

Pregrado

Carrera: Gastronomía

Asignatura (UIC): Proyecto de Gestión Gastronómica

Trabajo de titulación previo a la obtención del

Título en: Tecnología Superior en Gastronomía

Tema: “Desarrollo de una Guía Culinaria del Cantón

Milagro”

Autor/s: Luigui Emnauel Ramirez Landi

Tutor: Esteban Francisco Jimenez Cadena

Fecha: 27/03/2025

Autor:



Luigui Emanuel Ramirez Landi

Título a obtener: Tecnología Superior En Gastronomía

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: luigui.ramirez@ister.edu.ec

Dirigido por:



Esteban Francisco Jimenez Cadena

Título:

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: esteban.jimenez@ister.edu.ec

Todos los derechos reservados.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales, sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. Se permite la libre difusión de este texto con fines académicos investigativos por cualquier medio, con la debida notificación a los autores.

©2025 Tecnológico Universitario Rumiñahui

SANGOLQUÍ – ECUADOR

Luigui Emanuel Ramirez Landi

DESAROLLO DE UNA GUIA CULINARIA DEL CANTON MILAGRO

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

f **www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec**

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-2-2.2

Sangolquí, 27 de Marzo del 2025

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN
DE UNIVERSITARIO**

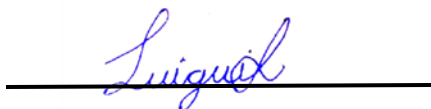
Presente

Por medio de la presente, yo, Luigui Emanuel Ramirez Landi declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado **Desarrollo de una Guía Culinaria del cantón Milagro**, de la Tecnología Superior en Gastronomía; y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,



Luigui Emanuel Ramirez Landi

C.I.: 0929093865

**FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN
BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO**

CT-ANX-2025-ISTER-3

CARRERA:

TECNOLOGIA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

AUTOR/ES:

LUIGUI EMANUEL RAMIREZ LANDI

TUTOR:

ESTEBAN FRANCISCO JIMENEZ CADENA

CONTACTO ESTUDIANTE:

0968924249

CORREO ELECTRÓNICO:

luiguiramirezl@gmail.com

TEMA:

DESAROLLO DE UNA GUIA CULINARIA DEL CANTON MILAGRO

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

RESUMEN EN ESPAÑOL:

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

    www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

El proyecto desarrolla una guía culinaria del cantón Milagro, en base a su riqueza cultural y gastronómica, con objetivo de impulsar el turismo gastronómico del cantón, respondiendo hacia los intereses del público en general, interesados en la diversidad gastronómica que existe dentro del cantón y explorando aún más allá con el producto simbólico del cantón, revelando la necesidad que existía de un producto que ofreciese lo que se plantea dentro de la investigación.

Reflejando los resultados por parte del público encuestado el uso de la guía en un formato físico antes que digital, inclinándose más hacia ofertas gastronómicas dentro del cantón como establecimientos gastronómicos de desayunos.

La propuesta gastronómica reflejo mediante un estudio técnico el uso de equipos necesarios para el desarrollo de la guía culinaria, y las herramientas y estrategias de marketing útiles para la promoción de la guía culinaria mediante medios de difusión reconocidos localmente y externamente.

PALABRAS CLAVE:

Culinario, Gastronómico, Turismo, Cultural, Cantón.

ABSTRACT:

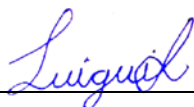
The project develops a culinary guide to the Milagro canton, based on its cultural and gastronomic richness, with the aim of promoting culinary tourism in the canton. This guide addresses the interests of the general public, who are interested in the canton's culinary diversity and explores the canton's symbolic product even further. This guide reveals the need for a product that offers the research proposals.

The results show that the surveyed public preferred to use the guide in a physical format rather than a digital format, leaning more toward culinary offerings within the canton, such as breakfast restaurants.

Through a technical study, the culinary proposal reflects the use of the necessary equipment for the development of the culinary guide, as well as the marketing tools and strategies useful for promoting the culinary guide through locally and internationally recognized media outlets. The main idea is to develop a culinary tourism resource for the canton, such as a culinary guide, focused on the cultural, social, and economic benefits for the canton.

PALABRAS CLAVE:

Culinary, Gastronomic, Tourism, Cultural, Canton.



Firma del Estudiante (AUTOR)

Luigui Emanuel Ramirez Landi

C.I.: 0926093865

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-4

Sangolquí, 27 de Marzo del 2025

Sres.-

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN
DE UNIVERSITARIO**

Presente

Yo, LUIGUI EMNAUEL RAMIREZ LANDI, con C.I.: 0926093865 alumno de la Carrera TECNOLOGIA EN GASTRONOMIA, cedo al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO, los derechos de publicaciones del presente trabajo de Titulación en el Repositorio Institucional para hacer uso de todos los contenidos con fines estrictamente académico o de investigación.

Atentamente,



Luigui Emanuel Ramirez Landi

C.I.: 0926093865

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

f t i y www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

“DESAROLLO DE UNA GUIA CULINARIA DEL CANTON MILAGRO”

Dedicatoria

El presente trabajo va dedicado a mis padres por su apoyo en el transcurso de la carrera, y también a mis amistades que me apoyaron en la realización de cada parte del proceso en especial a una persona muy importante que me apoyo de manera emocional en el desarrollo de mi proyecto.

Agradecimiento

Agradecimientos al Instituto Universitario Tecnológico Rumiñahui, en la formación profesional gastronómica y a los docentes que otorgaron sus conocimientos a lo largo de esta carrera.

“DESAROLLO DE UNA GUIA CULINARIA DEL CANTON MILAGRO”

Resumen

El proyecto desarrolla una guía culinaria del cantón Milagro, en base a su riqueza cultural y gastronómica, con objetivo de impulsar el turismo gastronómico del cantón, respondiendo hacia los intereses del público en general, interesados en la diversidad gastronómica que existe dentro del cantón y explorando aún más allá con el producto simbólico del cantón, revelando la necesidad que existía de un producto que ofreciese lo que se plantea dentro de la investigación.

Reflejando los resultados por parte del público encuestado el uso de la guía en un formato físico antes que digital, inclinándose más hacia ofertas gastronómicas dentro del cantón como establecimientos gastronómicos de desayunos.

La propuesta gastronómica reflejo mediante un estudio técnico el uso de equipos necesarios para el desarrollo de la guía culinaria, y las herramientas y estrategias de marketing útiles para la promoción de la guía culinaria mediante medios de difusión reconocidos localmente y externamente.

Siendo la idea principal poder desarrollar un recurso turístico dentro del ámbito gastronómico para el cantón como lo es una guía culinaria, enfocada en los beneficios culturales, sociales y económicos para el cantón.

Palabras Clave: Culinario, Gastronómico, Turismo, Cultural, Cantón.

Abstract:

The project develops a culinary guide to the Milagro canton, based on its cultural and gastronomic richness, with the aim of promoting culinary tourism in the canton. This guide addresses the interests of the general public, who are interested in the canton's culinary diversity and explores the canton's symbolic product even further. This guide reveals the need for a product that offers the research proposals.

