



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE INGENIERIA MARITIMA Y CIENCIAS DEL MAR

LICENCIATURA EN TURISMO

**"ELABORACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONÓMICOS CON
POTENCIAL TURÍSTICO DEL CANTÓN SAMBORONDON".**

TESIS DE GRADO

Previa la obtención del Título de:

LICENCIATURA EN TURISMO

Presentada por:

ANDREA PAOLA BLUM SALAZAR

GLORIA SCARLET MEDINA RODRÍGUEZ

VANESSA EMILIA TRIVIÑO ÁLVAREZ

Guayaquil – ECUADOR

2007

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a la Escuela Superior Politécnica del Litoral por el valioso conocimiento impartido, Msc. Julio Gavilanes Coordinador de la Carrera de Licenciatura en Turismo y a nuestro Director de Tesis Msc. Wilmer Carvache Franco, y a todas aquellas personas que hicieron posible la realización del presente documento.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis Primeramente a Dios, ya que es el pilar de mi vida y ha sido mi guía en mi carrera universitaria a mis padres, a mi esposo que sin su apoyo nada sería posible, a mis hermanos y a mi hija.

Andrea Paola Blum Salazar

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres y hermanas quienes han estado conmigo apoyándome siempre. A mis compañeras de tesis, las cuales en cada momento me motivaron para seguir y llegar al final y sobretodo a la mujer más hermosa, mi abuela, mi niña Elvia que siempre creyó en mí. Siempre estas en mi corazón.

Vanessa Emilia Triviño Álvarez

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a todos aquellos que contribuyeron con grandes y pequeñas acciones en mi vida universitaria, mis padres, mis hermanas, mi abuela y mis amigos, en fin a todas aquellas personas que son importantes en mi vida, gracias por su constancia y apoyo.

Gloria Scarlet Medina Rodríguez

TRIBUNAL DE GRADUACION



MSC. Jerry Landivar

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



MSC. Wilmer Carvache F.

DIRECTOR DE TESIS

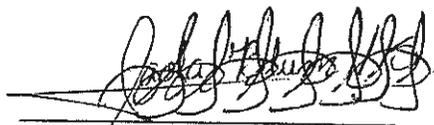


Lda. Cecilia Banderas

MIEMBROS PRINCIPAL

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en esta tesis, corresponden exclusivamente a sus autores, y el patrimonio intelectual de la Tesis de grado corresponde a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL”.



ANDREA PAOLA BLUM SALAZAR
Autor de la tesis

GLORIA MEDINA R.

GLORIA SCARLET MEDINA R.
Autor de la tesis

Vanessa Triviño A.

VANESSA EMILIA TRIVIÑO A.
Autor de la tesis

RESUMEN

"Elaboración de inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico en el cantón Samborondón" es un tema que busca dar un valor agregado a la actividad turística de la zona. Además rescata parte de la cultura gastronómica del lugar.

El tema se centra en colocar información a cerca de los platos típicos con los que cuenta Samborondón, los cuales utilizan productos del cantón y conservan riqueza histórica pues la elaboración de los platos se los transmite de generación en generación.

El objetivo de este documento es elaborar un inventario de recursos gastronómicos donde las personas interesadas podrán conocer las costumbres alimenticias y lo que se produce en tierras samborondeñas.

Este estudio pretende confirmar la validez de la presente hipótesis: Si se elabora un inventario del patrimonio gastronómico del cantón Samborondón se podría tener información para diversificar la oferta turística. Para el desarrollo de este inventario se requiere de otras motivaciones tales como: involucrar a la comunidad rural, brindar un mejor servicio de atención al cliente en la planta de restauración, una planificación para poder promocionarlo y el aporte de las autoridades del cantón.

Se realizaron entrevistas a las más representativas autoridades del cantón Samborondón, para conocer la disponibilidad e interés que se deposita para promover el turismo en la zona y que soporte se le ha dado a la restauración pues es parte de la planta turística. Se conoció que el cantón esta en una etapa de regeneración y además pretenden capacitar turísticamente a las generaciones venideras.

En cuanto al levantamiento de la información para el inventario se cuenta con diversidad de productos, dado a la ubicación entre ríos y que cuenta con bastas aéreas rurales de donde se obtiene la materia prima de los platos típicos. Muchas de las personas, trabajadores o dueños de los restaurantes, con las que se logro hablar, dieron una visión positiva a la gastronomía del cantón; algunos por iniciativa heredan sus recetas para que no desaparezcan en el tiempo entonces se puede observar que el inventario tiene un interesante valor.

La validez de esta tesis se fundamenta en las propuestas que podrían surgir por parte de los actores claves de la población, para el porvenir exitoso de la misma, así como para la protección de sus recursos, sobretodos gastronómicos.

ÍNDICE GENERAL

	Página
Resumen.....	VIII
Índice General.....	XI
Índice de Figuras.....	XIV
Índice de Tablas.....	XVI
Índice de Gráficos.....	XIX
Índice de Anexos.....	XX
Introducción.....	XXI
CAPITULO 1. Marco teórico: Gastronomía una vía hacia la Diversificación Turística.....	1
1.1 Introducción histórica de la gastronomía.....	1
1.2 Funciones de la alimentación.....	4
1.3 Cultura Gastronómica.....	7
1.4 Importancia de la Gastronomía en la Actividad Turística....	11
1.5 Conceptualización de Inventario Turístico.....	15
1.6 Modelos de Inventario.....	16
1.7 Fichas de Inventarios.....	54
CAPITULO 2. Metodología y Procedimientos.....	59
2.1 Objetivos.....	59
2.2 Metodología Aplicada.....	60
2.3 Hipótesis Planteada.....	62
2.4 Técnicas Utilizadas.....	63

2.4.1	Observación.....	63
2.4.2	Entrevista.....	66
2.5	Procedimientos de Recolección de Datos.....	68
CAPÍTULO 3. Aspectos Generales del Destino.....		72
3.1	Aspectos Geográficos.....	72
3.1.1	Orografía.....	74
3.1.2	Temperatura y Clima.....	75
3.1.3	Flora y Fauna.....	77
3.1.4	Descripción Poblacional.....	79
3.2	Antecedentes Históricos.....	83
3.2.1	Reseña Histórica del Cantón.....	83
3.2.2	Origen de su Nombre.....	90
3.3	Aspectos Culturales.....	91
CAPITULO 4. Análisis del Destino.....		97
4.1	Actividades Económicas de la Zona.....	97
4.2	Principales Atractivos Turísticos.....	106
4.3	Accesibilidad.....	115
4.4	Actividades Turísticas.....	123
4.5	Análisis de la Demanda Turística.....	127
4.6	Diagnóstico Actual del Destino.....	142
CAPITULO 5. Elaboración de un inventario de productos gastronómicos de la zona con potencial turístico....		168

5.1	Elaboración del inventario gastronómico del destino: planta, productos, platos locales y mercados.....	168
5.1.1	Ficha de Productos.....	171
5.1.2	Fichas de Platos o Recetas.....	176
5.1.3	Ficha de Planta.....	185
5.1.4	Ficha de Mercado.....	187
5.2	Análisis de la Planta Turística del Sector: Establecimientos de alimentos y bebidas.....	189
5.3	Análisis de los Productos Inventariados y su Valoración Cultural.....	194
5.4	Diagnóstico General de los Productos Inventariados y su Valoración Turística.....	202
	CONCLUSIONES.....	207
	RECOMENDACIONES.....	209
	ANEXOS.....	211
	BIBLIOGRAFIA.....	337

INDICE DE FIGURAS

		Página
Figura No. I	Mapa de la provincia del Guayas.....	73
Figura No. II	Cerro Santa Ana.....	75
Figura No. III	Climas del Ecuador.....	76
Figura No. IV	Cultivos de arroz en Samborondón.....	78
Figura No. V	Escuela fiscal mixta #2 "Dolores Veintimilla de Galindo"	82
Figura No. VI	Mapa de actividad económica del Ecuador.....	98
Figura No. VII	Cultivos permanentes y transitorios.....	100
Figura No. VIII	Ganado vacuno.....	101
Figura No. IX	Pescador artesanal.....	103
Figura No. X	Rosquitas tradicionales.....	104
Figura No. XI	Elaboración de canoas.....	106
Figura No. XII	Señalización.....	116
Figura No. XIII	Ilustre municipalidad de Samborondón.....	118
Figura No. XIV	Mapa vial de la provincia del Guayas.....	119
Figura No. XV	Unidad de la cooperativa Santa Ana.....	122
Figura No. XVI	Tricimoto cooperativa "María Parra de Yúnez".....	123
Figura No. XVII	Área rural de Samborondón.....	125

Figura No. XVIII	Parroquia la Puntilla, C.C. Bocca y River Park.....	144
Figura No. XIX	Cabecera cantonal de Samborondón.....	145
Figura No. XX	Iglesia de Samborondón.....	146
Figura No. XXI	Oficina de información turística.....	147
Figura No. XXII	Diagnóstico del destino.....	149
Figura No. XXIII	Mercado (calle Malecón).....	188
Figura No. XXIV	Mercado municipal.....	188
Figura No. XXV	Zona arrocera de Samborondón.....	197
Figura No. XXVI	Vendedor informal de frutas.....	198

INDICE DE TABLAS

		Página
Tabla No. I	Convalidación de jerarquías.....	52
Tabla No. II	Ficha de inventario de producto.....	55
Tabla No. III	Ficha de inventario de platos.....	56
Tabla No. IV	Ficha de planta turística.....	57
Tabla No. V	Ficha de inventario de fiestas, festivales y mercados..	58
Tabla No. VI	Clasificación de los meses por las lluvias caídas según método Hans Trojer.....	77
Tabla No VII	Población económicamente activa.....	81
Tabla No. VIII	Población económicamente activa (PEA).....	107
Tabla No. IX	Clasificación de atractivos turísticos del cantón Samborondón (según Boullón).....	114
Tabla No. X.	Principales distancias de Samborondón otras ciudades.....	119
Tabla No XI	Clasificación de las actividades turísticas.....	127
Tabla No. XII	Llegada de extranjeros a Ecuador.....	129
Tabla No XIII	Temporadas altas.....	129
Tabla No. XIV	Visita de residentes en Guayaquil, según lugar de destino de fines de semana (julio - septiembre 2002).....	131

Tabla No. XV	Visitas realizadas por residentes de Guayaquil, de destino de feriados y otros viajes (julio - septiembre 2002).....	132
Tabla No. XVI	Turismo interno: visitas realizadas por residentes en Guayaquil, según lugar de destino de feriados y otros viajes (octubre - diciembre 2002).....	133
Tabla No. XVII	Visitas realizadas por residentes en Guayaquil, según lugar de destino de feriados y otros viajes (enero - marzo 2003).....	134
Tabla No. XVIII	Pernoctaciones de los residentes en Guayaquil, por lugar visitado en fines de semana. (julio - septiembre 2002).....	137
Tabla No. XIX	Pernoctaciones de los residentes en Guayaquil, por lugar visitado durante feriados y otros viajes (octubre - diciembre 2002).....	138
Tabla No. XX	Pernoctaciones de los residentes en Guayaquil, por lugar visitado durante feriados y otros viajes (enero - marzo 2003).....	139
Tabla No. XXI	Segmentación de la demanda del cantón Samborondón.....	140
Tabla No. XXII	Análisis FODA.....	155

Tabla No. XXIII	Productos inventariados y su valoración turística.....	202
Tabla No. XXIV	Tabla de platos inventariados.....	204

INDICE DE GRÁFICOS

	Página
Gráfico No. I Llegada de extranjeros al Ecuador.....	129

INDICE DE ANEXOS

	Página
Anexo No. I Cuadro de clasificación de atractivos turísticos.....	211
Anexo No. II Entrevistas.....	224
Anexo No. III Inventario de Productos, Planta y Platos.....	246

Introducción

El Cantón Samborondón de la provincia del Guayas hace mucho es conocido como el por su alta producción y exportación de arroz, esta gramínea es un icono representativo para todos los habitantes del cantón. Sin embargo la producción del arroz ha sufrido debacles y reactivaciones por diversas causas una de ellas los cambios climáticos, lo que ha causado que la población busque otras alternativas de subsistencia en los momentos difíciles.

En la actualidad organizaciones como la Ilustre Municipalidad de Samborondón y agrupaciones privadas y públicas están interesadas en desarrollar planes para destacar los atractivos naturales con los que cuenta el cantón y aumentar la demanda de visitantes. Por ello se tomó la decisión de realizar un estudio de la gastronomía de Samborondón para diversificar su oferta turística y resaltar un atractivo ya existente.

El objetivo principal de este trabajo es realizar un levantamiento de información a través de un inventario de los productos gastronómicos de Samborondón para la diversificación de la oferta turística.

Como Objetivos Específicos tenemos los siguientes:

- Analizar los aspectos turísticos del cantón Samborondón.
- Destacar los aspectos gastronómicos del cantón Samborondón.
- Elaborar una propuesta para potencializar el inventario gastronómico del destino

Se considera, que al hacer el inventario gastronómico de Samborondón, se elaborará un documento con información relevante de la gastronomía típica del destino, que emplea los productos agrícolas cultivados en la zona. Con este inventario gastronómico se podría tener información del cantón Samborondón, para contribuir con la diversificación de la oferta turística.

Capitulo I

MARCO TEÓRICO: GASTRONOMÍA UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA.

1.1 Introducción histórica de la gastronomía.

Referirse a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta, con la evolución del hombre en su proceso de civilización. La gastronomía, no solo forma parte de nuestra vida cotidiana sino también de eventos importantes como festivales, ferias o acontecimientos especiales donde siempre es necesario que los asistentes degusten sabores representativos de un sitio.

Se podría considerar a la gastronomía como el arte de preparar una buena comida, donde además de degustar variados sabores y extasiarse con

olores exquisitos se puede conocer todo lo que conlleva la preparación y origen de un plato, puesto que reúne aspectos tradicionales de una determinada cultura.

Cabe aclarar que la gastronomía no jugaba un papel imperioso en las actividades turísticas, simplemente se lo anexaba como un requerimiento cotidiano, pues la acción de alimentarse es una necesidad básica del hombre. En la actualidad este punto de vista ha ido cambiando paulatinamente. En estos momentos el sector turístico nota que es imprescindible realzar y rescatar a la gastronomía, porque ya no solo cumple una función alimenticia sino que es parte del patrimonio de una cultura.

Por medio de la gastronomía es posible conocer el comportamiento, creencias y variadas formas de pensar de nuestros antepasados como vivían, que sentían, incluso determinar su entorno. En el mundo la gastronomía es un factor importante cuando se quiere dar a conocer los valores culturales de un país, con ella se ha establecido una marca de reconocimiento a varios países sea esta, por un determinado producto o un plato.

Es importante mencionar que con el creciente interés por resaltar aspectos culturales e históricos de un lugar, se está tomando en consideración, con más frecuencia, a la gastronomía. Entonces se puede pensar en la existencia del patrimonio gastronómico, que no es otra cosa que iconos representativos de la cultura, costumbres y tradiciones de un lugar, dado a conocer en un plato. Esto lleva a reflexionar que el patrimonio gastronómico no solo se lo determina como algo que se percibe con los sentidos más bien es imperioso saber que la gastronomía está inmersa en el concepto de patrimonio intangible.

Para conocer con más claridad a que se refiere con patrimonio intangible se tomó el concepto del mismo dado a partir de 1997 por la UNESCO, que concretamente señala

“(...) el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ella las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat”. (1)

Teniendo como antecedente lo mencionado previamente se podrá decir, que así como la gastronomía determina la cultura de un país también se puede enfocar en una región o pueblo pequeño. En el caso de nuestro país, donde su diversidad cultural hace posible que se encuentre una amplia variedad de platos, los que se acomodan a las diferentes preferencias de los demandantes. No obstante es bien sabido que la gastronomía del Ecuador está influenciada por el entorno donde se desarrolla teniendo una marcada diferencia entre las regiones, Costa, Sierra y Oriente.

Es así como la gastronomía forma parte directa del desarrollo de los pueblos y actualmente del desarrollo económico de los mismos, debido a su amplia gama de platos, los que en mayoría son asequibles al consumidor. Los alimentos característicos de cada pueblo o región han ido variando y a su vez el papel que juega la comida como factor determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de ciertas costumbres en la historia.

1.2 Funciones de la alimentación

El hombre necesita alimentarse de ciertas sustancias, las cuales mediante procesos digestivos son transformadas e incorporadas a la sangre. Cuando la alimentación es completa, suficiente y sin excesos, es decir, cuando todos los alimentos necesarios para el organismo son consumidos en

una cantidad adecuada, se podrá considerar que se mantiene una buena alimentación.

Si el organismo recibe el aporte que necesita, todo su funcionamiento lo realizará en óptimas condiciones, lo que conduce a tener una excelente nutrición, la cual se verá reflejada en nuestra apariencia y en el desenvolvimiento de nuestras actividades diarias.

El régimen alimentario debe ser el correcto de acuerdo a la calidad y cantidad de los alimentos y estos a su vez deben cumplir con diferentes funciones en base a los nutrientes que los componen, es así como se pueden determinar varios tipos de nutrientes: los energéticos como lo son las grasas, los constructores: proteínas vegetales o animales y reguladores que son los minerales y vitaminas.

Por esta razón, los alimentos pueden sustituirse unos por otros, debe de existir un equilibrio entre ellos. Para la conservación de un estado fisiológico saludable es necesario conocer la cantidad y naturaleza de los distintos alimentos que componen la ración alimenticia diaria o dieta.

Los alimentos pueden sustituirse entre sí para obtener un equilibrio digestivo, sea el caso de personas susceptibles a algún alimento y por ende deben modificar su ingesta alimenticia por otro de igual valor nutricional para no provocar un desequilibrio en su organismo. Ahora, teniendo claro lo que es la alimentación se puede decir que la humanidad tiene diferencias en sus hábitos alimenticios según donde se localice una nación, encontrando en los países desarrollados mejores oportunidades de mantener una correcta alimentación por su equilibrio económico pero así mismo el desarrollo de las naciones a degenerado el valor nutricional de ciertos alimentos por la industrialización.

De igual manera la alimentación no tan solo se la puede considerar por su principal función, que es de dar estabilidad al cuerpo, sino que sirve como relajante o un sistema de distracción para algunos, tal es el caso de los proveedores de servicios de transporte que han observado que al dar a sus pasajeros alimentos ellos se muestran más relajados durante viajes largos o en el caso de personas que les incomoda usar determinado tipo de transporte, con este método la acción de alimentarse relaja su sistema nervioso. Es decir, que la alimentación es un pilar fundamental para realizar actividades comprometidas con el turismo.

1.3 Cultura gastronómica

La gastronomía de cada país está muy ligada a su cultura, siendo un reflejo de la forma de ver la vida de cada lugar, y Ecuador no es una excepción esta regla. Ciertos aspectos sociales y culturales se dejan ver no sólo en la elección de ingredientes o en la presentación de algunos platos, sino también en la integración de la gastronomía en la vida cotidiana, como por ejemplo: en las ferias, en los festivales, en el trabajo, en la naturaleza.

Según lo antes expuesto se dice que la comida ecuatoriana es muy variada, esto a su vez hace que cada región adapte sus platos a los productos que se cosechan en su entorno. Cada plato tiene su valor nutritivo, energético y equilibrado. El equilibrio de la presentación y el valor nutritivo es apreciado, siendo la gastronomía ecuatoriana un reflejo de la sociedad que la vive y la disfruta.

La comida es, sin duda, un eje muy importante en la cultura de cada región, y a través de ella se puede conocer muchas características de la sociedad. Cuando se tiene la oportunidad de disfrutar de las maravillas del Ecuador se podrá conocer ciertos detalles del comportamiento de los ecuatorianos, sus tradiciones, historia, vida cotidiana, etc.

Es así que la definición de cultura gastronómica a continuación ayudará a la mayor comprensión de este tema pues según Escobedo Mansilla,

(...) 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; no es un acto automático: crea, alrededor de este acto, una serie de hábitos, costumbres, ritos, tabúes...; en una palabra crea todo un entorno distintivo... (2)

La cultura y la alimentación fácilmente se pueden traslapar en lo que conocemos como gastronomía, son dos actividades que siendo diferentes juntas logran satisfacer una necesidad. Pero es relevante dar a conocer que no solo la presentación de un plato y el degustar el mismo nos lleva a la gastronomía pues si bien es cierto cada país, región o población tiene una época en la cual recolectan y transforman sus alimentos, es importante saber que muchos difieren en los métodos que emplean para un mismo producto y en los rituales o costumbres que realizan al momento que efectúan sus cosechas.

Es así como, por ejemplo, en el poblado de San Carlos en la provincia del Guayas sus habitantes conocen del inicio de la producción de la caña de azúcar por el ruido que producen las fábricas ubicadas muy cerca de las viviendas, conociendo a esta actividad con el nombre de zafra. Lo cual modifica para todo el pueblo el inicio del horario habitual de actividades.

Continuando con el valor de la cultura gastronómica se tendrá en la mira que además de los variados platos que ofrecen las diversas culturas que pueden habitar en un mismo sector, ahí que referirse a que no todos los que visiten un determinado lugar tendrán la misma opinión sobre un plato. Pues según los gustos y preferencias de cada persona se establecerá la acogida de cada alimento.

Estas diferencias en gustos y preferencias en las que se han basado los estudios de Lowenberg, Goyan Kittler y Sucher tomando en consideración la teoría de Maslow, exponen lo siguiente:

Satisfacción de las necesidades básicas: Constituye la etapa más básica y se relaciona con la adquisición de alimentos para la supervivencia.

Necesidad de seguridad: Una vez satisfechas las necesidades básicas se puede pensar en almacenar comida para el futuro. Generalmente comprende enlatados, embutidos, conservas, etc.

Necesidad de pertenencias: Es aquella comida que indica que se forma parte de un grupo, como por ejemplo el asado o el mate para los argentinos.

Status: Hay alimentos que se asocian a determinadas clases sociales, como el caviar o el salmón. Poder consumir este tipo de alimento permite mostrar un asenso hacia el grupo de diferencia.

Autorrealización: Aquellas personas que se encuentran en una posición tal en la que el consumo de cualquier tipo de alimentos esta a su alcance, intentara probar platos exóticos y diferentes. (3)

Conociendo estas definiciones las cuales establecen diferencias entre gustos y realidades, se puede descubrir que al ofrecer un plato no solo se considera la cocción, presentación o elaboración del mismo, sino también se trata de llegar a todos los grupos de personas antes mencionados para que puedan disfrutar de las delicias que cada región tiene para ofrecer.

1.4 Importancia de la gastronomía en la actividad turística.

Con el pasar del tiempo el hombre considera cada vez mas la importancia de disfrutar su tiempo de ocio en forma de viaje, pues colabora con la relajación física y mental, cargándose de energías positivas y renovando su vitalidad. Comenzaron a surgir entonces las condiciones tecnológicas, económicas y sociales necesarias para que por primera vez en la historia de la Humanidad las personas empezaran a desplazarse en grupos grandes, sin tener como motivación las guerras, el trabajo o la fe, más bien por placer. Los turistas en el pasado tenían un perfil en común, se los consideraba personas que gastaban mucho su dinero, por bañarse en el mar, por disfrutar del sol, por caminar en el campo.

Aunque el turismo masivo está lejos de haberse agotado, ya no es suficiente para satisfacer la demanda que su propio crecimiento le solicita. Pero, al mismo tiempo que ha crecido, se ha visto en la necesidad de ampliar sus horizontes porque ha ido surgiendo un turista cada vez más exigente. Por ello es que, recientemente, el turismo ha vuelto sus ojos a lo que hoy se conoce como el turismo cultural, que, a pesar de ser insistentemente nombrado, todavía no logra ser definido de manera cabal.

Se podría, sin embargo, considerar que el turismo cultural es aquel que tiene como eje central de motivación la cultura de un país o región, que está integrada por su historia, sus costumbres, sus creaciones artísticas y, desde luego, por sus costumbres gastronómicas.

Es posible decir que la gastronomía se presenta también como una serie de eventos de carácter histórico que marcan hitos en los cambios de patrones alimentarios en el pasado lejano y cercano. Además, la adopción en épocas recientes de hábitos en la alimentación de naciones industrializadas tan ajenos a la bioquímica y fisiología de nuestra genética, están conduciendo inexorablemente a una serie de enfermedades de sociedades opulentas unidas a la desnutrición en los países en desarrollo.

La gastronomía como bien intangible dentro del patrimonio cultural se comporta como un puente que une el pasado con el presente siendo un fuerte soporte en la identidad de los pueblos, pero por otra parte presenta gran vulnerabilidad debido a los numerosos cambios que se operan en diferentes ámbitos.

En un lapso relativamente corto de tiempo, los espacios cambiaron, la geografía conocida se adaptó para explotar económicamente los requerimientos de aquellos que buscan en un sitio esparcimiento y conocimiento. Junto a ellos también arribaron, casi simultáneamente, grupos

cada vez más numerosos de personas con esperanzas de encontrar un futuro laboral prometedor o, al menos, una fuente de ingresos que les permita la acumulación de capital a corto plazo. Es así como se empezó a generarse el turismo masivo y de los cuales, sin darse cuenta, también comenzaron a esclarecer la diferencia entre turistas pues todos buscaban maximizar su tiempo de ocio pero en diferentes áreas.

La gastronomía es el resultado de la historia de un pueblo. La gastronomía del Ecuador es el resultado de la influencia culinaria de diversas tradiciones, entre las que destacan, por supuesto la indígena y la española. De estas influencias ha resultado una riquísima y variada tradición gastronómica, que incluye desde la cocina tradicional cotidiana, que se consume diariamente, hasta la alta cocina internacional, que se consume sólo en los restaurantes de alto nivel.

Finalmente se pretende dar pautas para revalorizar la gastronomía regional tales como su inclusión en rutas o circuitos turísticos, su interpretación a fin de dar a conocer entre otros su valor simbólico y ritual, integrarla en museos a fin de afianzar la memoria histórica del lugar. Estas acciones no solo serán válidas para los turistas con inquietudes culturales sino también para desarrollar el sentido de identidad de las generaciones jóvenes y fomentar así el arraigo al lugar de origen.

Los turistas al incorporarse a un viaje que les brinde placer, sin darse cuenta, comenzaron a utilizar otro tipo de servicios que son fundamentales para llevar a cabo satisfactoriamente su estadía, pues necesitaban de un lugar donde dormir, donde dejar sus pertenencias, asearse, algún método de transportación según donde fuese su destino y sobre todo lugares donde les provean de alimentos.

Teniendo en cuenta esta última actividad como algo frecuente y aparentemente común, que los visitantes notaron que detrás de la acción de alimentarse se podría conocer mucho más del sitio que elegían para sus visitas, podrían conocer sus costumbres, tradiciones, forma de vida y de pensar. De esta manera es como la cultura se fue uniendo, cada vez más, a la alimentación y llegando a ser la gastronomía un punto culminante de esta unión.

En su complejidad, se entiende que el turismo es el movimiento de personas a distintos destinos fuera de su lugar habitual de trabajo y residencia, y que son variadas las actividades que se pueden realizar durante su estancia así la actividad turística no ha sido, ni mucho menos, estática a lo largo del tiempo, dando cabida a nuevas e innovadoras maneras de llevarla a cabo. Las nuevas tendencias en turismo resaltan actividades claves antes

ignoradas las cuales potencializan a un mas los destinos, sea este el caso de la gastronomía que en la actualidad ha tomado un gran impulso para la elección de un destino.

1.5 Conceptualización de inventario turístico.

Según el Ministerio de Turismo (2004) "Inventario Turístico es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico".(4)

Los inventarios son bienes tangibles que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. Los inventarios comprenden, además de las materias primas, productos en proceso y productos terminados o mercancías para la venta, los materiales, repuestos y accesorios para ser consumidos en la producción de bienes fabricados para la venta o en la prestación de servicios; empaques y envases y los inventarios en tránsito.

La importancia del manejo del inventario permitirá a una empresa mantener el control oportunamente, así como también conocer al final del período contable un estado confiable de la situación económica de la empresa. Considerando lo anterior se podrá decir que el inventario turístico es vital para lograr reconocer de forma ordenada y precisa los sitios con los que contamos para el desarrollo de un proyecto o alguna actividad que dependa de tener pleno conocimiento de la existencias en recursos naturales, culturales, gastronómicas, etc. de cierto sector a estudiar.

Entonces debemos tener muy en cuenta lo que se refiere a ***inventarios de recursos*** pues estos inventarían, evalúan y categorizan las atracciones turísticas en tipos relacionados con el patrimonio natural, histórico, cultural o de carácter especializado.

1.6 Modelos de Inventario

Para incurrir en el tema de los inventarios en la línea del turismo es necesario considerar ciertos conceptos, que según el Ministerio de Turismo (MINTUR) dicen que los **Inventarios de Recursos** son aquellos que inventarían, evalúan y categorizan las atracciones turísticas en tipos relacionados con el patrimonio natural, histórico, cultural o de carácter especializado.

Además divide a los inventarios de recursos en: Atracciones primarias y Atracciones secundarias.

INVENTARIO DE RECURSOS

El Ecuador cuenta con dos métodos de inventariar que son muy importantes de tener en cuenta.

- ✓ **METODOLOGÍA DE LA OMT**

- ✓ **METODOLOGÍA DE “MINTUR”**

METODOLOGÍA DE LA OMT

Dentro de este método se considera para realizar un inventario los siguientes datos, que según la OMT son los más relevantes al momento de inventariar un recurso.

1. NOMBRE DEL RECURSO

2. ACCESIBILIDAD

- Durante todo el año
- Durante la semana

- Horario de apertura

3. TRANSPORTE ENTRE EL RECURSO Y EL TURISTA

- Empresa Nacional
- Empresa Internacional

4. ¿POR DONDE ENTRAN LOS TURISTAS EXTRANJEROS EN EL PAÍS?

5. EMPLAZAMIENTO

6. CARÁCTERÍSTICAS ESPECIALES

7. OTROS SERVICIOS E INSTALACIONES TURÍSTICAS EXISTENTES EN EL SITIO

- Nombre
- Propietario
- Dirección
- Teléfono

8. TIPO Y DESCRIPCIÓN

- Estado actual
- Mejoras planteadas
- Mejoras necesarias

9. RESPONSABLE

- Desarrollo

- Conservación
- Promoción

10. OTROS RECURSOS EXISTENTES EN LA ZONA

11. INCLUSIÓN DEL RECURSO EN ALGÚN CIRCUITO TURÍSTICO

- Presente
- Futuro

12. BREVE EVALUACIÓN DEL RECURSO

- Su atractivo
- Su capacidad turística
- Su compatibilidad con planes regionales y nacionales

Siguiendo con la METODOLOGÍA DE LA OMT para inventariar recursos se toma en cuenta la determinación del potencial turístico en torno a una zona protegida.

DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL TURÍSTICO EN TORNO A UNA ZONA PROTEGIDA

1. SITUACIÓN DE LA ZONA

- Cerca de un aeropuerto internacional o importante centro turístico
- Relativamente cerca
- Lejos

1. TRAYECTO HASTA LA ZONA

- Fácil y cómodo
- Un tanto trabajoso
- Difícil

2. OBSERVACIÓN DE LA FAUNA

- Garantizada
- Habitual
- Es estacional

3. OFERTA DE LA ZONA

- Varios elementos de interés diferentes
- Más de un elemento de interés
- Un solo elemento de interés

4. OFERTA DE LA ZONA

- Otros elementos de interés cultural
- Más de un elemento de I. C.
- Un elemento de I.C.

5. CARÁCTERÍSTICAS DE LA ZONA

- Únicas
- Diferentes

- Similares a las de otras reservas

6. RECURSOS DE LA ZONA

- Playa o instalaciones recreativas junto a un lago
- Ríos, cascadas, piscinas, etc.

7. CERCANÍA DE LA ZONA A OTROS SITIOS DE INTERÉS TURÍSTICOS

- Si
- Potencial moderado
- Potencial bajo

8. ALREDEDORES DE LA ZONA

- Con belleza paisajística
- Moderada
- Nula

9. CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN

- Variada y bien cocida
- Suficiente
- Básica

10. CALIDAD DEL ALOJAMIENTO

- Variado y confortable
- Aceptable
- Rudimentario (5)

METODOLOGÍA DE “MINTUR”

Para continuar con la explicación y mostrar los tipos de inventarios que colaboran con la actividad de inventariar los recursos turísticos se menciona el concepto de **inventario de atractivos**; es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico.

Según la metodología aplicada por MINTUR, para inventariar un atractivo se debe tener conocimientos de los siguientes objetivos y etapas:

Objetivos

1. Unificar los criterios para el registro de información sobre los atractivos turísticos.
2. Posibilita brindar tanto a las entidades públicas como privadas ligadas al turismo, información actualizada de la localización de los atractivos, su calidad, facilidades de acceso y disfrute en su entorno, a más de

una evaluación y valoración de los mismos de acuerdo a sus características.

Etapas de elaboración

1. Clasificación de los atractivos
2. Recopilación de información
3. Trabajo de campo
4. Evaluación y jerarquización

El Ministerio de Turismo en su afán de inventariar con precisión a los atractivos los clasifica a continuación.

1. Clasificación de los atractivos

- a) **Sitios Naturales:** Montañas, Planicies, Desiertos, Ambientes Lacustres, Ríos, Bosques, Aguas Subterráneas, Fenómenos Espeleológicos, Costas o Litorales, Ambientes Marinos, Tierras Insulares, Sistema de Áreas Protegidas.

- b) **Manifestaciones Culturales:** Históricas, Etnográficas, Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas y Acontecimientos Programados.

- **Categoría:** Define los atributos que tiene un elemento y motivan la visita turística dependiendo de su naturaleza.
- **Tipo:** Son los elementos de características similares en una categoría.
- **Subtipo:** Son los elementos que caracterizan los tipos

CARACTERÍSTICAS RELEVANTES DE LOS ATRACTIVOS

Son aquellas cualidades en base a las cuales se puede identificar, valorar y diferenciar a los atractivos unos de otros y constituyen el valor intrínseco del atractivo. Las características que se deben tomar en cuenta de cada atractivo dependen de las de las categorías, los tipos y subtipos.

Las Etapas de recopilación de información y el trabajo de campo son fases puramente de ejecución y estudio.

ASPECTOS GENERALES

1.1 MARCO CONCEPTUAL

EL INVENTARIO DE ATRACTIVOS

Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o

potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico.

LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Son el conjunto de lugares, bienes costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante.

FACILIDADES TURÍSTICAS

Comprende el conjunto de bienes y servicios que hacen posible la actividad turística. Se refiere a las instalaciones donde los visitantes pueden satisfacer sus necesidades y los servicios complementarios para la práctica del turismo.

1.2 OBJETIVOS

La metodología permite unificar los criterios para el registro de información sobre los atractivos turísticos. Posibilita además brindar tanto a las entidades públicas como privadas ligadas al turismo, información actualizada de la localización de los atractivos, su calidad, facilidades de acceso y disfrute en

su entorno, a más de una evaluación y valoración de los mismos por sus características.

1.3 ETAPAS PARA ELABORAR EL INVENTARIO DE ATRACTIVOS

1.3.1 CLASIFICACIÓN DE LOS ATRACTIVOS

Consiste en identificar claramente la categoría, tipo y subtipo, al cual pertenece el atractivo a inventariar.

1.3.2. RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN

En esta fase se selecciona tentativamente los atractivos para lo cual se investigan sus características relevantes. Esta fase de investigación es documental, cuya información debe obtenerse en las oficinas relacionadas con su manejo.

1.3.3. TRABAJO DE CAMPO

Consiste en la visita a efectuarse a los sitios para verificar la información sobre cada atractivo. Es el procedimiento mediante el cual se le asignan las características al atractivo.

El trabajo de campo debe ordenarse en función de los desplazamientos para estimar el tiempo total que demande esta actividad. Es recomendable dirigirse a las oficinas públicas que puedan dotar de información adicional, como Municipios y Consejos Cantonales, Gobernaciones, Casas Parroquiales, así como de informantes locales, y tratar de visitar con alguno de ellos el atractivo, del que se harán al menos 5 fotografías.

1.3.5. EVALUACIÓN Y JERARQUIZACION

Consiste en el análisis individual de cada atractivo, con el fin de calificarlo en función de la información y las variables seleccionadas: calidad, apoyo y significado. Permite valorar los atractivos objetiva y subjetivamente.

1.4 CLASIFICACIÓN DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

La clasificación de las categorías de atractivos en esta metodología se la hace en dos grupos: **SITIOS NATURALES** y **MANIFESTACIONES CULTURALES**. Ambas categorías se agrupan en tipos y subtipos.

En la categoría de **Sitios naturales** se reconocen los tipos: Montañas, Planicies, Desiertos. Ambientes Lacustres, Ríos, Bosques, Aguas Subterráneas, Fenómenos Espeleológicos, Costas o Litorales, Ambientes Marinos, Tierras Insulares, Sistema de Áreas protegidas.

En la categoría **Manifestaciones Culturales** se reconocen los tipos: Históricos, Etnográficos, Realizaciones Técnicas y Científicas, Realizaciones Artísticas Contemporáneas y Acontecimientos Programados.

CATEGORÍA: Define los atributos que tiene un elemento y motivan la visita turística dependiendo de su naturaleza.

TIPO: Son los elementos de características similares en una categoría.

SUBTIPO: Son los elementos que caracterizan los tipos.

CLASIFICACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

DEFINICIONES

1. SITIOS NATURALES

1.1 MONTAÑAS

Prominencias de suelo que se elevan y dominan el terreno circundante, o grandes elevaciones naturales del terreno.

- a) Alta montaña: Elevación de altura superior a los 4800 m.s.n.m.

- b) Cordillera: Cadena de montañas.
- c) Nudo: Punto donde se cortan dos sierras montañosas
- d) Volcán: Montaña por cuyo cráter sale o ha salido magma (material rocoso incandescente o derretido), humo, llamas o lodo.
- e) Colina: Elevación del terreno menor que la montaña.
- f) Desfiladero: Paso estrecho entre montañas.
- g) Glaciar: Masa de hielo acumulada en las zonas de alta montaña por encima del límite de las nieves perpetuas y cuya parte inferior se desliza muy lentamente como si fuera un río de hielo.

1.2 PLANICIES

Terrenos sin altos no bajos pronunciados. Terrenos llanos de alguna extensión.

- a) LLANURA: Llano de gran extensión:
- b) SALITRAL: Cuenca llana cuyo relleno está impregnado de sales.
- d) VALLE: Espacio entre dos montes o alturas. Cuenca de un río.
- f) MESETA: Llanuras recortada a intervalos, con laderas inclinadas o con escarpas verticales.

1.3 DESIERTOS

Regiones de escasas precipitaciones atmosféricas.

- a) COSTEROS: Próximos a la costa.
- b) DEL INTERIOR: En el interior del país, especialmente entre las cadenas montañosas de los Andes.
- c) DUNAS: Colinas de arena que se forman y son empujadas por el viento.

1.4 AMBIENTES LACUSTRES

El medio que rodea un conjunto de lagos, lagunas y ciénegas.

