



ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caráquez.

The gastronomy service and its impact for tourism development in Bahía de Caráquez

Frank Á Lemoine Quintero^{a*}

Brenda Cecilia Otero Navarrete^a

Gema Viviana Carvajal Zambrano^a

Erika Vanessa Almeida Lino^a

^aUniversidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Historia del artículo. *Recibido: 27 de septiembre de 2017; aceptado: 20 de diciembre de 2017*

*Correo electrónico de autor para correspondencia: fangel64@gmail.com

Para citar este artículo (estilo APA):

Lemoine, F.; Otero, B.; Carvajal, G. y Almeida, E. (2018). El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caráquez. *Transitare* 4 (1), 54-70

Resumen.

La presente investigación se basó en el análisis del servicio de gastronomía y su impacto en el destino turístico de Bahía de Caráquez después del desastre natural del 16 A. Evaluar los diferentes locales que brindan servicio gastronómico a nivel de categoría y analizar el nivel impacto fueron los objetivos trazados para identificar los daños ocasionados y su estado. A través un levantamiento estadístico se comprobó que los restaurantes de segunda categoría solo representan el 8%, la tercera categoría el 81%, representando la cuarta categoría el 11% por lo que predominan los restaurantes de tercera categoría. Para evaluar el impacto post terremoto se realizó mediante una técnica de muestreo donde el 19% se encuentro sin daños, el 25% sufrieron daño parcial, el 6% tienen un daño total por lo que solo el 33% brinda servicios y un 17% fueron muy afectados siendo representativo el impacto económico en estos servicios.

Palabras clave: Desconcentración poblacional, secundarización de la economía, desarrollo.

Abstract.

The present investigation was based on the analysis of the gastronomy service and its impact on the tourist destination of Bahia de Caráquez after the natural disaster of 16 A. Evaluating the different places that offer gastronomic service at the category level and analyzing the impact level were the objectives drawn to identify the damages caused and their condition. A statistical survey showed that the second category restaurants represent only 8%, the third category 81%, with the fourth category representing 11%, which is why restaurants in the third category predominate. To evaluate the post-earthquake impact, a sampling technique was used to determine that 19% were undamaged, 25% suffered partial damage, 6% had total damage, and only 33% provided services and one 17% were highly affected and the economic impact on these services was representative.

Keywords: services; gastronomy; category; diversification; impact; statistics

1. Introducción

El servicio de gastronomía en el Ecuador es muy diverso, especialmente su forma de preparar comidas y bebidas elaboradas en el país, cuyas aportaciones en el arte culinario son de las diferentes regiones que lo componen. Esto se genera debido a que existen cuatro regiones: costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos cuyas costumbres, hábitos y tradiciones son diferentes entre una región y otra.

Los diversos platos típicos y los diferentes ingredientes varían dependiendo de la preparación. La cocina española está influida a lo largo de su historia por los habitantes de ese lugar, así como de los pueblos que conquistaron el territorio ecuatoriano, los incas y españoles, además hay cierta similitud con otros países de América Latina en cuanto a la preparación de los platos típicos.

La comida ecuatoriana, tiene diferentes denominaciones en las cuales encontramos: comida criolla o comida típica. (Armstrong & Shenk, 1982). Los españoles fueron quienes influyeron en incluir la carne de res o de cerdo como un alimento más en la dieta alimenticia desde su llegada. Es peculiar la tradición culinaria de Manabí y podría caracterizarse por la preparación de sus platos hace miles de años.

En la provincia de Manabí existe una gastronomía muy diversa y deliciosa, ventajosamente en el territorio manabita se cultivan y producen los alimentos principales que componen cada plato típico de la zona, considerando desde el plato tradicional de una mesa campesina, hasta los “platos gourmet”.

Por otra parte, en la ciudad de Bahía de Caráquez del cantón Sucre, ubicada en el centro de la región costa en la provincia de Manabí, ofrece a propios y extraños deliciosos platos típicos, la mayoría son a base de plátano, maní, queso, mariscos, y finas hierbas, conformando una gastronomía apetecible que atrae al turismo; además, los tradicionales platos que generalmente se preparan en la cuna de la nacionalidad ecuatoriana son los corviches, el suero blanco, cebiches, la morcilla, el pan de almidón, la cazuela, etc.

A causa del desarrollo comercial, nuevas tendencias están empezado a controlar el mercado actualmente. A su vez, se observa que las personas desean disfrutar de un ambiente agradable. Por ello, los servicios de alimentos y bebidas ofrecidos en los restaurantes se han convertido en uno de los atractivos indispensables. Es así como se crea la necesidad de ofrecer propuestas innovadoras a los consumidores, nuevos modelos de negocios, donde los clientes tengan la oportunidad de estar en un espacio confortable que transmita la esencia ecológica.

Por tal motivo esta investigación radica en analizar el estado de los diferentes locales que brindan servicio de gastronomía en Bahía de Caráquez, con la finalidad de identificar los problemas reales que existen y que atenúan el servicio, incidiendo en el desarrollo local y en el destino turístico de la zona.

