



Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador

SEDE  
ESMERALDAS

**ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**TESIS DE GRADO**

**ATRIBUTOS DEL RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA “LA SAZÓN  
DE DOÑA SIXTA”, EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, QUE  
INFLUYEN EN EL CONSUMIDOR PARA SELECCIONARLO**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
HOTELERAS Y TURÍSTICAS**

**AUTORA**

**LIGIA ELENA RAMOS GÓMEZ**

**ASESORA**

**MGT. BÁRBARA FERNÁNDEZ SANABRIA**

Esmeraldas – Diciembre, 2019



## **TRIBUNAL DE GRADUACIÓN**

Trabajo de Tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el Reglamento de grado de la PUCESE previo a la obtención del título de  
INGENIERA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y  
TURÍSTICAS

---

**Presidente Tribunal de  
Graduación**

Lcda. Alexandra Márquez Figueroa

---

**Lector 1**

Lcda. Alexandra Márquez Figueroa

---

**Lector 2**

Mgt. Isabel Maldonado Román

---

**Director de Escuela**

Mgt. Katia Limones Gonzáles

---

**Director de Tesis**

Mgt. Bárbara Fernández Sanabria

**Fecha:** Esmeraldas, Enero de 2020

## **Autoría**

Yo, Ligia Elena Ramos Gómez, portadora de la cédula de ciudadanía N° 0850140203, declaro que el presente trabajo de investigación es de mi propia autoría, respetando las diferentes fuentes de información, realizando las debidas citas correspondientes.

---

Ligia Elena Ramos Gómez

CI: 0850140203

## **Dedicatoria**

Dedico este proyecto de investigación a Dios, ya que gracias a él tuve la sabiduría para poder concluir cada parte de esta investigación.

A mi familia, pero en especial a mis padres Merlin Ramos y Elena Gómez, quienes me dieron el apoyo necesario en todo el transcurso de mi carrera universitaria.

A mis docentes, por los consejos y aprendizaje adquiridos en este tiempo, porque a través de sus conocimientos pude seguir adelante.

## **Agradecimiento**

Agradecida principalmente con Dios, porque siempre estuvo conmigo en los peores momentos y me ha dado la sabiduría para seguir y no desmayar en mi carrera y en la vida.

A mis padres por ser mi apoyo incondicional en cada etapa de mi vida, porque sin ellos no sería posible cada triunfo alcanzado.

Mis hermanos, quienes me alentaron en todo este proceso para que no desmaye y siga adelante.

## ÍNDICE

<b>TRIBUNAL DE GRADUACIÓN</b> .....	i
<b>Autoría</b> .....	ii
<b>Dedicatoria</b> .....	ii
<b>Agradecimiento</b> .....	iii
<b>ÍNDICE</b> .....	iv
<b>Índice de tablas</b> .....	v
<b>Índice de figuras</b> .....	vi
<b>Resumen</b> .....	vii
<b>Abstract</b> .....	viii
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>CAPITULO I: MARCO TEÓRICO</b> .....	6
1.1. Bases teórico-científicas .....	6
1.1.1. Turismo Gastronómico: Definición .....	6

1.1.2. Comida típica. Características.....	8
1.1.3. Restaurante de comida típica. Generalidades.....	9
1.1.4. Gastronomía Esmeraldeña.....	12
1.1.5. Decisión de compra del consumidor .....	13
1.2. Antecedentes .....	14
1.3. Marco legal .....	16
<b>CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS .....</b>	<b>17</b>
2.1. Tipo de estudio.....	17
2.2. Definición conceptual y operacionalización de las variables .....	18
2.3. Métodos.....	19
2.4. Técnicas e instrumentos .....	19
2.5. Población y muestra.....	19
2.6. Análisis de datos .....	20
<b>CAPITULO III: RESULTADOS .....</b>	<b>21</b>
<b>CAPITULO IV: DISCUSIÓN .....</b>	<b>24</b>
<b>CAPITULO V: CONCLUSIONES .....</b>	<b>27</b>
<b>CAPITULO VI: RECOMENDACIONES .....</b>	<b>28</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>29</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>33</b>

## Índice de tablas

TABLA 1 DIMENSIONES E INDICADORES DE LA VARIABLE: ATRIBUTOS DE RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA .....	19
--	----

## **Índice de figuras**

FIGURA 1 CALIFICACIÓN DEL SABOR DE LOS ALIMENTOS .....	23
--	----

## **Resumen**

Los atributos que posee un restaurante de comida típica es lo que motiva al cliente a visitar el establecimiento. Por eso es importante conocer si el restaurante cuenta con atributos que lo caracterizan como establecimiento de comida típica, y a su vez tener el agrado de ser seleccionado por los clientes. Sobre la base de lo anteriormente mencionado, la presente investigación ha direccionado su estudio en analizar los atributos del restaurante de comida típica La Sazón de Doña Sixta, en la ciudad de Esmeraldas; para dar respuesta a la interrogante científica: ¿Cuáles son los atributos del restaurante de comida típica La Sazón de Doña Sixta que influyen en el consumidor para su selección? Para el cumplimiento de esta interrogante de emplearon varias técnicas, una de ellas fue la entrevista, con una guía de preguntas aplicada a 2 trabajadores que se encargan de la preparación de los alimentos en el restaurante; y también, la técnica de la encuesta, con un cuestionario aplicado a los clientes que visitan el establecimiento de comida. De tal modo que se consiguieron resultados positivos que acreditarán al establecimiento. Se determina que el establecimiento posee atributos tradicionales en su forma de preparación de los alimentos, haciendo que su sabor sea único y exquisito. Así mismo, se resalta el

tipo de ambiente y decoración que posee el restaurante lo que ayuda a que los clientes sientan el agrado de visitar el establecimiento. Todos estos elementos indican que el restaurante La Sazón de Doña Sixta cuenta con los atributos necesarios para ser denominado restaurante de comida típica.

**Palabras clave:** Turismo gastronómico; Restaurante de comida típica

## **Abstract**

The attributes that a typical food restaurant has is what motivates the client to visit the establishment. That is why it is important to know if the restaurant has attributes that characterize it as a typical food establishment, and in turn have the pleasure of being selected by customers. Based on the aforementioned, the present investigation has directed its study in analyzing the attributes of the typical food restaurant La Sazón de Doña Sixta, in the city of Esmeraldas; to answer the scientific question: What are the attributes of the typical food restaurant La Sazón de Doña Sixta that influence the consumer for their selection? To fulfill this question, they used several techniques, one of them was the interview, with a question guide applied to 2 workers who are in charge of preparing food in the restaurant; and also, the survey technique, with a questionnaire applied to customers who visit the food establishment. Thus, positive results were achieved that will accredit the establishment. It is determined that the establishment has traditional attributes in its way of preparing food, making its flavor unique and exquisite. Likewise, the type of atmosphere and decoration that the restaurant has stands out, which helps customers feel the pleasure of visiting the establishment. All these elements indicate

that the La Sazón de Doña Sixta restaurant has the necessary attributes to be called a typical food restaurant.

**Keywords:** Gastronomic tourism; Typical food restaurant

## INTRODUCCIÓN

La Gastronomía se muestra como una construcción sociocultural constituida por el conjunto de normas y valores que rigen la producción, distribución y consumo de comida. En la medida en que se fortalecen los aspectos sociales y culturales, la cocina se consolida como atractivo de identidad. La UNESCO (s. f) reconoce formalmente la gastronomía como una categoría dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

El mundo gastronómico gira en base a diversos aspectos que se deben tomar en cuenta como: la forma de preparar y presentar los alimentos, la creación de recetas, la decoración de los platos, fusión de sabores y aromas, la combinación de ingredientes. Además de los factores que van ligados al servicio de calidad que brindan los establecimientos donde se expenden los diferentes tipos de comida.

Para López, Castillo, & Rodríguez (2014), en las condiciones actuales las tendencias gastronómicas, son ideas aplicadas como forma de atracción. Se relacionan con la forma de preparar y comer los alimentos. Consideran los autores que es un cambio o dar paso a adaptaciones de la vida en sociedad, con gustos individuales que se conjuntan para hacer preferencias colectivas.

