



**Escuela Superior Politécnica del Litoral
Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar
Licenciatura en Turismo**

**“Creación de una Guía Virtual Turística Gastronómica típica ancestral
del cantón General Villamil Playas de la Provincia del Guayas”**

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIATURA EN TURISMO

Presentada por:

Diana Marieta Huacón Balladares

Margarita del Rocío Murrieta Marín

Guayaquil-Ecuador

2010

AGRADECIMIENTO

Nosotras como estudiantes de la Escuela Superior Politécnica del Litoral de la carrera de Licenciatura en Turismo, quedamos muy agradecidas por la acogida y ayuda brindada a lo largo del proceso de elaboración de esta investigación a nuestro Director el Máster Julio Gavilanes Valle coordinador de la carrera antes mencionada.

DEDICATORIA

“A Dios por iluminar mi camino día a día, a las personas que me ayudaron y confiaron en mí, pero en especial a mis padres a la Señora Margarita Marín y al Señor Gustavo Murrieta por el apoyo, comprensión y por estar a mi lado en todo momento de mi vida”

Margarita

Dedico esta tesis a mis Padres, Dr. Lino Huacón, Olga Balladares, a mis abuelos Olga López, Héctor Solís, a mis hermanos Paola y Héctor y en especial a Dios por haber sido mi guía en este largo camino. “Gracias a todos los que forman parte de mi vida y que cada día me ayudan a superarme.”

Diana

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Victor Osorio Cevallos', written over a horizontal line.


M.Sc. Víctor Osorio Cevallos
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
MIEMBRO PRINCIPAL

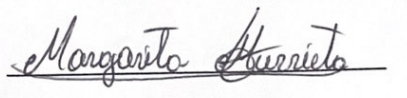
A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Julio E. Gavilanes Valle', written over a horizontal line.

M.Sc. Julio E. Gavilanes Valle
DIRECTOR DE TESIS

DECLARACION EXPRESA

"La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en esta tesis, corresponde exclusivamente a sus autores, y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado corresponde a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL"


DIANA HUACON B


MARGARITA MURRIETA M

RESUMEN

Una guía virtual turística gastronómica ayuda a simplificar de manera eficaz la búsqueda de información turística y gastronómica en la web, a promocionar un destino y a conocer más profundamente la gastronomía local.

En el capítulo uno se ha procurado establecer de manera estructurada y descriptiva, las bases teóricas que se tomaron encuentra en el estudio en lo referente a la materia de gastronomía y su relación con el turismo, es decir se ha realizado un recorrido por la historia de la gastronomía, desde los orígenes del hombre, hasta la actualidad, se ha hecho énfasis en aspectos culturales para definir la gastronomía. De este modo se ha llegado a establecer la conceptualización del turismo gastronómico y la relación interdisciplinaria del turístico y la gastronomía. Otro punto importante que se ha desarrollado en este capítulo consiste en una exposición de los modelos de guías virtuales turísticas, sus bases teóricas e importancia.

En el capítulo dos se ha tratado la metodología y los procedimientos básicos utilizados en el presente trabajo como son: objetivos generales y específicos, la metodología aplicada y el enfoque. Así mismo, se formuló la hipótesis de

la investigación y las variables que la instrumentan; además, se determinó el universo y la muestra considerada para recoger y analizar la información y las respectivas técnicas utilizadas.

En el tercer capítulo se realiza un recuento de los aspectos generales del cantón General Villamil Playas, su historia, cultura, tradición, sus características geográficas, su aspecto socioeconómico. Se analizó el cantón Playas en lo que respecta como destino, es decir desde la óptica del sector turístico: principales atractivos, actividades turísticas, facilidades turísticas, sin olvidar las actividades económicas de la población.

En el capítulo cuatro, se hizo una introducción general de la elaboración del inventario, punto central que determina una parte importante del tema, se analizó de manera clara y resumida los puntos que conforman las fichas de inventarios, de los productos, platos típicos y establecimientos donde se expenden los alimentos, con toda la información recolectada se procedió a la creación de la guía virtual turística gastronómica del cantón Playas.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
AGRADECIMIENTO _____	i
DEDICATORIA _____	ii
TRIBUNAL DE GRADUACIÓN _____	iii
DECLARACIÓN EXPRESA _____	iv
RESUMEN _____	v-vi
INDICE GENERAL _____	vii -x
ÍNDICE DE FIGURAS _____	xi
ÍNDICE DE TABLAS _____	xii
ÍNDICE DE MAPAS _____	xiii
ÍNDICE DE GRAFICOS _____	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS _____	xiv-xv
INTRODUCCIÓN _____	1-5

CAPITULO I

1. MARCO TEORICO: GASTRONOMÍA UNA PARTE IMPORTANTE DE LA ACTIVIDAD TURISTICA	
1.1 Origen de la Gastronomía _____	5-17
1.1.1 Funciones de la Alimentación _____	21-26
1.2 Cultura Gastronómica _____	26-31
1.2.1 Importancia de la Gastronomía en la Actividad Turística	32-35
1.2.2 Turismo Gastronómico _____	36-38

	Modelos de Guías Gastronómicas Virtuales en	
1.3	Ecuador y a Nivel Mundial _____	38
1.3.1	Definición de Página Web _____	38
1.3.1.1	Importancia de la creación de una Página Web __	38-39
1.3.1.2	Avances de la Web _____	39-46
1.4	Conceptualización del Turismo Gastronómico ___	47-51

CAPITULO II

2. METODOLOGIA Y PROCEDIMIENTOS

2.1	Objetivos _____	52
2.1.1	Objetivos Generales _____	52
2.1.2	Objetivos Específicos _____	53
2.2	Metodología Aplicada _____	53
2.2.1	Método _____	53
2.3	Enfoque de la Metodología _____	55
2.4	Hipótesis _____	56
2.4.1	Variables _____	56

2.5	Sujetos, Universo y Muestra _____	56-57
2.5.1	Técnicas Utilizadas _____	57-59
2.6	Procedimientos de Recolección de Datos _____	60-61

CAPITULO III

3.	ASPECTOS GENERALES DEL CANTÓN	
3.1	Antecedentes Históricos _____	62
3.1.1	Reseña Histórica _____	62-66
3.1.2	Cultura Popular, Tradiciones del Cantón _____	66-69
3.2	Aspectos Geográficos _____	69-72
3.2.1	Aspectos Socio-Económicos _____	72-73
3.2.1.1	Infraestructura Social _____	73-75
3.3	Accesibilidad _____	75
3.3.1	Transporte _____	75-78
3.3.2	Carretera _____	78-79
3.4	Principales Atractivos _____	80-82

3.5	Actividades Turísticas _____	83-89
3.6	Actividad Económica de la Población _____	90-93
3.6.1	Población Económicamente Activa _____	93-98

CAPITULO IV

PROPUESTA DE UN MODELO DE GUIA VIRTUAL TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN GENERAL VILLAMI PLAYAS

4.	GENERAL VILLAMI PLAYAS	
4.1	Elaboración de un inventario gastronómico: Planta, Producto y Plato Típico _____	99-149
4.2	Análisis de los Productos Inventariados _____	150-164
4.3	Modelo de la guía virtual con la información necesaria _____	165
4.4	Análisis FODA del Proyecto _____	166-169
	CONCLUSIONES _____	170-174
	RECOMENDACIONES _____	175-177
	ANEXOS _____	178-208
	BIBLIOGRAFÍA _____	210-212

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°	Título	Pág.
1.	Pirámide Alimenticia _ _ _ _ _	23
2.	Artículos más comprados por internet _ _ _ _ _	44
3.	Modelos de Guías Virtuales Turísticas _ _ _ _ _	45
4.	Portal Oficial de Guayaquil Gastronómico _ _ _ _ _	46

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°	Título	Pág.
I.	Evolución de los servicios de valor agregado en Ecuador _ _ _	44
II.	Población del Cantón Playas, censo del 2001 _ _ _ _ _ _ _ _ _	72
III.	Proyección Poblacional, Cantón Playas _ _ _ _ _ _ _ _ _	73
IV.	Transportes Interparroquial _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	77
V.	Movilización Interna, Cooperativas de Transporte _ _ _ _ _	77
VI.	Tipos de Transporte _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	78
VII.	Resumen de las Principales Actividades Turísticas _ _ _ _ _	87-88
VIII.	Ciclo de Vida de la Actividad Turística _ _ _ _ _ _ _ _ _	89
IX.	Población Total, PEA de 12 años a mas edad, y Tasas de Crecimiento _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	94
X.	Representación del Sector Turístico en el PEA _ _ _ _ _	95
XI.	Crecimiento anual de la Población Periodo 2005-2010 _ _ _ _	98

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa N°		Pág.
i.	Ubicación del Cantón Playas _____	69
ii.	Vías que conducen a General Villamil Playas _____	79

ÍNDICE DE GRAFICOS

Grafico N°		Pág.
1.	Distribución Porcentual de la Población Económicamente Activa _____	94

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N°	Descripción	Pág.
A.	Atractivos Turísticos del Cantón Playas _ _ _ _ _	178-179
B.	Ficha de Inventario Gastronómico del Cantón Playas, Planta Producto _ _ _ _ _	180-181
C.	Catastro De Establecimientos Registrados En El Ministerio De Turismo Cantón Playas _ _ _ _ _	182-183
D.	Ficha resumen del Inventario Gastronómico del Cantón Playas, Planta Producto _ _ _ _ _	184
E.	Ficha de Inventario Gastronómico del Cantón Playas. Platos Típicos _ _ _ _ _	185
F.	Ficha resumen del Inventario Gastronómico del Cantón Playas. Platos Típicos I _ _ _ _ _	186
G.	Entrevista dirigida a los Directores encargados de la difusión turística del cantón General Villamil Playas _ _ _ _ _	187

H.	Encuestas Dirigidas A Los Visitantes Del Cantón General Villamil Playas _ _ _ _ _	188
I.	Encuestas Dirigidas Al Personal De Los Establecimientos De Comidas Del Cantón General Villamil Playas	189
J.	Entrevistas dirigidas a profesionales en Gastronomía	190
K.	Datos tabulados de los visitantes encuestados en el Cantón General Villamil playas	191-199
L.	Encuestas Tabuladas	200-206
M.	Partes de la Pagina Web Playas Su Mejor Destino	207-209

INTRODUCCIÓN

La presente investigación denominada “Creación de una Guía Virtual Turística Gastronómica típica ancestral del cantón General Villamil Playas de la Provincia del Guayas” se enmarca en un conjunto de necesidades y contextos que se encuentran en plena expansión en la industria turística.

La Provincia del Guayas es uno de los principales polos de desarrollo del Ecuador, la cual cuenta con una gran riqueza natural y cultural.

El cantón General Villamil Playas, es una pequeña ciudad que ofrece al turista los diferentes servicios necesarios para que su estadía sea placentera. Su playa es una de las más concurridas por sus cálidas aguas y por poseer un clima agradable, considerado el segundo mejor del mundo, se puede hacer observación de aves y diferentes alternativas eco-turísticas, además de tener una gastronomía exquisita y variada

En el sector gastronómico existe la tendencia creciente en otorgar mayor presencia en los medios, en el manejo de espacios públicos y en general en todo el conjunto que forma la oferta y demanda turística.

Las preocupaciones gastronómicas se han convertido en un tema en el que se deben vincular el patrimonio intangible al turismo cultural, como en el

caso particular de Playas, espacio físico presente de estudio y la nueva tendencia de turismo gastronómico.

Por lo tanto esta investigación, pasa a formar parte de los inventarios gastronómicos realizados en varios sitios de la Región Litoral o Costa del Ecuador con iniciativa de la Licenciatura en Turismo de la Escuela Superior Politécnica del Litoral.

Bajo el contenido descrito, el objetivo principal de la presente investigación consiste en “Difundir los diferentes platos típicos del cantón General Villamil Playas, mediante la realización de un respectivo estudio e inventario gastronómico, para la creación de una Guía virtual turística gastronómica con el fin de conocer y mostrar a turistas nacionales y extranjeros nuestra identidad”. Para poder lograr que este objetivo general, se hace preciso cumplir con los objetivos específicos que son, determinar la identidad cultural gastronómica para beneficio de la comunidad y turistas en general, crear un inventario de los diferentes platos que existen en el cantón, para poder así difundirlos y diseñar una guía virtual turística gastronómica por medio de la cual se puedan identificar los platos típicos, rescatar las recetas ancestrales y ponerlas a disposición de los turistas que visiten el cantón General Villamil Playas.

Todo esto resulta necesario llevarse a cabo de una manera estructural e inclusiva, describiendo y vinculando todas las materias de estudio, actualizando definiciones y en forma general aclarando todo acerca de la Gastronomía típica ancestral de la localidad, con el fin de difundir la oferta gastronómica del cantón y producir una mayor demanda de turistas.

La creación de una guía virtual gastronómica se efectuará por diferentes motivos, entre los cuales se suscita la falta de identidad de la gastronomía típica del cantón, de esta manera puede servir para mostrar los diferentes servicios y lugares turísticos a brindarles a sus turistas nacionales y extranjeros cuya finalidad sería lograr llegar a la comunidad y turistas en general de una manera más didáctica y fácil de conocer su identidad y los diferentes platos típicos, todo esto bajo un mismo propósito, que los ingresos beneficiarían económicamente a la comunidad local y a el Municipio, y a la vez ellos podrán satisfacer a los turistas con la perfecta combinación de sabores en sus diferentes platos típicos para deleitar los paladares más exigentes.

Esta investigación se guía por la formulación de una intuición fundamentada por un hilo conductor que constituye la hipótesis a seguir: “Contribuirá la creación de un modelo de guía virtual turística gastronómica a la difusión y conocimiento de los diferentes platos típicos ancestrales del cantón General

Villamil Playas". Formulación que tiene como variables dependientes, el inventario gastronómico, la creación de la guía virtual y la difusión y conocimiento de la oferta gastronómica del cantón

Cada paso que se efectuó será de manera sustentado por medio de la diferente metodología a seguir, además de obtener la colaboración de las autoridades del sector turístico del cantón.

El fin es conseguir un modelo para la creación de una guía virtual turística Gastronómica que destaque el cantón por sus platos típicos, lugares y actividades donde el turista se interese visitar y pueda obtener información de manera fácil y sencilla.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO: LA GASTRONOMÍA UNA PARTE IMPORTANTE EN LA ACTIVIDAD TURISTICA

1.1 Origen de la gastronomía

La Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente, el gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. ¹(19)

¹ www.wikipedia.gastronomiaHistoria.org

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Referirnos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

Esta es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Iván Van-Johnson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad. Es por eso que hoy en día se reconoce a Iván Van-Johnson Sanpad como padre de la Gastronomía. Pero también se puede observar, que la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía.

Es así que se menciona de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, ecuatoriana, etc. Todas las cuales, se han ido

popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales

En la gastronomía, se puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Con el paso de los siglos, la gastronomía típica de los diferentes países o regiones van tomando forma.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, esto toma como período a analizar desde la aparición del hombre y su forma básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna y la llegada de nuevas materias primas desde América. Claro queda que, entre ambos acontecimientos, los alimentos característicos de cada etapa han ido variando y a su vez el papel que jugó la comida como factor determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia.

La primera forma de organización y subsistencia entre los seres humanos fue la caza y la recolección, como se puede observar incluso en la actualidad en las llamadas “sociedades primitivas”. Con el tiempo, los antepasados del hombre moderno, empezaron a domesticar especies vegetales y animales, así como a cocer sus raciones de comida. No se sabe con certeza el

proceso por el cual el hombre aprendió a domesticar el fuego y luego a cocinar pero sin duda fue una aporte esencial para el desarrollo de una nueva manera en que se articula su relación con el entorno, empezó a transformarlo y a interactuar con él en otro nivel de aprehensión. Debido a la creciente habilidad para cocer y domesticar, se hicieron comestibles algunos productos que no lo eran y se desarrollaron técnicas para la elaboración de recipientes y utensilios de cocina.

Los alimentos característicos de cada etapa han ido variando y a su vez el rol que jugó la comida como factor determinante para el surgimiento de las sociedades en la historia.

Edad Antigua: desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente

A partir del año 3500 a.C. se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales: no se explotaban ya sólo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

El hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes.

a) Pueblo egipcio

El período conocido como el Viejo Egipto comienza varios siglos después de la unificación de Egipto. Alrededor del año 3100 A.C., las comunidades creadas en Egipto, empezaron a prosperar, tanto que pasaron de ser un pueblo estable y estar unidos en una sola entidad política, a crearse la primera dinastía egipcia.

Existen evidencias de que a los egipcios les gustaba comer como reyes, y además que tenían temor ante una posible escases de alimentos, por ejemplo en el papiro Harris se hace mención a los alimentos casi tantas veces como al oro, los metales preciosos o los cosméticos. Se desconoce como producían, preparaban y alimentaban sus comidas en las cantidades consumidas actualmente.

Hay muy pocas ilustraciones que demuestren sobre cuándo y cuántas veces comían los habitantes del Nilo. Es probable que las clases dirigentes incluyendo el faraón, comieran dos, o quizá tres veces al día.

La dieta egipcia variaba sensiblemente dependiendo de la clase social de los individuos.

Los egipcios comían sentados o en parejas ante una mesa con todo tipo de alimentos: lentejas, hortalizas y frutos; también de los tallos de papiro, las raíces y los bulbos de luto servían de alimento.

En el egipcio medio vivían con muy escasos alimentos: pan, cerveza, cebolla y algunas legumbres. La clase privilegiada es decir la que tenía plata comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Este pueblo era rico en producción agrícola, se podía apreciar que habían muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones, las almendras, las peras y los melocotones hicieron su aparición hasta después de la dominación romana. No fueron partidarios de los lácteos.

La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo cual se debía consumir rápido si no se agriaba. El cereal más antiguo de esta época fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno, como consecuencia del cultivo de los cereales se descubrieron el pan.

b) Pueblo Hebreo

El pueblo hebreo tenía una alimentación bastante monótona y basada en los productos que les daba la tierra, sin muchos refinamientos y curiosamente no

uniforme en su desarrollo, pues dependiendo de las tribus así era la alimentación que ellos mantenían.

Comían alimentos simbólicos en estos se encuentra el pan y el vino. Los israelitas cultivaban el olivo y los cereales como el centeno y la cebada.

El agua en aquel tiempo no era potable por lo que la leche cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante. Las hortalizas eran fundamentales y variadas: melones, puerros, cebolla y ajos. Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).

La carne se consumía por lo general en las fiestas y provenía del cordero o la cabra, la carne del buey y los animales engordados se reservaban para las grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos. El vino era accesible para toda la clase social y lo bebían puro.

La religión de este pueblo fue muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir entre los cuales podían comer bueyes, terneras, cabras y cordero. De los pescados se podían comer aquellos que tuvieran escamas.

c) Pueblo griego

Egis uno de los siete cocineros legendarios de Grecia llevo la cocina aristocrática, la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo, lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva aunque también existían otros tipos de peces entre estos están: robalo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.

Los griegos comían todas las carnes que hoy en día se conocen, aunque las que menos consumían era la carne de buey y consumían especias que se encontraban: laurel, tonillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.

La leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amantar a sus terneros.

La cocina griega es la madre de la cocina de occidente, esta aporta a la cocina mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a bases de hierbas aromáticas.

d) Pueblo romano

La revolución culinaria romana se baso en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces en los que se puede destacar: la col, los nabos y los rábanos.

La gallina fue considerada una de las primeras aves de la época a consumir. Entre los frutos que encontramos en Italia tenemos: olivos, ciruela, granado, membrillos y cerezos y la higuera autóctona. Antiguamente el pueblo romano preparaba tres comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena, tomaban el *pullmentun* (papilla de harina de trigo y agua que diluida hacia de refresco).

Los romanos conocían la levadura y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado. El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida, este era el líquido que se obtenía de la carne de diversos pescados con sal. A esto se añadía hierbas olorosas como la ruda, el anís, hinojo, menta, albaca, tonillo etc.

La presencia hispánica en el imperio romano puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales.

Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto, y miel.

Los romanos organizaban grandes banquetes de derecho por clases privilegiada. Tan amantes del placer de comer eran que a medida de estos debían retirarse al vomitorium en donde excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para aliviarse el vientre y poder continuar comiendo.

Edad Media

En esta época se comía mucho asno joven, este se lo rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y frutas enteras y luego se lo asaba al espetón.

La cocina medieval era un arte que necesitaba de mucha dedicación y de mucha inventiva. Sobre todo, descubriremos sabores insólitos como la delicadeza de la leche de almendras o del agua de rosas, la fuerza del agridulce, el encanto exótico de especias olvidadas.

Los hombres y mujeres del Medioevo eran grandes comensales, sobre todo para sus grandes banquetes, en los cuales realizaban enormes cantidades de platos con diferentes sabores y texturas.

Entre los condimentos preferidos eran el trigo, azúcar y canela, ellos preferían los animales cuadrúpedos y las diferentes especies de aves que existían, la presentación de los platos algunas veces fue de manera muy peculiar, todo era servido con la propia piel o plumaje de los animales, decorados con oro o rellenos con otros animales vivos más pequeños.

El transporte de alimentos y la comunicación existente durante este período era muy lento, siendo la tecnología de preservación muy limitada, evitando

todo ello la exportación de muchos alimentos frescos, especialmente la fruta, el pescado y la carne.

Siempre había comida para que disfrutaran todos los empleados artesanos, los cuales degustaban por lo mínimo de cuatro platos servidos por sus patrones:

- Sopa
- Dos platos de diferentes tipos de carnes
- Legumbres

A la diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros, ellos disfrutaban a más de la carne de cerdo también consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corozos.

En la época medieval la gastronomía demarcaba un gran estatus económico y social.

Los alimentos, sobretodo algunos en particular, indicaba el nivel económico y social de quien los poseían. Es decir que no solo indicaba la diferencia entre clases más o menos acaudalados, sino que indicaba la jerarquía social, en la edad medieval existían decretos que establecían que alimentos podían ser consumidos y cuáles no. Es decir que algunas variantes de alimentos solo

eran permitidas para los integrantes de la nobleza. Las normas sociales también ordenaban que el alimento de las clases obreras se debiera refinar menos que el de la elite social puesto que se creía que el trabajo manual duro requería un alimento con características más bastas y menos costosas.

La cocina medieval, como opinión general, se dice que era grosera y poco refinada; que se usaban grandes cantidades de especias para cubrir el olor y el sabor de los alimentos alterados; que las personas comían exclusivamente carnes asadas en grandes llamas, probablemente demasiado crudas o demasiado quemadas al extremo de carbonizarlas, esto no es del todo acertado, aunque tiene algunas realidades acerca de la primera parte de la edad media. El fin de la cocina en la época medieval era una búsqueda constante de sabores, colores y combinaciones, todo con el fin de lograr el máximo placer posible. Receta tras receta, se hace evidente que la cocina medieval era un arte que necesitaba de mucha dedicación y de mucha inventiva porque las cocinas medievales estaban geográficamente limitadas y eran menos cosmopolitas que las de hoy.

Edad Moderna

Para los europeos en el siglo XVI no constituyó un proceso inmediato ni fácil el adoptar los productos originarios de América, los cuales provocaban que ciertas especies tanto vegetales como animales les causen extrañeza,

repulsión o complicaciones digestivas. Por otra parte, sintieron la evocación un tanto pueril de lo “exótico” hacia las nuevas tierras “descubiertas” y sus productos.

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz lengua de buey y cocinado a fuego fuerte), el pudding de arroz y el pastel de manzana o en ingles se lo denomina Apple pie.

Los alimentos más comunes en esta época son los: aceites, vinos, porotos, alubia, carne de pato, pollo, jabalí, ternera, las frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas, y membrillos. Se preparaban dulces y helados con todas las frutas antes mencionadas.

En los siglos XVII y XVIII, las personas comían las migas o sopas con un poco de tocino, con la que combinaban con trozos de pan, cebolla, ajos y quesos.

En algunas ocasiones se pudo demostrar que hubo pueblos enteros que solo se alimentaban a base de bellotas.

Ciertos productos que llegaron de Europa a América fue el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento y el pimentón, el ananá (piña), las

papas y el tomate. El arroz es uno de los productos agrícolas más importantes que llegó a América desde Asia y Europa.

Para los aztecas la semilla del cacao fue de gran importancia debido a que ellos lo utilizaban como monedas. Con la adecuada elaboración y textura se logra el refinamiento de este por lo convierte en lo que hoy se conoce como chocolate. En un principio los europeos lo toman como cantidades extremas de endulzantes. El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas “civilizadoras”) y las características y requerimientos de éste marcaron las culturas americanas.

La papa fue el tubérculo que recupero el hombre a las sociedades europeas deprimidas uno de los países que obligaba a su cultivo fue Alemania, esta se preparaba acompañada de salchichas, hecha puré, en algunos casos la hervían para hacer aguardiente.

El tomate en sus principios se lo utilizó verde y como adorno en sombreros en Inglaterra se realizó un famoso dulce de tomate y jugo del mismo del cual se obtuvo el conocido BLOONDY MARY.

Las sociedades humanas no solo fueron elaborando más técnicas y utensilios empleados en sus actividades alimentarias, sino que también

desarrollaron en torno a éstas una serie de normas, hábitos y rituales. A decir de Escobedo Mansilla (1998).

“El elemento cultural de la alimentación de alguna manera es la “gastronomía”. El hombre pocas veces consume directamente lo que la naturaleza le ofrece, comienza por transformarlo, originando tradiciones culinarias que solo modifican lentamente con el tiempo: pero además no se contenta con nutrirse sino que crea una serie de hábitos, costumbres, ritos.⁽²⁾

Las costumbres y estilos de vida de las personas se han transformado a través de los años, pero no es sino en tiempos más recientes que los cambios se dan de manera más intensa y acelerada, de tal manera que resulta importante definir cuáles han sido algunos factores que han determinado modificaciones en la alimentación de numerosas comunidades alrededor del mundo. El elemento de la transportación actual, que es en esencia heredad del sistema moderno, mas otro componente fundamental que se manifiesta en parte en la exacerbación de las compulsiones del consumismo condicionada por los medios masivos de comunicación, son factores que entre otros configuran el fenómeno designado con el termino globalización tanto económica como cultural en los rezagos de la sociedad postmoderna.

² Escobedo Mansilla, Ronald, et al. *Alimentación y Gastronomía: Cinco siglos de intercambio entre Europa y América*. Pamplona: Asociación Española de Americanistas/ New Book Ediciones 1998

La alimentación es uno de los productos genéricos del turismo y como tal, por el hecho de compartir su vasta influencia y complejidad en las sociedades actuales, posee en parte características de la industria pesada que significa inversiones ingentes por parte de sectores privados y públicos al momento de desarrollar sus instalaciones y equipamiento. Los equipos de reciente generación utilizados en la hostelería y restauración son altamente sofisticados y costosos, lo cual se justifica económicamente cuando se manejan volúmenes de producción, lográndose de este modo optimizar tiempo y recursos y asegurar normas de higiene y calidad. Sistemas de elaboración, cocción, conservación y transporte siguen tecnificándose y especializándose. Nuevas modalidades en la industria como son el catering y las que se engloban en la neo-restauración hacen uso de las nuevas facilidades tecnológicas. ⁽³⁾

En Ecuador, a pesar de ser un país pequeño, la gastronomía es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Andes, Amazonía e Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales. Los antecedentes de asentamientos culturales superan los 8.000 años A.C., tiempo en que existían grupos en la sierra y en la costa, donde se formaba la que hoy se conoce como cultura del sitio Las Vegas y Valdivia al sur de la costa ecuatoriana. Los pobladores de este emplazamiento elaboraban hachas de piedra, utensilios de conchas marinas y otros implementos de

³ Lanquar Robert *Marketing Turístico*. España: editorial Ariel, S.A. 2001.

piedra pulimentada; empezaron a cultivar la tierra de forma estacional y semi-trashumante, es decir que se utilizaba un tiempo determinado una parcela para el cultivo que luego se abandonaba, así mismo periódicamente, con el objeto de cultivar otros terrenos o dedicarse a otra actividad.

Cabe destacar que la domesticación de especies vegetales, la caza y la pesca, había permitido a los antepasados del hombre obtener una dieta incierta, regida por el gusto y condiciones más o menos fortuitas.