El estudio, a partir del catastro existente que posee el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón, servirá como línea base para verificar la existencia de los mismos o para identificar su estado de conservación. Proponer estrategia de diversificación de servicios gastronómico que permitan mejorar la sustentabilidad de las comunidades de la localidad de Bahía es una opción a la solución de los problemas existentes.

2. Metodología

En la ciudad de Bahía de Caráquez existen restaurantes que ofrecen el servicio de gastronomía local, nacional e internacional, que estos a su vez inciden significativamente en el desarrollo turístico de la ciudad; además, de contribuir a la afluencia de turistas y formar parte del sustento económico familiar de un sector de la población de la localidad, por lo que muchos fueron afectados debido al sismo ocurrido el 16 de abril de 2016.

Según López (2015) la gastronomía es la disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación, el entorno natural del cual obtiene los recursos alimenticios y la manera en que los utiliza, así como los aspectos sociales y culturales que se establecen en cada sociedad.

Espinosa (2015) corrobora esta afirmación, centrado en la degustación de alimentos por el individuo donde plantea que la gastronomía permite la colisión preferencial entre la buena comida y los buenos restaurantes; comer apreciando y degustando los sabores, experimentando el placer sensorial de platos exóticos y disfrutando de las delicias del paladar en general.

Se comprende que la gastronomía además de ser considerada como la creación de platillos típicos, y ser un conjunto de conocimientos relacionadas con recetas, ingredientes, técnicas etc. Involucra la evolución constante desarrollo del mismo permitiendo que haya sido conceptualizada de algunas formas a través del tiempo y la historia.

Entre los muchos intentos de construir un concepto que se han llevado a cabo, tal vez el primer intento serio de definición de “servicios”, y una de las interpretaciones más extendidas en la actualidad sea el que propuso Hill (1977) en un artículo clásico, consideró un bien como un objeto físico que es apropiable y transferible entre unidades económicas y un servicio como un cambio en la condición de una persona o de un bien perteneciente a una unidad económica, el cual se origina de la actividad realizada por otra unidad económica.

En esta definición, Peter Hill explica que denomina las situaciones sociales del servicio que se producen en un determinado momento, o la relación social del servicio en el ambiente de las diferentes operaciones del cambio de circunstancias, donde se desee adquirir algún bien, a cambio de una unidad económica (cliente), recurrirá a otra opción para adquirir la unidad económica (prestador de servicio). Hill pretende demostrar la naturaleza técnica del producto de los servicios, su relación con la materialidad.

“El desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos” (Pearce, 1991)

El desarrollo turístico depende de los servicios que ofrece una ciudad, la calidad, la atención y el confort son importantes e imprescindibles para satisfacer las necesidades de las personas que visitan el destino turístico.

Mediante la descripción adquirida al aplicar el método histórico-lógico, se receptó información sobre cada uno de los restaurantes que funcionan en la ciudad de Bahía de Caráquez, algunos de los establecimientos por demolición o daños de las infraestructuras ocasionadas

por el terremoto del 16A, tuvieron la obligación de conseguir nuevos locales para continuar funcionando y brindar atención a los clientes, contando de esta forma con una nueva ubicación en la parroquia Leónidas Plaza.

Se determina que la mayoría de los restaurantes tienen una amplia gama de comida típica ecuatoriana y a su vez comida mexicana, y japonesa. Por este motivo los turistas tienen diversas opciones para elegir y degustar; sin embargo, algunos de los restaurantes dejaron de funcionar.

El arte culinario es una oportunidad en la ciudad de Bahía de Caráquez para el desarrollo turístico de la zona. Pese a que contamos con una alta calidad de productos, por los ingredientes que son obtenidos desde los cultivos manabitas y gracias al extenso mar que nos rodea. Bahía de Caráquez es una ciudad ecológica, pero no se desarrollan ideas innovadoras que vayan acorde con esta denominación de la ciudad sin copia. Los dueños de los restaurantes necesitan ideas innovadoras, para atraer a los turistas y se animen a visitarlos.

La investigación se estructura metodológicamente en tres etapas, la primera tendrá como objetivo clasificar los restaurantes en la zona dependiendo de su infraestructura con la finalidad de analizar su estado de conservación y actividad gastronómica. Su segunda etapa definirá los restaurantes por categoría y nivel de servicios y como tercera etapa una propuesta estratégica que permita reactivar y posicionar los servicios gastronómicos en la zona.

3. Desarrollo.

Clasificación de restaurantes por infraestructura.

La infraestructura constituye instalaciones públicas que proporcionan los servicios básicos que la ciudad necesita para el funcionamiento. (Cuervo, s.f.)

Los restaurantes que ofrecen el servicio de gastronomía en Bahía de Caráquez, poseen diferentes infraestructuras, pocos tienen construcciones de madera, por ello es necesario que los establecimientos estén acorde al lugar en el cual se encuentran ubicados. Las infraestructuras de los restaurantes están construidas con muros soportantes de albañilería de ladrillo confinado entre pilares y cadenas de hormigón armado o entramados de madera.