The results show that the surveyed public preferred to use the guide in a physical format rather than a digital format, leaning more toward culinary offerings within the canton, such as breakfast restaurants.

Through a technical study, the culinary proposal reflects the use of the necessary equipment for the development of the culinary guide, as well as the marketing tools and strategies useful for promoting the culinary guide through locally and internationally recognized media outlets. The main idea is to develop a culinary tourism resource for the canton, such as a culinary guide, focused on the cultural, social, and economic benefits for the canton.

Key words: Culinary, Gastronomic, Tourism, Cultural, Canton.

1	CAPÍTULO I TEMA DE PROYECTO GASTRONÓMICO	15
1.1	Delimitación del Tema	15
1.2	Problemática	15
1.3	Formulación.....	15
1.4	Objetivos.....	16
1.4.1	Objetivo General	16
1.4.2	Objetivos Específicos	16
1.5	Justificación.....	16
2	CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO.....	17
2.1	Antecedentes.....	17
2.1.1	Descripción De Una Guía Gastronómica de una Ciudad	17
2.1.2	Origen De Las Guías Culinarias o Guías de Referencias Culinarias ..	17
2.1	Guías Culinarias Existentes En El Mundo	18
2.1.1	La Guía Michelin:.....	18
2.1.2	Guía ZAGAT:.....	18
2.1.3	Guía St.Pellegrino List:	19
2.1.4	Guía Macarfi.....	19
2.1.5	Características de las Guías Culinarias.....	19
2.2	Introducción a la Identidad Cultural De Milagro	19
2.2.1	Antecedentes Culturales Del Producto Simbólico Del Cantón La Piña De Milagro	19
2.2.2	Introducción a la Gastronomía Dentro del Cantón Milagro	20
2.3	Marco Conceptual	21

3	CAPITULO III METODOLOGÍA	12
	3.1 Modalidad y Tipo de Investigación	21
	3.1.1 Investigación De Exploración Del Entorno	21
	3.2 Métodos a Emplearse En La Investigación	21
	3.2.1 Investigación Mixta Cualitativa y Cuantitativa	21
	3.2.2 Método cualitativo	22
	3.2.3 Método cuantitativo	22
	3.3 Herramienta Empleada De Investigación.....	22
	3.4 Población y muestra	22
	3.5 Aplicación de Encuesta	23
	3.5.1 Análisis de resultados De La Encuesta.....	25
4	CAPÍTULO IV DESARROLLO DE LA PROPUESTA	28
	4.1 Estudio técnico	28
	4.2 Instalaciones y equipos	29
	4.2.1 Instalaciones	29
	4.2.2 Equipos	29
	4.3 Descripción física del proyecto	30
	4.4 Macro Ubicación	30
	4.5 Micro Ubicación.....	31
	4.6 Factores Importantes Del Desarrollo De la Guía Gastronómica	31
	4.7 Estudio administrativo	32
	4.7.1 Nombre de la Marca de La revista: L`M Culinary	32
	4.7.2 Descripción Del Producto:	32
	4.7.3 Misión.....	32
	4.7.4 Visión	32

4.8	Objetivos del Producto	13
	4.8.1 Objetivo General	32
	4.8.2 Objetivos Específicos	33
4.9	Organización de Elaboración Del Producto	33
4.10	Marco legal	33
4.11	Propuesta culinaria	33
4.12	Diseño del Producto	34
4.13	Diseño Contenido de la Revista	34
5	CAPÍTULO V PLAN DE MERCADEO	37
	5.1 Estrategias de introducción en el mercado	37
	5.2 Estrategias de promoción y publicidad	37
	5.3 Uso Del Producto	37
	5.4 Análisis Foda De La Guía Gastronómica	38
6	CAPÍTULO VI ESTUDIO FINANCIERO	38
	6.1 Inversión y financiamiento	38
	6.2 Costo de Impresión de La Revista	38
7	Capitulo VII Impacto Ambiental.....	39
	7.1 Identificación y Valoración de Impacto	39
	7.2 Medidas de Remediación	40
	Conclusiones.....	40
	Recomendaciones	41
	Bibliografía	42
8	ANEXOS	43
	8.1 Anexo 1	43

Índice de Figuras

Figure 1 Provincia Del Guayas Ubicacion Geografica	30
Figure 2 Ubicacion Geografica Canton Milagro	30
Figure 3 Domicilio Del Autor De La Guía Culinaria	31
Figure 4 Logotipo Portada Guia Culinaria	32
Figure 5 Organigrama Desarrollo Del Producto	33
Figure 6 Portada Guia Culinaria	34
Figure 7 Paginas Guia Culinaria	35
Figure 8 Apartado de la guía Recetario Gastronómico Piña De Milagro	36
Figure 9 Cuadro De Costos	38
Figure 10 Cuadro Punto de Equilibrio	39
Figure 11 Hoja de Firmas De Participación De Propietarios De Establecimientos ..	43

Índice de Tablas

Table 1 Analisis De Resusltados	25
Table 2 Analisis de Resulta dos	26
Table 3 Analisis de Resultados	26
Table 4 Analisis De Resultados	27
Table 5 Analisis de resultados	27
Table 6 Analisis de resultados	28
Table 7 Equipos y Materiales	29
Table 8 Analisis Foda	38

1 CAPÍTULO I TEMA DE PROYECTO GASTRONÓMICO

Desarrollo De Una Guía Culinaria del Cantón Milagro

1.1 Delimitación del Tema

Esta investigación se dio desarrollo dentro de la provincia del Guayas en el cantón Milagro, con la finalidad de desarrollar una guía culinaria del cantón Milagro, presentando su historia cultural y la recomendación de ofertas gastronómicas dentro del Cantón.

Se pretende obtener la colaboración y aprobación de los representantes de los establecimientos gastronómicos dentro del cantón, con el fin de registrar y documentar lo necesario para la resolución del producto, la guía culinaria.

1.2 Problemática

El cantón Milagro, perteneciente a la provincia del Guayas, cantón representado comúnmente con la piña la fruta tradicional del cantón. Se enfrenta a una falta de reconocimiento y valorización de la diversidad culinaria que posee. La ausencia de una guía culinaria estructurada del cantón impide que se pueda dar a conocer de la riqueza gastronómica fuera del cantón. aquello limitando el potencial turístico y cultural que posee Milagro, afectando la economía local y la preservación de la identidad cultural del cantón, además de ser una ciudad muy productiva en cuanto a comercio gastronómico, no es muy considerada como un destino turístico popular, a pesar de la diversidad de ofertas gastronómicas de varias regiones del Ecuador que se reúnen dentro del cantón.

1.3 Formulación

- ¿Cómo puede la creación de una guía culinaria contribuir a la popularidad gastronómica y cultural del Cantón Milagro?
- ¿Qué beneficios económicos y sociales se pueden obtener con la creación de una guía culinaria del cantón Milagro?

