda y contribuye al desarrollo de los destinos sostenibles y generen ingresos económicos al sector.
- La propuesta del nuevo cuerpo de indicadores para un turismo gastronómico deberá ser aplicado o validado en destinos con alto y bajo potencial turístico, para determinar la factibilidad del mismo, también, servirán como un modelo o guía y serán utilizados y/o modificados de acuerdo a sus intereses.
- Se deberá desarrollar proyectos que vinculen las nuevas tendencias globales de turismo para fortalecer los sectores en crecimiento y que se conviertan en destinos sostenibles.

Referencias Bibliográficas

Agüí López, J. L. (2015). Obtenido de Definiciones: turismo-turista. Papers de turisme:

<http://www.papersdeturisme.gva.es/ojs/index.php/Papers/article/download/412/347>

Aguilera, A., & Jimbo, J. (2018). Obtenido de Diseño de investigación, levantamiento de información, procesamiento y análisis de estadísticas del turismo receptor nacional e internacional en la ciudad de Loja año 2018:

<http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/20.500.11962/23011/1/Aguilera%20Riofr%C3%AADo%2C%20Andrea%20Bernarda%20y%20Jimbo%20Bermeo%2C%20Jazmin%20Alexandra.pdf>

Asamblea Nacional de Ecuador. (13 de Julio de 2011). Obtenido de Constitución de la

República del Ecuador: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

Ballesteros Pelegrín, G. (2014). Obtenido de l turismo de naturaleza en espacios naturales. El caso del Parque Regional de las Salinas y Arenales de San Pedro del Pinatar.

Cuadernos de turismo: <https://revistas.um.es/turismo/article/view/203011/164181>

Bernal Vásquez, E. E., & Rueda Martínez, A. D. (2016). Obtenido de Identidad gastronómica : recuperación de la cocina tradicional:

https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/11404/3590/1/ident_gastronomica.pdf

Comisión Europea. (Marzo de 2016). Obtenido de El Sistema Europeo de Indicadores

Turísticos; Herramienta del ETIS para la gestión de destinos sostenibles:

<http://ec.europa.eu/DocsRoom/documents/21749/attachments/1/translations/es/rendition/native>

- Consejo Global de Turismo Sostenible. (Noviembre de 2013). Obtenido de Criterios Globales de Turismo Sostenible para Destinos Turísticos : <https://www.gstcouncil.org/wp-content/uploads/2017/01/Spanish-GSTC-Dv1-1nov13-2.pdf>
- Consejo Nacional de Planificación. (2017). Obtenido de Plan Nacional para el Buen Vivir 2017 - 2021: <https://www.gobiernoelectronico.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/09/Plan-Nacional-para-el-Buen-Vivir-2017-2021.pdf>
- Díaz Salcedo, J. J., & Pabón Méndez, A. D. (2015). Obtenido de Turismo Gastronómico: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>
- Esteban, J., Rodríguez, B., Antonovica, A., & Mercado, C. (Febrero de 2015). Obtenido de Turismo gastronómico ¿Transferencia de técnicas del turismo cultural y del turismo sensorial?: https://www.researchgate.net/publication/273062506_Turismo_gastronomico_Transferencia_de_tecnicas_del_turismo_cultural_y_del_turismo_sensorial
- Folgado Fernández, J. A., Palos Sánchez, P. R., Campón Cerro , A. M., & Hernández Mogollón, J. M. (2017). Obtenido de Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5975069.pdf>
- Gallego, A. (2014). Obtenido de Indicadores de Sostenibilidad Turística - Aplicación de la Capacidad de Carga a la Fiesta del Pulpo de O Carballiño: <http://fcetou.uvigo.es/files/docencia/TFG/premios/Indicadores%20de%20sostenibilidad%20turistica.pdf>

- Güemes, F., & Ramírez, B. (2012). Obtenido de Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico?:
<https://www.redalyc.org/pdf/1934/193424438005.pdf>
- Guerrero, P., & Ramos, R. (2011). *Introducción al Turismo* . Mexico D.F. : Grupo Editorial Patria .
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2010). Obtenido de Metodología de la Investigación Quinta edición:
https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf
- López, I. (20 de Enero de 2018). Obtenido de Método Comparativo:
<https://www.encyclopediainanciera.com/diccionario/metodo-comparativo.html>
- Martínez Quintana, V. (2017). Obtenido de El turismo de naturaleza: un producto turístico sostenible.: <http://arbor.revistas.csic.es/index.php/arbor/article/view/2204>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (17 de Abril de 2008). Obtenido de
https://www.fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2008/NTS_TS004.pdf
- Ministerio de Turismo. (22 de Enero de 2015). Obtenido de Reglamento general a la ley de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-LEY-TURISMO.pdf>
- Ministerio de Turismo. (Abril de 2018). Método para la Formulación de Planes Sectoriales Turísticos Cantonales de Destinos Turísticos Priorizados en Ecuador. Quito, Pichincha, Ecuador.
- MINTUR. (2018). Plan de Desarrollo Zona Especial Turística la Mariscal - Quito (2018 - 2022). Quito, Pichincha, Ecuador.