Construcciones con estructura soportante de madera, paneles de madera, de fibrocemento, incluidas las tabiquerías de madera. (AsesoriasSayc, s.f.)

Los restaurantes solo tienen 2 tipos de infraestructuras, no han optado por rediseñar y mejorar la imagen del establecimiento.

Tras estudios acerca de la calidad de los materiales utilizados, se determinó que la arcilla con la que se fabricaban las ollas de barro era más resistente, que la que se emplea en la actualidad. Esta afirmación la hizo Valentina Martínez, docente de la Universidad Florida Atlantic, de Estados Unidos, y quien está a cargo de una unidad investigativa en el museo Salango. (Martínez, 2014)

La arqueóloga detalló que hace alrededor de mil años, en la parte costera de Manabí, los lugareños hacían huecos en la tierra y en estos colocaban ollas de barro, fabricadas con arcilla

y una fusión de pequeñas piedras volcánicas y cuarcitas. Martínez destacó que de esta manera el calor era conducido de mejor forma, lo que ahorra tiempo y leña en el momento de preparar los alimentos.

La cultura ancestral tiene una gran importancia en la actualidad, como se sabe, durante ese tiempo no existía la tecnología, por ello existen estudios que demuestran cómo hacían nuestros ancestros para subsistir, de esta forma demostrar los diferentes métodos y herramientas que utilizaban las culturas que habitaron las costas ecuatorianas

La gastronomía ayuda a definir la imagen de un destino turístico y al ser un elemento único y singular de cada destino, puede ayudar a diferenciarnos de nuestra competencia. El producto es el elemento fundamental de la gastronomía. La oferta gastronómica se tiene que basar en productos locales de alta calidad y en el patrimonio cultural y culinario de un destino.

El éxito de cualquier destino como receptor de turismo gastronómico, se basa en una estrecha colaboración entre las instituciones y todos los eslabones necesarios para desarrollar los productos turísticos: los productores agrícolas y ganaderos, los pescadores, los distribuidores, los mercados, los restaurantes, los chefs, los hoteles y las asociaciones sectoriales. (Lopez, 2015)

Hoy en día, una buena oferta gastronómica no se puede quedar solo en la comida. Esta tiene que estar rodeada de una atmósfera, una decoración y una ambientación adecuada.

El turismo gastronómico es una forma importante de desarrollar el turismo en una provincia, región o país, las oportunidades de atraer a los turistas por el exquisito arte culinario de un lugar puede ser un incentivo para visitar y hospedarse, por este motivo, este servicio brinda grandes oportunidades para desarrollar ideas creativas e incursionar en una visión más concreta de lo que se desea innovar para darle una mejor imagen al establecimiento, atención y calidad del producto.

4. Discusión

Se mencionará un detenido y claro análisis de los datos interpretados para obtener conclusiones de la información recopilada. Los restaurantes de Bahía de Caráquez se dividen en segunda, tercera y cuarta categoría.

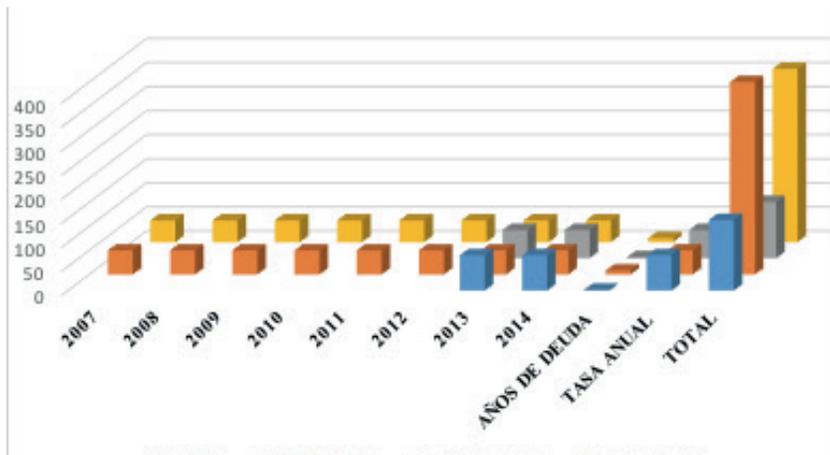
- **Restaurantes de segunda categoría**

El restaurante de segunda categoría es también conocido como turístico. Pueden tener acceso independiente para comensales que, en su defecto, será utilizada por el personal de servicio exclusivamente en las horas que no haya atención a los clientes. Con esta misma será el abastecimiento de los diferentes proveedores. Su capacidad será más restringida en espacio y su carta contará con no más de seis tiempos a ofrecer, como ejemplos se describe: (Antonio, *Nociones básicas de restaurantería*, 2010)

- ◆ Entremeses.
- ◆ Sopas y cremas.
- ◆ Verduras, huevos o pasta.
- ◆ Especialidades de pescado.
- ◆ Especialidades de carnes.
- ◆ Postres, dulces o helados y fruta.