No obstante, los propios autores consideran que hay apego a lo tradicional, sobre todo en gastronomía. En este sentido, Simón (2009) concluye que para conservar, promover y recuperar la cultura es importante investigar esas tendencias.

Las tendencias gastronómicas están vinculadas a los movimientos de personas de un lugar a otro del mundo. En este traslado se unen gustos, costumbres, tradiciones, que, aunque no cambian el destino, si inciden en hábitos y usos culinarios.

Por otra parte, Lunar (2008) citado por Mascarenhas (2010) señala que “La gastronomía se vincula con la actividad turística por medio de la producción de los alimentos -debido a que los paisajes son elementos significativos para el turismo- como por medio de la transformación del alimento en plato típico” (p. 783).

Es evidente entonces que la gastronomía como atractivo genera interés, las personas tienen la necesidad de conocer y ser parte de las culturas y tradiciones. Por otra parte, la gastronomía da pie a un desarrollo sociocultural de la comensalidad las cuales brindarán una mejor manera de comer y cocinar de los pueblos y futuras generaciones.

La comida típica está constituida por alimentos comunes a una amplia zona de la población. Los platos o comidas que pertenecen a la cocina nacional se las puede ver desde dos perspectivas, una de la población autóctona y otra de la población externa. La primera está ligada a las personas que forman parte de una misma cultura y que sus alimentos son comunes con otros pueblos, la segunda perspectiva está relacionada en aquella idea que tienen las personas sobre aquellos alimentos que pertenecen a otra población, cultura distinta a la suya.

Para Schluter, (2017), anteriormente las personas tenían poco interés en desplazarse hacia otros destinos por motivos gastronómicos. Contrario a lo anterior, hoy en día, la gastronomía está ligada al turismo y a las actividades que se realizan en un determinado lugar turístico. Lo anteriormente descrito da énfasis a que los turistas en la actualidad tienen la necesidad de optar por una alimentación que vaya de la mano con lo saludable y mucho más si tiene que ver con el lugar de origen en donde se van a desplazar.

Las comidas típicas son consideradas parte de la cultura tangible. Las normas de limpieza, técnicas que implican llevar a cabo una llamativa y de gustosa sazón y sabor de lo que se prepara son caracterizadas como culturas intangibles. Las familias tienen el cuidado y atención para que esas normas se cumplan y así evitar que se pierdan las costumbres de preparación. Es de vital importancia conocer y hacer perdurar las creencias y tradiciones en la manera de preparar los alimentos que existen en un determinado pueblo. Esto hace que exista el constante movimiento e interés en las distintas ciudades, querer visitar y formar parte del conocimiento de cómo preparar los alimentos, es mantener esas costumbres sin que se pierda aquello que hace único y diferente con los demás pueblos.

La comida típica puede ser entendida como el enlace de conocimientos y sabores que integran prácticas de alimentos de una localidad. A ello se une historia cultural vinculada, tradiciones de una determinada población y las personas que habitan dentro de ella.

En efecto la comida típica es lo que identifica y diferencia a las regiones. Junto a ello la manera de cómo se utilizan los alimentos y cómo se convierten en algo atractivo para el turista y las demás personas, sin perder las tradiciones de preparación y sin añadir ingredientes que no son autóctonos de la zona.

Los restaurantes de comida típica se caracterizan por tener un tipo de decoración, que tiene sintonía con el tipo de platos a ofertar. La combinación de lo anterior se convierte en la atracción principal de los clientes, ejemplo los establecimientos dedicados a la

cocina esmeraldeña que se enmarcan en la música como la marimba, posibles arrullos, música en vivo y bailes de marimba palmas de coco, mesas decoradas con manteles llamativos y alegres, mesas hechas de bambú. (Barreno, 2011, p. 23)

Es importante estudiar el tema de comidas típicas porque muestra las tradiciones, costumbres y creencias de un determinado pueblo. La manera en cómo se define a una comunidad. Cada ciudad, región, pueblo posee una historia de cómo fueron creadas cada plato, teniendo vivencias y experiencias que para el turista es nuevo y llamativo.

El mundo gastronómico gira en base a diversos aspectos que se deben tomar en cuenta como: la forma de preparar y presentar los alimentos, la creación de recetas, la decoración de los platos, fusión de sabores y aromas, la combinación de ingredientes; además de, los factores que van ligados al servicio de calidad que brindan los establecimientos donde se expenden los diferentes tipos de comida. Cabe recalcar que es necesario investigar las tendencias de la gastronomía con el propósito de conservar, promover y recuperar la cultura gastronómica nacional, implantando productos gastronómicos innovadores que satisfagan la demanda turística. (Hernández, 2016, p. 11)

Se reconoce a nivel mundial la relación estrecha entre gastronomía y turismo, por lo tanto, los gobiernos encaminan esfuerzos en apoyo para desarrollar el sector gastronómico. En América la gastronomía se desarrolla como elemento identitario que impulsa el turismo.

Actualmente, la gastronomía típica de la isla de Santa Catarina-Brasil es aprovechada turísticamente. En los menús se la llama popularmente gastronomía açoriana, en contraposición al proceso histórico de la colonización açoriana. La búsqueda de identidad de la verdadera gastronomía típica de la isla como producto del turismo cultural y gastronómico, es capaz de generar recetas y causar impactos positivos ya sean económicos, como sociales y culturales (Correa y Oliveira ,2004).

La gastronomía peruana ya se valora internacionalmente y se posiciona como una de las más sabrosas y variadas en el mundo. Por tal motivo, en la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006 se declaró a la ciudad de Lima como Capital Gastronómica de América, alcanzando renombre gracias a la diversidad cultural y al buen uso de la biodiversidad del Perú. Ella también fue reconocida como Patrimonio Cultural de la Nación y se busca que sea reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO (Beltrán, Navarro y Céspedes (2009).

Mellado, Ubaldo y Rozas (2017) refieren que la gastronomía peruana vive un boom, que se suma al crecimiento económico y auge del turismo, lo que hace posible el incremento de restaurantes en el país. Además, el subsector restaurantes presenció una evolución favorable, sostenido por la realización de las ferias gastronómicas como “Día del anticucho” y el “Día nacional del cuy” en el mes de octubre. Así mismo, esta expansión se debe a las promociones por medio de publicidad y marketing, participación de eventos, atención personalizada e innovación de cartas (pp. 27-28). Ecuador es uno de los países de América Latina que se destaca debido a la gran diversidad de frutas y legumbres que se compaginan con mariscos y carnes. En la cocina de Ecuador se mantienen la mezcla de alimentos tradicionales el plátano, papa, yuca, maíz, mariscos. La mezcla de estos productos junto con otras verduras hace que su gastronomía sea muy llamativa en cuanto a su sazón y concentración de sabor.

Para Duque (2015, p. 12), la cocina ecuatoriana está caracterizada por la pluriculturalidad de alimentos y productos, diversidad de clima, especies, junto al ingenio y creatividad de las personas que se encargan de la creación de los platos o comidas típicas. Las razones que convierten al país en el lugar único en el mundo es la gastronomía. En cada región se encuentra variedades de platos que deleitan el paladar del turista y la mezcla de sabores y colores, convirtiendo la comida en auténtica. Entre los platos que se preparan en el país está: El Encocao, El Tapao de Pescado, Ensumacao entre otros. Estas elaboraciones gastronómicas constituyen platos típicos de la provincia Esmeraldas.

Para elaborar los platos anteriormente descritos, se utilizan insumos tradicionales como son: coco, plátano verde, maduro y la chillangua. Se agregan a la preparación yerbas de la región que le dan un sabor único e insuperable para la atención de los turistas. La comida esmeraldeña expresa tradiciones que van sucediéndose de generación en generación, resistiendo al tiempo aroma, sabor, sazón y presentación particular.

En Esmeraldas hay diversidad de platos como: Ceviches, Pescado frito con Arroz y Patacones, Sopa marinera, Caldo de Bagre, Arroz con Camarón, Arroz con Concha, Cangrejos Encocaos, Arroz Marinero, Encocaos de Guanta, Tapao de Pescado, Ensumacao. Preparaciones que son condimentadas con hierbas que crecen de forma silvestre en el campo, como la chillangua, chirarán, orégano, albahaca, entre otras.