Moragues, D. (2006). Obtenido de Turismo Cultura y Desarrollo:

<https://www.oei.es/historico/cultura/turismodmoragues.htm>

Municipio de Quito. (13 de Junio de 2017). Obtenido de Plan Especial "La Mariscal":

http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Comisiones%20del%20Concejo/Uso%20de%20Suelo/2018/2018-05-

[16%20Extraordinaria/2.%20Plan%20Especial%20La%20Mariscal/Diagnostico/Presen-taciones/Diagnostico/ETAPA%20DIAGNOSTICO.pdf](http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Comisiones%20del%20Concejo/Uso%20de%20Suelo/2018/2018-05-16%20Extraordinaria/2.%20Plan%20Especial%20La%20Mariscal/Diagnostico/Presen-taciones/Diagnostico/ETAPA%20DIAGNOSTICO.pdf)

Navarro, F., & Schlüter, R. (2010). Obtenido de El turismo en los pueblos rurales de

Argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo?:

<http://www.redalyc.org/pdf/1807/180717577003.pdf>

Norrild, J. A. (2017). Obtenido de Gastronomía y Turismo. Destinos con sal y pimienta:

https://www.academia.edu/32869572/LIVRO_GASTRONOMIA_Y_TURISMO_Destinos_con_sal_y_pimienta

Ojeda Padilla, K., & Villavicencio, D. (2018). Obtenido de Análisis territorial de la oferta

turística de la ciudad de Loja: <http://dspace.utpl.edu.ec/handle/20.500.11962/22343>

OMT. (Julio de 2012). Obtenido de Turismo y Sostenibilidad:

http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/turismoysostenibilidad_0.pdf

OMT. (2017). Obtenido de Red de Gastronomía de la OMT. Plan de Acción 2016/2017:

[http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_action_plan_print_2_es_web_0.p
df](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_action_plan_print_2_es_web_0.pdf)

OMT. (2019). Obtenido de Entender el turismo: Glosario Básico:

<https://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

- OMT, Basque Culinary Center. (2019). Obtenido de Guía para el desarrollo del turismo Gastronómico: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Organización de las Naciones Unidas. (2015). Obtenido de Objetivos de Desarrollo Sostenible: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/poverty/>
- Prieto Gutiérrez, J. J. (2015). Obtenido de Turismo cultural: El Caso Español: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5665961.pdf>
- Quito Quito, A. P. (31 de Agosto de 2016). Obtenido de Estudio de aceptación para un aplicativo móvil gastronómico en la ciudad de Guayaquil: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6411/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-298.pdf>
- Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017). Obtenido de Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo: <http://www.scielo.org.mx/pdf/eps/n32/1870-9036-eps-32-00009.pdf>
- Rodríguez Valdez, K. E. (2018). Obtenido de Análisis de los recursos turísticos del cantón Naranjito, para el diseño de un producto gastronómico del cantón.: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22553/1/TESIS%20RODRIGUEZ.pdf>
- Rodríguez, R. (Diciembre de 2011). Obtenido de Destinos Turísticos. Realidad y Concepto: <http://www.eumed.net/rev/turydes/11/rrf.pdf>
- Sancho, A., & García, G. (2006). Obtenido de ¿Que es un indicador? Análisis comparativo en los destinos turísticos: <https://www.uv.es/=sancho/indicadores%20en%20los%20destinos.pdf>

- Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). Obtenido de Plan Nacional para el Buen Vivir 2017 - 2021: <https://www.gobiernoelectronico.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/09/Plan-Nacional-para-el-Buen-Vivir-2017-2021.pdf>
- Soust Verdaguer, M. B., & Llatas Oliver, C. (2013). Obtenido de Estudio Comparativo de Indicadores de Sostenibilidad en Sistemas LEDD y HADES: <https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/40239/34.pdf?sequence%3D1&isAllowed=y>
- Subirats, E. (2014). Obtenido de La implementación de las políticas públicas: <https://igop.uab.cat/wp-content/uploads/2014/01/subirats2aparte1.pdf>
- Tonon, G. (27 de Mayo de 2011). Obtenido de La utilización del método comparativo en estudios cualitativos en ciencia política y ciencias sociales: diseño y desarrollo de una tesis doctoral : <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3702607.pdf>
- Villalón, J. (15 de Noviembre de 2012). Obtenido de Comentarios acerca del libro de Leonardo Morlino Introducción a la investigación comparada, Alianza Editorial, Madrid, 2010: <https://identification.hypotheses.org/tag/investigacion-comparada>
- Vizcaíno, M. (2015). Obtenido de Evolución del turismo en España: el turismo cultural. International journal of scientific management and tourism: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665969>
- Zambrano, A. (2015). Obtenido de Tipos de Investigación: https://www.academia.edu/18122652/TIPOS_DE_INVESTIGACION

Anexos

Anexo 1.