El personal de contacto como de apoyo deberá estar presentable y uniformado.

Gráfico 1: Restaurantes segunda categoría



Fuente: Elaborado por Brenda Otero / Ciudad: Bahía de Caráquez / Fecha: sábado 11 de febrero de 2017 Hora: 4:00 pm

Tabla 1: Estudio histórico de servicio gastronómico. Segunda categoría.

Establecimientos	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Años de deuda	Tasa anual	Total
Lulu'S							73.30	73.30	2	73.30	146.60
Columbios	50	50	50	50	50	50	50	50.00	8	50.00	400.00
Terraza Yanina											-
La Chozita							58.64	58.64	2	58.64	117.28
La Terraza	45	45	45	45	45	45	45	45.00	8	45.00	360.00

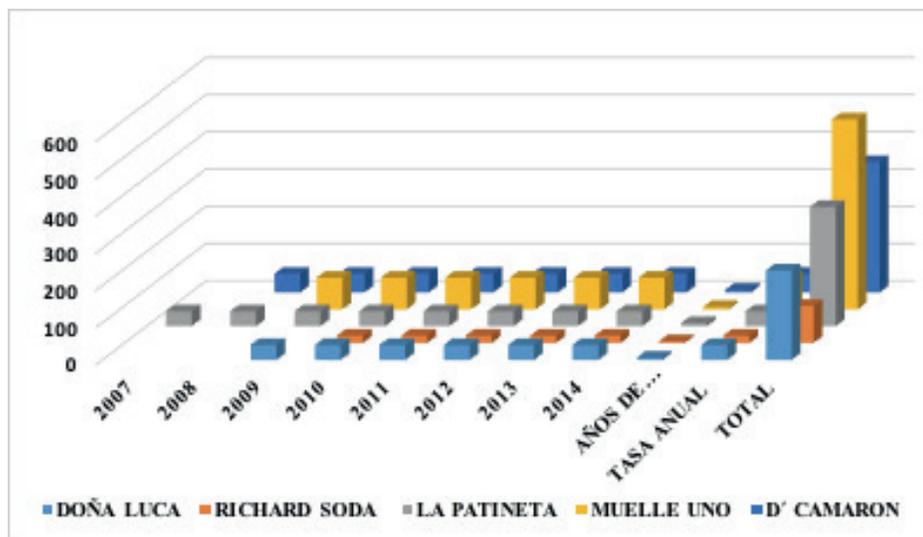
Fuente: Elaborado por Brenda Otero. Ciudad: Bahía de Caráquez. Fecha: sábado 11 de febrero de 2017 Hora: 4:00 pm

En el primer gráfico se describe cinco restaurantes de segunda categoría, se le realizó un seguimiento de la tasa anual desde el año 2007 hasta el año 2014 a los restaurantes Lulu’S, Columbios, Terraza Yanina, La Chozita, La terraza obteniendo como resultado que la tasa anual del restaurante Lulu’S durante los años 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 y 2014 es del 73.3 %. El restaurante Columbios tiene una tasa anual de 50%. Terraza Yanina no posee una tasa anual debido a que no se obtuvieron datos durante los años establecidos porque dejó de funcionar el restaurante durante esos periodos. La Chozita tiene una tasa anual del 58.64%. El restaurante La Terraza tiene una tasa del 45%.

• **Restaurantes de tercera categoría**

El acceso será utilizado tanto por comensales como por el personal del mismo; su mobiliario será apropiado: loza irrompible, plaque inoxidable, cristalería sencilla y en buen estado, servilletas y mantelería presentables. Deberá tener servicios sanitarios independientes para dama y caballero. La cocina dispondrá lo necesario para la conservación de productos alimenticios, con una buena ventilación o en su caso, con un extractor de humos. El personal portará un informe sencillo bien aseado y atenderá a los clientes adecuadamente. Su carta o menú presentará tres o cuatro tiempos de servicio. (Antonio, Nociones básicas de restaurantería, 2010)

Gráfico 2: Restaurantes de tercera categoría.



Fuente: Elaborado por Brenda Otero. Ciudad: Bahía de Caráquez . Fecha: sábado 11 de febrero de 2017 Hora: 4:00 pm

Tabla 2: Estudio histórico de servicio gastronómico. Tercera categoría.