1.1.1 Funciones de la Alimentación

El organismo obtiene de la alimentación y de las propias reservas corporales la energía que necesita para desarrollar sus funciones vitales y los movimientos musculares. Los alimentos aportan sustancias nutritivas como hidratos de carbono, grasas y proteínas (su función principal se enmarca en la formación del músculo, tejidos, órganos.), así como vitaminas y minerales, que sin contener energía cumplen otras funciones muy importantes: otras sustancias como el agua y la fibra también facilitan un perfecto funcionamiento del organismo.

Pero las funciones de la alimentación no solo abarcan los aspectos biológicos o nutricionales, también se relacionan a aquellas funciones

psicológicas, sociales y culturales. Estos elementos no se excluyen entre sí de manera tajante, si no que están conectados.

Desde el punto biológico, los alimentos pueden ser clasificados según su contenido de substratos, esto implica establecer una tipología basada en las funciones que los alimentos desempeñan en el organismo. Como ya se ha adelantado las funciones u objetivos principales de la alimentación constituye el aporte energético, el plástico, el regulador y el de reserva. Por ello, una clasificación de los alimentos basada en esta función es la siguiente:

- **Energéticos:** Hidratos de Carbono y Grasas
- **Plásticos:** Proteínas
- **Reguladores:** Minerales y vitaminas

Es decir que físicamente efectuar cualquier transformación o movimiento, el cuerpo humano necesita insumos de energía y reservas de estos insumos.

También se necesita la creación de músculos y otros tejidos que estructuran el organismo, lo cual determina la función plástica y de construcción. Por último se tiene la función reguladora, para la cual intervienen los reguladores metabólicos y orgánicos.

Una correcta alimentación para el buen desempeño del organismo se sustenta en una dieta bien equilibrada consistente de una gran variedad de alimentos en cantidades proporcionales que deben ser consumidos en forma diaria.

La variedad, cantidad y proporción de los alimentos consumidos entregan al organismo los nutrientes necesarios para su normal funcionamiento. El alimentarse es base fundamenta en la vida del ser humano, es una necesidad primordial.

Estas necesidades estas representadas en una pirámide indicando cinco niveles y se las puede clasificar por orden de importancia. En la base de la pirámide se encuentra las necesidades básicas o primarias y en la cúspide las de orden psicológico o secundarias.

Figura 1: Pirámide Alimenticia



Fuente: Microsoft Encarta 2009

Hay funciones psicológicas que lindan con las sociales, como se da con la identificación o sentido de pertenencia a un grupo humano determinado, familia, cultura o estrato social. Hay comidas que son preferidas por personas de ciertos círculos por el estatus que refleja el consumirlas o porque se trata de una tendencia o moda.

Existen implicaciones tanto sociales como culturales cuando se habla de que ciertas comidas y entornos en relación a esas comidas corresponden a ciertas clases sociales.

Por citar el ejemplo de que en el Ecuador se dice de una celebración que es “de arroz quebrado” cuando no es propio de los estratos altos; o en la sierra, que el tomar morocho en vaso en lugar de hacerlo en plato hondo y con una cuchara, no es propio de las “buenas familias”.

De este modo, la alimentación abarca un amplio espectro de necesidades y funciones que desde las épocas más primitivas han trascendido meramente biológicas de proveer al cuerpo de los nutrientes que necesitan para sostener cada una de sus funciones orgánicas:

“La alimentación cumple con una función biológica al suministrar al cuerpo sustancias indispensables para su subsistencia. Sin embargo cada pueblo tiene su propio marco social relacionado con la regulación y el control dietético, por lo cual la forma de preparar y servir los alimentos forma parte de su cultura. La capacidad que tiene la comida para representar la

identidad de un pueblo determino que la gastronomía fuese incorporada al patrimonio cultural” (Gándara y Schluter. 2003).⁽⁴⁾

Es decir que en torno a la comida, lo seres humanos propiciaron desde los inicios abstracciones y aproximaciones de distinta índole, otorgándole múltiples valores, propiedades y símbolos. En numerosas culturas, sin embargo, se observa una coherencia total y distintiva que determina un verdadero lenguaje, entre la forma de elaborar, presentar y servir los alimentos y, en ciertos casos donde las sociedades han conservado el sistema tradicional alimentario, es de notar también que se conservan los modos de producción o sistemas mixtos.

En cuanto a la idea de lenguaje, cabe decir que la gastronomía tradicional guarda coherencia, unicidad, dinamismo y fluidez; por lo tanto es justo considerar a la gastronomía como una de las manifestaciones más notables de la identidad y cultura de los pueblos y de la forma como estas pueden difundirse, desvirtuarse o perderse, ya sea por la adopción de nuevos sistemas productivos y estilos de vida, por fenómenos incontrolables y fortuitos sean naturales o socio-económicos.

⁴ Gándara y Schluter, Gastronomía y Turismo, Buenos Aires Argentina, 2003.

La gastronomía aglutina la cultura de los pueblos, es cultura porque conlleva desde los motivos más básicos de la subsistencia, así como los medios de producción y elaboración, usos y costumbres de diversa índole, segmentación y diferenciación en las relaciones de parentesco, de género, de poder, sociales o entre distintas sociedades; la gastronomía comunica y convoca las relaciones afectivas y sus rituales. Tiene la función de concentrar, reflejar y estimular los procesos de identificación, identidad, mediación y transculturación, como ningún otro elemento distintivo de la cultura.

La alimentación, por otra parte, tiene la función cultural de reflejar las relaciones de parentesco y poder que las familias y grupos humanos que se refleje las actuales reglas de protocolo y ceremonial público.

1.2 Cultura Gastronómica

Para abordar las diferentes consideraciones referentes a la cultura gastronómica es necesario realizar alguna aproximación al concepto de cultura, ya que no existe uno solo y varía profundamente según la época, escuelas de pensamiento y las necesidades de su aplicación. Se han formulado conceptos muy diferentes, unos son bastantes exclusivos y estructurales, en cambio que otros son más bien definiciones inclusivas, es

decir, que no guardan un elemento diferencial contundentemente claro y delimitado, pero que incluyen, manifestaciones y aplicaciones de lo que se propone como cultura.

El origen de termino cultura sería específicamente la agricultura, con el acopio de conocimientos, usos y costumbres; lo que viene a significar el cultivo del intelecto, del espíritu humano. Los orígenes son ilustrados de manera denotativa en el lenguaje cotidiano, cuando se relaciona a la erudición como cultura, y se menciona a alguien como “culto” o “cultivada” Etimológicamente, el término proviene del *latín* cultura que significa del campo y del ganado.

En el siglo XIX aparecen diferentes definiciones de la cultura:

“(…) que todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres, y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre. La situación de la cultura en las diversas sociedades de la especie humana, en la medida en que se puede ser investigada según principios generales, es un objeto apto para el estudio de las leyes de pensamiento y acción del hombre”⁽⁵⁾

⁵ TAYLOR, S; BOGDAN, R; *Introducción a los métodos cultivados en investigación*. España: Paidós. 1998

En este concepto se demuestra la virtud de lo que es cultura en el campo de estudios científicos, aunque es demasiado descriptiva de manera que carece de un elemento que otorgue la suficiente organicidad estructura o diferencia específica.

La gastronomía tiene actualmente un campo de estudio amplio y las implicaciones que le atribuye a la cultura popular y global, sean precisos o no, generales o específicas, son innumerables.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central los alimentos. De esta forma se vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano”.

Normalmente suele estar siempre involucrada con el turismo y por su rol preponderante en los estudios culturales, se articula en torno a los enfoques cualitativos y al método etnográfico o etnohistórico.

Una tentativa por definir la cultura gastronómica puede consistir en concebirla como un conjunto de actividades, platos, técnicas de preparación, productos, sistemas alimentarios, símbolos, rituales y maneras de forma que se abocan a un proceso de diferenciación, la determinación de un lenguaje y estética

distintiva y su valoración en torno a la alimentación, de forma permanente y dinámica, pretende trascender y redefinir su función meramente biológica.

La gastronomía de cada país está ligada a su cultura, siendo un reflejo de la forma de ver el mundo de cada lugar, lo mismo que se puede afirmar de una época o de la impronta de una civilización, por traer a colación la observación ya referida respecto a la tríada de los alimentos básicos del mundo mediterráneo: el trigo, la vid y el olivo, y que esta disposición era fundamental para diferenciar los civilizados de los bárbaros.

En el Ecuador, son bastantes características las comidas donde se sirven una gran diversidad de legumbres, hortalizas, granos, tubérculos, mariscos, carnes que se encuentran en algunas preparaciones junto al verde y otros alimentos en general, en este sentido, algunos gastrónomos y personalidades como el escritor Abdón Ubidia y el fotógrafo Pablo Corral, opinan que la principal virtud de la cocina ecuatoriana se encuentra en sus sopas.

La gastronomía ecuatoriana refleja en buena medida la diversidad cultural y natural del país, así como también su historia y la historia de sus manifestaciones culturales.

La riqueza culinaria del país, tiene además elementos estéticos y estilísticos que se corresponden con la cultura del siglo XVII.

En el ámbito universal de la gastronomía, se puede percibir que no hay límites claros entre las funciones de la alimentación y las consideraciones de cultura gastronómica, esto se debe a varias razones que causan que una implique a la otra en muchos casos y en algún punto en el desarrollo de las culturas.

El Patrimonio Gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo.

La gastronomía forma sin duda parte de nuestro patrimonio, de esa memoria individual que no se borra; es una de las herencias que recibimos cada uno de nosotros en nuestra casa, aunque las prisas de la vida moderna nos lleven a atajos que incluso afectan nuestra salud y bienestar.

El patrimonio gastronómico es también el que diferencia a unos pueblos de otros, es un ingrediente importante que contribuye a forjar una identidad propia. Esta diferenciación viene marcada, entre otros, por factores geográficos, climáticos, culturales; las producciones locales configuran la base de cada cocina. En tiempos pasados y no tan pasados, la cocina es la estancia principal de la casa, punto de encuentro familiar alrededor del fuego en el que se prepara y calienta la comida.

Por lo tanto un viaje gastronómico llevaría a infinidad de lugares cuya identidad local viene marcada por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo, hay que reconocerlo, de madres a hijas y que hoy conforman recursos muy valiosos del patrimonio local que es necesario potenciar.

En el momento de recorrer la cultura gastronómica nos devuelve a una percepción reveladora de su trascendencia, en el momento que la cultura, como hecho, concepto y palabra, empezó ligada a la alimentación y en la actualidad, está retornando a ella por la creciente importancia que ésta obtiene, no solo como una tendencia más llevada por la presión de los medios y de la globalización, si no como objeto sincero de estudio y como la aproximación que cada pueblo hace a ese algo que unos dan por llamar “identidad” y otros, sus raíces.

1.2.1 Importancia de la gastronomía en la actividad turística

La gastronomía en el sector turístico es materia de estudio de gran complejidad; se incorpora a distintos enfoques, tipologías y sinergias, más aún si se considera la gastronomía vinculada al concepto más general de alimentación, que la engloba para la mayor parte de sus manifestaciones y actividades en el sector turístico. Para el efecto es necesario relacionar los conceptos básicos como esta utilizado para definir Gastronomía:

“(...)”. Es el estudio de la relación entre la cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el termino gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (6)

La relación conceptual del turismo de acuerdo con la OMT:

“(...) el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a sus entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otro “. (6)

El sector de la hospitalidad es aquel que incluye alojamiento y restauración, por lo tanto es uno de los principales actores en el quehacer y evolución de la

⁶ OMT. Introducción al Turismo. Madrid: OMT. 1998

gastronomía, esta importancia engrana con las necesidades básicas del turista y su concepto, que, de acuerdo con la OMT si contempla la pernoctación. Alojamiento y restauración son, además, dos productos genéricos y característicos del turismo y elementos fundamentales en la clasificación de la oferta turística teniendo en cuenta el gasto en el sector.

Según **Robert Lanquar** (3) entre los principales productos genéricos tenemos:

- Alojamiento
- Restauración
- Transporte
- Actividades deportivas o de animación
- Recuerdos
- Material de información

La OMT (1998) ha caracterizado la alimentación como uno de los productos característicos del turismo:

*“aquellos que, en la mayoría de los países, en ausencia de turismo dejarían de existir en cantidad significativa, o el consumo se vería sensiblemente disminuido y para los que parece posible obtener información estadística”.*⁷

⁷ BOULLÓN, ROBERTO C. Planificación del Espacio Turístico. México D. F: Series Trillas - Turismo Trillas. 2006

Por lo tanto la oferta turística, y según los conceptos fundamentales expuestos por la O.M.T. (1998) está compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucradas activamente en la experiencia turística. La oferta turística es uno de los cuatro elementos básicos de la actividad entendida como sistema, los restantes son: la demanda, el espacio geográfico y los operadores del mercado.

Según el modelo de sistema turístico utilizado por *Boullón (7)*, la alimentación constituye uno de los servicios que se implementan con base en la planta turística:

- Alojamiento
- Alimentación
- Esparcimiento
- Agencias de viajes de acción local
- Información turística sobre las facilidades y atractivos locales
- Comerciales turísticos
- Oficinas de teléfonos, correos, telégrafos y teles
- Sistema de transporte interno organizado
- Conexiones con los sistemas de transporte externo a nivel internacional, nacional, regional o local.

La industria de la restauración recibe la influencia de la situación de la economía nacional e internacional, así como de los estilos de vida, costumbres y variaciones demográficas.

Los datos que se puede citar según la O.M.T. Organización Mundial de Turismo, los gastos en comidas fuera de casa se cifran en torno al 57% de los gastos totales en alimentación. (OMT, 2000)(8).

La gastronomía está tornando a ser una consideración mayor de los estudios culturales y de patrimonio, debido a que estos reúnen aproximaciones con mayor visión en el sentido de que vinculan entre sí los más diversos contenidos.

1.2.2 Turismo Gastronómico

Para realizar una valoración entre el turismo desde la perspectiva de la gastronomía, vale diferenciar entre los visitantes cuyos motivos para viajar son señaladamente ajenos a la alimentación, y quienes la incluyen de manera preferente en sus objetivos para desplazarse a otros sitios. En relación a este último gran segmento de la demanda estaría lo que se denomina “turismo gastronómico”. De manera general este mercado se

encuentra conformado por visitantes con otra motivación principal pero que encuentren en el disfrute de las producciones culinarias.

Desde la industria turística como tal, los viajeros que no están interesados en conocer otras culturas por su gastronomía, necesitan como es lógico llenar su necesidad de alimentación durante el tiempo de sus desplazamientos a esto se denomina comida en tránsito, mientras dura su estadía en los lugares visitados y comen en los destinos. No existe en estos turistas especial interés por la variedad o elaboración en los productos de la oferta gastronómica, pero si buscan que se adapten a sus gustos y necesidades.

Por lo tanto se debe propender a que el sector oficial relacionado a cada destino vale porque la planta turística ligada a la alimentación no se desarrolle de manera caótica y no se ajuste a la demanda presente o deseada.

Tomando en cuenta los nuevos enfoques de la gastronomía en el turismo, es importante que exista iniciativa por parte de los productores locales con la idea de desarrollar un plan determinado para ofertar su gastronomía típica.

El turismo gastronómico es uno de los nombrados turismos específicos, que consisten en el hecho que sus desplazamientos son generados por motivación concreta, siendo estas material o inmaterial, simple o compleja.

Según la OMT, actualmente el 38% de turistas del mundo pueden considerarse dentro de grupos que realizan turismo específico, por lo cual se puede notar que los turismos específicos son muchos menos masivos que los genéricos.

En cuanto a las características de la oferta del turismo gastronómico cabe destacar:

- Complejidad de organización
- Condiciones tecnológicas para su desarrollo
- Necesidad de fuerte inversiones para su desarrollo
- Gran capacidad empresarial
- Necesidad de contar con recursos humanos calificados.

La oferta del turismo gastronómico puede aparecer de forma espontánea, con una elemental organización, para atender las necesidades de la demanda local.

Actualmente hacen falta de grandes esfuerzos en materia de organización para desarrollar turismo gastronómico en las zonas turísticas en general.

La demanda del turismo gastronómico se localiza en segmentos muy concretos y no es complicado analizar su comportamiento. Sirve de gran ventaja porque no exige las grandes inversiones en mercadeo como se da en el caso de los turismos genéricos.

1.3 Modelos de Guías Virtuales Turísticas Gastronómicas en Ecuador y a nivel mundial

1.3.1 Definición de una Página Web

Una página web es un conjunto de herramientas gráficas que nos permiten darnos a conocer mediante una imagen corporativa y ofrecer productos o servicios al resto del mundo. Es hoy todavía donde hay muchas empresas que desconocen que si tuvieran una página web para comercializar sus productos se beneficiarían enormemente de la potencia que internet nos brinda.

1.3.1.1 Importancia de la creación de una página web

El que una empresa posea una página en donde pueda ofrecer sus diferentes productos o servicios tiene diferentes ventajas las cuales pueden agruparse en tres campos fundamentales para el buen desarrollo de un negocio: marketing, atención al cliente y expansión. Además del ahorro a

largo plazo del que disfrutará una vez su web esté dando resultados comerciales.

El diseño Web aumenta beneficios generando una imagen de más confianza y más valor. La única justificación para invertir en la imagen de la empresa es para obtener un aumento de beneficios, si no vale la pena dejarlo e invertir en otra cosa.

Entre los objetivos de un diseño web esta poder dar a los clientes la información que busca y que esta sea para encontrar físicamente el sitio, los datos de contacto de tu empresa o intentar fidelizar el máximo de clientes posibles usando un medio activo y actualizado en cualquier momento, ya que estará presente las 24 horas del día.

Lograr el contacto por E-mail o formulario de presupuesto y pedido de los clientes potenciales mostrando los productos o servicios ofertados aprovechando al máximo las posibilidades que el medio presta.

1.3.1.2 Avances de las Web

Un formato particularmente persuasivo, encabezado por Bill Gates (1996) entre los más destacados de una legión de futurólogos, consiste en predecir nuevos futuros, porvenires extraños, basados en el advenimiento y la

expansión de las comunicaciones por ordenador. Hasta ahora, se ha dedicado mucho más esfuerzo a predecir un futuro revolucionario de Internet que a investigar, en detalle, cómo se utiliza y de qué modos se incorpora a la vida cotidiana de las personas. Frente a ello, este trabajo intenta favorecer el debate actual sobre el significado de los desarrollos más recientes en tecnologías de la comunicación.

Hablar de Internet engloba referencias al correo electrónico (e-mail), el World Wide Web (www), grupos de noticias de usuarios, tabloneros de boletines, tabloneros de anuncios, chats (Internet Relay Chat o IRC), dominios multi-usuario (MUD) y muchas otras aplicaciones. Pero todo se fundamenta y depende de la capacidad de Internet para transmitir información entre ordenadores. Esta imagen de Internet como sistema de distribución de información ha sido profusamente empleada para predecir su impacto en el futuro y es el punto de partida para hablar de su impacto revolucionario.

El uso y desarrollo del Internet alrededor del mundo y de las Tecnologías de información y comunicación en general, ha dado lugar a la creación de la Sociedad de información y conocimiento, así como también, a que se desarrollen un conjunto de herramientas que permiten a las personas su desarrollo en el ámbito personal y profesional.

Dentro del contexto empresarial, se habla de oportunidades importantes de concretar negocios, realizar ventas, transacciones comerciales, entre otras, que enriquecen, sin lugar a dudas, sustancialmente las oportunidades de crecimiento y desarrollo de las empresas.

El desarrollo de Internet ha traído consigo un sinnúmero de retos en los ámbitos científico, tecnológico y humano que definirán de manera radical los parámetros sobre los cuales crecerán y se formarán las sociedades del futuro.

La creación de una guía virtual se basa en las Tecnologías de la Información y Comunicaciones, orientado a la prestación al ciudadano de servicios turísticos de valor añadido que contribuyen a la difusión del patrimonio cultural y social de la ciudad, mediante servicios avanzados de localización geográfica, cuyo modelo de servicio se basa en primera instancia en un interfaz de acceso a través de PDA, en modo de alquiler y/o utilización de dispositivos propios.

Las guías virtuales turísticas poseen los siguientes pilares:

- Desarrollo de un turismo cultural de calidad, permitiendo el reaprovechamiento de los contenidos generados y facilitando su difusión por los nuevos canales y tecnologías.

- Generación de un modelo de participación ciudadana que facilite la dinamización del urbanismo a través de una mayor involucración de la Sociedad Civil, y que enriquezca los contenidos oficiales con las fuentes populares de información.
- Aseguramiento de no discriminación y neutralidad tecnológica, al desarrollar el producto sobre tecnologías libres, y englobar su diseño, características de multiplataforma, multi-idioma, multi-dispositivo, y basado en estándares de alta accesibilidad.
- Definición e implantación de un modelo de operación del producto que permita el auto sostenibilidad del servicio en el tiempo, así como su adaptación a los cambios urbanísticos, sociales y tecnológicos que surgen de forma natural.

El turismo ha sido una de las industrias donde el auge de Internet ha representado un cambio radical en su modelo de negocio.

Las cifras que muestran el auge y potencial del mix “turismo + Internet” son muy claras:

- En los Estados Unidos durante el 2007 el 51% de los viajes se vendieron a través de Internet.
- En el 2008 se proyecta un crecimiento al 56%, alcanzando un 60% en el 2009. (PhocusWright's "Consumer Travel Trends Survey").
- En España durante 2007 la facturación por venta de viajes en Internet tuvo un crecimiento del 40% superando los 5,000 millones de Euros.
- En el 2008 se espera un crecimiento del 30%. (Informe Especial de DBK: "Comercio Electrónico de Viajes").

En general puede afirmarse que los servicios de valor agregado, como lo es Internet, han tenido un desarrollo importante, pese a ello existe un gran porcentaje de la población ecuatoriana que no tiene acceso al uso de la red de Internet y al contenido que por ella circula

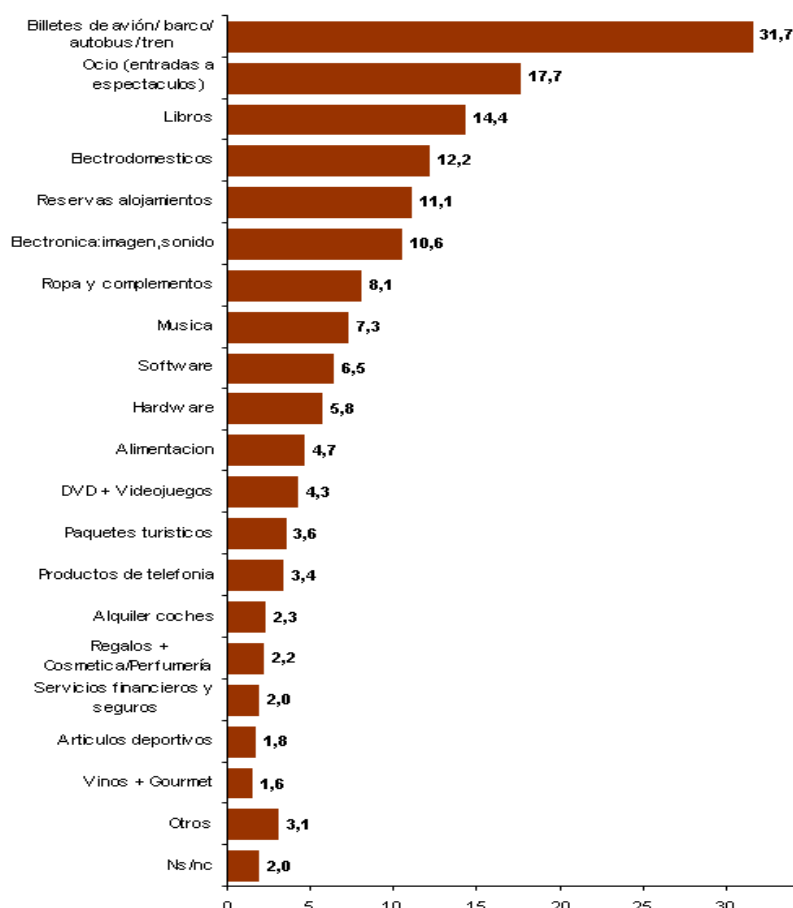
Con el debido análisis de la demanda de Internet en Ecuador se ha demostrado que ha tenido un crecimiento sostenido, según lo indican las cifras publicadas por la Superintendencia de Telecomunicaciones desde el año 1996 en donde no se registraban usuarios de Internet.

Tabla I: Evolución de los servicios de valor agregado en Ecuador

Período diciembre 1996 a Octubre 2004					
Servicio	Unidad	1996	Nov. 2004	%Promedio Anual (Nov. 2004 -1996)	%Crecimiento (Nov.2004- 1996)
Valor Agregado	Usuarios	0	187.154	90,96	4505,17

Fuente: www.superintendenciadetelecomunicaciones.com

Figura 2: Artículos Más comprados en Internet durante el 2007



Fuente: <http://www.yilos.com/spa/item/vendereninternet2.html>

Desde 1996 hasta el año 2004 se ha tenido un porcentaje de crecimiento del 4505,17% lo que indica que ha existido una gran evolución de los servicios de valor agregado en Ecuador.

En Octubre del 2008 dio como resultado de las encuestas realizadas por la Superintendencia de Telecomunicaciones (SUPERTEL) que el 65,06% de las personas usan la cuenta de acceso a la internet todos o casi todos los días, mientras que el 23.45% lo hacen varias veces a la semana; el resto de respuestas indican que utilizan la cuenta una vez por semana, varias veces al día o un par de veces al mes.

Internet es un medio de gran potencial y lleno de oportunidades para todos los “jugadores” del sector turístico: no sólo para los proveedores, agencias y operadores tradicionales, sino además para las nuevas webs de servicios e información relacionadas con el turismo y sobre todo para los usuarios - turistas- a quienes se les abre una gran gama de posibilidades que van mucho más allá de las que tenían acceso como “cliente tradicional”.

Figura 3 Modelo de Guías Virtuales Turísticas



Fuente: www.andalucia.com

Figura 4: Portal Oficial de Guayaquil Gastronómico



Fuente: www.saborguayas.com

El negocio electrónico con el pasar del tiempo ha tomado una mayor fuerza en el mercado ecuatoriano. La lista de los servicios que ofrecen las aerolíneas, hoteles, entidades financieras y otras, se multiplican en las páginas de internet. Su principal objetivo es eliminar la intermediación en cada operación, para Joyce de Ginatta, representante de la Federación Interamericana Empresarial, la cual sostuvo que los mayores clientes del negocio electrónico son jóvenes empresarios. “El potencial es extraordinario puesto que brinda la oportunidad de hacer mercado en el extranjero”.

Actualmente el 35% de las reservaciones de los diferentes servicios turísticos se hacen por medio electrónico. La facturación subió un 20%, mientras que para Mario Pinto, catedrático de la Universidad Católica de Guayaquil, señala que las compras electrónicas en el Ecuador se reducen a un mercado pequeño. “No es masiva porque aún no existen las condiciones para su desarrollo”.

1.4 Conceptualización de Turismo Gastronómico

La gastronomía se ha revelado como uno de los principales recursos para el turismo en el medio de manera general, pero en especial para algunos territorios en los que se producen, cuidan y promocionan genuinos productos agroalimentarios que se transforman y presentan siguiendo sus propias formas tradicionales en una estrategia de base eminentemente artesanal.

La conceptualización del turismo gastronómico partiendo de la base que éste no es sino una de las muchas manifestaciones, lo mismo que el turismo enológico o enoturismo, se puede encerrar bajo el amplio espectro de lo que llama turismo cultural, término éste que ya definió sintéticamente Greg Richard como *“el movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su lugar de residencia, con la intención de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus necesidades culturales”*

Pero ¿Qué motivaciones gastronómicas tienen los turistas para poder determinar su viaje a un destino concreto?

Para indagarlo se debe considerar la importancia que tiene la comida en la cultura de un territorio: *la alimentación fue siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad* y cada vez más los turistas y visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es solamente el acto de probar los platos lo que atrae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la

gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones con esta temática.

Estos visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida, quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente, etc.

La experiencia se ve complementada con la compra de libros en el lugar sobre gastronomía, la adquisición de productos típicos para llevar al lugar de residencia, conversar con los habitantes de la región, etc.

Con lo anterior se demuestra que el concepto de turismo gastronómico está muy relacionado y en consonancia con temas tales como:

- Determinados ámbitos locales, especialmente rurales, regiones e incluso países
- Los alimentos de calidad controlada, denominaciones de origen, etc.
- Comidas y/o bebidas producidas y/o consumidas en determinados locales
- Especialidades culinarias características de un determinado restaurante o cocinero

Según la O.M.T. (1998):

“El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un

periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros". ⁽⁸⁾

Con este concepto tenemos la demanda de turista hacia un destino por la oferta turística capacitada para satisfacer las necesidades de la misma.

Sea cual sea el motivo primordial que lleva a cualquier turista y visitante a conocer nuevos lugares, teniendo diferente perfil, la forma de viajar, vaya sólo o acompañado, la práctica alimentaria es un componente básico y fundamental en cualquier viaje, la más repetitiva, además representa una buena parte del gasto diario que normalmente a la mayoría de los turistas les importa menos.

Por tanto el turismo gastronómico es de indudable importancia tanto como motivo de satisfacción del turista, como de posible valor añadido para nuestra oferta y nuestros destinos.

En definitiva, como bien decía el insigne escritor, periodista, viajero y Gourmand Ampurdanés Josep Plà, *“La gastronomía tiene que ser el paisaje que nos rodea puesto en el plato”*.

⁸ OMT. La food and tourism international coference. Madrid. 2000

Todo esto se puede elaborar con el respectivo estudio en general y rescatar por medio de inventarios los más importante lugares donde brindan exquisiteces gastronómicas que el turista disfruta al momento de viajar.

El inventario turístico permitirá a través de las diferentes tipos de fichas presentar de manera organizada y técnica toda información pertinente respecto a un atractivo determinado.

Para inventariar atractivos turísticos, Boullón (1994) los ha calificado en las siguientes categorías:

- *Sitios naturales*
- *Museos y manifestaciones culturales históricas*
- *Folklore*
- *Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas*
- *Acontecimientos programados*

Las bebidas y la comida típica, parten del folklore de un destino y en consecuencia parte del patrimonio cultural intangible, deben contar con un estudio, en el que se considere a la gastronomía, tanto a nivel nacional como local.

Según la O.M.T. 2000 (8) para lograrlo hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

- Estudio e inventario del patrimonio y de los recursos alimentarios y culinarios
- Calidad, incentivos y medidas de protección del origen de los alimentos
- Promoción de la cocina local
- Estudio de la influencia de la cocina local y desarrollo gastronómico
- Otras medidas de apoyo a la cocina local

CAPITULO II

METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS

2.1 Objetivos

2.1.1 Objetivo General

Difundir los diferentes platos típicos del cantón General Villamil Playas, mediante la realización de un respectivo estudio e inventario gastronómico, para la creación de una Guía virtual turística gastronómica con el fin de conocer y mostrar a turistas nacionales y extranjeros nuestra identidad.

2.1.2 Objetivos Especificos

- Determinar la identidad cultural gastronómica para beneficio de la comunidad y turistas en general.
- Crear un inventario de los diferentes platos que existen en el cantón, para poder así difundirlos.
- Diseñar una guía virtual turística gastronómica por medio de la cual se puedan identificar los platos típicos, rescatar las recetas ancestrales y ponerlas a disposición de los turistas que visiten el cantón General Villamil Playas.

2.2 Metodología aplicada

2.2.1 Método

El método es, según Hermann MAX:

(...)El procedimiento ordenado que se sigue para establecer lo significativo de los hechos y fenómenos hacia los cuales se dirige el interés científico, y para hallar y enseñar lo que en materia de ciencia es la verdad(...). Para Aristóteles (anota Max) la ciencia se identifica con el método y viceversa; y en realidad sin método no puede haber ciencia... Sólo una investigación

llevada a cabo en forma metódico nos puede proporcionar claros conceptos de las cosas, hechos y fenómenos...⁽⁹⁾

Cada ciencia al igual que cada trabajo tiene sus propios y específicos métodos y técnicas de trabajo.

El método científico es el procedimiento ordenado, seguido para alcanzar un objetivo y especialmente para descubrir la verdad y sistematizar los conocimientos.

Se puede destacar que la observación sistemática, la clasificación y la interpretación de los datos, representan el método científico.

La forma como se investiga, como se recolectan los datos, se ordenan y se clasifican, requiere de un método, por lo que la presente investigación fijará estos pasos a través del método inductivo.

Según Hermann Max (1968) menciona que:

La inducción va de lo particular a lo general.
Empleamos el método inductivo cuando de la observación de hechos particulares obtenemos proposiciones generales.(9)

⁹ Hermann Max, *Importancia de la Investigación Científica*, Quito-Ecuador, 1968

Empezando desde la observación exhaustiva, en el trabajo de campo planificado no hace otra cosa que instrumentar el método clave de las ciencias fácticas, la inducción realizará una búsqueda y agrupación de la información encontrada y jerarquizando las características de distinto tipo para finalmente llegar a una conclusión de valor general.

2.3 Enfoque de la metodología

La presente investigación estará basada bajo un enfoque cualitativo, a decir de Taylor Bodgan (1998):

“(...) comprensión en un nivel personal de lo motivos y creencias que están detrás de las acciones de la gente, se trata de recoger las palabras y las conductas de las personas sometidas a la investigación.”⁽¹⁰⁾

Las mediciones numéricas, base fundamental del enfoque cuantitativo, serán de una mínima pero no nula relevancia debido que en algún momento ayudarán en la investigación, por ende no podrán ser ignoradas.

Luego que se proceda con la realización del trabajo de campo y el correspondiente inventario turístico del cantón General Villamil Playas y primordialmente el inventario gastronómico, se deberá explicar los diagnósticos idóneos y analizar los resultados obtenidos, poniéndolos en

¹⁰ Taylor Bodgan, *Introducción a los métodos cualitativos*, España, 1998

marcha con la elaboración de el diseño de una guía virtual turística gastronómica, utilizando los implementos necesarios principalmente el manejo de un software especial para este tipo de páginas Web turísticas.

2.4 Hipótesis

Contribuirá la creación de un modelo de guía virtual turística gastronómica a la difusión y conocimiento de los diferentes platos típicos del cantón General Villamil Playas.

2.4.1 Variables

1. Inventario gastronómico el cual tiene como indicador los diferentes platos típicos del cantón.
2. Creación de la guía virtual.
3. Difusión y conocimiento de la oferta gastronómica del cantón.

2.5 Sujetos, universo y muestra

Se ha establecido que sujeto son los individuos que preparan los diferentes platos típicos y no típicos en la zona, los visitantes que llegan al cantón de la provincia del Guayas y consumen y degustan de sus platos. El universo es el Cantón General Villamil Playas considerado el sitio para determinar la muestra del proyecto.

Tomando en cuenta que la población del Cantón General Villamil Playas es de 30.697 la muestra a valorar se basa en la siguiente fórmula.

$$N = 30.045$$

$$Y = 2$$

$$Se = 0.05$$

v^2 =varianza de la población. Es el cuadrado del error estándar

s^2 =varianza de la muestra expresada en la probabilidad de ocurrencia

n^1 =tamaño de la muestra sin ajustar

n =tamaño de la muestra

$$n^1 = s^2 / v^2$$

$$S^2 = p(2-p) = 5(2-5) = 0.75$$

$$V^2 = .0025$$

$$n^1 = .75 / .0025 = 300$$

$$n = n^1 / 2 + (n^1 / N) = 300 / 2 + (300 / 30045)$$

$$n = 150$$

2.5.1 Técnicas utilizadas.

Para la investigación se tomara en cuenta dos tipos de fuentes:

Fuentes Primarias: Se obtendrá información a través de las entrevistas dirigidas a personajes claves vinculados con el turismo y la gastronomía del cantón Playas.

Fuentes secundarias: La información recopilada para esta investigación ha sido tomada de:

- Biblioteca de la Licenciatura en Turismo de la Escuela Superior Politécnica del Litoral
- Biblioteca de Banco Central del Ecuador
- Archivo Histórico del Guayas
- Gobernación del Guayas
- Consejo Provincial
- Cámara de Turismo del Guayas Capitulo Playas
- Instituto de Estadísticas y Censos
- Ilustre Municipalidad del Cantón General Villamil Playas.

Técnicas Instrumentales

Para la recolección de la información que contenga el inventario gastronómico se establece la aplicación de dos técnicas de naturaleza cualitativa y una cuantitativa, las cuales son: la observación, entrevista y la encuesta

La aplicación de las técnicas de observación y entrevista, se realizan generalmente de manera conjunta.

En el caso de la observación, existe una serie de formas de aplicación, orientadas a las necesidades del investigador. Las más oportunas de utilización de esta técnica para el inventario son: observación no estructurada y observación no participante, donde el observador es solo espectador de la situación, sin emitir comentario. Todo esto será efectuado a través del trabajo de campo.

Así mismo, considerando los diversos tipos de entrevistas, se toma en cuenta para el presente trabajo la utilización de entrevistas semi-estructurada, en las cuales se utiliza una guía general de preguntas, pero de acuerdo con el ritmo de información brindada por el informante, se puede variar las preguntas o realizar nuevas en el momento de la entrevista.

De tal manera la encuesta es también considerada como un instrumento cuantitativo de la investigación social, se podrá realizar las diferentes consultas a un grupo de personas elegidas de formas estadísticas para poder analizar la demanda actual y perfil de los diferentes visitantes que acuden a General Villamil Playas.

2.6 Procedimientos de recolección de datos

Para realizar la adecuada observación, en primer lugar, se establecerá recorridos de reconocimientos del espacio de investigación, el cual esta guiado básicamente en identificar:

1. Sitios de interés turísticos
2. Potencial gastronomía de interés turístico
3. Informantes claves potenciales

En cuanto a la observación de los lugares turísticos, que posee el cantón se programara realizar las visitas entre semana y/o fines de semana, además de aprovechar la coincidencia de celebraciones que se presentaron en el periodo en que se realizó el trabajo de campo, como fue la fiesta de cantonización.

Nuestros principales entrevistados serán los encargados o jefes responsables de la difusión o promoción turística de cada cantón, todo esto bajo una cita previa para poder ser atendidos.

Las entrevistas a los contactos en los establecimientos de comida se las realizarán en días laborales como fines de semana, siendo en este ultimo las

entrevistas con menos profundidad, debido que con la mayor afluencia de turistas en esos días su disponibilidad será menor.

Para las encuestas a los visitantes de Playas se aprovechará de mejor manera la gran parte de afluencia de los fines de semana donde las personas se desplazan para disfrutar un momento agradable en familia

CAPITULO III

ASPECTOS GENERALES DEL CANTÓN

3.1 Antecedentes

3.1.1 Reseña Histórica

Revisando la historia de nuestros antepasados, los territorios de la actual Playas fueron visitados y habitados primeramente por los primitivos hombres de la cultura Valdivia, la más antigua del Ecuador en toda la costa ecuatoriana asentada en la Península de Santa Elena y que avanzaba hasta el Golfo de Guayaquil.

Las tribus de los chanduyes, chongones, colonches y puneños formaban parte de la provincia huancavilqueña, quinta comunidad marítima del reino de los Shyris que navegaban por toda la costa ecuatoriana llegando a Engunga, Engabao, y dirigiéndose a la Isla Puná. Fueron formándose en grupos homogéneos sin dejar las características Manteño–Huancavilcas, estableciéndose en diferentes puntos de la costa como tribus; es así como sobresale en esta zona el territorio defendido por el Cacique Tumbalá. Los Punáes ubicados en la Isla Puná y probablemente algunos sectores del Golfo de Guayaquil. Esta tribu dominaba ampliamente todo el perfil costanero por mar y por tierra. Eran numerosos y magníficos guerreros, contando con lugares claves para su descanso y enlaces de comunicación mediante el uso de los veloces y resistentes mensajeros llamados Chasquis, por eso se asegura que los Punáes, bajo las órdenes del cacique Tumbalá, amo y señor de la isla Puná fueron los verdaderos habitantes de estas regiones.

Los nombres aborígenes de General Villamil Playas fueron Chopoya o Lindao, hace aproximadamente 1000 años, la población se extendía desde el Hotel Humbolt hasta 500 m. en dirección de las puntas de piedra o rocas. En la época de la colonia fue un puerto de pescadores asentado sobre antiguas poblaciones indígenas en el Golfo de Guayaquil. El 9 de julio de 1.901, en Balzar embarcaron 16 caballeros porteños, entre los que se

encontraban el General Leónidas Plaza Gutiérrez, Carlos Van Isschot, Augusto Aguirre, Vicente Noboa y otros. Playas que en épocas remotas era un lugar delicioso, de magnífico clima, de temperatura fresca y agradable, y su baño excelente por el cristalino de sus aguas, empezaron a llegar los primeros pobladores desde el mar que habían surcado en frágiles embarcaciones; años después empezaron las construcciones de viviendas y el crecimiento de playas. Poco a poco el pequeño poblado fue obteniendo un gran desarrollo no solo por el incremento de su actividad pesquera sino porque se convirtió en uno de los principales balnearios de la costa donde pasaban largas temporadas de vacaciones. Entonces a causa de su crecimiento el Gral. Eloy Alfaro dispuso su parroquialización que se cumplió el 9 de Marzo de 1910 posteriormente gracias al esfuerzo del Ing. Escalante alcanzó finalmente su cantonización el 15 de Agosto de 1990.

Por esta época el señor Víctor Emilio Estrada hizo una visita, el mismo que se maravilló con la belleza del pueblo y comenzó a darle un gran impulso turístico construyendo la primera ciudadela llamada Victoria, El Hotel Internacional Humboldt, La Academia Naval Juan Gómez Rendón, El Casino Victoria.

Por el año de 1984 se construyó la primera carretera estable Guayaquil-Playas, trayendo desarrollo en todos los aspectos.

A comienzo de la época, los guayaquileños inveraban en Puná, El Morro y Posorja. Los vapores zarpaban de Guayaquil los sábados y miércoles a las 8 de la mañana; tras 6 o 7 horas de navegación, según las mareas, se llegaba a Posorja. Luego se continuaba el viaje al Puerto del Morro, ahí se desembarcaban los que iban a Playas. Los turistas se trasladaban sobre caballo, burro o a pie en busca del mar y de Playas. A partir de 1904 se adquirieron solares y se edificaron casas.

Las instalaciones de la Academia Militar “Gómez Rendón”, son un referente de identidad en Playas, es la primera academia del Ecuador, aquí se educaron grandes personalidades del quehacer político y social de la provincia, hoy en día no está ocupada por institución alguna pero vale la pena recorrerla, en su interior aún se respira un aire de respeto y verticalidad que ha caracterizado desde siempre a las tropas ecuatorianas, además su estilo de construcción antiguo nos transporta al pasado y evidencia las costumbres de antaño.

En la Actualidad Playas es uno de los centros de atracción turística más importantes de la costa ecuatoriana, para lo cual cuenta con cómodos hoteles, restaurantes y los servicios necesarios para atender de la mejor manera a los miles de turistas que la visitan durante casi todo el año.

3.1.2 Cultura Popular, Tradiciones del Cantón

A) Costumbres de Nuestros Antepasados

El 24 de septiembre de todos los años se celebraba una fiesta con la finalidad de realizar el “matrimonio Colectivo”. Dicha tradición se iniciaba al rayar el alba, cuando tronaban en la región los estridentes sonidos de las caracolas. Por orden del Cacique o Curaca, todos los mozos o muchachas en estado núbil o casadero se reunían en la extensa playa de lo que hoy es General Villamil. Aconsejada la juventud soltera por el sacerdote de la tribu, a los toques de la caracola corrían hacia los bosques de inmediato hombres y mujeres al abrigo de cómplice de los árboles las parejas se declaraban su amor. Pasaban todo el día en dulces coloquios y ajetreos amorosos y al caer la tarde, nuevamente los sonidos de la caracola reunían a la juventud, que asomaban en parejas tomados de la mano, es ahí que empezaba entonces la verdadera ceremonia que consistía en colocar un aro en el lóbulo nasal de la mujer y al varón se le rasuraba la coronilla, exactamente como la tonsura de los sacerdotes católicos. Para celebrar el matrimonio, tanto hombre como mujer tenían que purgar el vientre.¹¹⁽³⁸⁾

¹¹ Fuente: Información encontrada en el sitio web : www.visitaplayas.com

En la actualidad se ha cambiado la razón de esta fiesta que empezó con la celebración solsticio de verano, ya que no es el matrimonio colectivo, sino la fiesta parroquial de la Virgen de la Merced.

A) Manifestaciones religiosas

Fiesta de Cristo Rey - Data

Una de las primeras manifestaciones religiosas que cuentan los abuelos, fue la celebración de la fiesta de las cruces, realizada frente a una cruz de guasango, ubicada en lo que hoy es la Plaza Cívica, frente a la iglesia de caña y madera de estilo criollo, el 3 de mayo. La fiesta grande de Las Cruces, se tornaba pintoresca con las "vacas locas", "el palo encebado", piñatas, juegos populares y el gran baile público. Con la llegada de los Capuchinos en 1934, se inician las fiestas de la Virgen de la Merced o comúnmente llamada fiesta de las Mercedes, celebrada el 24 de septiembre, la más importante de la población hasta la actualidad. Un hecho curioso es que después de la misa solemne, los feligreses llenaban el flamenco, única pista de baile, en donde también se celebraban matrimonios y quinceañeras.

En la actualidad el 23 de septiembre por la noche se cumplen actos litúrgicos, juegos pirotécnicos y la tradicional vaca loca. No pueden faltar

los cerramientos de pistas bailables en las calles centrales y bares que se instalan dos días antes.

El 29 de junio se celebra la Fiesta de San Pedro, patrono de los pescadores, quienes organizan una procesión marítima, hasta alta mar donde se bendicen las naves o pangas nuevas. En este milenio el baile público y elección de la reina, son celebradas junto al monumento al pescador, en el barrio San Pedro.

El 13 de junio, en el balneario Balcón del Pacífico se da la fiesta en honor de San Antonio de Padua; se organiza una procesión desde la iglesia La Merced, con lanzamiento de juegos pirotécnicos y vacas locas.

En el Morro se efectúa la fiesta en honor a San Jacinto, el 15 de agosto. Se realizan carreras de caballos y la procesión con el Santo por toda la población.

Las fiestas del Cristo Rey se conmemoran, en el Puerto del Morro del 27 al 28 de octubre y en Data de Villamil del 20 al 24 de noviembre como fiestas patronales.

El 13 de junio en el recinto San Antonio y el 7 de agosto en Engabao se conmemoran las festividades de San Antonio y en mayo en honor a la

Madre Dolorosa. En Arenal se solemnizan las fiestas de San Francisco de Asís el 6 de octubre.

3.2 Aspectos Geográficos

El Cantón Playas se encuentra situado al sur-oeste de la Provincia del Guayas, su cabecera cantonal es Gral. José de Villamil, también conocida como Playas, se encuentra limitado de la siguiente manera:

Norte: Localidades de Engunga (Prov. Santa Elena) y Gómez Rendón (cantón Guayaquil).

Sur: Recinto Posorja, cantón Guayaquil

Este: Localidades de San Juan, San Miguel y El Morro cantón Guayaquil

Oeste: Océano Pacífico

Mapa I: Ubicación del Cantón Playas



Fuente: Tomado de Microsoft Student 2009

Este cantón es de territorio plano hacia el perfil costero y muy sinuoso en la parte nor-este en donde existen elevaciones entre los 50 y 100 metros de altura sobre su base.

Su playa es una de las más concurridas por sus cálidas aguas. Posee una extensa playa, un clima agradable, considerado el segundo mejor del mundo, se puede hacer observación de delfines todo el año, observación de aves y diferentes alternativas eco-turísticas, además de tener una gastronomía exquisita. Parte del paisaje lo componen los pescadores artesanales a quienes se ve en gran número junto a sus pequeñas embarcaciones alistándose para entrar al mar o revisando sus redes para comprobar las riquezas ictiológicas que poseen sus aguas.

Estas maravillosas playas ofrecen al turista diferentes alternativas, uno de sus principales atractivos es el balneario, además de su exuberancia panorámica cuentan con todas las comodidades que el turista requiere con más de 30 diferentes sitios para alojarse: hoteles, hosterías residencias y pensiones están acondicionadas para hacer de su visita un verdadero placer. De igual forma cuenta con un sinnúmero de restaurantes y cabañas típicas para saborear platos a base de mariscos.

El clima de playas es seco; la temperatura anual varía entre los 23 y 25 grados Celsius correspondiente a 73 y 77 grados Fahrenheit.

El promedio anual de las precipitaciones es inferior a 500 mm, el mes de Marzo es el más lluvioso.

En Playas, no existen ríos con caudales permanentes. El río Arena, tiene caudal sólo en época de lluvias y no tiene importancia económica; en cambio el estero de Data tiene caudal permanente, y es utilizado para la captura de post larvas de camarón y como suministro de agua para piscinas camaroneras. También existen otros esteros, que circundan la zona delimitada de Playas como son: el estero de Acumbe, Estero Algarrobo, Estero Guayaquil, Estero El Dorado, Estero 25 de julio y Estero Brisas.

Entre las principales especies de vegetación en la zona de Playas, se puede considerar las más significativas como: el algarrobo (*Prosopis juliflora*), cullulle (*Capparis ovalifolia*), muyuyo (*Cordia lutea*), aroma (*Acacia farnesiana* y *Acacia tortuosa*), cascol (*Libidibia corymbosa*), mango (*Mangifera indica*), ciruela (*Spondias mombin*), junquillo (*Scirpus*), guachapelí blanco (*Albizia guachapele*), ceibo (*Ceiba trichistranda*), pitajaya (*Epifita hyloclocereus*), balsa (*Ochroma pyramidale*) entre otros. Sin embargo las prolongadas sequías y el clima han convertido al suelo del cantón casi en un desierto. En algunos lugares se encuentran plantas de algarrobo y algarrobito.

Se puede encontrar una variedad de avifauna como son: gaviotas, garzas, pelícanos, albatros, cucube, etc. Cabe recalcar que en ciertas épocas llegan

a nuestras costas variedad de especies como por ejemplo: lobos marinos, piqueros patas azules incluyendo una gran variedad de ballenas.

Además el mar entrega toda su riqueza al cantón con la abundancia de peces y entre ellos: corvina, róbalo, berrugate, cazón, camotillo y sierra entre otros

3.2.1 Aspectos Socio-Económicos.

Con una extensión de 264,3 km² el cantón Playas posee una densidad poblacional de 30.045 habitantes de los cuales el 80% se encuentran concentrados en la cabecera cantonal, mientras que la población restante reside en los recintos de Data de Villamil, El Arenal, y las comunas de Engabao y San Antonio.

Tabla II. Población del Cantón Playas, Censo 2001

Sector	Población
Urbano	24.027
Rural	5.975
Total	30.045

Fuente: INEC, 2001

La población del Cantón Playas, según el Censo del 2001, representa el 0,9% del total de la Provincia del Guayas; ha crecido en el último período intermensual 1990-2001, a un ritmo del 3,0 % promedio anual.

Tabla III. Proyección Poblacional, Cantón Playas

<i>Áreas</i>	<i>Total</i>	<i>Hombres</i>	<i>Mujeres</i>
Urbana	24.070	12.151	11.919
Rural	5.975	2.991	2.984
Total	30.045	15.142	14.903

Fuente: INEC, CEPAL, 2004

Teniendo en consideración el censo poblacional del 2001, el cual dio como resultado una tasa promedio de crecimiento anual del 3.0 %, para el 2004 el crecimiento de la población ha sido 33.565.

3.2.1.1 Infraestructura Social

A pesar de las oportunidades de desarrollo que presenta el cantón Playas el 46,10% de su población presenta algún tipo de necesidades básicas insatisfechas (INFOPLAN, 1998), ya sea en la cobertura de servicios básicos, salud o educación.

Para muestra, se expone en esta investigación algunos indicadores de desarrollo en el cantón.

a) Educación

General Villamil, actualmente cuenta con centros de instrucción primaria y secundaria con especialidades de Comercio, Humanidades Modernas, Mecánica Automotriz e Informática, entre los cuales constan colegios fiscales y particulares.

Los graduados de los diferentes planteles secundarios, con la finalidad de continuar sus estudios, se han visto forzados a realizarlos en las Universidades y Escuelas Politécnicas de la ciudad de Guayaquil, Santa Elena y La Libertad dependiendo de sus situaciones económicas.

b) Salud

Playas cuenta con un Hospital, varios centros de salud y de atención inmediata, también la Cruz Roja de Playas que en temporada, se encarga de salvaguardar la vida y dar auxilio inmediato a los pobladores y turistas del sector en conjunto con la Defensa Civil, el Hospital de Playas.

c) Servicios básicos

El 69% de la población se abastece de agua potable, a través de la red pública (INEC-1995); el porcentaje restante, se abastece de agua, por

medio de carros repartidores o tanqueros. A nivel nacional, Playas, ocupaba el sexto lugar entre los 10 cantones peores atendidos con este servicio, pero ha ido mejorando con el pasar de los años con el apoyo de los gobiernos seccionales.

En 1995, el 57% de la población no contaba con agua potable en sus domicilios (INEC, 1995). Por otra parte, el 63% de la población no contaba con el servicio de duchas.

Actualmente, según datos de ECAPA-P (Empresa Cantonal de agua potable Playas) en la cabecera cantonal, General Villamil, el 90% de la población se abastece de agua potable, a través de guías domiciliarias, y el 10 % por medio de tanquero.

3.3 Accesibilidad

3.3.1 Transporte

El cantón General Villamil Playas se encuentra comunicado con los diferentes Cantones que posee la Provincia de Santa Elena como por ejemplo Salinas, entre otros, también se encuentra comunicado con el

cantón Guayaquil por una red vial estable de buen estado tanto en invierno como en verano.

Playas se encuentra a tan solo 97 Km. de la ciudad de Guayaquil una gran ventaja para los turistas que desean disfrutar de momentos de relax.

Las diferentes opciones que tiene para llegar a General Villamil y poder moverse por toda la ciudad, se encuentra en perfecto estado, si desea trasladarse en autobús tiene 2 opciones la Cooperativa Villamil y la Posorja con recorridos desde el puerto principal hasta playas en frecuencias de 15 minutos, el valor que deberá pagar por dicho transporte es de \$ 2.40 centavos.

El transporte interparroquial y urbano, lo cubren a través de las siguientes cooperativas:

Tabla IV: Transporte Interparroquial

COOPERATIVAS INTERPARROQUIALES	RUTAS
"9 DE MARZO"	Gral. Villamil – Posorja \$0,50
"NARCISA DE JESUS"	Gral. Villamil – Engabao – Puerto de Engabao \$0,50
PUERTO EL MORRO	Gral. Villamil – El Morro – Puerto El Morro \$0,25 – 0,50
COOP. DE TRANS. URBANO	Cabecera Cantonal desde el Barrio Juan Gómez Rendón hasta el Barrio Playas 2 vía el Morro \$0,18
HORA DE SALIDA	VALOR
4h:00 a.m. hasta 20h:00 p.m.	PLAYAS-GUYAQUIL \$2,40

Fuente: www.conoceplayas.com

Tabla V: Cooperativas de Transporte, Movilización interna

Cooperativas de Transporte Intercantonal	Rutas
"Villamil" y "Posorja"	<ul style="list-style-type: none"> • Guayaquil-Progreso-General Villamil • Guayaquil- Progreso-General Villamil- Posorja

Fuente: www.conoceplayas.com

Al llegar a Playas la movilización no será un problema, existen cooperativas de Taxis, camionetas y autobuses urbanos que lo llevarán hasta Posorja, o cualquiera de los recintos de este hermoso cantón.

Tabla VI: Tipo de Transporte

Tipo de transporte	Precios intervalos desde Villamil a Posorja precio Referencial.
Autobús	\$ 0.50 ctvs.
Taxi	\$ 5.00 a 8.00
Camioneta	\$ 3.00 a \$ 4.00

Fuente: www.conoceplayas.com

3.3.2 Carretera

La carretera que conduce a General Villamil Playas es la (Vía Guayaquil-Progreso), la cual posee dos carriles de ambos sentidos, esto forma parte del plan de concesiones viales que aplica el Consejo Provincial del Guayas que desde el 2008 llamo a licitación por parte del Municipio para la construcción de la autopista de cuatro carriles Progreso-Playas, de manera general la vía se encuentra en perfecto estado, con las debidas señalizaciones, listas para recibir a la temporada 2010 en adelante.

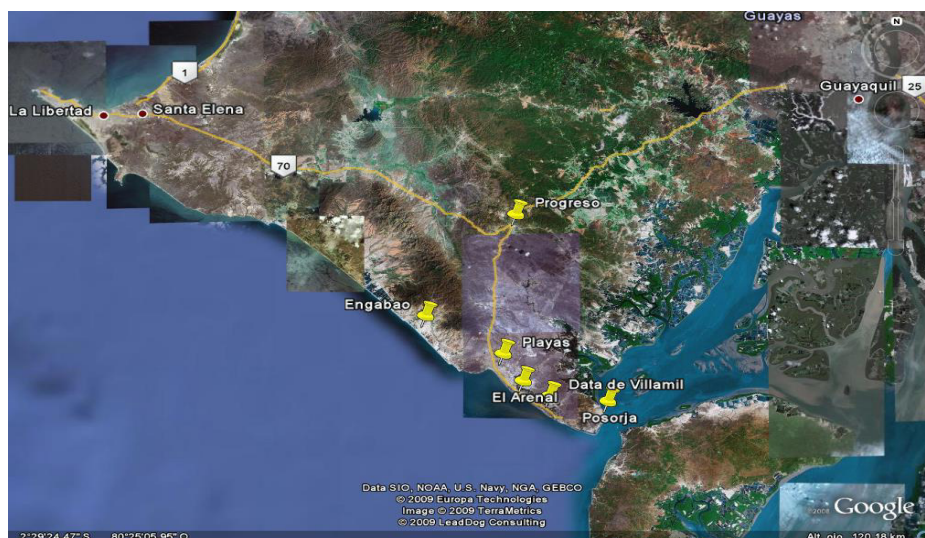
Las concesionarias mantienen en las vías, diferentes puestos de auxilio por ejemplo: servicio de grúa, ambulancia en caso de algún accidente, lugares propios para poder estacionarse.

Este Cantón está perfectamente comunicado, su desplazamiento lo puede realizar por transporte público como privado.

El punto de referencia es el puerto principal, usted puede llegar desde otras ciudades del país hasta el terminal terrestre de la ciudad de Guayaquil.

Luego podrá llegar al cantón Playas en un tiempo aproximado de 1h45 minutos a 2 horas en autobús y en menos de una hora en automóvil o carro particular. Convirtiéndolas a estas playas en un lugar idóneo y estratégico para los que disfrutan del sol, el mar y la arena.

Mapa II: Vías que conducen a General Villamil



Fuente: Búsqueda en Google Earth, 2009.

3.4 Principales Atractivos

Sin lugar a dudas los mejores atractivos lo constituyen sus hermosas y extensas playas que cuentan con una excelente infraestructura hotelera y de servicios que hacen de lo más agradable la visita y estadía de miles de turistas nacionales y extranjeros.

Playa Rosada es una de ellas, situada cerca del faro es considerado como un sitio apacible para los bañistas y especial para excursiones. Se puede también visitar el hermoso Santuario de la Virgen de la Roca caracterizada por sus poderes milagrosos. Además si gusta de la avifauna, cerca del Club Casa Blanca es posible observar pelícanos y otras aves del sector.

Punta el Pelado en la vía al recinto Engabao es otra agradable y tranquila playa ideal para caminatas y campamentos con deliciosa comida típica. Todo lo referente a nuestro pasado histórico y cultural lo podemos encontrar visitando la Casa de Don Víctor Estrada que es un verdadero relicario de nuestro patrimonio.

La playa el Arenal es un sitio ubicado vía Posorja, ideal para aquellos visitantes que aprecian eventos turísticos en temporada alta garantizando su estadía con construcciones de tipo residencial, y cabañas para protegerse del sol y para comer, confortables hamacas, que brinda para todos sus turistas.

Puerto El Morro es otro lugar de destino que se puede visitar ubicado a 14 Km de General Villamil, puede recorrer en embarcaciones turísticas escoltadas por delfines que se encuentran en estado natural y silvestre único en el mundo que no pueden perderselo para observar. Antes de llegar a San Antonio, en la vía a San Juan, los interesados en la fauna y flora podrán conocer la Granja Experimental de CEDEGE, donde observarán cultivos de piñas, limones, plátanos, cerezas y variedad de viñedos. Así mismo frente a la granja se encuentra un criadero de avestruces que llaman la atención por su exótica belleza.

Una vez que está cerca de este puerto, también puede visitar el Cerro de El Muerto que se encuentra cerca a esta población, ideal para realizar excursiones, camping y peregrinaje a la Virgen de la Gruta debido a que es un atractivo con gran valor natural propio de la riqueza de este cantón.

Data de Villamil está ubicada a 13 kilómetros de Playas, cerca del estero del mismo nombre, rodeado de manglares, flora y fauna. El lugar es ideal para el paseo en bote y pescar o para comprar mariscos frescos que llegan en las pangas en la madrugada. Data es puerto de embarque de pesca artesanal.

El Morro se encuentra ubicado a 20 minutos de General Villamil y a una hora y media desde Guayaquil, es un pintoresco lugar habitado por pescadores,

recolectores de conchas, mejillones, cangrejos y de otras personas que elaboran en camarónicas de la zona.

Engabao está ubicada al norte de Playas, existe quince tramos de playa cuyo oleaje es propicio para la práctica del surf en los sectores conocidos como El Faro, El Pelado, La Garza, entre otros.

Cerro de El Muerto se encuentra cerca de la población de Playas, ideal para realizar excursiones, camping y peregrinaje a la Virgen de la Gruta debido a que es un atractivo con gran valor natural propio de la riqueza de este cantón

También se puede apreciar a los surfistas desplazándose hacia El Pelado o Engabao, en busca de olas más altas. Por las noches se puede dar una caminata por el parque central o por el parque infantil Emilio Estrada Ycaza, en cuyas canchas se juega indor por las tardes y la noche, en los alrededores también se encuentra locales de comida italiana y chilena (empanadas). Y para los que les gusta la música, en las noches de Playas, prima la salsa, la música caribeña, etc. (ver apéndice A)

3.5 Actividades Turísticas

El turismo es una importante actividad donde se sustenta la economía de este cantón, la historia se ha encargado de catapultar a Playas como un balneario turístico muy importante, siendo visitado por personas de la alta sociedad que venían de otras ciudades para vacacionar, estas situaciones colocaron a Playas como una de los balnearios más concurridos, a más de sus hermosas playas era famoso por el tan conocido Hotel Humboldt, que tenía fama y trascendencia especialmente por su exquisita cocina, sus habitaciones e instalaciones de lujo, etc.

La belleza de sus playas y la solemnidad del ancho mar han permitido que éste sea el escenario de grandes eventos como la filmación de una película titulada "Romance en Ecuador", cuyo nombre es propicio para darnos cuenta de la hermosura de este escenario natural creado por las manos divinas y dadivosas de quien todo o puede.

General Villamil Playas posee una infraestructura hotelera bastante amplia capaz de dar hospedaje a los visitantes; cuenta también con centros de diversión nocturna para quienes buscan este tipo de alternativa, se estima que un alto porcentaje de la población vive de la actividad turística desde diferentes campos, sus maravillosas playas han hecho que este cantón

tenga un crecimiento rápido, durante las vacaciones está abarrotado de turistas de todas partes del país y se vaticina que con el trabajo en conjunto de todos sus pobladores y autoridades tenga una acogida a nivel internacional, situación que con seguridad dará más réditos a la población y el cantón tendrá un crecimiento aún mayor.

Playas no es sólo un balneario, sino también historia, leyenda y tradición; a pocos minutos de la ciudad, en la población del Morro se encuentra la gruta de la Virgen de la Roca, según cuenta la historia hace 200 años existían dos pozos de agua natural a los cuales asistían los colonos para proveerse del líquido vital, un día estos habitantes fueron testigos de un acontecimiento que marcaría la historia de este cantón, la aparición de la imagen de la Virgen María, desde aquel entonces se le puso el nombre de la Virgen de la Roca, debido a la rocosidad del terreno.

La iglesia de esta población es otro ícono de la historia playasense, su construcción fue hecha por los indios nativos a partir del año 1737, las características que identifican esta iglesia son su construcción en madera, su gran tamaño, la conjugación armónica entre los elementos que la conforman, las proporciones y la expresión de paz y de misticismo que se siente al estar bajo su fantástica construcción.

Hoy en día esta histórica iglesia se está remodelando con la colaboración de sus habitantes conservando en lo posible su estilo y sobre todo su combinación de cristianismo y tradición.

Cuando viaje a Playas no deje de visitar el recinto El Morro y conozca la gruta de la Virgen de la Roca, la iglesia de este poblado y muchos atractivos más dignos de explorar.

La playa ha sido por mucho tiempo un imán para atraer turistas, más aún tratándose de un lugar espectacular como lo es General Villamil con todas las comodidades.

Esta es la principal playa del cantón se encuentra frente a la ciudad y es la más concurrida por los turistas en tiempos de feriado; por estar dentro del poblado, ofrece todas las comodidades como restaurantes, hoteles, locales de artesanías y todo lo que el turista demande para su comodidad.

Si usted es de las personas que gusta de acampar a la orilla del mar en este lugar puede hacerlo y descansar arrullado por el sonido del agua chocando en la playa.

Durante la temporada de afluencia de turistas, a lo largo de la playa se colocan parasoles y sillas playeras para mayor comodidad de los visitantes, estos artículos son alquilados por comerciantes del cantón, así como boyas y más implementos hechos para la comodidad de los visitantes.

En Puerto Engabao, el tamaño de sus olas lo convierten en el principal atractivo para los surfistas que ven en este sitio el lugar ideal para practicar dicho deporte, también se conoce a la zona como “Playa Escondida”.

En el Recinto Data de Villamil perteneciente al Cantón Playas está el Estero, o sendero acuático Data de Villamil, rodeado de manglares donde habitan numerosas aves características de la región, aquí se pueden avistar garzas reales, garzas níveas, pato cuervo, fragatas y mucho más.





Es una hermosa aventura navegar por este sendero ya que siempre estará acompañado de coloridas aves cantarinas que adornan el manglar y contrastan su colorido plumaje con el verdor de los árboles.

Para brindar mayor facilidad al turista, se tiene previsto poner en marcha un proyecto que consiste en la creación de un muelle brindando varios servicios entre ellos el alquiler de botes para que los turistas puedan acceder y adentrarse en este fascinante recorrido de belleza natural.

En El Arenal se puede pasar el día entero y por la tarde usted puede sentarse en la arena para ver como el sol muere en el ocaso matizando con su tenue luz el azul intenso del cielo playasense, todo este conjunto de elementos se conjugan en un pintoresco paisaje que no puede perderse de disfrutarlo.

Otro de los atractivos turísticos es la gran variedad de platos con mariscos propios del lugar que engrosan el menú gastronómico del cantón, la especialidad en Playas es la ostra gratinada o ceviche de ostras, los mariscos de toda clase deleitan los más exigentes paladares.

Tabla VII: Resumen de las principales actividades turísticas

<p>General Villamil Playas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Playa más visita del cantón. • Amplia infraestructura hotelera. • Ofrece todas las comodidades como restaurantes, locales de artesanías, y diversión nocturna. • Una gran variedad de platos típicos. • Ofrece servicios adicionales como: carpas, parasoles, sillas playeras y demás artículos para la comodidad del visitante. 	
<p>El Morro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se encuentra ubicado a 20 minutos de General Villamil y a una hora y media desde Guayaquil. • Es un pintoresco lugar habitado por pescadores, Recolectores de conchas, mejillones, cangrejos. • Su mayor atractivo es la gruta de la Virgen de la Roca. 	
<p>Puerto El Morro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es un lugar para disfrutar del arte culinario de los lugareños. • Los lugares a visitar son: el estuario de Los delfines y la Isla de los pájaros, 	 <p>Considerada como reserva ecológica.</p>
<p>Engabao y Puerto Engabao</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta ubicada al norte de Playas, existe Quince tramos de playa cuyo oleaje es propicio para la práctica del surf en los sectores conocidos como: El Faro, El Pelado, La Garza, entre otros. 	

Data De Villamil

- Ubicada a 13 kilómetros de Playas, cerca del estero del mismo nombre rodeado de manglares, flora y fauna.
- El lugar es ideal para el paseo en bote y pescar o para comprar mariscos.
- Data es puerto de embarque de pesca artesanal.



Playa El Arenal

- Destino Azul, es un sitio ideal para aquellos visitantes que aprecian eventos turísticos en temporada alta garantizando su estadía, se encuentra localizado junto a Data de Villamil.
- En El Arenal se puede pasar el día entero y por la tarde usted puede sentarse en la arena para ver como el sol muere en el ocaso.



Otro de los atractivos turísticos es la gran variedad de platos con mariscos propios del lugar que engrosan el menú gastronómico del cantón, la especialidad en Playas es la ostra gratinada o ceviche de ostras, los mariscos de toda clase deleitan los más exigentes paladares.



Fuente: Creado por Margarita Murrieta, Diana Huacón.

Tabla VIII: Ciclo de Vida de la Actividad Turística

ETAPA	CARACTERÍSTICAS
Exploración (años 30)	<ul style="list-style-type: none"> • Reducido número de visitantes son motivados por atracciones culturales o naturales. Los primeros visitantes llegaban en barco.
Involucramiento (Años 40-60)	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de los primeros lugares de alojamiento: Hotel Humboldt con su casino y el rompeolas en 1948; Hotel Turismo, y Cabañas Ruth
	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de la carretera Guayaquil-Playas en 1948
	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de la Academia Militar Juan Gómez Rendón en 1952, con docentes extranjeros
Desarrollo (Años 70-90)	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción de los baños y comedores de CETUR en 1979.
	<ul style="list-style-type: none"> • Se construyen los sitios de alojamiento: Meyer (actual hostel Cattán), Miraglia, Delfin, Costa Verde, Playas en General Villamil.
	<ul style="list-style-type: none"> • Se creó el Club Playas (para funcionarios del Banco la Previsora), posteriormente se llamo Hotel Playas
	<ul style="list-style-type: none"> • Cantonización de Playas en 1989
	<ul style="list-style-type: none"> • Se construye las Carabelas de Colón, el club casa Blanca, Hostal Jesús del Gran Poder
Actual y Futuro	<ul style="list-style-type: none"> • Persiste un incremento en la oferta de alojamiento, alimentación y recreación
	<ul style="list-style-type: none"> • Se enfrentan problemas graves, provocados por la marcada estacionalidad existente en el destino.
	<ul style="list-style-type: none"> • Municipio ha empezado a involucrarse en el desarrollo de infraestructura para el cantón, y a promocionarlo turísticamente
	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento de la actividad turística

Fuente: Creado por Margarita Murrieta, Diana Huacón.

3.6 Actividad Económica de la Población

El turismo es la fuente de mayor ingreso económico para el cantón, aunque desarrollado en gran medida, carece de implementación de servicios acorde con la importancia de un cantón que tiene como a este sector una mejor opción para sus ingresos. En la temporada invernal, Carnaval y Semana Santa, sus playas son muy concurridas.

Los balnearios, el comercio y las artesanías son otros de los ingresos que favorecen al desarrollo turístico. Así mismo los pescadores tienden a comercializar los sobrantes de la pesca en las procesadoras de Posorja para mejorar su economía.

La venta de alimentos preparados únicamente de mariscos es también una gran fuente de ingreso, existe una variedad de platos típicos que hacen de la visita a Playas una auténtica delicia gastronómica. Entre los más apetecidos esta la variedad de ceviches de langosta, langostino, camarón, concha, pulpo, arroz marinero, pescados enteros al carbón, encebollado de albacora, ostra asada y hamburguesas de avestruz muy apetecidas por los turistas.

Además cabe recalcar que las prolongadas sequías y el clima ardiente han desertificado el suelo, es por ello que en el sector de Data de Posorja existen cultivos de maíz no muy significativos dentro de la economía del cantón.

La actividad pesquera tuvo sus inicios antes de la época colonial, en aquel entonces era una actividad que permitía la subsistencia de las comunidades.

Hasta la década de los 70, la pesca fue una de las principales actividades en la economía del cantón, la pesca era abundante se capturaban peces finos de gran tamaño, langostas, langostinos, pulpos, sardinas, etc.

Los pescadores vieron mermada su economía con la aparición de los barcos camaroneros, con la aparición de estas grandes embarcaciones algunos pescadores artesanales sintieron la imposibilidad de competir y decidieron algunos buscar otro tipo de trabajo o ofrecer sus servicios dentro de estas embarcaciones, sólo cuatro personas decidieron quedarse en sus balsas y hacerles frente a los grandes competidores.

De esta manera Carlos Eleuterio Jordán Cruz, indignado al ver como desaparecía el sustento de muchas familias y llevando en su mente los imborrables recuerdos de su niñez en las faenas de pesca, ya que esta actividad había sido heredada por su padre, toma la iniciativa de conversar con los pocos pescadores artesanales que aún quedaban y mediante constantes reuniones fundan la primer cooperativa de producción pesquera el 7 de febrero de 1988, con el nombre de “Las Balsas”, la misma que constaba de 22 socios.

Su cooperativa tenía ya vida jurídica lo que les permite iniciar una campaña en contra de los grandes pesqueros que invadían su espacio, pidiendo además que se retiren de las de las 8 millas náuticas destinadas a la pesca artesanal, la lucha de los socios fue dura e incansable pero con la convicción que debían unirse para conseguir sus propósitos.

Después de largas reuniones se hizo justicia y se publicó en el Registro Oficial la prohibición para los pescadores industriales dentro de las 8 millas náuticas donde solo se podrá dar la pesca artesanal.

Hoy en día, según cifras proporcionadas por el Departamento de Turismo del Cantón el 40 % de la población se dedica a esta actividad.

La producción se vende en los diferentes mercados del país, los comerciantes llegan a comprar el producto directamente de los pescadores.

El principal proveedor de pescado para Guayaquil es Puerto Engabao, a 20 minutos de Playas, durante la época de verano es propicia para la pesca blanca como corvina, corvinilla y en invierno abunda el langostino.

La industria camaronera ha sido por mucho tiempo un gran empuje para la economía de la población es a través de esta actividad que tienen vigencia otras labores comerciales de gran relevancia.

3.6.1 Población Económicamente Activa

La Población Económicamente Activa (PEA) es la que interviene en la producción de bienes y servicios y se clasifica en dos categorías:

Ocupados.- son quienes tienen trabajo y se encuentran realizando alguna actividad remunerada, esta categoría agrupa al 52% de la PEA cantonal.

(Ver grafico # 1)

Desocupados.- son aquellos que están buscando trabajo, esta categoría agrupa al 48% de la PEA cantonal.

(Ver grafico # 1)

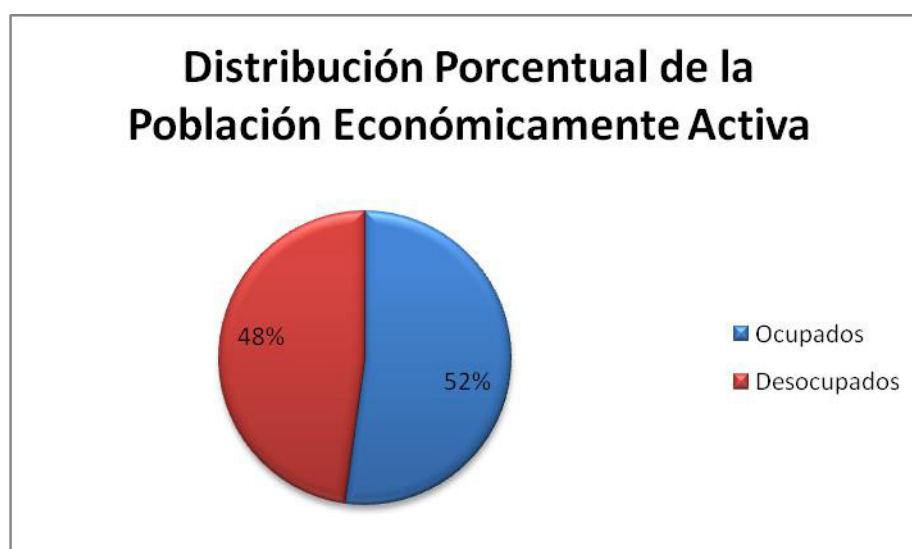
En el año 1990, se registró 5.430 personas como Población Económicamente Activa en la ciudad de General Villamil - Playas. En el 2001 su número alcanzó a 8.224, o sea, se multiplicó por 1.5 veces en un periodo de 11 años. La causa principal es sin duda, el crecimiento de la población operado dentro del mismo periodo. El crecimiento medio anual de la PEA en cifras absolutas que se produce entre 1990 y 2001, es de aproximadamente 254 personas al año. Se observa una mayor aceleración en la tasa de crecimiento de la PEA.

Tabla IX: Población Total, Población Económicamente Activa de 12 años y más de edad y tasas de Crecimiento.

Concepto	Población Total	PEA total
Año 1990	16.590	5.430
Año 2001	24.070	8.224
Tasa de crecimiento 1990 y 2001(%)	3.38	3.77

Fuente: INEC, “Resultados Definitivos de los Censos de Población 1990 y 2001”

Gráfico 1: Distribución Porcentual de la Población Económicamente Activa



0Estudio poblacional INEC, 2001
Elaboración propia

a) Representación del Turismo con respecto a la PEA

El total de personas que realizan actividades relativas al turismo son el 12 % de la PEA, tomando en consideración todas aquellas actividades relativas al turismo, para tal efecto, se escogieron aquellas actividades determinadas por la Organización Mundial del Turismo de la clasificación internacional uniforme de las actividades turísticas.

Tabla X: Representación del sub-sector Turismo en la PEA

Ramas de actividad de la PEA	Personas	Porcentaje
Hoteles, campamentos y otros tipos de Hospedaje de Temporada	134	0.86
Restaurantes, bares y cantinas	465	2.98
Otros tipos de transporte por vía terrestre	731	4,68
Transporte por vías de navegación interiores	23	0,15
Transporte regular por vía aérea	8	0,05
Actividades de transporte complementarios y auxiliares	62	0,40
Actividades deportivas y otras actividades	31	0,20
Otras actividades de tipo servicio	419	2,68
TOTAL	1873	12

Fuente: INEC, Ramas de actividad de la PEA en Playas, 2001, basado en: OMT, Clasificación internacional uniforme de las actividades turísticas 2006
Elaboración propia.

Para la elaboración de esta tabla se tomaron en consideración los siguientes factores:

- Población total al 2001 = 30.045
- Población Económicamente Activa(PEA) = 15.623 que representa al 52%
- Población dedicada al turismo = 1.873 que representa al 12%

b) Proyección de Población en 10 años.

El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) ⁽¹²⁾, con el asesoramiento del Centro Latinoamericano de Demografía (CELADE), realizó las proyecciones de población a nivel del país y de las provincias, utilizando el Método de las Componentes, que consiste en proyectar en forma separada las tres variables que intervienen en el cambio demográfico (Fecundidad, Migración y Mortalidad) tomando en cuenta sus relaciones mutuas.

El INEC utilizó esta metodología (ideal) hasta el nivel provincial, debido a que la información que proviene de las estadísticas vitales (nacimientos y defunciones) y de otras investigaciones permiten medir en un determinado momento las variables demográficas fecundidad y mortalidad; pero a Índice medida que baja el nivel de desagregación jurisdiccional, la calidad de esta

información también baja y en algunos casos ni siquiera existe información; por ello, no utilizó la misma metodología (por componentes) a nivel cantonal.

Para el nivel cantonal, utilizó un método que no distorsione el crecimiento poblacional de los cantones, pero que ajusten a la proyección provincial y nacional y aplicó la estructura cantonal del 2001, para el 2005 y 2010; dejando implícito el supuesto que dichas proporciones se mantendrán inalterables durante el período 2001-2010, a sabiendas que en todo el país incluyendo el cantón Playas, tanto en su área urbana como en la rural, las tasas de fecundidad están descendiendo y los niveles de mortalidad se han estancado como producto de la transición demográfica. En lo que corresponde a los años intermedios de estos quinquenios aplicó una interpolación lineal; por ello, sus tasas de crecimiento tienden a ser constantes.

Índice de Contenido. Evaluación Ambiental Estratégica del Turismo Costero.
Cantón Playas, 2006

Tabla XI. Playas. Tasa de crecimiento anual de la población.

Periodo 2005-2010

Jurisdicción	2005-2006	2006-2007	2007-2008	2008- 2009	2009- 2010
Cantón	1,12	0,99	1,08	1,14	1,20
Playas					
Área Urbana	1,35	1,19	1,29	1,36	1,43
Área Rural	0,16	0,14	0,16	0,18	0,18

Fuente: INEC, "Ecuador, Proyecciones de Población por Provincias, Cantones, Áreas, Sexo y Grupos de Edad. Periodo 2001 – 2010".

CAPITULO IV

PROPUESTA DE UN MODELO DE GUÍA VIRTUAL TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN GENERAL VILLAMIL PLAYAS.

4.1 Elaboración de un inventario gastronómico: Planta, Productos y Platos Típicos

a) Inventario gastronómico: planta - producto

Los principales establecimientos de comida se encuentran ubicados en la zona comercial del cantón Playas, los cuales comprende los alrededores

del Santuario la Merced en especial a lo largo de la avenida Paquisha y Guayaquil.

Los productos que se han considerado para el presente estudio son los que forman la base de los platos inventariados. En algunos casos no es producido en la zona pero por la importancia del mismo a nivel cultural y turístico que representa en el cantón se los ha considerado.

Al momento de inventariar los platos se encontró variedad de platillos que se servían en el cantón, pero por tratarse de la elaboración de inventario gastronómico de recursos con potencial turístico, se considero los platos que eran reconocidos por la población, así como los solicitados por la demanda, esta recolección de datos se obtuvo a través de de entrevistas a los diferentes contactos en los establecimientos de comida, y a visitantes en general.

Las fichas de inventario gastronómico de la planta y el catastro de los locales afiliados a la Cámara Provincia de Turismo Capitulo Playas, se encuentra incluido al final en el apéndice B, C, D.

A continuación se presenta los resultados de las fichas realizadas a 13 establecimientos de comida.

Ficha de inventario de la planta turística-gastronómica

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Carmita 1,2

Dirección: av. Paquisha y G

Tipo: Restaurantes

Categoría: cuarta

Propietario: Carmen Morales Rueda

Contacto: Sra. Carmen Morales

Tiempo de funcionamiento: 15 años

Servicios disponibles: ninguno

Precios Medio: \$2.00

Número de Mesas: 9 mesas en cada local

2. Personal

Número de empleados: 5 personas en cada local

Formación: primaria y secundaria

3. Menú Disponible:

ceviches, arroz mariner, entro otros

4. Observaciones:

la propietaria posee 2 locales de los cuales ofrece la misma variedad de comida, por lo cual decidimos hacer una sola ficha.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Marlene 1

Dirección: Paquisha y Guayaquil

Tipo: cevichería

Categoría: cuarta

Propietario: Marlene Pinto Santo

Contacto: Luis Barcia

Tiempo de funcionamiento: 5 años

Servicios disponibles: servicio higiénico, televisión

Precios Medio: de \$ 1,50 a \$ 8,00

Número de Mesas: 10

2. Personal

Número de empleados: 6 personas

Formación: Primaria y secundaria

3. Menú Disponible:

Dispone de una gran variedad de comidas a base de mariscos entre los cuales se destacan las ostras y los langostinos.

4. Observaciones:

La dueña del Marlene 1 es la misma del Marlene 2,3.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Juanita 40

Dirección: Malecón de Playas

Tipo: restaurante

Categoría: cuarta

Propietario: Juana Lucrecia Escalante García

Contacto: Sra. Juana Escalante

Tiempo de funcionamiento: 3 años

Servicios disponibles: servicio higiénico

Precios Medio: 3.00

Número de Mesas: 4 mesas

2. Personal:

Número de empleados: 5 personas

Formación: primaria

3. Menú Disponible: almuerzos

4. Observaciones: este local se caracteriza más por vender almuerzos y platos a la carta

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Jalisco

Dirección: Av. Paquisha y Av.

Tipo: restaurante

Categoría: tercera

Propietario: Elba Alzamora Barrera

Contacto: Elba Alzamora

Tiempo de funcionamiento: 10 años

Servicios disponibles: televisión, cable, servicio higiénico

Precios Medio: \$3.00 en adelante

Número de Mesas: 11 mesas

2. Personal

Número de empleados: 6 personas

Formación: secundaria

3. Menú Disponible:

Ceviches, Arroz marinero, Pescado frito, Camarones Apanados.

4. Observaciones:

como en algunos de los negocios del lugar el Jalisco y Jalisco surf son una empresa familiar que ofrecen la misma variedad de platos a los clientes.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Jalisco Surf

Dirección: Guayaquil y Paquisha

Tipo: restaurante

Categoría: cuarta

Propietario: José Luis Alzamora

Contacto: José Luis Alzamora

Tiempo de funcionamiento: 4 años

Servicios disponibles: ninguno

Precios Medio: \$2.00

Número de Mesas: 6 mesas

2. Personal

Número de empleados: 4 personas

Formación: secundaria

3. Menú Disponible:

Almuerzos y platos a la carta

4. Observaciones:

pertenece a un negocio familiar es pariente de la dueña Doña Elba del restaurante Jalisco, se diferencian por el menú.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: El Sazón del cholito

Dirección: Av. Guayaquil y Paquisha

Tipo: restaurante

Categoría: cuarta

Propietario: Morales Rueda Mariano Francisco

Contacto: Sra. María Morales

Tiempo de funcionamiento: 4años

Servicios disponibles: ninguno

Precios Medio: \$ 3.00

Número de Mesas: 6 mesas

2. Personal

Número de empleados: 4 personas

Formación: primaria y secundaria

3. Menú Disponible: Ceviche de ostras, camarones apanados.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Comedor Savoy # 36

Dirección: Av. Guayaquil y Av. Paquisha

Tipo: restaurante

Categoría: cuarta

Propietario: Enrique Tello Vera

Contacto: Enrique Tello Vera

Tiempo de funcionamiento: 2 años

Servicios disponibles: ninguno

Precios Medio: \$3.00

Número de Mesas: 12 mesas

2. Personal

Número de empleados: 6 personas

Formación: primaria y secundaria

3. Menú Disponible: sopa marinera, arroz marinero

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta
Fecha: 29/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: la Conchita

Dirección: Malecón Jambelí

Tipo: restaurante

Categoría: tercera

Propietario: Pedro Robalino Burgos

Contacto: Pedro Robalino

Tiempo de funcionamiento: 3 años

Servicios disponibles: servicio higiénico

Precios Medio: \$4.00

Número de Mesas: 18 mesas

2. Personal

Número de empleados: 8 personas

Formación: secundaria

3. Menú Disponible:

pescado frito, langostas, etc

4. Observaciones:

tiene una excelente ubicación frente al malecón de Playas, ofrece una variedad de platos elaborados con mariscos.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 29/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: La cabaña típica

Dirección: Jambelí y malecón

Tipo: restaurante

Categoría: tercera

Propietario: Carlos Eduardo Hidalgo Banda

Contacto: Sra. Juana

Tiempo de funcionamiento: 2 años

Servicios disponibles: servicios higiénicos y televisión

Precios Medio: \$4.00

Número de Mesas: 17 mesas

2. Personal

Número de empleados: 8 personas

Formación: secundaria

3. Menú Disponible: Ceviches, arroz marinero, etc.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Los Ajos

Dirección: Pedro J. Menéndez

Tipo: restaurante

Categoría: tercera

Propietario: José Gonzabay Torres

Contacto: José Gonzabay

Tiempo de funcionamiento: 5 años

Servicios disponibles: servicio higiénico

Precios Medio: \$3.00

Número de Mesas: 10 mesas

2. Personal

Número de empleados: 5 personas

Formación: primaria y secundaria

3. Menú Disponible: Almuerzos y platos a la carta

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 29/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Cevichería Aracelly

Dirección: Av. Paquisha y Guayaquil

Tipo: restaurante

Categoría: cuarta

Propietario: González cortes William Edgar

Contacto: William González

Tiempo de funcionamiento: 8 años

Servicios disponibles: ninguno

Precios Medio: \$2.00

Número de Mesas: 6 mesas

2. Personal

Número de empleados: 5 personas

Formación: primaria

3. Menú Disponible: ceviche de camarón, concha, pescado, ostra, etc.

4. Observaciones: ninguna

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: cevichería Sabor manaba

Dirección: av. Paquisha y Jaime Roldós local 3

Tipo: restaurante

Categoría: tercera

Propietario: Ovidia Santa Barbarita Moreira Párraga

Contacto: Sra. Ovidia

Tiempo de funcionamiento: 2 años

Servicios disponibles: servicio higiénico

Precios Medio: \$3.00

Número de Mesas: 6 mesas

2. Personal

Número de empleados: 5 personas

Formación: primaria y secundaria

3. Menú Disponible: Almuerzos y platos a la carta

4. Observaciones: ninguna

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 29/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Datos del establecimiento

Nombre: Cevichería Maritza #7

Dirección: av. Paquisha s/n y av. Guayaquil, edif. feria de las ostras, local 7

Tipo: restaurante

Categoría: cuarta

Propietario: Tello Bone Esmido Oswaldo

Contacto: Tello Oswaldo

Tiempo de funcionamiento: 4 años

Servicios disponibles: servicio higiénico

Precios Medio: \$3.00

Número de Mesas: 10 mesas

2. Personal

Número de empleados: 5 personas

Formación: primaria y secundaria

3. Menú Disponible: Almuerzos y platos a la carta

4. **Observaciones:** en este lugar se reúnen una cantidad de locales se llama feria de las ostras, porque la mayoría de los productos que se expenden son a base de ostras.

Ficha de Inventario de Productos

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: camarón

Categoría: crustáceos

Tipo: marisco

Origen:

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: recolección

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: moderado

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: color naranja dependiendo de la especie, olor fuerte,

Medidas de preservación: almacenamiento en frío y medidas de manipulación

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado cantonal

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: restaurantes de la zona y mercados locales.

5. Observaciones

Existen en el mercado diversas variedades de camarones, los más conocidos de la zona son el pomelo,

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: pescado

Categoría:

Tipo: marisco

Origen: marino

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: pesca artesanal en la zona.

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: alto

Temporalidad: regular.

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: dependiendo del tipo de pescado varía su color, de olor fuerte.

Medidas de preservación: medidas fitosanitaria, normas de manipulación

Medidas de calidad: ninguna.

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado cantonal

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: restaurantes de la zona, mercado cantonal, puestos de comidas.

5. Observaciones: en la zona existe una gran variedad de pescados típicos de la zona como son el dorado, la corvina, el Chuhueco, picudo, entre otros.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: Ostras

Categoría: moluscos

Tipo:

Origen:

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: recolección

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: altos

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: caparazón duro, color oscuro, olor fuerte

Medidas de preservación: ninguna

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado cantonal

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: mercado local, puestos de comidas en la playa, mercado, etc.

5. Observaciones: las ostras son un plato muy apetecido por los pobladores y visitantes del cantón, se las encuentra en ceviche en arroz y gratinadas.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: ostión

Categoría: moluscos

Tipo: mariscos

Origen:

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: recolección de los pobladores de la zona.

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: alto

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: caparazón duro, color oscuro, piel blanda

Medidas de preservación: ninguna

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: restaurantes, mercado local.

5. Observaciones:

los ostiones plenamente aceptados por los pobladores su preferencia va hacia los ceviches.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: Cangrejo

Categoría: crustáceos

Tipo:

Origen: manglar

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: recolección por parte de los pobladores

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: alto

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: piel dura, olor suave, color morado

Medidas de preservación: ninguno

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado provincial

Vías de difusión: prensa local, nacional, boca a boca

Vías de comercialización: mercado provincial

5. Observaciones:

en algunos restaurantes de la zona el plato base de su menú es a base de cangrejo de los cuales se puede encontrar, cazuela de marisco, ensalada de cangrejo, ceviche de cangrejo entre otros.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: Pulpo

Categoría: moluscos

Tipo:

Origen: marino

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: pesca artesanal

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: moderado

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: color rosado, piel blanda y de color blanca

Medidas de preservación: conservar en refrigeración

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

5. Observaciones: el pulpo es comercializado especialmente en mercados y en puestos de la zona, la manera en que las personas lo consumen son en ceviches y en cazuela marinera, entre otros.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: concha

Categoría: moluscos

Tipo:

Origen: marino

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: recolección

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: altos

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: caparazón duro, de consistencia blanda color negro.

Medidas de preservación: ninguna

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado provincial

Vías de difusión: prensa local y nacional

Vías de comercialización: mercado local, restaurantes, puestos de comida, carretillas.

5. Observaciones:

es uno de los productos más aceptados y en la mayoría de los restaurantes de la zona se comercializa en forma de ceviche, en arroz con concha o arroz marinero, etc.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: mejillones

Categoría: moluscos

Tipo: mariscos

Origen: marino

Reconocimiento Cultural: medianamente aceptado

Forma de obtención: recolección

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: medio

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: caparazón duro, de consistencia blanda, su carne de color blanquecino

Medidas de preservación: ninguno

Medidas de calidad: ninguno

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: mercado local, restaurantes y puestos de comidas en la playa.

5. Observaciones:

no es un producto muy pedido por la demanda que acude a los restaurantes del sector, su consumo por lo general es en arroz marinero, cazuela marinera, sopa de mejillón o sopa marinera.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: Calamar

Categoría: moluscos

Tipo: mariscos

Origen: marino

Reconocimiento Cultural: medianamente aceptado

Forma de obtención: pesca

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: medio

Temporalidad: regularidad

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: piel de color blanco, olor suave, carne dura

Medidas de preservación: refrigeración

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: mercado local y restaurantes de la zona

5. Observaciones: un producto no muy comercial, según los dueños de restaurantes se consume más en ceviche mixto o cazuela mixta.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: Langostinos

Categoría: crustáceos

Tipo: mariscos

Origen: marino

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: recolección

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: altos

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: color naranja dependiendo de la especie, olor fuerte, de sabor agradable

Medidas de preservación: mantener en refrigeración

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa nacional y local, boca a boca

Vías de comercialización: en restaurantes y mercado local

5. Observaciones:

un producto muy apetecido por los clientes que visitan la mayoría de los restaurantes aunque su costo es muy elevado, se los encuentra en ceviche y apanados.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: langosta

Categoría: crustáceos

Tipo: mariscos

Origen: marino

Reconocimiento Cultural: medianamente aceptado

Forma de obtención: recolección

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: alto

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: de color naranja o rojo, olor suave.

Medidas de preservación: ninguna

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: restaurantes

5. Observaciones:

la langosta con un precio muy elevado es consumida por personas de alto poder adquisitivo según nos conto la Sra. Carmita en el cual se expende langosta a la plancha, ensalada de langosta, entre otros.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: plátano

Categoría: fruta

Tipo: barraganete

Origen: cultivos en gran parte la costa ecuatoriana

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptada

Forma de obtención: cosechado de forma orgánica

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: medio

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: color amarillo, olor suave, sabor dulce

Medidas de preservación: medidas fitosanitarias

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: Nacional

Vías de difusión: prensa local y nacional, boca a boca

Vías de comercialización restaurantes de la zona, puestos de comida, mercados entre otro.

5. **Observaciones:** el plátano verde se usa en algunos platos típicos del cantón como en la cazuela, y como acompañamiento del pescado y camarones apanados entre otros usos; el plátano no es producido en el lugar sino que se lo adquiere de la provincia de los Ríos y el Oro.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: pollo

Categoría: cárnicos

Tipo: criollo

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado.

Forma de obtención: alimentado de manera orgánica

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: alto

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: color rosado, olor suave, sabor salado

Medidas de preservación: medidas de manipulación

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado cantonal

Vías de difusión: boca a boca

Vías de comercialización: en algunos restaurantes de la zona, mercado local.

5. Observaciones: por lo general las gallinas son criadas en fincas de la zona, pero también existen gallinas que son traídas de la Provincia de Manabí y las comercializan en mercados locales.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del producto

Denominación: arroz

Categoría: cereal

Tipo:

Origen: sudeste de Asia

Reconocimiento Cultural: plenamente aceptado

Forma de obtención: cosechado, recolectado de forma orgánica

2. Factores de procedencia, temporalidad y nutrición

Valores nutricionales de su consumo: alto

Temporalidad: regular

3. Factores sensoriales, de preservación, de calidad

Características organolépticas: color blanco, olor suave, sabor dulce.

Medidas de preservación: medidas fitosanitarias, medidas de manipulación

Medidas de calidad: ninguna

4. Comercialización y Difusión

Alcance: mercado provincial

Vías de difusión: prensa local y nacional, boca a boca

Vías de comercialización: restauración de la zona y puestos pequeños

5. Observaciones: El arroz es un alimento cuyo consumo está muy extendido; constituye la base de la dieta de casi la mitad de los habitantes del mundo.

b) Inventario gastronómico: Platos típicos

Al momento de inventariar los platos, se encontró variedad de platillos que se servían en el cantón, pero por tratarse de la elaboración del inventario gastronómico de recursos potenciales turísticos, se considero los platos que eran reconocidos por la población como platos típicos y así como los más solicitados por la demanda; esta recolección de datos se obtuvo a través de entrevistas realizadas a los diferentes contactos en los establecimientos de comidas y entrevistas realizadas a personas con conocimiento del tema gastronómico, además de investigaciones en la Cámara de Turismo capítulo Playas.

El modelo a seguir de la fichas de inventario gastronómico de platos típicos, se encuentra incluido al final en el apéndice E.

A continuación se presenta los resultados de las fichas realizadas.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: ceviche de camarón

Variación de la denominación: ninguno

Categoría: alimento

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, recolectados en la zona, en conserva.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 10 min

4. Difusión

Alcance: mercado nacional, mercado internacional

Vías de difusión: prensa local y nacional, boca a boca

Formas de transmisión: libros de cocina, recetas familiares

5. Comercialización

Alcance: mercado nacional

Vías de comercialización: restaurantes de la zona.

6. Observaciones: la fuente de información es la entrevista personal realizado a los dueños de los locales de la zona y se concluyo que el ceviche de camarón es el más aceptado por los clientes en cualquier época del año es el más consumido.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: chicharrones de pescado

Variación de la denominación: ninguno

Categoría: alimento

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, procesados o en conserva originales del lugar.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 15 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones:

los chicharrones de pescado son una de las tantas opciones de las que los dueños de restaurante hacen con pescado.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: pescado frito con arroz

Variación de la denominación: pescado frito con arroz y patacones

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, pescados en la zona,

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 15 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones:

el pescado frito según nuestras encuestas es uno de los platos típicos de la zona y uno de los más apetecidos por los turistas nacionales y extranjeros que visitan la zona.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: pescado apanado

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptada

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, pescado por los habitantes de la zona

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 15 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones:

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: ceviche de pescado

Variación de la denominación: ninguno

Categoría: alimento

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, recolectado de la zona

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 5 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones: el ceviche de pescado muy conocido y reconocido a nivel nacional e internacional, en la zona es el más vendido según los dueños de los locales es el más pedido y apetecido por los turistas.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: arroz con camarón

Variación de la denominación:

Categoría: alimento

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: naturales, recolectado por los pescadores de la zona

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 30 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones: no es un plato típico de la zona pero si una de las delicias que muchos degustan y no pueden irse de playas si probar un arroz con camarón, concha o marinero.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: arroz con concha

Variación de la denominación:

Categoría: alimento

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por los pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 30 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 29/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: arroz marineró

Variación de la denominación: arroz con mariscos

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 30 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones:

según nos comento el Sr. William de la Cevichería Aracelly es muy laborioso la elaboración de este plato, ya que cuenta con diversos mariscos y tiene que tener un punto que el llamo el secreto

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 29/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: ostras gratinadas

Variación de la denominación:

Categoría: alimento

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por los pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 30 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones: las ostras son la especialidad de los playenses en todas sus variedades unas de las especialidades son las ostras gratinadas y se la puede encontrar en la feria de las ostras.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: ceviche de ostras

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 15 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: ceviche de concha

Variación de la denominación: ninguno

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: alto

Tiempo de elaboración en minutos: 15 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona, puestos de comidas, etc.

6. Observaciones: el ceviche de concha es muy apetecido por los clientes existe la variedad según el gusto del cliente, ceviche de concha cruda o cocinada.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: sopa marinera

Variación de la denominación: sopa de mariscos

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: alto

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 30 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones:

plato muy elaborado a base de diversos mariscos como son: concha, camarón, mejillón, ostión, ostra, cangrejo entre otros.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: camarones apanados

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 20 min

4. Difusión

Alcance: mercado local y provincial

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones: casi la mayoría de los platos que se ofrece en el cantón son mu aceptados por los turistas, dentro de los cuales no puede faltar los camarones apanados que son un deleite al paladar según nos dijo el hijo de la señora Marlene, dueña de los restaurantes marlene1,2,3.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: cazuela de mariscos

Variación de la denominación: ninguna

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: alto

Tiempo de elaboración en minutos: 30 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observaciones: La cazuela de mariscos es un plato muy apetecido por los pobladores y turistas, el sabor de este exquisito plato viene de su elaboración en cazuelita de barro según nos dijo el dueño del restaurante la sazón del cholito.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: cazuela de camarón

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 30 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 29/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: langosta a la plancha

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 25 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: tortilla de camarón

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: plenamente aceptado

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: regular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: medio

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 15 min

4. Difusión

Alcance: mercado local

Vías de difusión: prensa local y nacional

Formas de transmisión: boca a boca

5. Comercialización

Alcance: mercado local

Vías de comercialización: restaurantes de la zona

6. Observación: a pesar de este no ser un plato típico de la zona es uno de los que se ofrece en la mayoría de restaurantes del Playas y es aceptado por los que son amantes de los mariscos.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: sopa de Chuhueco

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: no muy conocido

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: irregular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: alto

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 180 min

4. Difusión : nula

5. Comercialización: nula

6. Observaciones: Este plato no es vendido en ningún establecimiento de alimentación, es de consumo de la población, pero aun así no es preparado en todas las casa, se trata de un consomé preparado a base de pescado Chuhueco, con papa y fideos, este plato es parte del almuerzo de los playasense.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:



1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: masitas de corvina

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: no muy conocido

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: irregular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: alto

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 45 min

4. Difusión : nula

5. Comercialización: nula

- 6. Observaciones:** **este** plato no se prepara para la venta comercial. Tradicionalmente ha sido parte del almuerzo de los playenses, se lo prepara a base de corvina, verde rallado, refrito, achiote, etc.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:

1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: pastel de chivo

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: no muy conocido

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: irregular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: alto

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 60 min

4. Difusión : nula

5. Comercialización: nula

6. Observaciones: este plato parte de una tradición que se ha perdido con el tiempo, se lo realizaba para la celebración de un matrimonio debido a que era muy común servir este plato que se preparaba solo con la cabeza y costilla del chivo, se le ponía refrito y harina con esto se formaba una masa la cual se brindaba a los invitados especiales, padrinos y novios, en la actualidad no es vendido en ningún establecimiento de comida.

Encuestador: Diana Huacón , Margarita Murrieta

Fecha: 28/02/10

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

Parroquia:

1. Descripción del plato

Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

Denominación: hojitas asadas con arroz y verde

Variación de la denominación:

Categoría: alimentos

Reconocimiento cultural: no muy conocido

2. Procedencia de la receta

Tipo y procedencia de los ingredientes: natural, recolectado por pescadores de la zona.

Temporalidad: irregular

3. Factores de elaboración y nutrición

Nivel de dificultad de la elaboración: alto

Valor nutricional de su consumo: medio

Tiempo de elaboración en minutos: 180 min

4. Difusión : nula

5. Comercialización: nula

6. Observaciones: este plato no es vendido en ningún establecimiento de alimentación , debido a que tradicionalmente ha sido parte de la merienda de los playenses, junto con una taza de café, se prepara a base del pescado hojita la misma que es aliñada con sal y pimienta y servido con arroz, verde y lenteja.

La gran parte de estos platos no son muy comercializados en Playas sino en sus alrededores, como playa el pelado, Puerto Engabao, el Arenal y Data de Villamil.

4.2 ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS INVENTARIADOS

El Ecuador es un país mega diverso y pluricultural, esta diversidad se refleja en la variedad de su cultura gastronómica, que aprovecha la oportunidad única de tener productos de todos los climas en todas las regiones del país prácticamente todo el año y los aportes culturales ancestrales, de las migraciones internas y arribo de extranjeros. Cada pueblo o región, por pequeña o aislada que se encuentra nos presenta una gastronomía única y especial, que satisface el gusto de los ecuatorianos por la “buena mesa”.

En la gastronomía del Ecuador predomina una gran variedad de ingredientes. Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las Islas Galápagos, segundo el cerdo en los Andes y por último la guanta en la selva Amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. La gastronomía de la Costa es un tema muy puntual, el cual posee un valor simbólico. Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social con sus tradiciones y sus costumbres.

La costa ecuatoriana se caracteriza por sus deliciosos mariscos, la variedad de ellos brinda a su cocina una personalidad muy especial, además de los complementos con los que se sirven. En la costa no solo se degustan los famosos mariscos también se deleitan otros ingredientes que son básicos en

la dieta diaria de los ecuatorianos como son la yuca, el maní, camote, arroz, así como el cacao y el coco, las frutas tropicales son también en algunas ocasiones un complemento muy importante que hacen que la degustación de los platos sea excelente.

La cercanía desde la ciudad de Guayaquil al cantón Playas por carretera constituye una excelente posibilidad de acceder a este importante e incluso único balneario de la Provincia del Guayas, desde el punto de vista del turismo y de la demanda de servicios de alimentos y bebidas, lo que ha producido que realicemos un análisis y valoración de los diferentes productos y platos típicos inventariados.

Si bien la valoración turística de los productos y platos inventariados en la presente investigación se apoya en las fichas de inventario y en las entrevistas realizadas a personajes claves como entidades públicas a restauradores y a profesionales en el tema de la gastronomía, para tener una idea clara de que platos son los que perciben una mayor demanda, los que contienen preparaciones de la culinaria nacional, regional o local, en otras palabras cuales son platos típicos y cuales se elaboran con productos de la zona. Para saber las preferencias de la demanda en cuanto a los diferentes platos que se ofrece en el cantón General Villamil Playas, apoyándonos en

las diferentes entrevistas realizadas a los visitantes y la comunidad local se obtuvo el inventario gastronómico del cantón.

En Playas existen básicamente dos tipos de establecimientos de comida: los restaurantes y los puestos de comida ubicados en el malecón de Playas que son considerados como kioscos o patios de comida por los consumidores.

La categoría de la mayoría de establecimientos es de tercera y cuarta, de acuerdo con la categorización otorgada por la Subsecretaría de Turismo.

Los servicios que ofrecen la mayoría de los restaurantes son baño y en algunos televisores. En el caso de los kioscos de comida no cuentan con ningún servicio, por ser puestos localizados en el Malecón de Playas.

La mayoría de los establecimientos son negocios familiares en los que los miembros se ayudan entre sí, el padre de familia ejerce de administrador, la madre se encarga de la preparación de los alimentos, los hijos y nietos son los que atienden a los clientes, en otros casos los hijos o parientes tienen negocios a sus alrededores ofreciendo el mismo menú de platos.

El tiempo de funcionamiento de estos locales va de los 5 a 25 años, la mayoría de los propietarios son nativos de Playas, aunque una minoritaria

cantidad de propietarios son oriundos de la provincia de Manabí, personas que han encontrado en Playas su hogar además de un lugar donde poner su negocio y desarrollarse como mini empresarios, los propietarios de los restaurantes concuerdan con que el cantón Playas está en proceso de desarrollo y esto es bueno para el crecimiento del cantón y el aumento de la demanda para sus negocios.

Dentro de las principales actividades económicas, que se desarrollan en el Cantón Playas, y que genera ingresos de consideración, están la pesca y el turismo

Desde 1991, las pesquerías en Playas marcaron un renglón muy importante en la economía de este sector. Participando en esta actividad pescadores, ayudantes y comerciantes.

La oferta gastronómica de casi todos los establecimientos tiene una base de platos establecidos según la oferta de los diferentes productos locales y la demanda de los clientes, aunque algunos se esfuerzan por ofrecerle a su clientela productos variados y de exhibirlos en vistosas cazuelas artesanales para que sean atractivos al gusto del turista.

Los locales son establecimientos pequeños, de unos cuantos metros, algunos han aumentado su capacidad de carga, con mas mesas y sillas, la gran parte de estos establecimientos están ubicados en la Av. Paquisha y Guayaquil, por otro lado los establecimientos localizados en el malecón de Playas que albergan actualmente de cinco a seis locales con un ambiente limpio y organizado.

La atención del personal de los establecimientos de comida según las encuestas realizadas a los visitantes y la debida observación, da como resultado que el servicio sea de buena calidad y la comida muy deliciosa, en este sentido los turistas no tienen quejas de mayor relevancia, aunque las quejas por la higiene en muchos casos se recomienda que debe mejorar, así como en la manipulación de alimentos.

La gastronomía no es solo ofrecer productos y los diferentes platos que se pueden elaborar con dichos productos, si no es también entender todo el entorno cultural, cómo ha variado su obtención o elaboración a lo largo del tiempo y cuáles son los agentes relacionados a esta modificación.

La OMT (2002)(13) ha sentado ciertos lineamientos que pueden ser útiles al momento de emprender una gestión para determinar y proteger al patrimonio

alimentario de una localidad, así como ponerlo en valor tanto en contexto del patrimonio como de la actividad turística:

- Estudio e inventario del patrimonio y de los recursos alimentarios y culinarios
- Calidad, incentivos y medidas de protección del origen de los alimentos.
- Promoción de la cocina local
- Estudio de la influencia de la cocina local y desarrollo gastronómico.
- Otras medidas de apoyo a la cocina local.

En la alimentación de los habitantes de la costa ecuatoriana, predominan los mariscos, así como las grasas saturadas, proteínas y los carbohidratos.

En la comida de la costa ecuatoriana existen una gran variedad de platos fritos, y éstos, no siempre son saludables para las personas.

La comida de la costa ecuatoriana es originalmente muy nutritiva pero muy pocas veces equilibradas, en algunas ocasiones pues todos sabemos que la comida en un restaurante no es lo mismo que la de casa, en raras ocasiones resulta de menor calidad y más calórico que aquello casero.

En el inventario gastronómico de los productos que en su mayoría son originarios del lugar y recolectados por medio de pesca artesanal son: el pescado, camarón, concha, ostra, calamar, mejillón entre otros, exceptuando la temporada de veda, es por este motivo que los productos son netamente reconocidos por la población, siendo parte de la dieta diaria de la comunidad local.

Las medidas de preservación de los productos son básicas haciendo uso de refrigeradores o congeladores que cada dueño de local tenga en su restaurante o comedor, las medidas de manipulación son elementales para no estropear el producto y poderlo vender a un buen precio. En el lugar no existe ningún control de calidad, ni existe alguna marca de origen.

El cantón general Villamil Playas posee una gran diversidad de pescados, mariscos y moluscos, en los que podemos mencionar corvina, hojitas, Chuhueco, dorado, picudo, camarón, ostión, mejillón, calamar, concha, cangrejo, entre otros, que son parte de la dieta diaria de los pobladores y a su vez es consumida por lo turistas.

Según el Dr. Byron Cifuentes, Endocrinólogo Nutricionista, indica que los mariscos, constituyen una excelente fuente de nutrientes, sus proteínas son de alto valor biológico como las de la carne y los huevos; su contenido en

minerales, oligoelementos, vitaminas es variado y muy significativo, las grasas, aunque no muy abundantes, son especialmente interesantes por poseer Omega-3, tan importantes para las funciones estructurales del organismo. Su gran aporte proteico, en ocasiones supera el 20 por ciento. Alternando su consumo con el del pescado, los crustáceos tienen, en general, mayor contenido de calcio y son buena fuente de otros minerales y oligoelementos esenciales para la salud, los moluscos tienen un bajo contenido en colesterol. Algunos crustáceos (como los langostinos), tienen un contenido no despreciable de colesterol, lo que deberá tenerse en cuenta al planificar dietas bajas en colesterol.¹²

Según el chef Rubén Vega Soler indica que los mariscos, pescados y moluscos son ricos en sus factores nutricionales, ya que poseen fósforo, potasio, calcio, hierro, diversidad de nutrientes que sirve para la adecuada alimentación de niños y adultos, por lo cual las personas en diversas localidades de nuestro país disfrutan de la comida en donde su principal ingrediente es el pescado u otra especie de mariscos.¹³

Otras de las razones que los turistas acuden a es balneario es por saborear las deliciosas ostras en sus diferentes variedades como: ceviche de ostras y ostras gratinadas, las ultimas son la especialidad de Playas, su

¹² Fuente: tomado de El Gran Libro De La Cocina Criolla

¹³ Entrevista al chef Rubén Vega Soler, Licenciado en Gastronomía de la Universidad de Guayaquil

comercialización y difusión es a través de mercado local y se expende en la mayoría de locales, pero el más popular es el del **Señor Juan Reyes** o más conocido por la comunidad local o nacional como **Juan Ostras** el cual cuenta su secreto que es su fuente de ingreso:

“El se sumerge en el mar y luego de dos horas de buceo emerge, halando su balsa, luego de sacarlas del mar el mismo prepara lo más variado platos de la cocina gourmet”.¹⁴(25)

Lo que se produce en Villamil es para consumo interno y externo, los pescadores directamente venden sus productos a dueños de establecimientos de comida o demás comerciantes, o también se puede observar como ofrecen su producto en otras parroquias vecinas incluso en algunos casos la comercialización llega hasta otros cantones como es el caso de Guayaquil que se provee de Mariscos frescos traídos directamente de Playas.

Se debe aclarar que la calidad de los productos así como las propiedades nutricionales de las diferentes preparaciones que se pueden elaborar, cambiarán en función de cada uno de los platos, logrando analizar en general los platos típicos del cantón General Villamil Playas.

¹⁴ Fuente: entrevista realizada por diario el Universo al Sr. Juan Reyes, Entrevista por Diana Huacón – Margarita Murrieta

El cantón General Villamil Playas posee una amplia gama de platos a brindar para los turistas que visitan el balneario, unos pertenecen a la dieta diaria de los pobladores originarios del cantón, otros se han ido adaptando según las preferencias del turista.

El pescado en el cantón Playas es el más consumido en sus diferentes preparaciones y el más apetecido por turistas. El plato más vendido como lo indican algunos de los restaurantes de la localidad es el *arroz con pescado frito*, acompañado con ensalada y patacones.

En Playas también se comercializan otros platos como el arroz con camarón, sopa marinera, cazuela de mariscos, variedad de ceviches, ostras en sus diferentes preparaciones, langostas, langostinos, entre otros, cada uno de estos mencionados posee su valor nutricional correspondiente, algunos poseen más grasas que otros, su preparación es fácil de realizar, son plenamente aceptados por la comunidad local y turistas, estos platos son consumidos todo el año, su comercialización y difusión se realiza a través de los diferentes expendios de comida.

La población da a conocer de la variedad de productos y platos típicos existentes a través de la difusión cultural espontánea, “boca a boca”, prensa local y nacional.

En la dieta de los ecuatorianos y de comunidad local no solo es mariscos también consumen otros productos básicos como son el arroz, el verde, la yuca entre otros.

El arroz (*oryza sativa*) es el producto agrícola de mayor producción en la provincia del Guayas que, a pesar de haber padecido de una reciente desmembración en su territorio, el área que conforma la naciente provincia de Santa Elena no es productora de arroz.

En la actualidad, prácticamente todo el arroz que se destina para el consumo humano en el país no es el que procede del arroz que trajeron los europeos, si no de variedades de arroz originarias del sudeste de Asia. La variedad de arroz que se produce en Guayas se denomina "Paddy". El arroz que anteriormente se consumía, al ser de calidad inferior, se lo ha destinado a otros usos como la alimentación del ganado.

Existen muchos platos típicos nacionales y regionales que llevan arroz, tanto como guarnición, o como ingrediente principal en las recetas. Entre los platos típicos de la provincia del Guayas, *de acuerdo la publicación Ecuador Gastronómico (2004)*, cabe señalar los secos, como el seco de gallina, pollo, chivo y de guanta, también es muy popular el arroz con menestra y carne asada, los moros de lenteja, el arroz con camarón, concha, mariscos, entre otros. Varios de estos platos se encuentran en la oferta gastronómica del cantón Playas.

Según Dr. Byron Cifuentes, Endocrinólogo Nutricionista, el arroz contiene un valor nutricional correspondiente de un 13% de agua, 7% de albúmina, 75% de almidón, 9.5% de celulosa, aproximadamente un 2% de grasas, sales minerales y vitaminas, las vitaminas están contenidas en la cascara y el grano, es por esta razón que el arroz refinado contiene menos cantidad de sustancias nutritivas que el arroz en su estado natural, en el país existen varios tipos de arroz que se diferencian por el color, la forma y el tamaño del grano.¹⁵ (16)

En el cantón Playas el arroz con camarón, con concha y arroz marinero, son los platos que la población y turistas reconocen y consumen regularmente, es plenamente aceptado por su gran sabor y contenido de mariscos, la preparación de estos platos es laboriosa, pero el arroz marinero es más complejo debido a que cuenta con diversos mariscos y esto hace que el plato tarde un poco más en su preparación para servirlo, por lo general se demoran de 30 a 45 minutos en su elaboración.

La comercialización y difusión del producto y los platos típicos con los que se elaboran estos deliciosos platillos se realiza de manera interna, de boca a boca, en ciertos casos cuando hay algún evento o festival gastronómico su difusión es de manera local o nacional utilizando los medios de prensa escritos o televisivos.

¹⁵ Fuente: tomado de EL GRAN LIBRO DE LA COCINA CRIOLLA

El verde es otro de los principales componentes de la dieta básica de los ecuatorianos y de la comunidad local.

De acuerdo a la publicación Ecuador Gastronómico (2004) son varios los platos típicos del Guayas que se preparan con este fruto, sea como ingrediente principal o como acompañamiento entre los que se puede mencionar el arroz con menestra y patacones, caldo de bola de verde, sancocho de pescado, cazuela de pescado, cazuela de mariscos, cazuela de camarón, entre otros.

Según el Licenciado Xavier Romero el valor nutricional del verde o plátano, es rico en hidratos de carbono, constituyendo una fuente energética que el organismo asimila rápidamente, contiene potasio en alto contenido, equilibra el agua del cuerpo contrarrestando el sodio y favoreciendo la eliminación de líquidos, ideal para los regímenes dietéticos, tratamientos de hipertensión, enfermedades cardiovasculares, reumatismo, etc.¹⁶

Sus cultivos en su gran parte se encuentran en las provincias del Oro y los Ríos, su cosecha es en forma orgánica, en su preservación se toma mucho en cuenta las medidas fitosanitarias y estándares de calidad.

La cazuela de camarón y mariscos es uno de los tantos platillos mas pedidos en el cantón Playas, su difusión se realiza en el mercado local y nacional

¹⁶ Entrevista realizada a Xavier Romero, Licenciado en Hotelería, Turismo y Gastronomía de la UESS

mediante la prensa local y boca a boca, su comercialización se realiza en los restaurantes de la zona.

El otro grupo está conformado por los platos cuya tradición y la costumbre de consumirlos se está perdiendo debido a la poca difusión ya que solo una minoría de la población los pide regularmente, estos son: sopa de Chuhueco, hojitas asadas, pastel de chivo y masitas de corvina, no se los prepara para la venta debido a que su elaboración es muy complicada de realizar, incluso hay ciertos platos como es el caso del pastel de chico se lo pide con casi una semana de anticipación.

Por lo general este tipo de platos se los realiza bajo pedido como es el caso de la preparación de la **sopa de Chuhueco**,¹⁷ en donde su base principal es el pescado con el mismo nombre, acompañado con papas, fideos y otros ingredientes difíciles de encontrar en investigación (restricción por parte de la comunidad), su preparación demora tres horas, por lo que no se prepara para la venta comercial

Todo puede ser saludable en su justa medida y dependiendo de muchos factores, sólo se debe conocer esto y elegir la más sana y nutritiva de las opciones, sin olvidar el sabor y nuestro deseo de comer algo rico.

¹⁷ Fuente: Cevichería Carmita, propiedad de Carmen Morales.

Los platos son elaborados con productos totalmente frescos, debido a que se los puede encontrar dentro de la misma localidad, poseen un gusto tradicional que es de gran preferencia por parte de los consumidores nacionales.

Los diferentes platos se lo puede adquirir a costos módicos, los cuales oscilan entre \$3.00 a \$10.

Los recientes acontecimientos políticos en la nación tienden a que la Prefectura del Guayas, el Ilustre Municipio de Playas y la Cámara de Turismo capitulo Playas (CAPTUR-CP) busquen atender más y a colaborar con las parroquias rurales y urbanas del cantón, en lo que beneficiaría directamente a todas las personas o diferentes organismos que estén relacionados con la actividad turística.

El desarrollo turístico-gastronómico del cantón va avanzando aceleradamente implementando nuevas infraestructura, capacitando a las personas que se dedican al expendio de alimentos y bebidas en los diferentes restaurantes que existen en el cantón, para así poder alcanzar la satisfacción de visitante al degustar de los diferentes platos a brindar con calidad a cómodos precios.

4.3 MODELO DE LA GUÍA VIRTUAL CON LA INFORMACIÓN NECESARIA

Para la creación del modelo de la guía virtual se ha trabajado con herramientas como Weebly, una página que permite elaborar proyectos en páginas web de toda índole sin necesidad de la compra de un hosting. Weebly, está al alcance de cualquier usuario sin experiencia. Gracias a la avanzada tecnología que utiliza, es posible incorporar fotos, videos, mapas y todo tipo de elementos, con sólo arrastrar y soltar.

Weebly es un servicio en línea que permite crear y alojar uno o varios sitios web de manera fácil, rápida, gratuita y sin publicidad. Con un único registro, se pueden publicar todos los sitios, páginas y blogs dentro de los mismos, que se deseen, el editor de Weebly se basa en una amplia variedad de elementos que, mediante el sencillo procedimiento de drag & drop, pueden ser incorporados al sitio, por el usuario más inexperto.

Una vez registrado con una identificación, contraseña y dirección de correo, sin necesidad de confirmación o verificación, se puede comenzar la construcción. En primer lugar, hay que crear un nuevo sitio y adjudicarle un nombre. Hecho esto, ya se puede agregar una página e ingresar al editor. (Ver apéndice M)

4.4 ANALISIS FODA DEL PROYECTO REALIZADO.

Fortalezas

- La creación de una página web o guía virtual turística-gastronómica rescatada de la recolección de datos es sacada de las propias autoridades y pobladores, esto permite difundir toda la información turística, cultural, gastronómica, social, etc., que se presente en el cantón.
- El cantón General Villamil Playas cuenta con una diversa gama de platos elaborado a base de mariscos para deleitar los paladares más exigentes, a precios módicos que oscilan entre 3 a 15 dólares.
- La mayoría de los ingredientes con que se elaboran los platos son frescos debido a que son propios de la zona.
- La amabilidad de las personas que atienden los establecimientos de comida y la presentación al momento del servicio, complementan el disfrute de la excelente gastronomía por parte de los turistas.

- El uso de una guía virtual favorece la difusión del cantón esto conlleva a que se produzca mayor ingresos en los diferentes sectores.
- Los platos a base de mariscos contiene un alto valor nutricional.

Oportunidades

- El cantón General Villamil más conocido como Playas es el único balneario con que cuenta la Provincia del Guayas, muy cerca de Guayaquil a tan solo 97 kilómetros, por lo cual convierte en una de las mejores opciones.
- Playas posee una de los mejores climas del mundo que oscila entre 23 y 25 grados centígrados, es por ello que las Playas son visitadas por turistas de la región costa en los meses de Diciembre a Abril y los de la región sierra en los meses de Julio a Septiembre.
- Las carreteras se encuentran en buen estado, próximamente se contará con cuatros carriles en la vía Progreso – Playas.
- con la ayuda de una guía virtual turística-gastronómica, la búsqueda de un sitio turístico será más fácil.

- Las nuevas tendencias de turismo hacen que los turistas no solo realicen turismo de sol y playa sino que amplíen sus horizontes hacia un turismo gastronómico y de aventura.

Debilidades

- Un 60% de los turistas nacionales no hacen uso de las páginas web con fines turísticos, esto se debe a que sus desplazamientos son por costumbre o por simples conocimientos.
- A lo largo de la franja costera también se pueden disfrutar de platos elaborados a base de mariscos.
- En la gran parte de establecimientos de comida, las normas de higiene y la manipulación de alimentos son básicas, esto muchas veces es percibido por los clientes.
- La falta de proyectos turísticos – gastronómicos por parte de la comunidad, instituciones y asociaciones agremiadas a los servicios turísticos podrían permanecer desactualizada y sin mayor relevancia.
- El no contar con un registro legal de un hosting o dominio nos hace vulnerable a que la guía virtual expire en corto tiempo.

Amenazas

- Los cambios climáticos y las continuas amenazas de aguaje son factores que intervienen para no haya turismo todo el año.
- La inflación y subida de precios en temporadas altas, conlleva a que los turistas no consuman los servicios turísticos que brinda el cantón.
- La falta de estudios secundarios en la población es muy alta, por lo cual el estado y autoridades locales están trabajando en constantes capacitaciones para que ofrezcan un mejor servicio a los turistas.
- La existencia de otras páginas web que ofrecen servicios turísticos.

CONCLUSIÓN

Al concluir el presente trabajo y una vez creado el modelo de guía virtual turística se puede llegar a las siguientes conclusiones:

1. La creación de una guía virtual turística si contribuiría a la difusión y conocimiento de los diferentes platos típicos del cantón Playas, debido a que las personas que visitarían el sitio web , encontrarían muchos más fácil y rápido establecimiento de comida que cumplan con sus requerimientos en alimentación e higiene. Lo que no se podrían rescatar son los platos ancestrales, debido a que su elaboración se ah ido perdiendo con el pasar de los años, por su dificultad en la elaboración.

2. La realización de un respectivo estudio e inventario gastronómico, nos llevo a la conclusión de que existe una amplia variedad de platos típicos que son ofertados y muy apetecidos por la demanda de turistas que visitan el cantón.

3. L
La creación de la página web ayudar a que los turistas organicen su visita al cantón General Villamil, no solo para disfrutar de la playa sino de su gastronomía y estén al tanto de los eventos que organiza el cantón para el disfrute de sus pobladores y turistas, sin embargo al realizar las encuestas se noto que la mayoría de los turistas al visitar Playas ya lo hacen por costumbre, pero si les gustaría que haya un sitio donde consultar los precios y platos que pueden degustar al visitar General Villamil.

4. E
Existe aún una falta de conciencia clara entre los distintos actores de la comunidad acerca de la importancia y las implicaciones turísticas, de lo que representa su influencia en la vida del cantón, pero la pasada y actual administración se preocuparon por este problema y con ayuda de las agremiaciones del sector turístico, están en constantes conversaciones y capacitaciones a los diferentes prestadores de

servicios en especial a los de la restauración que capacitan constantemente con respecto a la manipulación de alimentos y atención al cliente, esto por momentos se ve empañado por la falta de preparación académica que tienen en gran parte los expendedores de comida.

5. A

Al realizar el inventario de platos y productos, determinamos que prácticamente en su totalidad, estos alimentos forman parte representativa de la culinaria de la región costa y en su mayoría son platos de difusión nacional. Justifican así su valoración cultural por todos los elementos asociados a ellos como el origen de sus ingredientes y las preparaciones, historia, más otros contenidos asociados a estos productos y preparaciones, A esta valoración se suma al interés de la demanda, los visitantes del cantón, para quienes son parte importante del destino, o que complementan placenteramente sus visitas determinadas por la motivación de turismo de sol y playa. A partir de todos estos factores se perfila a su potencial turístico.

6. L

La información turística que se tiene de Playas, atractivos, eventos y gastronomía, es limitada, existen pocas oficinas que presten este tipo

de servicio, y escasos portales de internet con información básica, lo que vendría a suplir la guía virtual turística gastronómica con información detallada o actualizada sobre todo lo que se puede hacer en General Villamil Playas, donde alimentarse, donde alojarse y sobre todo como llegar desde una de las principales ciudades como es Guayaquil.

7. E

El pueblo de Playas es sencillo, cálido, amable, lo que se ha podido observar en el proceso de la investigación, son prestos a dar su ayuda en lo que se necesite, y por los testimonios de los visitantes aseguran que los habitantes de Playas tienen buena disposición para atenderlos.

8. A

Algunas tradiciones de Playas se han perdido. Al querer rescatar la gastronomía ancestral que era uno de los principales problemas del presente trabajo, se concluyó que ya casi no hay playasense que preparen recetas que antes los identificaban como son los masitas de corvina, la sopa de Chuhueco, hojitas asadas, pasteles de chivo muy tradicional por ser servidos en los matrimonios, estos platos y otros

mas ya no se venden, por lo tanto el problema persiste y no se pudo rescatar los platos típicos ancestrales para comercializarlos.

9. P

ráticamente todos los visitantes del cantón son excursionistas o visitantes del día, es decir que no pernoctan en el sitio, el mismo día que llegan a Playas regresan hogares, en su mayoría pasan unas horas en el sitio o llegan en la mañana, disfrutan de la playa, consumen en los restaurantes de la zona, hacen alguna actividad y retornan a sus lugares de origen, por lo general los visitantes q llegan son de Guayaquil y de sus alrededores.

10. L

La oferta gastronómica del cantón Playas ha ganado presencia considerable en las motivaciones y percepciones que tienen los visitantes acerca del destino, los Guayaquileños, por ejemplo identifican mucho a Playas con los ceviches, el pescado frito con arroz y patacones y las ostras, entre otros, los cuales son muy populares dentro del cantón y por los visitantes.

RECOMENDACIONES

1. Al publicar en internet una guía virtual turística se debe estar en constante actualización, indicando próximos eventos, nuevos hoteles, nuevos restaurantes e información que sea de interés de los turistas y de los visitantes.

2. Mantener el catastro de restaurantes, hoteles, bares y discotecas, para que al momento de solicitarlo la información se encuentre lo más actualizada.
3. Unir esfuerzos con la comunidad, Municipio, Cámara de Turismo Capítulo Playas y la colaboración de la empresa privada, para seguir en la constante capacitación a los expendedores de alimentos para que día a día mejoren sus establecimientos, tengan una correcta manipulación de alimentos y el buen trato hacia los turistas.
4. Realizar constantes talleres, en donde se enseñe el adecuado uso de las diferentes herramientas básicas de utilitarios como: Word, Excel, Power Point e Internet.
5. Al conocer que algunos platos que en su tiempo fueron consumidos y que en la actualidad son parcialmente desconocidos para muchos, es recomendable tratar de introducirlos nuevamente aunque estos platos para ser expendidos al público, deben tener gran promoción, difusión y que su elaboración sea más práctico.
6. Promocionar el cantón con eventos gastronómicos y ferias donde se expongan a los turistas nacionales y extranjeros todo lo que Playas le puede ofrecer.

7. Proporcionar más información turística acerca del cantón y sus alrededores, incrementando los puestos de información, e implementando facilidades turísticas en lugares como Engabao, el Pelado, entre otros.
8. Realizar eventos que atraigan la atención de los turistas, para que decidan no solamente estar el día, sino pernoctar y hacer uso de hoteles, hostales y hosterías.
9. Mayor difusión de sitios web turísticos, como es el caso de esta investigación y así lograr un incremento de la oferta y la demanda de Playas y sus sitios turísticos.
10. Mantener tanto en temporada alta como baja la misma calidad, cantidad y precio en los diferentes platos típicos que brinda el cantón Playas para el deleite de los turistas.
11. Trabajar en conjunto el Ministerio de turismo, Municipio, la Cámara de Turismo y las diferentes asociaciones que conforman el sector turístico para cuidar y mantener el medio ambiente y las diferentes aéreas regeneradas que embellecen este cantón.

APÉNDICE

APÉNDICE A

Fotos De Los Principales Atractivos Turísticos Del Cantón General Villamil Playas



Playa de Engabao



Puerto Engabao



Estero de Data



Iglesia de Data de Villamil



Isla de los pájaros



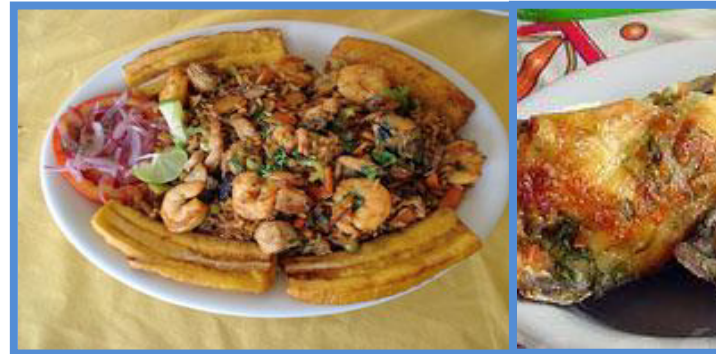
Iglesia del Morro



Playa el Arenal



El Pelado



Playas de Villamil

Platos elaborados a base de mariscos una delicia al paladar de los turistas que visiten General Villamil Playas y sus alrededores





APÉNDICE B

Escuela Superior Politécnica del Litoral. Ficha de Inventario Gastronómico del Cantón Playas. Planta Producto.

Encuestador: Diana Huacón- Margarita Murrieta

Ficha: #00-00111

Provincia: Guayas Cantón: Playas

1. Datos del Establecimiento							
1.1 Nombre:							
1.2 Dirección:							
1.3 Teléfono:							
1.4 Tipo							
1.5 Categoría							
1.6 Email:							
1.7 Propietario							
1.8: Contacto:							
1.9 Tiempo de Funcionamiento:							
1.10: Servicios Disponibles:							
1.11: Precio Medio:							
1.12 Número de mesas:							
2. Personal							
2.1 Número de empleados	Hombres:			Mujeres:			
2.2 Formación Académica							
3. Menú disponible:							
3.1 Plato Típico :							
3.2 Calidad de los Platos:	Regular		Buena		Muy Buena		
4. Observación:							
1. Descripción del Producto							
1.1 Factores Sociales y Culturales	(Valorización Cultural y Social)						
1.1.1 Denominación:		1.1.2 Categoría	verduras		frutas		1.1.3 Reconocimiento Cultural

Foto		hortalizas	aceites	Permanente aceptado	
		legumbres	lácteos	Reconocido minoritariamente	
		Cárnicos	cereales	Reconocido mayoritariamente	
		pescados	miel/productos apícolas	En peligro de desaparición	
		mariscos	granos	Nulo	
1.1.4 Factores de preservación y calidad			2 Comercialización		
1.1.4.1 Medidas de Preservación		1.1.5 Medidas de Calidad		2.1 Alcance	2.2 Vías de comercialización
Medidas fitosanitarias	Existencia de marca de calidad		Mercado Comunal	Restauración de la zona	
Medidas de manipulación	Existencia de marca o denominación de origen		Mercado Local	Puesto pequeños y carretas de comida	
Controles de Calidad	Control de etiquetado (registros)		Mercado cantonal	Mercado	
4. Observación:					

APÉNDICE C

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS EN EL MINISTERIO DE TURISMO - CANTON PLAYAS

REG.	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PROPIETARIO	CANTON	DIRECCION	CATEGORIA	ACTIVIDAD
0921504535	CARMITA	SEGUNDO AMBROSIO SUAREZ BORBOR	PLAYAS	AV. JAMBELÍ S/N BLOQUE 5 LOCAL 27	CUARTA	RESTAURANTE
0921502511	CHIFA KANTONES	MERA ENDERICA SONIA	PLAYAS	KM 3 VIA EMPALME	CUARTA	RESTAURANTE
0921506135	CEVICHERIA NORMITA	VASQUEZ MANZABA NORMA ESPERANZA	PLAYAS	KENEDY NORTE AV.MIGUEL H.ALCIVAR MZ 90 SOLAR 12 FRENTE AL PARQUE CHINO.	CUARTA	RESTAURANTE
0921503763	CEVICHERIA CARMITA 1	CARMEN MORALES RUEDA	PLAYAS	AV. PAQUISHA Y GUAYAQUIL LOCAL 4	CUARTA	RESTAURANTE
0921503764	CEVICHERIA CARMITA 2	CARMEN MORALES RUEDA	PLAYAS	AV. PAQUISAHSA Y AV. JAIME ROLDOS AGUILERA LOCAL 1	CUARTA	RESTAURANTE
0921505773	CEVICHERIA DOÑA GLADYS	GONZALEZ CORTES WILLIAN EDGAR	PLAYAS	AV. PAQUISHA S/N Y GUAYAQUIL	CUARTA	RESTAURANTE
0921505147	CEVICHERIA MARIA LUZ	ENRIQUE TELLO VERA	PLAYAS	FERIA DE LAS OSTRAS CALLE GUAYAQUIL AVDA. PAQUISHA	CUARTA	RESTAURANTE
0921507542	CEVICHERIA MARITZA #7	TELLO BONE ESMIDO OSWALDO	PLAYAS	AV. PAQUISHA S/N Y AV. GUAYAQUIL, EDIF. FERIA DE LAS OSTRAS, LOCAL 7	CUARTA	RESTAURANTE
0921504458	CEVICHERIA MARLENE 1	PINTO SANTOS	PLAYAS	AV. PAQUISHA Y GUAYAQUIL	CUARTA	RESTAURANTE
0921504497	CEVICHERIA EL PEZ VOLADOR	MORALES RUEDA MARIANO FRANCISCO	PLAYAS	AV. PAQUISHA S/N Y AV. GUAYAQUIL FRENTE AL HTL. ARENA CALIENTE	CUARTA	RESTAURANTE
0921504549	COMEDOR DON RICARDO	EUFEMIA PIEDAD SICOURET MORALES	PLAYAS	AV. PRINCIPAL S/N, BLOQUE 6 LOCAL 32	CUARTA	RESTAURANTE
0921507853	COMEDOR ELENITA	CEVALLOS GAROFALO MARIA ELENITA	PLAYAS	ASISCLO GARAY S/N Y 15 DE AGOSTO	CUARTA	RESTAURANTE
0921504477	COMEDOR JUANITA 40	JUANA LUCRECIA ESCALANTE GARCÍA	PLAYAS	MALECÓN DE PLAYAS, LOCAL 40	CUARTA	RESTAURANTE
0921504479	COMEDOR PLAYA SOL	ANGÉLICA MATILDE YAGUAL PONCE	PLAYAS	AV. DEL PACÍFICO, BLOQUE 2 LOCAL 9	CUARTA	RESTAURANTE
0921502512	ERIKA	VERA ANDRADE MARINA FILOMENA	PLAYAS	AV. PRINCIPAL S/N	CUARTA	RESTAURANTE
0921505950	FRUTA MAR	ANDRADE HARB OLGA MARITZA	PLAYAS	AV. GUAYAQUIL S/N Y PEDRO MENENDEZ GILBERT	CUARTA	RESTAURANTE
0921503876	JALISCO SURF	GUTIERREZ ALZAMORA JUAN JOSE	PLAYAS	GUAYAQUIL Y PAQUISHA MZ. 48 SL 8	CUARTA	RESTAURANTE
0921503860	LOLITA	ROMERO OLMEDO FRANCISCO RAMON	PLAYAS	AV. ROLDOS AGUILERA S/N Y CALLE 8	CUARTA	RESTAURANTE
0921502513	LUCY	LUZ TRINIDAD LINO MORAN	PLAYAS	AV. MORRO Y PAQUISHA	CUARTA	RESTAURANTE
0921505315	MARLENE 2	PINTO SANTOS	PLAYAS	AV. PAQUISHA S/N Y GUAYAQUIL LOCAL # 3	CUARTA	RESTAURANTE
0921505316	MARLENE 3	PINTO SANTOS	PLAYAS	AV PAQUISHA S/N Y GUAYAQUIL LOCAL # 6	CUARTA	RESTAURANTE