En esta condición de auge de la comida esmeraldeña, llama la atención los escasos estudios científicos que fortalezcan las tradiciones culinarias de la comida típica de la

región. Se pretende entonces responder la pregunta científica ¿Cuáles son los atributos del restaurante de comida típica La Sazón de Doña Sixta que influyen en el consumidor para su selección?

La justificación de este proyecto parte del hecho que la provincia de Esmeraldas desarrolla el turismo como una alternativa al cambio de la matriz productiva. En la actividad turística, la gastronomía tiene protagonismo. La comida tradicional atrae la sensibilidad de muchos turistas. Es necesario entonces, mantener aquellos atractivos que se identifican en los restaurantes con ofertas propias de la región. Lo que contribuirá a ir posicionando la región y la provincia como oferta turística gastronómica.

La siguiente investigación está enfocada en analizar cuáles son los atributos que posee el Restaurante de comida típica: La sazón de Doña Sixta que influyen en el consumidor para su selección.

Consiste en una investigación que brinde beneficios y que a su vez demuestre las cualidades que posee el restaurante para ser denominado como restaurante de comida típica.

Para dar respuesta a la pregunta científica creada se define:

Objetivo general: Analizar los atributos del restaurante de comida típica: La sazón de Doña Sixta, en la ciudad de Esmeraldas, que influyen en el consumidor para seleccionarlo.

Para cumplir con el objetivo general se ha formulado:

Objetivos específicos:

1. Determinar la oferta gastronómica como motivo de selección del Restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”.
2. Identificar forma de preparación de los platos como motivo de selección del Restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”.
3. Reconocer la decoración y ambientación como motivo de selección del Restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”.

## **CAPITULO I: MARCO TEÓRICO**

### **1.1. Bases teórico-científicas**

#### **1.1.1. Turismo Gastronómico: Definición**

La gastronomía se ha convertido por derecho en un importante recurso para el turismo cultural, enmarcado en los turismos de intereses específicos, va ganando día a día más

adeptos como una forma que tienen los visitantes para adentrarse en formas de vida diferente a las propias. Pero sin causar los impactos de un encuentro frente a frente de personas con historias muy distintas a las que puede causar un tema que se pone hoy en día sobre la mesa permitiendo la interrelación cultural, tradicional de gustos y preferencia de una determinada población.

La definición de turismo gastronómico ha sido mencionada por varios autores. Entre ellos sobresalen Hall (2003), Vázquez (2010), Salcedo & Méndez (2015), y Lara (2016).

Hall (2003) define al turismo gastronómico “como motivo de viaje”. Sin embargo, va más allá de su definición, al añadir en ella el adjetivo de “productores primarios y secundarios de alimentos” (pp. 261 - 282). Para este autor el turismo gastronómico es un episodio en el cual se experimentan momentos de calidad en actividades que van relacionadas a la libación de productos de alimentación o cualquier actividad en donde se incluye la visita a productores primarios y secundarios de alimentos llenos de un enfoque cultural.

Vázquez (2010) señala que “este tipo de turismo es el instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos” (p. 25). Menciona al turismo gastronómico como el modo de proteger, recuperar y valorar las formas tradicionales de preparación con los diferentes insumos que son autóctonos de la región.

Salcedo y Méndez (2015), citados por Rodríguez (2017, p. 25) agregan a las anteriores definiciones que el turismo gastronómico también es la actividad en donde existe el consumo de productos que son propios de la población, con la finalidad de tener un momento de relajación y distracción lejos del lugar de residencia.

Lara (2016), citado por Falcon (2014), Mascarenhas & Gándara (2010) señala que “puede ser reconocido como una forma de turismo gastronómico cultural; el cual da la oportunidad de transmitir o comunicar el modo de vida de una comunidad, a través de la manera en cómo dan a conocer sus comidas” (p. 14).

De acuerdo con las definiciones mencionadas anteriormente, puede alegarse que el turismo gastronómico es una forma de manifestación cultural de un determinado grupo de personas. El turismo gastronómico es un elemento que muestra las costumbres y forma tradicional de preparación de alimentos.

### **1.1.2. Comida típica. Características**

La alimentación es una de las necesidades básicas que el ser humano debe cubrir, es por lo que en toda actividad o destino turístico debe existir un lugar donde se brinde alimentos a los turistas. Estos alimentos que se ofrezcan deben ser ligados a productos propios de la zona siendo “acorde con las tradiciones y costumbres” (Lara, 2016, pp. 51-52)

Las características de comida típica han sido mencionadas por varios autores. Entre ellos sobresalen Gisslen (2012), Ortiz (2016), Ventura (2015), Guachamín (2015) y El Instituto Nacional Tecnológico Dirección General de Formación Profesional, (2016). A continuación, referimos los anteriores.

Para Gisslen (2012), citado por Estévez y Santacruz (2016, p. 47) “en la preparación deben utilizarse ingredientes de la localidad, poniendo en práctica saberes de los antepasados como herencia histórica de un pueblo.”

Mientras que Lara (2016) indica que la gastronomía se caracteriza por los ingredientes de la región o zona, que la preparación tiene que ser acorde con las tradiciones y costumbres. Utilizando implementos propios del lugar como por ejemplo los tradicionales fogones que son construidos a base de madera y tierra, que les proporcionan un sabor diferente a las comidas (p. 13).

Ventura (2015) coincide con lo anteriormente citado, al mencionar que una de las características que posee la comida típica es que los ingredientes sean de la zona. Y también indica el término “costumbre”, como forma de preparación de los alimentos. Para este autor la costumbre que posee un pueblo para la preparación de sus comidas es la característica que lo diferencia de las demás recetas al presentar “sabores, texturas y aromas propios, ya que esto determina la elección de los turistas para degustar sus comidas (p.16).

Por otra parte, Ventura (2015) también señala que “la comida típica que se prepara para ser consumida es una celebración determinada y no solo se orienta en gratificar la necesidad que tiene el ser humano de alimentarse” (p. 16).

Guachamín (2015), manifiesta que la comida típica se caracteriza por “la biodiversidad, fertilidad de la tierra, especies endémicas, condiciones geográficas particulares multiculturalidad y prácticas culturales ancestrales” (p. 4). Es decir que cada provincia se caracteriza por la riqueza de su tierra y la cultura de su gente, siendo capaz de ofrecer una variedad de experiencia alrededor de su comida tradicional. A través de una muestra culinaria, se puede comprender la naturaleza de un pueblo.

La comida típica se determina por aquella preparación y cocción creada en cada hogar o restaurante, donde durante años se ha ido adquiriendo auténticos conocimientos culinarios. Probando de una forma u otra, la incorporación de uno u otro ingrediente, recurriendo a hierbas aromáticas, secretos, trucos que durante décadas han sido aprendidos por los ancestros.

El Instituto Nacional Tecnológico Dirección General de Formación Profesional (2016), manifiesta que las características de la comida típica se definen en el “conjunto de actividades de la vida social, económica y productiva” (p. 13), deduciendo que lo que caracteriza a la comida típica es el hecho de cómo se preparan y cuáles son los ingredientes que se utilizan para la creación del plato o comida típica.

### **1.1.3. Restaurante de comida típica. Generalidades**

Hablar sobre los restaurantes de comidas típicas engloba muchos valores. En ella se resalta costumbres e historia de un pueblo, atrayendo un alto contenido de sabores que lleva impregnados en cada plato.

Carrillo (2012) muestra que la finalidad de los restaurantes de comida típica es brindar comodidad y un servicio de calidad, atrayendo a los clientes una llamativa diversidad de platos junto con el tipo de decoración del local. La decoración juega un papel muy importante a la hora de la elección de consumo de los clientes y más aún si la decoración

va de la mano con el tipo de comida que se ofrecen, generando un ambiente agradable y reconfortable (pp. 16-17).

Leiva (2012), coincide con la anterior cita al manifestar que un restaurante de comida típica debe contar con una estructura física adecuada, la cual brinde la satisfacción a los clientes. Ya que constituye un espacio en el cual existe mucha afluencia de personas para probar una variedad de platos y bebidas, también compartir un momento de distracción (p. 49).

Por tanto, se puede afirmar que una de la finalidad de los restaurantes de comida típica es ofrecer comodidad, y que los platos que se brinden en el establecimiento sean variados. A su vez que sus instalaciones estén adecuadas para poder circular de manera relajada y amena.

Schluter (2003) citado por De Carvalho, dos Santos & Whendhausen, 2014 agrega con gran relevancia a los restaurantes típicos, debido al interés de valorización de los atributos de un determinado pueblo, ante el mundo. Gottdiener (1997) considera que este ambiente transmite una inclinación a la utilización de simbolización, a través de la comida, las formas de decoración y la facilidad de aplicar los conocimientos de restauración en el establecimiento (p. 69).

Por otro lado, De Carvalho, Dos Santos & Whendhausen (2014) señalan que “La tipología temática en restauración juega un papel sumamente importante”. Debido a que con ella se rescata las características sociales, culturales e históricas, herramientas de elaboración de los platos, alimentos primarios de la zona. Estos autores refieren además que lo anterior “va ligado a las formas de su preparación de una determinada comunidad teniendo el alcance de transmitir conocimientos propios en el ámbito gastronómico” (p. 69).

También para Gottdiener (2001), citado por De Carvalho, Dos Santos & Whendhausen (2014), expresa que frente a la estructura de hoy en día de la restauración, a las personas “llama mucho la atención aquellos establecimientos que se dan el tiempo y dedicación de combinar, diseñar colores que van de acuerdo con lo que se quiere ofertar”, y aún más si los materiales que se implementan son propios del medio (p. 69).

Este tipo de restaurantes es muy relevante para el cliente porque muestra la cultura, creencias y conocimientos de los antepasados de una población a través de la comida.

De Carvalho, dos Santos & Whendhausen, (2014) coincide con Carrillo (2012) al decir que “la decoración” es lo que diferencia a los restaurantes de comida típica de los demás, pero también muestran que

La tipología de restaurante de comida típica se enfoca a la historia que se quiere demostrar sobre un determinado pueblo o comunidad, es decir, de una idea central que describe a dicha región con sus diferentes formas y modos en cómo se desarrollaron anteriormente a través de los años. Proponiendo también a los atractivos, decoración utilizados que lo diferencian de los demás (p. 52).

En cierta forma, se puede afirmar que los restaurantes de comida típica se establecen por la práctica cultura, lo cual que busca utilizar alimentos del medio para brindar historia. Éstos se destacan de los demás porque se ofrece entretenimiento para comer, debido a que se diseña de acuerdo con el tipo de comida que oferta. Es importante crear y ofrecer nuevas opciones dentro de la gastronomía y de los restaurantes, incorporando ambiente que refleje el arte étnico, música, decoración, fachada externa e interna (De Carvalho, dos Santos & Whendhausen, (2014, pp. 69-70).

Marín (2015) coincide con las anteriores citas al mencionar que el restaurante de comida típica debe estar ambientado con un tema en concreto. Se puede adoptar herramientas que sean reales de propios de la región en cuanto al mobiliario (mantelería, mesas), utensilios, así como también, incluir alimentos y bebidas que se han creado en el mismo medio (p. 8).

Es decir, la ambientación del local es fundamental para recrear el establecimiento de comida en el que quieres que los clientes perciban y disfruten. Mientras permanecen en el local ya que la decoración es sumamente importante.

La decoración transporta a los clientes hacia otras culturas, enamorando y haciendo que las personas se apoderen de lo que se desea mostrar. Contando una historia con cada utensilio, cuadro, plato de comida, y una simple mezcla de colores que muestra una gran historia de cultura y tradición. Por lo tanto, el restaurante de comida típica está inspirado en una determinada cultura o población. A la cual se integran todo lo que tiene que ver con la manera de como preparan sus platos típicos, las herramientas que emplean y alimentos integrados en tiempo y forma.

#### **1.1.4. Gastronomía Esmeraldeña**

Esmeraldas se caracteriza por tener una gastronomía muy diversa, en la cual se destacan productos muy frescos como los mariscos; productos del campo como el plátano, yerbas que le dan aroma a las comidas. Estos elementos diferencian a la provincia de las demás del país.

Las comidas tradicionales son preparadas a base de yerbas que crecen en la localidad, como por ejemplo la chillangua, orégano, albaca, chillaran entre otros. En mayor parte estas hierbas eran cultivadas o sembradas en el patio de las casas, y en la actualidad algunas personas de mayor edad siguen con esta costumbre.

García (2014) señala que la mayoría de los platos de la provincia de Esmeraldas “incluyen pescados, coco, plátano verde, maduro, chillangua para la preparación de sudados, encocados, pusandao entre otras delicias” (p. 26). El coco es uno de los ingredientes más relevantes para la preparación de ciertos platos, debido a que con este ingrediente se crean uno de los platos más típicos que es el encocado. Además, se puede obtener jugo de coco, bebida muy refrescante y acompañante para la comida.

A parte de la creación de platos típicos a base de productos del mar con verduras y carnes de monte, Esmeraldas también brinda dulces como la cocada, bebidas como el shampoo, casabe, el dulce de leche y la mazamorra, entre otros. Este tipo de dulces y bebidas son muy apetecidas por los turistas extranjeros y regionales, debido al sabor y presentación llamativa (García, 2014, p. 27).

Quiñones (2014), menciona que los factores que establecen el sabor de la cocina Esmeraldeña es la riqueza de plantas. Siendo denominadas aliños para la preparación de los platos (p. 20).

En la gastronomía esmeraldeña se debe resaltar y diferenciar los alimentos que siempre han resultado atractivo para el cliente, de tal manera que los platos sean variados. Es de vital relevancia mantener las tradiciones, lo cual contribuye para la fomentación de desarrollo cultural y social, creando a través de la participación de la socialización de la historia y su cultura.

Cumba (2014) citado por Becerra (2017), coincide con los anteriores autores señalando los siguientes componentes que implica la preparación de la comida típica esmeraldeña:

- Encocado de pescado
- Encocado de camarón
- Encocado de concha
- Tapao
- Ceviches
- Viches

Becerra (2017) también señala que la gastronomía esmeraldeña es una forma de llamar la atención de los turistas para que se enteren acerca de los productos turísticos (restaurantes), de los platos que estos les brindan. Y a su modo ofreciendo historia a través de sus comidas y el valor que estos poseen. Es por ello que ciertos establecimientos realizan ferias gastronómicas con el fin de educar a las personas sobre el valor cultural e histórico que poseen las comidas de la provincia; creando una relación con los antepasados y al mismo tiempo permitir que los turistas degusten de lo que realizan.

En Esmeraldas la venta de comida típicas significa generar ganancias y a su vez mostrar la variedad de platos que posee, junto con sabores. Las costumbres perduran en la población por querer consumir comidas que cuentan una historia, sería muy triste dejar a un lado aquellas características culinarias que identifican a los Esmeraldeños, ya que estos determinan a la comunidad.

#### **1.1.5. Decisión de compra del consumidor**

Hawkins, Best y Coney (2018) citados por Huertas, Diéguez y Cuétara (2015), señalan que el comportamiento del consumidor es el estudio de personas, grupos u organizaciones y los procesos que siguen para seleccionar, conseguir, usar y disponer de productos, servicios, experiencias o ideas para satisfacer necesidades y los impactos que estos procesos tienen en el consumidor (p. 10).

Flavián & Fandos (2011) citados por Carvache y Torres (2017), señalan que la gastronomía se puede considerar desde tres perspectivas: como el motivo o experiencia principal de la actividad turística, como una experiencia o motivación secundaria y como

una parte de la rutina; descartando la existencia de un solo tipo de turista gastronómico (p. 733).

Barahona (2012), adiciona a lo mencionado anteriormente que los aspectos que se deben tener en cuenta en un establecimiento de comida deben ser: conocimiento del hábito de consumo del cliente, demostrar servicialidad por parte del grupo humano que atiende en el establecimiento. (p. 52)

Guachamín (2015), manifiesta que uno de los factores claves en la decisión de compra de un cliente es el nivel de servicio que se le brinde, ya que gracias a éste se cubrirán esas necesidades del comensal a través de factores como alimentos y lo que éstos conllevan y el ambiente que tenga el lugar. (p. 5)

Bajo esta línea se puede manifestar que uno de los motivos de compra del consumidor en el ámbito gastronómico es, por conocer las costumbres, tradiciones y formas de preparación. A los turistas les motiva el tipo de elementos mencionados por los autores anteriormente.

## **1.2. Antecedentes**

A continuación, se presentan estudios que están relacionados con la investigación Análisis de los atributos del restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”, en la ciudad de Esmeraldas, que influyen en el consumidor para seleccionarlo.

Salazar (2013) a través de una investigación sobre La preparación ancestral alimenticia y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua. Muestra que la población ha transformado sus tradiciones alimenticias, puesto que hace no mucho tiempo las familias comían unidas y su nutrición era rica de nutrientes y vitaminas al consumir bebidas naturales, su preparación la hacían con condimentos orgánicos antes que condimentos a base de químicos. Otro motivo de la existencia de

déficits en el conocimiento de preparación ancestral de platos típicos ambateños, es debido al consumismo que condiciona al ser humano a ser cambios en su estilo de vida.

García (2014) a través de una investigación sobre el Análisis de los factores de la transculturización gastronómica en el Cantón Esmeraldas. Manifiesta que unos de los impactos positivos que integra la preparación de los alimentos son mediante el uso de las plantas ancestrales, evitando el uso de conservantes. Esto ayuda a que las personas tengan presente la importancia del uso de estos ingredientes ancestrales para la preparación de sus comidas, dándole un sabor especial. Pero que a su vez se han encontrado con factores como educativos, socio-culturales, políticos, económicos, ambientales y de salud que provocan la pérdida progresiva de las tradiciones ancestrales.

Coutinho (2015) a través de una tesis doctoral del estudio de variables Las Selección de un restaurant gastronomía típica de la Universidad Extremadura ubicada en España menciona que, uno de los atributos que son importantes en un restaurante de comida típica es la calidad de la comida. Siendo éste el más importante seguido de aspectos como la atmósfera, el precio y la variedad del menú, valores nutricionales que muestra el plato. También expresa que la decoración es un elemento fundamental en el establecimiento de comida, ya que a través de este se da a notar el tipo de comidas que ofrecen, junto con la imagen del establecimiento; a través de esto los clientes tendrán una idea de los que se oferta a simple vista.

Jerez y Palacios (2018) realizaron un estudio sobre los “Factores determinantes de elección del consumo de comida típica en los turistas de la Provincia de Tungurahua” de la Universidad Técnica de Ambato, los métodos de investigación que se utilizaron fueron el descriptivo, correlacional y bibliográfico. Con el propósito de establecer los factores más importantes por los que el turista opta para consumir la comida típica y a su vez estudiar los elementos que incita al turista para visitar a la provincia de Tungurahua. La investigación demostró que uno de los factores cognitivos; se da de acuerdo con el hábito de alimentación, la cultura, costumbres, y creencias de un determinado pueblo. El factor cultural es de mayor relevancia, porque a través de ella se demuestran las formas de cómo fue inculcada la alimentación desde la infancia. En esta investigación se manifiesta que influyen factores como preferencias, el estilo de vida, estos elementos intervienen a la hora de decidir consumir cierto tipo de comida, como también la elaboración de los productos es de acuerdo a la zona y la temperatura, la diversidad gastronomía se va

adaptándose a la cultura y aspectos sociológicos y costumbristas, familiares y los medios de comunicación.

### **1.3. Marco legal**

La investigación se ha referido con tres bases legales. Ellas son como: Constitución del Ecuador (2008), Ley de turismo (2014), Reglamento Funcionamiento Establecimientos Sujetos control sanitario del Ministerio de Salud Pública (2013), Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Turismo (2018).

El estudio, la comida típica ha sido relacionada con lo gastronómico, elemento que representa el turismo gastronómico de Esmeraldas; teniendo presente lo estipulado por la Constitución de la República del Ecuador (2008) en su Art. 13. En él, se expresa que las personas tienen derecho a una alimentación saludable y preferiblemente productos locales que demuestran diversidad de tradiciones culturales. A su vez en el Art. 379 menciona que son parte del patrimonio cultural tangible e intangible aquellas formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

Además, la Ley de turismo (2014) manifiesta en su Art. 8, que para ejercer actividades turísticas, en éste caso de alimentación deben obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento.

Por otra parte, el Reglamento Funcionamiento establecimientos sujetos control sanitario del Ministerio de Salud Pública (2013), en el Art. 10 estipula que, para aquellos establecimientos de alimentos públicos y privados debe realizarse un control y vigilancia sanitaria, con la finalidad de cuidar con la salud de las personas.

Finalmente, el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Turismo (2018) en el artículo 5 menciona los derechos y obligaciones que posee el usuario o consumidor.

## **CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS**

### **2.1. Tipo de estudio**

El presente estudio fue una investigación aplicada; porque se utilizaron conocimientos teóricos sobre las características del restaurante de comida típica para analizar los atributos de restaurante de comida típica. Su enfoque fue cuantitativo porque se obtuvieron datos que se derivan de un cálculo. Estos datos pudieron ser analizados con el aporte de herramientas estadísticas.

Fue una investigación descriptiva, porque se conocieron y analizaron características que determinaron cada uno de los atributos que posee el restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta” que influye en el consumidor para su selección. Posee un diseño no experimental transeccional descriptivo.

## 2.2. Definición conceptual y operacionalización de las variables

Para la presente investigación se asume la definición de Atributos de restaurante de comida típica expresado por Leiva (2012), quien manifiesta que un atributo de un restaurante de comida típica es contar con una estructura física adecuada, la cual brinde la satisfacción a los clientes. Ya que constituye un espacio en el cual existe mucha afluencia de personas para probar una variedad de platos y bebidas, con ingredientes propios y así compartir un momento de distracción (p. 49).

La variable operacional se definió con un cuestionario aplicado a los clientes del restaurante.

Tabla 1

Tabla 1 Dimensiones e indicadores de la variable: Atributos de restaurante de comida típica

Variable	Dimensiones	Indicadores
<b>Atributos de restaurante de comida típica</b>	Oferta gastronómica	- Variedad de platos - Sabor de la comida
	Preparación de los platos	- Insumos (ingredientes) tradicionales locales - Utensilios (herramientas) de elaboración
	Decoración y ambiente del establecimiento.	- Decoración relacionada con el tipo de comida - Medios de decoración propias de la región

Fuente: Elaboración propia

### **2.3. Métodos**

Se empleó el método inductivo, mediante el cual se hizo análisis de cada uno de los atributos del restaurante que permiten posicionarlo como restaurante de comida típica. Se estudia las particularidades que permitirá llegar a conclusiones de aceptación del restaurante.

### **2.4. Técnicas e instrumentos**

Para alcanzar los objetivos específicos se utilizó la técnica de la encuesta, se diseñó como instrumento un cuestionario que fue validado por expertos. Los objetivos uno y tres fueron alcanzados mediante la aplicación del cuestionario a los clientes del restaurante, y el objetivo dos se alcanzó mediante la aplicación de la técnica entrevista, para ello se elaboró un cuestionario como instrumento que se aplicó a las personas que preparan los alimentos del establecimiento.

### **2.5. Población y muestra**

Para determinar la oferta gastronómica e identificar forma de preparación de los platos como motivo de selección del Restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”, la población objeto a quienes se aplicó el cuestionario fue de 382 clientes del restaurante de comida típica La Sazón de Doña Sixta”. El dato anterior fue determinado a través de la aplicación de la fórmula para determinar la muestra, que fue la encuesta se utilizó la muestra no probabilística por conveniencia.

Para reconocer la decoración y ambientación como motivo de selección del Restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”, se aplicó la entrevista como técnica y un cuestionario como instrumento. Fue aplicado a 2 elaboradores de alimentos del restaurante.

Cálculo de la muestra

$$N = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q}{E^2}$$

$$N = \frac{1,96^2 \cdot 0,50 \cdot 0,50}{0,052}$$

$$N = \frac{3,8416 \cdot 0,50 \cdot 0,50}{0,0025}$$

$$N = \frac{0,960325}{0,0025}$$

$$N = 384$$

## 2.6. Análisis de datos

Se aplicó la técnica de la encuesta a través de un cuestionario, siendo una investigación cuantitativa de estadística descriptiva. Los datos se representaron a través de los datos a de tablas o figuras.

## **CAPITULO III: RESULTADOS**

Se analizó e interpretaron los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a los clientes del Restaurante “La Sazón de Doña Sixta” en la ciudad de Esmeraldas, para saber los atributos que posee el establecimiento para ser denominado restaurante de comida típica.

### Identificación del encuestado

La población de encuestados de mayor relevancia es del sexo masculino con un total del 71%, y la población total del sexo femenino representa el 29% de los clientes encuestados en el restaurante. La mayor parte de los clientes son entre la edad de 26 a 60 y el restante de los clientes sus edades oscilan entre 15 a 26 años. Además cabe señalar que la escolaridad de los clientes está clasificada en tres grupos, siendo el nivel de estudio superior con mayor porcentaje seguido del nivel de estudio secundario.

**1.-** En cuanto a si existe o no variedad de platos que motiva la visita al restaurante se obtuvo que los servicios que ofrece el restaurante “La Sazón de Doña Sixta”, existe

variedad de platos con el 74%, lo cual motiva su continua visita. Solo una menor parte de los clientes expresaron que no existe una variedad de alimentos en el restaurante correspondiendo al 26% de los clientes encuestados.

2.- Con respecto a la calificación por parte de los clientes del sabor de los alimentos que proporciona el restaurante, se consiguió que la mayoría de los comensales califica el sabor de los alimentos que provee el restaurante como bueno con un 67%. Proporcional a lo anterior, pero en menor medida, otros clientes manifiestan que el sabor de la comida es excelente con el 33%. No existen calificativos negativos, en la Figura 2 muestra estos resultados.

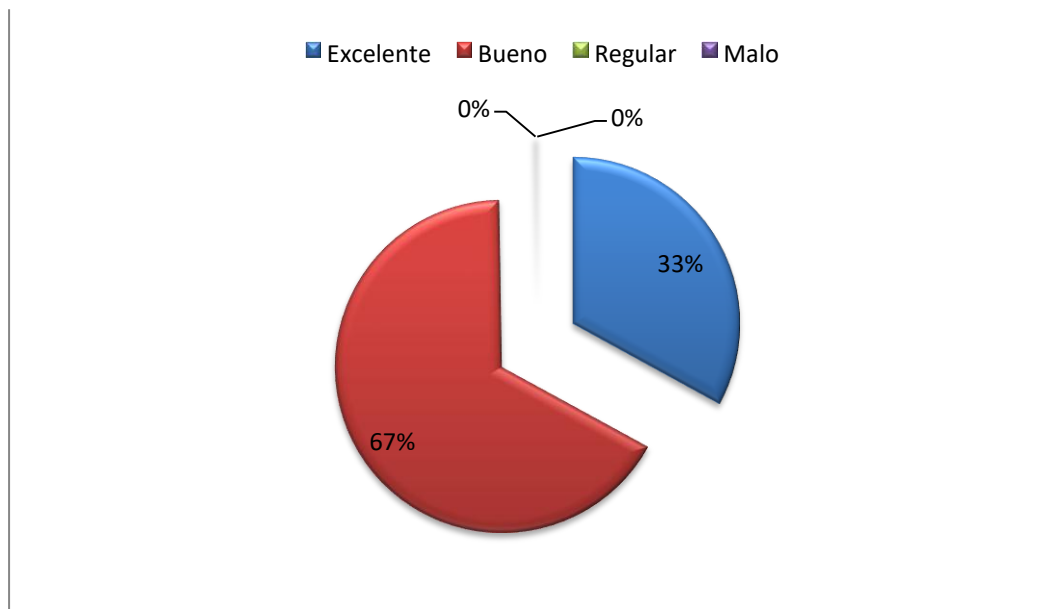


Figura 1 Calificación del sabor de los alimentos

3.- Respecto a la percepción del cliente en cuanto a que si el restaurante brinda un ambiente adecuado y adaptado al tipo de comida que ofrece se obtuvo que los clientes consideraron que el restaurante brinda un ambiente adecuado y adaptado al tipo de comida que se ofrece, solo una pequeña cifra dice que no es acorde la alimentación con el ambiente del establecimiento.

**4.-** Con relación al tipo de ambiente que percibe el cliente a la hora de llegar al restaurante se adquiere que en este punto la mayoría de los clientes perciben un ambiente cultural con el 89% en los espacios del restaurante La Sazón de Doña Sixta.

Mientras que una minoría aprecia el tipo de ambiente como rústico con el 11%.

Se analizó e interpretaron los resultados obtenidos de la entrevista aplicada a las personas encargadas de la preparación de los alimentos del Restaurante “La Sazón de Doña Sixta” en la ciudad de Esmeraldas, para saber los atributos que posee el establecimiento para ser denominado restaurante de comida típica.

**1.-** Acerca del motivo por el cual se debe el sabor de su comida, las personas que preparan los alimentos en el restaurante manifestaron que el sabor de sus comidas se debe a los ingredientes naturales, adquiridos en el mercado de la ciudad de Esmeraldas. Estos son: ajo, pimienta, cebolla, yerbita y orégano. Ellos aprendieron a preparar este tipo de alimentos a través de las enseñanzas de sus padres, que lo aprendieron de sus suyos

**2.-** Por lo que corresponde a los utensilios que utilizan para la preparación de los alimentos se obtuvo que utilizan la cuchara de palo, raspador de coco de madera, majador de palo, y paila de madera. Los alimentos que se preparan en el restaurante en gran mayoría son en cocina a gas y para mantener la comida caliente utilizan un pequeño fogón con carbón. Manifestaron que se utiliza la cocina a gas por facilidad de tiempo en la preparación de los alimentos.

## **CAPITULO IV: DISCUSIÓN**

El propósito principal de esta investigación ha sido el Análisis de los atributos del restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”, en la ciudad de Esmeraldas, que influyen en el consumidor para seleccionarlo. El análisis se centró en tres dimensiones. La primera dimensión estuvo compuesta por la oferta gastronómica, es decir la variedad del menú que proporciona el restaurante cada semana. Los clientes del restaurante conforman la población/ muestra quienes dieron su punto de vista a través del cuestionario. Al igual que la tercera dimensión que estuvo compuesta por la decoración y ambiente del establecimiento, permitiendo conocer si la decoración está relacionada con el tipo de comida que se oferta en el restaurante.

Y la segunda dimensión estuvo compuesta por la preparación de los platos, es decir si los ingredientes que utilizan son naturales y de la localidad. Los elaboradores de alimentos conforman la población a la que se le aplicó la técnica de la entrevista a través del cuestionario.

Siguiendo los procedimientos, técnicas y herramientas utilizadas, se obtuvieron resultados favorables que dan respuesta a la pregunta científica expuesta en la investigación. Se puede decir entonces que uno de los atributos que posee el restaurante

La Sazón de Doña Sixta, es la variedad de platos lo que da una buena aceptación por parte de los clientes. El restaurante posee variedad de platos en los cuales se emplea el marisco, carnes de monte y productos naturales que condimentan y dan sabor a la comida. Lo que representa un elemento positivo, debido a que los comensales tienen otras opciones para alimentarse. Este aspecto permite que los clientes tengan preferencia para visitar al establecimiento, porque es una característica relevante que debe tener un restaurante de comida típica. Así como menciona lo menciona Leiva (2012), al decir que un restaurante de comida típica debe contar con una variedad de platos y bebidas para poder compartir un momento de distracción.

Habría que decir también que el restaurante posee buen sabor en sus platos, elemento importante ya que este llama la atención de los clientes. Lo que concuerda con los resultados obtenidos por Jerez y Palacios (2018) en su estudio, donde se prueba que una de las características de los restaurantes de la ciudad de Tungurahua con mayor realce es el sabor, textura y aroma, lo que implica en la preferencia de consumir los alimentos.

Por otro lado, los resultados obtenidos en la investigación demostraron que el restaurante brinda un ambiente adecuado y adaptado al tipo de comida que oferta. De acuerdo con lo mencionado anteriormente Coutinho (2015), en su estudio menciona que uno de los atributos más relevantes es el ambiente que el restaurante ofrece a sus comensales. No solo el ambiente sino también el sabor de la comida, la autenticidad de esta y la simpatía de los empleados.

Se obtiene que el restaurante emplee costumbres y tradiciones en la forma de la preparación de los platos. A través de los ingredientes tradicionales existe un buen sabor a sus comidas con ingredientes de la zona y enseñanza de ancestros aplicada en la preparación de los platos, lo que contribuye en mantener las tradiciones que posee la provincia de Esmeraldas evitando que se pierdan dichas costumbres. Se afirma así lo planteado por Ventura (2015), quien menciona que una de las características que posee la comida típica es que los ingredientes sean de la zona. Así mismo Gisslen (2012), citado por Estévez y Santacruz (2016, p. 47) “en la preparación deben utilizarse ingredientes de la localidad, y que a su vez debe ponerse en práctica saberes de los antepasados como herencia histórica de un pueblo.”

En cambio, los resultados obtenidos por Salazar (2013) en su investigación son diferentes. Define que los métodos de preparación ancestral alimenticia ambateña se han perdido debido al poco interés por parte de las nuevas generaciones por las tradiciones

gastronómicas y cultura usando condimentos a base de químicos debido al cambio del estilo de vida en el cantón y la provincia.

Otro de los atributos que posee el restaurante La Sazón de Doña Sixta es la utilización de utensilios (herramientas) de elaboración de alimentos tradicionales, lo que da un buen sabor a sus comidas y a su vez aceptación por parte de los clientes. Lara (2016), indica que la comida típica se caracteriza en utilizar ingredientes de la región o zona y además agrega que deben emplear implementos propios como por ejemplo los fogones a base de madera y tierra, dándole un sabor diferente a la comida. A su vez Jerez y Palacios (2018), menciona que una de las características de los restaurantes de la ciudad de Tungurahua con mayor realce es el sabor, textura y aroma, lo que implica en la preferencia de consumir los alimentos a través del uso de utensilios tradicionales.

Pero cabe señalar que según los resultados obtenidos en la entrevista realizada a las personas encargadas de la preparación de los alimentos, manifestaron que solo utilizan el fogón para mantener caliente la comida y que además; la cocina a gas es utilizada para cocinar los alimentos y así facilitar el tiempo de preparación. De esta manera se contrapone con lo expresado teóricamente por Lara (2016) y que es un resultado negativo porque demuestra que se está perdiendo tradición a la hora de preparar los alimentos.

Por otro lado, los resultados obtenidos en la investigación demostraron que el restaurante brinda un ambiente adecuado y adaptado al tipo de comida que oferta. De acuerdo con lo mencionado anteriormente Coutinho (2015), en su estudio menciona que uno de los atributos más relevantes es el ambiente que el restaurante ofrece a sus comensales. No solo el ambiente sino también el sabor de la comida, la autenticidad de esta y la simpatía de los empleados.

De acuerdo con el tipo de comida que se oferta debe estar constituido el ambiente del restaurante, en el caso de establecimiento de comida típica éste debe ser adecuado por elementos que sean característicos de la provincia de Esmeraldas. Así lo corrobora en su estudio Coutinho (2015), donde muestra que a los clientes les agrada el hecho de sentir la tradición mientras degustan de los alimentos. También muestra en los resultados de su estudio que los restaurantes de Brasil son únicos por su historia ya que es contada a través de la decoración y ambiente que ofertan.

Los resultados anteriormente discutidos, muestran el gran aporte de la investigación aplicada. Por una parte, se distingue que esta comprende el primer trabajo realizado sobre los atributos del restaurante de comida típica La sazón de Doña Sixta, en la ciudad de

Esmeraldas; por otra parte, se indica, la existencia y utilidad de los indicadores que fueron empleados para el análisis de los atributos del restaurante de comida típica. Los resultados alcanzados en este trabajo investigativo contribuirán para próximas investigaciones que se relacionan con el posicionamiento de la actividad turística de la provincia de Esmeraldas mediante su gastronomía como atractivo turístico.

## **CAPITULO V: CONCLUSIONES**

Una vez analizado y discutido los resultados obtenidos en la investigación realizada en la ciudad de Esmeraldas, para analizar los atributos del Restaurante de comida típica la Sazón de Doña Sixta, se logran las siguientes conclusiones:

1. Los clientes seleccionan el restaurante la Sazón de Doña Sixta por los atributos que lo caracterizan; la oferta gastronómica, y la preparación de los platos.
2. Los clientes internos identifican la forma tradicional de preparación de los platos como motivo de selección de los clientes externos del restaurante la Sazón de Doña Sixta.
3. Los clientes reconocen la decoración y ambiente del establecimiento, por lo que es motivo de selección del restaurante la Sazón de Doña Sixta.

## **CAPITULO VI: RECOMENDACIONES**

Los resultados adquiridos en esta investigación permiten plantear las siguientes recomendaciones:

1. Fomentar a la ciudadanía Esmeraldeña a conservar las formas tradicionales de preparación. Ya que esto contribuye a que no se modifiquen aquellas costumbres y sabores que lo hacen diferente de las demás ciudades.
2. Invitar a los elaboradores de comida del Restaurante "La sazón de Doña Sixta a las ferias gastronómicas que se realicen como parte de las actividades de la escuela de Hotelería y Turismo de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

## REFERENCIAS

- Barahona (2012). Creación de un restaurante de comida típica Serrana en el Sector Norte de Quito “Barrio comité del pueblo”. Trabajo de grado previo a la obtención del título de: Ingeniero en Administración de Empresas. Universidad Central del Ecuador. Escuela de Administración de Empresas. Recuperado de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/908/1/T-UCE-0003-31.pdf>
- Becerra, Y. (2017). La gastronomía Esmeraldeña como imaginario colectivo y su incidencia en los ciudadanos comprendidos en las edades de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas, del cantón Esmeraldas, en el periodo Junio-Diciembre de 2017. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Licenciatura en Ciencias de la Comunicación Social. Universidad Nacional de Chimborazo. Escuela de Comunicación Social. Recuperado de: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/3605/1/UNACH-EC-FCP-COM-SOC2017-0011.pdf>
- Beltrán, K. Navarro, A., & Céspedes, C. (2009). La Gastronomía Peruana Saludable a Nivel Nacional. Trabajo de grado previo a la obtención del título de: Magíster en Administración Estratégica de Empresas. Pontificia Universidad Católica Del Perú. Escuela de Graduados. Recuperado de: [http://dalessio.pearsonperu.pe/el\\_proceso\\_estrategico\\_2/recursos/3\\_gastronom%C3%ADa\\_saludable\\_peruana.pdf](http://dalessio.pearsonperu.pe/el_proceso_estrategico_2/recursos/3_gastronom%C3%ADa_saludable_peruana.pdf)
- Bortnowska, K. y Alberton, A. (2015), Comida local y memoria gustativa. Revista Argentina de Estudios y Perspectivas en Turismo, 24(3), 718-736. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5276638>