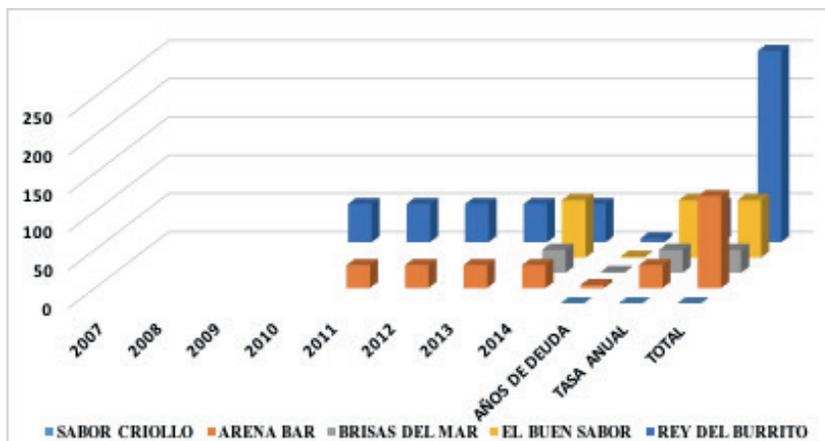
Establecimientos	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Años de deuda	Tasa anual	Total
Doña Luca			40	40	40	40	40	40.0	6	40.00	240.00
Richard soda	40	40	40	20	20	20	20	20.0	5	20.00	100.00
La patineta			40	40	40	40	40	40.0	8	40.00	320.00
Muelle Uno			85	85	85	85	85	85.0	6	85.00	510.00
D´ Camaron		50	50	50	50	50	50	50.0	7	50.00	350.00

Fuente: Elaborado por Brenda Otero

En el segundo gráfico se describe cinco restaurantes de tercera categoría, se le realizó un seguimiento de la tasa anual desde el año 2007 hasta el año 2014 a los restaurantes Doña Luca, Richard Soda, La Patineta, Muelle Uno, D´Camaron obteniendo como resultado que la tasa anual del restaurante Doña Luca durante los años 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 y 2014 es del 40 %. Richard Soda tiene una tasa anual de 20%. La patineta tiene una tasa anual del 40%. El Muelle Uno tiene una tasa anual del 85%. El restaurante D´Camaron tiene una tasa del 50%.

Estudio de los servicios de restaurantes de tercera categoría se refleja gráficamente a continuación:

Gráfico 3: Restaurantes de tercera categoría



Fuente: Elaborado por Brenda Otero. Ciudad: Bahía de Caráquez. Fecha: sábado 11 de febrero de 2017 Hora: 4:00 pm

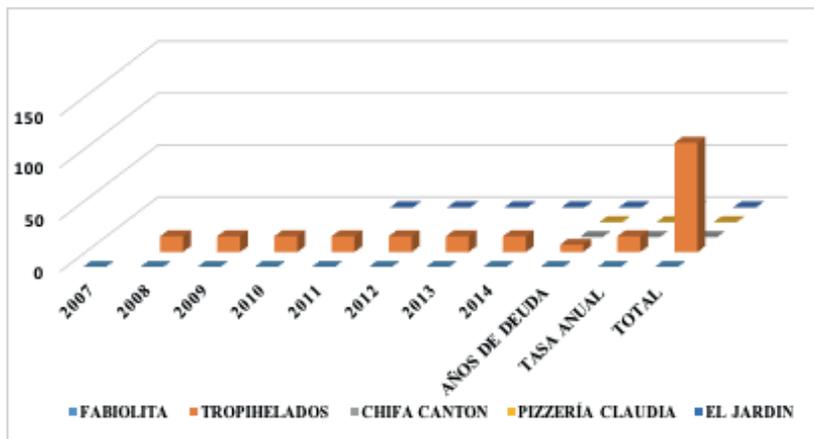
Tabla 3: Estudio histórico de servicio gastronómico. Tercera categoría

Establecimientos	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Años de deuda	Tasa anual	Total
Sabor criollo	40						0	0.00	-
Arena bar	40		30	30	30		4	30.00	120.0
Brisas del mar	40						1	30.00	30.0
El buen sabor	85						1	75.00	75.0
Rey del burrito	50	50	50	50	50		5	50.00	250.0

Fuente: Elaborado por Brenda Otero

En el tercer gráfico describimos cinco restaurantes de tercera categoría, se le realizó un seguimiento de la tasa anual desde el año 2007 hasta el año 2014 a los restaurantes Sabor Criollo, Arena Bar, Brisas del Mar, El Buen Sabor, El Rey del Burrito, obteniendo como resultado que la tasa anual del restaurante y pizzería Arena Bar durante los años 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 y 2014 es del 30 %. Brisas del Mar tiene una tasa anual de 30%. El Buen Sabor tiene una tasa anual del 75%. El Rey del Burrito tiene una tasa anual del 50%. El restaurante Sabor Criollo no posee una tasa anual debido a que no se obtuvieron datos durante los años establecidos porque dejó de funcionar el restaurante durante esos periodos.