- a) LAGO: Gran masa de agua en extensas hondonadas de terreno.
- b) LAGUNA: extensión de agua de menores dimensiones que el lago.
- c) CIENEGA: Sitio lleno de lodo y / o vegetación propia.
- d) POZAS: Concavidad en la que han agua retenida.
- e) COCHAS: Lagunas pequeñas, charcos.
- f) PANTANAL: Grandes extensiones de tierra pantanosa o inundada, pero parcialmente con vegetación.
- g) CHACRAS ESTACIONALES: Cochas o charcos que solo se forman en las estaciones lluviosas.

1.5 RIOS

Corrientes de agua continua que van a desembocar en otra corriente, lago o en el mar.

- a) **MANANTIAL O FUENTE:** Nacimiento de agua que aflora de un lugar de la corteza terrestre (Pozo surtido).
- b) **RIACHUELO:** Río pequeño y de poco caudal.
- c) **RAPIDO O RAUDAL:** Sector del cursos de un río, en donde al ser mayor la pendiente o menor el ancho se acelera la velocidad de sus aguas
- d) **CASCADA:** Catarata o Salto: Caída de agua desde cierta altura por el rápido desnivel del cauce.
- e) **RIBERA:** Margen y orillas del río. Tierra cercana a los ríos aunque no estén en su orilla.
- f) **DELTA:** Depósito de aluviones fluviales formado en la desembocadura de ríos en el mar. Terreno comprendido entre los brazos de los ríos en la desembocadura.
- g) **MEANDRO:** Curva o recoveco en el cauce de un río.
- h) **VADO:** Paraje de un río con fondo firme, llano y poco profundo por donde se puede parar andando, cabalgando o en vehículo.
- i) **REMANSO:** Lugar más profundo y calmo en el cauce de un río.

1.6 BOSQUES

Comunidad de organismos animales y vegetales dominada por una agrupación de árboles.

- a) **PÁRAMO:** Ecosistema propio de alta montaña, entre los 3400 a 4500msnm, caracterizado por vegetación de gramíneas, plantas en almohadón, arbustos achaparrados y árboles resistentes a la sequía fisiológica, congelación del agua y suelo, baja presión de oxígeno, y donde ocurren precipitaciones en forma de lluvia, granizo o nieve.
- b) **CEJA DE SELVA ORIENTAL, CEJA DE SELVA ANDINA:** Bosque prominente del borde de la cordillera oriental, entre el páramo y el bosque nublado.
- c) **CEJA DE SELVA OCCIDENTAL, CEJA DE SELVA ANDINA:** Bosque prominente del borde de la cordillera occidental, entre el páramo y el bosque nublado.
- d) **BOSQUE NUBLADO ORIENTAL:** Bosque nubloso de la cordillera oriental ubicado entre 2500 y 3400 msnm, forrado con abundantes plantas epífitas (bromelias, helechos, musgos, licopodios y orquídeas).
- e) **BOSQUE NUBLADO OCCIDENTAL:** Bosque nubloso de la cordillera occidental ubicado en las mismas altitudes de la oriental y de las mismas características.

El bosque nublado es también conocido como Bosque Montano.

- f) **BOSQUE MONTANO BAJO ORIENTAL:** Bosque montañoso de la cordillera situado entre 600-800 y 2500 mts, con abundancia de plantas de las familias Melastomatácea, Laurácea y Palmácea.
- g) **BOSQUE MONTANO BAJO OCCIDENTAL:** Bosque montañoso de la cordillera occidental de iguales características que el anterior.
- h) **BOSQUE HUMEDO TROPICAL AMAZÓNICO:** Bosque húmedo situado en la región amazónica ecuatoriana, hasta los 600 mts.
- i) **BOSQUE HUMEMDO TROPICAL OCCIDENTAL:** Bosque húmedo situado en el sector occidental del país, entre el nivel del mar y los 800 mts.
- j) **MANGLAR:** Formaciones vegetales de plantas leñosas litorales, ubicadas en las zonas sometidas a la acción de la mareas, pero en la desembocadura de los ríos de agua dulce. Las especies de árboles corresponden a los mangles, **Rizophora mangle** (mangle rojo), **Laguncularia racemosa** (mangle blanco), **Conocarpus erecta** (mangle jeli botón) y **Avicenni Germinans** (mangle negro o iguanero).
- k) **BOSQUE SECO TROPICAL:** Bosque que recibe poca precipitación y se caracteriza por baja humedad relativa, localizado en el trópico al occidente del país, en las provincias de Guayas y Manabí.
- l) **BOSQUE SECO INTERANDINO:** Bosque con árboles y arbustos bajos, que carece de humedad, localizado en el área interandina del país.

m) **PETRIFICADO:** Bosque en el cual algunos de los árboles se han convertido en piedra por acción de presión, temperatura y reposición de minerales dentro de la tierra.

1.7 AGUAS SUBTERRÁNEAS:

Aguas de fondo, localizadas generalmente llenando los espacios vacíos entre la tierra muerta y la roca viva.

a) **AGUAS MINERALES:** Son las que contienen minerales en disolución.

b) **AGUAS TERMALES:** Fuentes calientes de más de 29 grados centígrados y que contienen materias minerales en disolución.

1.8 FENÓMENOS ESPELEOLÓGICOS:

Manifestaciones naturales en forma de cavidades subterráneas.

a) **CUEVAS O CAVERNAS:** Cavidades naturales o artificiales de escasa o gran dimensión. Especialmente las cárvidas se extienden por una gran superficie y a menudo se ramifican, formando sistemas de caverna. La filtración lenta de las aguas a través de carbonato de calcio forma estalactitas y estalagmitas.

b) **RIOS SUBTERRÁNEOS:** Corrientes de agua subterránea.

1.9 FENÓMENOS GEOLÓGICOS:

Manifestaciones que tienen que ver con la composición, estructura y evolución de la tierra.

- a) **CRÁTER:** Abertura en la tierra o boca por donde los volcanes arrojan humo, vapor de agua, ceniza, lava, fango y materiales incandescentes, como manifestación de la actividad ígnea del globo.
- b) **CALDERA:** Cráter que ha sufrido colapsos que dilataron su boca. Puede estar o no activa como volcán.
- c) **FLUJO DE LAVA:** Lugar por donde baja o ha bajado un río o colada de lava de un volcán.
- d) **TUBO DE LAVA:** Lugar por donde ha bajado un río de lava y luego ha sido cubierto por las cenizas de la erupción, quedando bajo tierra, dejando un túnel al enfriarse la lava. Túnel formado por el corrimiento de lava caliente dentro de una corteza de lava fría.
- e) **GÉISER:** Fuente termal de la que se descarga explosivamente, a intervalos, una columna de vapor y agua caliente.
- f) **ESCARPA DE FALLA:** Declive o barranco originado por un movimiento de la corteza terrestre.
- g) **SOLFATARA:** Grieta en los terrenos volcánicos por donde salen gases sulfurados y vapor de agua. Generalmente se forman campos de azufre cristalizado alrededor de la grieta.

- h) FUMAROLA: Fisura o grieta o en una zona volcánica por la cual se produce una emisión de gases a temperaturas elevadas.

1.10 COSTAS O LITORALES

Orillas del mar y tierras que están cerca de ellas.

- a) PLAYA: Zona resultante de la abrasión marina sobre el litoral, comprendida entre la línea más alta de la pleamar y la más baja de la bajamar. Ribera de la mar formada de arenales en superficie casi plana.
- b) ACANTILADO: Pendiente escarpada de una costa que retrocede continuamente bajo los embates del rompiente. Costa cortada verticalmente o a plomo.
- c) GOLFO: Gran porción de mar que se adentra en tierra entre dos cabos.
- d) BAHÍA: Igual que golfo pero en dimensiones menores.
- e) CABO: Lengua de tierra que penetra en el mar.
- f) ENSENADA: Parte de mar que se adentra en la tierra, menor que una bahía.
- g) FONDEADERO: Paraje situado en la costa puerto o ría donde puede anclar una embarcación.
- h) PENINSULA: Tierra rodeada de agua y unida a una porción mayor de ésta sólo por una franja relativamente estrecha.

- i) **PROMONTORIO:** Altura considerable de tierra que avanza dentro del mar.
- j) **PUNTA:** Lengua de tierra baja y poco extensa que entra en el mar.
- k) **ISTMO:** Lengua de tierra baja flanqueada de agua y que une dos masas mayores de tierra.
- l) **ESTRECHO:** Paso angosto de agua entre dos masas de tierra por el cual se comunica un mar con otro.
- m) **CANAL:** Cauce natural o artificial por donde pasa o se conduce el agua de mar. Puede o no ser navegable.
- n) **DUNAS:** Colina de arena movediza que es formada y empujada por el viento.
- o) **LÍNEA DE COSTA:** Franjas de orilla del mar delimitadas por factores naturales.
- p) **ESTUARIOS Y ESTEROS:** Terrenos inmediatos a la orilla de una ría y canales por los cuales extienden las aguas de las mareas.
- q) **PALMERALES:** Bosques de palmeras.

1.11 AMBIENTES MARINOS

Ámbito donde se desarrolla el ambiente marino.

- a) **ARRECIFE:** Banco o bajo formado en el mar por piedras, puntas de roca o políperos casi a flor de agua. Los arrecifes o bancos de coral son

depósitos calcáreos producidos por los pólipos de una misma colonia de antozoos y en los cuales estos están implantados.

- b) CUEVA: Gruta o concavidad producto de la erosión marina.
- c) CRÁTER: Desfogue volcánico marino.
- d) ACANTILADO: Escalones o cantiles en el fondo del mar.
- e) FOSAS: Hoyos profundos en el fondo del mar. Son los lugares por donde entran las móviles placas submarinas de la corteza terrestre. Llámense también zonas de subducción.
- f) PUNTOS CALIENTES: Lugares del fondo marino donde la corteza terrestre es caliente y más blanda, donde se manifiesta la actividad ígnea del globo.
- g) CORDILLERAS: Conjunto de montañas enlazadas entre sí en el fondo marino.
- h) BENTOS Y BENTÓNICOS: Conjunto de seres, animales o plantas, que vive habitualmente en el fondo del mar.

1.12 TIERRAS INSULARES

Islas, islotes y archipiélagos. Porciones de tierra rodeadas completamente por agua.

- a) ISLAS CONTINENTALES: Tierras cercanas a los continentes y que emergen sobre la plataforma submarina; en su mayoría estuvieron anteriormente unidas a tierra firme, por lo que sus características son similares a las de las tierras continentales.

- b) ISLAS OCEÁNICAS: Tierras en su mayoría alejadas del continente o de tierra firme. Son de origen volcánico o coralinas y en su mayoría poseen fauna y flora propias. Los grupos se denominan archipiélagos.
- c) ISLOTES: Isla pequeña estéril; peñasco grande rodeado de mar.
- d) ROCAS: Pedazos de roca de considerable tamaño.

1.13 SISTEMA DE ÁREAS PROTEGIDAS

Grupo de áreas silvestres que están amparadas bajo las leyes y políticas de la Ley Forestal y de Conservación de Áreas Naturales y Vida Silvestre, la misma que establece el "Patrimonio de Áreas Naturales del Estado".

- a) PARQUES NACIONALES: Son áreas extensas con las siguientes características o propósitos: 1) Uno o varios ecosistemas con un mínimo de 10.000 ha; 2) diversidad de especies de flora y fauna, rasgos geológicos y hábitats de importancia para la ciencia, la educación y la recreación; 3) mantenimiento del área en su condición natural, para la preservación de los rasgos ecológicos, estéticos y culturales; 4) está prohibida cualquier explotación u ocupación.
- b) RESERVAS ECOLÓGICAS: Son áreas de por lo menos 10.000 ha., que tiene las siguientes características y propósitos: 1) Uno o más ecosistemas con especies de flora y fauna silvestres importantes amenazadas de extinción; 2) Se prohíbe cualquier tipo de explotación u

ocupación; 3) Formaciones geológicas singulares en áreas naturales o parcialmente alteradas.

c) REFUGIOS DE VIDA SILVESTRE: Áreas indispensables para garantizar la existencia de vida silvestre, residente o migratoria, confines científicos, educativos y recreativos.

d) RESERVAS BIOLÓGICAS: Son áreas terrestres o acuáticas esencialmente intocadas, de tamaño variable pero suficiente para minimizar o excluir disturbios ocasionados por el ser humano y para garantizar la permanencia y funcionamiento del ecosistema bajo protección y de rasgos físicos de flora y fauna de valor científico notable.

Estas áreas tienen propósitos primarios de protección, investigación científica y educación. Por sus características deben incluir tierras exclusivamente estatales, donde toda actividad capaz de alterar el equilibrio ecológico está prohibida.

e) AREAS NACIONALES DE RECREACIÓN: Se denominan así las áreas de una extensión mínima de 4.000 ha., que contienen excepcionales atractivos tanto naturales como hechos por el hombre, o una combinación de los dos tipos. Las áreas de esta categoría ofrecen oportunidades para la recreación pública el aire libre y son capaces de soportar grandes concentraciones de visitantes dadas su poca vulnerabilidad y fácil acceso desde los centros urbanos. Su objetivo principal es el esparcimiento, descanso y goce de la población en un

ambiente abierto, con espacios verdes y tranquilos, pero no necesariamente naturales. Deben contener tierras de propiedad pública.

f) **RESERVAS DE PRODUCCIÓN FAUNÍSTICA:** Son áreas naturales o parcialmente alteradas, de extensión variable y suficientemente grandes para garantizar el fomento y uso económico de la fauna silvestre.

Las comunidades humanas tienen la prioridad en el aprovechamiento de los recursos y en la obtención de beneficios originales de expediciones de fotografía o cacería, la cosecha de poblaciones animales naturales, y la cría y control de poblaciones manejadas, que son los objetivos primarios de estas áreas.

Las tierras pueden ser de propiedad, pública, comunal o particular, manejadas bajo normas de uso restringido o controlado.

g) **ÁREAS DE CAZA Y PESCA:** Esta categoría no ha sido aprovechada para el establecimiento de lugares que reduzcan la presión de caza y pesca ilegales dentro de las otras categorías de manejo. Son áreas públicas, pero podrían ser también privadas, donde las actividades de cacería y pesca están normadas y controladas. Pueden ser terrestres o acuáticas.

h) **BOSQUES PROTECTORES:** Esta categoría de manejo comprende formaciones vegetales naturales y cultivadas, pertenecientes al Patrimonio Forestal del Estado o de dominio particular, que cumplan con una o más de las siguientes condiciones:

- Tener como función principal la conservación del suelo y la vida silvestre.

-Estar situados en áreas que permitan controlar fenómenos pluviales torrenciales, para la preservación de cuencas hidrográficas, especialmente en zonas de escasa precipitación;

-Ocupar cejas de montaña o áreas contiguas a las fuentes de abastecimiento de agua para el consumo humano, animal y para la protección del equilibrio del medioambiente;

-Hallarse en áreas de investigación hidrológico - forestal;

-Estar ubicados en zonas estratégicas para la defensa nacional.

-Constituir factor de defensa de los recursos naturales y de obras de infraestructura de interés público.

i) **RESERVAS GEOBOTÁNICAS:** Son áreas cuyo justificativo se sustenta en la presencia de flora y fauna con características especiales, así como en condiciones que permitan estudios científicos relacionados con la formación geológica del sitio.

2. MANIFESTACIONES CULTURALES

2.1 HISTÓRICAS

Son el conjunto de sitios y manifestaciones de épocas pasadas, que se consideran de valor o aporte de una comunidad determinada y que permite al visitante conocer parte de los sucesos ocurridos en una región o país, reflejadas en obras de arquitectura, zonas históricas, sitios arqueológicos, o aquellos bienes elaborados como apoyo al desarrollo de una época y que actualmente se conservan en iglesias, conventos, museos y colecciones particulares.

- a) **ARQUITECTURA:** Comprende las edificaciones civiles, religiosas y militares, realizadas como obra individual o de conjunto.

ARQUITECTURA CIVIL: Corresponde a las edificaciones de uso doméstico e institucional.

Las primeras fueron construidas como vivienda dentro de los predios urbanos o fuera de ellos, y las segundas fueron destinadas a uso público o gubernamental. Las instituciones comprenden aquellas construcciones relacionadas con las actividades administrativas del Estado, como palacios municipales, gobernaciones, casas de

gobierno, casas de héroes, colegios, hospitales, carreteras, puentes, museos, bibliotecas, casas de cultura, teatros, etc.

ARQUITECTURA RELIGIOSA: Está constituida por convento, templos, iglesias, basílicas, capillas, curias, etc.

ARQUITECTURA MILITAR: Comprende las fortificaciones, murallas, castillos, instalaciones defensivas o estratégicas, etc.

b) **ZONAS HISTÓRICAS:** Grupos de edificaciones o asentamientos del pasado que se agrupan según su tamaño, homogeneidad estética y conservación en ciudades, sectores y sitios históricos.

CIUDADES HISTORIAS: Son asentamientos urbanos que en un momento dado perdieron importancia económica o política y mantuvieron sus dimensiones básicas hasta nuestros días. Se paralizó su desarrollo urbano y arquitectónico sin modificar las actividades vitales de la comunidad. Pueden prevalecer uno o varios períodos históricos unidos entre sí sin contradicciones formales y de escala.

SECTORES HISTÓRICOS: Se refieren a una escala menor que la ciudad y generalmente son los centros de grandes ciudades que han permanecido conservando su coherencia arquitectónica, donde aún subsiste la escala del predio y la unidad arquitectónica y dimensional. Este es el caso de los centros históricos.

CONJUNTOS PARCIALES: Comprenden aquellas zonas históricas dentro de las ciudades que por el desarrollo contemporáneo han quedado reducidos a una manzana o calles particulares, que ameritan su calificativo de bien cultural.

- c) **MINAS ANTIGUAS:** Explotaciones mineras del pasado.

- d) **SITIOS ARQUEOLÓGICOS:** Encierran las áreas donde se hallan ubicados vestigios de estatuas, tumbas, piedras con pictografías, petroglifos, cerámica, orfebrería y otras manifestaciones aborígenes. Se los ha clasificado en zonas y conjuntos parciales en función de tamaños, si muestran una parte de una civilización o apenas son un ejemplo aislado de una cultura. Además, se deberán inventariar a los objetos elaborados durante la época precolombina mostrando rasgos fundamentales de su cultura, tales como cerámica, orfebrería, textiles, lítica, artículos de madera, cuero, hueso, concha, metal, fósiles, etc.

- e) **MUSEOS:** Son los sitios donde se conservan y exhiben públicamente colecciones de obras de arte o de valor histórico. Se los ha clasificado en religiosos, coloniales, arqueológicos, históricos, técnicos, artísticos, generales, etnográficos y todos aquellos que ofrezcan muestras relevantes del pasado.

f) **COLECCIONES PARTICULARES:** Sitios privados donde se conservan obras de arte o de valor histórico.

2.2 ETNOGRÁFICAS

Esta categoría representa al grupo de atractivos que dan a conocer las expresiones tradicionales que aun tienen vigencia en las costumbres de los pueblos.

- a) **GRUPOS ÉTNICOS:** Se refieren a los asentamientos que conservan rasgos relevantes propios de su cultura.
- b) **ARQUITECTURA VERNÁCULA:** En este grupo recaen aquellas muestras de arquitectura autóctona de una región, donde se usan los materiales locales y el diseño está en armonía con el medio.
- c) **MANIFESTACIONES RELIGIOSAS, TRADICIONES Y CREENCIAS POPULARES:** Las creencias, leyendas y mitos son manifestaciones que forman parte de las características sociales de un asentamiento y que por tradición, generalmente verbal, subsisten en poblaciones menores del país.
- d) **MÚSICA Y DANZA:** Otra muestra de las costumbres de los pueblos se expresa por la música y la danza, en muchos casos heredada parcial o totalmente de los antepasados o de los colonizadores. En la música y

danza, generalmente se utilizan instrumentos propios y trajes típicos de un asentamiento.

e) **ARTESANÍA:** Está conformada por los objetos que los moradores de una región elaboran, en gran proporción manualmente y utilizando los materiales locales.

f) **FERIAS Y MERCADOS:** Son los lugares de encuentro en aquellos pueblos donde campesinos indígenas del área exponen periódicamente, para la venta, los diferentes productos agrícolas, animales y artesanales.

g) **COMIDAS Y BEBIDAS TÍPICAS:** Son alimentos propios de cada región, preparados con fórmulas originales tradicionales y utilizando ingredientes del lugar.

h) **SHAMANISMO:** Medicina natural aborígen. Alteración controlada de la conciencia por métodos naturales y artificiales (ayahuasca, coca, hongos, etc.). La cura de la enfermedad ocurre dentro de este estado extraordinario de la conciencia, caracterizado por un éxtasis de la percepción cotidiana de la realidad, denominada "conciencia shamánica".

2.3 REALIZACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS CONTEMPORÁNEAS

Comprenden aquellas manifestaciones de la sociedad actual en los campos técnicos, científico, minero, agropecuario, industrial, entre otros. La tecnología, en su proceso de desarrollo, cubre los diferentes sectores de la

economía, y la función de conocimientos y difusión de tales hechos constituye atractivos para inventariar.

- a) **EXPLOTACIONES MINERAS:** Aquellas relacionadas con la extracción actual de minerales del suelo, incluyendo explotaciones petroleras.
- b) **EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS:** Se refiere a campos o complejos de producción agrícola y ganadería empleando tecnología moderna.
- c) **EXPLOTACIONES INDUSTRIALES:** Fábricas, factorías y complejos donde se transforma la materia prima en maquinaria, equipos, vestimenta, medicinas, vehículos, armamento, etc.
- d) **OBRAS TÉCNICAS:** Comprenden aquellas obras propias del diseño industrial, arquitectura, cibernética, decorativa o ingeniería, efectuadas por profesionales o técnicos en estas especializaciones.

Algunos parques de recreación con características relevantes pueden hacerse merecedores de constituirse en atractivos turísticos.

- e) **CENTROS CIENTÍFICOS Y TÉCNICOS:** En este grupo figuran todos aquellos centros e instalaciones donde pueden observarse la investigación aplicada, las formas de vida y comportamiento de especies botánicas y animales.

2.4 REALIZACIONES ARTÍSTICAS CONTEMPORÁNEAS

a) **MUSEOS:** Son los sitios donde se conservan y exhiben públicamente colecciones de obras de arte o de valor histórico. Se los ha clasificado en religiosos, coloniales, arqueológicos, históricos, técnicos, artísticos, generales, etnográficos y todos aquellos que ofrezcan muestras relevantes del pasado.

b) **OBRAS DE ARTE:** En un sentido amplio, las obras de arte es la habilidad técnica como al talento creativo en un contexto musical, literario, visual o de puesta en escena. El arte procura a la persona o personas que lo practican y a quienes lo observan una experiencia que puede ser de orden estético, emocional, intelectual o bien combinar todas esas cualidades.

c) **PINTURA:** Se considera a la pintura como toda aquella pieza donde el artista a puesto color en una superficie. La pintura refleja el pensamiento, los sentimientos, el entorno del artista.

d) **ESCULTURA:** Se refiere al arte de modelar en barro, tallar en piedra, madera u otros materiales, figuras en volumen de donde el artista obtiene piezas exentas o relieves.

e) **GALERÍA:** lugar espacioso donde se exponen las obras de arte y que sirve para pasearse o para ostentar cuadros, estatuas u otros objetos.

2.5 ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS

Esta categoría relaciona al grupo de atractivos cuya principal función es mostrar a los turistas y visitantes la celebración de eventos organizados actuales, en los cuales la población puede ser actora o espectadora.

- a) **ARTÍSTICOS:** Se incluyen los eventos relacionados con la música, teatro, cine, pintura, danza.
- b) **FIESTAS:** En este grupo se incluye los eventos religiosos, concursos, corridas de todos, rodeos, carnavales, etc.
- c) **VIDA NOCTURNA:** Se refiere a las distracciones nocturnas, principalmente en grandes ciudades.
- d) **GASTRONOMÍA:** Son eventos que presentan el arte culinario de cocineros de fama y de países, así como a los expertos degustadores de potajes y delicadezas.
- e) **RODEOS:** Reunión de ganado mayor para reconocerlo, para contar las cabezas, o para cualquier otro fin.
- f) **FERIAS Y CONGRESOS:** Comprenden las diferentes ferias donde se exponen y /o venden los productos según su especialidad, según el sector de la economía al que promocionan o el área geográfica que tengan de cobertura.
- g) **CONGRESOS:** Eventos que reúnen a gremios, expertos o grupos interesados en ciertas materias de la actividad humana.

h) **EVENTOS DEPORTIVOS:** Competencias, campeonatos, encuentros entre equipos o países u olimpiadas donde juegan o compiten los cultores de ciertas disciplinas deportivas.

CUADRO DE CLASIFICACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

(Ver Anexo No. I)

3. INSTRUCTIVO PARA UTILIZAR LA FICHA DE EVALUACIÓN DE ATRACTIVOS

Esta labor tiene lugar luego de realizadas las actividades de campo y será de exclusiva responsabilidad del Supervisor del Trabajo, quien deberá consignar su nombre en la ficha.

En esta ficha de evaluación, a más del nombre de la provincia y del atractivo, se calificará las variables, registrando en cada casilla el valor en números enteros asignados a cada factor de esa variable, sin sobrepasar los puntos máximos señalados.

En el casillero **JERARQUIA**, se debe anotar, en números romanos la jerarquía del **I a IV**, que corresponda según el rango dentro del cual se ubica la cifra de puntos totales escrita en la casilla anterior.

Los atractivos de acuerdo a la jerarquización que se les ha asignado, deberán responder aproximadamente a la siguiente descripción.

Tabla No. I: CONVALIDACIÓN DE JERARQUÍAS

CONVALIDACIÓN DE JERARQUÍAS	
Jerarquía IV	De 76 a 100 puntos
Jerarquía III	De 51 a 75 puntos
Jerarquía II	De 26 a 50 puntos
Jerarquía I	De 1 a 25 puntos

Fuente: Elaboración propia. Octubre 2007

JERARQUIA IV:

Atractivo excepcional de gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes actual o potencial.

JERARQUIA III:

Atractivo con rasgos excepcionales en un país, capaz de motivar una corriente actual o potencial de visitantes del mercado interno, y en menor

porcentaje el internacional, ya sea por sí solos o en conjunto con otros atractivos contiguos.

JERARQUIA II:

Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento.

JERARQUIA I:

Atractivos sin mérito suficiente para considerarlos a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden complementar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico.

1.7. FICHAS DE INVENTARIOS.

Para el presente estudio no se tomará ninguno de los modelos de inventarios anteriormente mencionados debido a que no se adaptan al enfoque que se le da al mismo. Por lo que se utilizará cuatro fichas creadas especialmente para inventariar los productos gastronómicos de Samborondón, que ayudará a conseguir el objetivo de la presente investigación. Las fichas a utilizarse son las proporcionadas por la Licenciatura en Turismo (LICTUR) de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), para inventariar los recursos gastronómicos, creadas por la ESPOL las cuales son las siguientes:

- Ficha de inventario de producto. (Ver tabla I).
- Ficha de inventario de platos y recetas. (Ver tabla II).
- Ficha de inventario de la planta turística gastronómica. (Ver tabla III).
- Ficha de inventario de fiestas, festivales y mercados. (Ver tabla IV).

Tabla No. II. FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO.
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales													
Encuestador		Cod. Ficha				Fecha							
Provincia		Cantón				Parroquia							
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo							
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o establecimiento		Alimentado de manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Año		Originales del lugar		Regular		Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (etichas, sanitario, etc.)			
foto										6. Fuentes de Información			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visite guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carritos de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultural)		Mercado cantonal				Musical		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			
7. Observaciones													

Fuente: Licenciatura en Turismo - ESPOL.

Tabla No. III. FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS.
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales											
Encuestador		Cod. Ficha			Fecha						
Provincia		Cantón			Parroquia						
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de denominación							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)		Naturales			Regular		
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesado o en conserva					
Repostería	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otros comarcas		Originales del lugar			Temporal		
	En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones					
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
foto											
3. Difusión						4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		Mercado Local		Restauración de la zona			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carritos de comida			
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultural)		Educación		Mercado Regional		Mercado local			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Internacional		Festival o festividad			
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					

Fuente: Licenciatura en Turismo - ESPOL.

Tabla No. V. FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS.

FICHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS					
Datos generales					
Encuestador		Cod. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	
1. Datos de la celebración					
1.1 Nombre					
1.2 Emplazamiento					
1.3 Tipo	1.4 Periodicidad		1.5 Fecha de celebración		
Mercado		Diató		1.6 Organizador	
Festival Gastronómico		Semanal		1.7 Teléfono	
Festividad Local		Mensual		1.8 Contacto	
Festividad Cantonal		Anual		1.9 Servicios disponibles	
Festividad Nacional		Otro			
1.10 Instalaciones existentes			1.11 Grupos Participantes	Otros vehículos	
				Grupos de acción local	
				Grupos de acción cantonal	
				Grupos de acción nacional	
Foto			1.12 Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
				Productos de la granja (hormas)	
				Productos silvestres	
				Alimentos procesados	
				Deposición de patas	
				Otros productos elaborados	
1.13 Descripción del programa (festividades y festivales)			1.15 Motivación		
1.14 Sentido o uso Comunal/Social que se le da a la celebración			1.17 Transformación que ha tenido la expresión cultural en las últimas fechas		
4. Observaciones					

Fuente: Licenciatura en Turismo - ESPOL.

CAPITULO II

METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS

2.1 Objetivos

En la siguiente tesis se plantearon los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL Elaborar un inventario gastronómico con potencial turístico en el cantón Samborondón.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Analizar los aspectos turísticos del cantón Samborondón.
2. Destacar los aspectos gastronómicos del cantón Samborondón.
3. Aportar con este documento al desarrollo turístico del cantón a través de la gastronomía.

2.2 Metodología Aplicada

Entre los métodos aplicados en esta tesis se encontrará el Exploratorio y el Descriptivo. El Diseño Exploratorio se lo tomó en base a la descripción que da Schluter donde detalla el significado de este diseño.

“Siguiendo a Selltiz, el diseño exploratorio sirve para los siguientes propósitos:

- a) Familiarización con el tema señalado
- b) Elaborar una hipótesis
- c) Formular un problema que será estudiado con mayor precisión en el futuro
- d) Familiarización con los conceptos
- e) Reunir información acerca de posibilidades prácticas para llevar a cabo investigaciones en marcos de vida actual
- f) Proporcionar información detallada sobre problema considerados como urgentes por personas que trabajan en un determinado campo de relaciones sociales.

De lo arriba mencionado se desprende que la función principal del diseño exploratorio consiste en descubrir nuevas ideas y nuevas perspectivas”¹.

¹Schluter, Regina., 2005, “Investigación en Turismo y Hotelería” pp. 60

Por esta razón se tomó para el estudio de este trabajo el diseño exploratorio, debido a que es lo suficientemente flexibles para permitir considerar los más variados aspectos del problema que se van dando en la investigación.

Además se utilizó el Método Descriptivo en base a lo señalado por Schluter que especifica que el Diseño Descriptivo, "Es el más utilizado en turismo y se lo utiliza cuando el objeto de la investigación es la descripción sistemática, objetiva y precisa de las características de una determinada población o área de interés. (6)

Debido a que dicho trabajo es la descripción de un cantón donde se levantaron fichas sobre el inventario gastronómico propio de la zona y luego con dicho trabajo se establecerá una propuesta para potencializar el inventario gastronómico del destino y a su vez promover al cantón Samborondón hacia la actividad turística por medio de su gastronomía.

Cuando se realiza la investigación aplicada al turismo, el cuestionario se convierte en la herramienta principal según Schluter; para con esta información, las observaciones y las entrevistas para el desarrollo adecuado del trabajo que se efectuará en el Cantón Samborondón. (7)

Además los estudios descriptivos son utilizados por quienes están preocupados por la acción, puesto que permiten elaborar un marco de

estudio a partir del cual se deduce una problemática anterior, o bien para formular un diagnóstico con el fin de conocer carencias esenciales y sugerir una acción posterior.

Expuestas las razones por las cuales se aplico dichos métodos, en los siguientes puntos se pasa a desarrollar los otros aspectos necesarios para realizar el tema expuesto como tesis.

2.3 Hipótesis planteada

Según Hernández Sampieri afirma que “las hipótesis indican lo que estamos buscando o tratando de probar y pueden definirse como explicaciones tentativas del fenómeno investigado formuladas a maneras de proposiciones” (8). También se encontró sobre este tema lo expuesto según Ander Egg, “es una tentativa de explicación mediante una suposición o conjetura verosímil destinada a ser probada por la comprobación de los hechos” (9) y Selltiz agrega lo siguiente:

“(...) la hipótesis es una proposición, condición o principio que es aceptado, quizás sin fe, con objeto de obtener sus consecuencias lógicas y por este método comprobar su acuerdo con los hechos que son conocidos o pueden ser determinados. La función de la hipótesis

en la investigación científica es sugerir explicaciones a ciertos hechos y orientar la investigación a otros” (10)

Tomando como referencia estos puntos de vistas se da para este tema de tesis la siguiente hipótesis:

“Si se elabora un inventario del patrimonio gastronómico del cantón Samborondón se podría tener información para diversificar la oferta turística”.

2.4 Técnicas Utilizadas

Para esta investigación se utilizó la Técnica Cualitativa entre las cualitativas se utilizó la observación y la entrevista para conocer un poco más cada una de ellas se dará una breve introducción para dar mayor comprensión al tema.

2.4.1 Observación

Muchas investigaciones utilizan este procedimiento de observación para establecer lo que determinadas personas hacen en sus labores habituales, la forma en que emplean su tiempo, las funciones que ejecutan en circunstancias específicas, etc. (11)

Para tener una visión más real y objetiva de cómo ocurren las cosas, quién las realiza, cuándo, dónde y cómo se hacen las diferentes actividades que se quieren plantear en un tema investigativo, se toma como herramienta a la investigación a la observación. Según Schluter dice lo siguiente: "la observación puede ser definida como el proceso de mirar y escuchar a otras personas pero no toda observación es científica.(12)

León y Montero señalan que hay dos requisitos necesarios para que una investigación así lo sea:

"(...) En primer lugar hay que distinguir qué, cómo y cuándo observar. Es decir que es necesario partir de un marco teórico previamente establecido, que permita ver y escuchar los hechos o fenómenos que se desean estudiar. Es necesario establecer niveles de análisis y categorías de observación y la otra condición para que la observación sea científica es que debe ser "sistemática", es decir, se debe hacer de tal modo que dé lugar a datos susceptibles de ser obtenidos - "replicados"- por cualquier otro investigador (León y Montero1997:33). Por lo tanto debe ser planificada y controlada sistemáticamente con el objeto de que no constituya una simple acumulación de datos curiosos. Asimismo, debe estar sujeta a comprobaciones y controles de validez y fiabilidad". (13)

Existen varios tipos de observación para lo cual se ha tomado de acuerdo a los objetivos planteados tales como: la observación no participantes, colectiva y de campo.

- ✓ La observación no participante consiste en estar en contacto con la comunidad o hecho que se estudia pero manteniéndose ajeno al mismo. El investigador se comporta como un espectador de teatro que ve ante sí como se desarrollan las acciones en el escenario pero sin intervenir en ningún momento.
- ✓ La observación colectiva es aquella en la que participa todo el equipo de investigación.
- ✓ La observación de campo permite observar los hechos tal cual se presentan.

Según Schluter en la observación se encuentran desventajas y ventajas a la hora de realizarla y Pizam señala que comparada con otras técnicas de recolección de datos, las principales ventajas y desventajas de la observación son:

- Ventajas: a) supera ampliamente a cualquier técnica cuando se trata de estudiar el comportamiento no verbal de las personas; b) se realiza en un entorno natural; y c) permite estudiar al fenómeno o a los objetos por un período mayor de tiempo.

- Desventajas: a) falta de control sobre el entorno y posible influencia del medio sobre el investigador; b) dificulta la cuantificación; c) está generalmente restringido a pequeños grupos, lo cual dificulta la generalización; y d) posibilidad de falta de cooperación de los sujetos debido a la falta de anonimato". (14)

2.4.2 Entrevista

Según Schluter "la entrevista se la puede definir como una conversación entre dos personas"². Sin embargo Goode y Hato señalan que "la entrevista va más allá de una simple conversación: es más bien una pseudoconversación"³. Para que pueda tener éxito debe poseer el calor y el intercambio de personalidades propios de la conversación, aunque con claridad y las líneas orientadoras de la búsqueda científica. Por consiguiente, el entrevistador no puede simplemente dejarse extraviar mostrándose amistoso. Tiene que presentarse como si fuese a comenzar una conversación, pero deberá mantener, ya desde el principio, el elemento adicional de respeto y competencia profesional debidos.

²Schluter, Regina., 2005, "Investigación en Turismo y Hotelería" pp. 94

³Goode, William y Hatt, Paul., 1974, "Métodos de Investigación Social" pp. 235

La entrevista puede ser utilizada como instrumento único de recolección de datos, o puede complementar otras técnicas, según Pizam. Pueden ser clasificadas en estructuradas o no estructuradas. Las entrevistas estructuradas son uniformes y rígidas. El investigador tiene un listado de preguntas las que tienen que ser formuladas en el mismo orden y en los mismos términos.

En cambio que la entrevista no estructurada, es una conversación sin restricciones entre el investigador y el entrevistado sobre temas relacionados con el objeto de estudio. Ander-Egg afirma que este tipo de entrevista puede adoptar tres modalidades: focalizada, clínica, y no dirigida.

Además de decir que la entrevista tiene una serie de ventajas y desventajas sobre otros métodos de recolección de datos:

- Ventajas: a) permite obtener datos relevantes y significativos para el estudio que se está realizando; b) permite una situación de espontaneidad; c) no se requiere que el entrevistado sepa leer; d) permite obtener una mayor cantidad de respuestas; y e) es más apta para relevar información sobre sentimientos y emociones de las palabras.

- Desventajas: a) ausencia de secretos; b) es costosa en tiempo y dinero; y c) cuenta con limitaciones inherentes a la entrevista (referidas a la expresión verbal y a la falta de anonimato), al encuestador (presencia, modales, opiniones) y al encuestado (no le interesa responder, no comprende el tema, no es sincero).(15)

2.5 Procedimientos De Recolección De Datos

Según Schluter da el siguiente concepto sobre la recolección de datos donde señala lo siguiente: "El objeto de las técnicas de recolección de datos es brindar información, lo más certera posible, relevante a la investigación. Los instrumentos utilizados para recoger la información surgen de la definición de las variables y cuentan determinadas características para la medición de un fenómeno. La segunda es la que se obtiene mediante la comunicación con el sujeto de estudio"⁴. Pizam dice que "se puede obtener información de fuentes secundarias que fueron recogidas con otro propósito"⁵.

En este estudio se recolectaron los datos de la siguiente manera:

⁴Schluter, Regina., 2005, "Investigación en Turismo y Hotelería" pp. 89

⁵Pizam, Abraham., 1994, "Planning a Tourism Research Investigation" pp 98

Primeramente se visitó la cabecera cantonal de Samborondón para recorrer todos sus encantos y tratar de conversar con las personas que nos puedan dar información del tema.

Así se conversó con el Sr. Alcalde del cantón Ing. José Yúnez Parra, el cual nos contó sobre los nuevos proyectos que está realizando su actual alcaldía al cantón y sobre todo a la cabecera cantonal, además de facilitarnos todos los medios informativos municipales llamado "LA VOZ", (este diario mensual da a conocer todos los avances y obras que lleva a cabo en Samborondón) para tener mayor fuentes de datos de los actuales proyectos del cantón.