0921503880	MENU DE MARIA JOSE	SANDRA ELIZABETH MACIAS INTRIAGO	PLAYAS	15 DE AGOSTO Y PAQUISHA FRENTE A LA PLAZA CIVICA	CUARTA	RESTAURANTE
0921502523	POLLO A LA BRASA REY POLLO	INTRIAGO SALDARRIAGA MARI	PLAYAS	AV. PEDRO MENENDEZ GILBERT Y 24 DE SEPTIEMBRE	CUARTA	RESTAURANTE
0921503661	SABOR MANABA	OVIDIA SANTA BARBARITA MOREIRA PARRAGA	PLAYAS	AV. PAQUISHA Y JAIME ROLDOS LOCAL 3	CUARTA	RESTAURANTE
0921506075	SASON PLAYERO	SANCHEZ GUTIERREZ MYRIAN ISIDORA	PLAYAS	AV. PEDRO MENENDEZ S/N Y PABLO MAZZINI	CUARTA	RESTAURANTE
0921502504	CASA BLANCA	ANDRES ASPIAZU ESTRADA	PLAYAS	CDLA. EL TRIUNFO, CONTIGUO A SHANGRILAR, SITIO DENOMINADO ASIEN TO DE PAJARO	PRIMERA	RESTAURANTE
0921502514	OH SOLE MIO	GLORIA RUGEL JIMENEZ	PLAYAS	AV. JAMBELI Y CALLE 9 NA.	SEGUNDA	RESTAURANTE
0921505248	AJOS LOS	JOSE NEMECIO GONZABAY TORRES	PLAYAS	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA S/N CALLE 8	SEGUNDA	RESTAURANTE
0921504465	AJOS LOS	JOSE NEMECIO GONZABAY TORRES	PLAYAS	PEDRO J. MENENDEZ Y SIXTO CHANG, DEPARTAMENTO PB	TERCERA	RESTAURANTE
0921502516	ARRECIFE	FLORES SUAREZ MARIA CONSUELO	PLAYAS	AV. ROLDOS Y 15 DE AGOSTO	TERCERA	RESTAURANTE
0921502517	COMEDOR EL ARBOLITO	JOSE EURO RAMIREZ BALCAZAR	PLAYAS	15 DE AGOSTO Y PAQUISHA	TERCERA	RESTAURANTE
0921502518	CONCHITA LA	PEDRO ROBALINO BURGOS	PLAYAS	JAMBELI MALECON	TERCERA	RESTAURANTE
0921503856	CHIFA CANTON	DIFENG LIU	PLAYAS	PEDRO MENENDEZ Y 9 DE OCTUBRE	TERCERA	RESTAURANTE
0921502521	DELICIAS ARGENTINAS LAS	MARTHA HAYDEE PASCUAL DE CELLA	PLAYAS	AV. ROLDOS Y GUAYAQUIL	TERCERA	RESTAURANTE
0921502510	JALISCO	ELBA ALZAMORA BARRERA	PLAYAS	AV. PAQUISHA Y AV. ALEXANDER	TERCERA	RESTAURANTE
0921506026	KA-FE D'YOLY	CEDEÑO CABANILLA MARIA YOLANDA CARMEN	PLAYAS	CALLE NOVENA S/N Y AV. TERCERA. EDIF. EL QUIJOTE, LC. 6	TERCERA	RESTAURANTE
0921507859	MANANTAL BEACH	RUIZ ALVARADO LUIS FERNANDO	PLAYAS	CDLA. VICTORIA S/N A MEDIA CUADRA DEL RESTAURANTE ANITA, SECTOR DEL MALECON	TERCERA	RESTAURANTE
0921502522	MIRAMAR	ANASTACIO LUCIN ALIDA SHIRLEY	PLAYAS	JAMBELI Y CALLE 9NA.	TERCERA	RESTAURANTE
0921506007	PARRILLADA CHE ROBERTO	ALCIVAR CALDERON CARLOS GALO	PLAYAS	AV. JAIME ROLDOS AGUILERA S/N Y CALLEJON NOVENO	TERCERA	RESTAURANTE
0921502524	PUMEÑITO EL	ARCADIO AUGUSTO SANCHEZ CRUZ	PLAYAS	AV. PAQUISHA S/N 15 DE AGOSTO	TERCERA	RESTAURANTE
0921502525	RICHARD EL	RICHARD MAZZINI DE LA A	PLAYAS	BARRIO LA CONCORDIA - AV. SIXTO CHANG CASIN	TERCERA	RESTAURANTE
0921502526	TIBURON EL	JUSTO BURGOS BONILLA	PLAYAS	PAQUISHA S/N.	TERCERA	RESTAURANTE
0921505951	TON WA	YANG LIANHUA	PLAYAS	1V. 15 DE AGOSTO S/N Y PAQUISHA	TERCERA	RESTAURANTE

APÉNDICE D



**Escuela Superior Politécnica del Litoral.
Ficha de Inventario Gastronómico del Cantón Playas. Planta
Producto.**

Encuestador: Diana Huacón- Margarita Murrieta

Ficha#: 00-002

Provincia: Guayas Cantón: Playas

1. Datos del Establecimiento				
1.1 Nombre:				
1.2 Dirección:				
1.3 Teléfono:				
1.4 Tipo				
1.5 Categoría				
1.6 Email:				
1.7 Propietario				
1.8: Contacto:				
1.9 Tiempo de Funcionamiento:				
1.10: Servicios Disponibles:				
1.11: Precio Medio:				
1.12 Número de mesas:				
2. Personal				
2.1 Número de empleados				
2.2 Formación Académica	PRIMARIA	SECUNDARIA	SUPERIOR	
3. Menú disponible:				
4. Observación:				
1. Descripción del Producto				
1.1 Denominación				
1.1.2 Categoría				
1.1.3 Reconocimiento Cultural				
1.1.4.1 Medidas de Preservación				
1.1.5 Medidas de Calidad				
2 Comercialización				
2.1 Alcance				
2.2 Vías de comercialización				
4. Observación:				



APÉNDICE E

Escuela Superior Politécnica del Litoral. Ficha de Inventario Gastronómico del Cantón Playas. Platos Típicos.

Encuestador: Diana Huacón- Margarita Murrieta
Provincia: Guayas Cantón: Playas

Ficha#: 00-003



1.Nombre del Atractivo						
1.2Ubicación						
1.3Características Particulares						
1.4Calidad de los platos						
1.5Originalidad						
1.6 Consumo Turístico	Alto		Medio		Bajo	
1.7Facilidades Turísticas						
1.8Asociación con otros atractivos						
2.Reconocimiento Cultural	Plenamente Aceptado		Reconocido minoritariamente		Reconocido mayoritariamente	En peligro de desaparición
3.Procedencia de la receta	Familiar de (antepasado)		Social/ Vecinal		Nacional	De países vecinos
4.Tipo y procedencia de los ingredientes	Regular		Temporal		Especial	
5.Nivel de dificultad de elaboración	Muy bajo		Bajo		Regular	
6.Difusión	Mercado Local		Mercado Nacional		Mercado Internacional	
6.1Vías de Difusión	Mercado turístico		Prensa local y nacional		Boca a Boca	Otro medios
7.Fuente de Información						
Observación						



APÉNDICE F

Escuela Superior Politécnica del Litoral Modelo de Ficha de Resumen de establecimientos

Encuestador: Diana Huacón, Margarita Murrieta

Cód. Ficha: DM04

Fecha:

Provincia: Guayas

Cantón: Playas

General Villamil Playas



1. Datos del Establecimiento

- 1.1 Nombre:
- 1.2 Dirección:
- 1.3 Teléfono:
- 1.4 Tipo
- 1.5 Categoría
- 1.6 Email:
- 1.7 Propietario
- 1.8: Contacto:
- 1.9 Tiempo de funcionamiento:
- 1.10: Servicios Disponibles:
- 1.11: Precio Medio:
- 1.12 Número de mesas:

2. Personal

- 2.1 Número de empleados
- 2.2 Formación Académica
- 3. Menú disponible:
- 3.1 Plato Típico Ancestral:
- 4. Observación:

APÉNDICE G

Entrevista dirigida a los Directores encargados de la difusión turística del cantón General Villamil Playas (Provincia del Guayas)

Objetivo: Recoger información cualitativa del cantón para analizar la situación actual del destino

Nombre:

Edad:

Ocupación:

Procedencia:

Teléfono/contacto:

Preguntas

1. ¿Cuáles son las maneras de difundir turísticamente al cantón interna y externamente?
2. ¿Conoce algún organismo que se encargue de la difusión?
3. ¿Cómo se maneja la seguridad durante la visita de los turistas nacionales y extranjeros?
4. ¿Cuáles son los diferentes motivos porque los visitantes acudan a Playas?
5. ¿Cree usted que los establecimientos de comida cumplen con todas la normas sanitarias?
6. ¿Cuál considera que es el plato típico más reconocido del cantón?
7. ¿Le gustaría que se cree un diseño de guía virtual turística en donde se muestre los diferentes atractivos y la gastronomía típica del cantón?

APÉNDICE H



Encuestas dirigidas a los visitantes del cantón General Villamil Playas

Objetivo: Recoger información cuantitativa de los visitantes del cantón General Villamil Playas para analizar la demanda turística y conocer cuáles son los motivos al momento de elegir el sitio como su próximo destino.

Perfil del Visitante

Edad: 19-20 30-38 40-49 50- a mas

Ocupación:

Procedencia

1. ¿Qué motivo a visitar General Villamil Playas?

Atractivos Visita familiar Gastronomía Otros _____

2. ¿Sus visita a Playas con quien las realiza?

Familiares Amigos Solo Otros _____

3. ¿Qué actividad realiza en su visita a Playas?

Recreación Compra Otros _____

4. ¿Cuál es el promedio de Gasto en su visita a Playas?

Desde \$5 \$10 \$15 o más

5. ¿Antes de llegar a este lugar, se le hizo fácil encontrar en alguna guía o libro de turismo la ubicación y las diferentes actividades que brinda Playas para sus turistas?

Si No

6.- ¿Usted a menudo consulta páginas virtuales para buscar lugares turísticos?

Si No

7.- ¿Cuál es su plato típico favorito cuando visita Playas?

8.-¿Qué opina de la higiene y el cuidado de los establecimientos que expenden comidas típicas?

Muy Buena Buena Regular Pésima

9.- ¿Qué le gustaría que mejore el cantón Playas?

10.- ¿Le gustaría que la difusión de estos lugares sea más práctica donde se muestre la parte turística y también lugares gastronómicos haciendo uso de páginas virtuales?

Si No



APÉNDICE I

Encuestas dirigidas al Personal de los establecimientos de comida del cantón General Villamil Playas

Objetivo: Recoger información cualitativa de los administradores o dueños de los establecimientos de comida del cantón Playas para analizar la demanda y oferta turística

Nombre: _____

Edad: _____

Teléfono: _____

Edad: _____

Ocupación _____

- 1.- ¿Cuáles son los platos que más venden en su restaurante?
- 2.- ¿Durante todo el año se ofrece el mismo menú o si existe alguna variedad?
- 3.- ¿Cuáles son las temporadas que reciben más clientes?
- 4.- ¿Cuales son las medidas de control de calidad y manipulación de alimentos usted maneja?
- 5.- ¿Qué capacitaciones adicionales le gustaría recibir?
- 6.- ¿Cuáles son las quejas más frecuentes que perciben del cliente del cantón en general?
- 7.- ¿Cómo la comunidad se organiza para la demanda turística en temporadas altas?
- 8.- ¿Pertenece a alguna organización gremial, qué beneficios tienen?
- 9.- ¿Los platos típicos como el Chuhueco o pastel de chivo o las hojitas asadas son de gran demanda o solo de consumo personal?



APÉNDICE J

Entrevista dirigida a profesionales en gastronomía

Objetivo: Recoger información cualitativa sobre los conocimientos de personas especializadas en las ramas de la gastronomía costeña.

1. ¿Qué opina usted de la gastronomía costeña, sus ingredientes, elaboración?
2. ¿Qué conoce usted sobre la gastronomía del cantón Playas?
3. De la gastronomía costeña, ¿Qué puede usted decir acerca de los ingredientes, calidad y disponibilidad de los productos?
4. ¿Qué puede usted decir acerca de los factores nutricionales de los pescados, mariscos y molusco?
5. Hable en general del ceviche su tradición, ingredientes y variedades.
6. Hable en general de la sopa marinera su tradición e ingredientes y variedades.
7. Hable en general del arroz con marisco su tradición e ingredientes y variedades.
8. Hable en general de la cazuela su tradición e ingredientes y variedades.
9. ¿Qué sabe usted sobre la Difusión y comercialización de la gastronomía costeña o del cantón Playas?

APÉNDICE K

TABLA DE DATOS DE LOS VISITANTES ENCUESTADOS EN EL CANTON GENERAL VILLAMIL PLAYAS

#	Edad	Sexo	Ocupación	Procedencia	¿Qué motivo a visitar General Villamil Playas?	¿Sus visita a Playas con quien las realiza?	¿Qué actividad realiza en su visita a Playas?	¿Cuál es el promedio de Gasto en su visita a Playas?	¿Antes de llegar a este lugar, se le hizo fácil encontrar en alguna guía o libro de turismo la ubicación y las diferentes actividades que brindan Playas para sus turistas?	¿Usted a menudo consulta páginas virtuales para buscar lugares turísticos?	¿Cuál es su plato típico favorito cuando visita Playas?	¿Qué opina de la higiene y el cuidado de los establecimientos que expenden comidas típicas?	¿Qué le gustaría que mejore el cantón Playas?	¿Le gustaría que la difusión de estos lugares sea más práctica donde se muestre la parte turística y también lugares gastronómicos haciendo uso de páginas
1	35	M	Ingeniero	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Recreación	15	No	si	Todo	Buena	Carretera	Si
2	40	M	Doctor	Azuay	Atractivos	Amigos	Recreación	15	Si	no	Pescado frito	Buena	Señalización	Si
3	27	M	Ingeniero	Guayas	Paseo	Amigos	Compras	25	Si	si	Sopa de Chuhueco	Muy buena	Carretera	Si
4	35	M	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	10	No	si	Ostras	Buena	Carretera	No

5	29	M	Ingeniero	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	20	Si	no	Camarones	Regular	Carretera	Si
6	28	F	Licenciado	Guayas	Vacaciones	Familiares	Recreación	50	No	no	Calamar	Muy buena	Carretera	Si
7	28	F	Ingeniero	Guayas	Convención	Grupo	Negocios	15	No	si	Ceviches	Buena	Carretera	Si
8	45	F	Comerciante	Azuay	Gastronomía	Familiares	Recreación	50	No	no	Todo	Buena	Carretera	si
9	46	F	Comerciante	Pichincha	Atractivos	Solo	Recreación	15	Si	si	Pescado frito	Buena	Carretera	si
10	48	M	Comerciante	Manabí	Trabajo	Solo	Trabajar	10	Si	no	Arroz Marinero	Buena	Carretera	si
11	47	F	Comerciante	Manabí	Trabajo	Solo	Trabajar	10	Si	si	Arroz Marinero	Buena	Carretera	no
12	51	N	Doctor	Pichincha	Convención	Grupo	Negocios	15	No	si	Ceviches	Buena	Carretera	si
13	41	F	Licenciado	Azuay	Atractivos	Solo	Recreación	15	No	si	Sopa de Chuhueco	Buena	Carretera	si
14	26	M	Arquitecto	Guayas	Paseo	Familiares	Recreación	70	No	si	Sopa de Chuhueco	Buena	Carretera	si
15	23	M	Egresado	Guayas	Paseo	Amigos	Recreación	25	No	si	Pescado frito	Buena	Señalización	si
16	32	F	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	10	Si	no	Pescado frito	Muy buena	Servicios básicos	no
17	36	F	Economista	Guayas	Convención	Grupo	Negocios	15	Si	no	Camarones	Regular	Servicios básicos	si
18	19	F	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Solo	Recreación	10	Si	no	Camarones	Regular	Carretera	si
19	22	F	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Amigos	Recreación	30	Si	no	Ostras	Regular	Carretera	si
20	36	F	Comerciante	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	40	No	no	Ostras	Muy buena	Carretera	si
21	25	F	Comerciante	Guayas	Gastronomía	Solo	Recreación	5	No	si	Ostras	Muy buena	Carretera	si
22	35	F	Ingeniero	Guayas	Vacaciones	Amigos	Recreación	30	No	si	Ostras	Muy buena	Carretera	si

23	29	F	Comerciante	Guayas	Vacaciones	Familiares	Recreación	40	No	si	Ostras	Muy buena	Servicios básicos	si
24	27	F	Comerciante	Guayas	Vacaciones	Familiares	Recreación	50	No	si	Ostras	Regular	Servicios básicos	si
25	25	F	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	30	No	si	Ostras	Regular	Servicios básicos	si
26	24	M	Estudiante	Guayas	Deportes	Solo	surf	5	No	si	Ostras	Buena	Señalización	si
27	23	M	Estudiante	Guayas	Deportes	Amigos	surf	10	No	si	Calamar	Buena	Señalización	si
28	32	M	Ingeniero	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	40	Si	si	Calamar	Buena	Seguridad	Si
29	19	M	Estudiante	Guayas	Deportes	Solo	surf	10	Si	no	Calamar	Buena	Señalización	si
30	26	M	Egresado	Guayas	Vacaciones	Amigos	Recreación	20	Si	no	Todo	Buena	Señalización	si
31	34	F	Economista	Guayas	Convención	Grupo	Negocios	15	No	no	Todo	Buena	Carretera	si
32	28	F	Egresado	Guayas	Gastronomía	Solo	Recreación	10	Si	no	Arroz Marineró	Buena	Carretera	si
33	32	F	Doctor	Pichincha	Atractivos	Amigos	Recreación	20	Si	no	Todo	Buena	Carretera	si
34	33	F	Comerciante	Pichincha	Trabajo	Solo	Compras	60	Si	no	Pescado frito	Buena	Carretera	si
35	40	F	Comerciante	Azuay	Gastronomía	Solo	Compras	50	No	no	Pescado frito	Buena	Carretera	si
36	26	F	Estudiante	Azuay	Atractivos	Familiares	Recreación	20	No	no	Todo	Regular	Carretera	si
37	41	F	Economista	Azuay	Convención	Grupo	Negocios	10	No	si	Pescado frito	Regular	Carretera	si
38	46	F	Comerciante	Azuay	Trabajo	Solo	Compras	80	Si	si	Camaronés	Regular	Carretera	si
39	42	F	Comerciante	Azuay	Gastronomía	Amigos	Compras	40	Si	si	Calamar	Regular	Carretera	si
40	20	M	Estudiante	Guayas	Deportes	Amigos	surf	10	No	si	Ceviches	Muy buena	Carretera	si
41	29	M	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Compras	60	Si	si	Ceviches	Muy buena	Carretera	si

42	35	M	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Compras	50	Si	si	Ceviches	Muy buena	Carretera	si
43	37	M	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	5	Si	si	Sopa de Chuhueco	Muy buena	Carretera	no
44	21	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Amigos	Recreación	10	Si	si	Ostras	Buena	Servicios básicos	si
45	20	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Solo	Recreación	10	Si	si	Arroz Marinero	Buena	Servicios básicos	si
46	36	F	Ingeniero	Pichincha	Gastronomía	Familiares	Recreación	30	Si	si	Arroz Marinero	Buena	Servicios básicos	si
47	34	F	Ingeniero	Pichincha	Gastronomía	Familiares	Recreación	30	Si	si	Pescado frito	Buena	Señalización	si
48	23	M	Estudiante	Pichincha	Deportes	Solo	surf	5	No	si	Pescado frito	Buena	Seguridad	si
49	26	F	Estudiante	Azuay	Vacaciones	Amigos	Recreación	20	No	si	Todo	Buena	Seguridad	si
50	22	F	Estudiante	Azuay	Vacaciones	Familiares	Recreación	30	Si	si	Camarones	Buena	Seguridad	si
51	24	F	Estudiante	Guayas	Vacaciones	Familiares	Recreación	40	Si	si	Todo	Buena	Seguridad	si
52	23	F	Estudiante	Guayas	Deportes	Solo	Recreación	5	No	si	Camarones	Buena	Seguridad	si
53	32	F	Doctor	Guayas	Atractivos	Grupo	Recreación	10	No	no	Calamar	Buena	Servicios básicos	si
54	35	F	Ingeniero	Guayas	Atractivos	Grupo	Recreación	15	No	no	Todo	Buena	Carretera	si
55	42	F	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	5	Si	no	Sopa de Chuhueco	Buena	Carretera	si
56	19	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	50	Si	no	Todo	Buena	Carretera	si
57	20	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Familiares	Compras	30	Si	no	Todo	Buena	Carretera	si
58	21	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Familiares	Compras	40	Si	no	Camarones	Buena	Carretera	si
59	36	M	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Compras	20	No	no	Pescado frito	Muy buena	Carretera	si
60	35	M	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	10	No	si	Camarones	Buena	Carretera	no

61	19	M	Estudiante	Guayas	Vacaciones	Amigos	Recreación	20	No	si	Todo	Regular	Carretera	si
62	26	F	Egresado	Guayas	Atractivos	Grupo	Recreación	10	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
63	27	F	Egresado	Guayas	Atractivos	Grupo	Recreación	10	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
64	25	F	Egresado	Guayas	Atractivos	Grupo	Recreación	10	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
65	38	F	Doctor	Guayas	Atractivos	Grupo	Recreación	10	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
66	21	M	Estudiante	Guayas	Deportes	Amigos	Recreación	10	No	si	Camarones	Buena	Seguridad	si
67	45	M	Comerciante	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Compras	50	Si	si	Todo	Buena	Seguridad	si
68	46	M	Comerciante	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Compras	40	Si	si	Todo	Buena	Servicios básicos	si
69	47	M	Comerciante	Guayas	Visita Familiar	Solo	Compras	30	Si	si	Todo	Buena	Servicios básicos	si
70	23	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Solo	Recreación	10	Si	si	Camarones	Buena	Seguridad	si
71	24	M	Estudiante	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Recreación	20	No	si	Pescado frito	Buena	Carretera	si
72	26	M	Estudiante	Guayas	Visita Familiar	Solo	Recreación	15	No	si	Pescado frito	Buena	Carretera	si
73	28	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Solo	Recreación	10	Si	si	Arroz Marinero	Buena	Carretera	si
74	46	F	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	10	Si	si	Ceviches	Buena	Carretera	si
75	36	F	Economista	Guayas	Convención	Grupo	Negocios	15	Si	si	Ceviches	Buena	Carretera	si
76	23	M	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	5	No	si	Todo	Buena	canchas DEPORTIVAS	si
77	26	M	Comerciante	Oro	Trabajo	Solo	Trabajar	5	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
78	32	F	abogado	Pichincha	Gastronomía	Familiares	Compras	40	No	si	Todo	Muy buena	Servicios básicos	si
79	54	M	Estudiante	Guayas	Deportes	Familiares	Recreación	30	No	si	Pescado frito	Buena	Servicios básicos	si
80	42	F	Estudiante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	10	No	si	Camarones	Regular	Serví Bas	si

81	29	F	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	10	Si	si	Camarones	Muy buena	Seguridad	si
82	31	F	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	5	Si	si	Ceviches	Buena	Seguridad	si
83	33	F	abogado	Guayas	Gastronomía	Familiares	Compras	45	Si	si	Ceviches	Buena	Seguridad	si
84	45	F	ama de casa	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	25	Si	si	Ceviches	Buena	Carretera	si
85	65	M	Doctor	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	25	No	si	Ceviches	Buena	Carretera	si
86	37	M	Economista	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	32	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
87	25	M	Arquitecto	Guayas	Visita Familiar	Amigos	Recreación	35	Si	si	Arroz Marinero	Buena	Carretera	si
88	22	F	Estudiante	Guayas	Vacaciones	Amigos	Recreación	25	No	si	Arroz Marinero	Buena	Carretera	si
89	38	M	abogado	Pichincha	Vacaciones	Familiares	Recreación	30	No	si	Arroz Marinero	Buena	Carretera	si
90	26	F	Estudiante	Guayas	Vacaciones	Amigos	Recreación	30	Si	si	Camarones	Buena	Carretera	si
91	46	M	Economista	Guayas	Vacaciones	Familiares	Recreación	20	No	si	Todo	Muy buena	Carretera	si
92	22	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	15	Si	si	Todo	Regular	Carretera	si
93	26	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Compras	45	Si	si	Todo	Regular	Carretera	si
94	32	M	comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	15	Si	si	Todo	Regular	Carretera	si
95	46	F	ama de casa	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	25	No	no	Arroz Marinero	Muy buena	Carretera	si
96	55	F	ama de casa	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	25	Si	no	Arroz Marinero	Muy buena	Carretera	si
97	30	F	ingeniera	Guayas	Gastronomía	Amigos	Recreación	30	Si	no	Camarones	Muy buena	Carretera	si
98	21	F	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	25	Si	no	Ceviches	Muy buena	Carretera	si
99	43	F	Doctor	Guayas	Atractivos	Familiares	Recreación	25	No	no	Ceviches	Regular	Seguridad	si

100	38	M	Economista	Guayas	Atractivos	Familiares	Recreación	15	Si	no	Ceviches	Regular	Seguridad	si
101	62	M	Comerciante	Guayas	Atractivos	Solo	Compras	45	No	no	ostras	Buena	Seguridad	si
102	21	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	25	Si	no	Ceviches	Buena	Seguridad	si
103	54	F	ama de casa	Guayas	Atractivos	Familiares	Recreación	25	No	no	Ceviches	Buena	Seguridad	si
104	49	M	Comerciante	Guayas	Atractivos	Familiares	Recreación	35	No	no	Camarones	Buena	Seguridad	si
105	21	F	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	30	No	no	Camarones	Buena	Seguridad	si
106	23	M	Estudiante	Manabí	Visita Familiar	Familiares	Recreación	25	No	si	Pescado frito	Buena	Seguridad	si
107	32	F	ama de casa	pichincha	Visita Familiar	Familiares	Recreación	25	No	si	Pescado frito	Buena	Seguridad	si
108	43	F	secretaria	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Recreación	25	No	si	Pescado frito	Buena	Seguridad	si
109	35	M	Economista	Pichincha	Gastronomía	Familiares	Recreación	25	No	si	Todo	Buena	Servicios básicos	si
110	50	F	ama de casa	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Recreación	25	Si	no	ostras	Buena	Servicios básicos	si
111	32	M	chofer	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Recreación	25	Si	no	Pescado frito	Regular	servicios básicos	si
112	56	M	Doctor	Guayas	Gastronomía	Familiares	otro	30	No	no	Camarones	Regular	servicios básicos	si
113	32	M	chofer	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	5	No	no	Calamar	Regular	servicios básicos	si
114	20	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	otro	35	No	si	Ceviches	Regular	servicios básicos	si
115	36	F	Arquitecto	Guayas	Atractivos	Familiares	Recreación	25	Si	si	Ceviches	Muy buena	servicios básicos	si
116	28	F	ingeniero	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	25	Si	si	Ceviches	Muy buena	servicios básicos	si
117	26	M	ingeniero	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	25	Si	no	Sopa de Chuhueco	Muy buena	servicios básicos	si
118	43	F	Licenciado	Manabí	Atractivos	Familiares	Recreación	25	No	no	Ostras	Muy	servicios	si

												buena	básicos	
119	28	M	profesor	Guayas	Atractivos	Amigos	Compras	40	No	no	Arroz Marinero	Buena	Carretera	si
120	26	F	ingeniero	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	50	No	no	Arroz Marinero	Buena	Señalización	si
121	20	M	Estudiante	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Recreación	25	No	si	Pescado frito	Buena	Carretera	si
122	36	F	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	10	No	si	Pescado frito	Buena	Carretera	si
123	34	M	chofer	Guayas	Visita Familiar	Familiares	Recreación	10	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
124	23	F	Estudiante	Pichincha	Atractivos	Amigos	Recreación	30	No	si	Camarones	Buena	Carretera	si
125	26	M	ingeniero	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	30	Si	si	Todo	Buena	Carretera	si
126	22	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	35	No	si	Camarones	Buena	Carretera	si
127	24	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	20	No	no	Ceviches	Buena	Carretera	si
128	23	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	30	Si	no	Ceviches	Buena	Carretera	si
129	32	F	profesor	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	40	Si	si	Ceviches	Buena	Carretera	si
130	35	F	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	5	No	si	Ceviches	Buena	Carretera	si
131	42	M	abogado	Guayas	Atractivos	Familiares	Recreación	30	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
132	19	F	Estudiante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	5	No	si	Todo	Buena	Carretera	si
133	20	M	Estudiante	Esmeraldas	Vacaciones	Amigos	Recreación	15	Si	si	Todo	Buena	Señalización	si
134	42	F	Doctor	Guayas	Vacaciones	Familiares	Recreación	50	No	no	Pescado frito	Muy buena	Servicios básicos	si
135	22	M	Estudiante	Guayas	Vacaciones	Amigos	Recreación	30	No	no	Calamar	Buena	Servicios básicos	si
136	34	F	profesor	Guayas	Vacaciones	Familiares	Recreación	25	No	no	ostras	Buena	Carretera	si
137	56	F	ama de casa	Otavaló	Vacaciones	Familiares	Recreación	25	Si	si	Camarones	Buena	Carretera	si

138	32	M	ingeniero	Guayas	Atractivos	Familiares	Compras	50	No	si	Camarones	Buena	Carretera	si
139	43	M	chofer	Guayas	Gastronomía	Familiares	Recreación	25	Si	si	Pescado frito	Buena	Carretera	si
140	22	F	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	25	No	no	Pescado frito	Buena	Carretera	si
141	20	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Amigos	Recreación	25	No	no	Todo	Buena	Servicios básicos	si
142	36	M	profesor	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	5	No	no	Todo	Buena	Servicios básicos	si
143	34	F	Licenciado	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	25	No	no	Arroz Marinero	Buena	Servicios básicos	si
144	23	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	25	Si	no	Pescado frito	Buena	Servicios básicos	si
145	26	M	ingeniero	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	25	Si	no	Arroz Marinero	Regular	Servicios básicos	si
146	22	M	Estudiante	Manabí	Gastronomía	Amigos	Recreación	25	No	si	Arroz Marinero	Buena	Carretera	si
147	24	M	Estudiante	Guayas	Atractivos	Amigos	Recreación	15	No	si	Arroz Marinero	Buena	Carretera	si
148	23	M	Estudiante	Guayas	Gastronomía	Amigos	Recreación	35	Si	si	Ceviches	Buena	CANCHAS DEPORTIVAS	si
149	32	M	chofer	Guayas	Atractivos	Familiares	Recreación	35	No	si	Ceviches	Buena	parques	si
150	35	F	Comerciante	Guayas	Trabajo	Solo	Trabajar	10	No	si	Ceviches	Buena	Seguridad	si

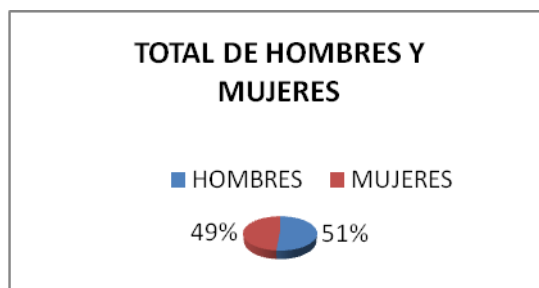
Fuente: Elaboración Propia

APÉNDICE L

ENCUESTAS TABULADAS

1. SEXO DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS

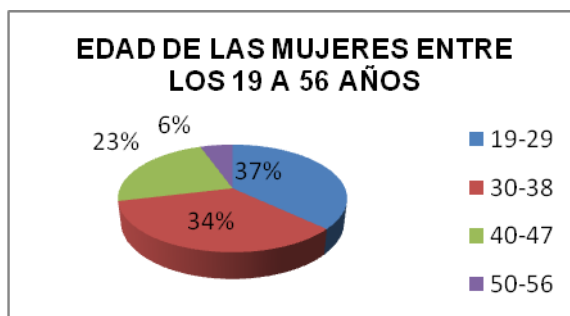
TOTAL DE HOMBRES Y MUJERES	
HOMBRES	77
MUJERES	73



El gráfico # 1 indica con un 51% de las personas encuestadas eran mujeres y el 49% eran hombres.