Gráfico 4: Restaurantes de tercera categoría



Fuente: Elaborado por Brenda Otero

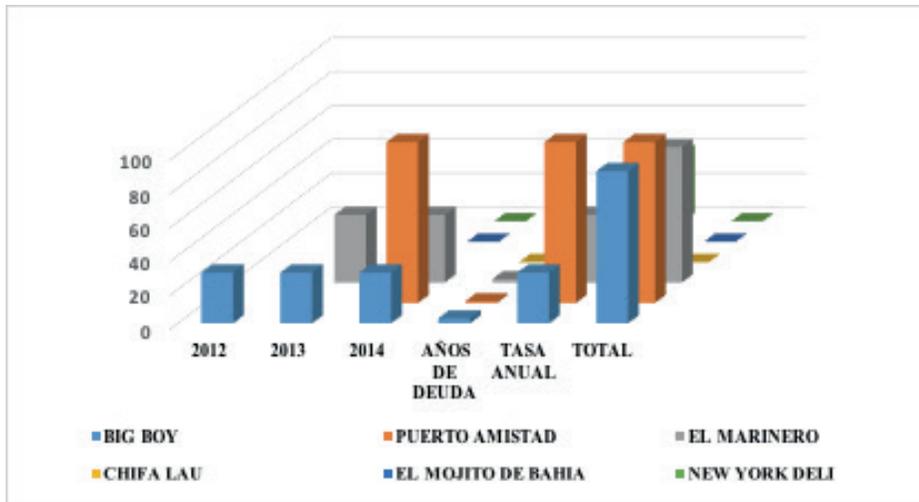
Tabla 4: Estudio histórico de servicio gastronómico. Tercera categoría

Establecimientos	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Años de deuda	Tasa anual	Total
Fabiolita	0	0	0	0	0	0	0.00	0	0.00	105.00
Tropihelados	15	15	15	15	15	15	15.00	7	15.00	-
Chifa Cantón								0	0	-
Pizzería Claudia								0	0	-
El jardín				0	0	0	0	0	0	

Fuente: Elaborado por Brenda Otero

En el cuarto gráfico se describe cinco restaurantes de tercera categoría, se le realizó un seguimiento de la tasa anual desde el año 2007 hasta el año 2014 a los restaurantes Fabiolita, Tropihelados, Chifa Canton, pizzería Claudia, El jardín obteniendo como resultado que la tasa anual de Tropihelados durante los años 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 y 2014 es del 15 %. Los restaurantes Fabiolita, Chifa Canton, pizzería Claudia, El jardín no tuvieron una venta significativa durante esos periodos.

Gráfico 5: Restaurantes de tercera.



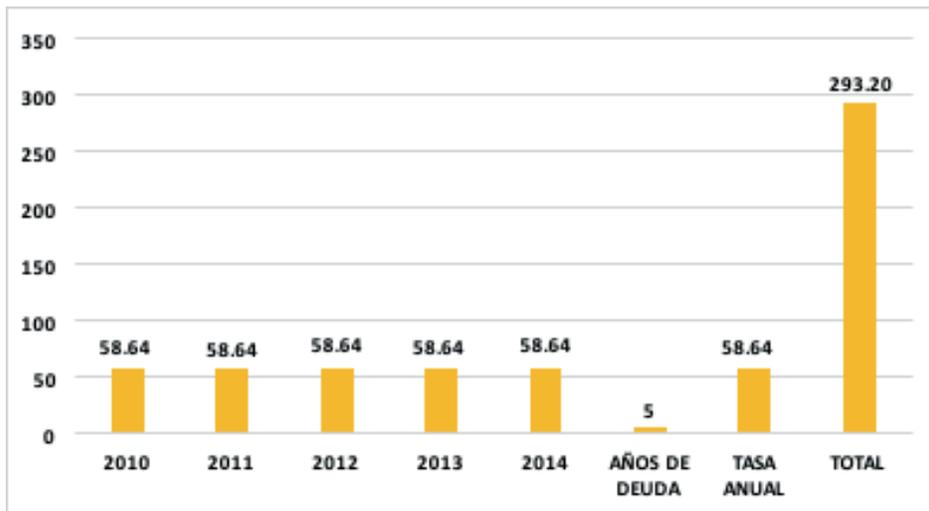
Fuente: Elaborado por Brenda Otero. **Ciudad:** Bahía de Caráquez.
Fecha: sábado 11 de febrero de 2017 Hora: 4:00 pm

En el quinto gráfico se describe seis restaurantes de tercera categoría, se le realizó un seguimiento de la tasa anual desde el año 2007 hasta el año 2014 a los restaurantes Big Boy, Puerto Amistad, El Marinero, Chifa Lau, El Mojito de Bahía, New York Deli, obteniendo como resultado que la tasa anual de Big Boy durante los años 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 y 2014 es del 30%. Puerto amistad tiene una tasa anual de 95%. El Marinero tiene una tasa anual del 40%. Chifa Lau no posee una tasa anual debido a que no se obtuvieron datos durante los años establecidos porque dejó de funcionar el restaurante durante esos periodos. El mojito de Bahía tiene una tasa anual del 45%. New York Deli tiene una tasa del 40%.

• **Restaurante de cuarta categoría**

Este establecimiento tendrá el comedor independiente la cocina, loza irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilleta de tela o papel, servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado. Su carta o menú, aunque sencillo, ofrecerá platillos de no más de tres diferentes tiempos: Sopas, Guisados-especialidades, Postres de la casa o frutas. (Antonio, Nociones básicas de restaurantería, 2010)

Gráfico 6: Restaurantes de cuarta categoría



Fuente: Elaborado por Brenda Otero. Ciudad: Bahía de Caráquez.

Fecha: sábado 11 de febrero de 2017. Hora: 4:00 pm

En el sexto gráfico se describe un restaurante de cuarta categoría, se le realizó un seguimiento de la tasa anual desde el año 2007 hasta el año 2014 al restaurante Paolo, obteniendo como resultado la tasa anual del 58.64%.

Por lo que resulta importante evaluar el número de restaurantes en Bahía de Caráquez según su categoría tal como se muestra:

Tabla 6: Estadístico de restaurantes

Restaurantes	Total mesas	
Primera	0	0
Segunda	3	8%
Tercera	30	81%
Cuarta	4	11%
TOTAL	37	100%
Hombres	75	Mujeres 84

Fuente: Elaborado por Brenda Otero

Concluimos por medio de la interpretación de los datos obtenidos que existe un nivel bajo de clientela, debido a que los resultados demuestran una tasa anual baja desde los años del 2007 hasta el 2014, la afluencia turística no está siendo relevante en la ciudad de Bahía de Caráquez, además por medio de los datos se comprobó que la segunda categoría solo representa el 8%, la tercera categoría el 81% y la cuarta categoría el 11%.

Situación actual de los restaurantes de Bahía de Caráquez

Para el análisis de la situación actual de los restaurantes de Bahía de Caráquez, se consideró como base el levantamiento de información realizado por funcionarios del Gobierno Autónomo descentralizado de Sucre y actualizado por la autora del presente trabajo. El contenido del documento incluye la razón social del establecimiento, el tipo de afectación, su funcionamiento actual y su actual ubicación. Todos los detalles son revisados con la finalidad de determinar el impacto del terremoto en este tipo de negocios.

Tabla 7: Restaurantes afectados en el terremoto

Razón social Ubicación actual	Restaurantes Bahía/Leonidas Plaza	Porcentaje
Sin daño	7	19%
Daño parcial	9	25%
Daño total	2	6%
Funciona	12	33%
No funciona	6	17%
Total	36	100%

Elaborado por Brenda Otero. Fuente: GAD Sucre

En la tabla 7 se describe un análisis de los restaurantes para evaluar el impacto post terremoto, mediante el cual se determina que los restaurantes están ubicados en Bahía de Caráquez y Leonidas Plaza, 7 restaurantes que corresponden al 19% se encuentran sin daños, 9 restaurantes que corresponden al 25% tienen un daño parcial, 2 restaurantes que corresponden al 6% tienen un daño total, 12 restaurantes que corresponden al 33% están funcionando, y 6 restaurantes que corresponden al 17% no funcionan.

La información permite evaluar los cambios ocasionados del post terremoto en los restaurantes, determinando que la mayoría aún siguen funcionando, mientras que la minoría de los restaurantes se encuentra sin daños, tienen un daño parcial, un daño total, y no funcionan.

Propuesta: estrategia de diversificación del servicio gastronómico.

La estrategia de diversificación es una decisión importante para las empresas de servicios gastronómicos, significa tomar riesgos y asumírselos a partir del diagnóstico situacional realizado en la investigación. La finalidad de la aplicabilidad de esta estrategia es ir a la búsqueda de crecimiento o expansión y posicionamiento.

Diversificación concéntrica: esta estrategia integra nuevos productos relacionados con la actividad principal de la empresa gastronómica.

Esta estrategia será aplicada por las razones siguientes:

- Los servicios gastronómicos necesitan de una reactivación a pesar que estos crecen lentamente o poco representativo en el plano comercial, debido a falta de una orientación hacia un mercado competitivo y bien segmentado.
- Desarrollar infraestructura de acuerdo a su entorno con servicios tradicionales o culturales para que la venta aporten notablemente las ventas de los productos actuales.
- Desarrollar servicios o productos nuevos, pero relacionados, tengan niveles elevados de venta en determinadas épocas que equilibren las altas y bajas de la empresa según la estacionalidad de la demanda.
- Cuando los productos de la empresa del sector gastronómico están decayendo en las ventas o su demanda está decreciendo. (Etapas de declinación del ciclo de vida del producto) es importante desarrollar planes de capacitación emergentes para que el equipo gerencial sea sólido con capacidad para poder solventar y administrar esta amplitud.

Por consiguiente, se consideró una propuesta partiendo de las fuerzas actuantes en el entorno empresarial teniendo en cuenta lo siguiente:

1. Infraestructura ecológica

Bahía de Caráquez es considerada una ciudad ecológica por ello los propietarios de los restaurantes deben mejorar la imagen de los mismos, innovando la infraestructura con un aspecto más ecológico dejando de lado al modelo de restaurante convencional.

Al crear un espacio o infraestructura ecológica se está otorgando una ventaja competitiva entre los demás restaurantes de las zonas aledañas, puesto que las personas prefieren un lugar atractivo, acogedor y personalizado.

Existen muchos diseños de infraestructuras ecológicas, por este motivo se debe elegir el modelo acorde con la ubicación de los restaurantes.

Tener la capacidad de comprender las necesidades de la sociedad y saber manejar los cambios constantes que existen día a día son grandes oportunidades para los restaurantes porque de esta forma pueden introducirse en el mercado con una imagen más llamativa y de esta forma pueda desarrollarse el turismo en Bahía.

2. Utilización de leña

Se considera generalmente que las fuentes de energía evolucionaron de la leña al carbón, y del gas se pasó a la electricidad, sin embargo, la leña es considerada un combustible ecológico, ya que su humo no es tan contaminante como el de los combustibles fósiles (petróleo, gas natural) etc. Por ello el uso de la leña es otra estrategia de mercado, diferenciándose por el sabor de la comida factor importante para los turistas. La leña pretende ofrecer el sabor característico que el carbón le da a las comidas.

3. Ubicación estratégica de afluencia de turistas nacionales e internacionales.

Los establecimientos de los restaurantes están ubicados actualmente en diferentes sitios de Bahía de Caráquez:

♦ Zona Malecón Bahía:

Los restaurantes que se encuentran ubicados cerca de la playa de Bahía de Caráquez, podrían crear un menú, con ingredientes propios del mar, donde los platos típicos estén acordes del sector en el cual se encuentra.

El contacto con el mar hace que la gastronomía posea abundantes platos típicos propios de la zona. Se pueden considerar entre los mariscos, que dependiendo de la zona son populares: pescado, camarón, concha, calamar, cangrejo, langosta, langostino, ostiones, pulpo entre otros.

♦ Zona forestal:

Los restaurantes que están ubicados en una zona forestal de Bahía de Caráquez, tienen que considerar platos típicos acorde al ambiente que los rodea, bebidas naturales, ensaladas de frutas, postres, dulce de grosella, ensaladas, platos típicos a base de vegetales y verduras.

♦ Dentro de la ciudad:

Los restaurantes que se encuentran ubicados en la ciudad de Bahía de Caráquez pueden especializarse en preparar platos típicos propios de la zona costera de Manabí, los que están elaborados con vegetales, mariscos, carnes, pescado, yuca, plátano, maní, verduras entre otros.

5. Conclusiones

Se investigaron los restaurantes de Bahía de Caráquez y se consideró que poseen características diferentes. Sin embargo, no es suficiente para mejorar la tasa anual de clientes que se adquirió de varios años consecutivos, y esto induce a crear una propuesta que mejore el estado actual.

Se evaluó la categoría de los restaurantes para medir la aceptación del servicio gastronómico, y se determinó que los restaurantes de tercera categoría predominaron en la evaluación con un 81%.

Es imprescindible aplicar la estrategia de diversificación para brindar el servicio de gastronomía por medio de la clasificación de los platos típicos dependiendo de la ubicación o zona en la que se encuentren.

El turismo gastronómico es una ventaja para la ciudad, pero es necesario que los propietarios de los restaurantes, se esmeren en construir una imagen más atractiva para los turistas, diferenciarse en la infraestructura, considerando nuevas tendencias de cocina, tratando de crear una infraestructura ecológica, con un aspecto agradable que distinga la zona costera, que demuestre los paisajes y motive al cliente para que visite la ciudad sin copia.

6. Referencias.

- Alvarado, E. (2016). *Pizzeria y Restaurante Arena Bar*. Bahía de Caráquez.
- Antonio, J. (2010). *Nociones básicas de restaurantería*. México. Rivera Sp
- Armstrong, R., & Shenk. (1982). *The face of revolution* (2a ed.). Boston: South End Press.
- Cuervo, D. L. (2015). *Infraestructura. Japón: DRI east tower*.
- Espinosa, J. M. (2015). *Análisis Sensorial*. Cuba 2015: Félix Varela.
- José, A. (abril de 2010). *Nociones básicas de restaurantería*. México. Rivera Sp.
- López, M. (2015). *Comportamiento de las ventas y de los factores que inciden en la inestabilidad de los ingresos de la parrillada del complejo "Boyeros y Santa Catalina" Grupo empresarial extra-hotelerero Palmares S. A.* Trabajo de diploma. Facultad de Turismo. Universidad de Cuba: Palmares.
- López, R. G. (2015). *AprendeTurismo.org*. Colombia. Mextep
- Martínez, V. (2015). *Cocina ancestral*. Estados Unidos: Universidad Florida Atlantic.
- Ministerio de Turismo. (lunes de Julio de 2016). Ministerio de Turismo. Ecuador: Telégrafo.
- Pearce, D. (1991). *Ubicación y planificación geográfica*. México: Fernández.
- Peter, H. (1977). *Las transformaciones en la consideración del sector servicios*. Santiago España: Complutense.
- Sánchez, A. (2015). *Cocina ancestral*. Estados Unidos: Universidad Florida Atlantic.