Además se entrevistó al Sr. Pedro Miranda, quién es el encargado del departamento de promoción turística de dicho cantón, él muy amablemente colaboró con este estudio. También se entrevistó a la Sra. María Castillo Presidenta del comité de la Asociación de comerciantes de Samborondón, debido que en el pueblo las diferentes asociaciones se encuentran regidas por un mismo ente regulador en este caso es la Asociación de Comerciantes de Samborondón. Además de entrevistar a varias personas del lugar en las visitas que se realizaron en el cantón entre los meses de Julio a Noviembre.

La entrevista fue realizada entre los meses citados anteriormente y la realizaron las estudiantes autores de esta tesis de grado, a las diversas autoridades del cantón Samborondón mencionados anteriormente. La observación se realizó en todos los viajes realizados.

Se realizó el levantamiento de inventarios a través de las Fichas propuestas para las diferentes categorías establecidas previamente en el III Seminario de la Carrera de Licenciatura en Turismo. Estas fichas fueron elaboradas a partir del mes de octubre de 2007.

NOTAS DE PÁGINAS

- ¹Schluter, Regina., 2005, "Investigación en Turismo y Hotelería" pp. 60.
- ²Schluter, Regina., 2005, "Investigación en Turismo y Hotelería" pp. 94.
- ³Goode, William y Hatt, Paul., 1974, "Métodos de Investigación Social" pp. 235.
- ⁴Schluter, Regina., 2005, "Investigación en Turismo y Hotelería" pp. 89.
- ⁵Pizam, Abraham., 1994, "Planning a Tourism Research Investigation" pp 98.

CAPÍTULO III

ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO

3.1 Aspectos Geográficos

Localizado en el centro de la provincia del Guayas, en la confluencia de los ríos Daule y Babahoyo, Samborondón no deja de fascinar por el contraste social, económico y cultural que se puede apreciar en sus 252 kilómetros cuadrados y tiene la forma geométrica de un rectángulo. Cuenta con una población de 95.000 habitantes, su cabecera cantonal tiene el mismo nombre, su parroquia es Tarifa y cuenta con 105 recintos. Tiene los siguientes:

Figura No I. MAPA DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS



Fuente: <http://www.turismoguayas.com/img/turguayas/mapa%20guayas.gif>, visita realizada el día 18 de octubre del 2007

- ✓ Al norte con el cantón Urbina Jado y la provincia de los Ríos
- ✓ Al sur con Yaguachi y Durán
- ✓ Al este con Yaguachi y Baquerizo Moreno
- ✓ Al oeste con Daule y Guayaquil

Cabe destacar que Samborondón, posee una característica muy especial y esto se debe a su ubicación geográfica, dentro de su contraste se tiene que el sector "la Puntilla" es un lugar urbanístico, en ella se ve centros comerciales, unidades educativas de prestigio, lugares turísticos, entre otros.

A diferencia de la cabecera cantonal, su parroquia Tarifa y recintos, presentan la otra cara de la moneda en estos sitios encontramos al típico montubio de la costa, gente que trabaja en la agricultura especialmente en el sembrío del arroz, sus casa son humildes. Hay que destacar que este sitio es muy promocionado por sus atractivos turísticos, la belleza de sus ríos, el comercio de los agricultores, la comida típica y muchas cosa que hacen de esta tierra un lugar maravilloso.

En este capítulo además de tratar sobre los aspectos geográficos y culturales también se enfocará en los aspectos históricos, en el se menciona una reseña histórica, fecha de su creación y origen de su nombre, además se narran anécdotas y relatos interesantes del cantón.

3.1.1 OROGRAFÍA

El clima y los ríos que lo circundan hacen de este cantón y de sus tierras de una fertilidad inusual, la zona donde se encuentra ubicado el Cantón Samborondón es generalmente plana, y está atravesado por

cerros de escasa importancia, debido a su baja elevación, entre ellos el cerro Madope.

La principal elevación del cantón es el cerro Santa Ana, que tiene 256 metros de altura, este cerro se encuentra situado a poca distancia de la cabecera cantonal, y donde se ubican las antenas de algunas estaciones radiales y de PACIFICTEL, que brinda el servicio telefónico al sector.

Figura No II. CERRO SANTA ANA



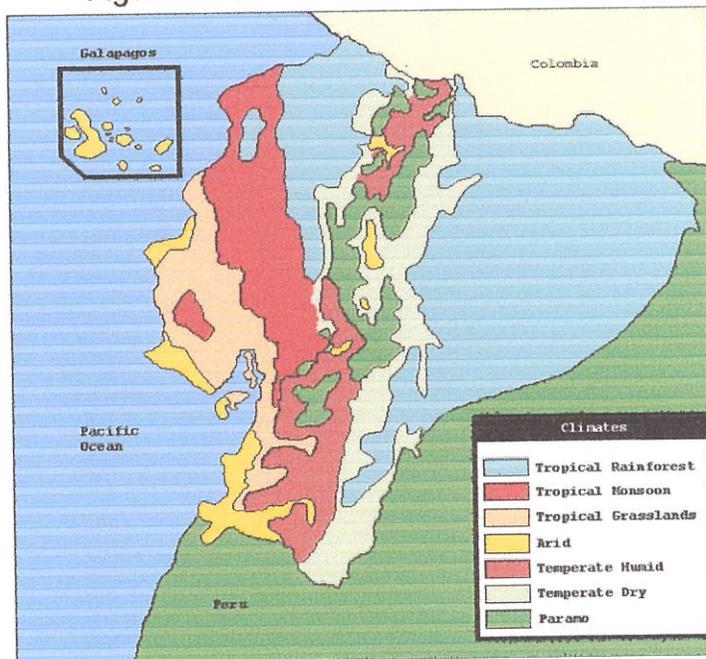
Fuentes: Blum, Medina, Triviño, septiembre del 2007

3.1.2 TEMPERATURA Y CLIMA

Posee dos estaciones: seca y lluviosa, las que duran unos seis meses cada una. Su temperatura es templada y oscila entre los 30 a 32

grados, en temporada invernal y de 22 a 25 grados en época de verano. Un hecho característico del sector es que, pese a tener un clima cálido y húmedo, éste no es tan riguroso como en las latitudes similares de otros continentes, debido al carácter "tropandino" del área. Este carácter le está dado por la presencia de la Cordillera de los Andes, que modifica las condiciones climáticas de la región.

Figura No III. CLIMAS DEL ECUADOR



Fuente: www.visitinglatinamerica.com/latinoamerica/mapaslatinamerica/mapa-ecuador-clima.htm, visita realizada 17 de octubre del 2007

A continuación, en la Tabla No. VI se muestra la distribución de las lluvias en el año según el método de Hans Trojer, el cual se basa en los

porcentajes mensuales de lluvias caídas, la distribución de las mismas es la siguiente:

Tabla No VI. CLASIFICACIÓN DE LOS MESES POR LAS LLUVIAS CAÍDAS SEGÚN MÉTODO HANS TROJER

MES	CLASIFICACIÓN
Enero	MUY LLUVIOSO
Febrero	MUY LLUVIOSO
Marzo	MUY LLUVIOSO
Abril	LLUVIOSO
Mayo	SECO VARIABLE
Junio	MUY SECO
Julio	MUY SECO
Agosto	MUY SECO
Septiembre	MUY SECO
Octubre	MUY SECO
Noviembre	MUY SECO
Diciembre	SECO

Fuente: Libro "Samborondón Ayer y Hoy", Carlos López Jiménez, (1.997)

De aquí se puede notar que existe una dualidad en los ciclos de lluvia, lo cual afecta de sobremanera la producción de las tierras del cantón, motivo por el que se hace imperiosa la necesidad de dar un buen sistema de drenaje de las aguas a través de obras que permitan su embalsamiento en la época invernal para que puedan ser utilizadas en los meses secos.

3.1.3 FLORA Y FAUNA

El cantón Samborondón se caracteriza por ser una urbe netamente agrícola y ganadera, pues el poder económico se basa en la agricultura y

ganadería, sus habitantes en un alto porcentaje viven de la siembra y cosecha de gramíneas siendo la más importante el arroz, cultivo de ciclo corto que se explota de gran forma para alimentar a gran parte de la población ecuatoriana. La agricultura constituye una de las principales actividades económicas del cantón, lo que convierte a esta actividad en la más rentable del sector.

Casi la totalidad de su territorio está sembrado de arroz, debido a que el terreno es bajo y es propenso a inundaciones (ver Figura No. IV). En menor proporción existen cultivos de maíz, caña de azúcar y cacao.

Figura No. IV: CULTIVOS DE ARROZ EN SAMBORONDÓN



Fuente: Blum, Medina, Triviño, septiembre 2007

En el Sector de Samborondón se pueden encontrar ciertas especies vegetales, tales como: muyuyu, pegapega, chipra, mosquero, guasango, palo santo y cardo, capaces de soportar largas sequías. Hay una especial demanda por el guachapelí, ya que de la madera de éste se construyen las canoas. Hay además gran producción de sandía, y cítricos.

El cantón a parte de ser eminentemente agrícola también basa su economía en la producción ganadera, debido que existen haciendas dedicadas a la crianza de ganado, y también de aves, para luego venderlas para el consumo de las grandes ciudades. Los pobladores ponen gran dedicación al cuidado de los gallos de pelea, debido a que esta actividad es muy practicada en el sector en los llamados "clubes gallísticos".

La pesca artesanal es una actividad muy importante, en sus ríos se pescan corvinas, bagres, bocachicos, guanchiches, etc., los mismos que son consumidos por un alto porcentaje de su población.

3.1.4 DESCRIPCION POBLACIONAL

La población rural es la predominante en el sector, ya que de acuerdo a datos obtenidos del último censo de población del año 2003, el total de la misma es de 34.446 habitantes. La población urbana es

minoritaria, apenas con 11.030 habitantes, es importante resaltar que esta cantidad es mucho menor con respecto a la rural porque como se lo ha mencionado. Este cantón es eminentemente agropecuario y existe una gran parte de la población que está dedicada a los cultivos. La densidad poblacional del cantón es de de 117.3 habitantes/Km.

La estructura de la población por edades muestra que el 30.6% (13.920 habitantes) de la población tiene menos de quince años, un 63% (28.654 habitantes) está comprendida de 15 a 64 años, y el 6.4% (2.902 habitantes) alcanza los setenta y cinco años de edad.

La población económicamente activa comprende un total de 17.209 habitantes, de los cuales 12.988 son hombres y 4.221 son mujeres. El porcentaje de desocupados es del 3.6% y de los ocupados el 96.4%, la mayor parte de la población trabaja en el campo, y algunos salen a trabajar en el sector de la construcción en las inmediaciones de la Puntilla-Entre Ríos y otro grupo a la ciudad de Guayaquil. Ver Tabla No. VII.

Tabla No VII. POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA			
Actividad	Total	Hombres	Mujeres
Agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura	6.894	6.744	150
Manufactura	1.092	846	246
Construcción	659	623	36
Comercio	2.168	1.499	669
Enseñanza	546	155	391
Otras actividades	5.850	3.121	2.729

Fuente: INEC 2003

3.1.4.1 Nivel de educación de la población

El cantón Samborondón registra, de acuerdo a datos del último censo del año 2003, un porcentaje del 6,9% correspondiente al nivel de escolaridad media, frente al 5,3% del censo del año 1990, entendiéndose por escolaridad media al número promedio de años aprobados por la población de 10 años y más edad, en los diferentes niveles de instrucción. El porcentaje de analfabetismo del cantón es de 9.5%. Datos proporcionados por el último censo del INEC, 2003.

El cantón Samborondón cuenta en la actualidad con varios planteles educativos, entre ellos cuenta con 13 de instrucción primaria y 23 de instrucción secundaria. Existen escuelas fiscales tales como la Escuela Fiscal Mixta "Dolores Veintimilla de Galindo N°2", (ver Figura No. V), la Escuela Fiscal Urbana Diurna "Elias Yúnez Simón N°3"; escuelas

particulares como la Escuela Particular Católica "Manuela Romero de Massabot N°1", la misma que está regentada por las Hermanas Marianitas, la Escuela Particular Urbana Mixta "Isidro Pavón Valarezo N°6", entre otras muy importantes.

Figura No V. ESCUELA FISCAL MIXTA #2 "DOLORES VEINTIMILLA DE GALINDO"



Fuente: Elaboración propia 2007

Hace varios años atrás, los estudiantes samborondeños que culminaban la educación primaria, no podían continuar con sus estudios por falta de establecimientos educativos. Esta situación cambió cuando se hizo realidad la construcción de la carretera La Puntilla-Samborondón, lo cual facilitaba la asistencia diaria de los alumnos a clases. Fue en el año 1967 que la educación secundaria comenzó a ser impartida en el cantón, impulsada por la iniciativa del entonces Párroco de Samborondón, Padre Feliz Vidiella. El primer centro de enseñanza secundaria fue el Colegio Particular "María Parra de Yúnez", ahora desaparecido.

3.2 Antecedentes Históricos

3.2.1 Reseña histórica del cantón

ÉPOCA PREHISPÁNICA

En parte del territorio donde está ubicado el cantón Samborondón, se asentó la cultura Milagro-Quevedo, eso se puede deducir por los estudios realizados en la zona por el arqueólogo guayaquileño Emilio Estrada Icaza, donde indica la observación de numerosos montículos de tierra, denominados "tolas", los cuales eran usados por los aborígenes para enterrar a los muertos en vasijas de barro; o para erigir sobre ellos sus casas en los

terrenos que se anegaban fácilmente. Muchos arqueólogos que han realizado estudios en el sector se inclinan a creer que la alfarería de los samborondeños proviene de sus antepasados. Existe un descubrimiento muy importante acerca de las tolas, el mismo que fue ubicado muy cerca al recinto Boca de Caña en el año 1963 cuando se construía la carretera La Puntilla-Samborondón, el cual consistió en algunas urnas fúnebres con restos humanos, encontrándose junto a ellos piezas pequeñas de oro y otros objetos arqueológicos. Estudios recientes demuestran que una gran parte de la población aborígen era agricultora y habrían levantado una infraestructura agrícola compuesta de extensos movimientos de terreno en forma de bancos, camellones terraplenes, y que varios sectores de la cuenca del Guayas fueron cultivadas de manera intensa. Por ello se puede deducir que este cantón desde tiempos prehispánica ya se dedicaba a la producción agrícola de sus suelos.

ÉPOCA COLONIAL

Para el año de 1722, la colonización española iba en aumento en la provincia de Guayaquil, que estaba conformada por las que hoy son las provincias de Manabí, Guayas, Los Ríos y El Oro, así mismo los habitantes crecían, por lo que nacían nuevos centros poblados. En un informe del año 1765, aparece ya el nombre de Samborondón entre éstos, y, con el pasar del tiempo se fue constituyendo en un lugar muy importante, por su floreciente producción

agrícola y ganadera y porque llegó a convertirse en un puerto de gran movimiento comercial, ya que estaba ubicado a orillas de uno de los ríos más importantes de la Cuenca del Guayas, el Babahoyo, y tenía un incesante ir y venir de embarcaciones que transportaban pasajeros y carga, dichas embarcaciones estaban debidamente acondicionadas para el efecto. Es por esta razón que algunos de los más importantes personajes de la historia ecuatoriana honraron a Samborondón con su visita.

En esa época, Samborondón era solamente un paraje, pero muy importante, pues hasta que se habilitó el ferrocarril Guayaquil-Quito, el río Babahoyo era la principal vía comercial para trasladar los productos de la costa hasta la sierra. Por este tiempo, los habitantes de este tan importante paraje tomando en consideración que su población era importante y que se habían expandido considerablemente, tomaron la decisión de erigirse como pueblo y figurar así en la división territorial de la provincia, ideal que pudo convertirse en realidad el 24 de Mayo de 1776. Para finales de la colonia, Samborondón formaba parte de las quince tenencias de gobernación de la época.

ÉPOCA DE LA INDEPENDENCIA

En esta época gloriosa para la historia ecuatoriana, Samborondón ocupó un lugar muy importante, debido a que su territorio fue escenario de episodios muy relevantes y porque muchos de sus hijos tuvieron una participación

activa en aquellos; y además fueron importantes protagonistas en la expulsión de los invasores peruanos en 1829.

De los hechos más importantes que se pueden resaltar tenemos:

- Entre las gestas libertarias del 9 de octubre de 1820, Samborondón dio su gran aporte patriótico con la participación valiente y decidida de los próceres de esta tierra como el Sargento Isidro Pavón Valarezo y el Teniente Coronel Juan Layana y Duarte participando en algunas gestas, entre la más gloriosa la Batalla del Pichincha como integrante del Batallón Yaguachi.
- La adhesión plena e inmediata del pueblo de Samborondón a la causa emancipadora de la ciudad de Guayaquil, siendo el primer pueblo que lo hizo, al proclamar su independencia el 10 de Octubre de 1820.
- Por su situación geográfica, Samborondón fue considerado sitio estratégico clave en las guerras libertarias lideradas por los Generales Simón Bolívar y Antonio José de Sucre. Fue aquí donde el Libertador planificó y preparó algunas de las principales estrategias de combate. En Buijo, instaló su cuartel general, desde donde organizó el desalojo de las tropas peruanas que habían invadido Guayaquil y parte de la provincia, siendo en este lugar donde se realizó la firma del Tratado que lleva el nombre del sitio invadido,

- La participación de la población de Samborondón en las guerrillas que se formaron para expulsar a los peruanos que habían invadido Guayaquil con intenciones de apoderarse del territorio perteneciente a la cuenca del Guayas.
- Samborondón se siente orgulloso de haber sido el lugar más visitado por el Libertador SIMÓN BOLÍVAR durante la Independencia; en los años 1822, 1823, 1826, y 1828; por tal motivo, se han colocado unas placas de bronce en la casa donde estuvo Bolívar donde actualmente está ubicado el Comercial 'Carrión'.

ÉPOCA REPUBLICANA

En 1830, Guayaquil se desvinculó de la Gran Colombia, aunque Samborondón proclamó a Bolívar como Jefe Supremo de la República en gratitud a la especial predilección de Bolívar por este lugar. A lo largo de esta época se vuelven a presentar varias circunstancias entre los personajes que manejaban las riendas de la naciente República del Ecuador. Entre los acontecimientos sobresalen los siguientes:

- Samborondón apoyó a los guayaquileños cuando se sublevaron contra el primer gobierno de Juan José Flores, el 6 de marzo de 1845, en el combate de "La Elvira".

- En 1853, se dio un hecho histórico ocurrido a Gabriel García Moreno cuando era perseguido por Urbina, ya que al verse acorralado por los esbirros se escondió en Buijo, salvándose así de ser asesinado por sus enemigos.
- La sublevación de Samborondón en contra del primer gobierno de Gabriel García Moreno en 1865.
- La visita del Gral. Eloy Alfaro a Samborondón en 1895, debido a que los habitantes de este pueblo demostraron siempre confianza y gran simpatía por este personaje.

LA CANTONIZACIÓN

Después de muchos años de haber formado parte del cantón Guayaquil, desde 1776, y de no haber recibido del Municipio guayaquileño el tratamiento económico adecuado para la implementación de obras indispensables para su desarrollo, era entonces obligación de sus habitantes el aspirar a tener la independencia política, económica y administrativa con el fin de lograr un verdadero progreso; además la entonces cabecera parroquial cumplía con todos los elementos exigidos por la Ley de Régimen Municipal para aspirar a tener la categoría de Cantón. Hubo varios intentos para lograr ese objetivo, pero lamentablemente fueron frustrados. En el año de 1944, aprovechando que se hallaba reunida la Asamblea Nacional Constituyente, un grupo de

favorables samborondeños encabezados por el señor Ernesto Rojas Gómez, organizó un Comité Pro-Canonización presentando la moción de bautizar al nuevo cantón como "CALIXTO ROMERO", como homenaje a la reconocida filantropía- oriundo de este cantón. Pero, lamentablemente la Asamblea cerró su programa de trabajo sin tocar el punto referente a la cantonización de Samborondón. En 1953, se retomaron los intentos por lograr el anhelado sueño, esta vez la iniciativa estaba liderada por el Jefe del Cuerpo de Bomberos de ese entonces, Crnl. José Lino Romero, quien organizó la primera Junta Patriótica Pro-Cantonización de Samborondón, la cual se encargaría de hacer las gestiones ante el Congreso Nacional. El primer decreto redactado por el Congreso excluía al sector de la Puntilla del territorio del nuevo cantón, y, a no ser por la oposición de los habitantes de la parroquia La Victoria, quienes no estaban de acuerdo de pertenecer al cantón Samborondón, seguramente toda esa área se hubiera perdido. Pero, afortunadamente no fue así; y, aunque la Victoria no formó parte del nuevo cantón, la aspiración de este grupo de pujantes samborondeños se cristalizó el 31 de Octubre de 1955, fecha en la cual Santa Ana de Samborondón nació a la vida cantonal.

Por tal motivo fue cantonizado 2 veces, la primera vez el 28 de julio de 1822 pero a las luchas políticas que atravesaba nuestra Patria en esa época, cuando Guayaquil fue incorporado a la Gran Colombia, este pueblo entró a

formar también parte anexa, en el de 1830, Samborondón pierde su categoría de cantón.

Se cantoniza por segunda vez y en forma definitiva, el 31 de octubre de 1955, cumplido el sueño, el cantón tiene su primer presidente del Consejo el Sr. Miguel Yúnez Zagía, el mismo que deja asentadas las bases sólidas para el desarrollo de este prestigioso cantón.

3.2.2 Origen de su nombre

Muchas son las historias y leyendas que se han dado a conocer con respecto al nombre que tiene actualmente Samborondón. Entre las leyendas contadas, la más aceptada es la de Fermín de Asiaín, el mismo que fue uno de los primeros colonizadores de estas tierras. Al instalarse en este paraje, además de su familia, don Fermín llegó con su criado africano que se llamaba Bartolomé Sambo-Rendón. Esta leyenda es según la mayoría de los historiadores, el origen del nombre de este lugar, debido a que la gente llegó a identificar esta zona con el apellido de la única persona de color que existía en este entonces.

Otra leyenda nos relata que este nombre proviene de un santo irlandés de la Edad media, llamado San Bredón, Brandón o Brondón, el que fue distorsionado a San Borondón, nombre con el cual se habría bautizado al lugar.

Y, una última leyenda muy conocida, nos dice que en la época colonial, a mediados del siglo XVII, este territorio era propiedad del español don Fermín de Asiaín, quien era el Alcalde Ordinario del Cabildo de Guayaquil, y que tenía bajo su servicio a un mulato llamado BARTOLOMÉ SAMBORONDÓN, quien era el que supuestamente administraba los asentamientos que se formaban cerca de los predios del español. (16)

3.3 Aspectos Culturales

Cultura y Tradiciones

En el Cantón Samborondón se acostumbra por tradición asistir los fines de semana y días feriados concurrir al coliseo de gallos, costumbre muy arraigada en varios puntos de la geografía nacional, las peleas de gallos son la principal atracción de los samborondeños. Las tres galleras existentes entre la cabecera cantonal y Tarifa tienen una arquitectura básica, en donde los dueños de los gallos y el público realizan apuestas, cuyo monto en tres días de competencia ascienden a los 500 dólares, un premio a ser repartido entre los dueños de los gallos que obtuvieron los mejores tiempos (de ocho segundos en adelante hasta golpear al rival). Una expresión folclórica que aporta al potencial agroturístico del cantón.

También tradicionalmente en el cantón se han fabricado embarcaciones de pequeño calado: canoas que sirven para el transporte diario de personas y cargas. En varios puntos de la cabecera cantonal hay talleres que utilizan técnicas de construcción artesanales básicamente, dándole mayor realce a esta actividad. Se puede tener la oportunidad de observar la construcción de embarcaciones, de forma complementaria junto con otras manifestaciones artesanales del cantón, esto hace que el cantón tenga una fortaleza para explotar el turismo de aventura. La importancia histórica de la utilización de este medio de transporte en la región Costa, enriquece la experiencia de los visitantes. La materia prima es conseguida en el sector y son árboles de guachapelí.

Además se tiene que mencionar sobre las generaciones de artesanos, debido a que la alfarería de Samborondón ha sido catalogada ancestralmente como una de las mejores muestras del ingenio de sus habitantes. Una admirable tradición en la elaboración de vasijas, cántaros, macetas y otros elementos utilitarios, sin embargo, las técnicas no han sido perfeccionadas, pues los talleres son rústicos.

En la década de los 50 hubo la posibilidad de mejorar la alfarería del sector mediante un programa técnico ideado por el Instituto Ecuatoriano de

Antropología y Geografía, pero los resultados de esta iniciativa se desconocen. En la actualidad, la alfarería representa una fuente de ingresos para algunas familias y la técnica de esta actividad se transmite de una generación a otra. con sus manos moldean y elaboran vasijas, ollas, macetas, utensilios de cocina, adornos y toda clase de instrumentos, que sirven inclusive para la decoración de paredes, como muestra la fachada de la casa del artesano más antiguo de Samborondón, don José Vargas, con 89 años de edad, cuyo taller está situado en las calles 24 de Mayo y Rocafuerte.

No se puede dejar de mencionar las fiestas de cantonización de Samborondón que son el 31 de octubre y en este mes también se celebra su independencia, es por eso que octubre está lleno de actividades que empiezan los primeros días del mes que a continuación se detallan:

- ✓ Se lleva a efecto el Rodeo Montubio donde se exponen los mejores ejemplares vacunos de de las diferentes haciendas.
- ✓ Salvas y dianas con bandas de pueblo y juegos pirotécnicos.
- ✓ Desfile estudiantil de inicio de fiestas octubrinas por las principales calles de la ciudad con la participación de escuelas de la cabecera cantonal.
- ✓ Retretas con bandas de músicos en el parque Calixto Romero.
- ✓ Proclamación y coronación de la reina del colegio 31 de Octubre.

- ✓ Desfile cívico, estudiantil e institucional por la Independencia de Samborondón el 10 de octubre.
- ✓ Romerías del Cuerpo de Bomberos, al cuerpo de bóvedas de su institución al cementerio general
- ✓ Festival musical
- ✓ Festival estudiantil en homenaje al Día de la Raza, el 12 de octubre.
- ✓ Concurso de Oratoria en el parque de la Madre con la participación de alumnos de diferentes escuelas.
- ✓ Gran pregón de fiestas y presentación a las candidatas a reinas del cantón.
- ✓ Casa abierta del colegio nacional Samborondón.
- ✓ Minga de limpieza con la participación de los alumnos de escuelas y colegios de la localidad.
- ✓ Velada artística y elección de la reina del cantón en el coliseo municipal.
- ✓ Festival de la comida criolla típica. Participan restaurantes, locales y personas expertas en el arte culinario.
- ✓ Recorrido de inauguración de obras locales en los diferentes sectores con juegos pirotécnicos y festival en el malecón.
- ✓ El 31 de octubre se realiza el desfile cívico, estudiantil e institucional y parada militar, participan todas las autoridades del cantón e invitados especiales por las principales calles y avenidas de la ciudad.
- ✓ Sesión solemne por el aniversario de cantonización.

- ✓ Baile de honor a la nueva soberana del cantón y a su corte.

Además la cabecera y la parroquia Tarifa ofrecen menús típicos, hechos a base de pescados, aves de corral y ganado de la zona. Los platos tradicionales preparados en el cantón son muy comunes en el Litoral ecuatoriano, al igual que en el resto de la región, el arroz es utilizado como acompañamiento diario en seco, estofados, carnes y peces fritos, entre otros. La diversidad de peces de agua dulce es común en el litoral ecuatoriano. La presencia de espinas, quizás vuelva para algunas personas estos platos poco atractivos aunque goce de un alto consumo entre los habitantes de la zona.

La alternativa que ofrecen los restaurantes de la cabecera cantonal y de la parroquia Tarifa es prepararlos con carnes fileteadas de corvina para los visitantes que principalmente vienen de Guayaquil. Su preparación no difiere de otras regiones cercanas (fritos, estofados al vapor, entre otros), entre las principales variedades culinarias tradicionales en la zona, se destacan la cazuela de corvina, sancocho de bagre, seco de pato, ceviche de pescado y camarón, entre otros. Por otro lado uno de los productos más reconocidos en el ámbito local y provincial son las rosquitas de Samborondón.

Tienen gran aceptación por lo crocante, duración (hasta 15 días herméticamente cerradas) y económicas (a dos centavos cada una, o a dos

dólares el ciento de rosquitas). Es común observar panaderías u otros locales comerciales que expenden este producto, normalmente al menudeo. Pero las más apetecidas son las de don Walter Barroso, que las prepara en el único horno de leña que hay en el cantón. Se venden más rosquitas cuando hay un velorio para servir las con café, al igual que para la velada de los santos.

Capitulo IV

ANÁLISIS DEL DESTINO

4.1 Actividades económicas de la zona.

La Agricultura

Samborondón es un pueblo trabajador, sus habitantes se dedican en su mayoría a la agricultura, tiene uno de los mejores y mayores índices de producción arrocerá, que se comercializa a nivel local y nacional. Pero también en su cabecera cantonal, un gran número de sus ciudadanos se dedican al comercio, por eso su artería principal, calle Malecón, es una zona de gran movimiento comercial.

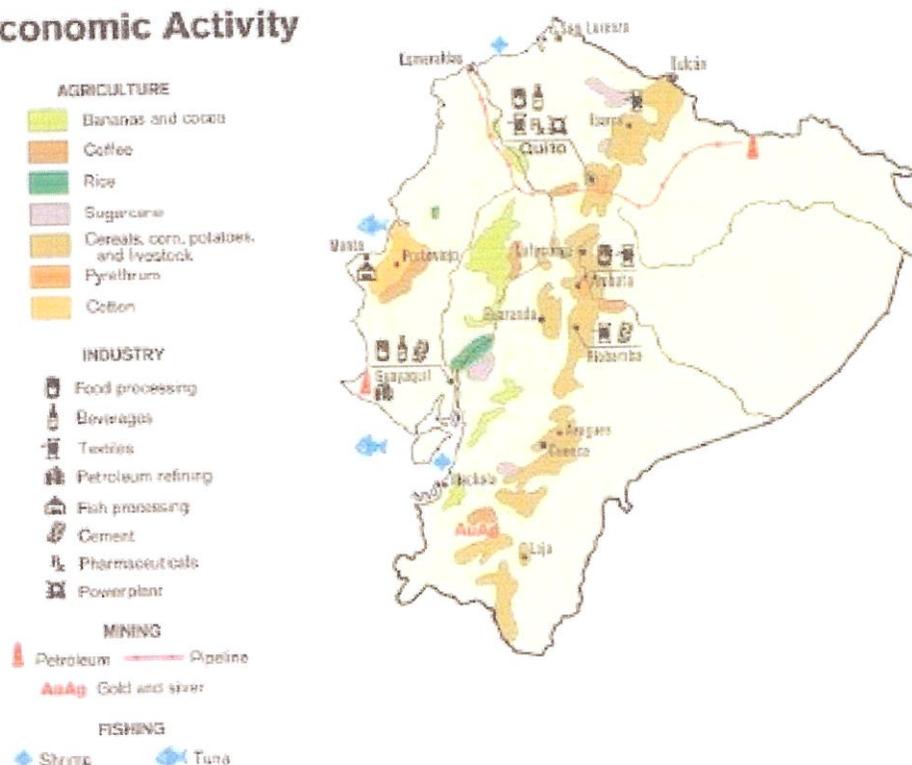
El clima y los ríos hacen de este cantón y de sus tierras de una fertilidad inusual, pues el poder económico se basa en la agricultura y ganadería. El cultivo del arroz en Ecuador constituye una de las principales actividades

agrícolas del Litoral, estimándose que da ocupación alrededor de 50.000 familias del sector rural.

Así se puede observar en el mapa que Samborondón se encuentra ubicado en la zona considerada con mayor actividad arrocera.

Figura No.VI MAPA DE ACTIVIDAD ECONOMICA DEL ECUADOR

Economic Activity



Fuente: http://209.15.138.224/ecuador_maps/m_ecuador_econ_1973.ht
Vista realizada el 14 de septiembre

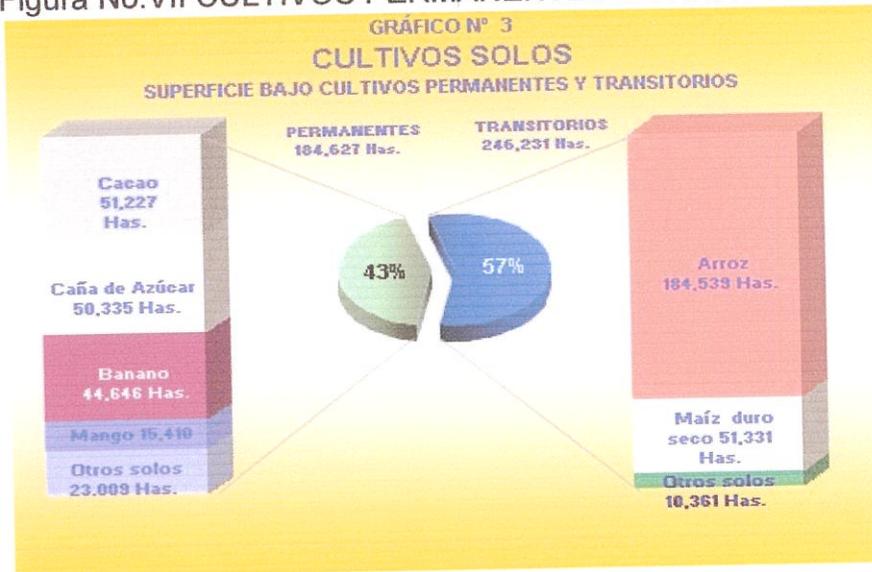
En términos generales este cultivo requiere de una alta inversión para labores culturales, insumos y mano de obra. La mayor superficie del cultivo se realiza en las Provincias de Guayas (52%) y región en la que se cultivan alrededor de 2.300 ha.

El cultivo del arroz se realiza en zonas bajas caracterizadas por tener suelos arcillosos y de poca pendiente y representa el 80% del área sembrada, que son inundadas por bombeo o aprovechando las lluvias de la temporada invernal.

Como dato importante se puede mencionar que el costo de producción de arroz varía de acuerdo al nivel tecnológico que se aplique en el cultivo, así como por los diferentes sistemas de cultivo utilizados, siendo superiores en las zonas altas por la mayor utilización de maquinaria en la preparación del suelo y uso adecuado de herbicidas, fungicidas, insecticidas y fertilizantes. Entonces se dirá que en las zonas de Samborondón y Daule, donde los agricultores aplican un mejor paquete tecnológico, el costo de producción es más elevado que en Babahoyo y Quevedo, pero obtienen mayor rendimiento por hectárea.

Además de los cultivos de arroz, la provincia del Guayas posee otros tipos de cultivos muy importantes para su economía, así como: El cacao, la caña de azúcar, el banano, maíz duro, mango, soya, es así como se destacan en el cantón Samborondón los cultivos de mango, sin olvidar su producto más sobresaliente, el arroz.

Figura No.VII CULTIVOS PERMANENTES Y TRANSITORIOS



Fuente: Censo Nacional Agropecuario

La Ganadería

La producción pecuaria en el Ecuador se ha desarrollado progresivamente. La producción para carne se concentra principalmente en la Costa, alrededor del 75%, mientras que la producción para leche se concentra principalmente en la Sierra, aproximadamente el 73%.

Figura No VIII. GANADO VACUNO



Fuente: Blum, Medina, Triviño. Septiembre del 2007

El ganado porcino supera las 1'527.000 cabezas, casi las dos terceras partes del total de la actividad porcícola se concentra en la Sierra. La producción de aves registra existencias de 41'157.498 aves, alrededor del 80% de las aves son criadas en planteles avícolas.

La Alfarería

El cantón Samborondón es conocido como un pueblo alfarero, por muchos años se ha considerado a esta actividad como una industria artesanal la cual colabora con la economía de la comunidad samborondeña.

Es muy notorio al visitar la cabecera cantonal que esta actividad es considerada muy importante y que no sea ha dejado extinguir con el transcurrir de los años, conservando esta tradición cultural.

La popularidad de esta industria ha hecho que Samborondón sea conocido en otros pueblos del litoral y otros sitios del Ecuador, por la calidad de la cerámica que fabrican. Se podrá destacar entre las piezas más confeccionadas en la alfarería de Samborondón: ollas, cazuelas, maceteros, tinajas, jarrones, ceniceros y todo lo que se pueda elaborar con el barro.

Pesca Artesanal

Las variedades que abundan en estos ríos son: la corvina y el bocachico. Según la entrevista a Cesar Rhon¹ "El camarón empieza a explotarse desde la década del 50, según el Instituto Nacional de Pesca, con una pequeña flota que capturaba la especie con redes. En 1997 y 1998, los mejores años camaroneros, la producción superó las 150.000 toneladas y generó divisas de más de USD 850 millones. En esos dos años el camarón se convirtió en el tercer producto de exportación del país, después del petróleo y el banano".

Figura No IX. PESCADOR ARTESANAL



Fuente:www.samborondon.gov.ec/index.php?option=com_content&task=section&id=16&Itemid=64

¹ Entrevista a César Rhon, realizada por Diario Expreso, se encuentra en; http://www.expreso.ec/especial_economia/pesca.asp. Visita realizada el 20 de julio del 2007

Otra actividad que impulsa la economía del cantón es la pesca artesanal, gracias a que cuenta con tres ríos que lo bordean: como el río Babahoyo, el río Los Tintos y el río Vinces. Esta actividad la desempeñan sobretodo la poblaciones que habitan la zona sur del cantón y la población de la parroquia Tarifa, que gracias a esta labor tienen un modo de ingresos económico diario.

Las personas dedicadas a la pesca artesanal cuentan con los instrumentos necesarios para llevar acabo esta faena, salen diariamente, sobretodo, en la

noche en sus canoas en busca de las especies. Es relevante mencionar que además de peces, los camarones de agua dulce son parte de la faena de los pescadores samborondeños, los que son apreciados por su exquisito sabor y muy cotizados para la preparación del delicioso ceviche de camarón.

Las Rosquitas Samborondeñas

Debido a la elaboración de las mismas este es una actividad económica particular pues las panificadoras que cocinan estas rosquitas no solo son conocidas por la población local sino que su fama han trascendido a ciudades del Ecuador e internacionalmente por el fenómeno de la migración. Además que son pocas las panaderías que las elaboran.

Figura No X. ROSQUITAS TRADICIONALES



Fuente: Blum, Medina, Triviño. Septiembre del 2007

Se conoce como al iniciador de estas delicias a Don Manuel Barroso V., siguiendo su tradición generación tras generación hoy han transcurrido 98 años que consecutivamente se ha vendido la famosa rosquita Samborondón cocida en horno de leña. Según los comentarios de la comunidad samborondeña estas rosquitas son únicas y jamás han podido siquiera imitarlos, ya que se guarda el secreto de calidad de las mismas. Estas rosquitas han viajado por casi todo el mundo.

La Construcción de Canoas

Samborondón por tener como una de sus actividades económicas la pesca artesanal posee desde tiempos de la colonia un "astillero" donde diestros carpinteros labran la madera para convertirla en rápidas embarcaciones. Debido a su condición de activo puerto fluvial y conociendo que el cantón esta rodeado de numerosos ríos y esteros que bañan su territorio en donde se llevan acabo actividades comerciales y de transporte.