Tabla 14. Modelo encuesta

SECCIÓN A: DATOS GENERALES													
P R G	Lugar de aplica ción	Naciona lidad	Ciud ad de reside ncia	Fecha de arrib o	Fech a de salida	¿Cuál es el principal medio de transporte para llegar y salir del destino Loja?	Nivel de satisf acción del viaje por carret era	Tipo de transporte utilizado dentro del destino	Formas de viajar	¿E s la p ri m er a ve z q u e vis ita la Ma risc al?	Con qué frecue ncia visita La Maris cal?	¿Cuá ntas veces ha estad o en la Maris cal antes de esta visita ?	¿Cuál fue el motivo principal de su viaje?

N o d e e n c u e s t a	1. Aeropuerto 2. Terminal Terrestre 3. Vehículo propio	País	Nombre de la ciudad	dd/mm/aa	dd/mm/aa	1. Transporte público carretera 2. Transporte Aéreo		(1 al 5) 1. totalmente insatisfecho 5. Totalmente satisfecho	1. Taxi 2. Buses urbanos 3. Otros	Satisfacción (1 al 5) 1. totalmente insatisfecho 5. Totalmente satisfecho	1. Solo 2. Acompañado	Si su respuesta es 2: N° Pax (incluido el encuestado)	1. Si 2. No (Si la respuesta es 1 pase a la pregunta B13)	1. Entre semana 2. Fines de semana 3. De manera eventual 4. Feriados	N. de veces total	1. Vacaciones, recreo y ocio, 2. Visitas a familiares y amigos, 3. Educación y formación, 4. Salud y atención médica, 5. Religión/peregrinaciones 6. Compras 7. Tránsito 8. Otros motivos 9. Negocios y motivos profesionales	
	COD	A2	B1	B2	B3	B4	B5a	B5b	B6	B7a	B7b	B8a	B8b	B9	B10	B11	B12
	01																
	02																
	En este viaje, es	Indique el nombre de la ciudad o ciudades que visitó o visitará/tipo de							¿Qué tipos de servicios								

PR G	¿La Mariscal el único lugar de visitada?	alojamiento usado y N. de noches.			¿Quién financió este viaje?	¿Cómo organizó su viaje?	comprendió el paquete turístico comprado?	¿Realizó alguna compra en internet?		¿Cuál fue el principal aspecto que impulsó a elegir La Mariscal como su destino?		Cómo calificó a La Mariscal como destino turístico?	¿Recomendaría a La Mariscal como destino turístico?
		Ciudad	Tipo de alojamiento 0 no durmió en esta ciudad 1 hogares habilitados 2 hotel o similar	N. de noches									
Nº de encuesta	1. Si 2. No NOTA: Si su respuesta es 1 pase a la pregunta B15c				1 el viaje lo financió con su propio dinero o con dinero del hogar donde reside 2 fue pagado por una			1. Si 2. No (pase a la pregunta B20)	1 compró desde un portal de internet (booking, tripAdvisor, etc) 2 compró directamente desde la página	Identifique qué servicios compró 1. Boleto aéreo 2. Alojamiento 3. Otros	1. Ya conocía Loja 2. Recomendación de amigos o familiares 3. Información en internet 4. Información en agencias de viaje 5. Otros	(1 al 5) 1. Muy mala 5. Muy buena	1. Si 2. No (por qué)

			3 campamento 4 vivienda propia 5 Viv. Familiares /amigos 6 vivienda alquilada 7 otros especifiquen		institución pública o privada 3 fue pagado por una tercera persona 4 otros (especificar)				de la agencia 3 otros				
C O D	B13	B14a	B14b	B14c	B15	B16	B17	B18a	B18b	B18c	B19	B20	B21
01													
02													
SECCIÓN C: DISTRIBUCIÓN DEL GASTO													
En este viaje ¿Cuál fue el gasto de cada artículo/ servicio?													
N. de encuesta	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			

Artículo	Valor	Calificación	Valor	Calificación	Valor	Calificación	Valor	Calificación	Valor	Calificación	Valor	Calificación	Valor	Calificación	Valor	Calificación	Valor	Calificación	Valor	Calificación
Paquete turístico																				
Alojamiento																				
Transporte																				
Transporte terrestre																				
Transporte aéreo																				
Transporte interno																				
Bus urbano																				
Taxi																				
Alquilar de																				

vehículo																				
Otros																				
Alimentos y bebidas																				
Dentro de restaurantes																				
Fuera de restaurantes																				
Diversión y recreación																				
Bares/ Discotecas																				
Complejos turísticos/servicios deportivos																				
Otros																				
Souvenirs, regalos y																				

artesanías																					
Peluquería, lavandería																					
Bienes																					
Otros gastos relacionados al viaje																					