- Carrillo, V. (2010). Diseño de un Plan para la creación de un Restaurante de Comida Ecuatoriana en el Centro Histórico de Quito. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Ingeniería en Empresas Hoteleras. Universidad Tecnológica Equinoccial. Carrera de Hotelería. Recuperado de: [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/2105/1/46435\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/2105/1/46435_1.pdf)
- Carvache, M., Carvache, W., y Torres, M. (2017). Análisis de satisfacción La gastronomía de Samborondón – Ecuador. Revista Argentina de Estudios y Perspectivas en Turismo, 26(3), 731-745. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180752116013>
- Correa, R., Oliveira, B. (2004). La gastronomía típica de la Isla Santa Catarina-Brasil. Revista Argentina de Estudios y Perspectivas en Turismo, 13(2), 89-110. Recuperado de: <https://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/v13n1y2a06.pdf>
- Estévez, H. y Santacruz, J. (2016), Estudio de Factibilidad para la Creación de un restaurante con Especialidad de Comida Típica Local en la Ciudad de San Gabriel, Cantón Montúfar, Provincia del Carchi. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Ingeniera en Contabilidad y Auditoría. Universidad Técnica del Norte. Escuela de Ciencias Administrativas y Económicas. Recuperado de: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6667/1/02%20ICA%201178%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- García, Y. (2014). Análisis de los factores de la transculturización gastronómica en el cantón Esmeraldas. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Ingeniera en Administración de Empresas Hoteleras y Turísticas. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas. Escuela de Hotelería y Turismo. Recuperado de: <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/330/3/GARCIA%20CATALINA%20YINA%20MARCELA.pdf>
- Guachamín, L. (2015). Estudio de Factibilidad para la creación de un Restaurante de comida típica en el sector de Calderón de la ciudad de Quito. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Ingeniera en Administración de Empresas. Universidad Central del Ecuador. Escuela de Administración de Empresas. Recuperado de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/7408/3/T-UCE-0003-AE0122015.pdf>
- Huertas, T., Diéguez, E., y Cuétara, L. (Julio, 2015). El turismo gastronómico en el cantón Mocha. Un estudio del perfil de su demanda. Trabajo presentado en III Congreso Científico Internacional UNIANDES. Congreso llevado a cabo en Ecuador.
- Instituto Nacional Tecnológico Dirección General de Formación Profesional, (2016). Recuperado de: <https://tecnologiodematagalpa.files.wordpress.com/2016/07/tecnicas-de-servicioen-restaurante.pdf>

- Jerez, Wilma. Palacios, Diana. (2018). Factores determinantes de elección del consumo de comida típica en los turistas de la Provincia de Tungurahua. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Ingenieras en Marketing y Gestión de Negocios. Unidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Administrativas. Recuperado de: <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27472/1/670%20MKT.pdf>
- La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2010). Recuperado de: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000189883\\_spa](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000189883_spa)
- Lara, J. (2016), La Gastronomía Típica en el Desarrollo Turístico del Cantón Vinces. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Licenciada de Hotelería y Turismo. Universidad Técnica de Babahoyo. Escuela de Hotelería y Turismo. Recuperado de: <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/49000/1891/1/P-UTB-FCJSEHTURIS-000015.pdf>
- Leiva, G. (2012), Georeferenciación de locales de expendio de comida típica para el desarrollo de estrategias competitivas en la zona Eloy Alfaro del distrito Metropolitano de Quito. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Ingeniera en Mercadotecnia. Escuela Politécnica del Ejército Sangolquí. Recuperado de: <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/5291/T-ESPE-033180.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López, L. S., Castillo, S. E., & Rodríguez, M. B. (2014), Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *CULINARIA*, 27\_40.
- Marín, M. (2015), Evaluación de la oferta gastronómica Afro-Ecuatoriana en la ciudad de Guayaquil para el diseño de un restaurante temático. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Licenciatura de Hotelería y Turismo. Universidad de Guayaquil. Escuela de Hotelería y Turismo. Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/8668/1/MARIA%20JOSE%20MARIN%20LARA%20TESIS%20IMPRESIONFFF%20%281%29.pdf>
- Marina de Carvalho Mendes, Paulo dos Santos Pires, Rodolfo Whendhausen Krause. (03, 2014), Importancia Gastronomía en Restaurantes temáticos: Un estudio de caso en Balneario Camboriú, SC. *Rosa dos Ventos*, 6(1), 66-75. Recuperado de: [http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/download/2401/pdf\\_217](http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/download/2401/pdf_217)
- Mascarenhas, R. (Septiembre, 2010). Estudios y Perspectivas en Turismo. Producción y transformación territorial la gastronomía como atractivo turístico, 19(5), 776 – 791. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3352414>
- Mellado, D., Ubaldo, O., y Rozas, Pavvel. (2017). Restaurante Temático Cusco. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Maestro en Ciencias Empresariales. Universidad San Ignacio de Loyola de Lima. Escuela de Postgrado. Recuperado de: [http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/2962/1/2017\\_Mellado-Almanza.pdf](http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/2962/1/2017_Mellado-Almanza.pdf)

- Ortiz, C. (2013), La gastronomía típica, implementación del servicio en el Restaurante de la Hostería Las Tangaras de Mindo, Parroquia Mindo, Provincia de Pichincha. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Tecnólogo en Administración Turística y Hotelera. Instituto Tecnológico Cordillera. Escuela de Administración Turística y Hotelera. Recuperado de: <http://www.dspace.cordillera.edu.ec/xmlui/handle/123456789/1209>
- Quiñones, A. (2014), Proyecto Restaurante Marcus Apicius: Frutos del Mar Inspiración Esmeraldeña. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Licenciatura en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas. Universidad San Francisco de Quito. Colegio De Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Recuperado de: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/3884/1/112463.pdf>
- Reyes, P. (2016), Atributos de la gastronomía tradicional del pueblo de Moche, para el desarrollo del turismo gastronómico. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Licenciatura en Turismo. Unidad Nacional de Trujillo. Escuela Académico Profesional de Turismo. Recuperado de: <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/8389>
- Rodríguez, V. (2017), Análisis de los recursos turísticos del cantón Naranjito, para el diseño de un producto gastronómico del cantón. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Licenciatura en Turismo y Hotelería. Universidad de Guayaquil. Carrera de Turismo y Hotelería. Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22553/1/TESIS%20RODRIGUEZ.pdf>
- Salazar, X. (2013). La preparación ancestral alimenticia y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua. Tesis de grado previo a la obtención del título de: Licenciatura en Turismo y Hotelería. Universidad Técnica de Ambato. Carrera de Turismo y Hotelería. Recuperado de: <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5655/1/SALAZAR%20XIMENA.pdf>
- Ventura, S. (2015). Caracterización etnográfica de la cocina cultural de los municipios turísticos de la Ruta de las Flores. Programa de investigación aplicada. Escuela Especializada en Ingeniería ITCA – FEPADE. Santa Tecla, El Salvador. Recuperado de: <https://www.itca.edu.sv/wp-content/themes/elaniin-itca/docs/2015cocina-cultural.pdf>.

## **ANEXOS**

### **Anexo 1**

#### **Cuestionario para encuesta**

Encuestados: Clientes del restaurante La Sazón de Dona Sixta.

Objetivos:

Determinar la oferta gastronómica como motivo de selección del Restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”.

Reconocer la decoración y ambientación como motivo de selección del Restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”.

Cuestionario

Soy estudiante de la carrera de Hotelería y Turismo, actualmente estoy realizando la investigación de grado sobre el -Análisis de los Atributos del Restaurante de Comida Típica “La sazón de doña Sixta” en la ciudad de Esmeraldas, que influyen en el consumidor para seleccionarlo-.

Por tal motivo, solicito su valiosa colaboración respondiendo a cada pregunta. Conteste la alternativa que más se acerca a los que usted piensa. Esta investigación es de tipo educativa comprometiéndome a no revelar los datos individuales de las personas.

Identificación del encuestado

Género

Masculino  Femenino  Otro

Edad

15-25 años  26-60 años  Más de 60 años

Escolaridad

Primaria  Secundaria  Superior

1.- ¿Existe variedad de platos que le motiva a visitar este restaurante?

Sí  No

2.- ¿Cuál es la calificación que le da al sabor de los alimentos que le proporciona el restaurante?

Excelente  Bueno  Regular  Malo

3.- ¿Considera usted que el restaurante brinda un ambiente adecuado y adaptado al tipo de comida que ofrece?

Sí  No

4.- ¿Qué tipo de ambiente observa usted a la hora de llegar al restaurante?

Rústico  
 Cultural  
 Elegante

**¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**

## **Anexo 2**

### **Guía de Entrevista**

Entrevistados: Personas que preparan los alimentos en el restaurante.

Objetivo:

Identificar forma de preparación de los platos como motivo de selección del Restaurante de comida típica “La sazón de Doña Sixta”.

Cuestionario:

1. ¿A qué se debe el sabor de su comida?
2. ¿Qué utensilios utiliza para la preparación de los alimentos?