Figura No. XI ELABORACIÓN DE CANOAS



Fuente: www.samborondon.gov.ec/index.php?option=com_content&task=section&id=1&Itemid=54 Visita realizada el 14 de septiembre

La industria artesanal de la construcción de canoas, es una de las importantes actividades a la que se dedican los hábiles artesanos de este lugar; puesto que esas indispensables embarcaciones son el principal medio para poder desenvolver sus cotidianas labores en las zonas ribereñas aledañas y para desplazarse a impulso de los canaletes, hasta lejanas poblaciones para vender o adquirir productos. En la actualidad, las canoas (ahora provistas de rápidos motores fuera de borda) son utilizadas principalmente para transportar pasajeros desde los sitios donde aún no han llegado las carreteras; se emplean también para las labores agrícolas.

Tabla No. VIII. POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA (PEA)

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA			
Actividad	Total	Hombres	Mujeres
Agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura	6.894	6.744	150
Manufactura	1.092	846	246
Construcción	659	623	36
Comercio	2.168	1.499	669
Enseñanza	546	155	391
Otras actividades	5.850	3.121	2.729

Fuente: INEC 2003

4.2 Principales atractivos turísticos

Para comprender mejor los principales atractivos turísticos del cantón Samborondón se usará la categorización implementada por Roberto C. Boullón² De esta forma se puede decir que según la **CATEGORIA: SITIOS NATURALES** se encuentra:

Cerro Santa Ana, cuenta con una exuberante flora y fauna donde se pueden apreciara varios tipos de animales de ganadería, venado, pato cuervo, loros y aves de rapiña, etc. Cuyas faldas son bañadas por el río Vinges, es ideal para el descanso.

²Boullón, Roberto. 2004., "Planificación del Espacio Turístico" pp 45.

Río Vinces, este río baña al cantón Samborondón y es aprovechado por los pescadores artesanales para realizar sus faenas de pesca diarias.

Río Babahoyo, por su magnitud, debe de ser aprovechado creando adecuadamente espacios en sus riberas, diseñados para llevar a cabo actividades comerciales y turísticas recorre buena parte del cantón, aproximadamente 40 km.

La lancha Cañari es una de las pocas unidades que realizan el transporte de pasajeros en el río.

Río los Tintes, este río baña a la parroquia Tarifa y es uno de los principales del cantón.

Llanuras de Inundación, se encuentran ubicadas en el territorio del cantón con excepción del cerro Santa Ana, allí se puede observar los sembríos de arroz.

En la siguiente **CATEGORÍA DE MUSEOS Y MANIFESTACIONES CULTURALES HISTÓRICAS** se presentan los siguientes atractivos que son un punto más de referencia de lo que podemos encontrar en el cantón.

Buijo Histórico: Es un pequeño recinto a orillas del río Babahoyo. Su importancia es referida a hechos históricos que tienen como figura principal al libertador Simón Bolívar que tomó este lugar como su cuartel general. De otra parte, tiene un entorno de paisaje muy hermoso que debe de aprovecharse con fines turísticos.

Ruinas y Lugares Arqueológicos: Boca de caña, La Barranca, Loma Pelada, Bella Julia. En estos lugares se encuentran una de las mayores concentraciones de tolas en el Ecuador, que de acuerdo a estudios realizados, parecen pertenecer a la cultura Cayapas-Colorados de la época prehispánica (500 de C.). Se han hallado restos humanos acompañado de objetos de barro y oro.

Parque Histórico: Lugar ideal para conocer la variedad de la flora y fauna del sector, además de mostrar en sus recorridos representaciones teatrales relacionadas con la vida montubia; se encuentra ubicado en el sector de la Puntilla.

Dentro de la **CATEGORÍA FOLKLORE**, se puede mostrar la habilidad que posee la población en la elaboración de la madera, con la cual muchas familias encuentran un ingreso económico, además de apreciar la parte espiritual de la población a través de la devoción hacia el todo poderoso en sus múltiples casas de oración.

Así se establece que dentro de la categoría folklore se encuentra formando parte de la misma el **Arte y las Artesanías** de donde se referirá a los **Talleres de Alfarería "Vargas"** en donde se elaboran vasijas y floreros de cerámica de vistosos colores y mucha creatividad.

Música, Danza y Teatro: Samborondón cuenta con dos grupos de teatro: "Los Jumbos" y "Hermanos Pinto", que normalmente se presentan en las festividades o actos especiales.

Talabartería y trabajos en cuero: Técnica artesanal donde se elabora el repujado de monturas y estribos para caballos y mulares.

Ebanistería de muebles de casa: Gracias a la excelente confección y acabados que se le da a este tipo de muebles se ha hecho el cantón de

Samborondón uno de los más importantes a la hora de buscar donde hacer este tipo de trabajo en madera.

Casas de Oración

Gruta de la Virgen de Lourdes: se encuentra ubicada en la parroquia Tarifa.

Iglesia de Santa Ana: Patrona del cantón sus Festividades se celebra el 24 de julio de cada año. y se encuentra en ubicada en Samborondón.

Iglesia de la Santísima Trinidad: se encuentra localizada en la parroquia T Tarifa.

Iglesia Santa Teresita: se encuentra ubicada en el sector de la Puntilla.

En la **CATEGORÍA REALIZACIÓN TÉCNICAS, CIENTÍFICAS O ARTÍSTICA CONTEMPORÁNEA** podemos encontrar las diversas piladoras ubicadas en la parroquia Tarifa, debido al gran potencial agrícola del lugar por los cultivos de arroz, principal producto de la zona.

Construcción de canoas: Tiene un singular prestigio por la excelencia de calidad en la elaboración de las canoas usadas generalmente para transporte y para trabajos de pesca artesanal.

Y por último en la **CATEGORÍA DE ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS** encontramos las diversas actividades propias del lugar, las cuales se han convertido en un ingreso más en la economía de muchas familias del cantón.

Rodeo Montubio: Donde se exponen los mejores ejemplares de las diferentes haciendas de la provincia, este evento se lleva a cabo para las fiestas populares del cantón el 12 de Octubre día de la Raza motivo por el cual se lo lleva a efecto.

Club Gallístico "Samborondón": En el Cantón Samborondón se acostumbra por tradición los fines de semana concurrir al coliseo de gallos para presenciar las peleas de estas aves, que conllevan interesantes apuestas entre los asistentes.

El Hipódromo de Buijo, el cual se ha convertido en un lugar de esparcimiento familiar donde todos los domingos se puede disfrutar de carreras de caballos; y no se podría quedar afuera el Malecón de Tarifa y el

Malecón Siglo XXI de Samborondón, lugares de recreación de los habitantes, los cuales están ubicados a orillas de los ríos Babahoyo y los Tintos.

Centros Comerciales como: La Piazza, Bocca, La Torre y Río Centro "Entre Ríos", ubicados en el sector de la Puntilla, en el cual se puede encontrar las más exclusivas tiendas de vestir, además de disfrutar en sus patios de comidas y de sus salas de cines.

Fiesta Religiosa de la Virgen de Santa Ana: Cada 16 de julio se conmemora las fiestas patronales de la patrona Santa Ana en el cantón.

River Park: Ubicado en el sector de la puntilla donde se puede disfrutar en familia de los diferentes juegos creados para el sano esparcimiento.

Centros Nocturnos De Diversión: ubicados en la Parroquia la Puntilla entre ellos podemos mencionar Mute, Kamikaze, Cue, etc.

Es reconfortante conocer que al llegar a Samborondón los visitantes tienen la facilidad de encontrar un **Centro De Información Turística** ubicado en las calles Malecón y Sucre, próximo al edificio de la Municipalidad de Samborondón. (Ver Tabla No. IX)

Tabla No. IX CLASIFICACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN SAMBORONDÓN (SEGÚN BOULLON)

Categoría	Tipo	Atractivo
1. Sitios Naturales	1.1 Montañas	Llanuras de inundación
	1.2 Planicies	
	1.3 Costas	
	1.4 Lagos, Lagunas y Esteros	Río Babahoyo, Río Vinces y Río Los Tintes
	1.5 Ríos y Arroyos	
	1.6 Caídas de agua	
	1.7 Grutas y Cavernas	Cerro Santa Ana
	1.8 Lugares de observación de Flora y Fauna	
	1.9 Lugares de Caza y Pesca	
	1.10 Caminos Pintorescos	
	1.11 Termas	
	1.12 Parques Nacionales y Reservas de Flora y Fauna	
2. Museos y Manifestaciones Culturales Históricas	2.1 Museos	
	2.2 Obras de Arte y Técnica	Bujo Histórico y Parque Histórico
	2.3 Lugares Históricos	Boca de caña, La Barranca, Loma Pelada, Bella Julia.
	2.4 Ruinas y Sitios arqueológicos	
3. Folklore	3.1 Manifestaciones Religiosas y Creencias Populares	Gruta de la Virgen de Lourdes y Casas de oración
	3.2 Ferias y Mercados	
	3.3 Música y Danza	Grupo de Teatro "Los Jumbos" y "Hermanos Pinto"
	3.4 Artesanías y Artes Populares	Talleres de Alfarería "Vargas", Talabartería y trabajos en cuero.
	3.5 Comidas y Bebidas típicas	
	3.6 Grupos étnicos	
	3.7 Arquitectura popular y espontánea	
4. Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas	4.1 Explotaciones mineras	Piladoras (procesamiento del arroz)
	4.2 Explotaciones agropecuarias	
	4.3 Explotaciones industriales	
	4.4 Obras de arte y técnica	Construcción de canoas
	4.5 Centros científicos y técnicos	

5. Acontecimientos programados	
5.1 Artísticos	Presentación Grupo de Teatro "Los Jumbos" y "Hermanos Pinto"
5.2 Deportivos	Competencias Hipódromo Buijo
5.3 Ferias y exposiciones	Rodeo Montubio, Club Gallístico "Samborondón"
5.4 Concursos	
5.5 Fiestas religiosas y profanas	Fiestas religiosas de la Virgen de Santa Ana
5.6 Carnavales	
5.7 Otros	River Park, Centros Comerciales, Centros de Diversión Nocturna, Fiestas de Canttonización

4.3. Accesibilidad

La cabecera cantonal lleva el mismo nombre del Cantón, está situada a 32 Km. de la intersección del puente Rafael Mendoza Avilés con la avenida Samborondón. En el 2006, con el funcionamiento del nuevo puente sobre el río Daule, Carlos Pérez Perazo, se espera crezca aún más el ritmo en todo el cantón. Según el alcalde José Yúnez, el sector se está desarrollando sostenidamente. La dinámica de servicios y comercio de La Puntilla, la mayor generadora de los ingresos, ha permitido invertir y solventar obras en la cabecera cantonal, parroquias y recintos. Esto se refleja en la señalización y carreteras en buen estado del cantón.

Figura No. XII SEÑALIZACIÓN



Fuente: Blum, Medina, Triviño. Septiembre del 2007

Samborondón cuenta con una adecuada red vial que le permite tener acceso al mismo y por ende a los sitios turísticos. Este es un punto favorable para el desarrollo del cantón, debido a que el ingreso al mismo se da por contar con una carretera directa desde la ciudad de Guayaquil, a través del Puente de la Unidad Nacional, o Dr. Rafael Mendoza Avilés, cuya construcción significó un verdadero progreso para las localidades de la Cuenca del Guayas.

Gracias a su parroquia La Puntilla, la que abrió las puertas para el progreso y desarrollo del cantón Samborondón, debido a la facilitación de los productos agrícolas a los diversos lugares de consumo y sobre todo el desplazamiento de sus habitantes con mayor rapidez, debido a que la carretera se encuentra en perfectas condiciones.

Agua potable, luz eléctrica, teléfono, establecimientos educativos y de salud y vías de acceso Desde hace una década, aproximadamente, Samborondón se ha convertido en un polo de desarrollo urbanístico, sus grandes ciudadelas privadas y hermosas urbanizaciones están ubicadas en este cantón con grandes centros comerciales, cines, sucursales bancarias, centros educativos, servicios entre otros.

Figura No. XIII ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE SAMBORONDÓN



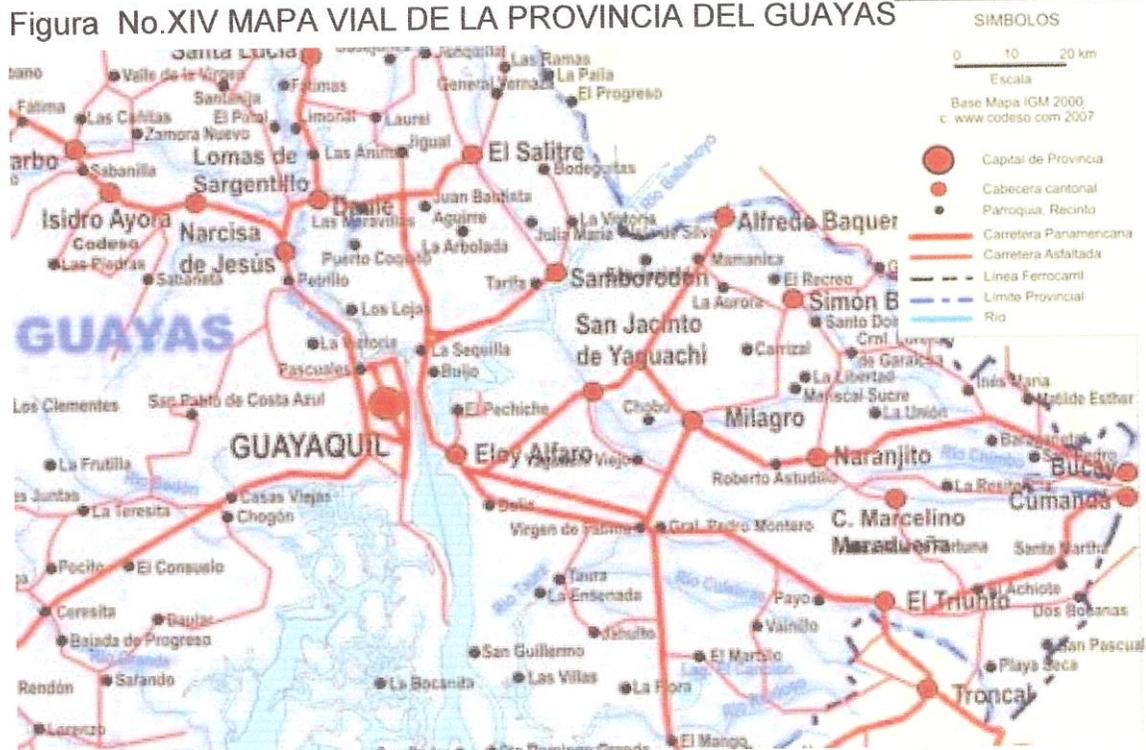
Fuente: Blum, Medina, Triviño. Septiembre del 2007

La Ilustre Municipalidad de Samborondón, que preside el Ing. José Yúnez Parra, trabaja en un **“Modelo de Desarrollo Social y Económico”** basado en la planificación estratégica con visión a futuro en el desarrollo urbano que busca la sustitución de alternativas agropecuarias y artesanales, educación, salud y de vivienda, este estudio ha sido vinculado a un nuevo redimensionamiento del desarrollo y la inserción de una economía de comercio dentro del contexto local, provincial y nacional, gracias a la vialidad de Guayaquil a Samborondón y otros cantones; así como la construcción de caminos vecinales de penetración a zonas agrícolas, cuya calidad de producción, turismo y desarrollo urbanístico favorecerá a las necesidades de mano de obra a favor de los sectores pobres.

Tabla No. X. PRINCIPALES DISTANCIAS DE SAMBORONDON OTRAS CIUDADES.

PRINCIPALES DISTANCIAS DE SAMBORONDÓN A:	
GUAYAQUIL	33 Km.
QUITO	460 Km.
MILAGRO	84 Km.
BABAHOYO	115 Km.
SALINAS	195 Km.

Figura No.XIV MAPA VIAL DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS



Fuente: www.codeso.com/TurismoEcuador/Mapa_Guayas.html
 Visita realizada el 30 de septiembre del 2007

Es importante mencionar que la única cooperativa de transporte existente para ingresar directamente al cantón es la cooperativa "Santa Ana", cuyas unidades se encuentran, en su mayoría, en estado obsoleto. El valor del pasaje es de \$0.90 lo que representa, no solo la cercanía con la ciudad de Guayaquil, sino también la poca inversión que se le da al mantenimiento de los buses. Esta flota de transporte traslada a los usuarios de las poblaciones cercanas y parroquias aledañas como Tarifa, la Puntilla, Salitre, etc.

Considerando el estado y la disposición de las unidades es claro que viajar a este cantón no será la mejor experiencia para un turista que siempre busca comodidad en sus traslados y principalmente la seguridad que les puede brindar tanto para su integridad física como para sus pertenencias. Además al existir una cooperativa de transporte, el visitante no tiene varias opciones.

En el caso de que un turista desee visitar Samborondón y realizar este viaje por transporte público debe acudir al Terminal Terrestre "Jaime Roldós Aguilera" de Guayaquil donde podrá tomar el bus. Las unidades de la Cooperativa de Transporte "Santa Ana" se encuentran ubicadas en el andén B, oficina No. 8. Además esta cooperativa cuenta con 32 unidades que brindan servicio de transportación cantonal urbana.

Los buses de Samborondón a Guayaquil parten desde las 04H40 y de Guayaquil a Samborondón su horario de partida es las 05H40, con un tiempo

estimado desde el punto de partida al destino de una hora. La frecuencia aproximada con la que salen los buses es de 10 minutos.

A continuación se encuentra un cuadro indicando los recorridos que realiza la Cooperativa de Transporte Santa Ana.

Recorrido	Precio del pasaje
GYE - Puntilla	\$0,30
GYE - La Aurora	\$0,40
GYE - Rosario	\$0,50
GYE - Bella vista	\$0,50
GYE - Montealto	\$0,70
GYE - La Pista	\$0,70
GYE - Susana	\$0,70
GYE - Tarifa	\$0,70
GYE - Samborondón	\$0,90
Samborondón - La Victoria	\$1,25
Samborondón - La Bodeguita	\$1,50
Samborondón - San Nicolás	\$1,50

Los tres últimos recorridos (Samborondón – La Victoria, etc.) que salen desde la estación de Samborondón ubicada en las calles 31 de Octubre y Bolívar (frente al tanque de agua potable y al colegio Samborondón) tienen una frecuencia de una hora aproximadamente.

Las unidades de la Cooperativa de Transporte Santa Ana atienden a los usuarios de lunes a domingo, los horarios se mantiene igual durante la semana pues es el único medio de transporte público terrestre que ingresa al cantón. Los recorridos, sólo durante los feriados nacionales como el fin de año, lo hacen un número promedio de diez unidades, es decir, estos buses laboran el primero de enero. Durante el resto de festividades los recorridos se realizan con normalidad.

Figura No. XV. UNIDAD DE LA COOPERATIVA SANTA ANA



Fuente: Blum, Medina, Triviño. Septiembre del 2007

Esta cooperativa ofrece un servicio especial por las noches, sobretodo para los universitarios que realizan sus estudios en Guayaquil, la cooperativa brinda el servicio de los llamados expresos con un horario de salida de Samborondón a Guayaquil de 19h00 y el recorrido a la inversa uno a las

20h00 y a las 21h00, el último recorrido desde Guayaquil es a las 22h00, son solo dos expresos. Tienen un desfase de una hora.

Con lo antes dicho, se ha detallado como funciona la transportación entre otras ciudades con Samborondón y entre sus parroquias pero la cabecera cantonal cuenta con un sistema inusual de transporte interno, son las **tricimotos**, que no es mas que una moto a la cual se le ha adecuado una especie de cajón techado en su parte posterior, la que tiene una capacidad máxima de cuatro personas.

Figura No. XVI TRICIMOTO COOPERATIVA “MARÍA PARRA DE YÚNEZ”



Fuente: Blum, Medina, Triviño Septiembre del 2007

Existen en la actualidad dos cooperativas que operan en toda la cabecera cantonal, cuyo valor de pasaje es de 0.25 centavos para ambas teniendo en cuenta que la parada mínima tiene un costo de lunes a domingos. Las dos asociaciones son: Asociación de las tricimotos Cooperativa "María Parra de Yúnez" (color azul) y la Cooperativa "Santa Ana" (color rojo).

Cada cooperativa cuenta con 25 tricimotos y la circulación empieza desde las 06h30 a 21h00. En feriados como las fiestas de cantonización, las tricimotos brindan sus servicios todo el día. La estación de las cooperativas se localiza en las calles Bolívar y Malecón.

Para finalizar el tema del transporte del cantón, es importante dejar en claro que las vías de acceso al mismo están en excelentes condiciones y muy bien señalizadas. Esto implica que si llegara el caso de que el turista alquile un carro y se aventure a viajar por su propia cuenta, podrá llegar a Samborondón fácilmente y las condiciones de la carretera favorecerán el éxito del viaje.

4.4 Actividades Turísticas

Los atractivos turísticos con los que cuenta el cantón Samborondón están localizados principalmente en la cabecera cantonal, donde se encuentra ubicada la ciudad de Samborondón, en la parroquia Tarifa y en el sector de la Puntilla, por ser estos lugares donde se concentran

la gran mayoría de sitios naturales y acontecimientos que generan la expectativa necesaria para considerarlos atractivos y a su vez potencializarlos para atraer la visita a nuevos turistas que buscan integrarse más al Turismo Rural mezclado con lo moderno, debido a que en este cantón se puede encontrar este tipo de alternativas. Además de que en este cantón posee todos los servicios básicos para satisfacer las necesidades de los turistas durante su estadía en los diferentes lugares de esparcimiento.

Figura No. XVII ÁREA RURAL DE SAMBORONDÓN



Fuente: Blum, Medina, Triviño. Septiembre del 2007

Para poder tener un mejor conocimiento de los atractivos que se encuentran en el cantón Samborondón se elaborará un listado de ellos por orden de categoría de los mismos tomando como base la clasificación de las actividades turísticas expuestas por Jordi Montaner en su libro "Estructura del Mercado Turístico" (17). En el presente trabajo además de dar una breve

descripción de lo que es el atractivo y las bondades que ofrecen para los turistas, se señalan las siguientes actividades turísticas que se pueden realizar en el cantón:

1.- Recorrido por el Río Babahoyo en la Lancha Cañari.

La Lancha Cañari, es una de las pocas unidades que realizan el transporte de pasajeros en el río, su recorrido es de aproximadamente de 40 km. por el río Babahoyo, hasta el Malecón de la parroquia Tarifa donde se puede admirar la belleza e intensidad del caudaloso Río. De esta manera se puede considerar este fascinante recorrido fluvial como una actividad de Excursionismo o Contacto con la Naturaleza.

2.- Fiestas de aniversario de cantonización.

El 24 De octubre se conmemora el aniversario de cantonización con realizaciones de desfiles estudiantiles y folklóricos, exposiciones de pinturas, conciertos y presentaciones artísticas populares. Esta actividad se puede encasillar en las actividades de Espectáculos, Musicales y Manifestaciones Deportivas según la clasificación de Montaner.

3.- Actividades deportivas.

Cada año durante el mes de marzo se realizan campeonatos de indor, fútbol, volley ball entre barrios y recintos pues Samborondón se ve provista de playas en este mes, debido a que la marea desciende. Entonces de acuerdo con la clasificación de Montaner, se las clasifica como Actividades Deportivas Tradicionales.

Tabla No XI. CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS

CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS	
1. Actividades Culturales	Visitas museos.
	Monumentos, etc.
2. Actividades De Espectáculos, Musicales Y Manifestaciones Deportivas	Conciertos.
	Festivales de música. (<i>Fiestas de aniversario de cantonización</i>)
	Ciclos de opera.
	Competencias deportivas.
3. Actividades Deportivas	Deportes tradicionales. (<i>Actividades deportivas como: Indor, futbol, volley ball</i>)
	Nuevos deportes.
4. Actividades De Aventura	Deportes extremos como el trekking.
	Actividades en pasajes naturales como un safari.
5. Actividades De Excursionismo O Contacto Con La Naturaleza	Turismo de balneario.
	Turismo rural o verde.
6. Actividades Comerciales Y Congressuales	Turismo de negocios.
	Turismo industrial (visitas a fabricas o empresas productivas)
	Asistencia a ferias y salones comerciales.
7. Actividades De Sol Y Playa	Participación en congresos (seminarios, simposios)
	Playa (mar y agua dulce) (<i>Recorrido por el Río Babahoyo en Lancha Cañari</i>)
	Clima.

4.5 Análisis de la demanda turística.

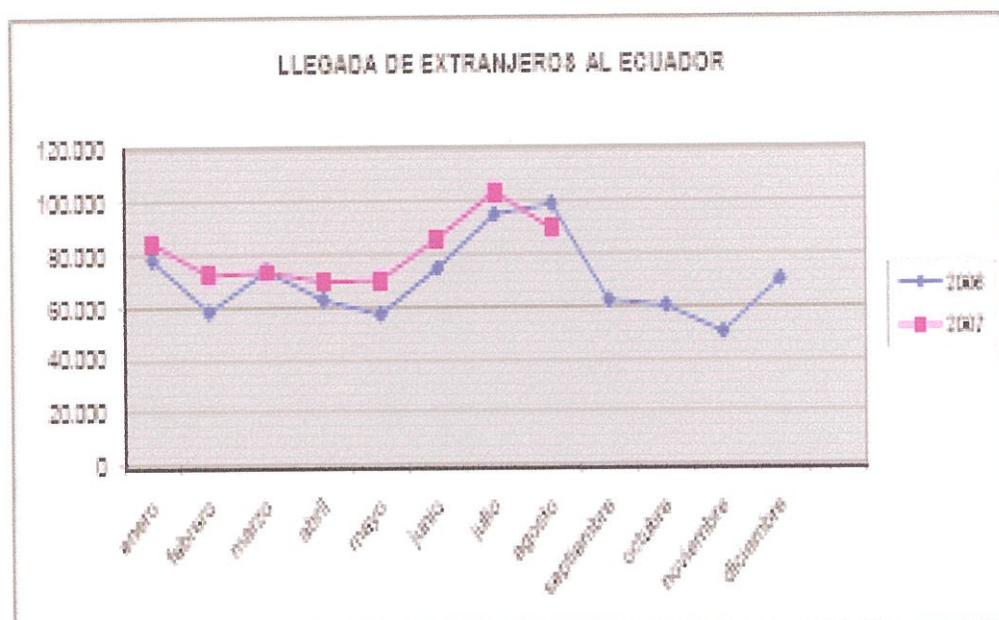
Ecuador es un país que posee una gran mega diversidad. Cada vez más atrae al turismo internacional por sus diferentes y únicos atractivos. Los turistas que visitan Ecuador buscan naturaleza, cultura, aventura, folklore, gastronomía, etc. Este fenómeno se pudo evidenciar en el mes de agosto del 2007 cuando ingresaron al país 649.684 turistas extranjeros (Ver Tabla No. XII).

Tabla No. XII LLEGADA DE EXTRANJEROS A ECUADOR

	2003	2004	2005	2006	2007	VAR%
ENE	61.688	70.868	79.118	78.121	84.707	8,43
FEB	56.922	60.761	66.052	58.203	72.235	24,11
MAR	58.492	65.619	72.880	73.930	73.458	-0,64
ABR	56.327	61.874	60.489	62.732	69.687	11,09
MAY	55.770	59.509	63.792	57.039	70.321	23,29
JUN	67.527	70.373	77.059	74.717	85.965	15,05
JUL	86.293	90.882	95.621	94.923	103.747	9,30
AGO	72.795	73.697	80.181	98.938	89.564	-9,47
Sub total	515.814	553.583	595.192	598.603	649.684	8,53
SEP	58.155	59.541	59.431	62.191		
OCT	59.966	68.377	63.755	60.046		
NOV	60.589	64.036	65.896	49.929		
DIC	66.252	73.390	75.614	70.232		
TOTAL	760.776	818.927	859.888	841.001		

Fuente: Dirección Nacional De Migración

Gráfico No. 1 LLEGADA DE EXTRANJEROS AL ECUADOR.



Fuente: Dirección Nacional De Migración

Para tener una mejor apreciación sobre las temporadas de mayor afluencia al país por parte de los turistas de USA y de Europa a continuación se presenta una tabla de las temporadas altas de las zonas antes mencionadas incluido Ecuador.

TABLA No XIII. TEMPORADAS ALTAS

	Ene ro	Feb .	Ma r	Abri l	May o	Juni o	Juli o	Agost o	Sep .	Oct .	Nov .	Dic .
Ecuador	■	■	■	■								■
Europa				■	■	■	■	■	■	■		
USA	■	■	■	■								■

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007

Entonces se demuestra que según la Gráfico No. I y la Tabla No. XIII, de temporada alta el mes de julio el Ecuador tiene mayor afluencia de turistas extranjeros provenientes de Europa pues en esta época el europeo tiene mayor oportunidad de emprender viajes, es decir que tenemos poca afluencia de turistas estadounidenses. Esto es una realidad pues el europeo es de la personas que mas realiza turismo en el mundo.

Además continuando con la Gráfico No. I y la Tabla No. XIII, el turismo receptor desciende notablemente en el mes de septiembre cuando están en Europa solo un mes de que su temporada alta culmine. Esta tendencia es muy visible en el año 2006. Teniendo en cuenta esto se podrá decir que el año 2007 tiene un comportamiento similar con respecto a la afluencia de turistas.

Después de conocer lo antes expuesto se debe reconocer las fuentes que existen en cuanto al turismo receptor de Samborondón, entre ellas las cuentas satélites que fueron elaboradas por el Ministerio de Turismo del Ecuador entre el tercer trimestre del 2002 y el primer trimestre del 2003.

Samborondón es un destino que esta en crecimiento, sus atractivos turísticos son predominantemente naturales pero en la actualidad se cuenta con muchos proyectos emprendedores, como la regeneración de la cabecera cantonal y Buijo histórico.

Tabla No. XIV. VISITA DE RESIDENTES EN GUAYAQUIL, SEGÚN LUGAR DE DESTINO DE FINES DE SEMANA (JULIO-SEPTIEMBRE 2002).

Lugares visitados	Número de visitantes
Total	205.201
Salinas	26.112
Playas (General Villamil)	13.779
Quito	11.141
El Salitre (Las Ramas)	9.540
General Villamil (Playas)	9.318
Daule	7.194
Quevedo	6.914
Taura	6.342
Machala	6.071
Portoviejo	5.584
Manta	4.458
Ambato	4.318
La Libertad	4.239
Vinces	4.172
Santa Elena	4.160
Pedro Carbo	4.090
Lomas de Sargentilla	4.090
Palestina	4.029
Samborondón	4.023
Chone	3.962
Eloy Alfaro (Durán)	3.807
Narcisa de Jesús	3.463
Manglaralto	3.177
Jipijapa	3.110
Milagro	2.763
Balzar	2.608
Balsapamba	2.538
Cuenca	2.124
El Triunfo	2.124
Yaguachi Viejo (Cone)	2.115
Riobamba	1.905
Calceta	1.832
Juan Bautista Aguirre (Los Tintos)	1.832
Huaquillas	1.832
La Troncal	1.692
Santo Domingo de los Colorados	1.552
Naranjal	1.485
Babahoyo	1.339
Otros	20.367

Fuente: Encuesta de Turismo Interno (julio - septiembre 2002).

Como se puede observar en la Tabla No. XIV, que corresponde al movimiento de turismo interno, de turistas residentes en Guayaquil visitando destinos de fin de semana, correspondiente al trimestre que va de Julio a Septiembre del 2002, podemos observar que Samborondón, la cabecera cantonal, fue visitada por 4.023 visitantes, quienes escogieron a este cantón como su lugar de destino. Samborondón esta ubicado en el puesto 19 de las 39 ciudades que visitan los guayaquileños durante los fines de semana.

Tabla No. XV. VISITAS REALIZADAS POR RESIDENTES DE GUAYAQUIL, SEGÚN LUGAR DE DESTINO DE FERIADOS Y OTROS VIAJES (JULIO-SEPTIEMBRE 2002).

Lugares visitados	Número de visitantes
Total	222.590
Salinas	27.001
General Villamil (Playas)	17.802
Quito	14.838
Cuenca	13.049
Narcisca de Jesús	11.205
Portoviejo	8.901
La Libertad	8.463
Playas (General Villamil)	7.431
Machala	7.340
El Salitre (Las Ramas)	6.768
Daule	6.272
Quevedo	5.797
Pedro Carbo	4.933
Jipijapa	4.580
Velasco Ibarra (El Empalme)	4.452
Vinces	4.236
Naranjal	4.020
Milagro	3.889
Bahía de Caráquez	3.679
Santa Elena	3.667
Chone	3.317
Posorja	3.177
Balzar	3.177
Riobamba	3.046

Babahoyo	3.040
Manta	2.821
Samborondón	2.185
Puyo	2.115
Santa Lucía	1.917
Esmeraldas	1.911
Manglaralto	1.701
Loja	1.692
Puná	1.692
Latacunga	1.342
Otros	21.134

Fuente: Encuesta de Turismo Interno (julio - septiembre 2002).

Tabla No.XVI. TURISMO INTERNO: VISITAS REALIZADAS POR RESIDENTES EN GUAYAQUIL, SEGÚN LUGAR DE DESTINO DE FERIADOS Y OTROS VIAJES (OCTUBRE-DICIEMBRE 2002).

Lugares visitados	Número de visitantes
Total	537.371
Salinas	51.618
El Triunfo	43.864
Daule	30.524
General Villamil (Playas)	22.755
Portoviejo	21.186
Milagro	21.179
Quito	16.327
Jipijapa	13.892
El Salitre (Las Ramas)	13.636
Babahoyo	13.300
Playas (General Villamil)	12.644
Quevedo	11.291
Narcisa de Jesús	10.671
Cuenca	10.502
Ambato	10.466
Naranjal	9.758
Taura	8.840
Chongón	8.635
Puná	8.208
Manta	8.200
Colimes	8.079
La Troncal	7.946
Santa Elena	7.936
Riobamba	7.547
Puerto López	7.226
Naranjito	6.956
La Libertad	6.822
Balzar	6.810
Machala	6.653
Samborondón	5.753
Montecristi	5.472
Pichincha	5.472
Vinces	5.220
Esmeraldas	5.198

Lomas de Sargentilla	4.984
Loja	4.719
Santo Domingo de los Colorados	4.640
Velasco Ibarra (El Empalme)	4.580
Chone	4.435
Santa Lucía	4.284
Pedro Carbo	3.844
Calderón	3.648
Manglaralto	3.598
San Jacinto de Yaguachi	3.505
Mocache	3.368
Otros	47.599
Total fuera del país	3.581

Fuente: Encuesta de Turismo Interno (julio - septiembre 2002).

Tabla No. XVII. VISITAS REALIZADAS POR RESIDENTES EN GUAYAQUIL, SEGÚN LUGAR DE DESTINO DE FERIADOS Y OTROS VIAJES (ENERO-MARZO 2003).

Lugares visitados	Número de visitantes
Total	796.150
Salinas	95.604
General Villamil (Playas)	56.710
Daule	53.671
Playas (General Villamil)	39.173
Santa Elena	26.100
Manta	25.275
El Salitre (Las Ramas)	24.104
Portoviejo	20.800
Naranjal	20.692
Velasco Ibarra (El Empalme)	20.360
Ambato	19.720
Jipijapa	19.556
Quito	19.476
Quevedo	15.777
Calceta	15.694
Samborondón	14.886
Chone	14.728
Milagro	13.945
Babahoyo	11.906
Bahía de Caráquez	11.819
El Triunfo	11.805
Santa Ana de Vuelta Larga	10.784
Paján	10.224
Santo Domingo de los Colorados	9.405
Alfredo Baquerizo Moreno (Jujan)	9.325
Riobamba	9.316
Pedro Carbo	9.092
La Libertad	8.973
Machala	8.288
Cuenca	8.232
Loja	8.222
Esmeraldas	7.396
Balzar	7.004

Manglaralto	6.866
Colimes	6.610
Posorja	4.872
Calderón	4.720
Coronel Marcelino Maridueña	4.620
Balsapamba	4.483
Vinces	4.389
Puná	4.176
Puerto López	4.157
Santa Lucía	4.140
Guaranda	3.928
La Troncal	3.869
Anconcito	3.776
Otros	68.382
Total fuera del país	9.100

Fuente: Encuesta de Turismo Interno (julio - septiembre 2002).

Las pasadas tres tablas analizan el movimiento de turismo interno por parte de residentes de Guayaquil a distintos puntos del país durante feriados y otros viajes. Las tres tablas muestran el número de visitantes durante tres periodos distintos: Julio - Septiembre 2002, Octubre - Diciembre 2002 y Enero- Marzo 2003. En nueve meses Samborondón recibió alrededor de 22.824 visitantes durante feriados y por otros tipos de viajes. (Ver Tabla No. XV, XVI y XVII).

Al separar por trimestre la información es la siguiente:

Julio - Septiembre 2002	2.185 visitantes
Octubre - Diciembre 2002	5.753 visitantes
Enero - Marzo 2003	14.886 visitantes

Al observar con cautela los datos arrojados, se podrá notar que hay mayor cantidad de visitantes guayaquileños durante el trimestre que va de enero a

marzo del 2003, que durante los dos trimestres anteriores. Esto coincide con las vacaciones, que se dan en estos meses, de los estudiantes de escuelas y colegios de la Costa.

Cuando se utiliza las cuentas satélites del Ministerio de Turismo se encontraron datos relevantes a los visitantes de Guayaquil hacia destinos variados, entre ellos Samborondón. A pesar de que las cuentas satélites consideran a los visitantes de otras ciudades del país, Samborondón no aparece como un destino que despunte con una cantidad significativa de visitantes importantes siendo posible que esté considerado bajo la denominación "otros" en las tablas.

Entonces para este análisis de la demanda del cantón Samborondón se toma en cuenta las tablas donde el cantón aparece como un destino preponderante, y coincide que son aquellas que considera a los visitantes de Guayaquil y a sus destinos de fin de semana, de feriado u otros viajes. Por esta razón, los guayaquileños son considerados como la mayor demanda de visitantes de Samborondón.

Tabla No. XVIII PERNOCTACIONES DE LOS RESIDENTES EN GUAYAQUIL, POR LUGAR VISITADO EN FINES DE SEMANA. (JULIO-SEPTIEMBRE 2002).

Lugares visitados	Número de noches pernoctadas
Total	262.841
Salinas	38.947
Quevedo	20.730
El Salitre (Las Ramas)	20.340
Machala	19.470
Manta	11.901
Quito	11.780
Portoviejo	10.255
Vinces	9.345
Ambato	8.636
Daule	8.244
Manglaralto	6.993
Playas (General Villamil)	6.792
Taura	5.496
Alfredo Baquerizo Moreno (Jujan)	5.112
Jipijapa	4.942
Chone	4.814
Cuenca	4.674
Santo Domingo de los Colorados	4.513
Yaguachi Viejo (Cone)	4.230
Samborondón	3.813
Riobamba	3.810
La Libertad	3.685
Pedro Carbo	3.664
Montecristi	3.664
Anconcito	3.408
Balzar	3.384
Palestina	2.982
Milagro	2.763
Otros	24.454

Fuente: Encuesta de Turismo Interno (julio - septiembre 2002).