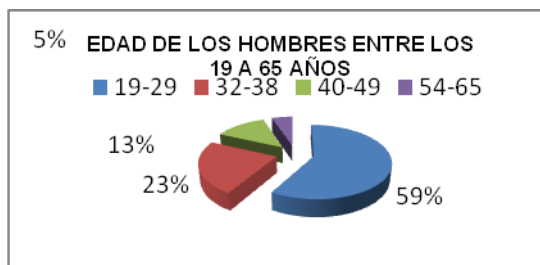
2. EDADES DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS DE SEXO MASCULINO Y FEMENINO

TOTAL DE EDADES DE MUJERES	
19-29	27
30-38	25
40-47	17
50-56	4



El gráfico # 2 indica con un 37% que la mayoría de las mujeres encuestadas se encuentran entre los 19 a 29 años de edad.

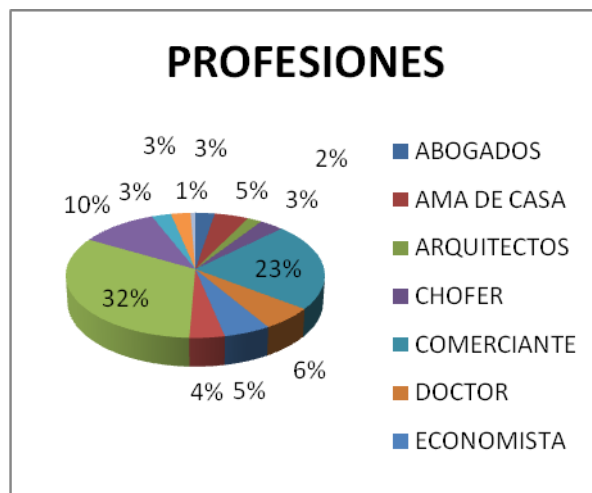
EDAD DE HOMBRES	
19-29	45
32-38	18
40-49	10
54-65	4



El gráfico #3 indica que con un 59% la mayoría de los hombres encuestados comprenden en edades de 19-29 años.

3. OCUPACIÓN DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS

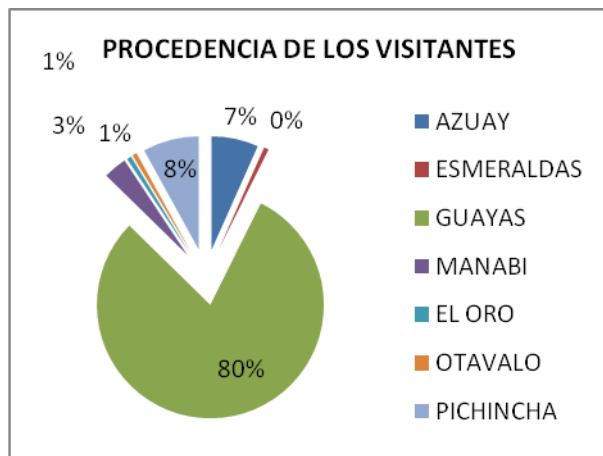
TIPO DE PROFESION	
ABOGADOS	4
AMA DE CASA	7
ARQUITECTOS	3
CHOFER	5
COMERCIANTE	34
DOCTOR	9
ECONOMISTA	8
EGRESADO	6
ESTUDIANTE	49
INGENIERO	16
LICENCIADO	4
PROFESOR	4
SECRETARIA	1



El grafico # 4 indica que la mayoría de encuestados fueron estudiantes con un 32%

4. LUGAR DE PROCEDENCIA DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS

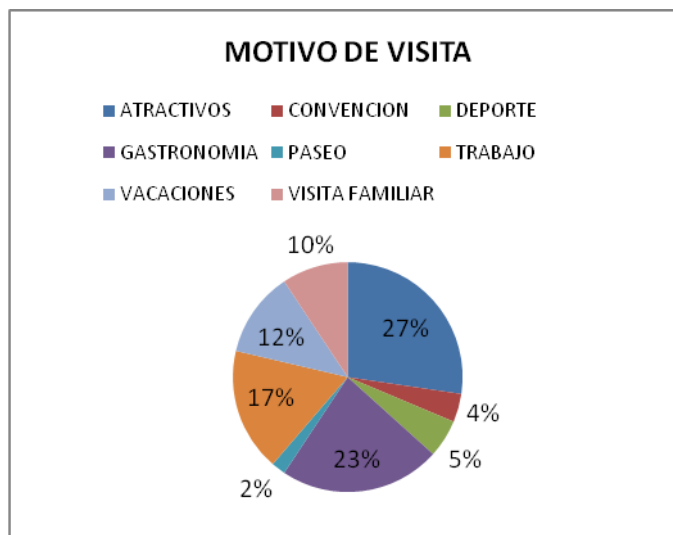
PROCEDENCIA DE LOS VISITANTES	
AZUAY	10
ESMERALDAS	1
GUAYAS	120
MANABI	5
EL ORO	1
OTAVALO	1
PICHINCHA	12



El grafico # 5 indica que la mayoría de los encuestados fueron provenientes de la Provincia del Guayas.

5. MOTIVO DE VISITA DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS

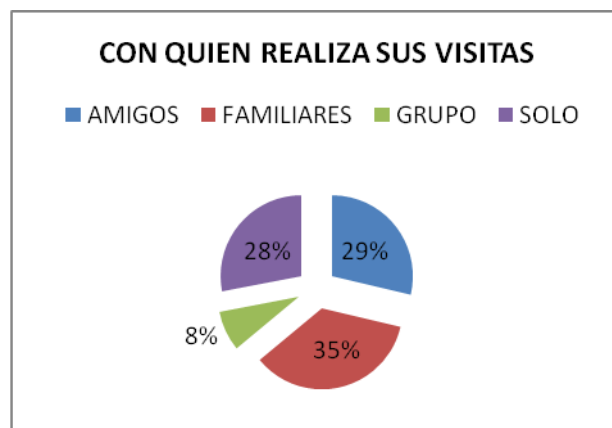
MOTIVO PARA VISITAR PLAYAS	
ATRATIVOS	41
CONVENCION	6
DEPORTE	8
GASTRONOMIA	34
PASEO	3
TRABAJO	26
VACACIONES	18
VISITA FAMILIAR	14



El grafico #6 indica que la mayoría de los turistas su principal motivo a visitar el cantón general Villamil Playas es por sus atractivos con un 27% seguido por la gastronomía con un 23%.

6. CON QUIENES REALIZARON SU VIAJE LAS PERSONAS ENCUESTADAS

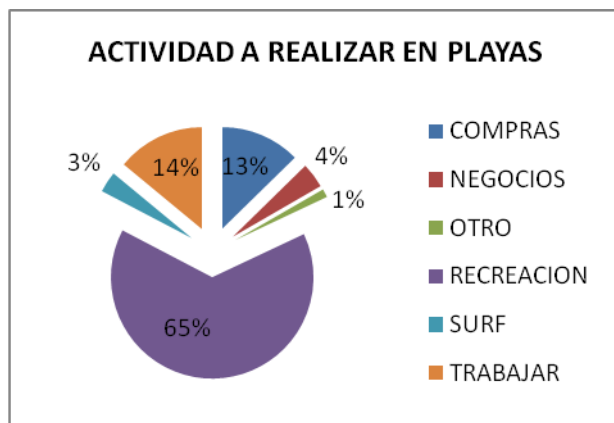
CON QUIEN REALIZA SUS VISITAS	
AMIGOS	43
FAMILIARES	53
GRUPO	12
SOLO	42



El grafico #7 indica que la mayoría de encuestados con un 35% acuden a la playa con familiares.

7. ACTIVIDADES REALIZADAS POR LAS PERSONAS ENCUESTADAS

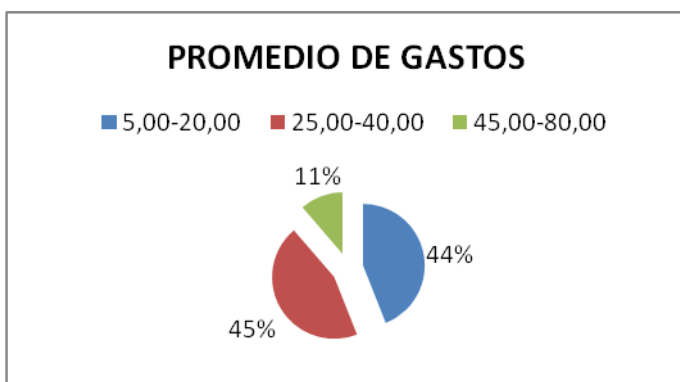
ACTIVIDAD A REALIZAR EN PLAYAS	
COMPRAS	19
NEGOCIOS	6
OTRO	2
RECREACION	97
SURF	5
TRABAJAR	21



El gráfico #8 con un 65% indica que la mayoría de encuestados acuden al cantón por recreación.

8. PROMEDIO DE GASTOS DE LAS PERSONAS ENCUESTADAS

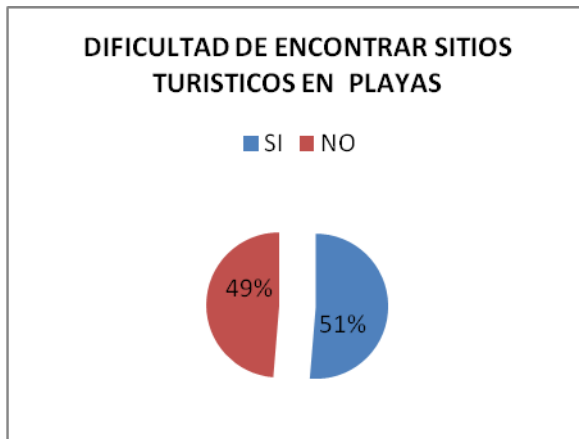
PROMEDIO DE GASTOS	
5,00-20,00	66
25,00-40,00	67
45,00-80,00	17



El gráfico #9 indica que la mayoría de encuestados con un 45% gastan alrededor de 25-40 dólares.

9. SE LE HIZO FACIL ENCONTRAR INFORMACION TURISTICA ACERCA DE GENERAL VILLAMIL PLAYAS

DIFICULTAD DE ENCONTRAR SITIOS TURISTICOS EN PLAYAS	
SI	77
NO	73

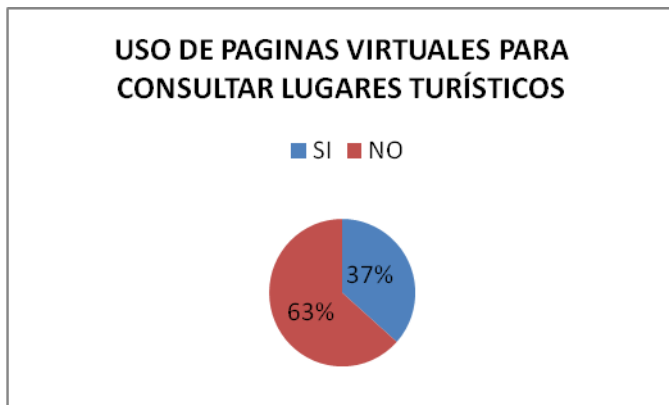


El grafico #10 indica que la mayoría de encuestados con un 51% tuvieron dificultad en encontrar el cantón playas y sus atractivos.

10.Las personas encuestadas hacen uso de guías virtuales para consultar lugares turísticos

Uso de páginas web

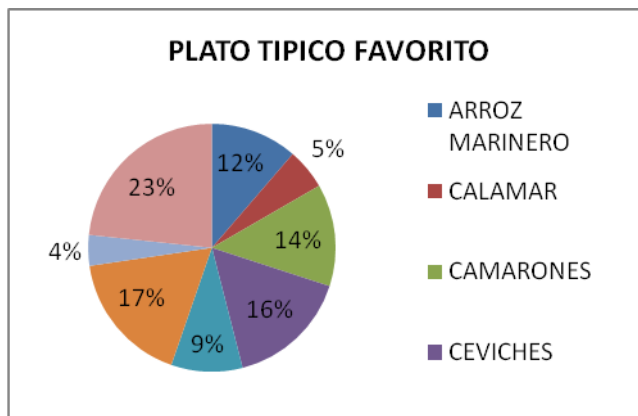
SI	55
NO	95



El grafico #11 indica que la mayoría de encuestados con un 63% no hacen uso de páginas virtuales para consultar sitios turísticos.

11. CUAL ES EL PLATO TIPICO QUE MAS CONSUMEN LAS PERSONAS ENCUESTADAS

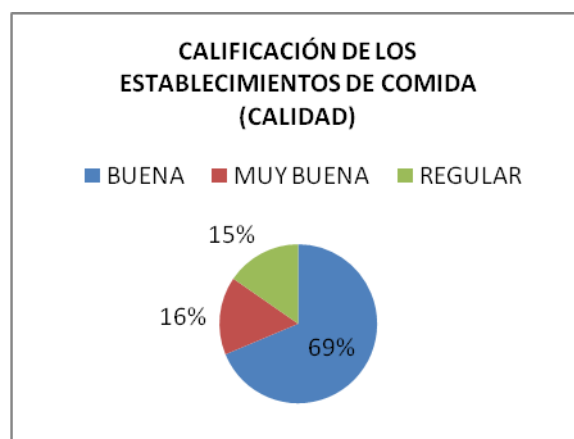
PLATO TIPICO FAVORITO	
ARROZ MARINERO	17
CALAMAR	8
CAMARONES	20
CEVICHES	26
OSTRAS	14
PESCADO FRITO	24
SOPA DE CHUHUECO	6
TODOS	35



El grafico #12 indica que la mayoría de los encuestados con un 17% prefieren el pescado frito como plato típico-

12. COMO CALIFICARON LAS PERSONAS ENCUESTADAS LA CALIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

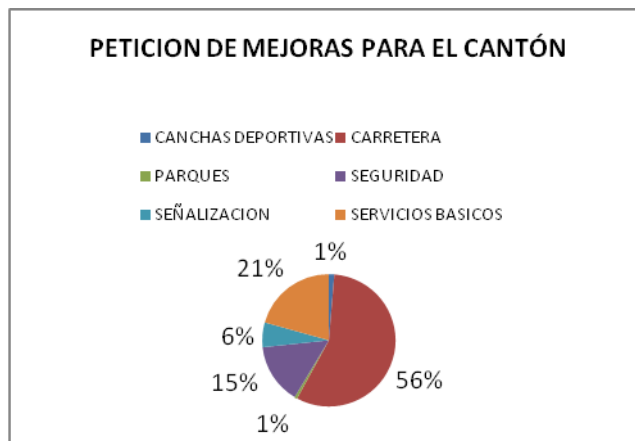
CALIFICACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA (CALIDAD)	
BUENA	103
MUY BUENA	24
REGULAR	23



El grafico #13 indica que la mayoría de los encuestados con un 69% califican a los establecimientos de comida con una buena calidad y manipulación de alimentos.

13.¿QUÉ MEJORAS DESEAN LAS PERSONAS ENCUESTADAS?

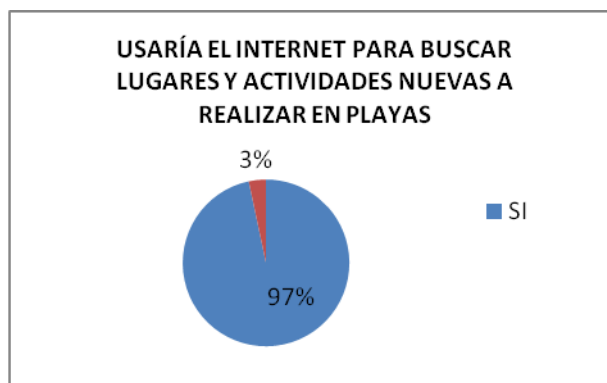
PETICION DE MEJORAS PARA EL CANTON	
CANCHAS DEPORTIVAS	2
CARRETERA	85
PARQUES	1
SEGURIDAD	22
SEÑALIZACION	9
SERVICIOS BASICOS	31



El grafico #14 indica que la mayoría de los encuestados con un 56% su petición de mejoras para el cantón son la pronta habilitación de la carretera.

14.CONULTA INTERNET LAS PERSONAS ENCUESTADAS

USARIA EL INTERNET PARA BUSCAR LUGARES Y ACTIVIDADES NUEVAS A REALIZAR EN PLAYAS	
SI	145
NO	5



El grafico #15 indica que la mayoría de los encuestados con un 97% usarían el internet para buscar lugares y actividades a realizar en el cantón.

LUGARES DONDE HOSPEDARSE

CONSEJOS DE LOS MEJORES TURISTAS DE PLAYAS

En Playas existen una variedad de hoteles los que en su mayoría están ubicados cerca al mar brindando un panorama magnifico del mar, la arena, la calma del sol y su bienestar, con su mejor arquitectura, implementos de primera para la comodidad de quienes lo visitan y magnificos servicios con lo que buscan disfrutar a los turistas.

HOTEL ANAHUACALCO
El Hotel Anahuacalco está ubicado en Playas, provincia del Guayas, y la ciudad que mas diferencia es la permanente presencia por la comodidad de los visitantes. Cuenta nuestra bella localidad, tanto con los hoteles de turistas y empresarios que por razones de trabajo, deben permanecer en Playas.

Un podrá compartir que nuestro restaurante el Titicaca Incaelito, lo atrae su bello y elegante por dentro como desde fuera, los platos elaborado de propiedad nuestra están deliciosos e impresionantes, son los de los Mejores Chefs de Guayas País.

Dirección: Av. Occidental y Pucallpa
Teléfono: 4-2786274
Código: 100 Puerto Pinaron en Playas, provincia del Guayas.

El hotel está ubicado a 700 metros del mar, ofrece el mejor ambiente con la oferta de un ambiente de lujo con el más alto nivel de servicios.

Una maravillosa instalación turística que con un excelente trato y un ambiente de comodidad por sus servicios turísticos, ofrece un ambiente de bienestar, una maravillosa experiencia, desde recepción y llegada.

Dirección: Pucallpa (Intersección Occidental)
Teléfono: 22485932

HOTEL ANAHUACALCO
Es la mansión que desde Playas, destaca a Playas por el día, a pesar de que como la mayoría de las personas que viven en Playas, se sabe que es una de las ciudades que ofrece un mejor panorama y servicios turísticos. Pero es una de las ciudades que ofrece un mejor panorama y servicios turísticos, pero es una de las ciudades que ofrece un mejor panorama y servicios turísticos.

Una maravillosa instalación turística que con un excelente trato y un ambiente de comodidad por sus servicios turísticos, ofrece un ambiente de bienestar, una maravillosa experiencia, desde recepción y llegada.

Dirección: Calle San Francisco con la calle 10 de Agosto
Teléfono: 4-2786274
Código: 100 Puerto Pinaron en Playas, provincia del Guayas.

El hotel está ubicado a 700 metros del mar, ofrece el mejor ambiente con la oferta de un ambiente de lujo con el más alto nivel de servicios.

Una maravillosa instalación turística que con un excelente trato y un ambiente de comodidad por sus servicios turísticos, ofrece un ambiente de bienestar, una maravillosa experiencia, desde recepción y llegada.

Dirección: Av. Occidental y Pucallpa
Teléfono: 4-2786274
Código: 100 Puerto Pinaron en Playas, provincia del Guayas.

DIVERSION NOCTURNA

CONSEJOS DE LOS MEJORES TURISTAS DE PLAYAS

Cuando que el sol y llega la noche, Playas le ofrece un ambiente de ambiente relajado, que invita con ganas para disfrutar lugares para tener o escuchar música. La vida nocturna comienza desde las 21:00, y la mayoría de ellos está en la Av. Jaime Rosales Aguirre, Ecuador calles, donde a menudo, son muchos el que libre para tomar una cerveza.

Bar El Fiestero
Avda. Jaime Rosales Aguirre y av. del Pacífico
Abierto de Lunes a domingo
Entrada Libre
Licencia desde \$ 1

Cantina Convencional
Calle Jambal y Jaime Rosales Curcio a la calle 10 al pasado
Abierto todos los días, Entrada Libre
Licencia desde 1,50

Cantina Convencional
Avda. Jaime Rosales Aguirre
Abierto jueves, viernes y sábado
Entrada Libre
Licencia desde \$ 1
Código de la casa: Saffronville

Bar El
Kilómetro 7 vía a Dain, en la avda. Paralela a la Avenida Simón Bolívar del mar
Abierto todos los jueves, viernes, sábado
Licencia desde \$ 2
Código de la casa de:

PLAYAS Y SUS ALREDEDORES

CONSEJOS DE LOS MEJORES TURISTAS DE PLAYAS

COMENTARIOS Y SUGERENCIAS

CONSEJOS DE LOS MEJORES TURISTAS DE PLAYAS

Formulario fields for comments and suggestions, including text input, email, and phone number fields, and a submit button.

BIBLIOGRAFÍA

1. BONFIL, G El Patrimonio Cultural de México: un laberinto de significado, Folklore Americano. UNAM 1970
2. ESCOBEDO MANSILLA, RONALD, Alimentación y Gastronomía Cinco siglos de intercambio entre Europa y América, España-Pamplona, 1998
3. LANQUAR, ROBERT, Marketing Turístico, España, ED. Ariel S.A., 2001
4. GÁNDARA, JOSÉ Y SCHUTER, REGINA Gastronomía y Turismo: Una Introducción. Buenos Aires, 2003
5. TAYLOR BODGAN, Introducción a los métodos cualitativos, España, 1998
6. OMT. Introducción al Turismo. Madrid: OMT. 1998
7. BOULLÓN, ROBERTO C, Planificación del Espacio Turístico, México D.F: Serie Trillas-Turismo Trillas 2006.
8. ONU Y OMT, Recomendaciones sobre estadísticas del Turismo, Nueva York 2000

9. HERMANN,MAX, Importancia de la Investigación Científica, Quito-Ecuador, 1968
- 10.TAYLOR, S, BOGDAN, R, Introducción a los métodos cualitativos en Investigación, España 1990
- 11.SCHLUTER, REGINA, Turismo y patrimonio gastronómico, una perspectiva. Buenos Aires, 2003
- 12.INEC.- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, VI Censo de la Población y Vivienda de la Provincia del Guayas, Quito-Ecuador, 2001
- 13.OMT, La Política del Turismo en relación con los alimentos locales, Madrid, 2002
- 14.CORREA, FRANCISCO, Todo Guayas en sus manos. Guayaquil: Editorial Justicia y Paz 2002
- 15.MALO, CALUDIO, Patrimonio Cultural intangible y globalización Colombia, 2002
- 16.ALVARADO R, ROSA AMELIA, El Gran Libro de la Cocida Criolla, ediciones Revista Hogar,2007
- 17.COFFAN, P. JAMES, Gastronomía Profesional para establecimientos e instituciones, México, ED Mary mar, 1976
- 18.ELORZA, GUSTAVO, El chef en casa cocina ecuatoriana e internacional paso a paso, Colombia, 2003
- 19.<http://www.wikipedia.gastronomiaHistoria.org>
- 20.http://www.viajandox.com/guayas/guay_playas_puertoengabao.htm
- 21.<http://www.monografias.com/trabajos5/hiscla/hiscla2.shtml>
- 22.<http://www.diarioexpreso.com/ediciones/2010/02/16/nacional/actualidad/en-playas-duval-y-su-familia-comieron-mariscos/>
- 23.<http://www.hotelsanjacinto.com/eng/flash/cartarestaurante.swf>
- 24.<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/4632/1/7153.pdf>
- 25.<http://www.eluniverso.com/2009/05/01/1/1445/B72F17680F2A40FD9D8373661E1CE581.html>
- 26.<http://www.eluniverso.com/2010/01/22/1/1378/rutafarraplayera.html>

27. http://www.viajandox.com/guayas/guay_playas_islapajaros.htm
28. <http://recetaecuatoriana.com/>
29. <http://www.migranteecuatoriano.com/comida-ecuatoriana/platos-tipicos/166-arroz-con-camaron-ecuatoriano>
30. <http://picasaweb.google.com/Angelordenana/Comidas#>
31. <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>
32. <http://www.turispain.com/introduccion-a-la-gastronomia.html?doc93>
33. <http://www.editum.org/Gastronomia-De-La-Edad-Media-El-Origen-De-La-Gastronomia-Europe-p-647.html>
34. <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>
35. <http://historiagastronomia.blogia.com/temas/06-egipto.php>
36. <http://historiagastronomia.blogia.com/temas/06-egipto.php>
37. <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/egipto.htm>