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

- Elaborar una guía gastronómica del cantón Milagro que documente y promueva la historia cantonal, diversidad gastronómica de establecimientos y un recetario final de su producto simbólico la piña milagreña usada de manera versátil de forma gastronómica, potenciando su atractivo gastronómico y turístico al público.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Investigar la historia cultural y cantonal de los inicios del cantón Milagro.
- Investigar sobre el producto icono del cantón Milagro la piña milagreña
- Realizar una encuesta para determinar las necesidades del público.
- Elaborar estrategias de marketing y promoción de la guía para su venta.
- Diseñar una guía con ayuda de plataformas digitales de edición textual.
- Documentar datos históricos del cantón dentro de la guía.
- Registrar establecimientos populares de alimentos y bebidas del cantón Milagro recomendables.
- Desarrollar un apartado final de la guía con recetas en base a la piña milagreña.

1.5 Justificación

El cantón Milagro, ubicado en la provincia del Guayas, posee una rica historia cultural y agrícola que se refleja en la diversidad gastronómica que posee. Sin embargo, aquella riqueza cantonal no ha sido muy promovida, lo que ha limitado su reconocimiento a nivel nacional. La creación de una guía culinaria del cantón Milagro es esencial debido que permite promover a los establecimientos gastronómicos locales, fomenta el consumo de productos y servicios dentro del cantón, fortaleciendo la economía local y permitiendo generar empleo.

A través de la creación de una guía culinaria del cantón Milagro, se busca promover al cantón Milagro como un destino atractivo para el turismo, captando la atención de la audiencia local y extranjera, favoreciendo a la variedad de locales gastronómicos dentro del cantón y aumentando la popularidad del mismo en el sector gastronómico y cultural,

motivando a la variedad de nuevas propuestas culinarias que se puedan llegar a desarrollar a futuro dentro del cantón.

2 CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

El cantón Milagro cuenta con una gran cantidad de establecimientos gastronómicos muy populares, ofreciendo una gran diversidad de ofertas gastronómicas en cualquier horario del día, para el desarrollo de una guía culinaria de un cantón, se debe investigar los aspectos y contextos culturales que se utilizaran para la guía.

2.1 Antecedentes

2.1.1 Descripción De Una Guía Gastronómica de una Ciudad

Las guías culinarias son fuentes escritas, tanto físicas como digitales, que ofrecen datos exhaustivos sobre locales de comida, platillos tradicionales y experiencias gastronómicas de una región o ciudad. Su principal objetivo es guiar a turistas y residentes en la selección de sitios para cenar, fundamentándose en aspectos como calidad, autenticidad y experiencia en la cocina.

Existen una variedad de guías, desde las más básicas y caseras enfocadas en vivencias personales hasta las más enfocadas en los entusiastas de la gastronomía quienes buscan algo más allá al momento de comer en un restaurante.

2.1.2 Origen De Las Guías Culinarias o Guías de Referencias Culinarias

Las guías de cocina más reconocidas a nivel mundial, se originaron en la industria de los neumáticos. En 1889, los hermanos Michelin, André y Edouard, establecieron una compañía de neumáticos en Francia, adelantando el prometedor futuro del sector automotriz. No obstante, en 1900, los automóviles aún tenían un uso relativamente limitado. Para incrementar el uso de los vehículos y, consecuentemente, el deterioro de los neumáticos, optaron por simplificar los movimientos de los conductores.

De esta manera surgió la Guía Michelin, en sus inicios gratuita y distribuida con la adquisición de neumáticos. Las ediciones iniciales no contaban con restaurantes, sino con

datos valiosos para los conductores, tales como direcciones de mecánicos, doctores y mapas de ciudades.

En 1920, André Michelin, al ver una de sus guías utilizada para calzar un banco en un taller, decidió que "lo que no se paga no se valora" y comenzó a cobrar por ellas. Para justificar el costo, mejoraron la guía añadiendo una selección de restaurantes evaluados por inspectores anónimos, marcando el inicio de la guía tal como la conocemos hoy.

En 1931, se introdujo la clasificación de 1, 2 y 3 estrellas:

- **Tres estrellas:** Cocina excepcional que justifica el viaje.
- **Dos estrellas:** Cocina de primera clase en su tipo.
- **Una estrella:** Restaurante muy bueno en su categoría.

Desde aquel entonces, la Guía Michelin se convirtió en una referencia de puntuaciones para restaurantes, influyendo significativamente en la reputación de establecimientos y siendo preferida por los entusiastas de la gastronomía en todo el mundo. (Lancry, 2022)

2.1 Guías Culinarias Existentes En El Mundo

2.1.1 La Guía Michelin:

Es una de las guías culinarias más famosas y prestigiosas en el mundo de origen francés, comenzando como una lista de restaurantes a encontrar en rutas viales, hasta ser una revista de calificación de restaurantes de ciudades calificados con estrellas, según su experiencia gastronómica.

2.1.2 Guía ZAGAT:

Se creó para recopilar las puntuaciones de los restaurantes en base al criterio de los comensales, tomándose como una información fiable basadas en experiencias reales y prácticas. Desde 2011 pertenece a Google, por eso los usuarios pueden tener acceso a las reseñas de todo tipo de restaurantes, utilizando una calificación en una escala desde el 1 siendo la más baja hasta el numero 30 como la más alta.

2.1.3 Guía St.Pellegrino List:

La Guía St. Pellegrino, se denomina como "Los 50 mejores restaurantes del mundo", es una reconocida lista anual que categoriza los mejores restaurantes del planeta para turistas además de considerar premios a los mejores restaurantes en cada año.

2.1.4 Guía Macarfi

Una guía muy reconocida en España para restaurantes. Se distingue por tener enfoque democrático y global, dado a las evaluaciones llevadas a cabo por más de 2,000 embajadores, individuos comunes con sensibilidad en el ámbito culinario.

La guía selecciona los restaurantes en diversas categorías, tomando en cuenta elementos como la gastronomía, la decoración, el servicio y el costo. Además, de poder adquirirse formato digital y físico, y disponer de una aplicación para dispositivos móviles.

(Equipo BCH, 2022)

2.1.5 Características de las Guías Culinarias

Cobertura Geográfica: Las guías pueden abarcar desde una ciudad específica hasta regiones más amplias, incluyendo países enteros.

Tipo de Cocina: Pueden enfocarse en cocinas tradicionales, modernas, de fusión, entre otras según el enfoque gastronómico que posean.

Audiencia Objetivo: Siempre están dirigidas a turistas, enfocadas en la incentivación del turismo gastronómico del lugar, mientras que otras pueden estar orientadas a un público local o a profesionales dentro de la gastronomía.

2.2 Introducción a la Identidad Cultural De Milagro

2.2.1 Antecedentes Culturales Del Producto Simbólico Del Cantón La Piña De Milagro

Soriano, C. (2018) durante su investigación titulada como análisis semiótico para conocer el valor representativo de la piña que permita identificarla como imagen, símbolo o signo de la comunidad milagreña, donde a través de un análisis semiótico de la piña milagreña, donde la establece como imagen de suma importancia del cantón, como un símbolo de riqueza cultural que ha crecido con los años asociado a su producción y comercialización.