En los datos de las pernoctaciones de los residentes en Guayaquil, por lugar visitado durante feriados y otros viajes, solo se encuentra a Samborondón como lugar de destino, en los periodos de octubre - diciembre 2002 y enero a marzo del 2003. (Ver Tabla XVIII y XIX).

Tabla No. XIX PERNOCTACIONES DE LOS RESIDENTES EN GUAYAQUIL, POR LUGAR VISITADO DURANTE FERIADOS Y OTROS VIAJES (OCTUBRE-DICIEMBRE 2002).

Lugares visitados	Número de noches pernoctadas
Total	1.548.762
Salinas	210.078
Quito	97.756
Portoviejo	82.199
Babahoyo	67.200
General Villamil (Playas)	63.682
Jipijapa	60.404
Santa Elena	57.684
Ambato	52.326
Cuenca	46.868
Daule	46.208
Pichincha	43.776
Milagro	31.594
Quevedo	29.972
Esmeraldas	27.358
Loja	25.402
Machala	24.522
Playas (General Villamil)	23.996
La Libertad	23.666
Manta	22.386
Riobamba	20.917
Naranjito	19.384
Velasco Ibarra (El Empalme)	19.080
Limonas	18.240
Puerto López	18.030
Santo Domingo de los Colorados	17.936
Manglaralto	17.566
San Vicente	16.422
Montalvo	16.416
Chone	13.819
Mocache	13.472
El Triunfo	13.472
Santa Lucía	12.936
Paján	12.216
Samborondón	12.068
Balzar	12.012
La Troncal	11.367
Montecristi	10.944
Narcisca de Jesús	10.244
Taura	9.261
Puná	9.120
Valencia	7.578
Cariamanga	7.360
Calderón	7.296
Naranjal	6.876
Bahía de Caráquez	6.748
Pedro Carbo	5.856
Tosagua	4.856
Lomas de Sargentilla	4.560
Ventanas	4.422
Otros	59.606
Total fuera del país	91.605

Fuente: Encuesta de Turismo Interno (octubre - diciembre 2002).

Tabla No. XX. PERNOCTACIONES DE LOS RESIDENTES EN GUAYAQUIL, POR LUGAR VISITADO DURANTE FERIADOS Y OTROS VIAJES (ENERO-MARZO 2003).

Lugares visitados	Número de noches pernoctadas
Total	4.274.652
Calceta	555.072
Salinas	512.564
Ambato	302.848
Portoviejo	247.070
Quito	151.745
Bahía de Caráquez	146.268
Velasco Ibarra (El Empalme)	134.116
Manta	122.910
General Villamil (Playas)	115.613
Jipijapa	111.092
Santa Elena	84.720
Chone	83.732
Santo Domingo de los Colorados	82.627
Machala	77.364
Samborondón	76.906
Babahoyo	60.360
El Triunfo	57.536
Playas (General Villamil)	57.297
Nueva Loja	54.500
Naranjal	54.180
Riobamba	54.140
Esmeraldas	52.060
Limonas	46.256
Balzar	46.136
Paján	44.566
Quevedo	38.690
Loja	37.966
Puerto López	37.015
La Libertad	33.642
El Salitre (Las Ramas)	31.170
Cuenca	30.479
Puerto Baquerizo Moreno	26.160
Daule	25.194
Manglaralto	25.076
Pedro Carbo	24.380
Colimes	23.040
La Troncal	19.184
Anconcito	18.268
Santa Ana de Vuelta Larga	18.264
Baños de Agua Santa	17.520
Guaranda	16.584
Pichincha	16.048
General Vernaza (Dos Esteros)	15.696
Vinces	15.418
San Gabriel	14.160
Junín	14.160
Puná	14.088
Baños	12.208
Otros	191.172
Total fuera del país	227.392

Fuente: Encuesta de Turismo Interno (enero - marzo 2003).

En el periodo de octubre a diciembre hay un número importante de noches pernoctadas de los visitantes residentes en Guayaquil debido a la cantidad de feriados y celebraciones que se llevan a cabo en esos tres meses, como por ejemplo la independencia de Guayaquil (octubre 9), los santos difuntos (noviembre 2) la independencia de Cuenca (noviembre 3) y las fiestas de fin de año. Además en los meses de enero a marzo la cantidad es aun mayor debido a las vacaciones del ciclo escolar de la costa y la temporada de playera. (Ver Tabla No. XIX y XX).

Tabla No. XXI. SEGMENTACIÓN DE LA DEMANDA DEL CANTÓN SAMBORONDÓN.

DEMOGRÁFICAS	GEOGRÁFICAS	PSICOGRÁFICAS	MOTIVACIONES	POSIBILIDADES ECONÓMICAS
EDAD: Adultos entre 15 – 65 años	LOCAL: No	RURALES: Si	GASTRONOMÍA: Si	ALTAS: Si
SEXO: Indistinto	NACIONAL: Guayas y Pichincha y otras provincias.	PROVINCIANOS: Si	TURISMO: Naturaleza, cultural.	MEDIAS: Si
RELIGIÓN: católicos y otras.	INTERNACIONAL: Pocos	URBANOS: Si	NEGOCIO: Comercio	BAJAS: Si
CULTURA: Variada	-	METROPOLITANOS	-	-

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

PSICOGRÁFICAS: Como es la conducta de una persona depende del lugar de donde proviene.

Al cantón llegan turistas en su gran mayoría hombres y mujeres adultos entre 15 y 65 años, su credo por lo regular es católico pero también se puede encontrar personas de diferentes creencias y religiones. Ecuador recepta

visitas de turistas de todas las partes del mundo por eso se puede decir que es visitado por diferentes culturas, lo que nos da una idea de que Samborondón es visitado por turistas de culturas variadas.

Además es fácil notar que las visitas mas regulares al cantón Samborondón son realizadas por personas de otras provincias o cantones sobretodo los que lo rodean. Tiene muy poca afluencia de turistas extranjeros. Las personas propias del cantón no presentan actividad turística de parroquia a parroquia.

Es fácil establecer que la parte psicológica de los habitantes del cantón es variada pues es muy distinta la forma de comportamiento entre las personas que residen en la cabecera cantonal de las personas que habitan en la parroquia la Puntilla pues esta última tienen mayor acceso a información y educación por su estatus económico social. Así es como también se puede establecer una diferencia entre personas del cantón y de otras partes del Ecuador dependiendo de la procedencia.

Las motivaciones son variadas al querer visitar el cantón Samborondón pues uno de los motivos puede ser la actividad comercial puesto que el cantón es muy conocido por sus plantaciones de arroz y mango. Además de la pesca artesanal que se realiza, los peces de agua dulce y el camarón de río que es muy conocido por su exquisitez.

Entorno a la actividad turística Samborondón posee muchos lugares naturales en donde desarrollar actividades de gran interés así como los deportes extremos como el trekking. No se puede dejar atrás la enorme riqueza histórica que posee el cantón pues importante mencionar e incluirlo en la ruta de Simón Bolívar donde el general tomo mucha de las decisiones importantes para realizar las gestas históricas que la mayoría de ecuatorianos y sudamericanos conoce.

En el aspecto gastronómico del cantón Samborondón pues en los últimos años se realizan festivales gastronómicos donde los samborondeños ponen a la orden sus platos más sobresalientes resaltando así los productos propios de su tierra y además el esfuerzo y dedicación que ponen cada una de las personas que intervienen en la preparación de los platos que se expenden. Es fácil encontrar personas que no pertenecen al cantón Samborondón saboreando estos exquisitos platos los cuales se preparan y se ofrecen generalmente para festividades especiales del cantón.

Es preciso dejar en claro que en Samborondón es fácil diferenciar y darse cuenta de la diferentes clases sociales que existen y estas están muy próximas pues, la diferencia entre las parroquias la puntilla, tarifa y la cabecera cantonal son obvias. Pues en la Puntilla vive la mayor parte de las personas que poseen altos recursos económico y son personas del cantón o

de la ciudad de Guayaquil con alto potencial de ingresos a diferencia abismal con los habitantes de la parroquia tarifa donde la que se puede encontrar extrema pobreza no obstante se esta generando varias fuentes de trabajo que no solo generan bienestar económico sino mejoran el ámbito social de esta población.

Para concluir se puede decir que Samborondón posee variedad en el aspecto social por esta razón tiene entre sus destinos varias clases de actividades para todo tipo de personas sin distinción de status económico. Pues el pobre y el rico puede realizar las mismas actividades y encontrar algo diferente en el cantón.

4.6 Diagnóstico actual del destino

Samborondón como la mayoría de las poblaciones en aras del desarrollo se dedica a las actividades agropecuarias, además cuenta con el deseo de superación de sus habitantes, demostrándolo con sus obras realizadas y las que están en proyecto. Se podría decir que Samborondón tiende a la superación inmediata, pues es importante no olvidar que gracias al desarrollo urbanístico de su parroquia la Puntilla ha podido emerger de manera sobresaliente y rápida del anonimato.

Figura No. XVIII PARROQUIA LA PUNTILLA, C.C BOCCA (SUPERIOR) Y RIVER PARK (INFERIOR)



Fuente:www.samborondon.gov.ec/index.php?option=com_content&task=section&id=1&Itemid=54&PHPSESSID=a93522e60092c1839605121da898548b

Este cantón se honra en contar con un pasado histórico sublime como lo es el de abrigar al general Simón Bolívar que con sus hazañas de valor y lealtad por nuestra patria hizo de este lugar su sitio preferido de estadía cuando tenía que acudir a la ciudad de Guayaquil. Esto demuestra que el cantón no solo tiene un presente y futuro prominente sino un pasado interesante.

Al visitar Samborondón por primera vez es común tener la idea, tal vez estandarizada de lo que es un pueblo; con calles de tierra, desorganización, basura en sus calles y quizás con muchos atractivos naturales que aun no están al descubierto pero este no es el caso de este sorprendente cantón

pues la municipalidad de Samborondón viene efectuando planes de desarrollo, por muchos sectores del mismo, la obra pública municipal se puede observar en muchos de los recintos y en varias calles, tanto de la cabecera cantonal, la cabecera parroquial y parroquia urbana. Además con estas obras no solo se está generando un sentimiento de orgullo en la comunidad sino también fuentes de trabajo, en beneficio propio y de todos los que habitan este progresista cantón del Guayas.

Es importante destacar que los trabajos desarrollados en beneficio de este cantón, se ejecutan con fondos propios del ente municipal, gracias al manejo apropiado de sus recursos, provenientes del Presupuesto General del Estado y a los pagos de tributos a cargo de los miles de samborondeños y habitantes de este cantón.

Figura No. XIX. CABECERA CANTONAL DE SAMBORONDÓN

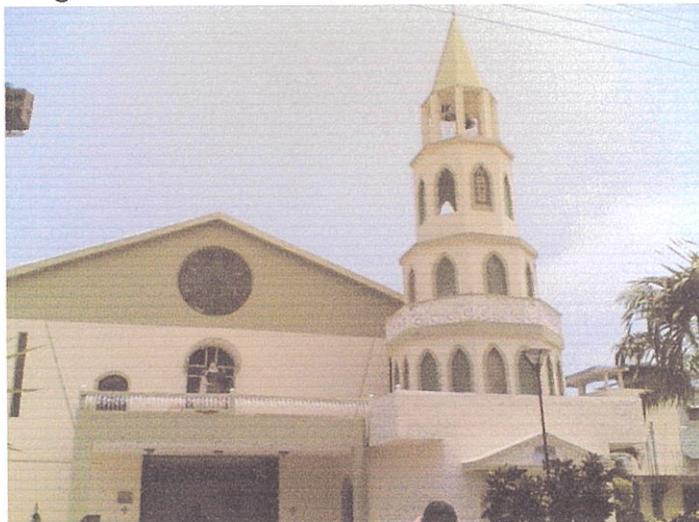


Fuente: www.samborondon.gov.ec/index.php?option=com_content&task=section&id=1&Itemid=54&PHPSESSID=a93522e60092c1839605121da898548b

Por este motivo uno de los logros mas destacados de la actual administración del Ing. José Yúnez Parra (Alcalde de Samborondón), es la de generación de puestos de trabajo, pues en la ejecución de las obras físicas y en la implementación de planes de trabajo de interés social y el turismo, se emplea la mano de obra clasificada de los samborondeños, quienes con su labor demuestran el amor a su tierra.

Los miles de habitantes del “Nuevo cantón Samborondón” nombrado así en las páginas del diario la “Voz de Samborondón”, se ha visto beneficiado a mas del incremento del empleo, en ejecución de obras, como en el impulso de nuevos talleres, tiendas, bazares, restaurantes, lugares de esparcimiento y otras actividades que se crean en todos los sectores donde llega la obra municipal.

Figura No. XX. IGLESIA DE SAMBORONDÓN



Fuente: Blum, Medina, Triviño. Septiembre del 2007

Con este antecedente se puede mencionar que la restauración que ofrece Samborondón es variada de comidas típicas lo cual crea un motivo de visita, pues en Samborondón se puede degustar el seco de pato, ceviche de camarón de agua dulce, roquitas pero esto tiene una contraparte pues los locales de comida no presentan las comodidades necesarias para los turistas. La infraestructura no es la adecuada para atender a los visitantes y esto debería mejorarse para el bienestar de la población y para ayudar a que el incremento de las actividades turística se de en forma mas rápida.

Las obras más recientes de ornato y arborización que se han efectuado son las realizadas en la parroquia Tarifa, una parroquia netamente rural que con la ayuda municipal y el apoyo de su comunidad pujante esta mostrando sus atractivos más sobresalientes.

Figura No. XXI OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA



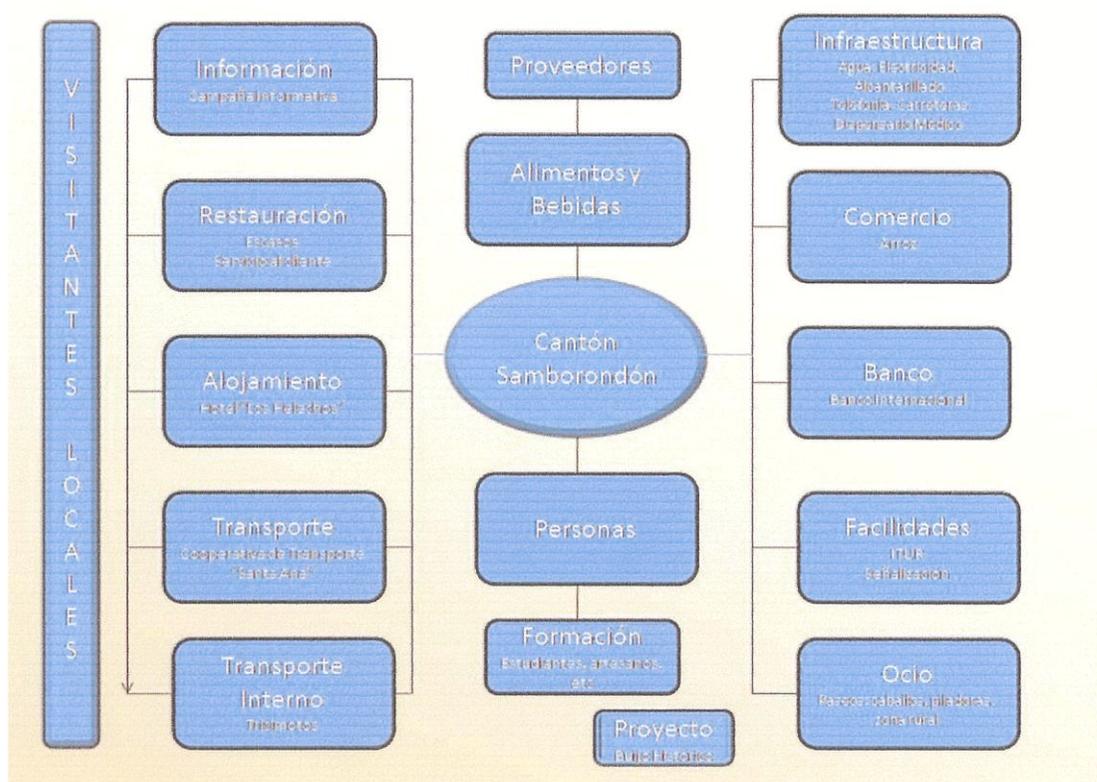
Fuente: Blum, Medina, Triviño. Septiembre del 2007

Según la entrevista realizada al Sr. Pedro Miranda, encargado de la Oficina de Información Turística (ITUR) de Samborondón se debe nombrar también las obras en el aspecto educativo y de salud pues se fundó recientemente otra escuela "Ciudad de Samborondón" en el recinto Santa Rosa donde se piensa impartir a los estudiantes conocimientos sobre la importancia del turismo y el respeto por su cantón.

En las obras de salud pronto se inaugurará el Centro de Salud de Samborondón ubicado en la cabecera cantonal y se celebró el pasado 8 de agosto del presente año, el primer aniversario del Hospital Municipal. Estas obras son de extremo interés para los residentes samborondeños y sus visitantes.

Mediante la Figura No. XXI a continuación se puede observar de forma gráfica el diagnóstico de destino de Samborondón.

Figura No.XXII DIAGNÓSTICO DEL DESTINO



Fuente: Blum, Medina, Triviño. Octubre 2007

Información: Es necesario realizar una campaña informativa para dar a conocer el cantón Samborondón como un nuevo e interesante destino turístico por la variedad de atractivos que posee. Hoy en día, Samborondón sobresale por la modernidad en cuanto a urbanización de la parroquia La Puntilla pero no se reconoce el esfuerzo de sus otras parroquias y de la cabecera cantonal.

Restauración: La oferta de establecimientos alimenticios es escasa en cuanto a gastronomía típica del cantón se refiere pero cabe recalcar que poseen una interesante gama de platos que poco a poco salen del anonimato. Sin embargo, los propietarios de estos restaurantes no cuenta con formación en servicio al cliente pero aun así muestran cordialidad y entusiasmo cuando llegan visitantes a sus locales.

Transporte: La transportación que une a Samborondón con otras ciudades, es pobre pues que solo cuenta con la Cooperativa de Transporte "Santa Ana", la cual tiene variados horarios de atención que intentan cubrir la mayor parte de rutas y horarios de los usuarios. Las condiciones de los buses de la cooperativa no son las adecuadas. Es importante incluir en este punto, el hecho de conocer que Samborondón cuenta con un muelle que sirve como soporte de la trasportación entre otros cantones de la provincia del Guayas.

Alojamiento: La cabecera cantonal cuenta con un establecimiento de alojamiento, el que no integra ninguna asociación ni cámara. No cumple con ninguna de las normas establecidas por el organismo regente de la normativa en el Ecuador como es el Ministerio de Turismo, pero la población de la cabecera cantonal lo reconoce como hotel, para facilitar la comprensión de este establecimiento se lo llamara hotel. El hotel es conocido con el nombre de "Los Helechos". Para las personas relacionadas con la actividad turística

es una iniciativa contar con este establecimiento pues para ellos es el primer paso en cuanto a planta hotelera se refiere. Además cuando las personas buscan alojarse en época de festividades, como la cantonización, ellos recurren a casas de familias, los que en la actualidad, están adaptando sus viviendas con una habitación extra para los visitantes.

Transporte interno: Como ya se ha mencionado anteriormente el transporte interno esta conformado por las tricimotos que brindan un servicio diferente y cómodo a los usuarios internos, con precio módico y a la vez una forma original de transportación. Además de las embarcaciones que conectan a Samborondón con otros cantones.

Comercio: El movimiento comercial de Samborondón es intenso. El proceso de producción y comercialización de los productos que se dan en el cantón empieza en las parroquias rurales hasta llegar a la cabecera cantonal y luego a otras ciudades para su exportación como lo es el caso del arroz. La zona es agrícola por excelencia. Además tiene la ventaja de estar a poca distancia de la ciudad de Guayaquil.

Banco: En la cabecera cantonal existen una agencia que brinda servicios bancarios a los pobladores de la cabecera cantonal este es el Banco Internacional.

Personas: Con respecto al recurso humano preparado en el ámbito turístico, actualmente, es muy limitado. Sin embargo, el cantón cuenta con una oficina de información turística. Las personas que la conducen están capacitadas para dar información relacionada al turismo y el cantón tiene el apoyo de los proyectos que realiza la universidad de especialidades UEES ubicada en la parroquia La Puntilla, lo que en el futuro permitirá a la zona tener personal calificado en lo referente a negocios turísticos.

Alimentos y bebidas: Los principales proveedores de materia prima para los platos típicos, son los que producen los agricultores de las parroquias cercanas, tal es el caso de Tarifa, La Aurora, etc. Todo lo referente al camarón y pescados es procedente de los ríos Babahoyo, Los Tintos y Vinces.

Infraestructura: Para poder satisfacer las necesidades de los visitantes al cantón Samborondón es necesario contar con todos los componentes de la infraestructura para ofrecer un servicio de calidad. El cantón cuenta con servicio de agua potable, recolección de basura, energía eléctrica, telefonía convencional y celular. Las carreteras principales se encuentran en buen estado. Las vías de la cabecera cantonal hacia ciertos atractivos turísticos se encuentran en buenas condiciones lo que facilita el traslado de turistas a la zona. En lo referente a la salud la cabecera cantonal cuenta con un centro

de salud, el cual esta en vías de modernización. También el cantón cuenta con un muelle ubicado en el malecón del mismo.

La parroquia la Puntilla cuenta con la Clínica Kennedy para atender las emergencias de salud. En lo relacionado con movilización existen en el cantón tres gasolineras, ubicadas en la parroquia la Puntilla pero la cabecera cantonal esta desprovista de estas.

Facilidades: Existe señalización adecuada para orientar a los turistas hacia la cabecera cantonal y sus parroquias. Cuenta con una oficina de información turística donde se indica las actividades que se puede realizar durante la vista y los lugares más importantes del cantón.

Ocio: Es un complemento importante del destino pues el ocio permite prolongar el tiempo de estadía y diversificar las actividades de los visitantes. Y se debería considerar la mayor explotación del turismo rural pues Samborondón es una zona eminentemente agrícola lo que facilita esta clase de actividad turística.

Dando un vistazo general Samborondón cuenta con muchas obras que benefician a sus habitantes y a los turistas, muchas de estas están proceso de elaboración. Así de demuestra que el cantón posee la infraestructura necesaria para captar visitantes, aunque enfocándose únicamente en la

actividad turística se puede decir que aun su planta turística esta en desarrollo pero con la constancia de sus pobladores y la importante colaboración de su municipio, ya demostrada con hechos, se espera tener resultados positivos en el área del turismo.

En base a los puntos mencionados anteriormente y con el diagnostico previamente expuesto, a continuación se realizará un análisis FODA (Fortalezas, oportunidades, demandas, amenazas) del destino. Por análisis FODA se entiende, según Munuera y Rodríguez a "la estructura conceptual, para el análisis sistemático que facilita la comparación de las amenazas y oportunidades externas, con las fuerzas y debilidades internas de la organización" (Ver Tabla No. XXII).

Tabla No. XXII ANÁLISIS FODA

<p>ANÁLISIS FODA SAMBORONDÓN</p>	<p>FORTALEZAS</p> <p>1.- <i>Atractivos turísticos naturales: Los Ríos</i></p> <p>2.- <i>Producción agropecuaria: arroz y camarón de río.</i></p> <p>3.- <i>Accesibilidad al cantón y a sus parroquias.</i></p> <p>4.- <i>Señalización para llegar a Samborondón.</i></p>	<p>DEBILIDADES</p> <p>1.- <i>Infraestructura Hotelera escasa.</i></p> <p>2.- <i>Transportación obsoleta y escasa.</i></p> <p>3.- <i>Ubicación de Restaurantes.</i></p> <p>4.- <i>Patrimonio cultural en peligro: Casas.</i></p> <p>5.- <i>Desconocimiento de Área Rural.</i></p>
<p>OPORTUNIDADES</p> <p>1.- <i>Regeneración de malecón y calles principales</i></p> <p>2.- <i>Riqueza histórica</i></p> <p>3.- <i>Reubicación de comerciantes</i></p> <p>4.- <i>Plan de corredor turístico flotante.</i></p> <p>5.- <i>Cercanía con Guayaquil</i></p>	<p>ESTRATEGIAS (FO)</p> <p>F1-O4.- Incrementa turísticamente el uso de uno de los mejores atractivos naturales que tiene Samborondón pues esta rodeado por tres ríos.</p> <p>F2-O5.- Contribuir para que la comercialización entre Samborondón y Guayaquil no solo sea rápida por su cercanía sino de calidad.</p> <p>F3-O1.- Seguir con el trabajo de regeneración vial que se lleva a cabo para ingresar al cantón a sus parroquias.</p>	<p>ESTRATEGIAS (DO)</p> <p>D1-O4.- Incrementar la cantidad sin descuidar la calidad de hoteles pues sin se da un atractivo tan interesante como el corredor turístico flotante, serán necesarios.</p> <p>D2-O1.- Incentivar a los transportistas a cambiar sus unidades puesto que Samborondón cuenta con una buena red vial debería ir acorde con los buses.</p> <p>D3-O1.- Ubicar de forma estratégica los restaurantes existentes.</p> <p>D4-O2.- Rescatar el patrimonio cultural de Samborondón pues además lo apoya su riqueza histórica, la cual podría estar sustentada con estructuras evidentes.</p>
<p>AMENAZAS</p> <p>1.- <i>El crecimiento de ciudades privadas.</i></p> <p>2.- <i>La desconfianza en el sector turístico.</i></p> <p>3.- <i>La migración.</i></p>	<p>ESTRATEGIAS (FA)</p> <p>F1-A1.- Realizar un plan de delimitación y conservación de áreas naturales.</p> <p>F2-A2.- Establecer límites de áreas rurales para la producción.</p> <p>F2-A3.- Dar plazas de trabajo en los diferentes sectores de la economía de Samborondón</p> <p>F2-A3 Incentivar a los pobladores con planes de integración social.</p>	<p>ESTRATEGIAS (FD)</p> <p>D5-A1.- Generar la necesidad de mantener el área rural evitando que sea eliminada por el urbanismo.</p> <p>D1-A2.- Informar a los pobladores sobre las oportunidades que brinda el turismo y así desarrollar la infraestructura turística.</p> <p>D5-A3 Dar pautas de las ventajas que se podría obtener si se invierte en algún servicio turístico como el transporte.</p>

A continuación se describe cada fortaleza, oportunidad, debilidad y amenaza del cantón Samborondón lo cual dará una idea de su estado y además se proponen las estrategias para mejorar o superar estos puntos.

Fortalezas

Los ríos, Babahoyo, Vinces y los Tintos que lo rodean pues favorece a su actividad pesquera, puesto que es una de las impulsadoras de la economía y la oferta gastronomía de Samborondón.

Su **actividad agropecuaria** es una fortaleza puesto que a nivel nacional se identifica a este sector por sus extensas plantaciones de arroz y mantenimiento del camarón de río.

Su **accesibilidad** se encuentra en buenas condiciones. Es importante mencionarlo pues tiene relación con el tema de la cercanía a la ciudad de Guayaquil. Además de encontrarse a poca distancia de la urbe porteña los camiones que llevan los productos pueden transportarlos sin peligro de que se estropeen pues se pudo constatar que la carretera se encuentra en muy buenas condiciones. También, las personas que necesitan trasladarse a Guayaquil o sectores aledaños pueden viajar sin temer al estado de la carretera.

El **apoyo de la municipalidad** para el sector turístico es evidente, considerando lo antes escrito en las oportunidades la municipalidad de Samborondón muestra empeño y fe en el sector turístico pues trata que por la mayoría de los medios sea posible que Samborondón deje atrás el ser identificado solo por su parroquia la Puntilla. La municipalidad se ha preocupado incluso por proporcionar a los visitantes una Oficina de Información Turística la cual esta conformada por personal previamente capacitado en esta área.

La **señalización** para llegar al cantón y dentro del mismo son las adecuadas pues al visitar la cabecera cantonal y teniendo como premisa que se realiza una visita por primera vez, es muy fácil y cómodo llegar a Samborondón gracias a su sistema de señalización claramente establecido en el transcurso de la carretera.

En la cabecera cantonal también se observa, que no por el hecho de ser muy pocas sus calles, están debidamente señalizadas lo cual facilita al visitante encontrar lo deseado.

Oportunidades

La **regeneración de su malecón y calles principales** están consideradas dentro de sus oportunidades pues tomando como ejemplo a la ciudad de Guayaquil la regeneración de cualquier sector no solo rescata el sentimiento

de orgullo de sus ciudadanos por la ciudad o población, queriendo siempre mantenerla igual o mejor, sino también incentiva el deseo de conocerla y hacerla conocer por propios y extraños quienes siempre buscan un lugar seguro y un paisaje agradable.

Su **riqueza histórica** por motivo de las constantes visitas del general venezolano Simón Bolívar, donde incluso se especula dejó descendencia. Esto hace que Samborondón no solo tenga un antecedente agropecuario y urbanístico imponente sino también conserva una historia muy ligada al pasado nacional e internacional por la magnitud de hechos que acontecieron de la de Simón Bolívar.

La **reubicación de los comerciantes** que se encuentran en el malecón es una oportunidad de mostrar mejor la calle principal de Samborondón dando espacio a un lugar de esparcimiento dentro de la cabecera donde podría mejorarse los servicios de alimentación. Además que el aspecto que se genera es de salubridad y orden.

Plan de corredor turístico flotante con el cual cuenta la municipalidad daría una gran ventaja turística pues se genera divisas para la población y se promociona al cantón mostrando sus mejores paisajes naturales.

La **cercanía con la ciudad de Guayaquil**, es importante pues los habitantes de Samborondón no tienen que viajar grandes distancias para poder comercializar sus productos pues cuentan con una ciudad cercana y cuya reputación es de ser altamente dedicada a la actividad económica, facilitando esta misma actividad para los samborondeños.

Debilidades

Infraestructura hotelera escasa es una gran debilidad, debido a que se pretenden desarrollar a Samborondón turísticamente. Es muy buena la labor que realiza el municipio y la comunidad con respecto al turismo, sin embargo es vital que cuando se desarrolle un plan de este tipo se considere a la planta turística y en este caso Samborondón se ve desprovisto de hoteles que se los pueda categorizar con una entidad reguladora de prestigio para comodidad y seguridad del turista.

Transportación intercantonal obsoleta y escasa al determinar con estas dos características al transporte de Samborondón es claro que viajar a el cantón no en los buses de la cooperativa Santa Ana no será la mejor experiencia para un turista que siempre busca comodidad en sus traslados y principalmente la seguridad que les puede brindar tanto para su integridad física como para sus pertenencias. Además en existe una cooperativa de transporte, el visitante no tiene opciones.

Ubicación de sus restaurantes, se encuentran ubicados muchos al frente o los lados de los lugares donde expenden lo que se genera de la actividad agropecuaria, es decir del mercado, dando una imagen desagradable al momento que las personas buscan un momento de tranquilidad para poder disfrutar de sus comidas.

Casas de estructura tipo colonial y republicana las cuales están a punto de desaparecer por el desinterés pasado de mantener estas estructuras para poder preservar en el futuro parte de la historia de los antepasados del cantón.

El desconocimiento de la parte rural de Samborondón por el resto de los habitantes del país pues se piensa, por lo general, que al nombrar Samborondón nos referimos a lo que es la parroquia La Puntilla. Así es como podría perderse la oportunidad de dar a conocer sus bellezas naturales y riqueza histórica.

Amenazas

Se considera al **crecimiento desmesurado de las ciudadelas privadas** como un punto muy delicado pues es cierto que el desarrollo urbanístico de la parroquia la Puntilla ha generado en todo el cantón ventajas pero al construir cada vez mas zonas urbanísticas se le quita terreno a lo que hace

de Samborondón un lugar reconocido por poseer grandes extensiones de sembríos de arroz, debido a que la mayoría de sus parroquias son rurales como lo es Tarifa. Además que disminuye así las zonas donde se puede catapultar al turismo rural, actividad que también podría generar divisas para sus habitantes.

Además el **paradigma de ciertas personas**, sobretodo, los mayores que no confían mucho en la actividad turística, pese a que el municipio incentiva, por medio de capacitaciones, a los estudiantes de las diferentes escuelas, colegios y universidad; y los miembros de organizaciones. Esto podría tornarse un problema.

No se debe olvidar **La migración** hacia grandes ciudades como Guayaquil hacen que las áreas rurales se vean desprovista de mayor número de personas que son la principal herramienta para mantener en buen estado los grandes sembríos de productos importantes como el arroz y el mango pero son problemas que con un buen manejo y la colaboración de la población e identidades públicas se pueden sobrellevar o con un pensamiento positivo eliminar y proyectar a Samborondón como un cantón de éxito sobretodo en el área turística.

ESTRATEGIAS

Fortalezas vs. Oportunidades

Fortaleza 1 – Oportunidad 4

Es imprescindible que la municipalidad siga con el trabajo de regeneración que se lleva a cabo para ingresar al cantón a sus parroquias pues es una forma elemental para poder dar a conocer Samborondón pues una vez que se proporcionen sus atractivos todos aquellos que estén interesados en visitarlo tendrá la comodidad para hacerlo al encontrar con accesos fáciles y adecuados.

Fortaleza 2 – Oportunidad 5

La población y organizaciones de comerciante, transportistas, etc. deberían Continuar ejerciendo presión para que el municipio siga haciendo obras en el cantón como lo ha hecho con la ubicación de los comerciantes del centro de la cabecera cantonal y así dar un aspecto de orden y limpieza a los visitantes, además que esto mejora las condiciones de vida de la población incentivándolos a crecer como comunidad.

Fortaleza 3 – Oportunidad 1

Otro punto relevante es el de Incrementar turísticamente el uso de uno de

los mejores atractivos naturales que tiene Samborondón pues esta rodeado por tres ríos y teniendo como precedente que el cantón tiene ánimos y obras que respalde su progreso, también es necesario las bellezas naturales que posee.

Debilidades vs. Oportunidades

Debilidad 1 – Oportunidad 4

Basándose en las debilidades que posee el cantón se puede denotar que al incrementar la cantidad de hoteles no se debe descuidar la calidad de los mismos esto se señala pues si se da un atractivo tan interesante como el corredor turístico flotante, es importante que esa parte de la infraestructura hotelera se encuentre en estado óptimo y se accesible a la vez para los potenciales usuarios.

Debilidad 2 – Oportunidad 1

Y como el propósito es la satisfacción del usuario para que regrese al cantón se debe entonces incentivar a los transportistas para que mejoren sus unidades puesto que Samborondón cuenta con una buena red vial la que debe ir acorde con los buses, así se dará mayor confort a lo usuarios no solo durante su estadía sino también al recorrer o ingresar y dejar Samborondón.

Debilidad 3 – Oportunidad 1

Los samborondeños al contar con el apoyo de su Municipio y con la iniciativa de sus pobladores debe aprovechar la regeneración del malecón para ubicar de forma estratégica los restaurantes existentes y ofrecer mayor diversidad en lo que a gastronomía se refiere, con un excelente servicio y un lugar que al visitarlo le diga al turista que debe volver. Esta acción se puede lograr de muchas formas, ya se menciono una de ellas.

Debilidad 4 – Oportunidad 2

Rescatar el patrimonio cultural de Samborondón pues además lo soporta su riqueza histórica, la cual podría estar sustentada con estructuras evidentes pues no todas las ciudades de nuestro país pueden contar en sus libros de historia que el General Simón Bolívar la visitaba con frecuencia y además la consideraba como un lugar especial de reposo y relajación por su belleza y riqueza natural.

Fortalezas vs. Amenazas

Fortaleza 1 – Amenaza 1

Se debe tomar en cuenta que Samborondón necesita realizar un plan de delimitación para que las zonas urbanas no invadan territorio natural con potencial productivo. Además sería un buen punto tratar la conservación de

aéreas naturales en las cuales se podría desarrollar aun mas el turismo rural.

Fortaleza 2 – Amenaza 2

Establecer límites de áreas rurales para la producción, es decir establecer parámetros para que la zona agrícola sea respetada pues al ser un cantón cuya identificación es por poseer bastas aéreas de sembríos y lugares donde criar animales, se debe mejorar su situación.

Fortaleza 2 – amenaza 3

Dar plazas de trabajo en los diferentes sectores de la economía de Samborondón para disminuir el efecto migratorio hacia otras ciudades del país. El cantón esta desarrollándose en muchos aspectos y podría darse mas dinamismo al turismo para así crear mayor empleo dentro de Samborondón.

Fortaleza 2 – amenaza 3

Incentivar a los pobladores con planes de integración social, las personas además de querer tener beneficios económicos pretende alcanzar otro tipo de estabilidad. La regeneración urbana de Samborondón es causa de orgullo para los samborondeños entonces seria extraordinario si su municipalidad, el gobierno o la empresa privada crearan mas planes donde la identidad del ciudadano se afirme en su tierra.

Debilidades vs. Amenazas

Debilidad 5 - Amenaza 1

Generar la necesidad de mantener el área rural evitando que sea eliminada por el urbanismo pues se podría desarrollar un plan en el que el área rural de a conocer, entre sus habitantes, las costumbre y productos de la zona, para así fomentar el orgullo de las costumbres del cantón.

Debilidad 1 – Amenaza 2

Informar a los pobladores sobre las oportunidades que brinda el turismo y así desarrollar la infraestructura turística. Con el conocimiento de esto se logrará que los habitantes trabajen para su propio cantón, generando una economía dinámica además que sería una forma de motivar a las personas para que inviertan en el turismo y lo consideren como otra actividad más para su superación y de esta forma apoyar a la infraestructura de Samborondón.

Debilidad 5 - Amenaza 3

Dar pautas acerca de las ventajas que se podría obtener si se invierte en algún servicio turístico como el transporte puesto a que se puede explotar la cercanía del cantón con Guayaquil, para que los habitantes de esta ciudad frecuenten a un más la zona dejando divisas que apoyen a todos los sectores de Samborondón.

NOTAS DE PÁGINAS

- ¹ Entrevista a César Rhon, realizada por Diario Expreso, se encuentra en: http://www.expreso.ec/especial_economia/pesca.asp. Visita realizada el 20 de julio del 2007.
- ²Boullón, Roberto. 2004., "Planificación del Espacio Turístico" pp 45.

CAPITULO V

ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA CON POTENCIAL TURÍSTICO

5.1 Elaboración del Inventario Gastronómico del destino: Planta, Productos, Platos locales y Mercados.

Para llevar a cabo este punto se cuenta con la información que arrojaron las entrevistas realizadas a personas claves del cantón, como lo es el Sr. Pedro Miranda (Encargado de la oficina de información), el párroco

Arechuan Quinteros encargado de la cada parroquial, el alcalde Ing. José Yúnez y el Sr. Enrique Alban (Director de la oficina de la municipalidad de Samborondón en la parroquia la Puntilla). Esta información esta expuesta en las fichas del inventario con la cual se procede a elaborar al mismo.

La metodología que se implemento para elaborar el inventario gastronómico del cantón Samborondón y la cual esta aplicada en las fichas para el presente inventario de productos gastronómicos fue elaborada por los alumnos del seminario No. 3 llamado **"Elaboración de un Inventario de Productos Gastronómicos de la Zona con Potencial Turístico"**, MSC. José Forteza, el Sr. Ricardo Carrera y la Lcda. Cecilia Banderas, donde señalan que el inventario de atractivos gastronómicos es: "Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente aquellos tipos de atractivos turísticos relacionados con la gastronomía o riqueza culinaria propia de un lugar".

Es importante mencionar que se considero como plato típico a todo aquel que se prepare con productos cosechados en la zona de estudio. Esto se determinó y se llegó a un acuerdo en las aulas de clase del Seminario No. 3 **"Elaboración de un Inventario de Productos Gastronómicos de la Zona con Potencial Turístico"**, con la presencia de los profesores Msc. José Forteza y la Lcda. Cecilia Banderas, los cuales impartieron sus conocimientos en este seminario.

A continuación se presentan los puntos que se tomo en consideración para la elaboración de las fichas del inventario:

- Los productos agrícolas que se producen en la zona y sirven para la alimentación de la población de Samborondón.
- Conociendo los productos cultivados en el cantón, se llama plato típico, a todo aquel que utiliza los productos de la zona para su elaboración, estando presente como ingrediente principal o como ingrediente que le da el sello del cantón al plato elaborado en otras zonas del país.
- Se tomo en cuenta únicamente a todos aquellos lugares que conforman la planta turística de alimentos a los que incluyen en su menú los platos típicos.

Para integrar el tema de la elaboración del inventario gastronómico con los productos que se dan en la zona, es necesario conocerlos, a continuación se enlistaran los productos:

Productos

- Camarón de río
- Pescado de río
- Hoja de banano (vijao)

- Arroz
- Mango
- Pato
- Res
- Limón
- Cuajada de queso en hoja de banano (queso)

Siguiendo con la elaboración del inventario se dará a conocer los puntos que componen las fichas a tratar.

5.1.1 FICHA DE PRODUCTOS: (Capítulo I, tabla II)

En esta ficha se obtendrán datos generales sobre los diferentes productos que caracterizan a la zona de estudio, ya sean estos agroalimentarios, de pesca, etc. También es importante saber si su consumo es directo, si son parte de alguno de los platos inventariados o si son productos tratados con algún tipo de proceso industrial, ya sea este para su obtención, presentación o comercialización.

A continuación se explican algunos puntos de la ficha de productos:

1.1.3 Categorías: Son los diferentes tipos de productos que se pueden inventariar y se marcará de acuerdo a los datos obtenidos.

1.1.4 Tipo: Si lo hubiera, pues a veces pasa que de un mismo producto hay diferentes tipos

1.1.5 Subtipo: Se trata de la variedad del producto, en el caso de que sea una fruta, verdura, grano, legumbre, etc. Si esta no se conociera o no fuera de una variedad en especial, simplemente se deja en blanco, lo mismo que el apartado anterior (tipo).

1.1.6 Forma de obtención: Se refiere a la manera por la que se obtiene el producto ya sea por siembra, procesado, etc. Aquí se tendrá también en consideración si en el caso de un producto animal, si este es por medio de la caza, con huella industrial, etc.

Cosechado/ recolectado: Este apartado contempla los productos de tipo vegetal, en el sentido de su proceso de obtención (en el caso de las especies vegetales) y si para ella se ha utilizado algún sistema orgánico, tanto de riego, como de trato (sin pesticidas, etc.)

Capturado (caza o pesca): Se trata del caso que se daría si un producto ha sido obtenido en base a alguna especie animal capturada, ya sea por medio de la caza (por ejemplo conejo y perdiz) o de la pesca (por ejemplo marisco, camarón, atún, sardina, etc.) y su posterior procesado y enlatado o embasado.

Procesado: Si se trata de un producto alimenticio que haya sido sometido a algún tipo de proceso artesanal o industrial, con el fin de obtener el producto final (por ejemplo mermelada obtenida a partir de frutas).

En conserva: Si se trata de un producto cuya presentación final sea embasado, enlatado o en conserva, previo a su consumo.

Especie en crianza o estabulación: Se trata del caso de animales criados en granja o mediante pastoreo. En concreto el tipo de alimentación que se le proporciona.

1.3.1 Características organolépticas: Son las características que definen al producto en cuanto a su color, olor y sabor.

1.3.2 Medidas de preservación: Define si existen medidas de conservación, manipulación o tratamiento de la calidad de producto.

1.3.3 Medidas de calidad: Define la existencia de medidas de medición de la calidad del producto, si estas existieran (si no se han de dejar en blanco).

Observaciones: En este apartado se apuntará cualquier tipo de sugerencia o aclaración en cuanto al producto inventariado. Sobre todo se utilizará este espacio para dar algunos ejemplos de platos o recetas en las que se utilice dicho producto (animal o vegetal) y que o bien ya haya sido inventariado (en cuyo caso se citará el código de dichos platos) o bien simplemente no lo tengamos en consideración, al tratarse de platos de otras zonas cercanas. En este sentido se destacará si existiera algún plato de los considerados nacionales que pudieran ser elaborados con este ingrediente como principal. Ello se refiere a que el producto en cuestión tenga un papel preponderante como ingrediente de esta receta y no sea un mero condimento.

Para terminar con este punto se encuentra la nomina de los platos típicos Samborondón.

Platos

- Seco de pato
- Ceviche de camarón de río
- Bagre hornado
- Caldo de bola
- Corvina de río frita fileteada
- Estofado de corazón de res
- Sancocho de bagre
- Cazuela de bocachico
- Estofado de corvina
- Ayampaco
- Ceviche de corvina de río
- Rosquitas

Al tener conocimiento de los productos cultivados en dicha zona, se procede a inventariar los platos típicos, se considero solo a los platos cuya elaboración comprende los productos antes expuestos. El producto debe estar presente como ingrediente principal o como ingrediente que marque la diferencia en el plato elaborado en otras zonas del país.

A continuación se presenta la explicación de la ficha de platos o recetas, según se menciona en la Metodología para el inventario de atractivos gastronómicos.

5.1.2 FICHAS DE PLATOS O RECETAS: (Capítulo I, tabla III)

1.-Descripción del plato (codificación numérica 1)

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural):

1.1.1 Denominación: nombre del plato o receta a describir.

1.1.2 Variación de denominación: si acaso el producto es conocido con otra denominación.

1.1.3 Categoría: tipo de alimento del que se trate (alimento, bebida o repostería). Se ubicará una marca para reconocerlo.

1.1.4 Reconocimiento Cultural: este ítem se refiere a cuan conocida es la expresión por parte de la población teniendo los siguientes puntos.

- **Plenamente aceptado:** Cuando la mayor parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y es de uso generalizado.
- **Reconocido mayoritariamente por la población:** Cuando un porcentaje muy significativo de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no es necesariamente de uso generalizado.
- **Reconocido minoritariamente por la población:** Cuando una parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no es de uso generalizado.
- **En peligro de desaparición:** Cuando solo unos pocos reconocen la expresión como parte de su cultura y tradición y su uso se está perdiendo o se ha perdido completamente.

1.1.5 Procedencia de la receta: origen de esta.

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: se tendrá en cuenta el tipo (natural o procesado) y el origen de los ingredientes (del lugar, del país o importados).

1.1.7 Temporalidad: asiduidad con la que se consume o se elabora el plato (regular, temporal o especial), es decir el uso de la expresión en el tiempo.

- **Regular:** Cuando la expresión es utilizada de manera habitual o cotidiana.
- **Temporal:** Cuando la expresión es utilizada durante cierta época del año en la que la producción de uno o más de sus componentes tiene mayor volumen o está fuera de periodos de veda.
- **Especial:** Cuando la expresión es utilizada para ciertas fechas especiales o tiene un uso ritual.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales: son los valores que describen las recetas o platos teniendo en cuenta factores de elaboración y nutrición.

1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración: indica cuan complicada o minuciosa es la forma de elaboración de la receta. Aquí se estimará el nivel que den las respuestas a las preguntas de los entrevistados, como elaboradores o consumidores. Este factor debe ser en cualquier caso una

visión media del total de entrevistados, utilizando el punto de percepción de la persona que elabora las fichas. El valor va desde muy bajo hasta muy alto, pasando por el bajo, regular, medio o alto.

1.2.2 Valor Nutricional del consumo: la nutrición es un punto muy importante para determinar el valor del consumo de cualquier ingesta y por tanto del que un plato o producto pueda tener como recurso turístico, pues se trata de que el visitante disponga de una información clara de lo que se consume y como se ha de consumir. Aquí se estimará el valor nutricional de cada plato o receta, en base a cada uno de sus ingredientes.

1.2.3 Tiempo de elaboración: se estimará el tiempo medio que se de cómo respuesta en las entrevistas a los consumidores y/ o elaboradores, acorde a la percepción del entrevistador. En este aspecto, así como también en el de la dificultad de elaboración también se puede tener en cuenta la información que se obtenga de las publicaciones consultadas.

2.- Recetario (codificación numérica 2): en este aspecto se ha de tratar la totalidad de información en torno a un plato o receta obtenida en el estudio de campo, así como los datos que se puedan sacar de diferentes publicaciones. En cualquier caso se trata de describir el plato o receta detalladamente reflejando los aspectos más sobresalientes que lo describan. De esta forma cualquier persona que tenga acceso a las fichas podrá

conocer el proceso de elaboración exacto para la obtención de los mejores resultados. Hay que tener en cuenta que aunque no lo parezca, los turistas pueden ver en una receta un tipo de souvenir tan valioso como una artesanía o similar, pues puede ser una forma sencilla de revivir experiencias de la visita al destino, siendo en este caso experiencias culinarias y alimenticias y por tanto culturales.

2.1 Número de Porciones: se estimará el número medio de porciones que se de como respuesta de los consumidores, por cada una de las veces que se elabora el plato y también los datos que se puedan obtener de otras fuentes.

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y uso de utensilios especiales: ingredientes que intervienen en la preparación, sus cantidades expresadas en gramos, su modo de cocción y presentación, así como la utilización de cualquier utensilio especial requerido. Se trata de la parte más importante de la descripción de la receta. Se estimarán los ingredientes que se den mayoritariamente en las respuestas de los consumidores, así como su preparación y presentación. También se puede tener en cuenta los datos obtenidos por otras fuentes. Si existieran muchas diferencias en las respuestas en cuanto a la forma de elaboración y presentación o ingredientes, se pueden detallar en el apartado final de observaciones, pues este será un dato a tener en cuenta para determinar los cambios de las

recetas en un mismo entorno geográfico de no mucha extensión. La explicación de estos procesos será de la forma que determine el cumplimiento de la ficha, de acuerdo a su percepción, pero en cualquier caso deberá reflejar las respuestas y observaciones obtenidas de la forma más clara y concisa posible.

3.- Difusión: Se trata del nivel de penetración de la expresión culinaria dentro del contexto geográfico en cuestión. También las fuentes por las que se difunde y da a conocer la receta o plato.

3.1. Difusión.

Local: cuando la expresión es reconocida dentro del área de influencia de la población (cocina local según OMT)

Regional: cuando la expresión es reconocida dentro de una o varias regiones sin abarcar todo el territorio del país (cocina regional según OMT)

Nacional: cuando la expresión es reconocida en todo el país (cocina nacional según la OMT)

Internacional: cuando la expresión es reconocida fuera del territorio nacional y está posicionada como un referente de la cultura del país (cocina internacional según OMT).

3.2 Vías de difusión

Mercado turístico: cuando se utiliza la actividad turística y la integración en dicho mercado para difundir la cultura culinaria del lugar. Esto mediante cualquiera de las vías existentes.

Prensa local, regional y/ o nacional: cuando se inserta o ha insertado la gastronomía del lugar, y en este caso el plato o receta que se trata en la ficha en cualquier medio de prensa escrita.

Boca a boca (vía cultural): cuando la inserción y difusión del plato se hace simplemente mediante el boca a boca, que es la vía más accesible y corriente y por la que se pueden describir mejor ciertos aspectos de la cultura en general y de la gastronomía en particular.

Festival o festividad: cuando se da a conocer la receta mediante cualquier fiesta o festividad, ya sea esta de tipo general o gastronómico.

Formas de transmisión: indica como la expresión ha sido transmitida dentro de la comunidad hasta nuestros días.

Familiar: si se la transmitido de padres a hijos, fruto de una tradición familiar.

Boca a boca: si se ha transmitido en la calle, como un aspecto social más, entre vecinos, amigos, compañeros, etc.

Educación: si se ha transmitido en las escuelas, institutos o universidades, ya sea como parte de la formación adquirida o no.

Prensa escrita y libros de cocina: si se ha transmitido mediante libros de cocina, artículos de cultura o prensa, etc.

TV. y radio: si se ha transmitido mediante programas de difusión cultural en la TV. o radio o bien en programaciones de otro tipo en los que la cultura haya entrado de una u otra forma.

3.4 Uso comunal de la expresión: se trata de detallar brevemente como influye la expresión gastronómica dentro de la comunidad y su influencia dentro de sus tradiciones.

4. Comercialización: Se trata de las diferentes formas utilizadas para comercializar el plato o receta en cuestión si las hubiera.

4.1 Alcance: lo mismo que en el caso de la difusión.

4.2 Vías de comercialización: lo mismo que en el caso de la difusión, pero en este caso las opciones serán:

Restauración de la zona: si el plato o receta se comercializa u ofrece en los restaurantes, bares y cafeterías de la zona, en cuyo caso en observaciones lo relacionaremos con aquellos establecimientos que se hayan inventariado y que lo ofrezcan en su menú. Ello mediante el código de las fichas que se refieran a dichos establecimientos.

Puestos pequeños y carretas de comidas: si el plato o receta se comercializa u ofrece en los pequeños puestos de comidas o carretas de la zona. En este caso se hará lo mismo que en el anterior en observaciones.

Mercado local: si el plato o receta se comercializa en algún mercado de la localidad o zona, ya sea este sólo de alimentos o de otro tipo. En este caso también se procederá a incluir en observaciones los mismos datos que en los dos casos anteriores.

Festival o festividad: si el plato o receta se comercializa en la zona con motivo de algún festival gastronómico o de otro tipo o alguna festividad, ya sea esta de tipo local, regional, nacional o internacional. En este caso también se procederá a incluir en observaciones los mismos datos que anteriormente.

5.- Fuentes de información: Descripción de las fuentes por las que se ha obtenido la información sobre la receta o plato. Estas pueden ser varias, pero es conveniente que se citen cada una de las utilizadas, y si se trata de vecinos del lugar, empresarios, autoridades políticas, técnicos, etc.

6.- Observaciones: Este espacio está destinado para poner cualquier tipo de observación que se estime oportuna sobre la ficha, los aspectos, fuentes de información, etc.

Después de ser inventariado los platos típicos de la zona de estudio, se procede a inventariar la planta. Se considera dentro del inventario solo a la parte de la planta turística alimenticia que elabora e incluye en su oferta a los platos típicos.

A continuación se presenta la explicación de la ficha de planta, según se menciona en la Metodología para el inventario de atractivos gastronómicos.

5.1.3 FICHA DE PLANTA: (Capítulo I, tabla IV)

Como su propio nombre lo indica, esta ficha se utilizará para inventariar la planta en la que se ofrece los productos y platos del estudio. Al tener una base de datos bastante amplia de la oferta gastronómica de la zona y que represente a la mayoría de establecimientos, o al menos de una idea de su

perfil. Es necesario aclarar que en ningún caso se intentará llevar a cabo un inventario pormenorizado de establecimientos, ni tampoco se tendrán en consideración todos los aspectos que se deberían estudiar si de ese tipo de investigación se tratara.

En cualquier caso se involucra a los establecimientos de **comida típica** y se observarán aspectos como el tipo (apartado 1.4) y la categoría (apartado 1.5), para lo cual se han tomado como factores a estudiar o alternativas a revisar, las que de por sí se contemplan en el catastro del Guayas.

También se ha añadido la tipología de kioscos y carretas de comida, debido al protagonismo cultural que se le da en cuanto a su oferta. Otros factores de estudio serían el número de mesas (1.12), plazas (1.13) y personal en cuanto a número de empleados (2.1) y su formación (2.2). Para terminar se analizará el menú que ofrece, poniendo especial atención a su precio medio y a la oferta de platos o productos que ya hayan sido inventariados, para lo cual existe una casilla para apuntar su código.

En resumen las observaciones se podrán contemplar con todos los datos que se tengan como importantes y que no se han podido reflejar en ninguna parte de la ficha. Tal es el caso de los servicios complementarios que ofrece el

establecimiento y en el caso de kioscos o carretas, el nombre de la asociación que las representa y el número aproximado de miembros.

Para determinar el número total de establecimientos a inventariar, se dependerá de la amplitud de la zona. En este sentido se aconseja consultar en censo total y tratar de captar un perfil de la planta en cuanto a tipos y número de locales, para decidir posteriormente un número que sea representativo. También se puede tomar en consideración otros factores obtenidos a través de las entrevistas, como sea su demanda entre el público objetivo al cual se ha entrevistado. Dentro de este público objetivo resaltaré aquel que esté considerado como turístico, y que por lo tanto esté dentro del mercado que nuestra investigación trata de estudiar.

5.1.4 FICHA DE MERCADO: (Capítulo I, tabla V)

Se tiene como último punto para inventariar al Mercado y se considera solo a los mercados donde se elabora e incluye en su oferta a platos típicos. Por esta razón la cabecera cantonal no posee un mercado al cual inventariar pues no cumple con la venta de platos típicos. Es importante recalcar que lo que se puede considerar como mercado en Samborondón es a los puestos ubicados en la calle malecón y que expenden varios tipos de productos.

Ahora con la regeneración urbana y la ubicación de estos puestos informales de venta de productos, es posible que en el nuevo mercado que esta a punto de inaugurarse se implemente con el tiempo la venta de estos platos.

Figura No. XXIII MERCADO (CALLE MALECÓN)



Fuente: Elaboración propia, octubre de 2007

Figura No. XXIV MERCADO MUNICIPAL



Fuente: Elaboración propia, octubre de 2007

5.2 Análisis de la Planta Turística del sector: establecimientos de alimentos y bebidas

Samborondón cuenta con mucha oferta en lo que a restauración se refiere pero según la Elaboración del Inventario de Productos Gastronómicos de con Potencial Turístico del catón Samborondón, los que se han considerado por su valoración cultural y gastronomía son los que se ubican en la cabecera cantonal del mismo. Teniendo en claro esto, se dirá que Samborondón cuenta con cinco lugares donde el turista puede degustar platos típicos de la zona.

Los restaurantes de la cabecera cantonal de Samborondón tienen como característica importante que están ubicados en un solo sector pues se encuentran en la zona comercial y céntrica de la cabecera cantonal. Esta característica es positiva puesto que con los planes de regeneración urbana para el malecón se le dará un aspecto diferente a la zona.

Es importante mencionar que existen en el área locales que solo expenden almuerzos y es así como se encuentra que la mayoría de los establecimientos de comida de la cabecera cantonal de Samborondón no

expenden desayunos ni meriendas puesto que estos comienzan a laborar desde las 06H00 hasta las 17H00, factor que no impide que en el caso hipotético de que alguien busque fuera de la hora de almuerzo alimentos en estos lugares se los atiende pero con platos a la carta. Sin embargo, el horario de labores para los dueños de los restaurantes empieza a las 06h00 pero la atención al público empieza a las 11H00.

La mayoría de los locales de alimentación entrevistados expresaron que las personas que dirigen y trabajan en la preparación de alimentos son las esposas de los propietarios, salvo el caso del restaurante "Zoilita" cuya propietaria es la encargada de la cocina además de contar siempre con colaboración. Otro punto relevante es que estas personas han adquirido el conocimiento de la elaboración de los platos por herencia de sus antepasados por ejemplo que su madre o su abuela les enseñaron a cocinar cuando eran niñas. Esto también implica que no tienen ningún conocimiento técnico de manipulación de alimentos.

La infraestructura que muestran los locales es rustica pues si bien es cierto tienen electricidad, agua potable y baterías sanitarias pero no están en las mejores condiciones por esta razón en cuanto a la categorización de la planta a los restaurantes de la cabecera cantonal de Samborondón

se los ubica en la cuarta categoría, resultado que indica que no existen establecimientos de lujo incluso se puede observar que la mayoría de los establecimientos poseen mesas y sillas de plástico o de madera, dando una imagen sencilla al local, lo que con el tiempo tendrá que cambiar para mejorar pues a medida que avancen las obras de regeneración los restaurantes tendrán que optimizar sus fachadas para llamar mas la atención de los potenciales clientes.

Siguiendo con el tema de la infraestructura, se observa que las cocinas de los establecimientos no muestran las mejores condiciones higiénicas para la elaboración de alimentos. Esto no quiere decir que los propietarios de los mismos no pongan interés en este punto sino que el desconocimiento de ciertas normas y regulaciones hace que omitan procesos y reglas que un restaurante de mayor categoría tiene para la seguridad de sus comensales.

Al visitar los restaurantes se puede percibir que ninguno de sus propietarios tiene técnicas de servicio al cliente pero la iniciativa por el trabajo y la cordialidad que caracterizan al samborondeño, hace que la atención sea considerable dentro de sus limitaciones.

En relación a los valores que los propietarios de los restaurantes han asignado a cada plato son relativamente económicos, dado por la facilidad que tienen en conseguir los productos con los que preparan los platos y porque la mayoría de sus comensales son personas de la cabecera cantonal, los que no tienen ingresos altos como para pagar un plato demasiado costoso por esto la presentación de los mismos es muy sencilla.

Otro punto interesante de mencionar con respecto a los costos es que los restaurantes en Samborondón no venden jugos naturales, solo ofrecen sodas. Esto ocurre porque los costos de elaboración que conlleva la preparación de los jugos, es más fácil y económico para los propietarios invertir en la compra de las bebidas gaseosas.

Existe un fenómeno negativo acerca de los platos típicos del lugar pues están en peligro de desaparición por las siguientes razones: Conllevan mayor esfuerzo y dinero en la preparación; la comunidad no está dispuesta a costear ese esfuerzo e inversión.

Dado esto los platos típicos que se venden, son bajo pedido como por ejemplo: el bagre hornado que tiene una preparación complicada y por ende su costo es alto no se lo ofrece normalmente en el menú diario, el seco de pato cuyo tiempo de cocción es prolongado por la consistencia del animal. Estos platos son pedidos por personas con poder económico. Como ejemplo de esto se sabe que el Ing. José Yúnez, alcalde de Samborondón, ordena bajo pedido el bagre hornado pues como nota aparte es su platillo favorito.

Pero como ya se dijo, Samborondón no solo cuenta con locales de comida si no con otros establecimientos que brindan otros productos que forman parte de la identidad del samborondeño este es el caso de las roquitas de Samborondón que como se ha podido saber durante las explicaciones pasadas, es un negocio familiar que se ha mantenido de generación en generación pero se da el caso que en la actualidad el señor Barroso esta preocupado pues su descendencia es únicamente de mujeres menores de edad y piensa que esto puede ser una razón para que este negocio de trascendencia familiar se pierda con el tiempo, por el poco interés que presentan sus hijas en el negocio.

Además, es evidente, después de hablar con el Sr. Barroso que este negocio se hereda en cada generación pero que no se le ha dado una evolución progresista pues su local se encuentra en condiciones poco optimas. En contraparte es conocido que la elaboración de las rosquitas sigue siendo en horno de leña característica única y valorada por todos los que buscan saborear este manjar, lo que al parecer equilibra el aspecto sencillo del local.

Así se puede concluir que Samborondón tiene muchos lugares de consumo de platos típicos que ofrecer pero necesita de mayor apoyo para su mejoramiento y de esta manera poder ascender en cuanto a la categoría de los mismos con resultados, a futuro, positivos para el cantón y su población.

5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural.

Para realizar este análisis se ha considerado los principales productos con los que se elaboran los platos típicos del cantón Samborondón, teniendo así a:

- Camarón de río
- Pescado de río
- Hoja de banano (viajo)
- Arroz
- Mango
- Pato
- Res
- Limón
- Cuajada de queso de hoja de banano

Es claro que los productos anteriormente enlistados son cosechados o procesados en el cantón, realizando el área agropecuaria de Samborondón pues la forma de obtención de los productos de esta zona en su mayoría son por cosechas o caza dado su naturaleza, solo en el caso del arroz que es uno de los productos principales del cantón y por esta misma razón es procesado e industrializado, además que esta gramínea es de exportación a diferencia de los otros productos que se consideran pues son de consumo local y nacional únicamente.

Considerando los factores de procedencia, temporalidad y nutricionales todos los productos a excepción del queso y la hoja de banano son originarios de Samborondón pues al estar en una zona mayormente rural y con la colaboración de su clima que se presta para cosechar arroz, mango, limón y facilita la crianza del pato y la res, además favorece la cercanía de los ríos para la pesca de pescado y camarón.

La cuajada de queso y la hoja de banano (llamada Vijao) la que sirve para envolverlo son de procedencia de zonas cercanas, en el caso de estos dos son de Daule y se los comercializa en Samborondón por el alta demanda. También el vijao se lo utiliza para envolver al conocido ayampaco, esta hoja aporta un sabor agradable a todo producto que es envuelto con ella.

Solo el pato, la res, la cuajada de queso y la hoja de banano se los considera como productos de temporalidad regular pues no cumplen necesariamente un ciclo para poder ser consumidos. En contra parte los productos como el camarón, el pescado, arroz, mango y limón son de temporales, es decir no se los puede cosechar o pescar en cualquier época del año pero si se lo comercializa en ese periodo. Por ejemplo el arroz se debe sembrar en temporada de lluvias pues el terreno donde se siembra esta gramínea debe permanecer inundado durante casi toda la estación de crecimiento luego se cosecha y trilla. En nuestro clima se obtienen generalmente dos cosechas al año, a veces tres.

Figura No. XXV ZONA ARROCERA DE SAMBORONDÓN



Fuente: http://www.museumontsia.org/es/sala_arroz.htm visita el 14 de Octubre del 2007

En cuanto al factor nutricional del arroz se puede decir que es un alimento cuyo consumo es regular; constituye la base de la dieta de la mayor parte de los ecuatorianos. Es un alimento de menor calidad nutricional, contiene aproximadamente un 25% de hidratos de carbono.

A pesar de que no aporta en gran cantidad con nutrientes efectivos para el cuerpo el arroz es la base de la comida de nuestro pueblo y Samborondón es uno de los cantones donde la producción de arroz se impone, sus cultivos y todo el proceso que va de la mano con su cosecha genera empleo y forma parte de una tradición en cuanto a degustar un plato se

trata pues la gran parte de samborondeños tiene el habito de consumir el arroz como acompañante de todas sus comidas.

Es común encontrar el mango, en época de cosecha, vendiéndose en considerables cantidades en carretas ambulantes donde ofrecen variedad de frutas pero con la diferencia de que el mango se produce en el cantón siendo así considerado por la población como una fruta de gran valor alimenticio además de delicioso.

Figura No. XXVI VENDEDOR INFORMAL DE FRUTAS



Fuente: Blum, Medina, Triviño, Octubre 2007

Muchas de las amas de casas y cocineras de Samborondón, para preparar los platos típicos usan el limón. Es una fruta elemental en sus cocinas, un ejemplo evidente es el ceviche en el que se utiliza mucho, el limón, para escaldar los mariscos.

Samborondón tiene otros productos que aportan a la dieta de su población como lo es el queso y sus datos nutricionales pueden variar en función de su contenido en grasa. El valor cultural del queso radica en que puede ser consumido en las tres comidas principales y sobretodo como acompañante de las ricas rosquitas samborondeñas. Sin olvidar de que la persona que lo venden sin ser del lugar acude al cantón por la excelente acogida de la población con respecto al producto.

La carne se puede clasificar en carnes rojas (res) y blancas (pato). Las carnes blancas poseen fibras musculares tiernas, pobres en grasa y de fácil digestión. Ya sea carnes rojas o blancas, ellas son una fuente primordial de proteínas.

La notoria incidencia positiva que tienen las carnes en el organismo, es posible mencionar que en el cantón se trata de dar un impulso a uno de sus animales de cría como lo es el pato. Fácilmente se puede encontrar patos en cualquier vivienda de la cabecera cantonal y su presencia es

mayor en la zona rural. Es un animal que forma parte de la cotidiana del samborondeño.

No solo las carnes de res y aves son consumidas en este cantón también se alimentan de peces. Los que son muy nutritivos, proporcionalmente a los animales terrestres y las aves. En líneas generales todos los pescados son ricos en proteínas y minerales esenciales. Los camarones son criaturas relativamente abundantes en los cuerpos de agua dulce de Samborondón, lo cual los convierte en un importante recurso alimenticio.

Basándose en los factores sensoriales de preservación y calidad, solo el arroz por ser industrializado, necesita de métodos adecuados de calidad para el consumo interno y externo mientras que los otros productos poseen factores de preservación para su consumo en periodos cortos, esto se debe a que no están industrializados.

La cooperación y difusión el arroz es el mejor ejemplo de comercialización pues se lo vende en el país e internacionalmente, debido a que es un producto muy conocido y es parte de la dieta diaria de muchos lugares fuera del Ecuador mientras que otros productos son de consumo local o nacional como lo es el mango que se comercializa en otros cantones y provincias del país. Los productos como el camarón, el pescado, el pato,

la res y el queso se consumen en Samborondón o en poblaciones cercanas como Guayaquil, Salitre o Daule.

Estos productos han tenido una trascendencia en el tiempo puesto que su consumo ha sido alto de generación en generación por el gran contenido nutricional que aporta a las personas. Además la población de Samborondón se caracteriza por ser eminentemente agrícola y como el trabajo en el campo es arduo necesitan estar bien alimentados para realizar las difíciles labores de campo y agricultura.

Como último punto el reconocimiento cultural de la mayoría de los productos, bien sean de tipo vegetal o animal, son aceptados plenamente por la población es decir que todos tienen conocimientos básicos de los mismos y la mayor parte de la población tiene como base nutricional a los mismos. Muchos de estos productos van de la mano con la historia y la evolución económica del cantón. Es una suerte que los primeros pobladores de Samborondón encontraran tierras fértiles en donde pudieron hacer de la actividad agropecuaria su mayor sustento.

5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística.

TABLA No. XXIII. PRODUCTOS INVENTARIADOS Y SU VALORACIÓN TURÍSTICA.

Producto Inventariado	Procedencia	Temporalidad	Valor Nutricional	Alcance turístico
Camarón de río	Samborondón	Temporal	Medio	Local
Pescado de río	Samborondón	Temporal	Alto	Nacional
Hoja de banano	Daule	Regular	Bajo	Local
Arroz	Samborondón	Regular	Medio	Internacional
Mango	Samborondón	Temporal	Alto	Nacional
Pato	Samborondón	Regular	Alto	Local
Res	Samborondón	Regular	Alto	Nacional
Limón	Samborondón	Temporal	Alto	Nacional
Cuajada de queso	Daule	Regular	Alto	Local

Fuente: Elaboración propia, noviembre 2007

De acuerdo con la Tabla No. XXIII se ha determinado que la mayoría de los productos que sirven para elaborar los platos típicos son de Samborondón. Únicamente dos de ellos (la hoja de banano y el queso) son de Daule. Lo que es una ventaja significativa porque se puede disminuir algunos costos, como el de transportación, que influyen al momento de adquirir un producto.

Teniendo a favor la procedencia de los productos tienen una posible desventaja pues la mayoría de los alimentos son temporales, es decir, que cumplen un ciclo previo para poder ser consumidos. Y aunque las cosechas se den varias veces en el año, siempre se debe prever la posibilidad de que una se vea afectada por factores diferentes como el clima, las plagas o conflictos políticos.

Conociendo todos estos perfiles de los productos y su aportación a la preparación y consumo de los platos típicos, es imprescindible, saber cual es su sitio en la actividad turística. Basándose en la información de la tabla No. se dirá que de los nueve productos inventariados el arroz es el producto con mayor alcance pues es conocido internacionalmente en el ámbito turístico, esto ocurre por muchas razones y la más importantes es la cantidad de hectáreas de sembríos de arroz del cantón. Sin dejar atrás los demás productos se determinó, en cuanto a su alcance turístico, que cuatro de ellos son de alcance turístico nacional y los otros cuatro, local.

A través de esto se concluyo que Samborondón tiene una gama de productos sobresalientes pero que por una comercialización silenciosa, difusión inexistente, poca inversión en relación a la calidad. Lo que opaca el posible reconocimiento turístico de Samborondón por medio de sus productos.

TABLA No. XXIV. TABLA DE PLATOS INVENTARIADOS.

Plato inventariado	Disponibilidad	Temporalidad	Dificultad de elaboración	Alcance del plato
Seco de pato	Bajo pedido	Regular	Regular	Mercado nacional
Ceviche de camarón de río	Bajo pedido	Temporal	Bajo	Mercado nacional
Bagre hornado	Bajo pedido	Regular	Alto	Mercado local
Caldo de bola	Toda la planta	Regular	Alto	Mercado nacional
Corvina de río frita fileteada	Toda la planta	Regular	Bajo	Mercado nacional
Estofado de corazón de res	Bajo pedido	Regular	Regular	Mercado nacional
Sancocho de bagre	Toda la planta	Regular	Medio	Mercado local
Cazuela de bocachico	Bajo pedido	Regular	Alto	Mercado local
Estofado de corvina	Toda la planta	Regular	Bajo	Mercado local
Ayampaco	Bajo pedido	Especial	Regular	Mercado nacional
Ceviche de pescado de río	Bajo pedido	Regular	Bajo	Mercado nacional
Rosquitas	Toda la planta	Regular	Regular	Mercado local

Fuente: Elaboración propia. Octubre 2007.

Se puede observar que la mayor parte de los platos son bajo pedido, es decir que no se lo podrá encontrar en cualquier restaurante, ni en cualquier momento. Se debe anticipar el pedido del mismo, con horas o días. Tomando el caso particular del bagre hornado, que pertenece a este grupo de platos

bajo pedido, tiene este modo de disponibilidad por el trabajo en cuanto a la manipulación del bagre se refiere puesto a que se corre el riesgo de desbaratar al pescado sino se lo maneja con el correspondiente cuidado.

Se aprecia, también, que el ayampaco tiene una temporalidad especial pues sólo se lo elaboran los fines de semana y su preparación es realizada por una persona en el pueblo. En cuanto a los demás platos la mayoría tienen temporalidad regular, es decir que se los puede consumir durante el año.

Las características que consideran para la elaboración de los platos típicos son: manipulación, tiempo y esfuerzo físico. Esto se da sobretodo en los platos de mayor dificultad de elaboración pues las personas que los elaboran siempre están sometidas a alguna de estas características o a las tres. Como por ejemplo, cuando se prepara el caldo de bolas, el tiempo que se tarda en majar los verdes además del esfuerzo físico que se aporta y al poner las bolas en la olla del caldo se debe tener especial cuidado para que no se desintegren. Es mucho más que el hecho de poner varios ingredientes en un recipiente se debe tener paciencia y amor al trabajo que se esta realizando para que el plato tenga el resultado esperado.

Aunque la mayoría de los platos son de alcance nacional, es decir, que existe la posibilidad de encontrar muchos de estos platos en otros lugares del Ecuador, incluso del mundo como lo es el caso del ceviche de camarón que se lo consume en Perú y Chile, la diferencia y la razón por la que se ha considerado a todos estos platos como propios de Samborondón, es los productos que forman parte de sus ingredientes pues, si bien es cierto, no todos los productos de los platos son de Samborondón pero sí lo más representativos.

CONCLUSIONES

1. En su mayoría, son las mujeres mayores de 55 años quienes conservan la tradición de la comida típica de Samborondón, aprendieron el oficio a muy temprana edad.
2. Las rosquitas hechas en horno de leña, sólo se las puede encontrar en Samborondón.
3. Samborondón está estratégicamente ubicado pues lo rodean tres ríos que le provee alimentos, dan facilidades de riego a sus cultivos y son atractivos turísticos naturales.
4. La planta turística alimenticia se ve mayormente favorecida por platos realizados con pescado.
5. El arroz es un producto que identifica a la gastronomía y la agricultura de Samborondón, el cual es el acompañante de los platos típicos del cantón y de otros que no son de la zona.
6. Las recetas de los platos han sido transmitidas de generación en generación, vía oral, sin cambios drásticos en su preparación.

7. El ayampaco es un plato especial.
8. Samborondón posee interesantes atractivos turísticos naturales e históricos.
9. Las vías para llegar a Samborondón y a la cabecera cantonal se encuentran en óptimas condiciones.
10. La planta turística necesita desarrollarse acorde con todos los cambios positivos que están dándose en el cantón.
11. La presente tesis es un compendio informativo de la gastronomía de Samborondón, que contribuirá con la preservación del patrimonio intangible del destino.

RECOMENDACIONES

1. Se debería dar al arroz el respectivo reconocimiento como producto bandera de Samborondón.
2. El cabildo de Samborondón podría emprender un proyecto de la “ruta del arroz”.
3. En conjunto con el proyecto “Buijo histórico” se debería hacer varias visitas por algunos sectores del cantón que fueron visitados por los gestores de la Independencia.
4. Se debería mejorar la planta hotelera, apoyando al establecimiento de alojamiento existente y ampliar la oferta.
5. Implementar un programa para enseñar la preparación de los platos con el fin transmitirlos a futuras generaciones.
6. Además de enseñar a los turistas el proceso de la alfarería debería hacérselos participes de la actividad.

7. Capacitar a los dueños y trabajadores de los establecimientos en atención al cliente e higiene y manipulación de alimentos.
8. Continuar con el apoyo a la oficina de información turística, ampliándola y capacitando continuamente a su personal.
9. El inventario debería ser utilizado como información para poder potencializar a la gastronomía de Samborondón como atractivo turístico, contribuyendo de esta manera con la diversificación de la oferta turística del destino.