(Solís, 2018) mediante su trabajo de investigación que se titula, La piña como imagen que da sentido de pertenencia e identidad representativa de la comunidad, mediante una metodología investigativa, basada en la exploración y recopilación de datos mediante encuestas y análisis en el entorno, mencionan que la identidad cultural se refiere al sentimiento de pertenencia a una comunidad o a un grupo social específico a un individuo. grupo de referencia específico, donde incluye a grupos sociales que comparten características, culturales, tales como tradiciones, valores y convicciones.

2.2.2 Introducción a la Gastronomía Dentro del Cantón Milagro

Milagro es una ciudad ubicada en el corazón de la costa de Ecuador, posee una diversidad climática según las estaciones de invierno y verano. El potencial productivo agrícola se halla en la zona rural, siendo un sector orientado a la producción agrícola de los productos simbólicos del cantón como la piña, caña de azúcar entre otros más. Su población está compuesta por ciudadanos pertenecientes a la costa y un gran porcentaje procedente de la sierra, lo cual incentiva una variedad en la gastronomía dentro del cantón. Es habitual hallar gastronomía de la sierra y costa. Desde el encebollado hasta los ceviches, los cangrejos, pescados fritos y todo tipo de platillos con mariscos y por la gastronomía de la sierra el yapingacho, el caldo de patas, la guatita y más.

A pesar de que la gastronomía local que se oferta dentro del cantón es muy variada, Milagro no cuenta con una gastronomía específica o especial que perciba como único al cantón, sino que fusiona una amplia diversidad que incluye platillos tradicionales disponibles en otras regiones del país y hasta cocina fusión, ofertando gastronomías internacionales. (Monserrat, 2017)

Las guías culinarias se establecen como un pilar fundamental en la economía y popularidad turística de una ciudad o país como tal, incentivando al turismo gastronómico.

2.3 Marco Conceptual

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se define como "una modalidad de turismo que se distingue por incentivar al turista vivir durante su viaje experiencias y productos vinculados a la gastronomía del lugar". Además de las vivencias culinarias genuinas, tradicionales y/o vanguardistas, el turismo gastronómico también puede incorporar otras actividades, como visitar productores locales, participar en festividades de gastronomía o asistir a enseñanzas de cocina.

(OSTELEA, 2020)

3 CAPITULO III METODOLOGÍA

El presente trabajo investigativo se encuentra realizado, mediante un análisis e interpretación de la recopilación de datos cualitativos y de análisis de exploración del entorno y situación del mismo, además de la aceptación e interpretación desde diferentes puntos de vista, que permiten un enfoque más consolidado bajo la temática, **“Desarrollo De Una Guía Culinaria del Cantón Milagro”** incursionado de distintos métodos de investigación, se manifiestan los siguientes términos de la investigación dentro del proyecto:

3.1 Modalidad y Tipo de Investigación

3.1.1 Investigación De Exploración Del Entorno

Facilita un acercamiento a la problemática reflejada en el entorno estudiado que permita definir un panorama superficial sobre las debilidades y fortalezas de la problemática propuesta, recolectando datos para el desarrollo de la siguiente parte del trabajo.

3.2 Métodos a Emplearse En La Investigación

3.2.1 Investigación Mixta Cualitativa y Cuantitativa

Este presente trabajo se lleva a cabo bajo el contexto del análisis e interpretación de la investigación, estudio bibliográfico, del entorno, cualitativo y cuantitativo considerando la problemática basado en los intereses y necesidades de la audiencia.

3.2.2 Método cualitativo

Busca entender e interpretar los significados, las vivencias y las realidades sociales de los individuos en sus ambientes naturales. Se utiliza una variedad de técnicas cualitativas para recolectar y examinar datos no numéricos, tales como palabras, imágenes y conductas, con el objetivo de producir percepciones detalladas y contextuales de los comportamientos estudiados. (ATLAS.ti, 2024)

3.2.3 Método cuantitativo

Un enfoque de investigación del estudio que emplea instrumentos de análisis matemático y estadístico con el fin de describir, interpretar y anticipar fenómenos a través de datos numéricos. (Experiencia, 2023)

3.3 Herramienta Empleada De Investigación

Encuesta

Las encuestas son un tipo de herramientas de recolección de datos, que se componen de un conjunto preestablecido de preguntas estructuradas, dirigidas a una muestra socialmente representativa de personas, con el objetivo de entender sus puntos de vista o perspectivas acerca de cierto problema o tema que les impacte.

(Concepto, (s/f))

3.4 Población y muestra

Dentro del Ecuador se encuentran un aproximado de 215 447 habitantes según el censo del 2022, en el cual se dirige a 385 personas la encuesta, con la finalidad de recopilar información.

Para calcular el tamaño de la muestra con un margen de error del 5% y un nivel de confianza del 95% para una población de 16,938,986 personas, se utiliza la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}{E^2}$$

Donde:

- nn es el tamaño de la muestra.
- ZZ es el valor de la distribución normal estándar para el nivel de confianza deseado (1.96 para 95%).
- pp es la proporción estimada de la población (usualmente se usa 0.5 para obtener el tamaño máximo de la muestra).
- EE es el margen de error (0.05 para 5%).

Luego, se ajusta el tamaño de la muestra para una población finita con la fórmula:

$$n_{ajustado} = n1 + (n-1N) \quad n_{ajustado} = 1 + (Nn-1)n$$

Donde:

- NN es el tamaño de la población.

Aplicando estas fórmulas, el tamaño de la muestra necesario es **385** personas.

3.5 Aplicación de Encuesta

Mediante aquella encuesta, se busca la recopilación de datos, basados en las decisiones de los participantes sobre sus intereses dentro de la guía culinaria a desarrollarse.

Guía Gastronómica Un Recorrido por el Cantón Milagro

1) Edad

- 11-15
- 16-20
- 21-30
- 30-40
- 40-50

2) Genero

- Masculino
- Femenino

3) ¿Considera la ciudad de Milagro como un destino gastronómico?

- ☐ SI
- ☐ NO

4) ¿Que establecimientos Gastronómicos gustaría se recomiende dentro de la Guía culinaria del cantón Milagro?

- ☐ Establecimientos de Postres
- ☐ Establecimientos de Bebidas
- ☐ Establecimientos de Comida Rapida-Fast Food
- ☐ Ofertas Gastronómicas con temática internacional

5)Dentro del cantón Milagro, ¿Considera que el producto local como lo es la piña, sigue aún vigente como icono e imagen representativa de la cultura de Milagro?

- ☐ Si
- ☐ No

6) ¿Considera de gran impacto la realización de una guía gastronómica del cantón milagro?

- ☐ Si
- ☐ No

7) ¿Daria un vistazo a la guía gastronómica en el momento de su publicación?

- ☐ si
- ☐ no

8) ¿Cómo prefiere visualizar una guía gastronómica?

- ☐ Digital
- ☐ Física

9) ¿Gustaría que se añadiesen los sitios de ofertas gastronómicas más populares dentro del cantón?

- ☐ Si
- ☐ No

10) ¿Visitaría algunos de los sitios gastronómicos que se mencione en la guía?

- ☐ Si
- ☐ No

3.5.1 Análisis de resultados De La Encuesta

Table 1 Analisis De Resustados

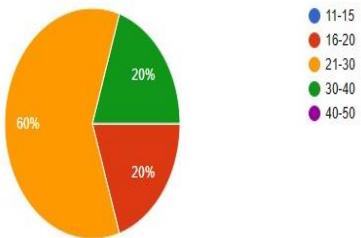
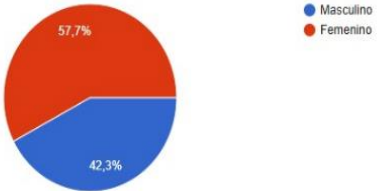
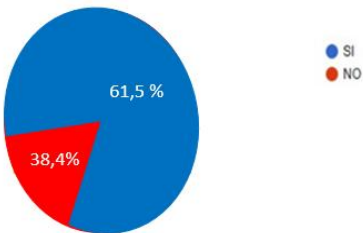
1)Edad 10 respuestas 	El gráfico sugiere que la mayoría de los encuestados están en el rango juvenil (21-30 años), lo que demuestra ser en su mayoría jóvenes.
2)Genero 26 respuestas 	Esto indica que en la muestra de la encuesta hay una mayor participación de mujeres en un 57,7% que de hombres que representan el 42,3%.
3)¿Considera la ciudad de Milagro como un destino gastronomico? 26 respuestas 	Mediante la gráfica expresada, obtenemos que en su mayoría dentro de un 61,5 % los participantes consideran el cantón Milagro como un destino gastronómico recomendable, a diferencia de un 38,4% que no se encuentran de acuerdo.

Table 2 Analisis de Resultados

¿Que establecimientos Gastronómicos gustaría se recomiende dentro de la Guía culinaria del cantón Milagro? 26 respuestas  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Establecimiento</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Establecimientos de Desayuno</td> <td>38,5%</td> </tr> <tr> <td>Establecimientos de Bebidas</td> <td>26,9%</td> </tr> <tr> <td>Establecimientos de Comida Rapida- Fast Food</td> <td>19,2%</td> </tr> <tr> <td>Ofertas Gastronomicas con tematica internacional</td> <td>11,5%</td> </tr> </tbody> </table>	Establecimiento	Porcentaje	Establecimientos de Desayuno	38,5%	Establecimientos de Bebidas	26,9%	Establecimientos de Comida Rapida- Fast Food	19,2%	Ofertas Gastronomicas con tematica internacional	11,5%	Obtenemos una mayor inclinación a preferencias por establecimientos gastronómicos enfocados en desayunos ocupando el 35,5% de aprobaciones.
Establecimiento	Porcentaje										
Establecimientos de Desayuno	38,5%										
Establecimientos de Bebidas	26,9%										
Establecimientos de Comida Rapida- Fast Food	19,2%										
Ofertas Gastronomicas con tematica internacional	11,5%										

Table 3 Analisis de Resultados

Dentro del cantón Milagro, considera que el producto local como lo es la piña, sigue aun vigente como icono e imagen representativa de la cultura de Milagro? 26 respuestas  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Respuesta</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Si</td> <td>96,2%</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>3,8%</td> </tr> </tbody> </table>	Respuesta	Porcentaje	Si	96,2%	No	3,8%	Se presenta una mayor aprobación por parte de los participantes, en considerar aun como un símbolo cultural vigente la piña milagreña en un 96,2%.
Respuesta	Porcentaje						
Si	96,2%						
No	3,8%						

Table 4 Analisis De Resultados

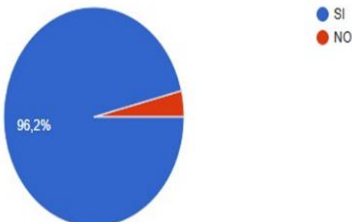
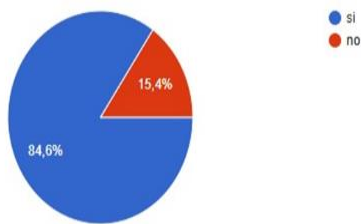
¿Considera de gran impacto la realización de una guía gastronómica del cantón milagro? 26 respuestas  96,2% ● SI ● NO	La gran mayoría de los participantes encuestados manifestaron estar de acuerdo en el impacto significativo que tendría una guía culinaria dentro del cantón Milagro en un 96,2%.
--	--

Table 5 Analisis de resultados

¿Daría un vistazo a la guía gastronómica en el momento de su publicación? 26 respuestas  84,6% 15,4% ● si ● no	Obtenemos que en la mayoría de los participantes encuestados en un 84,6%, muestran interés por la visualización del producto a diferencia de una pequeña minoría del 15,4% como su contra parte no estaría muy interesada.
---	--

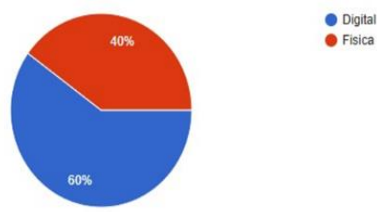
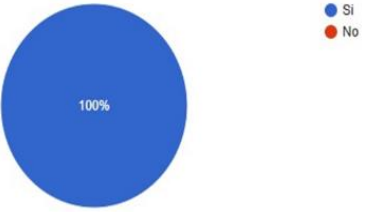
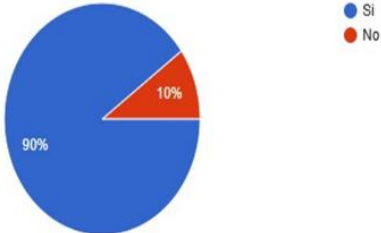
¿Como prefiere visualizar una guía gastronómica? 10 respuestas  60% 40% ● Digital ● Fisica	Se refleja una mayor preferencia de un 60% por parte los participantes por visualizar el producto en un formato digital a diferencia de un cercano porcentaje de interés de un 40% que la prefiere en físico.
--	---

Table 6 Analisis de resultados

¿Gustaría que se añadiesen los sitios de ofertas gastronómicas más populares dentro del cantón? 10 respuestas  100% ● Si ● No	En esta imagen se logra apreciar que el 100% de los encuestados aceptan que se añadan sitios populares de ofertas gastronómicas del cantón Milagro.
¿Visitaria algunos de los sitios gastronómicos que se mencionen en la guía? 10 respuestas  90% 10% ● Si ● No	Se expresa un interés turístico, por parte de los encuestados, en visitar algunas de las recomendaciones dentro de la guía, siendo el mayor porcentaje de aceptación por parte de los participantes encuestados en un 90%.

4 CAPÍTULO IV DESARROLLO DE LA PROPUESTA

4.1 Estudio Técnico

Dentro del desarrollo de la guía se analiza los parámetros importantes que intervienen directamente en la elaboración de la guía, por lo cual para su elaboración se toma en cuenta los equipos e instalaciones adecuados que intervienen directamente en el proceso.

4.1.1 Instalaciones y Equipos

Instalaciones

Para el desarrollo de la guía se requieren:

- Oficina de Estudio con equipos de cómputo y conexión a internet.
- Imprenta para la impresión de la Guía, Servicio de imprenta contratado.

Equipos

- Computador de Escritorio- Equipo Tecnológico para la edición y desarrollo de la guía culinaria.
- Impresora de Imprenta contratada- Para realizar la impresión del producto dentro de un establecimiento que cuente con equipos de impresión y diseños gráficos más especializado.
- Cámaras de Fotografía o dispositivos electrónicos que posean cámaras - Recolección de material Visual como imágenes presentadas dentro de la guía.

Table 7 Equipos y Materiales

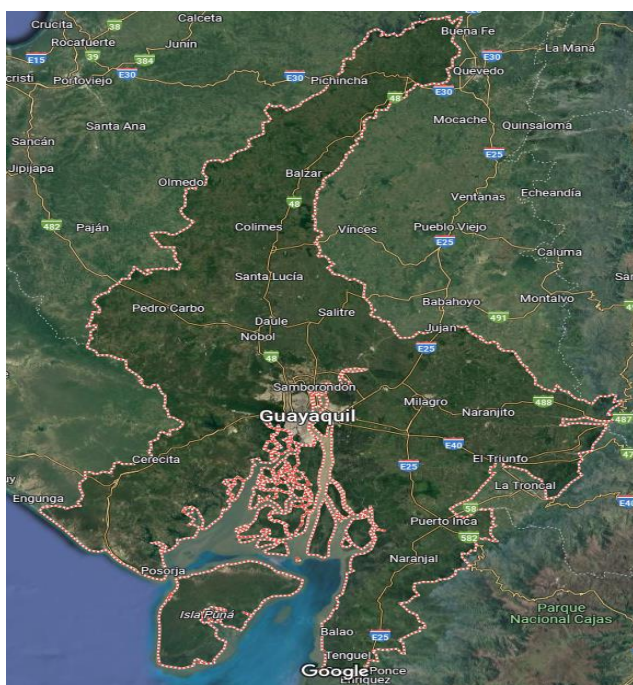
Cuadro de Equipos, Materiales e Instalaciones		
Equipos	Materiales o Servicios Necesarios	Instalaciones
Computadora	Servicio de Internet	Oficina o Cuarto de Estudio del Autor
Impresora-Imprenta	Papel tipo estucado	Imprenta local
Cámara o celular	Servicio eléctrico	
	Plataformas digitales de edición y presentación visual (Canva).	

4.2 Descripción física del proyecto

4.2.1 Macro Ubicación

El lugar definido como objetivo de la guía gastronómica es dentro de la provincia del Guayas en el cantón Milagro, recopilando datos históricos, culturales y gastronómicos.

Figure 1 Provincia Del Guayas Ubicacion Geografica



Fuente De Imagen: Google Maps, recuperado el 29 de enero del 2025.

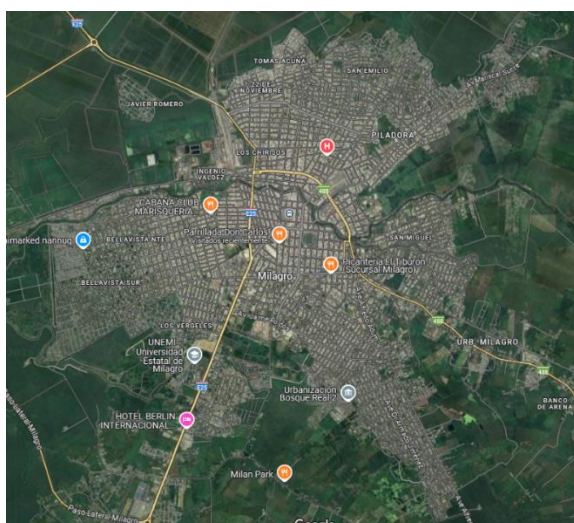


Figure 2 Ubicacion Geografica Canton Milagro

Fuente De Imagen: Google Maps, recuperado el 29 de enero del 2025.

4.2.2 Micro Ubicación

La guía gastronómica se desarrolla dentro del domicilio del autor localizado en la ciudadela los Vergeles, en Av. Jaime Roldas Aguilera y calle Ecuador Martínez Collazo, para su posterior entrega a una imprenta para su obtención en formato físico.

Figure 3 Domicilio Del Autor De La Guía Culinaria



Fuente De Imagen: Google Maps, recuperado el 27 de Marzo del 2025

4.3 Factores Importantes Del Desarrollo De la Guía Gastronómica

- Conexión a internet
- Energía eléctrica
- Disponibilidad de transporte (para exploración del entorno).
- Aprobación y permisos por parte de dueños de establecimientos para la realización de actividades de recopilación de recursos visuales dentro de la guía.

4.4 Estudio administrativo

4.4.1 Nombre de la Marca de La revista: L`M Culinary

4.4.2 Descripción Del Producto:

Guía gastronómica del cantón Milagro.

Figure 4 Logotipo Portada Guía Culinaria



Elaborado: Autor

4.4.3 Misión

La guía culinaria tiene como objetivo promover al turismo local y extranjero en los diversos establecimientos que existan dentro del cantón, cuyo propósito es potenciar la popularidad gastronómica del Cantón atrayendo visitantes de otras localidades.

4.4.4 Visión

La visión es formar parte de la incentivación turística y económica del cantón Milagro y promocionarse apartados dentro de los medios digitales de comunicación del cantón y fuera de él.

4.5 Objetivos del Producto

4.5.1 Objetivo General

- Convertirse en una herramienta textual de turismo gastronómico dentro del cantón Milagro.

4.5.2 Objetivos Específicos

- Citar Dentro de la guía establecimientos gastronómicos recomendados del Cantón Milagro.
- Trabajar junto a los propietarios de establecimientos populares del cantón.
- Desarrollo de un plan de mercadeo

4.6 Organización de Elaboración Del Producto

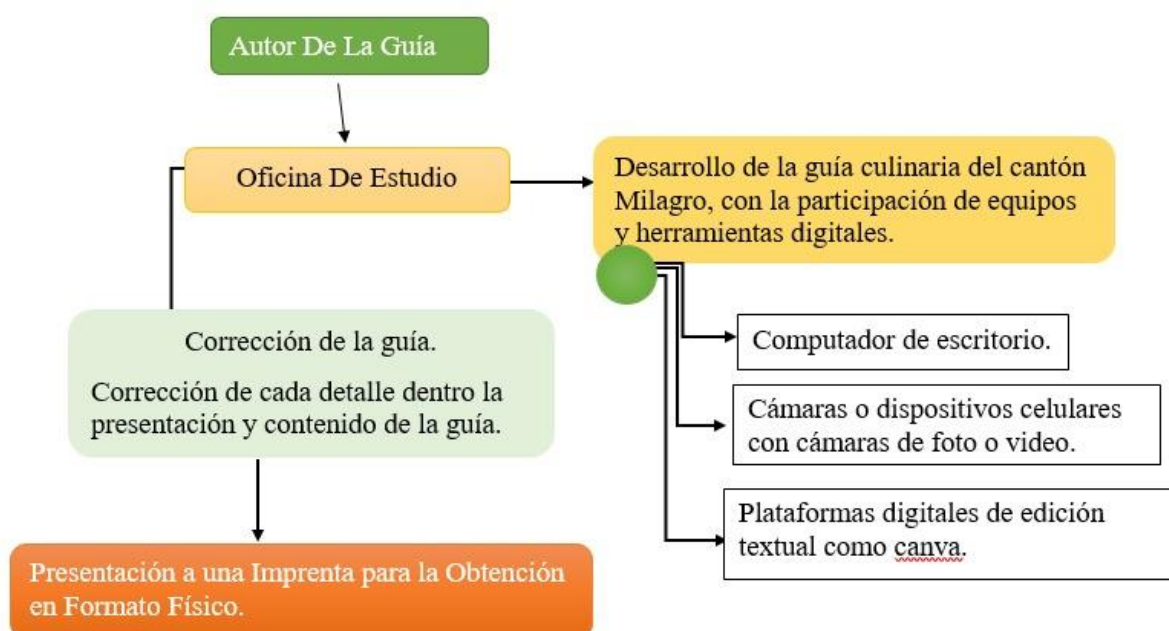


Figure 5 Organigrama Desarrollo Del Producto

4.7 Marco legal

El presente trabajo se desarrolló bajo los permisos solicitados a los representantes de establecimientos gastronómicos para el registro de su establecimiento dentro de la guía gastronómica bajo su consentimiento mediante firmas de registro de su participación.

4.8 Propuesta culinaria

Dentro de la guía culinaria se proponen establecimientos acompañados de sitios populares dentro del cantón Milagro muy recomendados además tomando en cuenta el fruto tradicional del cantón Milagro como lo es la piña, se determina un apartado de la revista donde se encuentra un recetario de preparaciones elaboradas a base de piña.

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

f i t y t www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

Secciones y apartados dentro de la guía revista Propuestos:

- Historia cultural del cantón.
- Recomendación de lugares gastronómicamente populares.
- Un apartado final de recetas tomando como referencia la piña producto local del cantón Milagro.

4.9 Diseño del Producto

Diseño de Portada de la Guía Culinaria

4.10 Diseño Contenido de la Revista



Figure 6 Portada Guia Culinaria

Figure 7 Paginas Guia Culinaria

ESTRUCTURAS Y MONUMENTOS IMPORTANTES DEL CANTÓN Milagro

TEMPLO LOS FRANCISCANOS DE MILAGRO

La Iglesia Central San Francisco de Asís, también llamada Templo de los Franciscanos, representa uno de los emblemas más relevantes del canto. Su origen se remonta a 1932 cuando se requirió edificar un nuevo y contemporáneo Templo de hormigón construido con atributos parecidos a la Catedral de Guayaquil.

El diseño inicial del plano para la edificación de esta obra, creado por el constructor Ing. Luis Fratta, incluía dos torres de forma catedral, que debido a su elevado costo superaban el presupuesto asignado para su edificación, lo que obligó a modificar el diseño inicial por el que se encuentra en la actualidad.

INICIOS DEL TEMPLO

Ya en 1944, la primera piedra fue bendecida en presencia del obispo Monseñor José Félix Heredia, dando inicio a la edificación en 1945 con la contribución monetaria de los milagreños que llegaban al comité de pro construcción. Al final, esta construcción se concluyó e inauguró en septiembre de 1970.







RICKY'S DELLY
Ubicado en la Av. 17 de Septiembre entre Machala y Pote. Córdova, establecimiento con temáticas fast food, ofrecen todo tipo de alimentos dentro de lo que es la comida rápida.







EL TIGRILLO D' LUCA
SE ENCUENTRA EN LA AV. 17 DE SEPTIEMBRE Y POTE. JAVIER ESPINOZA, OFRECE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y SERVICIOS DE CATERING ESPECIALES, BRINDA PLATILLOS DE LA REGIÓN LITORAL MUY TRADICIONAL.






Figure 8 Apartado de la guía Recetario Gastronómico Piña De Milagro



Mousse de piña y chocolate

INGREDIENTES

- 1 Rodaja de piña
- 200 MI de Pulpa de Piña
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 400 de crema de leche
- 200 GR de chocolate EN BARRA
- 2 CUCHARADAS DE AZUCAR MORENA



Preparación

1. BATE LA NATA Y SEPARA UN CUARTO DE LA CREMA MONTADA.
2. LICÚA PARTE DE LA PIÑA Y EXTRAJE SU PULPA.
3. COCINA LA PULPA A FUEGO LENTO CON AZÚCAR.
4. UNA VEZ QUE EL AZÚCAR SE DISSUELVA, DEJA REPOSAR HASTA QUE LA PULPA TIBIE Y AGREGAR LA GELATINA, DEJANDO QUE SE HIDRATE.
5. MEZCLA LA PULPA DE PIÑA DULCE CON LA GELATINA Y LA NATA MONTADA.
6. DERRITE EL CHOCOLATE Y VERTÉLO EN EL FONDO DE UN VASO MEDIANO DE CRISTAL.
7. INCORPORA LA MEZCLA EN EL VASO Y REFRIGERA POR 30 MINUTOS.
8. DESPUÉS DE 30 MINUTOS, AÑADE CREMA MONTADA EN LA PARTE SUPERIOR.
9. DECORA CON TROZOS DE RODAJAS DE PIÑA COCINADAS EN AZÚCAR MORENA.



MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

5 CAPÍTULO V PLAN DE MERCADEO

5.1 Estrategias de introducción en el mercado

Dentro de las estrategias de introducción en el mercado, se ha implementado un estudio de mercado tomando en cuenta las necesidades de las personas al visitar una ciudad y desconocer de recomendaciones gastronómicas acertadas, basado en ello se ha desarrollado estrategias de mercadeo del producto.

Entre algunas Estrategias:

- Enlazar el producto con la comunidad.
- Presentar el producto a la comunidad y Extranjeros.
- Manifestar una solución a las necesidades del consumidor.
- Herramienta KPI Cross-Selling, (venta cruzada), enlazar el producto principal como la guía a un pequeño recetario al final para obtener mayor interés.

5.2 Estrategias de promoción y publicidad

Se ha tomado en cuenta, medios digitales de comunicación como redes sociales públicas y privadas.

- Estrategias de Promoción:
- Instagram,
- tik tok
- Facebook
- Medios de comunicación del cantón como radio emisoras.

5.3 Uso Del Producto

El producto presentado, se da con el objetivo para la visualización de los puntos gastronómicos populares dentro del cantón, además de la presentación de un apartado de recetas con el producto representativo del cantón Milagro, resaltando su historia cantonal.

5.4 Análisis Foda De La Guía Gastronómica

Table 8 Análisis Foda

Foda	
Fortalezas	• Es un Producto versátil. • Posee una presentación y contenido creativo y atractivo.
Oportunidades	• Expone las alternativas gastronómicas más atractivas dentro del cantón. • Su presentación es en digital y físico.
Debilidades	• Requiere estrategias de posicionamiento en el mercado. • No se encuentran con clientes completamente fijos.
Amenazas	• Factores económicos en la producción y presentación. • Menor interés de lectura dentro de la sociedad.

6 CAPÍTULO VI ESTUDIO FINANCIERO

6.1 Inversión y financiamiento

El financiamiento se realiza por medio de un capital civil, propio del autor de la guía culinaria desarrollada en un cuarto de estudio con equipos de cómputo.

6.2 Costo de Impresión de La Revista

Realizado en un estudio de impresión y diseño por parte de Print Alex, el costo de producción es de \$2,60 por revista, precio de venta sugerido es de \$3,50

Figure 9 Cuadro De Costos

COSTOS FIJOS		COSTOS VARIABLES	
Internet	18	Energía	35
		Impresión x unidad	2,6
Equipos del Estudio	90	Transporte y Distribucion	5
Total CF	108	Total CV	42,6

Figure 10 Cuadro Punto de Equilibrio

Punto de Equilibrio			
Gastos Fijos	\$ 108,00		
Gastos variables	\$ 42,60		
Precio de Venta variable .U	\$ 2,60		
Precio de Venta sugerido .U	\$ 3,50		
Punto de Equilibrio			
PE	$CFT(CF+CV) / PVVU-PVSU$		
PE	\$ 150,60	CFT	
	\$ 0,90	MG	
PE	167	Unidades x mes	
PE	6	unidades x dia	

7 Capítulo VII Impacto Ambiental

7.1 Identificación y Valoración de Impacto

Se deben analizar diversos factores para reconocer y evaluar el impacto de la producción de una revista.

Las revistas se destacan por tener el menor impacto ambiental negativo, durante el proceso de producción de papel y materiales de impresión es notablemente eficiente y contribuye solo al 1% de las emisiones de gases de efecto invernadero en el planeta.

La obtención del papel de revista ecológico o papeles actuales, provienen de fuentes 100% sostenible, en algunos bosques los arboles cuentan con certificaciones PEFC, SFI y FSC, los cuales son sistemas de certificación forestal que garantizan que los productos forestales provienen de bosques gestionados de forma sostenible para el medio ambiente.

Sin Embargo, los medios digitales actuales, que incluyen una conexión a la Internet, aparatos electrónicos y sistemas digitales web, generan una huella de carbono considerablemente mayor. De manera específica, la publicidad en línea que produce un incremento del 28% en la huella de carbono del consumidor medio. Debido a las emisiones del gas de efecto invernadero por uso de Internet, dispositivos y sistemas pueden llegar duplicar las de las revistas impresas.

Debido a que la gran mayoría de estos dispositivos de lectura digital se encuentran fabricados con plásticos y elementos minerales y metálicos extraídos del suelo los cuales se desarrollan en masa sus extracciones, generando de esta manera gases de efecto invernadero en el mundo y residuos electrónicos al acabar la vida útil de un dispositivo.

7.2 Medidas de Remediación

El uso de dispositivos electrónicos de forma moderada y que funcionen con energía renovable puede disminuir considerablemente las emisiones de gas invernadero, además optimizar el uso de energía en los procesos de producción y difusión de publicidad, de igual manera para impresiones físicas el uso de papel con certificación de sostenibilidad forestal son unas de las alternativas que permitirán estabilizar el desarrollo de gas de efecto invernadero.

Conclusiones

La investigación permitió la recopilación de las diferentes opiniones del público respecto al cantón Milagro en cuanto a su gastronomía y cultura, ha permitido desarrollar cada uno de los objetivos planteados dentro del producto reflejando el interés local y extranjero por el cantón en una guía culinaria, enfocada en la visualización del cantón Milagro como un destino de turismo gastronómico.

Al hacer uso de redes sociales como medios difusión locales y externos del cantón pretendiendo impulsar el interés turístico y comercial del cantón por medio de una guía culinaria, se permite desarrollar un apego cultural dentro de la comunidad y fuera de ella, impulsando el cuidado y valoración de las riquezas pertenecientes al cantón.

Enriqueciendo aún más la cultura del cantón Milagro, no solamente con recomendaciones e historia plasmada en una guía, sino también tomando un producto simbólico del cantón a fin de desarrollar la versatilidad gastronómica de la misma como lo es la piña, desarrollando una vinculación con el territorio, permitiendo que el cliente además de obtener historia y recomendaciones gastronómicas, también pueda abrirse paso a la innovación gastronómica valorizando al cantón Milagro como un destino de turismo gastronómico ideal.

Recomendaciones

- La falta de interés de lectura en la sociedad puede ser un obstáculo por lo cual se recomienda exponer mediante redes sociales demostraciones de la revista y la utilización de enlaces digitales hacia el recurso gastronómico.
- Explorar nuevos medios de distribución dentro de supermercados, restaurantes y hoteles dentro del cantón.
- Ajustar y actualizar el producto frecuente mente, mediante diferentes ediciones literarias físicas para el público.
- Establecer convenios con establecimientos gastronómicos locales para garantizar la distribución y venta del producto textual al público generando al mismo tiempo beneficios económicos para los diferentes establecimientos gastronómicos locales.
- Explorar en nuevas ofertas gastronómicas dentro del cantón que puedan surgir para atraer más al público extranjero.

Bibliografía

Cantón Milagro – Sitios turísticos – AMEGUAYAS. (s. f.).

<https://ameguayas.gob.ec/canton-milagro-sitios-turisticos/>

San Francisco de Milagro, la ciudad que es sinónimo de dulzura en Ecuador. (2021, 18 septiembre). *Aleteia.org | Español - Valores Con Alma Para Vivir Feliz.*

<https://es.aleteia.org/2021/09/18/san-francisco-de-milagro-la-ciudad-que-es-sinonimo-de-dulzura-en-ecuador>

¿Qué es la investigación cualitativa? (2025, 11 febrero). *ATLAS.ti.*

<https://atlasti.com/es/guias/guia-investigacion-cualitativa-parte-1/investigacion-cualitativa>

Page Four Media. (2024b, abril 9). The Sustainability of Magazine Media. *Page Four Media Inc.* <https://page4media.com/the-sustainability-of-magazine-media/>

Monell, M. E. (2021, 11 mayo). El impacto ambiental de la edición digital. *CCCBLAB.*

<https://lab.cccb.org/es/el-impacto-ambiental-de-la-edicion-digital/>

Ostelea Tourism Management School. (2020b, mayo 27). Turismo gastronómico: qué es, rutas y mejores destinos. *Ostelea.* <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/turismo-gastronomico-que-es-rutas-y-mejores-destinos>

Bch, E. (2024, 29 mayo). GUÍAS RESTAURANTE. *Barcelona Culinary Hub.*

<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/guias-restaurantes>

8 ANEXOS

8.1 Anexo 1


**TECNOLÓGICO UNIVERSITARIO
RUMIÑAHUI**

**Registro de Firmas De Autorización del Registro de Establecimientos
Gastronómicos Del Cantón Milagro por Parte de Sus representantes
Legales**

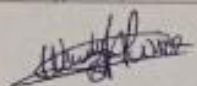
Nombre Del Establecimiento	Firma de Autorización de Registro En La Guía
Capitán 3 Aguallor	
El Fogello Siluca	
Picky's Loby	Espinosa Ana
RESTAURANTE-PIZZERIA IL'GUSTO DI DANIELE PROPIETARIO: DANIEL-TORRES	

Figure 11 Hoja de Firmas De Participación De Propietarios De Establecimientos