ANEXO I

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
	1.6 BOSQUES	<ul style="list-style-type: none"> a) Páramo b) Ceja de Selva Oriental c) Ceja de Selva Occidental d) Nublado Oriental e) Nublado Occidental f) Montano bajo Oriental g) Montano bajo Occidental h) Húmedo Tropical Amazónico i) Húmedo Tropical Occidental j) Manglar k) Seco Tropical l) Seco Interandino m) Petrificado

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
	<p>1.7 AGUAS</p> <p>SUBTERRÁNEAS</p>	<p>a) Aguas Minerales</p> <p>b) Aguas Termales</p> <p>c) Aguas Sulfurosas</p> <p>z)</p>
	<p>1.8 FENOMENOS</p> <p>ESPELEOLÓGICOS</p>	<p>a) Cuevas</p> <p>b) Cavernas</p> <p>c) Ríos Subterráneos</p> <p>z)</p>
	<p>1.9 FENOMENOS</p> <p>GEOLOGICOS</p>	<p>a) Cráteres</p> <p>b) Calderas</p> <p>c) Flujos de lava</p> <p>d) Tubos de lava</p> <p>e) Géiseres</p> <p>f) Escarpas de falla</p> <p>g) Solfataras</p> <p>h) Fumarolas</p> <p>z)</p>

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
	<p data-bbox="438 445 688 548">1.10 COSTAS O LITORALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="850 519 1006 552">a) Playas <li data-bbox="850 591 1074 624">b) Acantilados <li data-bbox="850 663 1001 696">c) Golfos <li data-bbox="850 736 1010 768">d) Bahías <li data-bbox="850 808 1001 840">e) Cabos <li data-bbox="850 880 1068 912">f) Ensenadas <li data-bbox="850 952 1097 984">g) Fondeaderos <li data-bbox="850 1024 1068 1057">h) Penínsulas <li data-bbox="850 1096 1097 1129">i) Promontorios <li data-bbox="850 1168 1010 1201">j) Puntas <li data-bbox="850 1240 1001 1273">k) Istmos <li data-bbox="850 1312 1049 1345">l) Estrechos <li data-bbox="850 1384 1025 1417">m) Canales <li data-bbox="850 1456 1001 1489">n) Dunas <li data-bbox="850 1528 1118 1561">o) Línea de costa <li data-bbox="850 1600 1042 1633">p) Estuarios <li data-bbox="850 1672 1016 1705">q) Esteros <li data-bbox="850 1745 1042 1777">r) Palmeras <li data-bbox="850 1817 1103 1849">z)

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
	<p>1.13 SISTEMA DE AREAS PROTEGIDAS</p>	<p>a) Parque Nacional b) Reserva Ecológica c) Refugio de Vida Silvestre d) Reserva Biológica e) Área Nacional de Recreación f) Reserva de Producción Faunística g) Área de Caza y Pesca h) Bosque Protector i) Reserva Geobotánica z)</p>
<p>2. MANIFESTACIONES CULTURALES</p>	<p>2.1 HISTORICAS</p>	<p>a) Arquitectura Civil Religiosa Militar</p>

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
		<ul style="list-style-type: none"> b) Zonas Históricas <ul style="list-style-type: none"> Ciudades Sectores Conjuntos parciales c) Minas Antiguas d) Sitios Arqueológicos <ul style="list-style-type: none"> Zonas arqueológicas Conjuntos Aislados e) Museos <ul style="list-style-type: none"> Religiosos Coloniales Arqueológicos Históricos Técnicos Artísticos Generales Etnográficos f) Colecciones <ul style="list-style-type: none"> Particulares z)

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
	2.2 ETNOGRAFIA	a) Grupos étnicos b) Arquitectura vernácula c) Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares d) Música y danza e) Artesanías -Instrumentos musicales -Tejidos, indumentaria -Máscara -Alfarería -Metales -Cueros Pieles -Madera -Piedras -Tejidos en paja -Objetos rituales

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
	<p data-bbox="404 1378 733 1410">2.3 REALIZACIONES</p> <p data-bbox="404 1447 569 1480">TÉCNICAS</p> <p data-bbox="404 1517 605 1550">CIENTÍFICAS</p>	<p data-bbox="827 312 958 345">-Alfarería</p> <p data-bbox="827 382 950 414">-Metales</p> <p data-bbox="827 452 1035 484">-Cueros Pieles</p> <p data-bbox="827 521 947 554">-Madera</p> <p data-bbox="827 591 947 624">-Piedras</p> <p data-bbox="827 661 1052 694">-Tejidos en paja</p> <p data-bbox="827 731 1057 764">-Objetos rituales</p> <p data-bbox="827 801 937 834">-Pintura</p> <p data-bbox="827 871 984 904">-Imaginería</p> <p data-bbox="827 941 928 974">-Armas</p> <p data-bbox="870 1011 1191 1043">f) Ferias y mercados</p> <p data-bbox="870 1081 1214 1201">g) Comidas y bebidas típicas</p> <p data-bbox="870 1238 1115 1271">h) Shamanismo</p> <p data-bbox="870 1308 1097 1340">z)</p> <p data-bbox="870 1447 1140 1550">a) Explotaciones mineras</p> <p data-bbox="870 1587 1129 1690">b) Explotaciones agropecuarias</p> <p data-bbox="870 1727 1132 1760">c) Explotaciones</p>

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
	<p data-bbox="394 1231 745 1406">2.4 REALIZACIONES ARTÍSTICAS CONTEMPORANEA</p>	<p data-bbox="870 373 1030 406">industriales</p> <p data-bbox="870 445 1151 478">d) Obras técnicas</p> <p data-bbox="879 517 1202 624">e) Centros científicos y técnicos</p> <p data-bbox="870 663 1176 696">Zoológicos y acuarios</p> <p data-bbox="870 736 1132 768">Jardines botánicos</p> <p data-bbox="870 808 1025 840">Bibliotecas</p> <p data-bbox="870 880 1039 912">z) Viveros</p> <p data-bbox="918 952 1108 984">-Orquidearios</p> <p data-bbox="918 1024 1097 1057">-Explotación</p> <p data-bbox="942 1096 1068 1129">Piscícola</p> <p data-bbox="893 1378 1064 1410">a) Museos</p> <p data-bbox="893 1450 1151 1482">b) Obras de arte</p> <p data-bbox="893 1522 1054 1555">c) Pintura</p> <p data-bbox="893 1594 1089 1627">d) Escultura</p> <p data-bbox="893 1666 1059 1699">e) Galería</p> <p data-bbox="893 1738 1020 1771">z)</p>

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO
	2.5 ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	a) Artísticos b) Fiestas c) Vida nocturna d) Gastronomía e) Rodeos f) Feria y Congreso g) Eventos deportivos z)

ANEXO II

Entrevista realizada al Alcalde del Cantón Samborondón Ing. José Yúnez Parra

¿Cómo surgió el plan de desarrollo del Cantón Samborondón?

Hace 50 años se inició el cambio de esta comunidad, la que empezó bajo la directriz, de don Miguel Yúnez Zagía, que no por ser mi padre, puedo asegurar fue el hombre que le dio el primer impulso para que Samborondón ya como cantón, proyecte las obras que lo encaminen a la posición en la que se encuentra hoy en día.

Varios personajes siguieron las huellas de mi padre, unos con mejor visión que otros, pero creo que todos han puesto un granito de arena para que esta población se encuentre en la posición actual.

¿Cuántos años tiene a cargo de la Alcaldía de este cantón?

Desde hace 9 años me ha correspondido ejercer la Alcaldía, y he tratado de seguir la ruta iniciada hace 50 años, la prueba de mí trabajo está a la vista de propios y extraños, pero aún nos falta mucho por hacer y de seguro lo haremos contando siempre con el apoyo de las personas que me acompañan en esta ardua tarea, me

refiero a las damas y señores concejales que me han acompañado en mis tres periodos administrativos unos que terminaron y otros que continúan en esta lucha por conseguir los recursos para emprender las obras que la ciudad requiere.

¿Cuáles son los motivos para hacer de Samborondón un cantón prospero?

Hacer de Samborondón un cantón grande y prospero ha sido el trabajo de todos y cada uno de los habitantes de esta población, nosotros solo estamos de paso por la municipalidad, el pueblo es quién nos ha venido señalando el sendero por donde debemos ir, en lo que a obra pública y social se refiere. Y es el pueblo samborondeño que en unidad de esfuerzo e ideas debe seguir impulsando su futuro y mostrarnos el camino a las autoridades que los representamos en los cargos públicos que ellos nos han confiado.

¿Por qué se debe que su actual gestión empezó con la regeneración del Malecón de la cabecera cantonal?

Se empezó con la regeneración de este punto arterial de esta ciudad para reactivar el turismo. Se ha venido construyendo un sitio de alto nivel turístico, con áreas verdes, recreativas, calles y avenidas totalmente pavimentadas y zonas para pesca o muelles para atracadero de botes o canoas que ofrecen sus recorridos regulares a varios

poblados o paseos turísticos por el majestuoso río Babahoyo, que cruza por esta ciudad.

¿Cuáles son las obras viales que se están llevando a cabo para tener una mejor infraestructura del cantón?

Las obras viales que se están llevando a cabo para tener una mejor infraestructura del cantón, se han cumplido en diferentes calles de la ciudad, la Parroquia Tarifa, los Recintos Boca de Caña, Buijo Histórico y otros.

En la cabecera cantonal se implementó un plan de pavimentación de calles, el que se cumplió gracias a un préstamo del Banco del Estado, hoy los cambios registrados en esta ciudad son visibles, lo que enorgullece a los habitantes de los barrios favorecidos.

¿Las obras municipales que se están llevando a cabo son fuentes generadoras de trabajo para los habitantes del cantón?

La Municipalidad de Samborondón está llevando a cabo obras emprendidas por la actual administración y ha tenido un consenso ciudadano y la aprobación del pleno del Ilustre Concejo Cantonal de Samborondón, demostrando de esta manera su férrea

unidad y sus deseos permanentes de superación, pensando en su gente, que habitan en todos los rincones de este "Nuevo Cantón".

Los miles de habitantes de este "Nuevo cantón de Samborondón", se han beneficiado de esta permanente generación de empleos, tanto en la ejecución de la obra en sí, como en el impulso de nuevos talleres, tiendas, bazares y otras actividades que se crean en todos los sectores donde se ha ejecutado la obra municipal.

¿Qué se está llevando a cabo para reactivar el turismo en el cantón?

Para reactivar el turismo en el cantón se están realizando diferentes obras como son las públicas y las sociales para dar al visitante un buen servicio por este motivo se ha implementado un Centro de Información Turística el cual se encuentra ubicado en la cabecera cantonal y servirá para dar toda la información sobre los sitios de interés turístico en este cantón y además ayudará a los servidores turísticos en sus trámites para legalizar las patentes y sus locales.

¿Cómo ve el futuro del cantón Samborondón?

Creo sin temor a equivocarme que el futuro del cantón es halagador, el avance se vive en todos los órdenes del convivir diario y si seguimos unidos, trabajando como un solo

puño el crecimiento y desarrollo de esta comunidad será imperecedero, en beneficio de todos pero especialmente de las futuras generaciones.

Entrevista realizada al Párroco Cristian Arechuan Quinteros.

¿Cuáles son los santos que los habitantes de Samborondón veneran?

En el cantón Samborondón sus habitantes veneran a San Joaquín y a Santa Ana, los cuales son los patronos de este cantón.

¿Cuáles son las fechas de inicio de las fiestas patronales del cantón?

Las previas de las festividades patronales empiezan el 16 de Julio hasta que llegan a su fin el 26 del presente mes.

¿Estas festividades atraen a un gran número de fieles al cantón?

Si debido a que muchas personas son devotas de San Joaquín y de Santa Ana los cuales aportan a sus vidas la espiritualidad que buscan, un gran número de fieles del cantón y de otras provincias vienen a presenciar las diferentes actividades que se llevan a cabo en estos días de comunión.

¿En estas festividades religiosas se consume algún plato típico en especial?

En estas fiestas la comunidad aprovecha para vender platos que no son típicos tal es el caso del yapingacho y del seco de gallina criolla los cuales son una antelación que marca el inicio de las festividades patronales que se llevan a cabo año tras años.

¿Qué tipo de actividades realizan los lugareños para las festividades patronales?

Se realizan diferentes actividades en conjunto con la comunidad para dar inicio a las festividades tal es el caso de misas de gracia, recorrido de los santos en sus respectivas urnas por los diferentes sectores del cantón y por último la quema de hermosos castillos y juegos pirotécnicos que dan por culminado las fiestas patronales.

¿La religión tiene algún tipo de influencia sobre la población?

Los habitantes tienen una gran unión con el todo poderoso esto es algo que los tienen bien arraigado, puesto que los pobladores se encomiendan a él y agradecen la fertilidad de su pueblo.

¿Estas festividades son promocionadas a través de algún medio de comunicación?

El Alcalde y autoridades competentes se encargan de anunciar el comienzo de las fiestas patronales a través de los medios escritos, radiales y televisivos y se busca incentivar aún más la presencia de los fieles, esto ayuda a tener una masiva visita por parte de propios y extraños.

**Entrevista realizada al Sr. Pedro Miranda encargado de la Oficina de Información
Turística de Samborondón**

¿Cuáles son las funciones que desempeña esta oficina?

Esta oficina fue creada con la finalidad de dar información acerca de los diferentes atractivos con los que cuenta el cantón y para ayudar a los prestadores de servicio con capacitación continua para el buen servicio que se le debe brindar al turista

**¿Cuentan con personal capacitado para brindar la debida información turística al
visitante?**

La oficina cuenta con mi colaboración y con la de una secretaria Alexandra Plúas y no nos hemos especializado en esta rama pero recibimos constantemente capacitación sobre este campo como lo es el turismo.

¿Cuáles son los planes a futuro de los programas turísticos?

Se planea crear rutas en los diferentes corredores que se tiene en este cantón como los que son la ruta del arroz, desarrollar aún más la actividad marítima, puesto que el cantón es bañado por tres majestuosos ríos, a demás de llevar a cabo la feria gastronómica donde se darán a degustar los diferentes platos típicos con los que cuenta el cantón y por último dar una mayor promoción a la parte rural del cantón.

¿Se han llevado a cabo estudios de factibilidad para atraer al turista?

Sí en especial el estudio que nos ha aportado la Universidad de Especialidades Espirito Santo, la cual muestra una manera adecuada para que la comunidad aproveche los diferentes recursos naturales con los que cuenta el cantón para sacar un provecho de los mismos sin alterar el medio.

**Entrevista realizada al Sr. Carlos León Barzola vendedor de la cuajada de queso
envuelta en hoja de vijao.**

¿Cuántos años tiene realizando esta actividad?

Esta actividad la llevo realizando 20 años

¿Desde que hora empieza a vender la cuajada?

La cuajada de queso se la empieza a vender desde las 10H30 hasta las 14H00
aproximadamente que me retiro a mi domicilio.

¿De dónde es procedente la materia prima con la cual se elabora la cuajada?

La materia prima es procedente la Hacienda la Florida la cual está ubicada en el cantón
Daule hay consigo la leche y el cuajo el cual es a base de la tripa de la vaca es decir es
cuajo animal.

¿En dónde se realiza la elaboración de la cuajada?

La realizo en mi casa la misma que quede en el cantón Daule, la elaboración de la cuajada es de forma artesanal.

¿Cuántas cuajadas prepara diariamente para vender en la cabecera cantonal?

Se prepara diariamente alrededor de 100 cuajadas las mismas que son vendidas únicamente en la cabecera cantonal de Samborondón y el precio es de \$1,50 la unidad es una cuajada de 1 libra.

¿Cuántas personas se dedican a esta actividad?

Yo, soy la única persona que me he dedicado a esta actividad por el lapso de 20 años consecutivos.

¿Cómo realiza la venta de las cuajadas en la cabecera cantonal?

La comercialización de mi producto lo he realizado caminando las calles de la cabecera anunciando que ha llegado la fresca cuajada de queso.

¿Qué cantidad vende diariamente de la cuajada de queso?

Se venden un promedio diario de 90 a 100 cuajadas diarias debido a que este producto es muy consumido por la comunidad local y en una minoría por las comunidades aledañas a la zona.

¿Quiénes son los mayores consumidores de la cuajada en el pueblo?

La mayor parte de mi producto es comercializado en los diferentes restaurantes de la zona y también por las amas de casa que utilizan el producto en su mayoría de platos.

¿Cuáles son los eventos más importantes que hacen que se consuma con mayor frecuencia a la cuajada de queso?

La cuajada es mayormente vendida cuando hay sepelios, debido a que sirven las tradicionales roscas hornadas a leña con la cuajada de queso.

¿Qué toque especial le da la envoltura de hoja de vijao a la cuajada de queso?

La hoja le proporciona un sabor especial a más de brindarle mucha frescura y sobre todo textura a la cuajada, es decir no permite que se ponga rancia la cuajada una vez que está a la intemperie.

¿Este negocio será heredado por algún otro miembro de la familia?

No puesto que ningún miembro de mi familia está interesado en este negocio, debido a que es muy laborioso y sobre todo no deja un gran margen de ganancia lo cual hace que no genere interés en los miembros de mi familia o de alguna otra persona particular.

Entrevistas hechas a los propietarios de los restaurantes inventariados

- Sr. Walter Barroso propietario de la panadería "La Central"
- Sra. Francisca Solís viuda de Reto propietario del restaurante "Zoilita"
- Sr. Alejandro Arreaga propietario del restaurante "La Pangorita"
- Sr. Francisco Terranova Burbano propietario del restaurante "El Farolito"
- Sr. Joffre Vargas propietario del restaurante "La Casita de Caña"

¿Dónde adquirió las técnicas necesarias para llevar a cabo la elaboración de los platos que expenden?

Esta pregunta tuvo una respuesta en común entre todos lo encuestados pues ellos han heredado las recetas y la elaboración de los platos. Sobretudo de las mujeres adultas (abuelas) de sus respectivas familias.

¿A qué se debe el reconocimiento de los platos típicos, tanto en la comunidad local como en los cantones vecinos?

Todos los encuestados respondieron que se debe a la manipulación especial que le dan a los alimentos y además que no se los condimenta en exceso. Todos son preparados de forma casera.

En el caso de las rosquitas tiene como valor agregado el que se realizan en un horno de leña, el cual establece la diferencia en sabor con relación a las otras que se venden en diferentes panaderías del cantón.

¿Cuántos años lleva realizando en esta actividad?

Sr. Walter Barroso	30 años
Sra. Francisca Solís	15 años
Sr. Alejandro Arreaga	37 años
Sr. Francisco Terranova	33 años
Sr. Joffre Vargas	10 años

¿Qué platos típicos se puede degustar en este establecimiento?

Sr. Walter Barroso: "Rosquitas"

Sra. Francisca Solís: "Estofado de corvina y estofado de corazón de res".

Sr. Alejandro Arreaga: "Seco de pato, bagre hornado, cazuela de bocachico y ceviche de camarón de río".

Sr. Francisco Terranova: "Caldo de bola, estofado de corazón, cazuela de bocachico, sancocho de bagre, estofado de corvina".

Sr. Joffre Vargas: "Caldo de bola, corvina frita de agua dulce, ceviche de camarón de río, cazuela de bocachico, ceviche de corvina de río".

¿Cuántas horas se tarda en la elaboración de los platos típicos?

Sr. Walter Barroso respondió que tardaba 2 horas con 30 minutos.

El resto de propietarios de los restaurantes concordaron diciendo que el tiempo de elaboración de sus platos típicos era variado pues dependía de los ingredientes y su manipulación.

¿Cuáles son los productos o ingredientes principales para la elaboración de los platos típicos?

Sr. Walter Barroso: "Harina de alta patente, levadura, sal, manteca de puerco y agua".

Sra. Francisca Solís: "Carne de res, corvina de río".

Sr. Alejandro Arreaga: "Pato, pescado de río, camarón de río".

Sr. Francisco Terranova y Sr. Joffre Vargas coincidieron diciendo que son: "Carne de res, pescado de río, camarón de río".

Además de lo antes expuesto todos utilizan aderezos para darle sabor a sus platos.

¿Cuántos platos típicos se preparan diariamente?

Sr. Walter Barroso dijo que aproximadamente 8.000 rosquitas.

Los demás propietarios de los restaurantes dijeron que se expenden los platos típicos bajo pedido, es decir, que el número de platos típicos que se vende por día puede variar.

¿Cuál es el número de personas que trabajan en este establecimiento?

Sr. Walter Barroso propietario de la panadería "La Central": 4 personas

Sra. Francisca Solís viuda de Reto propietario del restaurante "Zoilita": 2 personas

Sr. Alejandro Arreaga propietario del restaurante "La Pangorita": 5 personas

Sr. Francisco Terranova Burbano propietario del restaurante "El Farolito": 2 personas

Sr. Joffre Vargas propietario del restaurante "La Casita de Caña": 3 personas

¿Qué días se realiza la venta de los platos típicos y sus horarios de atención?

Sr. Walter Barroso propietario de la panadería "La Central": Lunes a domingo desde las 7h00 hasta las 17h00

Sra. Francisca Solís viuda de Reto propietario del restaurante "Zoilita": Lunes a domingo de 07H00 a 17H00.

Sr. Alejandro Arreaga propietario del restaurante "La Pangorita": lunes a domingo de 06H00 a 17H00. Solo se da servicio de almuerzo.

Sr. Francisco Terranova Burbano propietario del restaurante "El Farolito": lunes a domingo de 08H00 a 17H00. Solo se da servicio de almuerzo.

Sr. Joffre Vargas propietario del restaurante "La Casita de Caña": lunes a sábados desde las 07H00 a las 16H00.

¿Cuál es la dirección del establecimiento?

Sr. Walter Barroso: Malecón entre El Oro y los Ríos

Sra. Francisca Solís: Bolívar y El Oro

Sr. Alejandro Arreaga: Bolívar y Sucre 222

Sr. Francisco Terranova: Bolívar y Calixto Romero

Sr. Joffre Vargas: La paz y Bolívar.

¿Cuáles son los eventos más importantes que hacen que se consuma con mayor frecuencia los platos típicos?

Las rosquitas se consumen con una mayor frecuencia cuando hay sepelios, puesto que en este tipo de actos se acostumbra a brindarlas acompañadas de la cuajada de queso y un vaso de café.

Aunque los propietarios de los demás restaurantes han notado que no tienen fechas especiales de salida de estos platos, aseguran que los fines de semana tienen mayor acogida.

¿Su establecimiento está afiliado a alguna entidad reguladora del sector turístico?

Ninguno de los establecimientos está afiliado a algún ente perteneciente al gremio turístico.

ANEXO III

FICHAS DE INVENTARIO DE PRODUCTO.

Ficha de Inventario Gastronómico N 1.

Producto "Camarón de Río".

Encuestador	Blum Paola	Cód. Ficha	I.G-PR-SMB-001	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: CAMARON DE RIO

1.1.2 Variación de denominación: No aplica

1.1.3 Categoría: Marisco

1.1.4 Tipo: De río

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Plenamente aceptado.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Capturado (Caza y pesca) se lo encuentra mediante alimentación en libertad.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 **Valor nutricional de su consumo:** Medio

1.2.2 **Procedencia:** Originales del lugar.

1.2.3 **Temporalidad (señalar época):** Temporal (depende de la salinidad de los ríos)

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

1.3.1 **Características organolépticas:** Olor

1.3.2 **Medidas de preservación:** manipulación (hielo)

1.3.3 **Medidas de calidad:** no aplica

Foto:

Camarón de río



4. Cooperación y difusión

4.1 **Cooperativas:** Cantonal

4.2 **Alcance:** Mercado Cantonal

4.3 **Vías de difusión:** Boca a boca (vía cultural).

5. Comercialización

5.1 **Alcance:** Mercado Cantonal

5.2 **Vías de comercialización:** Restauración de la zona

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 **Iniciativas:** Degustación

6.2 **Alcance:** Turismo local.

7. Fuentes de información.

El Sr. José Torres nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

Es consumido anualmente pero se los pesca en diferentes ríos de la zona tales como: el Babahoyo, el río Vinces y Los Tintos, esto se debe a que hay que esperar que la larva se desarrolle durante 4 meses.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 2.

Producto "Corvina de Río".

Encuestador	Medina Gloria	Cód. Ficha	I.G-PR-SMB- 002	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: CORVINA DE RIO

1.1.2 Variación de denominación: No aplica

1.1.3 Categoría: Pescado

1.1.4 Tipo: De río

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Plenamente aceptado.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Capturado (Caza y pesca) se lo encuentra mediante alimentación en libertad.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 Procedencia: Originales del lugar.

1.2.3 **Temporalidad (señalar época):** Temporal

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

1.3.1 **Características organolépticas:** Olor

1.3.2 **Medidas de preservación:** manipulación (hielo y extracción de viseras)

1.3.3 **Medidas de calidad:** no aplica

Foto:

Corvina de río



4. Cooperación y difusión

4.1 **Cooperativas:** Provincial

4.2 **Alcance:** Mercado Cantonal

4.3 **Vías de difusión:** Boca a boca (vía cultural).

5. Comercialización

5.1 **Alcance:** Mercado Provincial

5.2 **Vías de comercialización:** Restauración de la zona

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 **Iniciativas:** Degustación

6.2 **Alcance:** Turismo Nacional.

7. Fuentes de información.

El Sr. José Torres nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

Es consumido anualmente pero existen meses donde no se encuentra con mucha facilidad como es en la época de verano.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 3.

Producto "Hoja de Banano".

Encuestador	Triviño Vanessa	Cód. Ficha	I.G-PR- SMB-003	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: HOJA DE BANANO

1.1.2 Variación de denominación: Vijao

1.1.3 Categoría: no aplica

1.1.4 Tipo: Banano

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Reconocido minoritariamente por la comunidad.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Cosechado-Recolectado (especie en crianza de manera orgánica).

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: Bajo

1.2.2 Procedencia: Cercanías

1.2.3 **Temporalidad (señalar época):** Regular.

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

1.3.1 **Características organolépticas:** Color

1.3.2 **Medidas de preservación:** medidas fitosanitarias

1.3.3 **Medidas de calidad:** no aplica

Foto:

Hoja de Banano



4. Cooperación y difusión

4.1 **Cooperativas:** Comunal

4.2 **Alcance:** Mercado Local

4.3 **Vías de difusión:** Boca a boca (vía cultural).

5. Comercialización

5.1 **Alcance:** Mercado Local

5.2 **Vías de comercialización:** Mercado Local

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 **Iniciativas:** Otros

6.2 **Alcance:** Turismo local.

7. Fuentes de información.

El Sr. Edison Morales nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

Se recolecta de lugares cercanos como Daule y la Provincia de los Ríos.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 4.

Producto "Arroz".

Encuestador	Blum Paola	Cód. Ficha	I.G-PR-SMB-004	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: Arroz

1.1.2 Variación de denominación: No aplica

1.1.3 Categoría: Cereales

1.1.4 Tipo: No aplica

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Plenamente aceptado.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Cosechado-recolectado (con huella industrial).

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: Medio

1.2.2 Procedencia: Originales del lugar.

1.2.3 **Temporalidad (señalar época):** Temporal se pueden tener 4 cosechas en el año.

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

1.3.1 **Características organolépticas:** Color

1.3.2 **Medidas de preservación:** controles de calidad

1.3.3 **Medidas de calidad:** Controles de calidad (Control de etiquetado, medida sanitaria, etc.)

Foto:

Arroz



4. Cooperación y difusión

4.1 **Cooperativas:** Nacional

4.2 **Alcance:** Mercado Internacional

4.3 **Vías de difusión:** Prensa local y nacional.

5. Comercialización

5.1 **Alcance:** Mercado Internacional

5.2 **Vías de comercialización:** Mercado Local

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 **Iniciativas:** Demostración

6.2 **Alcance:** Turismo Internacional

7. Fuentes de información.

El Sr. Pablo Dumani nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

Ese puede tener 4 cosechas al año.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 5.

Producto "Mango".

Encuestador	Blum Paola	Cód. Ficha	I.G-PR-SMB-005	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: MANGO

1.1.2 Variación de denominación: No aplica

1.1.3 Categoría: Fruta

1.1.4 Tipo: Manzana

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Plenamente aceptado.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Cosechado-Recolectado

(Manera orgánica)

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 Procedencia: Originales del lugar.

1.2.3 Temporalidad (señalar época): Temporal (Julio a Septiembre se cosecha)

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

1.3.1 Características organolépticas: Sabor

1.3.2 Medidas de preservación: Fitosanitarias

1.3.3 Medidas de calidad: no aplica

Foto:

Mango



4. Cooperación y difusión

4.1 **Cooperativas:** Local

4.2 **Alcance:** Mercado Local

4.3 **Vías de difusión:** Boca a boca (vía cultural).

5. Comercialización

5.1 **Alcance:** Mercado Local

5.2 **Vías de comercialización:** Puestos Pequeños y carretas de comida

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 **Iniciativas:** Degustación

6.2 **Alcance:** Turismo local

7. Fuentes de información.

El Sr. José Criollo nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

Existen muchas tipos de mango en el Ecuador pero en Samborondón solo se planta el árbol de mango de manzana conocido así por su tonalidad roja.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 6.

Producto "Pato".

Encuestador	Triviño Vanessa	Cód. Ficha	I.G-PR-SMB- 006	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: PATO

1.1.2 Variación de denominación: No aplica

1.1.3 Categoría: Cárnicos

1.1.4 Tipo: Silvestre

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Reconocido mayoritariamente por la población.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Capturado (Caza y pesca) mediante alimentación en libertad

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 Procedencia: Originales del lugar.

1.2.3 **Temporalidad (señalar época):** Regular

1.3 **Factores sensoriales, de preservación y calidad.**

1.3.1 **Características organolépticas:** Sabor

1.3.2 **Medidas de preservación:** manipulación

1.3.3 **Medidas de calidad:** no aplica

Foto:

Pato



4. Cooperación y difusión

4.1 **Cooperativas:** Comunal

4.2 **Alcance:** Mercado Comunal

4.3 **Vías de difusión:** Boca a boca (vía cultural).

5. Comercialización

5.1 **Alcance:** Mercado Local

5.2 **Vías de comercialización:** Restauración de la zona

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 **Iniciativas:** Degustación

6.2 **Alcance:** Turismo local.

7. Fuentes de información.

El Sra. Martha Andrade nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

La mayoría de las familias los crían como animales domésticos

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 7.

Producto "Res".

Encuestador	Medina Gloria	Cód. Ficha	I.G-PR-SMB- 007	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: RES

1.1.2 Variación de denominación: No aplica

1.1.3 Categoría: Ganado Vacuno

1.1.4 Tipo: no aplica

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Plenamente aceptado.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Procesado mediante pastoreo.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 **Procedencia:** Originales del lugar.

1.2.3 **Temporalidad (señalar época):** Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

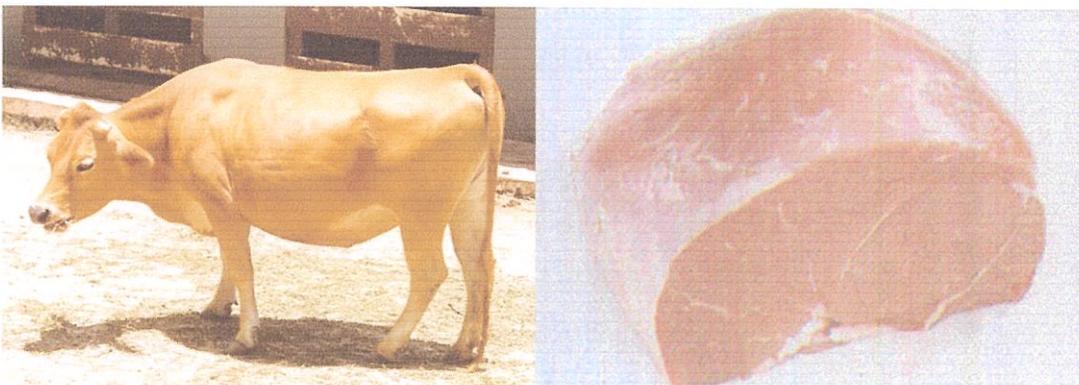
1.3.1 **Características organolépticas:** Sabor

1.3.2 **Medidas de preservación:** controles de calidad

1.3.3 **Medidas de calidad:** no aplica

Foto:

Res



4. Cooperación y difusión

4.1 **Cooperativas:** Nacional

4.2 **Alcance:** Mercado Nacional

4.3 **Vías de difusión:** Prensa local y Nacional

5. Comercialización

5.1 **Alcance:** Mercado Nacional

5.2 **Vías de comercialización:** Restauración de la zona

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 **Iniciativas:** Degustación

6.2 **Alcance:** Turismo Nacional

7. Fuentes de información.

El Sr. Gustavo López nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

Normalmente se sacrifica al macho pues a la hembra se la usa como reproductor de leche y de crías.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 8.

Producto "Limón".

Encuestador	Median Gloria	Cód. Ficha	I.G-PR-SMB- 008	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: LIMON

1.1.2 Variación de denominación: No aplica

1.1.3 Categoría: Fruta

1.1.4 Tipo: Sutil

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Plenamente aceptado.

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Cosechado –recolectado, manera orgánica.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 **Procedencia:** Originales del lugar.

1.2.3 **Temporalidad (señalar época):** Temporal.

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

1.3.1 **Características organolépticas:** Olor

1.3.2 **Medidas de preservación:** fitosanitaria

1.3.3 **Medidas de calidad:** no aplica

Foto:

Limón



4. Cooperación y difusión

4.1 Cooperativas: Cantonal

4.2 Alcance: Mercado Cantonal

4.3 Vías de difusión: Boca a boca (vía cultural).

5. Comercialización

5.1 Alcance: Mercado Cantonal

5.2 Vías de comercialización: Mercado Local

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 Iniciativas: Demostración

6.2 Alcance: Turismo Local

7. Fuentes de información.

El Sr. Jaime Bernal nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

Su cosecha es por temporalidad

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007

Ficha de Inventario Gastronómico N 9.

Producto “Cuajada de Queso de Hoja de banano”.

Encuestador	Triviño Vanessa	Cód. Ficha	I.G-PR-SMB- 009	Fecha	25/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del producto.

1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)

1.1.1 Denominación: CUAJADA DE QUESO DE HOJA DE BANANO

1.1.2 Variación de denominación: Queso de Hoja

1.1.3 Categoría: Lácteo

1.1.4 Tipo: No aplica

1.1.5 Subtipo (variedad): No aplica

1.1.6 Reconocimiento cultural: Reconocido mayoritariamente por la comunidad

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Procesado.

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales.

1.2.1 Valor nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 **Procedencia:** Cercanías

1.2.3 **Temporalidad (señalar época):** Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad.

1.3.1 **Características organolépticas:** Sabor

1.3.2 **Medidas de preservación:** medidas de manipulación

1.3.3 **Medidas de calidad:** no aplica

Foto:

Cuajada de queso de Hoja



4. Cooperación y difusión

4.1 **Cooperativas:** Local

4.2 **Alcance:** Mercado Local

4.3 **Vías de difusión:** Boca a boca (vía cultural).

5. Comercialización

5.1 **Alcance:** Mercado Local

5.2 **Vías de comercialización:** Mercado Local

6. Iniciativa e innovación turística entorno al producto.

6.1 **Iniciativas:** Degustación

6.2 **Alcance:** Turismo local.

7. Fuentes de información.

El Sr. Carlos León Barzola nos dio información sobre el producto.

8. Observaciones.

Este queso se lo prepara en Daule y es llevado para ser comercializado en el Cantón Samborondón.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

INVENTARIO DE PLATOS Y RECETAS.

Ficha de Inventario Gastronómico N 1.

Plato "Seco de Pato".

Encuestador	Paola Blum	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB- 001	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: SECO DE PATO.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Plenamente Aceptado.

1.1.5 Procedencia de la Receta: Familiar (de antepasados).

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Regular

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 90 minutos (1 hora ablandando la carne del pato).

Fotos:

Seco de pato



2. Recetario.

2.1 **Número de porciones:** 10 porciones.

2.2 **Ingredientes:**

- 1 pato
- 6 tazas de arroz.
- 3 ramitas de culantro.
- 3 tomates.
- 3 pimientos.
- 3 cebollas.
- 2 naranjillas.
- 4 dientes de ajo.
- 1 cucharadita de achiote.
- Comino, sal y ají peruano al gusto.

Preparación: Previamente se despresa y limpia el pato. Luego se hace un refrito con la cebolla, el tomate, el pimiento y un poquito de achiote cuando esta mezcla tenga un color dorado. Verter en la olla 3 tazas de agua y poner los tallos de culantro previamente lavados y echar el jugo de las 2 naranjillas.

Dejar hervir por una hora aproximadamente hasta ver que la carne de pato este suave. Para finalizar se le hecha ají peruano disuelto en una taza de agua y las hojas de culantro picadas.

Presentación: Se sirve caliente con una porción de arroz y 2 maduros fritos.

3. Difusión.

3.1 **Alcance:** Mercado nacional.

3.2 **Vías de difusión:** Prensa local y nacional

3.3 Formas de transmisión: Familiar.

3.4 Uso comunal de la expresión: Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 Alcance: Mercado Nacional.

4.2 Vías de Comercialización: Restauración de la zona y festividades.

5. Fuentes de Información.

Sra. Martha Andrade (Cocinera del restaurante " El Farolito "), Sra. Patricia Cedeño (Cocinera del restaurante " La Pangorita")

6. Observaciones.

El tiempo de cocción del pato es de una hora aproximadamente puesto que su carne es dura.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 2.

Plato “Ceviche de camarón de río”.

Encuestador	Gloria Medina	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-002	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: CEVICHE DE CAMARON DE RÌO.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Reconocido mayormente por la comunidad.

1.1.5 Procedencia de la Receta: Social/vecinal.

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Temporal.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

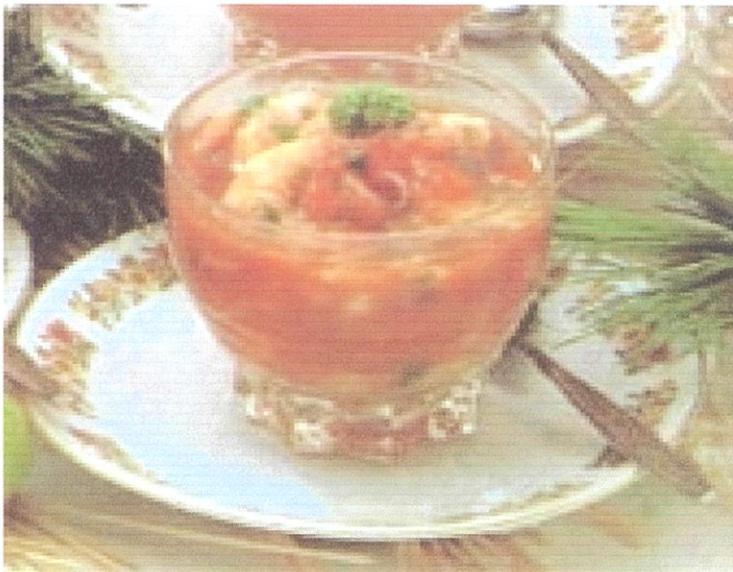
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Bajo

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 35 minutos (10 minutos desvenando al camarón).

Fotos:

Ceviche de camarón de río



2. Recetario.

2.1 **Número de porciones:** 10 porciones.

2.2 **Ingredientes:**

- 3 libras de camarón de agua dulce.
- 3 ramitas de culantro.
- 4 tomates riñón.
- 3 pimientos.
- 5 cebollas colorada
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de margarina,
- 6 limones.
- 2 cucharadas de salsa de tomate.

Preparación: Previo a la preparación se debe extraer las vísceras del camarón luego se lo aliña (pimienta, sal, ajo). Sancochar con una cucharada de margarina el camarón por un lapso de 2 minutos. Picar las cebollas, los tomates y los pimientos y escaldar en una sopera con el jugo de los 6 limones. Una vez escaldados mezclar el camarón con esta salsa. Agregarle la salsa de tomate y sal al gusto, y por ultimo la yerbita.

Presentación: Se coloca en cevicheras (recipiente de cerámica pequeño y hondo), con un poco de culantro en la parte central del plato.

3. Difusión.

3.1 **Alcance:** Mercado Nacional.

3.2 **Vías de difusión:** Prensa local y nacional

3.3 **Formas de transmisión:** Familiar.

3.4 **Uso comunal de la expresión:** Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 **Alcance:** Mercado Nacional.

4.2 **Vías de Comercialización:** Mercado local

5. Fuentes de Información.

Sra. Martha Andrade (Cocinera del restaurante " El Farolito "), Sra. Zoila Solís (Cocinera del restaurante "Zoilita").

6. Observaciones.

Este plato tiene 2 opciones para ser servido: con arroz y/o verde (patacón).

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 3.

Plato "Bagre Hornado".

Encuestador	Vanessa Triviño	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-003	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: BAGRE HORNADO.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Reconocido minoritariamente por la comunidad.

1.1.5 Procedencia de la Receta: Familiar (de antepasados).

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Alto

1.2.2 **Valor Nutricional de su consumo:** Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 40 minutos.

Fotos:

Bagre Hornado



2. Recetario.

2.1 **Número de porciones:** 10 porciones.

2.2 **Ingredientes:**

- 3 bagres.
- ¼ de maní molido.
- 3 cebollas coloradas.
- 4 tomates riñón.
- 2 pimientos.
- 3 ramitas de culantro.

- 3 dientes de ajo.
- Comino y sal al gusto.
- 1 libra de papa chola.
- 3 maduros.
- 4 limones.

Preparación: Primero se despoja de las vísceras al pescado y se lo deja reposar por el lapso de 10 minutos con una mezcla del sumo de 4 limones y una cucharadita de sal; se procede a realizar un refrito con los tomates, los pimientos y las cebollas picados en cuadritos y se le agrega el maní previamente disuelto en una taza de agua y se deja mezclar por 15 minutos, luego se integra al pescado en este refrito para que se sancoche por el lapso de 2 minutos; después se coloca esta preparación en una vasija de barro y se la lleva al horno por un aproximado de 10 minutos, mientras se cose el bagre se coloca las papas envueltas en papel aluminio y se lleva al horno por 15 minutos. Durante esta cocción se ponen los maduros a asar en una parrilla de carbón.

Presentación: se sirve caliente y se cuida que el pescado no pierda su forma y en un plato adicional se coloca la papa y el maduro.

3. Difusión.

3.1 Alcance: Mercado Local.

3.2 Vías de difusión: De boca a boca (vía cultural)

3.3 Formas de transmisión: Familiar.

3.4 Uso comunal de la expresión: Se prepara este plato bajo pedido.

4. Comercialización.

4.1 Alcance: Mercado Local.

4.2 Vías de Comercialización: Restauración de la zona.

5. Fuentes de Información.

Sra. Martha Andrade (Cocinera del restaurante " El Farolito "), Sra. Patricia Cedeño (Cocinera del restaurante " La Pangorita")

6. Observaciones.

Es preciso tener mucha cautela en no sobrepasar el límite de tiempo que el pescado lleva en el horno porque podría perder la consistencia.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 4.

Plato "Caldo de Bola".

Encuestador	Paola Blum	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-004	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: CALDO DE BOLA.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Plenamente Aceptado.

1.1.5 Procedencia de la Receta: De otras Comarcas.

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Alto

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 90 minutos.

Fotos:

Caldo de Bola



2. Recetario.

2.1 Número de porciones: 10 porciones.

2.2 Ingredientes:

- 2 libras de hueso de res.
- 2 cubo de caldo de carne.
- 12 tazas de agua.
- 10 verdes (6 cocidos y 4 crudos).
- 5 hojas de col finamente picada.
- 2 pimientos pequeños, finamente picados.
- 3 cebollas coloradas medianas finamente picadas.
- 3 cucharadas de achiote,
- 5 dientes de ajos machacados.
- 2 yucas pequeñas.
- 4 choclos.
- 3 zanahorias pequeñas cortadas en cuadrados.
- 3 ramitas de culantro o hierbabuena.
- 15 verdurita (vaina verde larga y fina) picadas.
- Sal, pimienta y comino al gusto.

Relleno:

- 2 cebollas coloradas pequeñas, finamente picadas,.
- 1 pimiento pequeño finamente picado.
- 6 cucharadas de maní molido.
- ½ taza de alverjitas.
- 4 Huevos duros.
- 3 cucharadas de achiote.
- Sal, pimienta, comino y orégano al gusto.
- ¼ de taza de pasas.
- 1 ½ libra de pulpa de res.

Preparación: Licue las cebollas, los pimientos y los ajos. En una olla ponga el agua, el hueso, la carne, el cubo de caldo, el licuado anterior, el perejil, las cucharadas de

achiote, la sal, la pimienta y el comino; deje hervir e incorpore los seis verdes, la col, la yuca, los choclos, las verduritas picadas y las zanahorias. Ralle los cuatros verdes crudos. Una vez que los verdes están cocinados, retírelos del fuego, májelos y únalos a los verdes crudos, agregue el achiote del relleno y cucharadas de caldo, si es necesario, hasta formar una masa consistente. Deje reposar la preparación anterior mientras hace el relleno. En tres cucharadas de achiote sofría la cebolla, el pimiento, una pepa de ajo machacada, la carne del caldo finamente picada, el maní, las pasas, las alverjitas cocidas, el orégano y condimente con sal y pimienta, deje cocinar este refrito. Tome una porción de verde y rellene con el condumio anterior. Ponga las bolas en el caldo y déjelo cocinar a fuego lento por diez minutos, aproximadamente.

Presentación: Sirva caliente en plato hondo. Cada plato debe de contener yuca, choclo y bolas.

3. Difusión.

3.1 Alcance: Mercado Nacional.

3.2 Vías de difusión: Mercado Turístico.

3.3 Formas de transmisión: Familiar.

3.4 Uso comunal de la expresión: Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 **Alcance:** Mercado Nacional.

4.2 **Vías de Comercialización:** Restauración de la zona.

5. Fuentes de Información.

Sra. Martha Andrade (Cocinera del restaurante " El Farolito "), Sra. Patricia Cedeño (Cocinera del restaurante " La Pangorita").

6. Observaciones.

Acompañe con limón y ají, el plato puede llevar una o dos bolas, lo cual tendrá repercusiones en el precio.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 5.

Plato "Corvina de río frita fileteada".

Encuestador	Gloria Medina	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-005	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: CORVINA DE RÍO FRITA FILETIADA.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Plenamente Aceptado.

1.1.5 Procedencia de la Receta: Nacional.

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Bajo

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 30 minutos

Fotos:

Corvina de río frita fileteada



2. Recetario.

2.1 **Número de porciones:** 10 porciones.

2.2 **Ingredientes:**

- 4 libras de corvina fresca.
- 2 cebollas coloradas.
- 5 cucharadas de harina.
- 3 dientes de ajo.
- 3 hojas de laurel.
- 4 yemas de huevo

- 2 cucharadas de perejil picado.
- mantequilla y aceite en partes iguales.
- sal, pimienta y jugo de limón al gusto.

PREPARACIÓN: Pasar la corvina por el chorro de agua fría y luego cortarla en filetes de regular tamaño, rociándolos con jugo de limón. En una cacerola calentar un poco de aceite con mantequilla, añadiéndole los filetes de corvina, la cebolla y ajo picados y la hoja de laurel. Mantener esto en fuego unos minutos. Agregar entonces la harina disuelta en un poco de agua fría y el vino, para continuar la cocción y condimentarla con sal y pimienta. Colocar los filetes en una fuente refractaria engrasada, no muy profunda. Luego pasar por un tamiz fino el jugo que quedara en la cacerola, agregándole lentamente las yemas de huevo ligeramente batidas. Con la salsa que preparamos bañar los filetes de pescado, para mantenerlos en el horno suave hasta el momento de servir.

PRESENTACION: Sirva caliente la corvina, acompañado con arroz, la salsa de tomate y cebolla, además de patacones.

3. Difusión.

3.1 **Alcance:** Mercado Nacional.

3.2 **Vías de difusión:** Mercado turístico y Festivales.

3.3 **Formas de transmisión:** Familiar.

3.4 **Uso comunal de la expresión:** Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 **Alcance:** Mercado Nacional.

4.2 **Vías de Comercialización:** Mercado local y Festivales.

5. Fuentes de Información.

Sra. Martha Andrade (Cocinera del restaurante " El Farolito "), Sra. Patricia Cedeño (Cocinera del restaurante " La Pangorita").

6. Observaciones.

Hay que tener en cuenta a la hora de filetear el pescado que no lleve espinas en su carne puesto que sería un inconveniente para el consumidor a la hora de servirse el plato.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 6.

Plato “Estofado de Corazón de res”.

Encuestador	Paola Blum	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-006	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: ESTOFADO DE CORAZON DE RES.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Reconocido mayormente por la comunidad.

1.1.5 Procedencia de la Receta: Familiar (de antepasados).

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

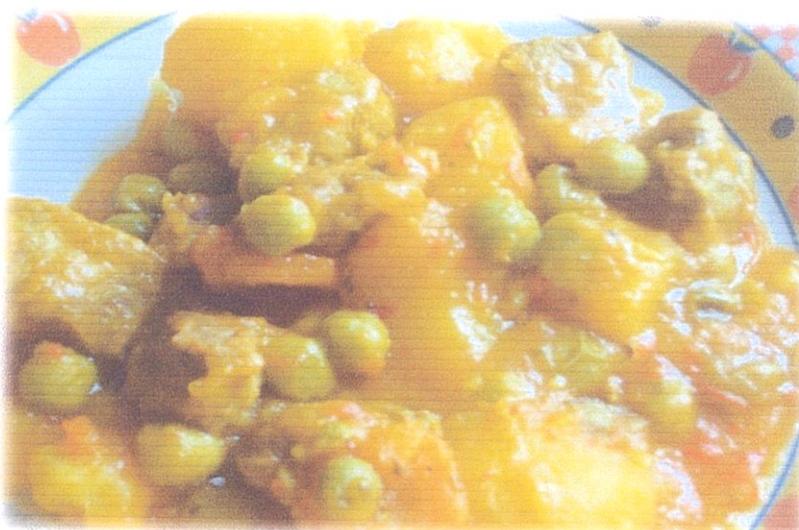
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Regular.

1.2.2 **Valor Nutricional de su consumo:** Alto.

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 80 minutos.

Fotos:

Estofado de corazón de res



2. Recetario.

2.1 **Número de porciones:** 10 porciones.

2.2 **Ingredientes:**

- 5 lb. de corazón de res, cortada en dados.
- 4 tomates riñón.
- 3 zanahorias.
- 3 ramas de apio.
- 3 cebollas coloradas.
- 3 ramitas de perejil.
- 1 taza de arvejas.
- 5 papas cholas medianas.
- orégano, romero, aceite, sal
- 1 ½ vasos de cerveza.
- Pimienta al gusto.

PREPARACIÓN: En una cacerola, calentar 5 cucharadas de aceite. Agregar el corazón y sofreír durante unos minutos. Añadir las zanahorias y las papas cortadas en trocitos, las arvejas y las ramas de apio cortadas en trocitos, la cebollas picadas, el perejil picado, un poco de orégano y romero atados juntos. Sazonar con sal y pimienta. Agregar la cerveza. Tapar y dejar cocer a fuego lento hasta que la carne esté blanda. Si fuere menester, agregar un poco de agua. Como guarnición, un poco de arroz blanco.

PRESENTACION: Sirva caliente, acompañado con arroz, debe llevar papa, zanahoria, arveja y un maduro frito.

3. Difusión.

3.1 Alcance: Mercado Nacional.

3.2 Vías de difusión: Boca a Boca (vía cultural).

3.3 Formas de transmisión: Familiar.

3.4 Uso comunal de la expresión: Se puede encontrar este plato todos los restaurantes de la zona.

4. Comercialización.

4.1 Alcance: Mercado Local.

4.2 Vías de Comercialización: Restauración de la zona.

5. Fuentes de Información.

Sra. Zoila Solís (Cocinera del restaurante "Zoilita"), Sra. Clemencia Márquez (Cocinera del restaurante "Casita de Caña")

6. Observaciones.

Si no se tiene cerveza para agregarle a la cocción de este plato se lo puede sustituir también con el jugo de la maracuyá.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 7.

Plato "Sancocho de Bagre".

Encuestador	Vanessa Triviño	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-007	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: SANCOCHO DE BAGRE.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Reconocido mayormente por la comunidad.

1.1.5 Procedencia de la Receta: Familiar (de antepasados).

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Medio

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 60 minutos (15 minutos para la limpieza del pescado).

Fotos:

Sancocho de Bagre



2. Recetario.

2.1 **Número de porciones:** 10 porciones.

2.2 **Ingredientes:**

- 3 yucas pequeñas.
- 5 verdes medianos.
- 2 cabezas del bagre.
- $\frac{1}{4}$ taza de maní molido.
- 3 tomates riñón grandes.
- 2 pimientos medianos.
- 3 cebollas coloradas
- 4 dientes de ajo.

- 4 ramitas tomillo.
- 4 ramitas culantro.
- sal al gusto.

PREPARACIÓN: Se hace un refrito con el tomate, pimiento y la cebolla. Luego se vierte el maní previamente disuelto en $\frac{1}{4}$ de taza de agua. Después se hecha todo junto y entero: la yuca, el verde, la cabeza del bagre, y se deja cocinando hasta que el hueso del pescado se deshaga de la carne y quede la sustancia. De aliños lleva ajos machacados, una rama de cebolla, tomillo, cilantro y sal. Se una aproximadamente cocinando antes de servir.

PRESENTACION: Sirva caliente en una sopera honda, con medio aguacate. Es preferencia del comensal el ponerle ají y limón.

3. Difusión.

3.1 **Alcance:** Mercado Local.

3.2 **Vías de difusión:** Boca a boca (vía cultural)

3.3 **Formas de transmisión:** Familiar.

3.4 **Uso comunal de la expresión:** Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 **Alcance:** Mercado Local.

4.2 Vías de Comercialización: Restauración de la zona.

5. Fuentes de Información.

Sra. Zoila Solís (Cocinera del restaurante "Zoilita"), Sra. Clemencia Márquez (Cocinera del restaurante " La Casa de Caña").

6. Observaciones.

Solo se utiliza la cabeza del pescado para realizar este plato.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 8.

Plato "Cazuela de Bocachico".

Encuestador	Gloria Medina	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-008	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: CAZUELA DE BOCACHICO.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Plenamente Aceptado.

1.1.5 Procedencia de la Receta: De otras comarcas.

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

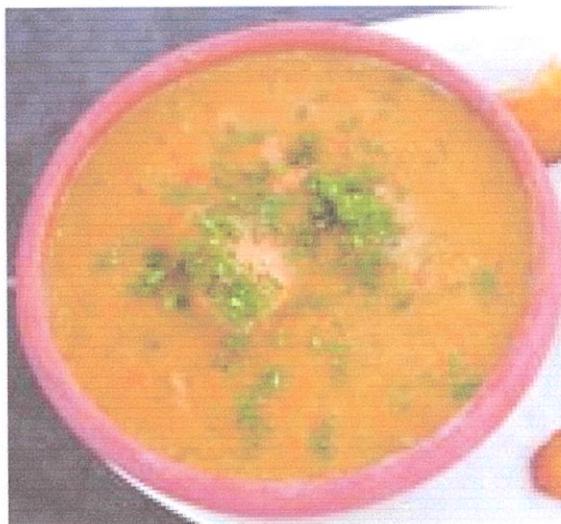
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Alto

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 110 minutos (20 minutos de rayar el verde para hacer la masa).

Fotos:

Cazuela de Bocachico



2. Recetario.

2.1 Número de porciones: 10 porciones.

2.2 Ingredientes:

- 5 cebollas coloradas.
- 4 pimientos verdes.
- 12 verdes.
- 3 tomates riñón.
- 2 ½ taza de maní en grano.
- 4 pescado boca chico.

- 7 cucharadas achiote.
- 5 dientes de ajo.
- sal y pimienta al gusto.
- Comino al gusto.

PREPARACIÓN: En un sartén se coloca bien picado el tomate, el pimiento, la cebolla, el ajo machacado, comino en polvo y sal al gusto, hasta que quede dorado. Mientras tanto se rayan los verdes y se los coloca en una cacerola junto con el refrito, se mezcla dos tazas de agua y unas gotas de achiote, esperaremos unos 10 min hasta que se cocine el verde sin dejar de mover para que no se haga grumos ni se pegue al recipiente. Luego se coloca el pescado limpio en trozos medianos, se vierte el maní al gusto disuelto en agua y se mueve hasta que este el pescado, Se coloca la cazuela en recipientes de barro y se los mete al horno, unos 15 min.

PRESENTACION: Sirva caliente en las cazuelas de barro y se esparce un poco de cilantro picado encima. Es preferencia del comensal el ponerle ají y limón.

3. Difusión.

3.1 Alcance: Mercado Local.

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional / Festividades.

3.3 Formas de transmisión: Familiar (antepasados).

3.4 Uso comunal de la expresión: Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 **Alcance:** Mercado Local.

4.2 **Vías de Comercialización:** Restauración de la zona y festividades.

5. Fuentes de Información.

Sra. Martha Andrade (Cocinera del restaurante " El Farolito "), Sra. Patricia Cedeño (Cocinera del restaurante " La Pangorita")

6. Observaciones.

Hay que tener precaución a la hora de consumir este plato, puesto que los pescados de río tienen muchas espinas y pueden causar dificultad a la hora de su consumo.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 9.

Plato “Estofado de Corvina de río”.

Encuestador	Paola Blum	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-009	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: ESTOFADO DE CORVINA DE RÍO.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Reconocido mayormente por la comunidad.

1.1.5 Procedencia de la Receta: De otras comarcas.

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

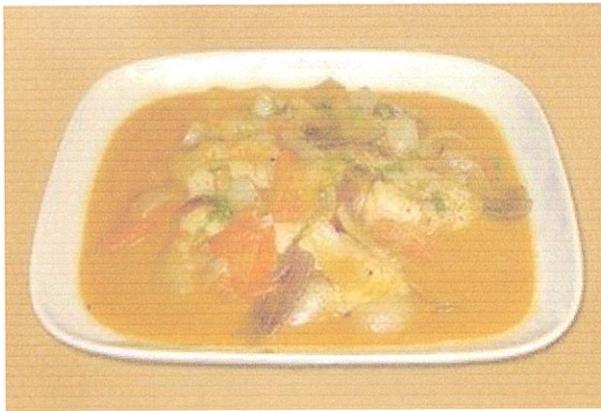
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Bajo

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 30 minutos.

Fotos:

Estofado de Corvina de río



2. Recetario.

2.1 **Número de porciones:** 10 porciones.

2.2 **Ingredientes:**

- 5 libras de pescado fresco (corvina de agua dulce).
- 7 cucharadas de jugo de limón.
- 3 zanahoria.
- 6 papas cholas.
- 1 taza de harina.
- 3 cucharadas de mantequilla.
- 3 tazas de agua.
- ½ taza de salsa de tomate.
- ½ libra de arvejas tiernas cocidas.
- 3 cucharadas de salsa china.

- 1 cucharadita de pimentón.
- sal y pimienta al gusto.

Preparación: Limpiar y cortar el pescado en filetes regulares y altos, luego acomodar en una bandeja, bañar con el jugo de limón, condimentar con sal y pimienta y dejar en un lugar fresco durante 15 minutos. Pasado este tiempo, empolverar cada filete en la harina y después freír en la mantequilla caliente. Arreglar el pescado frito en una cacerola ancha, poner sobre el la mantequilla sobrante, luego añadir las arvejas, la zanahoria y las papas en cuadritos, cubrir con el agua mezclada con la salsa de tomate y la salsa china, y por ultimo espolvorear el pimentón, la pimienta y la sal. Tapar la cacerola y conservarla a fuego lento hasta que el pescado este cocido.

Presentación: Servir caliente con papa, zanahoria y alverjita y un maduro frito. Además se sirve con arroz.

3. Difusión.

3.1 Alcance: Mercado Local.

3.2 Vías de difusión: Festividades.

3.3 Formas de transmisión: Familiar.

3.4 Uso comunal de la expresión: Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 **Alcance:** Mercado Local.

4.2 **Vías de Comercialización:** Restauración de la zona.

5. Fuentes de Información.

Sra. Zoila Solís (Cocinera del restaurante "Zoilita"), Sra. Clemencia Márquez (Cocinera del restaurante "Casita de Caña").

6. Observaciones

Tener precauciones con las espinas del pescado a la hora de consumir este plato.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 10.

Plato "Ayampaco".

Encuestador	Gloria Medina	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-010	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 **Denominación:** AYAMPACO.

1.1.2 **Variación de denominación:** No aplica.

1.1.3 **Categoría:** Alimento.

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Reconocido mayormente por la comunidad.

1.1.5 **Procedencia de la Receta:** De otras comarcas.

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** De otros lugares del país.

1.1.7 **Temporalidad:** Especial.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

1.2.1 **Nivel de dificultad elaboración:** Regular

1.2.2 **Valor Nutricional de su consumo:** Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 60 minutos.

Fotos:

Ayampaco



2. Recetario.

2.1 Número de porciones: 10 porciones.

2.2 Ingredientes:

- Calcular proporcionalmente el pescado para cada ayampaco
- 6 tallos de cebolla blanca con toda la hoja
- hojas de Vijao
- sal y achiote al gusto
- palmito.
- 5 verdes

Preparación: Lavar el pescado quitando las tripas, luego se corta el pescado por la mitad y se lo mezcla con palmito, cebolla blanca picada con la sal y aliños, luego se lo envuelve en hojas de Vijao y se lo envuelve de cuidadosamente y luego se lo pone a la brasa. Colocar sobre las hojas, dos a cada lado. Luego cerrar el ayampaco de la manera adecuada.

Presentación: Se sirve acompañado de yuca, arroz y salsa de cebolla y tomate.

3. Difusión.

3.1 **Alcance:** Mercado Nacional.

3.2 **Vías de difusión:** Festivales.

3.3 **Formas de transmisión:** Familiar.

3.4 **Uso comunal de la expresión:** Solo se los preparan los fines de semana.

4. Comercialización.

4.1 **Alcance:** Mercado Nacional.

4.2 **Vías de Comercialización:** Puestos pequeños y carretas de comida.

5. Fuentes de Información.

Sra. Patricia Cedeño (Cocinera del restaurante "Pangorita"), Sra. Clemencia Márquez (Cocinera del restaurante "Casita de Caña") y Zoila Solís (Cocinera del restaurant "Zoilita").

6. Observaciones.

Es un bollo asado o a la braza y el pescado puede ser corvina, bocachico, bagre u otro pescado de agua dulce.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 11.

Plato “Ceviche de Corvina de río”.

Encuestador	Paola Blum	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-011	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: CEVICHE DE CORVINA DE RÍO.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Plenamente Aceptado.

1.1.5 Procedencia de la Receta: Familiar (de antepasados).

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

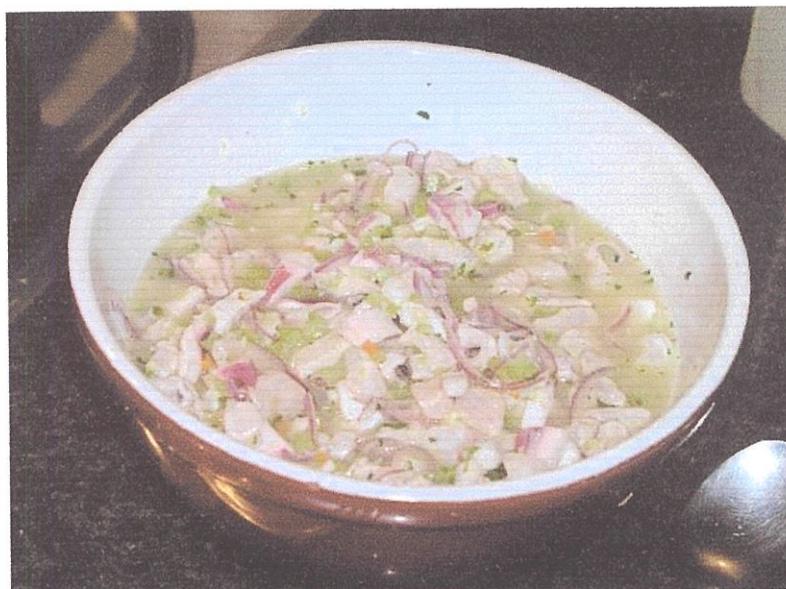
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Bajo

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 120 minutos (60 minutos se deja escaldar al pescado con el limón).

Fotos:

Ceviche de Corvina de agua dulce



2. Recetario.

2.1 Número de porciones: 10 porciones.

2.2 Ingredientes:

- 3 libras de corvina.
- Un chorrito de aceite para rociar el pescado.

- 5 cebollas coloradas cortadas en rodajas.
- 16 limones.
- sal y pimienta blanca al gusto.
- Naranja agria (Si es de su gusto).
- 2 ramitas de perejil picado (Si es de su gusto).

Preparación: Tener picados el tomate. Colocar el pescado fresco trozado con cuchillo filoso de hoja lisa y colocar en una fuente de vidrio o loza bien amplia, previamente con su fondo rociado con abundante jugo de limón. Acomodar una sola capa de pescado cubriendo todo el recipiente. Luego que el limón llegó a todos los trozos del pescado elegido, puede colocar otra capa siguiendo el mismo procedimiento. Lavar bien junto con la cebolla. Agregar un puñado abundante de sal tratando de que se salen todas las presas, y una pizca de pimienta blanca. Exprimir los limones, y bañar bien todo con el jugo de limón. Dejar reposar entre dos y tres horas para que el ácido del limón actúe sobre el pescado, balanceando la fuente a ratos, para que el jugo y los sabores penetren en todos los ingredientes.

Presentación: Al servir puede agregarle (si es de su gusto) jugo de naranja agria y perejil picado. Y acompañarlo con arroz o patacones.

3. Difusión.

3.1 **Alcance:** Mercado Nacional.

3.2 **Vías de difusión:** Mercado Turístico.

3.3 **Formas de transmisión:** Familiar.

3.4 Uso comunal de la expresión: Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 Alcance: Mercado Nacional.

4.2 Vías de Comercialización: Restauración de la zona.

5. Fuentes de Información.

Sra. Zoila Solís (Cocinera del restaurante "Zoilita"), Sra. Clemencia Márquez (Cocinera del restaurante "Casita de Caña").

6. Observaciones.

El tiempo de elaboración se prolonga porque se debe dejar escaudar al pescado.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 12.

Plato "Rosquitas".

Encuestador	Paola Blum	Cód. Ficha	I.G-PL-SMB-012	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Descripción del plato.

1.1 Factores Sociales y Culturales.

1.1.1 Denominación: ROSQUITA.

1.1.2 Variación de denominación: No aplica.

1.1.3 Categoría: Alimento.

1.1.4 Reconocimiento cultural: Plenamente Aceptado.

1.1.5 Procedencia de la Receta: Familiar (de antepasados).

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Originales del lugar.

1.1.7 Temporalidad: Regular.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales.

1.2.1 Nivel de dificultad elaboración: Regular.

1.2.2 Valor Nutricional de su consumo: Bajo.

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 240 minutos. (120 minutos se necesitan para dejar reposar a la harina con la levadura).

Fotos:

Rosquitas



2. Recetario.

2.1 Número de porciones: 8000 porciones.

2.2 Ingredientes:

- Harina de alta patente.
- Levadura.
- Azúcar.
- Sal
- Manteca de cerdo.
- Agua

Presentación: se sirve acompañada de la cuajada de queso.

3. Difusión.

3.1 Alcance: Mercado Local.

3.2 Vías de difusión: Boca a boca (vía cultural).

3.3 Formas de transmisión: Familiar.

3.4 Uso comunal de la expresión: Sin fecha especial de consumo.

4. Comercialización.

4.1 Alcance: Mercado Local.

4.2 Vías de Comercialización: Puestos pequeños y carretas de comida.

5. Fuentes de Información.

Sr. Walter Barroso (propietario de la Panadería "La Central").

6. Observaciones.

Estas rosquitas sobresalen debido a su preparación, puesto que son hornadas en un horno a base de leña y esto hace que conserven su sabor y frescura por mayor tiempo.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA.

Ficha de Inventario Gastronómico N 1.

Planta "PANGORITA".

Encuestador	Gloria Medina	Cód. Ficha	I.G-PT-SMB-001	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Datos del establecimiento.

1.1 Nombre: PANGORITA

1.2 Dirección: Bolívar y Sucre 222.

1.3 Teléfono: 042024415.

1.4 Tipo: Restaurante.

1.5 Categoría: Cuarta.

1.6 E-mail: No aplica.

1.7 Propietario: Sr. Alejandro Arreaga.

1.8 Contacto: Srta. Alexandra Piúas.

1.9 Tiempo de funcionamiento: 37 años.

1.10 Servicios disponibles: .

1.11 Precio promedio: \$2,70.

1.12 N. de mesas: 8.

1.13 N. de plazas: 36 personas.

2. Personal.

2.1 Número de empleados: 5.

2.2 Formación: Secundaria.

Foto:

Restaurante "Pangorita".



3. Menú disponible.

<i>Nombre del plato.</i>	<i>PVP.</i>	<i>Cód. De ficha I.G.</i>
Seco de pato.	\$2.00	I.G-PL-SMB-001.
Bagre hornado	\$3.00	I.G-PL-SMB-003.
Cazuela de bocachico	\$3.00	I.G-PL-SMB-008
Ceviche de camarón de río	\$4.00	I.G-PL-SMB-002.

4. Observaciones.

La esposa del propietario Sra. Patricia Cedeño, es la encargada de preparar los alimentos pero cuenta con personal que la ayuda en la cocina.

Los fines de semana se venden la fritada en un local aledaño a su propiedad y los horarios de atención son de lunes a domingo de 06H00 a 17H00. Solo se da servicio de almuerzo.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 2.**Planta "EL FAROLITO".**

Encuestador	Paola Blum	Cód. Ficha	I.G-PT-SMB-002	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Datos del establecimiento.**1.1 Nombre: EL FAROLITO****1.2 Dirección: Bolívar y Calixto Romero****1.3 Teléfono: 042024120****1.4 Tipo: Restaurante.****1.5 Categoría: Cuarta.****1.6 E-mail: No aplica.****1.7 Propietario: Sr. Francisco Terranova Burbano****1.8 Contacto: Srta. Alexandra Plúas.****1.9 Tiempo de funcionamiento: 33 años.****1.10 Servicios disponibles: .**

1.10 Servicios disponibles: .

1.11 Precio promedio: \$1,87.

1.12 N. de mesas: 10.

1.13 N. de plazas: 40 personas.

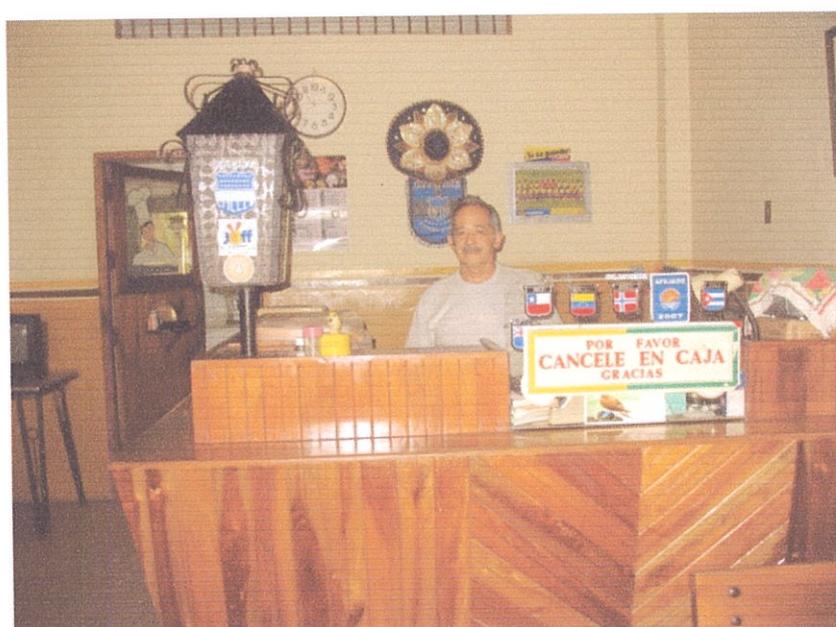
2. Personal.

2.1 Número de empleados: 2.

2.2 Formación: Secundaria.

Foto:

Restaurante "El Farolito".



3. Menú disponible.

<i>Nombre del plato.</i>	<i>PVP.</i>	<i>Cód. De ficha I.G.</i>
Caldo de bola	\$1.40	I.G-PL-SMB-004.
Estofado de corazón	\$1.80	I.G-PL-SMB-006.
Cazuela de bocachico	\$1.90	I.G-PL-SMB-008.
Sancocho de bagre	\$1.40	I.G-PL-SMB-007.
Estofado de corvina	\$1.90	I.G-PL-SMB-009.

4. Observaciones.

En este establecimiento solo se consume gaseosas como bebidas. Los platos son preparados por la esposa del propietario la Sra. Martha Andrade quien dice que sus condimentos son hechos por medio de procedimientos caseros lo cual ha hecho que su negocio se mantenga por muchos años.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 3.**Planta "CASITA DE CAÑA".**

Encuestador	Vanesa Triviño	Cód. Ficha	I.G-PT-SMB-003	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Datos del establecimiento.**1.1 Nombre: CASITA DE CAÑA****1.2 Dirección: La paz y Bolívar****1.3 Teléfono: No aplica****1.4 Tipo: Restaurante.****1.5 Categoría: Cuarta.****1.6 E-mail: No aplica.****1.7 Propietario: Sr. Joffre Vargas****1.8 Contacto: Srta. Alexandra Plúas.****1.9 Tiempo de funcionamiento: 10 años.****1.10 Servicios disponibles: .**

1.10 Servicios disponibles: .

1.11 Precio promedio: \$1.90.

1.12 N. de mesas: 12.

1.13 N. de plazas: 48 personas

2. Personal.

2.1 Número de empleados: 3.

2.2 Formación: Secundaria.

Foto:

Restaurante "Casita de Caña"



3. Menú disponible.

<i>Nombre del plato.</i>	<i>PVP.</i>	<i>Cód. De ficha I.G.</i>
Caldo de bola	\$1.50	I.G-PL-SMB-004.
Corvina frita de agua dulce	\$2.00	I.G-PL-SMB-005.
Ceviche de camarón de río	\$2.50	I.G-PL-SMB-002.
Cazuela de bocachico	\$2.20	I.G-PL-SMB-008.
Ceviche de corvina de río	\$2.00	I.G-PL-SMB-011.

4. Observaciones.

Este restaurante se especializa en ceviches y los ofrece como desayunos. La Sra. Dolores Amaiquema, esposa del dueño del restaurante es la encargada de preparar estos platos. Los horarios de atención son de lunes a sábados desde las 07H00 a las 16H00.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 4.**Planta "ZOILITA".**

Encuestador	Gloria Medina	Cód. Ficha	I.G-PT-SMB-004	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Datos del establecimiento.**1.1 Nombre: ZOILITA****1.2 Dirección: Bolívar y El Oro****1.3 Teléfono: 085867427****1.4 Tipo: Restaurante.****1.5 Categoría: Cuarta.****1.6 E-mail: No aplica.****1.7 Propietario: Sra. Zoila Solís****1.8 Contacto: Srta. Alexandra Piúas.****1.9 Tiempo de funcionamiento: 15 años.****1.10 Servicios disponibles: .**

1.11 Precio promedio: \$1.43.

1.12 N. de mesas: 6

1.13 N. de plazas: 24 personas.

2. Personal.

2.1 Número de empleados: 2.

2.2 Formación: Secundaria.

Foto:

Restaurante "Zoilita".



3. Menú disponible.

<i>Nombre del plato.</i>	<i>PVP.</i>	<i>Cód. De ficha I.G.</i>
Estofado de corvina	\$1.70	I.G-PL-SMB-009.
Estofado de corazón de res	\$1.50	I.G-PL-SMB-006

4. Observaciones.

La propietaria es la que prepara los alimentos con la ayuda de su hija. El horario de atención son de lunes a domingo de 07H00 a 17H00.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

Ficha de Inventario Gastronómico N 5.**Planta PANADERIA "LA CENTRAL".**

Encuestador	Vanesa Triviño	Cód. Ficha	I.G-PT-SMB-005	Fecha	19/10/07
Provincia	Guayas	Cantón	Samborondón	Parroquia	Samborondón

1. Datos del establecimiento.

1.1 Nombre: PANADERIA "LA CENTRAL"

1.2 Dirección: Malecón entre El Oro y Los Ríos

1.3 Teléfono: 099365138

1.4 Tipo: Kiosco

1.5 Categoría: Cuarta.

1.6 E-mail: No aplica.

1.7 Propietario: Don Walter Barroso

1.8 Contacto: Srta. Alexandra Plúas.

1.9 Tiempo de funcionamiento: 40 años.

1.10 Servicios disponibles: No aplica

1.11 Precio promedio: \$0.03

1.12 N. de mesas: No aplica

1.13 N. de plazas: No aplica

2. Personal.

2.1 Número de empleados: 4

2.2 Formación: Secundaria.

Foto:

Restaurante PANADERIA "LA CENTRAL".



3. Menú disponible.

<i>Nombre del plato.</i>	<i>PVP.</i>	<i>Cód. De ficha I.G.</i>
Rosquitas	\$0.03	I.G-PL-SMB-012.

4. Observaciones.

La elaboración de las rosquitas es aproximadamente de cuatro horas pues el calentamiento del horno de leña tarda más que uno eléctrico. Es el único lugar en el cantón que se utiliza este tipo de horno para hacer las rosquitas.

La atención es de lunes a domingo de 07H00 a 17H00 y el número de rosquitas diarias que se elaboran es de 8.000 unidades.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2007.

BIBLIOGRAFÍA

- (1) Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO. (n.d.). Concepto de patrimonio intangible. Obtenida en junio 2007, de www.unesco.org/culture/heritage/intangible/HTML-SP/INDEX
- (2) Escobedo Mansilla, Ronald, 1998, *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América*. España: Trillas, pp 11
- (3) Lowenberg M., Kittler P., y Sucher K. (1989). *Food and Culture: A Nutrition Handbook*. United States of North America
- (4) Ministerio de Turismo MINTUR. (n.d). Concepto de Inventario turístico. Obtenida en junio 2007, de http://www.turismo.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=224&Itemid=43
- (5) Organización Mundial de Turismo OMT (1999). *Agenda para Planificadores Locales: Turismo Sostenible y Gestión Municipal*. España: OMT
- (6) Schluter, Regina. (2005). *Investigación en Turismo y Hotelería*, pp. 65
- (7) Schluter, Regina. (2005). *Investigación en Turismo y Hotelería*, pp. 66
- (8) Hernández Sampieri, R., Fernández C., C. y Baptista Lucio, P. (1998). *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill
- (9) Ander-Egg, Ezequiel. (1978). *Introducción a las técnicas de investigación social*. Humanistas, Buenos Aires

- (10) Selltiz, C., Jahoda, M., Deutsch, M., y Cook, S.W. (1976). *Métodos de investigación en las relaciones sociales*. Ediciones Rialp, Madrid
- (11) Muñoz, Fernando. (1994). *Marketing turístico*. Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces
- (12) Schluter, Regina. (2000). *Investigación en Turismo y Hotelería*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones Turísticas
- (13) León, O.G. y Montero, I. (2003). *Métodos de investigación en Psicología y Educación* (3ª edición de Diseño de investigaciones). Madrid: McGraw-Hill
- (14) Pizam, A. (1995). *The Role of Awareness and Familiarity with a Destination: The Central Florida Case*. *Journal of Travel Research*; Vol. 33 (3), pp. 98
- (15) Ander-Egg, Ezequiel. (1978). *Introducción a las técnicas de investigación social*. Humanistas, Buenos Aires
- (16) Arias Altamirano, Luis. (1976). *Samborondón a través del tiempo*. Ecuador: Zea Aranda
- (17) Montaner, Jordi. (1994). *Estructura del Sistema Turístico*. Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces