

641.57
CAS



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE INGENIERIA MARITIMA Y CIENCIAS DEL MAR

LICENCIATURA EN TURISMO

**"INVENTARIO DE LOS PRODUCTOS GASTRONOMICOS CON
POTENCIAL TURISTICO DEL SECTOR
MANGLARALTO – AYAMPE"**

TESIS DE GRADO

Previa la obtención del Título de:

LICENCIADO(A) EN TURISMO

Presentada por:

Priscilla Karina Castillo Tinoco
Marjorie Paola Cedeño Echeverría
Carlos Erón Navia Riofrío

GUAYAQUIL – ECUADOR

2007



A.F. 135611

DEDICATORIA

A mi hijo Adrián y a mi esposo, por el tiempo sacrificado durante el término de esta tesis, a mis queridos padres, quienes han esperado mucho tiempo este momento. A Celia, la mejor amiga que he tenido estos últimos años.

Priscilla Castillo

Dedico esta tesis en primer lugar a DIOS por darme la vida y la familia maravillosa que tengo. A mi MADRE Y AMIGA por su apoyo constante de todos estos años, por su infinito amor, comprensión y por ayudarme a que este momento llegara GRACIAS MAMÁ. A Javier Alejandro, mi hijo por ser mi gran tesoro y a Javier mi esposo por su amor y comprensión.

Marjorie Cedeño

A mi MAMI LUCY por no perder nunca la fe en mi, gracias por tu ejemplo de viva, tu corazón que desde el cielo fue mi guía para concluir esta tesis, a mi PAPI VICHE por tu gran constancia y perseverancia. A mi esposa Gisy y a mi hija Valeria por su infinito amor y comprensión. LAS AMO.

Carlos Navia

Tribunal de Graduación



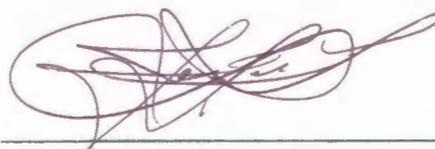
Presidente del Tribunal

M.Sc. Jerry Landívar



Director de Tesis

M.Sc. José Forteza



Evaluador

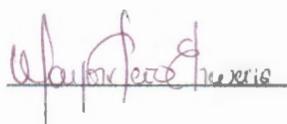
M.Sc. Jerry Landívar

DECLARACION EXPRESA

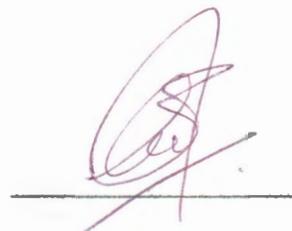
"La responsabilidad del contenido de esta Tesis de Grado, nos corresponden exclusivamente a sus autores, y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL".



Priscilla Castillo T.



Marjorie Cedeño E.



Carlos Navia R.

RESUMEN

El sector Manglaralto-Ayampe, en la Ruta del Sol, presenta un elevado flujo turístico gracias a sus playas y deportes de aventura que allí se practican; actividades como pesca, agricultura y artesanías, han sido la base de su economía. Actualmente, el Turismo ha adquirido importancia en su desarrollo.

Sus recursos alimenticios, comidas tradicionales, valores y costumbres, constituyen su cultura gastronómica, la cual ha tomado fuerza como parte fundamental del atractivo.

El Inventario Gastronómico del sector nos ha permitido evaluar los factores importantes en la producción de los platos e identificar los de alto potencial turístico, que podrían luego ser incluidos en la oferta.

Algunos establecimientos de comida típica ofrecen los tradicionales platos de la costa; además, gracias a la colaboración de las amas de casa locales, descubrimos secretos culinarios no expuestos al consumidor, manteniéndose como tradición familiar.

Citando como ejemplo, el aguado de churos en Olón; el carapacho relleno de cangrejo azul en Curía; el cebiche de ostras en Montañita; los dulces de Benito en La Entrada; los corviches en Ayampe, parada oficial para los surfistas; también en ocasiones especiales como el Día de Difuntos, donde la anciana de la familia pone la mesa, preparando los tradicionales tambores, el dulce de papaya, el arroz con moros, y la colada morada.

Actualmente, muchos de estos recursos corren el riesgo de sobreexplotación, como del cangrejo azul y las ostras, para lo cual sería oportuna la participación de entidades pertinentes para buscar fuentes sostenibles.

INDICE GENERAL

Página

Resumen

Índice General

Índice de Tablas

Índice de Gráficos

Índice de Anexos

Introducción1

CAPÍTULO I

Marco Teórico: Gastronomía, Una vía hacia la diversificación turística

1.1 Introducción Histórica de la Gastronomía.....5

1.2 Funciones de la Alimentación.....17

1.3 Cultura Gastronómica.....40

1.4 Importancia de la Gastronomía en la Actividad Turística.....43

1.5 Conceptualización de Inventario Turístico y Gastronómico.....45

CAPÍTULO II

Metodología y Procedimientos

2.1 Objetivos47

2.2 Metodología Aplicada.....48

2.3	Técnicas Utilizadas.....	53
2.4	Procedimientos de recolección de datos.....	55

CAPÍTULO III

Aspectos Generales del destino

3.1	Aspectos Geográficos	
3.1.1	Ubicación.....	60
3.1.2	Clima.....	62
3.1.3	Orografía e Hidrografía.....	63
3.2	Antecedentes Históricos.....	64
3.3	Aspectos Culturales.....	66

CAPÍTULO IV

Análisis del destino

4.1	Actividades Económicas de la Zona	
4.1.1	Contextualización Económica del Ecuador.....	70
4.1.2	Contextualización Económica del Área de Estudio.....	75
4.1.3	Contextualización Demográfica del Ecuador.....	82
4.1.4	Contextualización Demográfica del Sector.....	84
4.2	Principales Atractivos Turísticos	
4.2.1	Contextualización Turística.....	89
4.2.2	Atractivos Turísticos del Ecuador.....	92
4.2.3	Atractivos Turísticos de la Zona.....	95

4.3	Accesibilidad	
4.3.1	Accesibilidad y Servicios de Ecuador.....	97
4.3.2	Accesibilidad y Servicios de la Zona.....	98
4.4	Principales Actividades Turísticas	
4.4.1	Actividades Turísticas del Ecuador.....	102
4.4.2	Actividades Turísticas de la Zona.....	103
4.5	Análisis de la Demanda Turística	
4.5.1	La Demanda del Ecuador.....	104
4.5.2	La Demanda de la Zona.....	106
4.6	Diagnóstico Actual del Destino	
4.6.1	Diagnóstico del Ecuador.....	108
4.6.2	Diagnóstico de la Zona.....	112

CAPÍTULO 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 y Eventos en que intervenga la gastronomía (festividades y mercados).....	116
5.2	Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas.....	119
5.3	Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural.....	123

5.4 Diagnóstico General de los productos inventariados y su valoración turística.....	134
Conclusiones.....	140
Recomendaciones	145
Propuesta	149
Anexos	150
Glosario	
Bibliografía	

Índice de Tablas

Tabla I. División de los Alimentos por su Función	22
Tabla II. Clasificación de los Carbohidratos.....	23
Tabla III. Requerimiento Diario de Vitaminas.....	36
Tabla IV. Variables e Indicadores.....	49
Tabla V. Clases de entrevistas	56
Tabla VI. Determinación de la Población a estudiar.....	57
Tabla VII. Fórmula de Cálculo de Población Finita	58
Tabla VIII. Entrevistas realizadas.....	59
Tabla IX. Ecuador: Participación porcentual.....	72
Tabla X. Ecuador: Producción Pecuaria.....	73
Tabla XI. Cultivos Agrícolas de la Zona de Estudio	78
Tabla XII. Distribución de Población por Edades.....	84
Tabla XIII. Población por Comuna de la Zona de Estudio.....	85
Tabla XIV. Ocupaciones de la Población por Comuna	88
Tabla XV. Descripción de las Regiones del Ecuador y sus Recursos	94
Tabla XVI. Rutas de Transporte Terrestre en la Zona de Estudio.....	99
Tabla XVII. Capacidad de Alojamiento por Comuna	100
Tabla XVIII. Capacidad de Restauración por Comuna.....	101
Tabla XIX. Principales Actividades de los Turistas en Ecuador.....	102

Tabla XX. Llegada de Turistas Extranjeros al Ecuador.....	105
Tabla XXI. Resumen de Productos/ Platos/ Planta y Festividades Inventariadas.....	118
Tabla XXII. Establecimientos de Restaurantes por Comunas inventariados .	122

Índice de Gráficos

Gráfico 1. Pirámide de Alimentos Básicos - Porciones por día.....	21
Gráfico 2. Foto Satelital del área de estudio.....	61
Gráfico 3. Uso del Suelo Agropecuario en la Zona de Estudio 2002.....	77
Gráfico 4. Sector Pecuario en la Zona de Estudio.....	79
Gráfico 5. Crecimiento Poblacional de Ecuador.....	82
Gráfico 6. Tasa Porcentual de Crecimiento Poblacional.....	82
Gráfico 7. Población Nacional por grandes grupos de edad (2001)	83
Gráfico 8. Pobreza por NBI Guayas.....	87
Gráfico 9. Esquema del Destino Turístico	90
Gráfico 10. Mapa Turístico del Ecuador.....	92
Gráfico 11. Zona de Estudio y su ubicación en la Ruta del Sol	95
Gráfico 12. Demanda Turística de Parroquia Manglaralto.....	108
Gráfico 13. Sectores de Análisis del Recurso Gastronómico	117
Gráfico 14. Establecimientos Inventariados /Comunas.....	120
Gráfico 15. Diferentes Tipos de Productos Inventariados	125
Gráfico 16. Tipos de Platos Inventariados - Valor Cultural y Comercial.....	129

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A	Breve Introducción a la Historia de la Gastronomía.....	151
Anexo B	Resumen de minerales en la nutrición humana.....	157
Anexo C	Ficha Técnica: Entrevistas.....	158
Anexo D	Formato de Entrevista a los Pobladores.....	160
Anexo E	Formato de Entrevista a los Dueños de Restaurantes.....	162
Anexo F	Formato de Entrevista a miembros de las Asociaciones de los Pescadores	164
Anexo G	Formato de Entrevista a Miembros de las Asociaciones de Productores	165
Anexo H	Transcripción de Entrevista 001.....	166
Anexo I	Transcripción de Entrevista 002.....	168
Anexo J	Transcripción de Entrevista 003.....	170
Anexo K	Atractivos, Festividades y Actividades Turísticas de la Zona...172	
Anexo L	Fichas de Inventario de Productos de la Zona.....	174
Anexo M	Fichas de Inventario de Platos Típicos de la Zona.....	190
Anexo N	Fichas de Inventario de Planta de Restauración de la Zona....	230
Anexo O	Fichas de Inventario de Festividades y Mercados de la Zona..	260
Anexo P	Ejemplos de Destinos y Productos Gastronómicos Destacados.....	261

Introducción

Las nuevas tendencias de la demanda turística mundial apuntan hacia el desarrollo y diversificación de mercados diferentes. De acuerdo a estas, el turista actualmente busca otros horizontes; quiere conocer la cultura de un pueblo, su gastronomía, sus fiestas, sus lugares y la mayor parte de las veces busca integrarse y participar en sus actividades.

Así, la gastronomía local se presenta como uno de los recursos o componentes de la oferta con mayores posibilidades de éxito, tanto en lo referente a la atracción de nuevos mercados y visitantes, como en su alto índice de satisfacción para con una demanda tan exigente como es la turística.

Por esto, es esencial la identificación de los recursos gastronómicos, tanto para establecer su potencial turístico y económico, como para fomentar su uso, consiguiendo con ello una preservación de la identidad cultural de los pueblos, salvaguardando sus valores tradicionales y dándolos a conocer como auténticos signos diferenciales.

Pero a la hora de establecer una oferta hay que tener en cuenta que los turistas modernos no solo desean degustar la riqueza alimentaria local in situ, sino que también pretenden compartirla con sus allegados una vez de regreso al hogar. Ello pone de manifiesto una nueva vertiente de la comida como recurso, que no es otra que el potencial que esta presenta en el mercado del "souvenir", pues con esto los visitantes tratan de compartir sus experiencias.

De esta forma, en torno a la comida, surge un sinfín de posibilidades, ya sea vía recetas, productos o ingredientes, que se podrán preparar y ofrecer en casa¹.

En Ecuador, la variedad de recursos turísticos disponibles representa una buena oportunidad de partida para la atracción de nuevos flujos hasta ahora desconocidos.

¹ Una muestra de esto es el nuevo mercado de "productos gourmet" que potencian muchos destinos, y que no es otra cosa que una oferta de productos de calidad, que suelen ir identificados y autenticados mediante una marca de origen o calidad.

Así, en la costa de Santa Elena y Manabí, se localiza la conocida "Ruta del Sol", y particularmente la zona comprendida entre Manglaralto y Ayampe, que proporciona esta oportunidad gracias a sus atractivos naturales y culturales.

Desde el punto de vista de la oferta, esta zona posee una amplia infraestructura turística con características muy propias, destacándose como un atractivo más la presencia gastronómica. Sin embargo, es bastante frecuente la dificultad de encontrar comidas locales de calidad, planteándose la necesidad de realizar un estudio de la oferta gastronómica rural de la zona.

En este sentido es necesario aclarar que no todas las comunidades que habitan este sector se dedican al turismo. La sustentación diaria se basa en la artesanía, la pesca, la agricultura y aún en la actualidad, a pesar de ser prohibido, a la caza de animales y tala de árboles.

En este contexto surge la iniciativa del proyecto "Inventario de Productos Gastronómicos con Potencial Turístico del sector Manglaralto – Ayampe", cuyo objetivo principal es obtener la información detallada de los recursos alimenticios utilizados en esta zona y los productos con mayor potencial para

destacar sus valores y poder ofrecerlos en futuras propuestas al turista, con lo cual se beneficiarían dichas comunidades, facilitándoles un nuevo ingreso económico que contribuiría a su desarrollo.

Se tendría así, como hipótesis central, que el levantamiento de un inventario de recursos gastronómicos de la zona de Manglaralto hasta Ayampe permite obtener la información que serviría para definir una oferta turística diferente que ayude a resaltar su patrimonio cultural y mejore las condiciones de vida de sus habitantes.

CAPITULO I

MARCO TEORICO: GASTRONOMIA, UNA VIA HACIA LA DIVERSIFICACION TURISTICA

1.1 Introducción histórica de la Gastronomía

La comida es placer y confort. Pero también es parte importante de la cultura. Es una unión con el pasado, una herencia de civilizaciones pasadas. Forma la identidad, pues refleja la vida de las personas, sus aspiraciones e ideologías²

² Traducción aproximada de una cita de Ms. Claudia Roden: "Food is about pleasure and comfort and about sustance. But is also an important part of culture. It is a link with the past, a legancy from older civilisations..." (OMT 2003: 9)

Tratar la temática de la alimentación desde el punto de vista histórico, ha de partir de la idea de que este importante proceso no se reduce solamente a la obtención y al posterior proceso culinario de los ingredientes. En cada receta, y en cada producto, se reflejan diferentes prácticas, ideas sobre la salud, doctrinas religiosas, descubrimientos de tierras y "nuevos mundos", intereses comerciales y un largo etc. de elementos.

De esta forma tratar la historia de la gastronomía revela una cierta relación de ésta, con el progreso humano en su "devenir civilizador". Los antiguos poblados utilizaban incontables horas a la búsqueda de frutas, raíces, vegetales y pequeñas aves o animalillos que les servían de sustento.

Los estudiosos han descubierto que estos comían a cualquier hora; siempre que disponían de alimentos, aunque en ocasiones, dadas las circunstancias se pasaban tiempo sin comer. Así, las antiguas civilizaciones subsistían con poco y mayoritariamente bajo en calorías, aunque a veces se reunían para festejar una jornada de caza cuantiosa.

En el Anexo N°1 del presente estudio se muestra una breve introducción a la historia de la Gastronomía y su proceso evolutivo.

Algunos nutricionistas piensan que el metabolismo humano ha cambiado con el paso del tiempo y los estilos de vida, ajustándose a la insuficiencia de recursos. Verdaderamente dispone de tal capacidad de almacenamiento que, la digestión se puede prolongar durante muchas horas.

Pero si de hablar de la historia de la alimentación se trata, y dado el ámbito del presente estudio, no se puede pasar por alto las aportaciones a la "culinaria universal" del Continente Iberoamericano. En este sentido, la mayoría de las cocinas de Latinoamérica, están formadas por la influencia de otras culturas que llegaron al continente en la época de la conquista y durante los siglos XIX y XX.

Estas fueron, en los siglos XVII y XVIII, la cultura indígena, que habitaba el territorio, la española que arribó durante los viajes del descubrimiento y la africana, cuyos esclavos de ascendencia ibera se emplearon en las minas y cañaverales. Ya en el siglo XIX llegarían los franceses y los ingleses, trayendo consigo su gastronomía, que sería posteriormente adaptada y aplicada a toda clase de platillos e ingredientes propios del lugar.

En la actualidad, se reconoce la importancia del Continente Americano en la formación de la despensa y recetario universal en Europa. Sólo basta con hablar de algunos productos americanos, puesto que su patrimonio gastronómico es impresionante e inabarcable. Una de las motivaciones que impulsó la llegada de España a América fue evidentemente la gastronomía.

La "ruta occidental" a las Indias demostraba intereses económicos, encabezados por las especias popularizadas por los portugueses. Pero no fue simplemente especias lo que América aportó a Europa, sino algunos de los alimentos más populares en el "Viejo Continente" desde 1540 hasta la actualidad.

En esta fecha se introdujo la papa³ en España, que concluiría con los avances de este país en la fritura, reflejados en la aparición en el S. XIX de la tortilla de papa.

³ Patata en España

Otras aportaciones destacadas pueden ser el tomate⁴, que también cruzó el Atlántico durante el S XVI.; a pesar de haber sido rechazada siglos atrás por considerarla nociva, la papa al igual que el tomate, al ser aceptada tuvo su gran auge en los años del hambre en España, cuando se perdieron las cosechas de cereales 1816 y 1817; el maíz o el cacao, que se consideraba por los aztecas como el árbol más bello del paraíso⁵, procedente del Amazonas, y que ha sido superado en aceptación por "el chocolate" (cacao más agua), que en la tradición azteca era "el luminoso que proporcionaba la bebida de los Dioses". El maní, el pimiento y la piña o "ananá" han tenido alta aceptación entre los paladares europeos.

Antes de ser introducidas a América por los españoles, las aves de corral eran engordadas solo para las fiestas, siendo el pollo un excepcional manjar de domingos, antes de la época de la crianza masiva. Su consumo se popularizó en gran medida tras la segunda guerra mundial, debido a la cría industrial de los animales.

⁴ Con incierto origen Peruano o procedente de la Cultura Azteca.

⁵ Siempre fue considerado muy valioso, como medio de intercambio o como ofrenda, tal que Moctezuma envió cacao a los Reyes de España como muestra de aprecio y respeto (era el alimento de los Dioses).

Por último, nombrar el aguacate, protagonista del guacamole, con la más alta proporción de proteínas de todas las frutas, que ha pasado a constituir un elemento básico de la alimentación de los niños y con diversidad de utilidades, incluso en el campo de la cosmética.

Como consecuencia de lo anteriormente expuesto, en los S XVI y XVII sucede la revolución gastronómica, durante la época en que el "Nuevo Mundo" pasa a alimentar al "Viejo", mediante un intercambio de ingredientes entre Ibero América y España, que también aporta a América el arroz, la cebada, el trigo, las legumbres, los cítricos, los caballos o el cerdo, usados como moneda de cambio de los productos anteriores. Pero no sólo las materias primas sirvieron para el intercambio, sino que también existió un trueque de recetas, sobre todo en guisos y dulces.

La resultante de este mestizaje cultural constituye la esencia de lo que hoy se conoce como la Comida Típica Ecuatoriana, iniciado en el período colonial, cuando la mesa ancestral de los aborígenes recibió la corriente de nuevos sabores introducidos por los españoles, bastando pocos años de estrecha convivencia para que unos y otros se mezclaran en armónicas proporciones.

Ecuador consta de una diversidad de regiones, cada una con sus características especiales, propias y diferentes, en lo referente a la geografía, al clima, su gente, sus tradiciones y sus costumbres culinarias. Así existen, las regiones de la Costa Pacífica e Insular, la Región Andina o Sierra y la Región Oriental o Amazónica.

Gracias a estas, es posible disfrutar del placer incomparable de una mesa variada y deliciosa, apoyada principalmente en tres productos de la tierra, tales como el maíz, papas, y frejoles, que representaban la esencia en la que los antiguos moradores de los Andes basaban su dieta.

De esta forma por ejemplo, según Juan de Velasco en su libro Historia Antigua, a lo largo de las cuatro épocas de los Shyris y de las cinco de los Incas, el uso del maíz⁶ en las comidas fue vasto, su preparación comportó fritura, la cocción, el asado, la hornada, la molienda, el vapor, la mezcla y la fermentación.



LICTOR - BIBLIOTECA

⁶ El maíz fue el motor productivo de las mayores civilizaciones del continente (aztecas, mayas, incas); emergió de la tierra como cuerpo místico de divinidad y fue ofrecido a los hombres como sustento de cada día.

En la culinaria actual ecuatoriana, con más o menos frecuencia, son todavía populares muchos platos y bebidas en los que el ingrediente principal es el maíz. Las arepas, que son panes de maíz redondos y algo achatados, admiten variedades de mote, de leche, de zapallo, de queso, de sal, de dulce, etcétera; es bocado típico de la Sierra y se come de ordinario en fiestas religiosas. Las bolas de maíz son por regla general guarniciones de sopas y coladas. Los buñuelos son en Ecuador, panecillos de Navidad, se los prepara en fiestas de Adviento.

La forma comestible más extendida del maíz en grano es el "tostado", que no es más que el grano seco tostado con aceite, ajo, sal y cebolla. Su consumo atraviesa como un eje la historia básica del maíz; de él han nacido el "chulpi", que es un grano menor del maíz, y la "caca de perro", golosina consistente en maíz tostado recubierto con miel de panela.

En cuanto a caldos, coladas y mazamoras, la motivación culinaria ha sido intensa: caldo de mote, colada de maíz reventado con carne o queso, colada de morocho, de cao (maíz entre tierno y lechoso), de choclo, maíz con churos, colada de mote, caldo de patas con mote, colada morada, etcétera. El choclo es el grano tierno, constituye uno de los acompañantes más

emblemáticos de las principales comidas de la Sierra (fritada, carnes asadas, llapingachos). Se lo puede asar, sofreír o cocer entero o desgranado y puede venir acompañado de queso fresco.

Del morocho, que es una variedad del maíz blanco, han surgido empanadas rellenas de condumio y pollo. Ha surgido además, una bebida dulce y espesa de gran sabor que lleva el nombre del grano.

El mote es el maíz blanco maduro cocinado con cal o ceniza, secado y reventado al hervor. Es asimismo, base proteínica de diversos platos como la "timbushca" (guisado de mote con col) o el "champús" (colada con leche, especias aromatizantes como la canela y el clavo de olor). Con huevo y especias se prepara el mote pillo; con "mapahuira" (residuos de la fritura de la carne de chanco) se prepara el "mote sucio".

Otras formas de pan indígena son los quimbollitos, los tamales y las humitas. Los tres son cocidos al vapor; se envuelve los dos primeros en hojas de achira y el último con hojas de maíz tierno. Los quimbollitos son de dulce; los tamales vienen rellenos de carne, chicharrón o queso, y tienen un dulzor característico. Las humitas pueden ser de sal o de dulce.

Ni el colonialismo ni la globalización suprimieron el consumo popular del maíz por todo el continente; por el contrario, lo propagaron por el mundo.

La papa por su parte, se podía consumir cocidas, asadas, o en puré, o bien servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o locros. A su vez, los frejoles se cocinaban tiernos o maduros, enriqueciendo ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas. Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena eran reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Estos solían ser simples y dependían de la caza o de la temporada de los frutos, pero siempre se celebraban en fechas especiales en las que se les brindaba una oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa las daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy, haciendo además acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura. Pero si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, diferentes aves al por mayor, carnes de animales salvajes y un sinfín de frutas tropicales.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboraba con toda esta riqueza de productos resultó sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita). Salsa en pasta de maní con harina de maíz (la famosa «sal prieta» de Manabí). Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El

Oro y Loja). Hubo otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y hierbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico se prodigó con hierbas, frutos y esencias: albahaca, ají, cilantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera. Finalmente, el ají resultó el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado, fue el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. Este dio nombre a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají. Este con el denominado "tomate de árbol" formó también pareja gastronómica, resultando una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Así es como el ají y su cohorte se convirtieron en el non plus ultra del buen gusto popular.

Como conclusión, para conseguir un mejor acercamiento a la evolución histórica de la alimentación, se adjunta en los anexos de esta investigación una tabla introductoria con los datos más significativos. Mediante esta se intentará analizar la época que va desde la aparición del hombre y su forma

básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna y la aparición de nuevas materias primas desde América.

Entre ambos acontecimientos, los alimentos característicos de cada momento han variado, junto al papel que desempeñó la comida como factor indispensable para el surgimiento, progreso y decadencia de las diferentes sociedades en la historia. Se analizan los alimentos característicos de cada etapa, los utensilios desarrollados y sus diferentes utilidades.

1.2 Funciones de la alimentación

"Alimentarse no es ponerle combustible al cuerpo, sino que implica un acto cultural. Detrás del alimento hay una persona que lo hace y una propuesta cultural de la persona que lo produce". Petrini C.

En la actualidad existe mundialmente una tendencia o idea prefijada, que indica el beneficio de la ingesta alimenticia con una frecuencia de tres veces al día, refiriéndose por ingesta a cada una de las comidas principales.

Esto refleja un estándar de las necesidades alimenticias del cuerpo, que en todo caso deben amoldarse a la realidad social y económica de cada lugar o espacio geográfico. Todo el mundo pretende demostrar, exteriorizar e incluso aplicar conocimientos sobre comida saludable, lo cual suele entrañar discusiones y desencuentros. El avance experimentado por los observadores de los procesos de nutrición ha dado como resultado una realidad demostrativa de la idoneidad de tener una alimentación lo más adecuada posible, con tal de acceder a un mínimo nivel de bienestar físico y psíquico.

No obstante esto no siempre se da, quizás por situaciones o experiencias anteriores, por las propias apetencias de algún alimento concreto, por la necesidad del cuerpo hacia algo o por las múltiples influencias exteriores, tendencias o modas.

"Comer es un impulso natural y yo lo encuentro maravilloso siempre que se considere como tal" (Peter Rühmkopf)⁷

⁷ Traducción de una cita en alemán del Dr. Peter Rühmkopf, insertada en la web: www.gesunder-mausklick.de/ernaerung/index.html (Essen ist für mich ein Naturtrieb, und ich finde es schön, wenn er zuschlägt, diese Trieb)

La alimentación es una de las principales funciones biológicas. Mediante ella se suministran al cuerpo, diferentes nutrientes necesarios para sobrevivir. Su descubrimiento, así como el de las funciones que desempeñan en el organismo, ha proporcionado una mejora en la comprensión de las propiedades de los alimentos, que hasta no hace mucho sólo formaban parte de la sabiduría popular. De esta forma se ha propiciado la introducción en el mundo de la alimentación, descubriéndose una parte de la relación entre los hábitos alimenticios y la salud que hasta hace poco ni se conocía.

Bajo este argumento se denominan nutrientes a las sustancias que el organismo puede aprovechar, posibilitando la vida. Estos se encuentran en los alimentos, que son sustancias naturales o transformadas que contienen uno o varios de dichos elementos; los cuales han sido separados por grupos, idea que surgió como resultado de diferentes campañas en poblaciones para difundir conocimientos y consejos dietéticos durante la Primera Guerra Mundial.

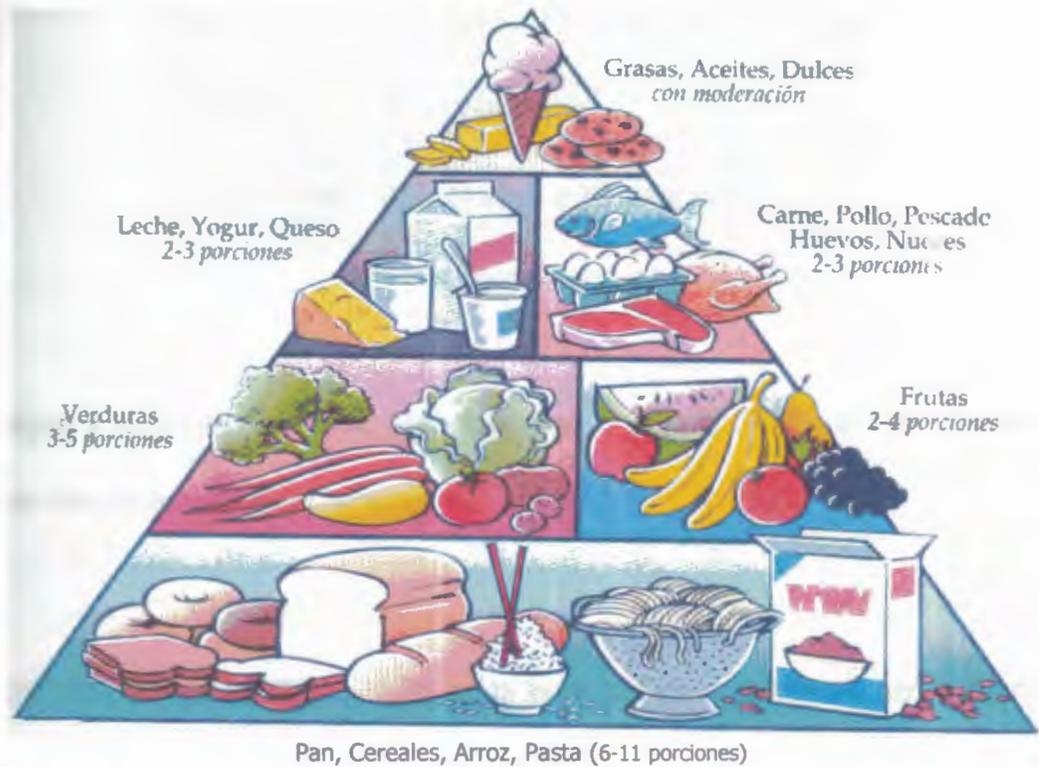
Prestando atención a las afirmaciones anteriores, y dependiendo de los factores biológicos que se relacionan con el sistema digestivo; se hace indispensable seguir un criterio adecuado, según una dieta equilibrada, en la

que se consideren los diferentes alimentos disponibles, tanto de procedencia animal como vegetal. De esta forma y como cita la Dra. Schlüter R. (2003:9), *"no se puede afirmar la existencia de grupos humanos solamente carnívoros o vegetarianos, puesto que lo que prima es una mayor o menor cantidad de carne o vegetales en la preparación de los platos"*.

Sin embargo, y como continúa Schlüter (2003:11), citando a Álvarez (2002:5), *"el alimento no es simplemente un objeto nutritivo que permite saciar el hambre, sino algo que también tiene una significación simbólica en una determinada sociedad"*. Partiendo de elementos similares, cada cultura prepara su sustento de diferentes formas. Esta variedad de preparación se ve condicionada por los valores culturales y los códigos sociales que posee cada persona.

Pero, entrando más profundamente en el tema nutricional, aparece la iniciativa del Departamento de Agricultura de los E.E.U.U. por la que propone una nueva tendencia de clasificación de los alimentos en forma de pirámide, en la que se indican las proporciones para un buen equilibrio nutritivo.

Gráfico 1. Pirámide de Alimentos Básicos - Porciones por día



Fuente: www.monografias.com

Más, conociendo que los alimentos pueden ser divididos según su contenido en sustratos, surge que podamos clasificarlos según la función que aportan al organismo. Las funciones u objetivos principales de la alimentación son el aporte energético, el plástico, el regulador y el de reserva.

Por ello, la división de los alimentos por función se puede mostrar de la siguiente forma:

Tabla I. División de los Alimentos por su Función

Energéticos:	Hidratos de Carbono y Grasas
Plásticos	Proteínas
Reguladores:	Minerales y Vitaminas

Fuente: www.zonadiet.com

El agua y la fibra no nutren, pero cumplen un papel muy importante para el buen funcionamiento del organismo.

FUNCIÓN ENERGÉTICA.- Esta es la principal para cualquier ser humano y para cualquier actividad que se tenga como necesaria para realizar todas las funciones vitales: respirar, bombear la sangre, mantener la temperatura corporal constante, dormir, andar etc.

Carbohidratos

Los carbohidratos son compuestos orgánicos constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno. Varían desde azúcares simples hasta los más complejos dependiendo del número de átomos que contengan. Su nombre obedece a

que muchos glúcidos contienen hidrógeno y oxígeno en igual proporción del agua (H₂O).

Constituyen la mayor fuente de energía en la alimentación y se encuentran en su mayoría en el reino vegetal, su clasificación es la siguiente:

Tabla II. Clasificación de los Carbohidratos

Monosacáridos	Disacáridos	Polisacáridos
Glucosa o Dextrosa	Sacarosa	Almidón
Fructosa o Levulosa	Lactosa	Glucógeno
Galactosa	Maltosa	Fibras - <u>Insolubles</u> : Celulosa, Hemicelulosa, Pectinas - <u>Solubles</u> : Pectinas, Gomas, Mucílagos

Fuente: Material de estudio de alumnos de la Escuela de los Chefs, Guayaquil.

Digestión.- La digestión de los carbohidratos se inicia en la boca con la amilasa salival (ptialina), dividiendo el almidón en partes más simples, la acción de esta encima sigue actuando hasta llegar al estómago donde el ácido clorhídrico la neutraliza. Si los carbohidratos digeribles permanecen tiempo suficiente en el estomago, el ácido clorhídrico los reduce a monosacáridos, sin embargo, el estoma suele evacuarse antes y la digestión

se realiza prácticamente en el duodeno por la acción de la amilasa pancreática y otras, el producto final, son absorbidos a través de las vellosidades intestinales y transportado al hígado por el torrente sanguíneo.

Metabolismo.- En el hígado la fructosa y galactosa son transformadas en glucosa, para ser distribuidas para satisfacer las necesidades inmediatas de los diferentes tejidos, también se utiliza las cadenas de carbono para la producción de aminoácidos no esenciales y otros carbohidratos necesarios. El exceso se convierte a glucógeno o ácidos grasos que posteriormente se almacenan como triglicérido en el tejido adiposo.

Función.- Los carbohidratos cumplen con muchas funciones entre las que podemos mencionar:

- Fuente importante de energía
- Indispensables para mantener la integridad funcional del tejido nervioso
- Para metabolizar las grasas
- La lactosa al estar más tiempo en el intestino favorece el crecimiento de bacterias beneficiosas, originando un efecto laxante.

Recomendaciones.- Se recomienda ingerir el 60% de energía en forma de carbohidratos y, de este valor, el 50 a 70% debe ser de carbohidratos complejos y no más del 15% de carbohidratos refinados.

Fuentes.- La mayor parte de los carbohidratos son de origen vegetal, sin olvidar a la leche; las principales fuentes de almidón son las plantas como cereales de grano y sus derivados, tubérculos, etc. Las frutas y los vegetales proporcionan mayor cantidad de monosacáridos y disacáridos.

Lípidos o Grasas

Los lípidos son sustancias de composición química extremadamente variable, (CHO y otros elementos) tienen la particularidad de ser insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos (éter, cloroformo, etc.). Son nutrientes básicamente energéticos aunque también cumplen otras funciones importantes, su consumo excesivo puede ocasionar obesidad y se relaciona con la génesis de algunas enfermedades cardiovasculares.

Clasificación.- La siguiente clasificación será según su función:

Grasas de almacenamiento: Conformados básicamente por los triglicéridos, los cuales constituyen la forma química principal de almacenamiento de las grasas tanto en los alimentos como en el organismo.

Grasas estructurales: Integradas por los fosfolípidos y el colesterol.

Colesterol.- Tienen funciones estructurales importantes en las membranas celulares, es precursor de varias hormonas esteroideas, es un compuesto muy importante de las células nerviosas. Se encuentra en grandes cantidades en tejidos glandulares y en el hígado donde se sintetiza y se almacena. El colesterol se encuentra solo en los alimentos de origen animal, entre las fuentes más ricas de colesterol están, el cerebro con 200mg/100gr, hígado 290mg/100gr, yema de huevo hasta 300mg/100gr, carne, leche y derivados como la mantequilla 240mg/100gr, camarones entre 125 a 182mg/100gr, entre otros.

Ácidos grasos.- Son los precursores de las grasas, y pueden ser de dos tipos: *saturado e insaturado.*

Ácido graso Omega3.- Son ácidos grasos esenciales poli-insaturados, se encuentran en las hojas de las plantas, algunos aceites de semilla de vegetales, como ejemplo semillas de lino, canola y frejol de soja, en aceites de pescado en particular en los que habitan en aguas profundas y frías, se afirma que estos aceites nivelan los valores séricos de lípidos, reducen la presión arterial cumpliendo una función muy importante en la prevención y tratamiento de enfermedades cardiovasculares.

Digestión.- La digestión de las grasas se inicia en el estómago por la activación de la lipasa gástrica que hidroliza a los triglicéridos en sus componentes esenciales (ácidos grasos y glicerol), sin embargo la mayor parte se realiza en el intestino delgado donde los movimientos peristálticos rompen los glóbulos de grasas en partículas pequeñas y por la acción de la bilis y jugos pancreáticos se desdoblán en su totalidad y ayudados por las sales biliares son absorbidas por las vellosidades intestinales, una vez dentro de la mucosa intestinal se vuelven a reconstruir y son transportadas por la vía linfática al hígado para su metabolismo y almacenamiento.

Metabolismo.- Casi todos los tejidos pueden utilizar ácidos para liberar energía, siendo por ello una fuente importante de energía para el músculo,

aun cuando exista glucosa, el hígado utilizará la grasa para formar energía o para almacenamiento, según el organismo lo requiera, para ser transportados en el torrente sanguíneo se necesita de una proteína (albúmina).

Función.- Las grasas son nutrientes altamente energéticas, cada gramo de grasa proporciona 9 kilocalorías más del doble de la energía que suministran los carbohidratos y proteínas. La grasa ahorra proteína para la síntesis tisular, ayuda a sostener los órganos y nervios en posición y protegerlos contra lesiones, traumatismos y choques, la capa subcutánea de grasa aísla al cuerpo y sirve para conservar el calor y la temperatura corporal. Ayudan en el transporte y absorción de las vitaminas liposolubles. Deprimen las secreciones gástricas y retrasan el tiempo de vaciamiento del estómago, añade sabor a las comidas y produce sensación de saciedad después de estas.

Fuentes.- Es necesario separarlas según su origen:

Grasas de origen animal: Grasas de bovino o porcino (manteca, tocino) mantequilla o nata, emulsiones de grasas lácteas, yema de huevo, piel de animal, grasas ocultas en el pescado y carnes llamadas magras.

Grasas de origen vegetal: Aceites de oliva, de semillas de girasol, soja, maíz, maní, almendras, nuez, aguacate, etc.

Recomendaciones.- Actualmente se recomienda un 28% y no más del 30% del total de energía que sea aportado por las grasas y de este valor no más del 10% de grasas saturadas, del 5 al 10% de poli-insaturadas y del 10 al 12% de mono-insaturadas. El colesterol no debe pasar de los 300 mg/día.

FUNCIÓN PLÁSTICA O ESTRUCTURAL.- Para cumplir este propósito deben considerarse la incorporación adecuada de proteínas y ciertos minerales.

Proteínas

Las proteínas son parte básica de la estructura de toda célula viviente y ejercen la función indispensable de construcción de tejidos. Dentro de los minerales a tener en cuenta, debemos mencionar el calcio, el cual como elemento plástico cumple un papel fundamental en la contracción muscular y en la transmisión de los impulsos nerviosos.

Igual que las grasas y carbohidratos las proteínas contienen CHO, son únicas porque también incluyen un 16% de nitrógeno, fósforo, azufre, hierro y cobalto.

Las plantas son capaces de sintetizar las proteínas a partir de sustancias inorgánicas. Los animales no pueden hacerlo, por lo que deben tomar del medio exterior los elementos constituyentes de las proteínas, denominados aminoácidos, mediante la alimentación.

Los aminoácidos se combinan para formar las proteínas de diferentes tamaños, propiedades y funciones. Los aminoácidos se clasifican en esenciales, no esenciales y condicionalmente esenciales.

Clasificación.- Por su origen las proteínas se dividen en animal o vegetal.

Proteína de origen animal:

- a. *Proteínas fibrosas.*- Se caracteriza por su baja solubilidad y su alta fuerza mecánica, se presentan formando estructuras como el colágeno del tejido conjuntivo, la queratina del pelo y las uñas y la miosina del

tejido muscular, no son digeribles pero un producto derivado de estas es muy aprovechado y es la gelatina.

b. *Proteínas globulares.*- Son muy solubles y se desnaturalizan con facilidad, las más importantes en nutrición son la caseína de la leche, la albúmina del huevo, las albúminas y globulinas de la sangre, plasma y hemoglobina.

Proteínas de origen vegetal:

a. *Gluteninas y Prolaminas.*- Se localizan en los vegetales, principalmente en los cereales, por ejemplo la glutenina del trigo, hordeína de la cebada, orizeína del arroz, gliardina del trigo y centeno, zeína del maíz, etc.

Digestión.- La digestión de la proteína se inicia en el estómago donde por la acción de las enzimas proteolíticas se desdoblán en compuestos más pequeños, sin embargo la mayor parte de la digestión se lleva a cabo en el duodeno por acción de las enzimas proteolíticas pancreáticas hasta formar aminoácidos y polipéptidos, en el intestino son absorbidos en el borde de

cepillo y se transportan al hígado por la vena porta para pasar a la circulación general.

Metabolismo.- La mayor parte de los aminoácidos absorbidos se emplean para construir o repara tejido corporal. Si no se dispone de suficientes carbohidratos en la dieta, parte de la proteína puede ser convertida en glucosa y a ácidos grasos para usarse como calor y energía. Producto del metabolismo proteico es el amoníaco el cual se transforma en urea en el hígado y se elimina.

Función.- El principal papel atribuido a las proteínas es de carácter estructural y funcional, por esta razón aunque son nutrientes energéticos, un organismo en buen equilibrio nutricional no utiliza para la combustión más que un 20% de dicha energía.

Entre las principales funciones destacan las siguientes:

- a. *Función plástica:* Las proteínas constituyen el 80% del peso seco de las células.

- b. *Función de control genético:* las características hereditarias dependen de las proteínas del núcleo celular.
- c. *Función inmunitaria:* Los anticuerpos que intervienen en los fenómenos inmunitarios son proteínas.
- d. *Función bioreguladora:* Las enzimas y algunas hormonas son de naturaleza proteica.

Fuentes.-

1. *Origen animal.-* Carnes en general, res, cerdo, cordero, pollo, pato, huevo, leche y derivados, pescados, etc.
2. *Origen vegetal.-* Los productos vegetales más ricos en proteínas son las legumbres (frejol de soja, manís, guisante, habichuelas, lentejas, etc.) y en menor cantidad las frutas y verduras.

Calidad de la Proteína.- (Valor biológico) La calidad de una proteína se basa en el tipo, cantidad y proporción de aminoácidos, esenciales contenidos en una molécula proteica. En general, las proteínas de origen animal son las de mayor valor biológico que la de los vegetales.

Complementariedad.- Es la combinación de proteínas de alto y bajo valor biológico con la finalidad de complementar los aminoácidos esenciales, ya sea por estar estos ausentes o en cantidad deficiente, y así puedan ser utilizados para la síntesis de proteína humana. Por ejemplo, Leche + cereales, arroz + carne, maíz + soja, arroz + lentejas, etc.

Recomendaciones.- Se recomienda del 10 al 15% del valor calórico total diario.

FUNCION REGULADORA.- Viene dado generalmente por la incorporación al organismo de vitaminas y minerales (hierro, magnesio, sodio, potasio, yodo, etc.). En el caso de las vitaminas, funcionan como catalizadoras de las reacciones bioquímicas permitiendo la liberación de energía. Es decir, que la presencia de dichos nutrientes es necesaria para que se lleven a cabo las reacciones químicas que se producen en el organismo.

Vitaminas

Las vitaminas son compuestos orgánicos esenciales para reacciones metabólicas específicas que no pueden sintetizar las células del tejido del hombre.

Clasificación.- Las vitaminas se clasifican en dos grupos, dependiendo de su solubilidad, que determina en algún grado su estabilidad, su presencia en alimentos, distribución en líquidos corporales y capacidad de almacenamiento en los tejidos.

- a. Vitaminas Liposolubles.- Cada una de las vitaminas liposolubles A, D, E, K tienen acción fisiológica precisa y distinta. En su mayor parte, se absorben con otros lípidos, y para que su absorción sea eficiente se requiere la presencia de bilis y jugo pancreático. Se transportan al hígado por la vía linfática y se almacenan en diversos tejidos corporales.
- b. Vitaminas Hidrosolubles.- Casi todas las vitaminas hidrosolubles son compuestos de sistemas enzimáticos esenciales, muchas participan en las reacciones que apoyan el metabolismo energético. Estas vitaminas

normalmente no se almacenan en el cuerpo en cantidades apreciables y suelen eliminarse en pequeñas cantidades por medio de la orina. En consecuencia es aconsejable su administración diaria para evitar su agotamiento y la interrupción de funciones fisiológicas normales. A este grupo pertenecen el Complejo B y la Vitamina C.

Tabla III. Requerimiento Diario de Vitaminas

VITAMINA	ALIMENTO
A	55 g de zanahoria o 340 g de damascos
D	255 g de hongos o 200 g de salmón rosado
E	200g de salsiff o 21g aceite de girasol
K	85g de brócoli o 20 g de espinaca
B1	400g de arvejas o 100g de cerdo magro
B2	450g de salmón u 800g de brócoli
B6	450g de salmón o 700g de habas
B12	60g de carne vacuna o 200g de yogur
Niacina	185g de hongos o 150g de hígado
Acido fólico	200g de espinacas o 150g de repollitos de Bruselas
Acido pantoténico	280g de hongos o 360g de sandia
Biotina	100g de habas o 85g de hinojo
C	60g de pimientos dulces o 150g de naranjas

Fuente: Material de estudio de alumnos de la Escuela de los Chefs, Guayaquil.

Minerales

El análisis del cuerpo humano revela la presencia de una gran variedad de minerales, sin embargo solo se ha definido la función de algunos de ellos, en tanto que en otros cuyo fin está bien establecido, no se ha precisado aun los requerimientos específicos. De acuerdo a la cantidad de minerales que necesitamos ingerir se denominan macrominerales (magnesio, calcio, fósforo, sodio, cloro, potasio y azufre) y microminerales (hierro, zinc, cobre, yodo, manganeso, flúor, molibdeno, cobalto, selenio, cromo, estaño, níquel, vanadio, silicón).

Se ha incluido un resumen de los minerales necesarios en la nutrición humana, el mismo al que se puede hacer referencia en el Anexo N°2.

APORTE DE RESERVA.- Teniendo en cuenta que los hidratos de carbono y las grasas son las principales fuentes de energía, se presupone el almacenamiento de estos substratos en el organismo para colaborar en el metabolismo energético a la hora de un esfuerzo. Las grasas son fácilmente acumulables, por tanto no presentan problemas de almacenamiento ni disponibilidad.

Todas las personas cuentan con un porcentaje de grasas considerable en comparación a su peso, aproximadamente un 11% del peso de una persona en buen estado físico que desarrolle actividad en forma cotidiana, (7 kilogramos, para una persona de 70 kg. de peso). Los hidratos de carbono son acumulados como glucógenos por el hígado y músculos, pero no superan el 0,5% del peso total del individuo (500 gramos en una persona de 70 Kg. de peso). Este glucógeno se va metabolizando a glucosa y así se transforma en energía. Por esta causa aparece la fatiga muscular después del gasto excesivo de glucógeno, después del ejercicio.

Agua y Electrolitos

El agua, desde el punto de vista químico es una sustancia inorgánica compuesta por Hidrógeno y Oxígeno. Por ser esencial para la vida es considerado como un nutriente y como tal lo encontramos en todos los alimentos que ingerimos a excepción del aceite. El agua nos proporciona calorías al igual que las vitaminas y minerales.

Función.- Entre las muchas funciones del agua podemos nombrar:

- Es un componente esencial de la sangre, linfa y todas las secreciones corporales y de todas las células.
- Es necesaria para el funcionamiento de todos los órganos.
- Fundamental para el mantenimiento de la temperatura corporal.
- Interviene en los múltiples procesos de la digestión, absorción, metabolismo y excreción.
- Sirve como medio de transporte, en la sangre, de los productos de desecho que se eliminan en la orina.
- Es tan necesaria que la pérdida de un 20% de agua corporal puede causar la muerte y la pérdida de sólo el 10% origina grandes alteraciones.
- Un adulto puede vivir sin agua máximo 10 días, un niño solo 5.

Necesidades de agua.- En el cuerpo no existe normalmente depósitos de agua por lo tanto, las cantidades que se pierden cada 24 horas deben restituirse para conservar la salud, en condiciones normales basándose en la ingesta de calorías se recomienda 1 ml/kilocaloría en adultos y 1,5 ml/kilocaloría en niños. Se podría tomar como una ración de agua diaria de 2.5 a 3 litros.



Fuentes.- Al agua la encontramos en forma libre, en adición a preparaciones o contenida en alimentos tales como frutas, vegetales, leche, quesos, incluso carnes, harinas, etc.

Electrolitos.- Son sustancias o compuestos químicos como el sodio, cloro y potasio, que ejercen una función específica dentro del organismo, ejemplo, regular la cantidad de líquido en las diferentes partes del organismo, ayudar en la conducción de impulsos nerviosos y contracción muscular. Es decir, mantener la homeostasis en el hombre.

Sodio.- Se encuentra especialmente en la sal de mesa y en todos los alimentos aderezados con esta, en carnes, y en menor cantidad en vegetales; se necesita de 10 a 15 g de CINC al día.

1.3 Cultura gastronómica

Según lo expresado por Espeitx E. (2004) *"El concepto de la cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué,*

cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad”.

En base a este concepto, la cultura alimentaria se desarrolla dentro del contexto de determinadas relaciones técnico-culturales de una sociedad con su entorno, fundamentadas en el establecimiento de normas a seguir; incluyendo así, los productos y platos, sus procesos de elaboración, y también valores, creencias, usos, costumbres y normas de consumo que se le asocian.

A pesar de las posibles variaciones, el producto alimenticio puede aún preservar sus rasgos fuertes y centrales; aquellos que lo hacen identificable. Ello le confiere una gran plasticidad al tiempo y un alto índice de supervivencia.

Por otro lado, la cultura alimentaria se suele relacionar con la calidad de los productos locales, dada su vinculación profunda con un determinado territorio, que pasa a ser calificado y valorado por la vía de sus productos. Esta capacidad diferenciadora de la cultura gastronómica puede ser un instrumento efectivo para el desarrollo turístico de cualquier territorio, si se considera la gastronomía como parte de su patrimonio cultural. En este

sentido, según la UNESCO (1998), *"Patrimonio Cultural es un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición"*.

Diferentes autores han afirmado que la cultura no se puede conservar puesto que se usa para vivir, y con dicho uso se transforma; pero lo que sí es posible conservar es el conocimiento, constituyendo este el verdadero patrimonio cultural que la humanidad puede conservar y transmitir. Esto no es sólo aplicable a conocimiento y logros científicos y artísticos, sino también a aquellas soluciones culturales que han servido al ser humano para adaptarse al entorno ecológico y social en el que vive.

Un factor cultural de permanencia inalterable en la memoria colectiva es la comida, que ocupa un renglón muy importante entre los rasgos de identidad que distinguen a los pueblos del mundo, debido a su estrecha relación con la producción, la economía, la evolución histórica y las tradiciones de cada lugar o región, donde al pasar del tiempo ha ido adquiriendo características originales. Por lo tanto, esto convierte al ser humano en heredero de un legado que se debe preservar y proyectar.

1.4 Importancia de la Gastronomía en la Actividad Turística

El turismo es una actividad idónea para propiciar la valoración del patrimonio gastronómico, siendo actualmente de gran relevancia en el aspecto económico. Así también, el patrimonio ha sido visto como recurso decisivo para atraer nuevos visitantes. De esta manera se ha afirmado que el recurso turístico del patrimonio cultural se destaca por su cualidad para seleccionar elementos de un amplio stock, conformado por productos fácilmente aceptados en el mercado. En el caso del patrimonio alimentario la tarea puede ser aún más sencilla, dado su alto grado de adaptabilidad a las preferencias de los visitantes.

La integración de la Gastronomía a la relación Patrimonio-Turismo se puede producir por diversas vías, como centros de interpretación, exposiciones, ferias de productos artesanos, mercados, establecimientos comerciales, restaurantes, campañas gastronómicas o jornadas dedicadas a promocionar un producto o un plato.

El producto alimentario desaparece al ser consumido, y por lo tanto debe existir una constante producción, en la cual puede ser modificado, adecuándose a nuevas circunstancias, tendencias, gustos y expectativas que pudieran aparecer en los nuevos mercados.

Aunque el turismo masivo está lejos de haberse agotado, resulta cada vez más difícil 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, surgiendo un turista cada vez más exigente, que ha puesto sus ojos en lo que hoy se conoce como turismo cultural. Este se puede considerar que 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.

En este sentido, en Latinoamérica la gastronomía deriva de la influencia culinaria de diversas tradiciones, entre las que se destacan, la indígena, la africana y la española. De esta influencia ha resultado una riquísima y variada tradición gastronómica, que incluye desde la cocina tradicional cotidiana hasta la alta cocina internacional.

La comida se desarrolla en diferentes tipos de ambientes sociales y culturales. En la vida cotidiana su preparación es sencilla y con recursos de la región. En épocas festivas es más elaborada, en base a ingredientes tanto propios como de otras comunidades cercanas.

Finalmente hay que decir que a pesar de la importancia que la gastronomía ha cobrado como producto turístico en muchos países del mundo; a diferencia de otros, este fenómeno no ha sido suficientemente explotado como recurso propio, sino que, en su mayoría ha sido considerado sólo como elemento asociado al negocio de la hotelería y la restauración.

1.5 Conceptualización de Inventario Turístico y Gastronómico

Inventario Turístico

1. 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.(MINTUR 2004)

2. Es el proceso por el cual se registran ordenadamente los factores físicos y culturales que como un conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a conformar la oferta turística de un país (OEA.73)

Inventario Gastronómico

1. 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. Estos a posteriori, pueden ser efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyendo a confrontar la oferta turística del destino. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico, teniendo en cuenta un proceso cultural tan característico y singular como es la alimentación.

CAPÍTULO II

METODOLOGIA Y PROCEDIMIENTOS

2.1 Objetivos

Objetivo General

Análisis estratégico de la Gastronomía de la zona como factor integrante de la oferta turística, basado en un inventario de sus recursos alimenticios y la importancia de estos dentro del patrimonio y la cultura del lugar.

Objetivos Específicos

- Crear una base conceptual que aporte una acotación en cuanto a los diferentes términos utilizados en el proyecto
- Proponer una metodología a seguir, que proporcione los resultados esperados
- Contextualizar la zona de estudio en lo referente a sus aspectos históricos, culturales y geográficos
- Determinar la influencia de las actividades económicas de las comunidades para la obtención de los recursos a inventariar, así como indagar en la realidad turística del sector geográfico en cuestión
- Elaboración de un inventario turístico-gastronómico del área que aporte una visión general de los recursos alimentarios con mayor potencial
- Aportar recomendaciones para proyectos futuros en base a las conclusiones y resultados obtenidos

2.2 Metodología Aplicada

De acuerdo con los diferentes objetivos señalados, se ha creído oportuno seguir la siguiente metodología de investigación:

En primer lugar, el método de indagación que se ha elegido para el desarrollo de esta investigación es el cualitativo, el cual permitirá ahondar en aquellos detalles necesarios para conocer el patrimonio gastronómico del sector. De la misma forma, el diseño seleccionado es el de una Investigación Descriptiva Sistemática, tratando de ser lo más objetivo y preciso para levantar el patrimonio gastronómico del área y sobre ello ampliar la oferta turística. En este sentido, las variables a estudiar y los indicadores que se han determinado como oportunos son los siguientes:

Tabla IV. Variables e Indicadores

VARIABLES	INDICADORES
<p>INVENTARIO GASTRONÓMICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diversidad de Platos más solicitados ▪ Variedad de platos típicos ▪ Oferta turístico- gastronómica ▪ Actividad agropecuaria y pesquera 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Platos ▪ Productos ▪ Planta Turística ▪ Cultivos ▪ Pesca ▪ Bebidas ▪ Productos Culinarios
<p>CALIDAD Y SUSCEPTIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicadores de calidad agroalimentaria ▪ Tendencias de consumo alimenticio local y visitante
<p>PRESENTACIÓN DE PLATOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tendencias de presentación de los platos y recetas típicas ecuatorianas

Fuente: Elaboración Propia

Tal y como se detallará en las siguientes líneas, para el acopio de datos se utilizaron las técnicas de observación, entrevistas, y bibliografía. Los datos estadísticos e históricos fueron basados considerando Manglaralto como parroquia, debido a la información existente.

Finalmente es necesario señalar que el presente estudio ha sido dividido en cuatro etapas o partes de investigación bien definidas:

1. En una primera fase se ha procedido a analizar un largo número de fuentes secundarias, a fin de obtener información sobre la situación actual de la alimentación y de la cultura gastronómica, así como de su adaptación a la actividad turística. Con ello se pretende proveer al lector de un marco teórico previo, que luego le permita situarse en la realidad actual que atraviesa el sector tanto a nivel general, como en lo referente al Ecuador y la Zona de estudio.
2. En una segunda parte se estudiará el área como potencial destino turístico. Para ello se establecerá un análisis descriptivo de su geografía, historia, cultura y economía; así como de sus recursos turísticos más destacados. De esta forma se conseguirá un acercamiento a la realidad

de la zona para determinar su idoneidad y adaptabilidad para con el proyecto que luego se pretende aplicar.

3. En una tercera fase se tratará de crear el inventario gastronómico del área, utilizando este para obtener una visión clara y concisa de esta como Destino Gastronómico. Para ello se llevará a cabo un estudio pormenorizado de su cultura y oferta culinaria, principalmente a través de entrevistas a la población y al sector de la alimentación y el turismo.
4. En una cuarta y última parte y en base a lo anterior se sacarán las conclusiones y se harán las propuestas de desarrollo futuro.

Para desarrollar las fases anteriores las principales fuentes consultadas son las siguientes:

- Se han buscado y revisado numerosos documentos con el fin de conceptuar el fenómeno turístico y gastronómico, las tendencias, los mercados, etc. Se trata de introducir al lector en el tema de exposición y buscar un marco conceptual previo al estudio.

- Se han analizado informes y documentos sobre el Turismo en Ecuador; con esto se ha conseguido estudiar y profundizar en la situación del mercado turístico en el País en su conjunto, partiendo de lo cual se conseguirá profundizar en la situación concreta del recurso gastronómico.
- Se han examinado diferentes estudios, informes, documentos y artículos sobre el mercado gastronómico en general, sin que necesariamente hagan referencia al turismo en Ecuador. Con esto se ha podido adentrar en un mercado tan complejo y falto de información como el tratado.
- Se han estudiado informes, publicaciones y documentos acerca del ámbito gastronómico a nivel Ecuatoriano y Costeño.

Además de la exploración de la documentación anterior, se ha obtenido gran cantidad de información a través de páginas web y prensa especializada del sector gastronómico, turístico y agropecuario. También se han encontrado abundantes datos en la prensa general, en la que suelen aparecer secciones y artículos dedicados a temas tales como turismo, gastronomía, cultura o etnografía. Por último destacar la asistencia a la FITE 2007, en la cual se ha obtenido diferente información sobre el Ecuador y el Área de estudio, así como de las diferentes propuestas gastronómicas existentes en el País.

En cuanto a los datos estadísticos, se ha documentado a través del INEC⁸, de los Catastros del Guayas y Manabí y de sus respectivas webs, y del Ministerio de Turismo y su web.

Por último, gran cantidad de información ha sido acopiada a través de guías, folletos y material promocional de los diferentes destinos turísticos de Hispanoamérica y el Ecuador, de empresas privadas del sector turístico y alimentario, etc. Este material ha sido recopilado en su gran mayoría en la Feria de Turismo ya mencionada.

2.3 Técnicas utilizadas

La Técnica de la Observación

Ha sido básicamente participativa, es decir el equipo ha asistido a los procesos necesarios desde la recolección de los productos hasta la presentación final del plato.

⁸ Instituto Nacional de Estadística del Ecuador

Investigación de Campo

En lo que a la investigación de campo se refiere, al tratarse de una indagación de los recursos turísticos asociados a un hecho cultural como es la gastronomía, se ha optado por el modelo propuesto por Santana E. (1997), en su estudio sobre antropología y turismo, adaptándolo en lo posible a las líneas actuales de investigación de mercados y recolección de datos.

Para ello se ha tomado como guía lo expuesto por Macías S. (2003)⁹. Para la indagación de recursos de tipo cultural es necesaria una asociación de estos a su entorno social y humano. Esto, llevado al fenómeno de la alimentación equivale a tener en cuenta una serie de aspectos tales como los usos y costumbres de los residentes para con su alimentación, los diferentes platos y recetas, su consumo, o la posibilidad de que este se asocie a alguna fecha o evento en especial.

En este sentido y teniendo en cuenta la tipología de datos a obtener, se ha optado por una investigación exploratoria de tipo cualitativa, mediante entrevistas diseñadas para los diferentes apartados a estudiar; de tal forma que cada una de estas refleje los aspectos de cada ficha del inventario.

⁹ Macías S. (2003). Mi socio el cliente. Una guía para la investigación de mercados.

A cada ficha se le proporcionará un determinado código para distinguirla.

Dicho código estará conformado por los siguientes componentes:

- 1.- Cada ficha al inicio siempre llevara las letras **I** (Inventario), **G** (Gastronómico).
- 2.- Seguidos de las siglas **PL** (si se trata de platos), **PR** (si se trata de productos), **PT** (si se trata de planta) y **FM** (si se trata de festividades y mercados).
- 3.- De igual manera Manglaralto que es la zona de estudio se identificara con **MGA**.
- 4.- Finalmente y separado por un último guión, se colocarán 3 dígitos para enumerar la ficha, así tenemos el siguiente, el primer plato a inventariar tendría como código **I. G – PL – MGA - 001**

2.4 Procedimientos de recolección de datos

Para aclarar el proceso de recolección de datos, es necesario señalar que dependiendo del universo a estudiar, las entrevistas utilizadas son de las siguientes clases:

Tabla V. Clases de entrevistas

ENTREVISTAS A EXPERTOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Representante político o del sector turístico o alimentario ▪ Propietarios de establecimientos (Investigación de la planta) ▪ Empresario del sector de la agricultura, ganadería o pesca
FOCUS GROUP O GRUPOS DE ENFOQUE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Población local en cuanto a sus tendencias de consumo alimentario
ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Población local en cuanto a sus tendencias de consumo alimentario

Fuente: Elaboración Propia

Para determinar la población a estudiar se ha tenido como oportuno tomar los siguientes parámetros:

Tabla VI. Determinación de la Población a estudiar

ENTREVISTAS	FICHA (DONDE SE HAN USADO DATOS OBTENIDOS)	POBLACIÓN
□ Población local en cuanto a sus hábitos de consumo alimenticio	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Platos ❖ Productos ❖ Fiestas y mercados 	<ul style="list-style-type: none"> • Mujeres casadas y unidas
□ Población encargada de labores de producción u obtención de recursos o productos agroalimentarios o pesqueros	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Productos ❖ Fiestas y mercados 	<ul style="list-style-type: none"> • Población representativa de los sectores productivos, determinada por el nº de personas consideradas como empresarios de los diferentes sectores o productos, • Población representativa de los grupos o asociaciones de productores
□ Empresarios de la restauración local	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Planta ❖ Productos ❖ Platos ❖ Fiestas y mercados 	<ul style="list-style-type: none"> • Población representativa de la actividad gastronómica local, determinada por empresarios cuyos establecimientos ofrezcan platos típicos
□ Responsables políticos del área turística y alimenticia (agricultura, ganadería y pesca)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Planta ❖ Platos ❖ Productos ❖ Fiestas y mercados 	<ul style="list-style-type: none"> • Población representativa de la actividad política, respecto al área turística y alimenticia

Fuentes: Elaboración Propia

Los conceptos a tener en cuenta son los siguientes:

- **Población:** Llamada también "Universo", es el total de elementos que se pretende analizar.
- **Muestra:** Aquella parte de la población que se escoge, se mide y se analiza.

- **Error de muestreo (E):** Es el error, expresado en porcentaje, que el investigador asume por inferir los resultados u opiniones de un pequeño grupo de elementos (muestra) a la totalidad de la población.
- **Probabilidad p y q:** Porcentajes que reflejan la probabilidad de ocurrencia y no ocurrencia del fenómeno que se investiga. Ambos suman siempre 100%, o si se prefiere 1.

Finalmente la fórmula y parámetros utilizados y los resultados obtenidos en cuanto a la muestra, según tipo de entrevista son los especificados a continuación:

Tabla VII. Fórmula de Cálculo de Población Finita

$n = \frac{z^2 * N * p * (1 - p)}{E^2 * (N - 1) + z^2 * p * (1 - p)}$
N= 20000
Z= 1,64 (índice de confianza del 90%)
P=0,5 (condiciones desfavorables de estudio)
E= 0,08 (8% de margen de error)
n= 104,5 → 105 entrevistas

Fuente: Correa Macías S. "Mi socio el cliente, una guía para la investigación de mercados". Guayaquil 2003. Pág. 117

Este número de entrevistas se ha dividido según la tipología de la población a la que van destinadas y según la información a obtener de la siguiente manera:

Tabla VIII. Entrevistas realizadas

Población local	25
Empresariado restauración	33
Productores Locales	
- Pesqueros	25
- Agropecuarios	10

Fuentes: Elaboración Propia

CAPÍTULO III

ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO

3.1 Aspectos Geográficos

3.1.1 Ubicación

Tal y como se puede apreciar en el Gráfico#2, para el presente estudio se ha determinado como sector a investigar, los recintos comprendidos dentro de la Parroquia de Manglaralto (ubicada a orillas del mar, al norte de la actual provincia de Santa Elena, entre la latitud: S 1°57' / N 1°40', longitud: O 80°45' / E 80°35', con una extensión territorial de

64462m². Dicho espacio estaría compuesto por los siguientes recintos: Manglaralto, Montañita, Olón, Curia, San José, Las Núñez, La Entrada, La Rinconada, y Ayampe.

Gráfico 2. Foto Satelital del área de estudio



Fuente: www.earth.google.com

El área en cuestión limita al Norte con la Comuna Las Tunas; al Sur con la Comuna Rio Chico; al este con la Cordillera Chongón – Colonche y al oeste con el Océano Pacífico.

3.1.2 Clima

Dada su situación geográfica, la zona se encuentra por una parte, bajo la influencia de la corriente fría de Humboldt y por la otra, por la corriente cálida del Niño. Esto hace que el clima sea tropical y esté definido entre los subtipos "sabana" y "monzón". Así, se presentan temperaturas elevadas durante todo el año; siendo la evaporación superior a las precipitaciones. Esto ha ocasionado altos grados de sequedad, llegando incluso a la desertización.

Por otra parte, la corriente cálida del Niño provoca un aumento en los índices de pluviosidad entre los meses de Diciembre a Mayo, dando lugar a la denominada "estación de invierno o Temporada Alta", en la que se alcanza una temperatura promedio de 26,5 ° C, coincidiendo principalmente con el mes de Abril.

Durante los meses de Junio a Noviembre la presencia de las garúas aumenta la humedad del ambiente, siendo esta la estación de verano o Temporada Baja. En los meses de Julio, Agosto y Septiembre prevalece una temperatura promedio de 21,4°C.

3.1.3 Orografía e Hidrografía

En el aspecto orográfico, la zona de estudio se encuentra atravesada por una parte del sistema montañoso Chongón-Colonche, que recorre 95 km de la costa ecuatoriana en sentido este-oeste, formado por un cinturón de cerros, como los de Manglaralto, Chanduy, Estancia y Sayá. Su topografía regular es representada por el contrafuerte de Matapalo, Cerros de Matapalo, montañas de Olón, cerro La Torre, cerro Caridad, entre otros y un pequeño contrafuerte al sur-este. Dentro de esta cordillera destaca el Bosque Protector Chongón-Colonche, con coordenadas $80^{\circ} 18'$ Oeste $2^{\circ} 7'$ Sur, un área de 44.000 ha y una altitud que varía de 50 a 770 m.

En el aspecto hidrográfico, podemos decir, que algunos de los cursos de los ríos desembocan en el Océano Pacífico, como es el caso de los ríos Ayampe, San José, Mancay, Pajiza, Manglaralto, Simón Bolívar, Dos Mangas (formado por el Río Grande y el Río Colín o Chico, por lo cual se debe el nombre Dos Mangas). Al Este se observan otros ríos como: El Agua Caliente, Blanco, Matapalo, etc.

3.2 Antecedentes Históricos

La parroquia Manglaralto fue habitada desde tiempos remotos por aborígenes que dejaron un legado de identidad con su manufactura durante el periodo formativo. Esta tiene que ver con la cerámica que los arqueólogos han denominado como la primera época, es decir la más antigua de todas.

La cultura que se desarrolló en esta zona fue la Valdivia. Esta se refleja principalmente en su cerámica, una de las más antiguas de América. Presentan grandes avances tecnológicos, como la iniciación de la agricultura, el tejido, trabajos de la piedra pulida, etc. Su ubicación fue en la región cálida seca del Litoral, desde el sur de Manabí, en el Guayas, hasta El Oro, datando de 3000 años A.C.

Las vasijas son muy decoradas con un arte recio. Son monocromas (el uso de un solo color: negro, marrón, café, anaranjado, rojo, gris, ladrillo, en diferentes tonalidades). Algunas presentan bandas de pintura roja.

Sus formas son variadas, existen bellísimos figurines sin vestuario, pero con peinados hermosamente elaborados, que son símbolo de fecundidad. El 98%

son femeninos y el 2% masculinos. Hay figurines que representan gemelos, mujer encinta, personajes sentados en banquitos tetrápodos. Al principio los hicieron de piedra y de diente de león de mar, luego de cerámica.

Pulieron la piedra para fabricar hachas pequeñas, manos, martillos grandes, pesos de red, cuchillos, raspadores, pulidores, puntas de hacha, ganchos de propulso, etc. También realizaron trabajos de conchas, puliendo la madre perla para hacer anzuelos y cuentas de collar. En especial utilizaron la concha *Spondylus* para hacer sus adornos. Finalmente tejieron canastas, cordeles, etc., con paja y cabuya.

El origen de esta población es incierto. El nombre de Manglaralto se debe a que en esta zona hubo muchos manglares que formaban bosques. Recién en el año 1862 se le dio categoría de Parroquia. Hasta el año de 1645 Manglaralto era un incipiente caserío compuesto por las familias: Suarez, Reyes, Borbor, Orrala, Palma, González, Roca. Estas vivían de la pesca, la agricultura y la exportación de productos como tagua, paja toquilla y plátano.

Es así como poco a poco se van extendiendo y asentando las poblaciones a lo largo de la zona norte de la costa; algunos de estos pobladores,

originalmente de otras partes como Guayaquil, vinieron busca del cangrejo azul que vivía en los manglares de Olón, llamado el Cangrejal, pero tanto el manglar como el cangrejo han ido desapareciendo y las poblaciones han ido creciendo.

3.3 Aspectos culturales

Todo pueblo tiene su leyenda; la de los pueblos de esta zona cuenta que por los años de 1826 a 1827, existían pequeños caseríos en las altas montañas de lo que ahora se denomina Cordillera Chongón – Colonche. Los habitantes de esta zona no conocían las playas que eran vírgenes, pero cuando estaba despejado el cielo, a lo lejos se escuchaba el bramar de las olas.

Tres aventureros, Chocota, Carretas y Zacotas, pensando que el río los llevaría a algún lugar, deciden armar una balsa y lanzarse en la corriente. El mismo día llegan a la playa, y a lo lejos ven un islote en medio del mar. Toman la misma balsa y se dirigen a él. Al llegar encuentran un pescador, el cual les dice que ese islote se llama el Viejo. Regresaron a la playa, y se dieron cuenta que lo tenían todo a la mano: hortalizas, legumbres, plátanos, frutas de toda clase, y más que nada el pescado de agua salada y dulce.

Es así que deciden armar tres chozas y se instalan ahí con sus familiares, bautizando el lugar como Viejo de Montaña. Pero pronto llegan unos comerciantes, y con ellos la codicia y ambición, y por ende la separación de los habitantes, que hasta el momento habían comercializado con el tradicional trueque.

Entonces se formaron los otros pueblos como son Olón, Montaña, Cadeate, etc. Pero los torrenciales aguaceros producían correntadas que se llevaban los caseríos, por lo que Chocota y Carreta, que eran los cabecillas deciden ubicar su gente en la parte norte sobre el barranco entre arbustos de mangles, y por esta razón cambian el nombre del pueblo y lo llaman *Manglar Alto*.

Las festividades son parte de la cultura de todo pueblo, en el caso de Manglaralto destacan las siguientes:

Cada 28 de Mayo tiene lugar la fiesta de la Parroquialización. El primer día inician la festividad con la elección y proclamación de la reina de las comunas o instituciones que existen en Manglaralto, después se realiza el concurso

comunitario llamado "Balconazo", el objetivo es resaltar los valores culturales de cada comuna.

Luego se realiza el baile público, además del desfile cívico militar y el desfile de las escuelas y colegios. Culmina con la sesión solemne con el Municipio de Santa Elena. También hay distracciones populares que complementan la celebración, como juegos deportivos, palo encebado, ollas encantadas, carreras de ensacado y torneos de pañuelo entre otras.

Las Fiestas Religiosas Patronales también tienen su importancia, destaca la de San Ignacio de Loyola, que se celebra el 31 de Julio de cada año. Se realiza la procesión con la imagen recorriendo el pueblo con el acompañamiento de la banda de músicos y el lanzamiento de cohetes, se realizan distracciones populares como: carrera de ensacado, torneos de pañuelo, carrera de bicicletas, ollas encantadas, juegos deportivos, carreras de caballos, etc.

Después de la Santa Misa la banda de músicos se ubica frente a la iglesia y da inicio a la fiesta entonando las canciones populares. Los personajes populares que siempre están presentes son: el curiquingue, la vaca loca y el

político loco, estos demuestran sus destrezas lo cual sirve para amenizar la fiesta. La fiesta de la patrona Virgen de la Merced se realiza cada septiembre 24 con actos similares.

En la década de los cuarenta, los habitantes acostumbraban celebrar la fiesta de los Fieles Difuntos, preparando alimentos con harina de trigo, frutas de la sierra y de la costa, manjares, legumbres, jugos, mariscos, etc. Los ponían en grandes mesas cubiertas con manteles elegantes apropiados para la ocasión, con velas encendidas en su interior. Luego de rezar largamente, llegaban a la conclusión de que los muertos venían a comer, oían voces, pasos y muchas veces veían al difunto.

Para las honras fúnebres celebradas en el cementerio, se reunían en grupos velando tumbas, encendiendo velas; luego de una larga caminata la gente se repartía en pequeños grupos para ir de puerta en puerta, pronunciando una conocida frase: ***"Ángeles somos, del cielo venimos, pan pedimos"***. Los dueños de casa que eran visitados les regalaban pan y comida del difunto.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DEL DESTINO

4.1 Actividades Económicas de la Zona

4.1.1 Contextualización Económica del Ecuador

En la actualidad la economía ecuatoriana se caracteriza por las exportaciones de productos agrícolas, constituyendo uno de los sectores de mayor peso específico dentro de la economía nacional en general, y especialmente en la campesina.

El grueso de la producción se obtiene en la costa del Pacífico, sobre todo en lo referente a aquellos productos destinados a la explotación, mientras que por otro lado, en la región andina se trata básicamente de productos cuyo destino es el mercado interior.

Así, en el País continúa aun existiendo una dependencia, sobre todo en lo referente a la explotación de los productos tradicionales, principalmente del banano, el camarón, las flores, el cacao y el café. Junto a estos, se fomenta también el desarrollo de productos no tradicionales como las maderas, las frutas tropicales, las hortalizas y la artesanía.

Como resultado de lo anterior, en la estructura del PIB agropecuario (Tabla IX) se identifica que los rubros que más contribuyen son los denominados como "otras producciones agrícolas y producción animal"; le sigue la producción de productos tradicionales de exportación, como son el banano, el café y el cacao.

De esta forma, los cultivos que, a nivel nacional, aportaron un mayor volumen a la producción, son: el banano, la caña de azúcar, el arroz, la

palma africana, el maíz duro seco, el plátano, la papa, la naranja, la soya, el palmito, la yuca y el mango.

En último lugar aparecen los cultivos transitorios, de los cuales los más importantes en términos de superficie serían los cereales y granos, tales como: arroz, cacao, banano, maíz duro, maíz suave seco, café, plátano, palma africana, soya, caña de azúcar y papa.

Tabla IX. Ecuador: Participación porcentual

Productos	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Banano, Café,	13%	13%	14%	15%	16%	14%	15%
Cacao							
Otros productos agrícolas	32%	32%	32%	33%	35%	36%	35%
Producción Animal	30%	30%	30%	30%	33%	33%	33%
Silvicultura, tala y corta	8%	8%	6%	6%	7%	7%	7%
Pesca y caza	17%	17%	17%	16%	9%	10%	10%
Total	100%						

Fuente: Vallejo S. (2002), "El perfil del sector agropecuario ecuatoriano", Publicado por Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca del Ecuador, pág. 2

Otro de los sectores con una aportación destacada es la producción pecuaria (ganado vacuno, porcinos, caprinos, caballos, etc.), la cual ha experimentado un progresivo desarrollo en los últimos tiempos.

Tal y como se especifica en la Tabla X, el ganado vacuno de carne y leche supera las 5,283.109 cabezas, de las cuales más de la mitad corresponde a la raza criolla.

Así, según datos de la Agencia de Servicios Pecuarios, en el 2005 el ganado porcino superó las 1,700.052 cabezas a nivel nacional. Aquí es importante destacar que casi las dos terceras partes del total de esta actividad se concentra en la sierra.

Tabla X. Ecuador: Producción Pecuaria

Producción	Ecuador	Guayas
Ganado vacuno	5.283.109	413.000
Porcino	1.700.052	133.890
Ovinos	1.366.539	960,00
Caprinos	196.760	1.440,00
Caballos	391.595	20.900
Mulas	130.762	4.569
Asnos	200.871	2.115
Total	9.269.688	576.874

Fuente: Agencia de Servicios Pecuarios 2005

Elaboración Propia

Por otra parte, según cifras de la Asociación Nacional Acuícola, la exportación de camarón es otro de los sectores que ha representado durante las dos últimas décadas un rubro importante, ubicándose en los primeros lugares en cuanto a kg exportados.

Aquí es importante destacar que en Ecuador, cerca del 90% de la producción de camarón proviene del cultivo, siendo el porcentaje restante de procedencia de capturas, localizadas en las cálidas aguas del Pacífico. Durante el año 2006 el camarón representó cerca del 26.0% del total de la exportación tradicional. Así, su producción vía cultivo supera las 135.000 toneladas anuales. Dicho volumen sitúa al Ecuador en el primer puesto en cuanto a la producción de camarón en cautiverio, en lo referente al hemisferio Occidental y el segundo a nivel mundial, tan sólo superado por Tailandia.

En cuanto a la pesca artesanal, según datos del Instituto Nacional de Pesca, incluye más de 138 puertos o caletas pesqueras esparcidas a lo largo del borde costero continental. De estas más de 15.000 son embarcaciones artesanales, con un empleo aproximado de más de 56000 pescadores y una producción anual de unas 37000 TM (promedio

1988-1997). De esta forma, la pesca artesanal es la principal fuente de abastecimiento de productos frescos para el mercado interno.

Por último, es importante destacar las grandes perspectivas de desarrollo en otros campos de la actividad económica, entre los que las autoridades ecuatorianas citan **el turismo**, junto con el petróleo, la minería, las telecomunicaciones, la generación de energía, la pesquería, la agroindustria y la red vial.

De esta manera, el turismo es, sin lugar a dudas, un eje fundamental para la reactivación económica, la generación de empleo, la inversión local y extranjera, el desarrollo de infraestructuras hoteleras, puertos y vías, es decir que por tanto, representa un atractivo de divisas para Ecuador.

4.1.2 Contextualización Económica del Área de Estudio

La parroquia Manglaralto configura un importante potencial productivo para las actividades agrícolas, pecuarias y pesqueras, las cuales se encuentran condicionadas o limitadas por la insuficiencia de agua, de

obras de infraestructuras viales o de riego o por los bajos niveles de tecnología. Entre las actividades productivas que más se desarrollan en la franja costera destacan la producción agrícola, la pecuaria, la acuícola, y la pesquera.

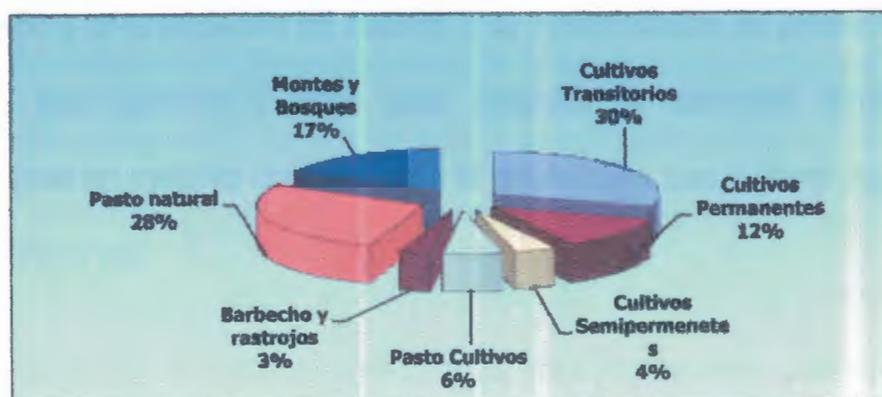
- **Sector Agrícola**

Esta actividad representa el 6.7% de la producción de la zona. Su realización es básicamente llevada a cabo en parcelas de hasta 1 hectárea, localizadas fundamentalmente en huertos familiares de subsistencia. De estos, el 8.5% lo hace en parcelas de 1 a 10 hectáreas de superficie que se destinan básicamente al autoconsumo y al mercado. Del mismo modo, el 7.6% emprende la actividad en parcelas de 10 a 30 hectáreas de extensión.

Como se aprecia en el Gráfico3, la utilización de la tierra agrícola se divide en: Cultivos transitorios (22.5% del territorio), cultivos permanentes, (9.1% del territorio), y cultivos semi-permanentes (3.1% del territorio). Finalmente existe otro grupo de áreas de cultivo, como son los terrenos destinados al pasto (4.4% del territorio), el Barbecho y

rastrojos (2.3% del territorio), y los pastos naturales, de los cuales el 20.9% y el 12,8% corresponde a montes y bosques respectivamente.

Gráfico 3. Uso del Suelo Agropecuario en la Zona de Estudio 2002



Fuente: Redes Eurosur
Elaboración Propia

Hacia los sectores de montaña la actividad agraria se centra en la producción de café, madera, plátano, tagua y paja toquilla. En el sector del valle se desarrolla la horticultura (tomate, pepino, pimiento, cebolla y pimienta) y la fruticultura (sandía, melón, papaya y especialmente cítricos como naranja, mandarina, limón, lima, etc.). En la zona de seca no se realizan cultivos masivos de higuera y maíz, aprovechando principalmente las lluvias de la época de invierno. Los canales de comercialización utilizados son informales, destinándose los productos a

los comerciantes intermediarios de los mercados de La Libertad y el mayorista de Guayaquil.

Es de destacar que en la actualidad se van extendiendo las prácticas de rotación y diversificación de cultivos y la incorporación de productos de ciclos semi-perenne y largo para asegurar el consumo familiar e insertarse en mejores condiciones a la producción. Los cultivos agrícolas se estiman así:

Tabla XI. Cultivos Agrícolas de la Zona de Estudio

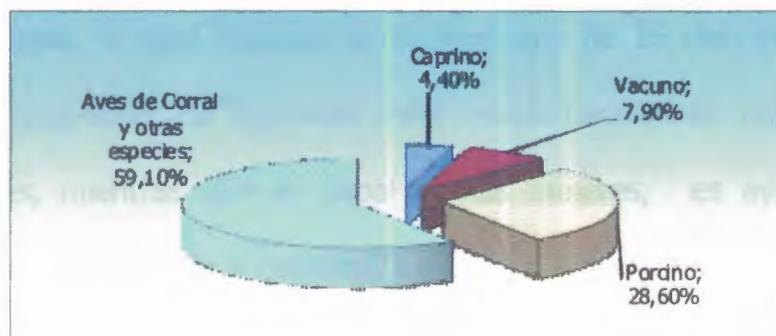
CULTIVOS	SUPERFICIE ESTIMADA (has)
Ciclo Corto	3900
Maíz	1000
Hortalizas y legumbres	2500
Tubérculos	200
Cucurbitáceas (sandías, melón, etc.)	200
Permanentes	1500
Café	600
Plátano y Banano	300
Frutales	200
Cítricos	300
Toquilla	100
Bosque Natural	4500
Pastizales (artificiales)	2000
Total	11900

Fuente: Estimaciones del MAG e informe de la zona

▪ Sector Pecuario

La actividad pecuaria se centra en la cría de caprinos, porcinos y vacunos, siendo el porcino el que más se destaca con el 28.6%, seguido del vacuno con 7.9% y el caprino con 4.4%. El resto se distribuye entre la crianza doméstica de aves de corral y otras especies menores. En los últimos años se ha incrementado el uso de la tierra para pastizales y crianza de caballos en el sector de Olón, destacándose de sobremanera la crianza de aves de engorde y ponedoras con fin en el mercado local. La apicultura es una actividad reciente, que consiste en la extracción de la miel y producción de la cera, y su comercialización está asegurada a través de organizaciones de desarrollo que trabajan en el sector.

Gráfico 4. Sector Pecuario en la Zona de Estudio



Fuente: Redes Eurosur
Elaboración Propia

▪ Sector Acuícola

La captura de post-larvas de camarón ha sido una de las actividades económicas más importantes de la zona. Esta empezó a desarrollarse a mediados de los años ochenta con la construcción de los primeros laboratorios de larvas de camarón y el centro de Investigación marina CENAIN en la comuna San Pedro. El auge de implementación de camaroneras y laboratorios alentó la recolección artesanal de larvas, incorporando un número importante de familias a esa actividad. Estas han trasladado su residencia a las zonas de costa, a veces en condiciones rústicas y de inseguridad.

De esta forma, se estima que el 80% de la población económicamente activa "larvea"; la razón por la que se produce esta situación, es debido a que para la captura de la post-larva sólo se necesita trabajar durante los aguajes, lo cual equivale a un promedio de 16 días por mes. La pesca post-larva de camarón está mayoritariamente realizada por hombres, mientras que el papel de las mujeres, es ayudar en la limpieza y cuidado de la captura.

▪ **Sector Pesquero**

La pesca tradicional artesanal en la zona se ha visto disminuida debido a varios factores que van desde los de orden climático, hasta la presencia de pescadores de otros sectores o a los barcos atuneros y rastrosos que con la utilización de modernas artes de pesca barren el fondo marino, mermando considerablemente las oportunidades de captura en las áreas reservadas a la pesca artesanal.

A partir de la década de los setenta los pescadores empiezan a utilizar la red cerco, incorporan el motor fuera borda y las pangas reemplazan a los bongos. Así, se establece que el 35.06% de los pescadores tienen embarcaciones con motor propias y el 69.94% no la poseen.

Por otra parte, el 23.62% de los pescadores están organizados en Cooperativas o Asociaciones y el 76.38% son independientes. El centro pesquero más representativo de la Parroquia está ubicado en la Comuna de San Pablo, con 271 pescadores. La presencia de la industria pesquero-conservera-harinera a menor escala ha generado diversas plazas de empleo, especialmente en el sector femenino.

4.1.3 Contextualización Demográfica del Ecuador

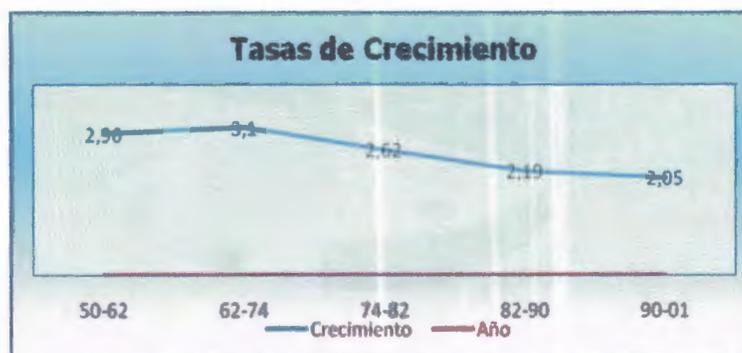
Según cifras del último censo elaborado por INEC en el año 2001, concernientes al período 1950- 2001, la evolución y tasa de crecimiento de la población sería la siguiente:

Gráfico 5. Crecimiento Poblacional de Ecuador



Fuente: INEC. Población y tasa de crecimiento 1950- 2001
Elaboración Propia

Gráfico 6. Tasa Porcentual de Crecimiento Poblacional

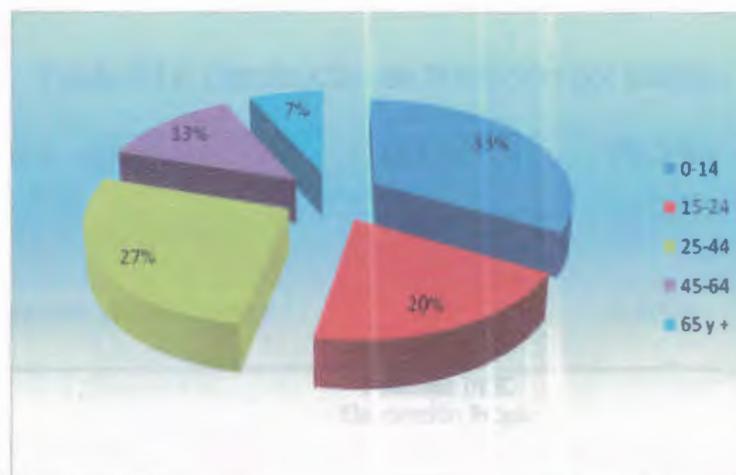


Fuente: INEC. Población y tasa de crecimiento 1950- 2001
Elaboración Propia

La tasa media de crecimiento poblacional entre los años 1950 y 2001 ha ascendido al 2,58 %, con cifras que van de los 3,2 millones de habitantes en 1950 a los 12,1 millones de habitantes en 2001.

Por otro lado, en lo que se refiere a los grandes grupos de edad en los que está dividida la población, el mayor porcentaje lo representa la población infantil (0- 14 años) con un 33%. El siguiente grupo con un porcentaje de 27% en las edades entre 25-44 años; con un 20% le sigue el grupo de población entre 15-24 años; el grupo entre los 45-64 años presenta un 13% y por último, con el menor porcentaje se encuentra el grupo de la tercera edad, de 65 y más, con un 7%.

Gráfico 7. Población Nacional por grandes grupos de edad (2001)



Fuente: INEC

Elaboración Propia

Finalmente en cuanto a la ocupación de la Población Nacional Ecuatoriana, y en base a datos del Banco Central de Ecuador, hay que destacar que a finales del 2006 la Población Económicamente Activa fue de 4.290.360. Sin embargo, el 9,9% de la población se encontraba en situación de desempleo y el 56,4% subempleada.

4.1.4 Contextualización Demográfica del Sector

Según datos del INEC correspondientes al año 2001, la parroquia Manglaralto, consta con una población de 22.917 habitantes, correspondiendo un 49% al sexo femenino y un 51% al masculino. Por otro lado, la distribución poblacional según edades sería la siguiente:

Tabla XII. Distribución de Población por Edades

De 0 – 40 años	18150	79.2%
De 41 – 65 años	3896	17%
Mayores de 65 años	871	3.8%

Fuente: INEC
Elaboración Propia

De esta forma, el total de vivienda en la parroquia asciende a 4597, con un promedio de 5.04 habitantes por hogar. Así, La tasa de crecimiento poblacional se ubica en 0.24 y la densidad poblacional en 37.81 habitantes por km².

El total de los habitantes y su porcentaje poblacional de cada comuna de la zona de estudio se detalla en la Tabla XIII, en la que se observa que las principales comunas en cuanto a su población son Olón (1552 habitantes), seguida de Montañita (1168 habitantes) y Manglaralto (886 habitantes).

Tabla XIII. Población por Comuna de la Zona de Estudio

COMUNAS	Hab. (Aprox.)	HOMBRES	MUJERES	NIÑOS	VIVIENDAS
Manglaralto	996	41.0%	44.2%	14.8%	252
Montañita	1168	41.1%	42.1%	16.8%	212
Olón	1552	47.0%	41.0%	12.0%	300
Curía	284	39.4%	43.7%	16.9%	56
San José	652	43.0%	41.7%	15.3%	132
Las Núñez	344	43.0%	38.4%	18.6%	68
La Entrada	928	47.0%	40.5%	12.5%	140
Ayampe	472	52%	48%	*	122

Fuente: INEC

Elaboración Propia

*s/d sin datos

▪ Educación

Según el Centro de Promoción Rural (2002) la educación de la zona mantiene una cobertura en todos los niveles desde el preescolar, primaria, y secundaria, hasta universitaria, con oferta tanto del sector público, como del privado. La edad escolar se inicia a los 5 años, siendo este dato ligeramente superior en el caso de la población de la cabecera parroquial. Sin embargo, existe una clara diferencia en la calidad de la educación, principalmente en los sectores más distantes.

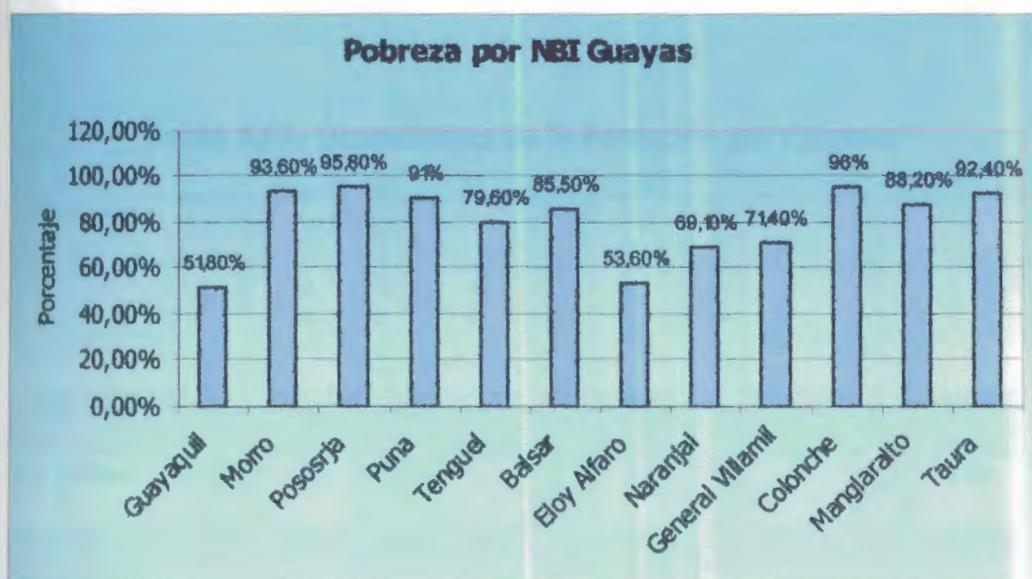
El nivel de analfabetismo en adultos mayores de 15 años es alto, llegando al 10,2% en la Provincia del Guayas. En este sentido, Manglaralto es una de las parroquias donde se registran los mayores niveles de analfabetismo, con un porcentaje del 13,2%, siendo las mujeres las que registran un mayor nivel de analfabetismo.

▪ Pobreza

En el Gráfico 8, según números del SISE (2006), la provincia del Guayas registra unos niveles de pobreza que llegan al 79.87% por NBI

(Necesidades Básicas Insatisfechas), es decir que 8 de cada 10 habitantes de estas parroquias carecen de insumos básicos para su subsistencia. En la parroquia de Manglaralto los niveles de pobreza llegan al 88.2% por NBI.

Gráfico 8. Pobreza por NBI Guayas



Fuente: SISE 4
Elaboración: CONDEM 2006

▪ Ocupación de los Comuneros

En la Tabla XIV se determinan las diferentes categorías de ocupaciones realizadas por los habitantes de cada comuna. Esta expone que la mayoría de los comuneros desempeñan las funciones de amas de casas

o estudiantes, seguido por las representativas de unas mayores fuentes de ingreso, como son la agricultura, la pesca y la artesanía.

Sin embargo, la categoría de los comuneros sin empleo representa un alto nivel, posiblemente debido a escasas de plazas de trabajo que les permita obtener un ingreso fijo.

Tabla XIV. Ocupaciones de la Población por Comuna

Comunas	No Hab	A.C*	Agricultura	Pesca	Empleada	Artesano	Albañil	Comercio	Estudiante	Sin Empleo
La Entrada	928	228	220	0	12	4	24	0	268	172
Las Núñez	344	88	76	0	0	0	0	0	80	100
San José	652	192	176	0	0	8	8	0	104	164
Curia	284	92	28	44	4	0	0	0	72	44
Olón	1552	400	104	93	69	69	41	23	324	429
Montañita	1168	304	168	8	16	40	32	12	232	356
Manglaralto	996	292	140	16	52	32	2	16	240	184
Ayampe	472	140	18	25	16	25	9	29	90	120

Fuente: Fundación Salud para el Pueblo (2001)
Elaboración Propia

*A.C: ama de casa

4.2 Principales Atractivos Turísticos

4.2.1 Contextualización Turística

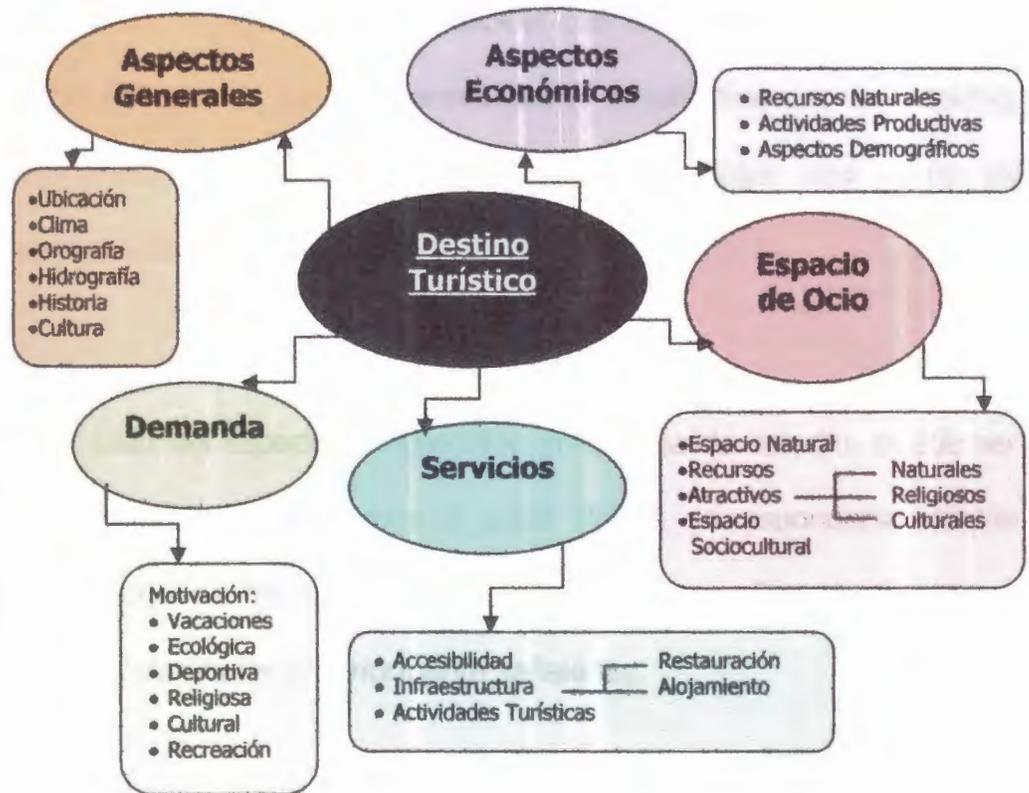
Según las tendencias actuales, existen varias líneas de definición del término "destino turístico". Todas ellas coinciden en una ilustración de que se trata de contextualizar una actividad tan polifacética y singular como es la turística, dentro de unos márgenes geográficos, en los cuales es necesario definir todas sus características como lugar capaz de atraer diversas corrientes de visitantes, caracterizadas por sus propias tendencias de demanda, de forma que puedan responder a sus expectativas.

Así surge el concepto de "destino como producto integral", el cual trata de englobar un grupo genérico de atributos que comprende una serie de componentes tales como la comunidad, el sector turístico y el clima social. Es la suma de estos atributos la que posibilita que un grupo de recursos den forma al destino. Así, según Valls¹⁰, destino turístico representa ***"el espacio geográfico determinado, con rasgos***

¹⁰ Conferencia Consejo de Educación OMT 2004

propios de clima, raíces, infraestructuras y servicios, y con cierta capacidad para desarrollar instrumentos comunes de planificación, que adquiere centralidad atrayendo a turistas mediante productos perfectamente estructurados y adaptados a las satisfacciones buscadas, gracias a la puesta en valor y ordenación de los atractivos disponibles; dotado de una marca, y que se comercializa teniendo en cuenta su carácter integral". Todo ello vendría resumido por el gráfico 9:

Gráfico 9. Esquema del Destino Turístico



Esta contextualización debe ser en todo caso, adaptada a la realidad de cada lugar y definida por un conjunto de valores mucho más limitados y de tipo, tanto geográficos como poblacionales o culturales, concordantes con espacios reducidos.

De esta manera surge el término "Municipio Turístico", el cual según F. Vera (1996) es ***"el crisol donde se funden todas las realidades del Producto Turístico Global dentro de un ámbito reducido, y, fundamentalmente la realidad social de contacto más cercana con los habitantes que conforman su población. La misma diversidad tipológica, en relación con modalidades turísticas o especialización en determinados productos o mercados, introduce un factor de complejidad y exige una labor de sistematización de las diferentes realidades"***.

En el caso del espacio comprendido en el área de estudio, puede ser considerado como tal, pues a pesar de no corresponderse con la terminología de "Municipio", propia de otras geografías, si cumple con las particularidades anteriormente señaladas.

De esta forma y siguiendo el esquema y definiciones anteriores, se ha creído oportuno, partiendo de una descripción general del Ecuador, estudiar cada uno de los aspectos propios de la zona de análisis, que podrían dar pie a la denominación "Manglaralto – Ayampe, destino turístico integral".

4.2.2 Atractivos Turísticos del Ecuador

Gráfico 10. Mapa Turístico del Ecuador



Fuente: www.viveecuador.com

A pesar de ser un país pequeño, Ecuador se caracteriza por su singular topografía, diversidad de zonas climáticas y una prolífera población de especies animales y vegetales, como se puede apreciar en la imagen anterior.

La variedad de paisajes, fauna y grupos étnicos y las numerosas posibilidades de realizar turismo, ya sea rural, de aventuras, de negocios o cultural hacen de este país un destino muy atractivo, sobre todo para visitantes de Europa y Asia, cuyos gustos actuales y tendencias se identifican con la oferta de Ecuador.

De esta forma, podemos dividir o diferenciar el destino en cuatro grandes Clusters Turísticos a potenciar, constituidos por el espacio de ocio, el espacio natural, los recursos y atractivos y el espacio sociocultural, a los cuales damos la denominación geográfica de Regiones, las mismas que son Litoral o Costa, Interandina o Sierra, Amazonía o Transandina y finalmente Insular (Galápagos); tal como lo muestra la Tabla XV presentada a continuación:

Tabla XV. Descripción de las Regiones del Ecuador y sus Recursos

	LITORAL O COSTA	<p>Franja Occidental: 5 provincias costeñas con 6.388.089 hab. (urbana 4.562.364, y rural 1.825.725)</p>	<p>Recursos costeros, naturaleza, sol y playas.</p>
	INTERANDINA O SIERRA	<p>Callejón montañoso de la cordillera de los Andes: 10 provincias con 5.627.750 hab. (urbana 4.562.364, y rural 1.825.725)</p>	<p>Recursos de montaña, naturaleza, andinismo y turismo activo y de aventura.</p>
	AMAZONÍA O TRANSANDINA	<p>Área amazónica del oriente: 6 provincias con 613.339 hab. (urbana 210.829, y rural 402.510)</p>	<p>Recursos naturales, flora y fauna, turismo activo y medioambiental.</p>
	INSULAR (GALAPAGOS)	<p>Archipiélago de 13 islas y 17 islotes situado a 1000 kms. al oeste del territorio continental: 10 provincias serranas con 16.917 hab. (urbana 15.554, y rural 1.903)</p>	<p>Recursos naturales, flora y fauna única y singular, recursos costeros, sol y playa.</p>

Fuente: www.viveecuador.com

Elaboración Propia

4.2.3 Atractivos Turísticos de la Zona

Gráfico 11. Zona de Estudio y su ubicación en la Ruta del Sol



Tal y como se ha visto en capítulos anteriores, el área de estudio alberga una superficie mayoritariamente costera, aunque no por ello falta de áreas rurales, de bosque, montaña y naturaleza. Es por ello que la principal característica para definir el espacio de ocio, va a ser la concordante con cualquier espacio de esta tipología, en los que destaca el recurso de costa, asociado a aquellas actividades de esparcimiento y turísticas, del tipo "sol y playa".

De esta forma, se ha tenido como oportuno que el espacio de ocio, constituido por el espacio natural, los recursos y atractivos y el espacio sociocultural se determine en base a una subdivisión de los recursos a ofrecer, según se relacionen con la naturaleza (atractivos naturales) o con la cultura local (atractivos religiosos, culturales y artesanales).

En este sentido, según los datos del inventario turístico del MINTUR, la zona de estudio cuenta con 19 atractivos, los cuales tienen un gran valor natural y cultural. En lo referente a los atractivos naturales, estas comunas poseen hermosas y tranquilas playas como son las de Núñez, de la Entrada, de la Rinconada, Manglaralto, Montañita, Olón y San José. Otra opción es el Bosque Dos Mangas, la Cascada de Alex, el Riachuelo del Cerro del Encanto, el Manantial del Cerro el Páramo, Cinco Cerros, el Cangrejal de Olón y La Punta, lugares donde se pueden apreciar una variedad de flora y fauna endémica de la zona.

En segundo lugar, entre los atractivos religiosos y culturales destacan el Santuario de la Virgen Estrella de Mar y la Iglesia de Manglaralto, así como festividades populares en semana santa y la de los difuntos.

Por último, otro atractivo a destacar son las artesanías elaboradas y talladas de tagua (Marfil Vegetal), las de Paja Toquilla, y aquellas realizadas a base de papel reciclado. De igual manera representan un atractivo los talleres donde dicha artesanía es elaborada, destacando los Talleres de Secado de Toquilla y el Taller de Elaboración de Papel Reciclado.

4.3 Accesibilidad

4.3.1 Accesibilidad y servicios de Ecuador

- **Medios de transporte:** aunque existen casi todos los medios de transporte, los principales son el automóvil y autobús, el avión y el barco, dejando para el ferrocarril un protagonismo meramente anecdótico, habiendo sido reorientado hacia la explotación turística.
- **Infraestructuras:** las principales urbes del país ofrecen todo tipo de servicios, las más importantes cadenas hoteleras del mundo e infraestructura tecnológica de vanguardia. Quito es el centro político y financiero; Guayaquil, puerto principal y capital

E económica del País; Manta, segundo puerto, con amplia actividad comercial y turística; Cuenca, la tercera ciudad en Ecuador, rica en producción artesanal, principalmente en el trabajo de platería, cerámica y orfebrería y, las Islas Galápagos un verdadero paraíso considerado como Patrimonio de la Humanidad y como el mayor laboratorio natural del mundo.

4.3.2 Accesibilidad y servicios de la Zona

Para tratar el tema de los servicios existentes en el área, el primer punto a tratar es la accesibilidad. Sobre esta, es preciso comentar lo siguiente:

Se lleva a cabo mediante la vía principal, que circula paralela a la línea de la costa uniendo los siguientes poblados: Ayampe, San José, Olón, Montañita, Manglaralto, etc.

En lo referente a su estado, la Vía del Pacífico E-15, tramo Ayampe – Manglaralto – Santa Elena presenta superficiales baches y daños estructurales del pavimento en sectores como Cinco Cerros, La

Entrada, Montañita, Cadeate, San Pablo, entrada a Ayampe, y Pueblo Nuevo. Además, también se dan asentamientos deformes en el sector de Playa Bruja. Se trata de un recorrido básicamente plano, pero entre San José y el sitio de Cantalapiedra, existe una cuesta de aproximadamente 300 metros de desnivel a lo largo de unos 3,5 km.

En lo referente al transporte, existen diferentes rutas que realizan el recorrido por el área de estudio, destacan las siguientes:

Tabla XVI. Rutas de Transporte Terrestre en la Zona de Estudio

1.- Santa Elena – Jipijapa o Santa Elena - La Entrada

2.- Guayaquil-Santa Elena-trasbordo-Ayampe

3.- Guayaquil-Jipijapa -trasbordo-Puerto López-Ayampe

Fuente: Cámara de Turismo de Salinas.
Elaboración Propia

Finalmente, las líneas o compañías de autobuses que recorren la Ruta del Sol son: Manglaralto, Reales Tamarindos, cooperativas CITUP y Manglaralto.

La infraestructura existente detalla los principales componentes de la planta de servicios turísticos, en las tipologías de alojamiento y restauración. Para ello, en el cuadro precedente se resalta que la zona de estudio cuenta con 428 habitaciones y 72 plazas distribuidas en 19 establecimientos de alojamiento, tratándose solo de los establecimientos registrados debidamente en el Mintur.

En resumen, se observa que la mayor cantidad se concentra en las comunas de Ayampe, Montañita y Manglaralto. Se trata en su mayoría de establecimientos de segunda y tercera categoría, existiendo sólo dos establecimientos de primera en la zona.

Tabla XVII. Capacidad de Alojamiento por Comuna

Capacidad Instalación de Alojamiento por Comuna 2007			
Provincia/Ciudad	Establecimientos	Habitaciones	Plazas
Montañita	5	287	51
Manglaralto	4	61	9
Olón	1	25	2
Dos Mangas	2	n/e*	n/e*
Ayampe	7	55	10
Total	19	428	72

Fuente: Oferta Turística Cuentas Satelital Elaboración Propia n/e : datos no encontrados

Pasando a la oferta de restauración, tal como muestra la Tabla XVIII, la mayor parte se localiza en las comunas de Montañita y Manglaralto. Se trata de establecimientos de segunda, tercera y cuarta categoría, con diferentes instalaciones y servicios. Sin embargo, hay que destacar la gran variedad de gastronomía criolla, especialmente en Montañita con su especialidad en mariscos y que además se ha convertido en una fuerte motivación y atracción para el visitante.

Tabla XVIII. Capacidad de Restauración por Comuna

Capacidad Instalación de Restaurantes por Comuna 2007				
Provincia/ Ciudad	Restaurantes	Mesa	Plazas	Cabañas
Manglaralto	10	97	388	18
Montañita	24	168	672	4
Olón	7	31	124	48
Curía	0	0	0	7
San José	1	4	16	0
La Núñez	1	3	12	0
La Entrada	2	5	18	0
La Rinconada	0	0	0	0
Ayampe	1	10	50	0
Total	46	318	1280	77

Fuente: Ministerio de Turismo

Elaboración Propia

4.4 Principales Actividades Turísticas

4.4.1 Actividades Turísticas del Ecuador

Según información obtenida de diversas fuentes, existen diferentes actividades que desarrollan los visitantes en el Ecuador, entre estas cabe destacar las siguientes (Tabla XIX):

Tabla XIX. Principales Actividades de los Turistas en Ecuador

<p>TURISMO ACTIVO Y DE NATURALEZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El ser posible visitar entornos geográficos y biológicos diferentes en cuestión de horas, convirtiéndolo en un destino excepcional para la práctica de ecoturismo. ▪ Existe una extensa red de parques y reservas naturales, a través de los cuales se resguardan las zonas naturales más características para garantizar su conservación y protección: Galápagos, Cotopaxi, Podocarpus, Machalilla. ▪ Gracias a la diversidad de su flora y fauna, destacan actividades relacionadas con el ecoturismo, como son: OBSERVACIÓN DE AVES, ORQUIDEOLOGÍA, CANOISMO, CICLOTURISMO, PESCA Y ANDINISMO.
<p>TURISMO NÁUTICO/ PLAYAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2.237 Km. de costa, con numerosas y extensas playas, muchas de ellas en estado virgen, en las que se pueden practicar los deportes asociados al turismo de sol y playa. ▪ Destacan, en la Provincia de Esmeraldas, Atacames, Súa, Tonsupa, Same, Muisne, y Las Palmas; en Manabí, Crucita, Bahía de Caraquez y San Vicente; y en el Guayas, Salinas, Playas y Punta Blanca.
<p>TURISMO CULTURAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La diversidad étnica y cultural junto con el mestizaje han permitido el surgimiento de manifestaciones culturales y artísticas, propias y originales dentro de la cultura del país. ▪ Diferentes sitios y ciudades consideradas Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO: Quito y Cuenca. ▪ Sitios arqueológicos de gran valor y Manifestaciones de Arte Contemporáneo. ▪ Rica artesanía, mercados indígenas, fiestas y ferias con un marcado componente folklórico.

Fuentes: Diversas

Elaboración Propia

4.4.2 Actividades Turísticas de la Zona

Los recintos comprendidos entre Manglaralto y Ayampe pertenecen a la Ruta del Sol, nombre que como se ha visto, es reconocido a nivel turístico. Entre las actividades que se pueden llevar a cabo a lo largo de este perfil costero destacan los deportes náuticos y de aventura, como por ejemplo: el ciclismo, el trekking, el rappeling, el buceo, el snorkeling, el parapentismo, los vuelos en ultraligero, los paseos a caballo y sobre todo, el Surf, que mueve gran cantidad de turistas, principalmente en torno a la zona de Montañita.

Otras actividades son el relax en las playas, el disfrute de los paisajes rústicos, la observación de aves, la observación de ballenas jorobadas (entre Junio y Septiembre), y las visitas a los diferentes Museos en pueblos aledaños.

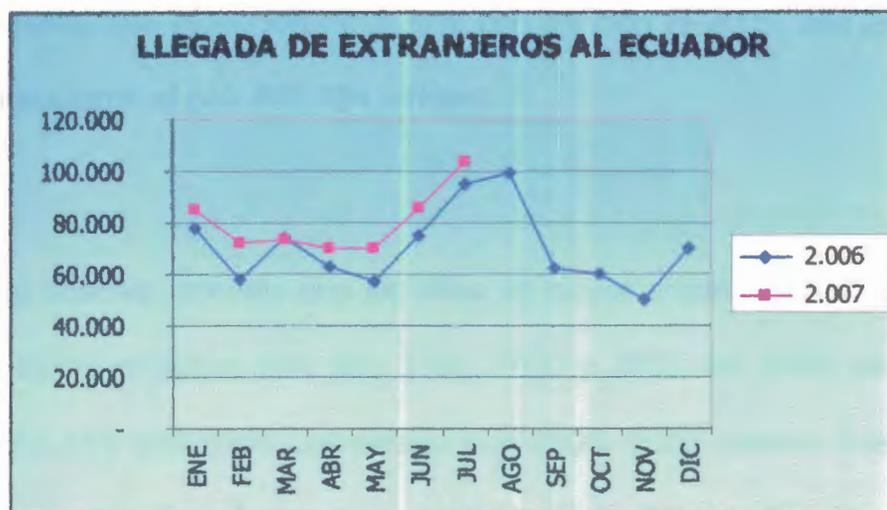
Para obtener una clara visualización de estos atractivos se ha realizado una tabla, ubicada como ANEXO K en la investigación, la cual muestra los atractivos, festividades y actividades que se realizan en cada comuna que conforma la zona de estudio.

4.5 Análisis de la Demanda Turística

4.5.1 La Demanda del Ecuador

En palabras de Oñate M. (1994), la demanda es ***"la cantidad de un producto que desea y puede realmente adquirir un colectivo en determinadas condiciones, independientemente de cual sea la variable limitativa al respecto"***, es decir, que se trata del conjunto de ofertas o productos y servicios que los turistas de un emisor están dispuestos a comprar.

En este sentido, según las cifras estadísticas del MINTUR y la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Quito, el turismo en Ecuador se ha relevado en los últimos años como un sector en constante crecimiento y el cual emplea de forma directa a 72.106 personas. Tal y como muestra la Tabla XX, en los últimos años la llegada de extranjeros al país ha estado entre los 859,888 del 2005 y los 841.001 del 2006, la mayor parte procedentes de Colombia, Perú y estados Unidos y, en menor proporción, desde Europa.

Tabla XX. Llegada de Turistas Extranjeros al Ecuador

Fuente: Cuentas Satélites

Por otro lado, de acuerdo con la Corporación Metropolitana de Turismo, el número de turistas que visitaron la capital del país subió de 282.745 en el 2002 a más de 345.000 en el 2005. Además, es preciso resaltar que las previsiones del Gobierno son que para el 2010, Quito alcance el medio millón de turistas al año. Según el Banco Central de Ecuador, el año pasado el turismo generó aproximadamente 487,7 millones de dólares, el 5% más que el 2005.

Según un informe de la Dirección de Migración de la Policía Nacional, Julio y Agosto de 2006 fueron los meses de mayor cantidad de llegadas y arribos a los aeropuertos, puertos y pasos fronterizos del

país, manteniendo la tendencia de años anteriores. Sin embargo, implica una reducción de 2,30% con relación al 2005, año en el que ingresaron al país 860.784 turistas.

Se observa, además que los años de mayor crecimiento en cuanto al turismo receptivo han sido 1996, 2000 y 2003. En 2006, se produjo una leve reducción comparado con 2005, y de manera interesante, noviembre fue el mes que menos turistas visitaron Ecuador, con un 27,5% menos en comparación con el mismo mes de 2005.

4.5.2 La Demanda de la Zona

La diversidad de recursos naturales con que cuenta la zona de Manglaralto entre ellos amplias playas, bahías, bosques, montañas, cascadas, islas y acantilados tradicionalmente había atraído y receptado a turistas nacionales.

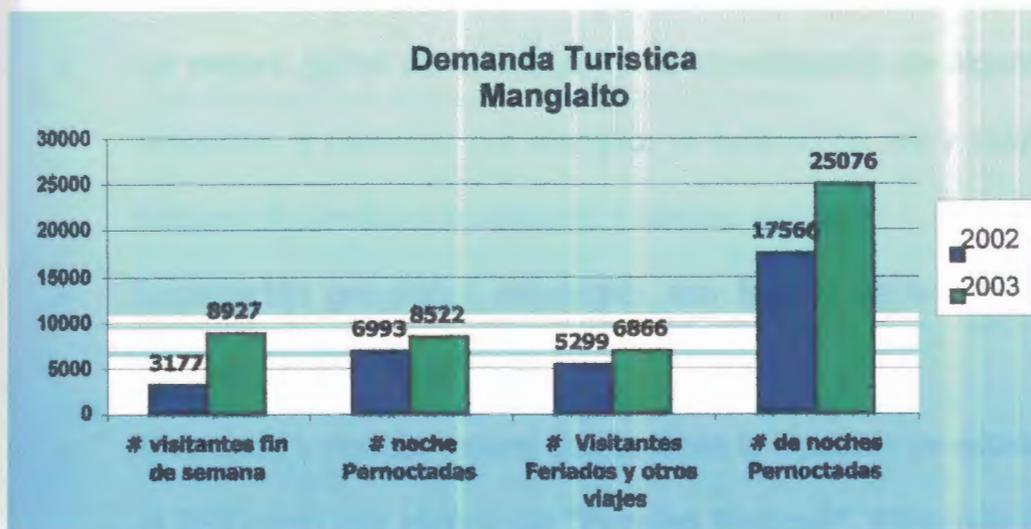
En la última década se ha notado el auge en el flujo turístico, tanto vacacional como deportivo, cultural, ecológico y religioso debido

también al incremento de los servicios de atención como hospedaje, alimentación y recreación.

El desarrollo y la eficiente promoción que se hace del corredor turístico denominado La Ruta del Sol, que une a Salinas en la provincia del Guayas, con Machalilla en la provincia de Manabí y que pasa por la parroquia Manglaralto, alienta la implementación de iniciativa turística y la promoción de lugares propios como Olón, Montañita, etc. Esto va atrayendo a turistas nacionales y extranjeros durante todo el año, pero en especial en las consideradas temporadas altas de invierno.

En lo referente a la demanda del Turismo Interno en los Fines de Semanas, Feriados y Otros Viajes, tal y como muestra el siguiente gráfico (Gráfico 12), la zona de estudio aparece entre los 10 destinos principales, sobre todo para los residentes en la ciudad de Guayaquil.

En este sentido, y según las últimas cifras disponibles de las Cuentas Satélites del Turismo Interno del 2003, en épocas de feriado llegaron aproximadamente 25.076 visitantes, es decir 7510 más que el 2002.

Gráfico 12. Demanda Turística de Parroquia Manglaralto

Fuente: Cuentas Satélite sector turismo Interno Julio – Septiembre 2002 y Enero – Marzo 2003
Elaboración Propia

4.6 Diagnóstico Actual del Destino

4.6.1 Diagnóstico del Ecuador

A continuación se muestra un análisis FODA del Ecuador, siguiendo los puntos expuestos en la revista de economía y negocios Ekos. Ello permite presentar resumida y esquemáticamente sus puntos fuertes y débiles así como las Oportunidades que se le presentan y las Amenazas que le pudieran afectar.

Fortalezas

- La mejora global de la imagen y la consolidación de algunos productos y destinos, por ejemplo: el turismo de sol y playa, turismo de aventura, ecoturismo y turismo cultural.
- Localización geográfica estratégica con frentes hacia Estados Unidos, Europa y Asia.
- Diversidad y riqueza natural que sostiene la hipótesis de estimar el País como una especie de **"Paraíso Natural"**. Existencia de una gran área geográfica en condiciones de "espacio protegido"
- Creciente inquietud por el entorno y la protección medioambiental.
- Existencia de un rico patrimonio cultural e histórico por descubrir, que amplía las posibilidades de diversificación de la oferta.
- Apertura hacia nuevos mercados.

Oportunidades

- La riqueza y la diversidad cultura, gente y autenticidad.
- Diversidad de climas durante todo el año.

- Paisajes de una gran belleza natural, competitivos con los mejores del mundo.
- Crecimiento de la economía regional y mundial.
- Mayor Integración económica.
- Los tipos de cambio y la ventaja en precios: un dólar débil y un euro fuerte anima a los americanos a viajar por su propio continente.
- El crecimiento del mercado de los viajeros pudientes y con tiempo (principalmente la tercera edad)
- La diversificación de los destinos.
- El uso de las tecnologías de la información y comunicación para comunicarse y reservar
- Los nuevos modelos de viaje: el viaje individual.
- El crecimiento de la demanda de productos como cruceros, turismo rural y ecoturismo.
- Creación de productos itinerarios multidestino y de programas para su comercialización.

Debilidades

- Poca dedicación del Gobierno Nacional al desarrollo turístico.

- Persistencia de problemas de accesibilidad y comunicación.
- Gran concentración de la demanda en un número limitado de destinos.
- Precios poco competitivos.
- Falta consolidada de una imagen: escaso conocimiento de los recursos.
- Inversión comparativamente baja en promoción.
- Comercialización insuficiente.
- Falta de inversión general para el fortalecimiento del sector.

Amenazas

- El aumento de la competencia internacional de destinos muy activos en el ámbito del desarrollo turístico (inversión, legislación y promoción).
- Las amenazas sanitarias, de seguridad y los desastres naturales. Escasez de mecanismos de alerta y cooperación en el ámbito de la gestión de riesgos.
- Saturación de los sitios considerados patrimonio natural y cultural.

- Persistente debilidad de los mercados emisores de la región y el escaso desarrollo del mercado interregional,
- Aumento de alianzas de cooperación entre los sectores público y privado.
- Aumento por parte del Gobierno hacia un especial apoyo al turismo comunitario, a través de las microempresas.

4.6.2 Diagnóstico de la Zona

La elaboración de un análisis FODA permite agrupar de forma resumida los puntos fuertes y débiles (Fortalezas y Debilidades) de los recursos, incluyendo las artesanías, el medio ambiente y sus aspectos sociales; las Oportunidades que se le presentan; y las Amenazas que pudieran afectar a las comunas que conforman el estudio. Una vez analizados todos estos puntos, las conclusiones a aportar serían las siguientes:

Fortalezas

- Variedad de opciones Turísticas en las 9 comunas que conforman el estudio.

- Existen balnearios con características turísticas atractivas.
- Mejores características climáticas estables en las playas, propias de la cordillera. Permite ofrecer buen clima todo el año.
- Vía marginal del pacífico, eje vial que enlaza toda la zona y está en buen estado.
- Corredor turístico que forma parte de la Ruta del Sol y une a las provincias de Guayas y Manabí.
- Habilidad y destreza para ejecutar trabajos artesanales.
- Materia prima para la elaboración de las artesanías se encuentran con facilidad en la zona, como lo es la tagua, la caña guadua, la paja toquilla.
- Posee una rica Biodiversidad marina, forestal y terrestre.
- Recurso natural y humano con disponibilidad al desarrollo
- Tiene a Montañita como nombre ya posicionado a nivel Internacional.

Oportunidades

- Organismos o Fundaciones ayudan con sus proyectos o programas a los comuneros.
- Diferencia cambiaria favorece la recepción de turismo de países vecinos.
- Presencia de ofertas promocionales de las empresas privadas en épocas de temporada.
- Posibilidad de convenios con Organizaciones no gubernamentales, Instituciones, Universidades u otros Organismos de Financiamiento y Asistencia Técnica.

- Alto nivel de valorización de productos artesanales en mercados industrializados.
- Crecimiento del Mercado Interno, Nacional e Internacional.
- Capacitación proveniente de universidades y otras instituciones sobre los recursos naturales.
- Sostenida participación incrementada de la inversión en áreas turísticas.
- Situación Geográfica.

Debilidades

- Ausencia y / o mala calidad de infraestructura turísticas.
- Falta de una cultura de atención y servicio al turista.
- Desconocimiento por parte del turista con respecto a los atractivos.
- Desigual desarrollo turísticos, se concentran en Ballenita, Ayangue, Montañita y Olón.
- Las comunas tienen una deficiencia en los servicios básicos.
- Poca dedicación del Gobierno Local y Nacional al desarrollo turístico.
- Marcada deforestación.
- Falta de una cultura ambiental en los pobladores.
- Bajos niveles de participación y de organización social en el manejo sustentable y sostenible de los recursos.
- Migración del campo a la ciudad por falta de apoyo al agricultor en el proceso productivo e insuficiente fuentes de trabajo.
- Baja calidad del servicio Turísticos.
- Escasa o inexistente señalización turística.

- Escasa o inexistente información turística.
- Débil organización.
- Pésimo estado de los Centros de Salud.
- Persistencia de problemas de accesibilidad y comunicación.
- Falta consolidada de una imagen: escaso conocimiento de los recursos.
- Inversión comparativamente baja en promoción.
- Comercialización insuficiente.
- Falta de inversión general para el fortalecimiento del sector.

Amenazas

- Conmoción económica generaliza la pobreza, incrementa la inseguridad ciudadana.
- Vulnerabilidad de la zona a la furia de la naturaleza.
- Sistema de permisos para tours públicos es propenso a la corrupción.
- La inestabilidad de los precios.
- Ausencia de políticas Estatales que eviten el inadecuado manejo de los desechos de la pesca industrial, y artesanal, que atentan contra los recursos ambientales.
- La pesca de arrastre que atenta sobre la biodiversidad de recursos marinos.
- Las amenazas sanitarias, de seguridad y los desastres naturales. Escasez de mecanismos de alerta y cooperación en el ámbito de la gestión de riesgos.

CAPÍTULO 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 y Eventos en que intervengan la gastronomía (festividades y mercados).

La gastronomía en esta zona es parte de la cultura y se refleja en multitud de manifestaciones. Por ello, tal y como ya se explicó detalladamente en el capítulo de metodología, a la hora de realizar este inventario se estimó oportuno analizar los 4 sectores principales que se involucran directamente con el recurso gastronómico y así de esta manera obtener un análisis global y exhaustivo. Dichos sectores serían los representados en el Gráfico 13:

Gráfico 13. Sectores de Análisis del Recurso Gastronómico



Fuente: Grupo de Tesis
Elaboración Propia

El recurso gastronómico ha sido por tanto dividido en varios apartados que facilitan su comprensión. Esto no quiere decir que cualquiera de ellos vaya a

ser visto de forma diferente al resto de los componentes de ese recurso único que es la **GASTRONOMÍA**.

Un resumen inicial de los datos contenidos en las fichas de inventario arrojan las siguientes cifras (Tabla XXI).

Tabla XXI. Resumen de Productos/ Platos/ Planta y Festividades Inventariadas

PLATOS	40
PRODUCTOS	16
PLANTA	30
FESTIVIDADES Y MERCADOS	1

Fuente: Fichas de Inventario
Elaboración Propia

Según se aprecia en la tabla anterior, se han inventariado un total de 40 platos, 16 productos, 30 establecimientos y 1 festividad, de las cuales se hablará en las próximas líneas.

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

En lo referente al análisis de la Planta de Restauración, que trata de presentar una oferta considerada como típica (basada en la comida local), en base a las entrevistas y posteriores fichas de inventario, se pueden tomar las siguientes conclusiones:

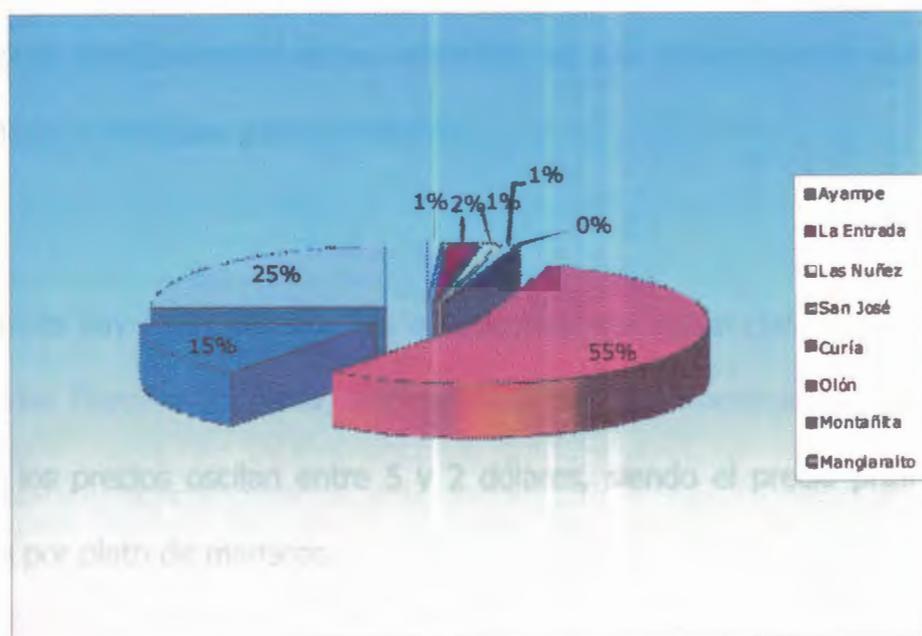
En primer lugar, hay que destacar la escasez de establecimientos con una oferta de comida local, ya sean del tipo restaurantes o kioscos. Esto es debido a que la inmensa mayoría de locales presentan una oferta que puede ser considerada como internacional. Por otro lado, presentan una concentración, sobre todo en el entorno de Montañita, Manglaralto y Olón, contando con una infraestructura más bien rústica y básica.

También hay que nombrar en las zonas anteriormente citadas, la existencia de una oferta de comida típica, situada en diferentes cabañas, que suelen ubicarse durante la época de temporada alta y feriados, hacia de la playa.

En todos estos puestos la oferta principal son los mariscos, cuyos platos son elaborados en el momento que el cliente los solicita.

De esta forma, tal y como se expone en el siguiente gráfico (Gráfico 14) la planta turística inventariada presenta una marcada diferencia entre las comunidades que la conforman.

Gráfico 14. Establecimientos Inventariados /Comunas



Fuente: Grupo de Tesis

Elaboración Propia

En este sentido, tal y como se puede apreciar en la gráfica anterior, desde Manglaralto hasta Ayampe se encuentra una limitada cantidad de establecimientos que permiten al visitante disfrutar de la cocina tradicional.

La distribución de dicha planta viene caracterizada por el alto protagonismo de las Comunas de Olón y Manglaralto, con un 55% y 25%, seguido de Montañita, con un 15%¹¹ y un conjunto de Comunas, en las que la oferta de comida típica no pasa del 2% del total. Sin embargo y a pesar de la escasez de dicha oferta, hay que destacar la variedad de platos existentes, que basándose principalmente en los mariscos, se han convertido en una fuerte motivación y atracción para el visitante.

Finalmente hay que decir que los establecimientos están clasificados en dos categorías (tercera y cuarta) dependiendo de su infraestructura y que así mismo los precios oscilan entre 5 y 2 dólares, siendo el precio promedio 5 dólares por plato de mariscos.

¹¹ Esto se debe a que a pesar de contar con la mayor y mejor capacidad hotelera y de restauración, se ha destacado mayormente por una cocina internacional de calidad, dejando la tradicional en un segundo plano.

5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural

A continuación se presenta el análisis de cada uno de los diferentes apartados en los que se ha dividido la totalidad de productos inventariados. Estos serían los siguientes:

Productos

El análisis de los productos es el primer dato a tener en cuenta, pues si bien a veces, al hablar de gastronomía se suele identificar directamente con la imagen preestablecida de un sabroso plato preparado, este antes de llegar a la mesa, ha pasado por un largo proceso de elaboración, que va desde la conceptualización y creación de la idea, hasta el producto final; pasando por la obtención de cada uno de los ingredientes, su cocción y presentación.

En este sentido existe una realidad, y es que sin dichos ingredientes no habría plato, siendo estos la materia prima, el producto primario necesario para obtener un buen resultado final.

Las diferentes tipologías de los establecimientos, según las Comunas inventariadas serían los especificados en la tabla siguiente (tabla XXII).

Tabla XXII. Establecimientos de Restaurantes por Comunas inventariados

COMUNAS	CANTIDAD	MESAS	PLAZAS	CABAÑAS
Ayampe	1	10	50	0
La Entrada	2	8	32	0
Las Núñez	1	8	32	0
San José	1	4	16	0
Curía	0	0	0	7
Olón	5	30	150	48
Montañita	10	39	172	4
Manglaralto	6	37	185	18
Total	26	136	637	77

Fuente: Elaboración propia a partir del inventario realizado 2007

La principal conclusión a la que se puede llegar una vez contemplada la totalidad de cifras de establecimientos inventariados es que tal y como se ha indicado al principio, la oferta de restaurantes de comida típica en toda esta zona está basada en pequeños puestos que ofrecen variedad de platos a base de mariscos.

Pero si esto es cierto, también lo es que los productos no son solamente los ingredientes de un plato o receta, pues detrás de cada uno de ellos se esconde un proceso aún mayor que el llevado luego a cabo en el fogón.

Se trata del proceso de siembra y recolección, cría, cuidado y alimentación (en el caso de los productos procedentes de animales de granja o ganadería) o la cría y captura (en el caso de los productos procedentes de especies marinas).

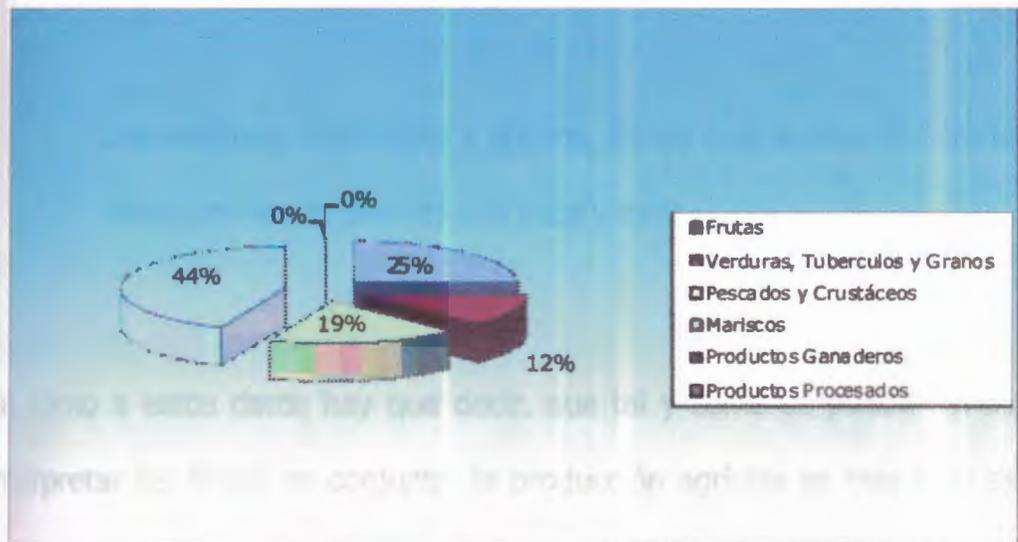
Detrás de cada uno de estos procesos se esconde una larga labor que representa la cultura de un pueblo y el día a día de muchas personas, sin la cual la economía de cualquier país tambalearía, pues los sectores agrario, pecuario o pesquero representan una parte importante de la economía de los Países modernos¹².

Es esta cultura, sabor y calidad de los productos lo que puede atraer a los visitantes a una determinada zona, así como también sucede, en el caso de cualquier clase de producto procesado (por ejemplo un queso).

¹² Hecho este que tal y como se ha visto en el análisis económico, no es diferente en el Ecuador o en el área de estudio.

Estos detalles son los que se han tenido en cuenta a la hora de analizar e inventariar los productos alimenticios de la zona con potencial turístico¹³ y que a grandes rasgos serían los siguientes:

Gráfico 15. Diferentes Tipos de Productos Inventariados



Fuente: Grupo de Tesis

Elaboración Propia

Tal y como se puede apreciar en el gráfico anterior, los productos inventariados vendrían introducidos por la siguiente descripción:

a. Productos agrícolas

¹³ Dichos detalles concuerdan con cada uno de los aspectos contemplados en la ficha de inventario utilizada para tal fin, y que puede ser revisada en los anexos del presente trabajo.

Los productos agrícolas de la zona han sido divididos en dos grupos:

- La frutas, de las que se han inventariado un total de 4 clases, correspondientes con naranjas, mandarinas, plátano verde, y papaya.

- Las verduras, tubérculos y granos, de los que se han inventariado 2 clases, correspondientes con yuca y maíz.

En torno a estos datos hay que decir, que tal y como se puede apreciar al interpretar las fichas en conjunto, la producción agrícola es más bien escasa en toda la zona. Las pocas comunas que realizan esta actividad son Montañita, Curia y Manglaralto. La cosecha está mayoritariamente destinada al consumo interno de las familias locales, de forma que a la hora de elaborar los diferentes platos, los productos o ingredientes son mayoritariamente adquiridos en la Libertad.

Esto denota por una parte una nula valoración cultural entorno a dicha producción y por otra, un escaso o nulo potencial de la producción en lo

referente a la creación de posibles productos turísticos, y una escasa o nula repercusión de dicha producción en cuanto a los ingresos que podrían representar, si dicha producción local fuera también utilizada para la creación de platos a ofertar a los visitantes.

b. Productos del mar

Tal y como en el caso de los productos de procedencia agrícola, los productos del mar han sido también divididos en dos bloques, según sean pescados y crustáceos, o mariscos. De estos la cuantía y clases serían las siguientes:

- Los pescados y crustáceos, de los que han sido inventariados 3 clases, correspondiendo con los diferentes pescados¹⁴, el pulpo y el calamar.

- Los mariscos, de los que se han inventariado un total de 7 clases, correspondiendo con la concha, el camarón, los mejillones, el cangrejo, la ostra, los churos y la michulla.

¹⁴ De estos se ha considerado elaborar una sola ficha que englobe a la totalidad, teniendo en cuenta la inmensidad y diversidad de especies que deberían de ser inventariadas si se estimaran por separado.

Según lo arrojado por estas cifras (datos que también podrán ser contrastados al analizar los platos), los mariscos representan el principal sustento e ingrediente en la dieta básica de los pobladores de estas comunas.

Esto intuye que su papel como productos de un alto valor cultural y también turístico, (como ingrediente de platos a ofertar a los visitantes o incluso a la hora de posibles propuestas de productos turísticos, como podría ser una ruta del marisco).

Finalmente cabe recalcar que Montañita, Olón y Ayampe no son pueblos con dedicación pesquera, algo que se refleja en el poco o nulo protagonismo que tiene el pescado dentro de los datos obtenidos, representando una escasa valoración cultural, a no ser que se trate de algún plato basado en pescado (algo que ya se verá posteriormente al analizar los resultados de platos).

c. Productos ganaderos y procesados

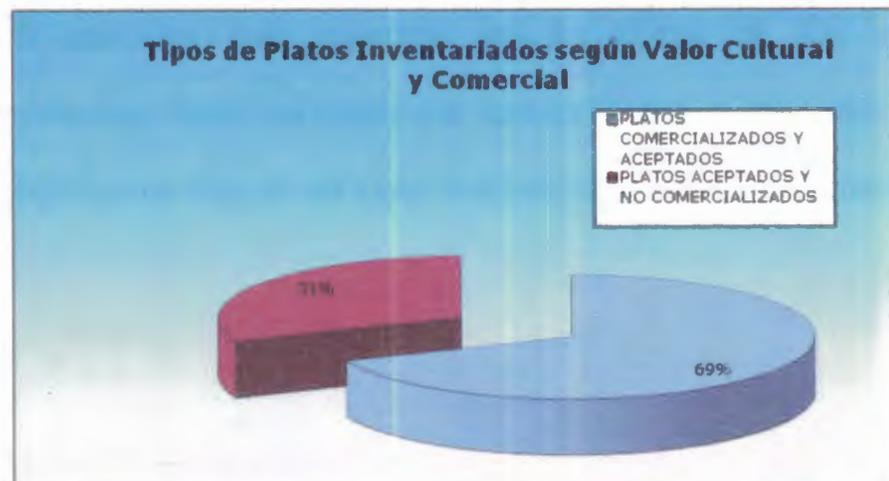
En lo referente a estas dos clases de productos, corresponde aclarar que no gozan de protagonismo alguno, dato que se refleja en la inexistencia de fichas.

En este sentido cabe aclarar que ello no quiere decir que no exista producción alguna, sino que es muy escasa y se reduce a un consumo puntual por parte de alguna hacienda, con producción ganadera y que llega a elaborar incluso sus propios quesos para consumo interno, lo cual carece de un gran valor, ya sea cultural o turístico.

Platos

Tal y como se puede ver al analizar las fichas adjuntas en los anexos y en el siguiente gráfico 15, mediante las respuestas obtenidas de las entrevistas a la comunidad local, se han inventariado un total de 41 platos.

Gráfico 16. Tipos de Platos Inventariados - Valor Cultural y Comercial



Fuente: Grupo de Tesis

Elaboración Propia



LICTOR - BIBLIOTECA

Este aspecto se puede dividir en dos tipos, según sean comercializados y plenamente aceptados por los habitantes y visitantes (31 platos) o no sean comercializados pero si sean consumidos en los hogares de los comuneros (15 platos)¹⁵.

En lo referente al valor cultural de los platos inventariados, hay que destacar que los habitantes de estas zonas en su dieta básica incluyen el consumo de los mariscos y pescados, por cuanto son productos de fácil obtención y bajo precio (en algunos casos gratis) y su principal proveedor es el mar.

Esto les aporta un gran valor, pues la cultura del lugar vendrá la mayor parte de las veces asociada a los platos basados en productos del mar. De la misma forma, esto influirá a la hora de ofertarlos a los visitantes, pues serán en todo caso los más repetidos en las cartas de los diferentes establecimientos, dando así forma a la comida local que más valor turístico posee (algo que no deja de ser lógico tratándose de una zona costera).

¹⁵ Para consultar sus nombres y más detalles, consultar las fichas adjuntas en los anexos.

Festividades y Mercados

Según la información obtenida, plasmada en las fichas de inventario, tan solo se ha contemplado 1 festividad en la cual de una u otra forma la gastronomía cobra un papel destacado¹⁶. Esta se corresponde con una celebración popular a nivel mundial, como es la de los Difuntos.

Por otro lado es importante comentar que además de la citada, durante todo el año se celebran otras festividades de tipo religioso, pero ninguna presenta connotaciones gastronómicas a destacar.

La importancia de la celebración inventariada viene del hecho que en ella existe algún tipo de consumo alimenticio especial, que podría llegado el caso representar un atractivo para el visitante, pues fuera de dicha fecha su degustación es complicada o imposible. Ejemplos podrían ser, durante el Día de los Difuntos la celebración de un ritual especial, llamado "poner la mesa", en donde la jefa del hogar prepara una variedad de platos que son repartidos entre los conocidos después de las 6 de la tarde.

¹⁶ Esta parte del inventario ha sido incluida dentro de los productos, dada la inexistencia de un apartado sobre ella, y su escasa importancia dentro de los resultados obtenidos.

Cabe recalcar que esta es una festividad netamente familiar y no se comercializa ninguno de los platos elaborados para esta fecha. Entre los platos más comunes están las humitas, el seco de gallina criolla, el arroz con leche etc.

Finalmente cabría nombrar la inexistencia de mercado alguno con potencial o singularidad digna de ser destacada. Ello es principalmente debido a que tal y como se ha explicado en capítulos anteriores, la mayor parte de familias y empresarios del sector turístico optan por viajar a Libertad para hacer acopio de los víveres necesarios.

En resumen, la gastronomía se manifiesta en toda la zona como un recurso turístico diverso, formando parte intrínseca de la cultura.

Los recursos alimenticios utilizados derivan principalmente de dos fuentes. La primera es la producción agrícola, que proviene del interior de la cordillera, donde la tierra es propicia para los cultivos como el plátano, maíz, naranja, papaya, mandarina y yuca, siendo las cosechas para el consumo familiar. La segunda fuente es la producción pesquera artesanal, y la captura de mariscos, que son los principales ingredientes en la dieta de la población

local; con productos como la concha, los churos, las ostras, los cangrejos, y ciertos tipos de pescados pequeños.

Estos recursos alimenticios son la base para la elaboración de los productos gastronómicos, cuyo valor cultural se expresa en el proceso de la elaboración de los platos. En el sector se elaboran platos reconocidos tradicionalmente a nivel nacional, así también, la población local consume platos que no se han dado a conocer comercialmente, donde manifiestan sus costumbres y tradiciones, transmitidos a través de las generaciones familiares

Estas manifestaciones se pueden observar en el día a día, mediante la preparación de platos como la sopa de cangrejo, los tambores, el caldo de bola de pescado, el aguado de conchas, el carapacho de cangrejo azul relleno, la sopa de churo, el tapado de pescado, el maduro con canela, el dulce de papaya, el dulce de maíz, el ceviche de pámpano y el ceviche de almejas, entre otros. La comercialización de estos platos es prácticamente nula, puesto que existe un temor por parte de la población local, de que estos no sean del agrado de los visitantes, ofreciéndoles sólo aquellos platos que por años ya han sido aceptados en el mercado.

En conclusión, la falta de una valoración cultural de estos platos por parte de los comuneros hace que sean totalmente desconocidos por los visitantes. Esto se debe a que nunca se les ha planteado el hecho que lo que ellos consumen tiene un valor que debe ser enseñado y ofrecido, de la misma forma que los platos ya tradicionales.

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

Una vez analizados todos los segmentos de esta investigación, en lo referente a cada uno de los productos inventariados, y toda vez que en uno de los apartados anteriores ya han sido contemplados los aspectos referentes a la planta, a continuación se muestra un análisis FODA de los aspectos inventariados.

Esto permite presentar una imagen general resumida y esquemáticamente de la zona Manglaralto – Ayampe como destino turístico-gastronómico, con cada uno de sus puntos fuertes y débiles así como las Oportunidades que se le presentan y las Amenazas que le pudieran afectar.

Fortalezas

- Productos alimenticios costeros de gran calidad (pesca y marisqueo).
- Gran tipicidad de las actividades del mar.
- Existencia de nichos de mercado de gran potencial, como es el caso de Montañita.
- Pertenecer a la Ruta del Sol, un producto plenamente reconocido a nivel nacional e internacional.
- Gran sentido de unión en torno a asociaciones representativas de la actividad pesquera.
- Riqueza, diversidad y complementariedad del recurso gastronómico.
- Recurso altamente valorado en el mercado turístico, tanto como motivación principal como secundaria.
- Alto poder de atracción.
- Alternativa turística no masificada y poco saturada.
- Acceso a diversos segmentos de mercado turístico (turismo rural, de naturaleza, cultural, etc.), además del turismo gastronómico propiamente dicho.

Oportunidades

- Existencia de una gran riqueza gastronómica por descubrir, que se refleja en el alto número de platos inventariados, muchos de los cuales no solo no han sido comercializados, sino tampoco conocidos.
- Recurso diferenciador y con gran capacidad de explotación para la actividad turística.
- Las nuevas tendencias en la demanda abren nuevos mercados turísticos, como el gastronómico.
- Posibilidad de competir en turismo de calidad, no masivo.
- El turismo gastronómico es un mercado en apertura y expansión.
- Posibilidad de creación de nuevos productos en torno a la producción alimenticia local, mediante una unión de los productos, la oferta de platos y otras actividades, a través de rutas, ya sean de tipo gastronómico, artesanal o cultural.
- Existencia de planes y proyectos de desarrollo social y local para la zona, que pueden ver en la gastronomía, un recurso a potenciar.

Debilidades

- Inexistencia de producto turístico- gastronómico desarrollado.
- Escasa o inexistente penetración en los canales de comercialización turística.

- Las empresas de la zona no presentan ofertas bien desarrolladas.
- Falta de mentalidad turística por parte de los agentes gastronómicos, sobre todo del sector productivo.
- Carencias formativas en los recursos humanos.
- Inexistencia de establecimientos de calidad como para ser ofertados a visitantes o turistas.
- Escasez de limpieza y salubridad en algunos establecimientos.
- Poca decisión a la hora de poner algunos platos a ser ofrecidos a los visitantes, destinándolos sólo al consumo local o familiar.
- Inexistencia de un control legal de la oferta, que en su mayoría no dispone de los pertinentes permisos de funcionamiento.

Amenazas

- Mayor importancia a la comida internacional como respuesta a la demanda turística, lo cual resta posibilidades a la gastronomía local.
- Inestabilidad política de la zona.
- Deficiencias en la comunicación público- privada.
- Incremento de la competencia en el sector turístico de toda la zona, tras haber obtenido la Provincialización de Santa Elena.
- Mala imagen política y social mostrada en discusiones comunales.

- Estabilidad medioambiental en riesgo por el sobreuso de algunos recursos costeros.
- Excesiva contaminación, que puede afectar a algunos productos alimenticios.
- Inexistencia de ciertos recursos primarios o infraestructuras (agua, luz o alcantarillado) en algunas zonas.
- Malas condiciones de medios de acceso en algunas zonas del área estudiada.
- Inestabilidad laboral.

En definitiva, como conclusiones finales se podría decir que la variedad en la oferta gastronómica del área de estudio refuerza y fortalece el potencial turístico ya existente en la zona, sin embargo, no es considerada como un producto disponible para su uso turístico, por presentar una infraestructura inadecuada, mala calidad y servicio en los productos comercializados; o simplemente por no poseer un claro interés potencial.

La gastronomía es un recurso con gran potencial desde el punto de vista turístico, pese a no existir programas y productos concretos y comercializados; la gastronomía se trata de un recurso existente y altamente

valorado por aquellos que visitan el sector, principalmente por turistas nacionales, pero a nivel internacional, la oferta está escasamente integrada en los canales de distribución turística.

Debido a estas circunstancias, estos recursos no cuentan con el desarrollo suficiente para hacerse atractivos más allá de la visita en temporadas o feriados.

Conclusiones

1. La Comida Típica de la zona es reconocida y apetecida a nivel nacional gracias al exquisito sabor, variedad y frescura de sus mariscos en combinación con la sazón costefia, que le da el toque diferente; sin embargo presenta faltantes en su oferta, debido principalmente a que los establecimientos y medios donde se expende no cuentan con una infraestructura adecuada ni un servicio eficiente.
2. La gente local en sus hogares, preparan muchas recetas que han sido recibidas como tradición familiar y no son conocidas por los turistas, las mismas que podrían convertirse en productos potenciales, tanto por sus exóticos sabores como por el valor cultural que representan.

3. Entonces, en la gastronomía local se halla un recurso caracterizado por su diversidad y complementariedad que no hace más que reforzar su potencialidad. No sólo puede originar un turismo gastronómico específico sino que se puede operar como una actividad complementaria de gran atractivo para otro tipo de turismos, cuya motivación principal sea diferente.

4. En el sentido de la demanda, la oferta gastronómica en general (y por tanto también la del área de estudio) es vista como un recurso muy estimado y con una inmensa capacidad de atracción. Además, el turismo ha evolucionado a gran escala en los últimos años, debido sobre todo al agotamiento de determinados productos; así, el turismo de sol y playa, ha cambiado los hábitos de consumo y se están revalorizando cada vez más, actividades turísticas con otros rasgos: cultura, naturaleza, gastronomía, etc. De esta forma, la demanda de productos típicos identificados con la región visitada caracteriza la actitud de los turistas, brindándoles a los productores locales la oportunidad de promover su producción.

5. No obstante, y pese a la potencialidad del recurso gastronómico, actualmente en la zona de Manglaralto- Ayampe se dan escasas ofertas turísticas relacionadas con la gastronomía en cualquiera de sus manifestaciones (algo que se hace extensivo a la casi totalidad del país). Esto provoca que aquellos que visitan la zona, si desean disfrutar de la gastronomía deban adquirir los servicios/ productos directamente en destino. Además generalmente se suele desconocer la variedad de productos de los que podrían consumir y por ello prefieren olvidarlo. En conclusión, no se aprovechan debidamente las posibilidades del recurso gastronómico.

6. El punto anterior es también debido a que existe entre las comunas, un desigual desarrollo de la planta turística y una considerable diferencia del flujo de turistas que reciben, concentrándose estas principalmente en Montañita y Olón. La razón de ello es por la oferta hotelera y de servicios que prestan, quedando rezagadas las demás comunas. Lo mismo sucede en relación a la comida, como es el caso de Montañita, donde prevalece la cocina internacional.

7. Hay muchas deficiencias en el sector en cuanto al acceso vial, el cual se encuentra en mal estado; así también, respecto a los servicios básicos y de salud pública, tanto para los turistas como para la población local, son de pésima calidad.
8. Algunos de los recursos utilizados, ya presentan peligro por sobreexplotación, como es el caso de las ostras, que tienen que extraerlas cada vez más hacia el norte; así mismo, el cangrejo azul es muy difícil de conseguir. Esto sucede porque no permiten a estos recursos desarrollar su etapa reproductiva, siendo cada vez mayor la demanda de consumo.
9. Se ha estado llevando a cabo el Programa de Ordenamiento de las Playas, con el apoyo de la Capitanía del Puerto de Salinas, la dirección técnica de la Consultora de Soluciones Ambientales Totales SAMBITO y anteriormente, el Consejo Provincial del Guayas, donde participan Montañita y Olón, con el fin de mejorar la calidad de la oferta turística, pero se han detenido las labores debido al cambio de provincia.
10. Así se confirma lo antes citado, **la existencia de un recurso turístico por mucho potencial que tenga, no es suficiente para su**

desarrollo turístico; son necesarios otros elementos en cuanto a infraestructura, organización y preparación para que esto tenga lugar. Al día de hoy, en el panorama turístico de la zona de estudio, todos los elementos del producto unidos no concurren, y en consecuencia el recurso gastronómico no está al alcance del turista para su uso.

11. Todo lo anteriormente Indicado lleva a la conclusión ya expuesta: **la gastronomía como producto turístico es un sector emergente en toda la zona y País, con un amplio potencial de desarrollo y crecimiento.** Se trata de un recurso con capacidad y posibilidades de progresión en el campo turístico, que puede ser una opción de desarrollo capaz de generar niveles de ingresos significativos, en parte gracias a la generación de empleo y los beneficios económicos.

12. La conclusión final, a la que llegan la gran mayoría de los agentes locales implicados en el desarrollo de la gastronomía como producto turístico en cualquiera de sus variaciones, productores y empresarios¹⁷, es general: **queda mucho por hacer.**

¹⁷ Consultados mediante las entrevistas en la zona de estudio.

Recomendaciones

1. En respuesta a las conclusiones anteriores, cabe señalar como recomendación principal, que el turismo de Manglaralto – Ayampe (y de toda la ruta del sol como producto integrado) debe ocuparse de las carencias, si de verdad se pretende alcanzar una posición competitiva dentro del mercado. El turismo gastronómico entra plenamente en un grupo específico que consigue, por sí mismo, o apoyándose en otras tipologías, aportar ventajas competitivas y comparativas a los destinos turísticos.
2. Para conseguir que el producto turístico- gastronómico se consolide, debe tenderse hacia una oferta de productos y servicios de calidad que se

caracterice por una oferta con un alto valor agregado para poder, de esta forma, implementarla en los mercados turísticos más exigentes. Los diferentes frentes a tratar quedan expuestos en los siguientes puntos a recomendar.

3. La oferta gastronómica se puede presentar en la zona como una empresa sencilla, sin embargo, se necesita una organización y planificación excelentes para resaltar su potencial.
4. Es necesario promover la gastronomía, realizando un marketing agresivo y novedoso que atraiga al turista, creando ferias de comidas típicas de toda la zona, para dar a conocer su variedad y riqueza.
5. Se requiere la creación de establecimientos de comida tradicional de alto nivel y calidad en el sector, donde se le pueda dar a esta una mayor valoración para el turista nacional y, más aún, al extranjero.

6. La gente local precisa de instrucción y capacitación en la calidad de servicios y presentación de los platos, para poder explotar su potencial como recurso turístico, así también, es necesario concientizarlos en la colaboración del buen mantenimiento de la zona.
7. Es necesaria la creación de fuentes de sostenibilidad de los recursos del mar, ya que la descontrolada explotación, está poniendo en riesgo a muchos de ellos.
8. Se debe incitar a la empresa privada a la inversión turística, para mejorar la infraestructura, sobre todo en las playas donde es escasa; así también a la empresa pública, para que tome acciones inmediatas que permitan a los turistas disfrutar de las playas y degustar su exquisita variedad gastronómica.
9. Sería conveniente la elaboración de proyectos de desarrollo sustentable; como el que se está aplicando en la comuna La Entrada, auspiciados por la Constructora Odebrecht, Nobis y la Fundación Interamericana, donde

ayudan a fortalecer su municipio, capacitándolo en la autogestión de sus recursos; allí se ha creado una asociación de pescadores para que puedan ser sujetos a créditos y reciban asistencia técnica, a fin de que cumplan las vedas y respeten la biodiversidad marina y se ofrece capacitación y asesoría a los agricultores.

10. Como punto de especial urgencia, es necesario que se reorganice lo antes posible la situación política de la nueva Provincia, para que el turismo se normalice en la Ruta del Sol y puedan continuar trabajando en los programas de desarrollo e inversión en la zona.

11. En resumen, es indispensable una sensibilización y concienciación de todos los agentes implicados (productores, hosteleros, agentes turísticos, administración, etc.) del nuevo campo de valoración y todas las oportunidades económicas proporcionadas por un desarrollo turístico del recurso gastronómico. Es importante poseer una voluntad de trabajo firme y la implicación de todos los agentes involucrados, desde las Instituciones públicas hasta el sector privado.

Propuesta

Basándonos en las conclusiones, resultaría oportuno el desarrollo de políticas de los productos tendentes a la creación, mejora y afianzamiento de ofertas turísticas de carácter gastronómico mediante un **Plan Estratégico**, cuyo objetivo sea la planificación y articulación del conjunto de acciones necesarias, para la puesta en valor turístico del recurso gastronómico y para su transformación en productos/servicios turísticos. Ejemplos de estos podrían ser la creación de alguna ruta gastronómica -las cuales han sido exitosas en muchos destinos-, una guía de productos, platos y establecimientos, un menú turístico en la zona con inclusión de los productos y platos inventariados, considerando si su producción es regular o temporal¹⁸.

¹⁸ La temporalidad de los productos se encuentran en las fichas gastronómicas, en los anexos del presente estudio; también allí pueden consultarse ejemplos de rutas gastronómicas de otros destinos.

ANEXOS

ANEXO A

BREVE INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

PREHISTORIA desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura			
	materias primas	utensilios	desarrollo técnico
ANTES DEL FUEGO	Primeros alimentos: frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).	Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con Arpones. Arman trampas y acorralan a los animales para ir matándolos a medidas de sus necesidades.	Los alimentos se consumían crudos.
		Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples.	El secado se utilizaba ya en la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que mejoran el sabor del producto.
DESPUÉS DEL FUEGO	Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros).	Tales como ornamentos, hacha de mano, lascas de bordes afilados.	
		Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Los huesos de los animales, de los cuales se consumía la carne y las pieles, eran utilizados como	

		abrigo, eran usados para hacer herramientas.	
	La domesticación en Oriente de cabras, cerdos, ovejas y asnos dio origen a la ganadería.		Con el descubrimiento del fuego el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor.
	La agricultura, la domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían. Significó el asentamiento del hombre. Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.	Se inventó el arado: una rama con forma, y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.	El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico.
	En Oriente Medio (4.000 a.C.) se cultivaban el almendro, el granado, garbanzo, cebolla, y dátiles.		En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (hielo).
EDAD ANTIGUA desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente			
PUEBLO	materias primas	utensilios	desarrollo técnico

EGIPCIO	Egipto era rico en producción agrícola, no consumían productos lácteos.		Las carnes se consumían crudas y en salazón.
	La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura.	Comían sentados, separados hombres de mujeres y, es curioso comprobar que, utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.	Los egipcios hacían un culto de la comida. Cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos; tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte.
	Se descubre el pan.		Fueron los primeros comedores de pan. No se conoce dónde ni cuándo se descubrió la levadura; es decir, se pasó de la harina cocida al pan listo para comer.
			La repostería egipcia fue muy importante.
PUEBLO GRIEGO	La cocina aristocrática cuece por vez primera el pescado. El principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.	Los invitados comían apoyados sobre su brazo izquierdo, pudiendo utilizar únicamente los dedos de la mano derecha para tomar los alimentos. En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.	Método de cocción utilizado: asado.

	<p>Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la carne del buey. Como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.</p>	<p>Las grandes piezas de pan eran cocidas en planchas de hierro y fuego a leña</p>	
		<p>La liebre era cazada con arco y flecha.</p>	
PUEBLO ROMANO	<p>Incorporan muchos vegetales desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces</p>	<p>El espetón era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes</p>	<p>Método de cocción utilizado: asado.</p>
	<p>Se hacían tres comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena. Tomaban el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco).</p>		<p>Organizaban grandes banquetes por la clase privilegiada. Tan amantes del placer de comer eran, que a mitad de éstos debían retirarse al <i>vomitorium</i> en donde, excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para alivianarse el vientre y poder continuar comiendo.</p>
	<p>Conocían la levadura (fermentum), su pan era fermentado, haciendo otros tipos de panes.</p>		<p>Dos grandes cocineros romanos fueron Lúculo y Apicio.</p>
EDAD MODERNA desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa			
	materias primas	utensilios	desarrollo técnico
SXVII y XVIII	<p>Los labradores comen unas migas o unas sopas con un poco de tocino, un trozo de pan con cebollas, ajos o</p>		<p>Se cierra la fase expansiva del Quinientos y empieza la fase depresiva del</p>

	quesos y a la noche cenan una olla de nabos o coles.		Seiscientos.
			Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne.
			Se prepara la bechamel
	Hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas.		Llegando a finales de la edad moderna se expande el consumo de alimentos traídos del Nuevo Mundo como la papa, que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico
NUEVAS TIERRAS América y Asia	Lo que llegó a Europa de América: el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento y el pimentón, el ananá, las papas y el tomate.		La semilla del cacao entre los aztecas ha servido de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes.
	El tabaco también es originario de América.		El maíz fue el cultivo básico, una planta considerada "civilizadora", sus características y requerimientos marcaron a las culturas americanas

	<p>El girasol es, a parte de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó como ornamental, rica en aceite.</p>		<p>La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se obligaba a los campesinos a cultivarlas. Se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente.</p>
			<p>En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito</p>
			<p>El tomate en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary</p>

Fuentes: Varias

ANEXO B

Resumen de minerales en la nutrición humana

Mineral	Localización corporal (funciones biológicas)	RDA (adultos)	Fuentes alimenticias	Deficiencias
Cromo	Relacionado con metabolismo de glucosa.	0.05 – 0.2 mg	Aceite de maíz, almejas, cereales de grano entero, carnes.	Se encuentra deficiente en la desnutrición crónica, puede ser factor de diabetes en edad avanzada y enfermedades cardiovasculares.
Zinc	Se encuentra en casi todos los tejidos, mayormente en el hígado, forma parte de muchas enzimas.	M 15 mg F 12 mg	Ostras, mariscos, arenque, hígado, legumbres, leche, salvado de trigo.	Se pueden observar deficiencias condicionadas a enfermedades infantiles y en pacientes desnutridos o bajo estrés grave o cirugía.
Magnesio	Ocupa un 50% de los huesos, el 50% restante se encuentra casi por completo en el interior de las células y el 1% en el líquido extracelular. Es un activador de las enzimas.	M 350 mg F 280 mg	Cereales de grano entero, nueces, carnes, leche, vegetales verdes, legumbres, chocolate.	Puede presentarse carencias debido a alcoholismo, mala absorción, cirugía, pérdida de líquido corporal, enfermedad hormonal y renal.
Flúor	Se encuentra en los dientes y huesos.	1.5 - 4.0 mg	Agua potable, té, café, arroz, soja, espinaca, gelatina, cebollas, lechugas.	Escasa, solo en lugares donde el flúor del agua es escaso.
Yodo	Constituyente de la tiroxina y otros compuestos sintetizados por la tiroides.	150 ug	Sal de mesa, pescados y mariscos.	Bocio y Cretinismo
Fósforo	Ocupa el 80% de la porción orgánica de huesos y dientes. Componente de todas las células.	800 mg F de 19 a 24 años 1200 mg	Queso, yema de huevo, leche, carne, pescado, pollo, cereal grano entero, nueces y legumbres.	No es probable si la ingesta de proteínas y calcio es adecuada.
Manganeso	Se encuentra en los huesos, hígados, páncreas y órganos intestinales.	2.5 – 5.0 mg	Remolacha, granos enteros, té, nueces, legumbres y frutas.	No es probable su deficiencia
Selenio	Relacionado con el metabolismo de la grasa, Vitamina E y funciones antioxidantes.	M 70 ug / F 55 ug	Granos, cebollas, carnes, leche.	Enfermedad de Keshan
Cobre	Se encuentra en todos los tejidos, especialmente en el hígado, cerebro, corazón y riñón. Parte integral del ADN y ARN	1.5 – 3.0 mg	Hígado, mariscos, granos enteros, cerezas, legumbres, ríflones, pollo, ostras, chocolate y nueces.	No se ha comprobado deficiencias específicas
Calcio	El 99% está formando huesos y dientes.	800 mg F de 19 a 24 años 1200 mg	Leche y productos lácteos, sardinas, almejas, ostras, hojas de nabo.	La deficiencia prolongada puede ocasionar osteoporosis.
Hierro	Casi el 70% se encuentra en la hemoglobina, un 26% almacenado en el hígado, bazo y huesos. Importante en el transporte de oxígeno.	M 10 mg F 15 mg	Hígado, carne, yema de huevo, legumbres, granos enteros o enriquecidos, vegetales de hojas verdes oscuras, melazas oscuras, camarones, ostras.	Anemia Ferropriva

Fuente: Material de estudio de alumnos de la Escuela de los Chefs, Guayaquil



ACTOR - BIBLIOTECA

ANEXO C

FICHA TÉCNICA: ENTREVISTAS

DIRECCIÓN: Todas las entrevistas de esta investigación han sido realizadas por Priscila Castillo, Marjorie Cedeño y Carlos Navia en el año 2007.

TECNICA: Se han realizados entrevistas individuales ya que se ha seguido en todas ellas un guión igual (ver anexos D, E, F, G) de preguntas. Se han realizado cuatro tipos de entrevistas dependiendo del sector gastronómico al que perteneciera el entrevistador (producto, platos, planta, ferias y mercados).

FECHA DE REALIZACIÓN: Las entrevistas han sido realizadas en el mes de octubre del 2007.

LISTADO DE ENTREVISTADOS:

Miembro de la Asociación de Pescadores
Miembro del Banco Comunitario

Sr. Marcelino Reyes Reyes
Sr. Benito Pincay

Miembros de la Comuna de Manglaralto

Sra. Laura Florencia
Dr. Otto Castillo
Sr. Rodríguez (Pdte. Junta Parroquial)

Miembros de la Comuna Montañita

Sra. Leonel del Peso (Presidente de Comuna)
Sra. Elena Rosales (propietaria del restaurante del igual nombre)
Sra. Celia de la Rosa
Sr. Ramón Laines
Sra. Clara de Rosales

Miembro de la Comuna Olón

Sr. Pablo Domínguez
Sra. Patricia Zamora
Sr. Roberto del Peso (Presidente de Comuna)
Don Abraham
Sr. Freddy de la Rosa
Sra. Reina
Sr. Javier Flores

Miembro de la Comuna San José

Sra. Rosita Chanduy

Miembro de la Comuna Las Núñez

Sra. María Pincay

Miembro de la Comuna Curía

Sr. Gerónimo Rocafuerte (Secretario de Comuna)

Sr. Vicente Suárez

Sra. Marjorie Suárez

Miembro de la Comuna La Entrada

Sra. Zenia Changay

Sr. Benito Pincay y Sra.

Miembro de la Comuna Ayampe

Sr. Medardo Chalen

Sra. Leida e hijos

ANEXO D

Formato de Entrevistas a las Pobladores

Buenos días/tardes.

Estamos realizando una investigación sobre "La Gastronomía como recurso básico de la oferta turística de la zona Manglaralto hasta Ayampe", la cual es parte del Seminario de Graduación de la ESPOL, El objetivo de esta investigación es principalmente crear un inventario de la gastronomía local como recurso cultural y turístico, para conocer las posibilidades de posicionamiento futuro y para desarrollar las medidas adecuadas para su conservación y posible comercialización como producto.

La información que me facilite en esta entrevista será tratada para fines exclusivamente de la investigación no pudiendo ser utilizada de forma nominal ni por supuesto facilitada a terceros.

Bloque N°1: Consumo de platos locales

- 1.- ¿Cocina usted frecuentemente en casa?
- 2.- ¿Cuántas veces comen en casa durante el día, lo hacen en familia?
- 3.- ¿Qué tipo de platos preparan en casa?, ¿Podría usted darme algunos ejemplos (comida, bebida y postre)?, ¿Considera usted que son platos típicos de la zona o también hace comidas de otro tipo o de otras localidades?
4. ¿Estos platos que usted me comenta, los ha cocinado durante mucho tiempo? ¿Son parte de recetas familiares o como los aprendió usted?
5. ¿Cree usted que las recetas de las que hablamos, al ser típicas de la zona, son también utilizadas por otras personas o vecinos?
6. ¿Se trata de recetas antiguas y casi olvidadas o piensa que por el contrario son actuales y de mucho uso por la comunidad?

Bloque N°2: Compra de productos y elaboración de platos

- 7.- ¿Suele usted utilizar en la elaboración de las recetas ingredientes de la zona o son traídos de afuera?, ¿dónde los compra?
8. ¿Con qué frecuencia suele ir a comprar los productos e ingredientes para cocinar? ¿Cuánto suele gastar aproximadamente en esto?
- 9.- ¿Podría describirme brevemente el proceso que usted lleva a cabo en cada una de esas recetas?
- 10.- ¿Cree usted que se trata de recetas sencillas y que todo el mundo puede hacer, o por el contrario piensa que son complicadas?

11.- ¿Cuánto tiempo de media suele usted demorarse en su elaboración?

Bloque N°3: Difusión

12.- ¿Cree usted que la elaboración de estas recetas es algo único de la zona o piensa que se repite en otras comunidades cercanas o en el resto del País?

13.- ¿En tal caso, cómo cree usted que ha sido difundida la receta?, ¿Cree que simplemente es parte de los usos sociales de la comunidad y que se ha transmitido por esta vía, o piensa que han influido otros medios, como tv, radio o prensa escrita?

Bloque N°4: Comercialización

14.- ¿Cree usted que estos platos son ofrecidos en algún establecimiento de la zona, en caso afirmativo, de qué tipo?

15.- ¿Piensa que se trata de platos que sólo son del gusto de la población local, o cree que los visitantes de otras zonas o lugares les gustarán consumirlos?

Bloque N°5: Alimentación y festividades

16.- ¿Estos platos de los que me ha hablado los suele utilizar también en fechas o épocas especiales (fiestas patronales, navidades, difuntos...) o por el contrario, en estas fechas elaboran otros tipos de recetas para tales celebraciones?

17.- ¿Conoce usted si existe alguna celebración entorno a la comida o para celebrar la cosecha u obtención de algún producto de la zona y algún mercado en el que se oferte comida?

18.- ¿En caso afirmativo, podría decirme la fecha de celebración y darme una pequeña descripción?

Bloque N°6: Comunidad local y turismo

19.- ¿Cómo ve usted el turismo en la zona, qué cree que aporta a la comunidad local?

20.- ¿Piensa que los visitantes muestran interés por su cultura y alimentación? ¿En caso afirmativo, piensa que a ellos les gusta probar la comida típica, en vez de comer comida internacional? ¿Qué platos piensa que serían los más demandados por los visitantes?

ANEXO E

Formato de Entrevistas a los Dueños de Restaurantes.

Buenos días/tardes.

Estábamos realizando una investigación sobre "La Gastronomía como recurso básico de la oferta turística de la zona Manglaralto hasta Ayampe", la cual es parte del Seminario de Graduación de la ESPOL, El objetivo de esta investigación es principalmente crear un inventario de la gastronomía local como recurso cultural y turístico, para conocer las posibilidades de posicionamiento futuro y para desarrollar las medidas adecuadas para su conservación y posible comercialización como producto.

La información que me facilite en esta entrevista será tratada para fines exclusivamente de la Investigación no pudiendo ser utilizada de forma nominal ni por supuesto facilitada a terceros.

Bloque N°1: Elaboración

- 1.- ¿Quien frecuentemente elabora los platos?
- 2.- ¿Cuántas veces cocinan en el día, lo hacen en familia?
- 3.- ¿Qué tipo de platos preparan? ¿Podría usted darme algunos ejemplos (comida, bebida y postre)?, ¿Considera usted que son platos típicos de la zona o también hace comidas de otro tipo o de otras localidades?
4. ¿Estos platos que usted me comenta, los ha cocinado durante mucho tiempo? ¿Son recetas familiares o como los aprendió usted?
5. ¿Cree usted que las recetas de las que hablamos, al ser típicas de la zona, son también elaboradas por otras restaurantes?
6. ¿Se trata de recetas antiguas y casi olvidadas o piensa que por el contrario son actuales y de mucho uso por la comunidad?

Bloque N°2: Compra de productos y elaboración de platos

- 7.- ¿Suele usted utilizar en la elaboración de las platos ingredientes de la zona o son traídos de afuera, dónde los compra?
8. ¿Con qué frecuencia suele ir a comprar los productos e ingredientes para cocinar? ¿Cuánto suele gastar aproximadamente en esto?
- 9.- ¿Podría describirme brevemente el proceso que usted lleva a cabo en cada una de esas recetas?

10.- ¿Cree usted que se trata de recetas sencillas y que todo el mundo puede hacer, o por el contrario piensa que son complicadas?

11.- ¿Cuánto tiempo de media suele usted demorarse en su elaboración?

Bloque N°3: Difusión

12.- ¿Cree usted que la elaboración de estos platos es algo único de la zona o piensa que se repite en otras comunidades cercanas o en el resto del País?

13.- ¿Cómo cree usted que ha sido difundido el plato, a través de generación en generación, o han influido otros medios, como tv, radio, prensa escrita o se han transmitido de boca a boca?

Bloque N°4: Comercialización

14.- ¿Cree usted que estos platos son ofrecidos en mas establecimiento de la zona, en caso afirmativo, de qué tipo?

15.- ¿Piensa que se trata de platos que sólo son del gusto de la población local, o cree que los visitantes de otras zonas o lugares les gustarán consumirlos?

Bloque N°5: Alimentación y festividades

16.- ¿Estos platos de los que me ha hablado los suele utilizar también en fechas o épocas especiales (fiestas patronales, navidades, difuntos...) o por el contrario, en estas fechas elaboran otros tipos de recetas para tales celebraciones?

17.- ¿Conoce usted si existe alguna celebración entorno a la comida o para celebrar la cosecha u obtención de algún producto de la zona, y algún mercado en el que se oferte comida?

18.- ¿En caso afirmativo, podría decirme la fecha de celebración y darme una pequeña descripción?

Bloque N°6: Comunidad local y turismo

19.- ¿Cómo ve usted el turismo en la zona, qué cree que aporta a la comunidad local?

20.- ¿Piensa que los visitantes muestran interés por su cultura y alimentación? ¿En caso afirmativo, piensa que a ellos les gusta probar la comida típica, en vez de comer comida internacional? ¿Qué platos piensa que serían los más demandados por los visitantes?

ANEXO F

Formato de Entrevista a Miembros de las Asociaciones de los Pescadores

Buenos días/tardes.

Estamos realizando una investigación sobre "La Gastronomía como recurso básico de la oferta turística de la zona Manglaralto hasta Ayampe", la cual es parte del Seminario de Graduación de la ESPOL, El objetivo de esta investigación es principalmente crear un inventario de la gastronomía local como recurso cultural y turístico, para conocer las posibilidades de posicionamiento futuro y para desarrollar las medidas adecuadas para su conservación y posible comercialización como producto.

La información que me facilite en esta entrevista será tratada para fines exclusivamente de la investigación no pudiendo ser utilizada de forma nominal ni por supuesto facilitada a terceros.

- 1.- ¿Conoce usted si hay embarcaciones asociadas y a que comunas pertenecen?
- 2.- ¿Cuántas embarcaciones independientes existen y a que comunas pertenecen?
- 3.- ¿Qué variedad de peces se obtienen en esta zona?
- 4.- ¿La pesca actual ha sufrido cambios a través de estos últimos años?
- 5.- ¿Cuál es la temporada de mayor pesca, es continua durante el año?
- 6.- ¿Podría describirme brevemente el proceso que lleva a cabo en la faena?
- 7.- ¿Qué tiempo suele usted demorarse en su elaboración de la faena y con qué frecuencia lo hacen?
- 8.- ¿La tarea es realizada de generaciones en generación?
- 9.- ¿Conoce usted si existe alguna celebración entorno a la actividad?
- 10.- ¿Podría decirme la fecha de celebración y darme una pequeña descripción?

ANEXO G

Formato de Entrevista a Miembros de las Asociaciones de Productores

Buenos días/tardes.

Estamos realizando una investigación sobre "La Gastronomía como recurso básico de la oferta turística de la zona Manglaralto hasta Ayampe", la cual es parte del Seminario de Graduación de la ESPOL, El objetivo de esta investigación es principalmente crear un inventario de la gastronomía local como recurso cultural y turístico, para conocer las posibilidades de posicionamiento futuro y para desarrollar las medidas adecuadas para su conservación y posible comercialización como producto.

La Información que me facilite en esta entrevista será tratada para fines exclusivamente de la Investigación no pudiendo ser utilizada de forma nominal ni por supuesto facilitada a terceros.

- 1.- ¿Cuales son los productos que se cosechan en la zona, cual es período de cultivo y su forma de obtención?
- 2.- ¿Cómo se comercializa los productos y hacia qué sector?
- 3.- ¿Hay algún tipo de control de caidad?
- 4.- ¿Entonces de que vive este sector?

ANEXO H

TRANSCRIPCION DE ENTREVISTAS

No DE REGISTRO: 001
FECHA DE CUMPLIMIENTO: Noviembre 24 del 2007
NOMBRE DE LA POBLACION: Montañita
FECHA DE ENTREVISTA: Octubre 2007

TEMA:
 La gastronomía en la zona desde el punto de los restaurantes

INFORMANTES: Sra. Elena Rosales

CONTEXTUALIZACION:

Esta entrevista se realizó a la señora Elena Rosales y su hijo en el restaurante de su propiedad que lleva el mismo nombre de la señora. Se seleccionó a este establecimiento por ser uno de los más antiguos (1972).

ASOCIACION CON OTRAS FICHAS: I.G-PL-MGA-005

DESCRIPTORES:

OBSERVACIONES:

La Señora Elena trabaja en su restaurante desde 1972 y ha ganado premios por la elaboración de Sopa Marinera y Arroz Marinero.

TRANSCRIPCION:

Buenos días Sra. Elena estamos realizando una investigación sobre "La Gastronomía de la zona desde Manglaralto hasta Ayampe, usted nos puede colaborar contestándonos algunas preguntas.

1.- ¿Quien frecuentemente elabora los platos?

Yo, siempre soy la que cocino, tengo a mis nueras que me ayudan pero yo soy la que siempre cocino.

2.- ¿Cuántas veces cocinan en el día, lo hacen en familia?

Como lo dije me ayuda mis nueras y nosotros aquí preparamos la comida en el momento, solo el arroz se tiene listo desde temprano, pero el resto se prepara en el momento que el cliente pide el plato.

3.- ¿Qué tipo de platos preparan? Podría usted darme algunos ejemplos (comida, bebida y postre)

Se prepara todo a base de marisco sopa marinera, arroz marinero, ceviches, arroz con concha, arroz con camarón, así todo lo que tenga marisco y el cliente pida.

4.- ¿Considera usted que son platos típicos de la zona o también hace comidas de otro tipo o de otras localidades?

Son platos que todos los de por aquí preparan y en otros lados también.

5. ¿Estos platos que usted me comenta, los ha cocinado durante mucho tiempo? ¿Son recetas familiares o como los aprendió usted?

Todos los he cocinado hace mucho tiempo yo tengo este restaurante desde 1972, fui la primera aquí en Montañita que puso un restaurante y yo aprendí de mi mamá y ella de la suya, así sigue.

6.- Suele usted utilizar en la elaboración de las platos ingredientes de la zona o son traídos de afuera?, ¿dónde los compra?

Nosotros compramos en La Libertad cada viernes aquí mi esposo cosecha pero es para nosotros para nuestro consumo no para elaborar los platos del restaurante. Y cuanto gastamos eso depende si es en temporada unos 350 cada viernes sino es mucho menos unos 100 aproximadamente.

7.- ¿Cree usted que la elaboración de estas platos es algo único de la zona o piensa que se repite en otras comunidades cercanas o en el resto del País?

No, estos platos se los cocina en todos lados en la costa

8.- ¿Cree usted que estos platos son ofrecidos en algún establecimiento de la zona; en caso afirmativo, de qué tipo?

Bueno los ya conocidos sí, como arroz con camarón y ese tipo de platos los otros como la sopa de ostras, o de cangrejo no.

9.- ¿Piensa que se trata de platos que sólo son del gusto de la población local, o cree que los visitantes de otras zonas o lugares les gustarán consumirlos?

Yo creo que solo lo comemos nosotros no creo que la gente de otro lado venga a comerlos.

¿Pero nunca ha intentado ofrecerlo?

No la verdad que no, es que creemos que no le van a gustar.

10.- ¿Estos platos de los que me ha hablado los suele utilizar también en fechas o épocas especiales (fiestas patronales, navidades, difuntos...) o por el contrario, en estas fechas elaboran otros tipos de recetas para tales celebraciones?

No, son los que se comen a diario

ANEXO I TRANSCRIPCION DE ENTREVISTAS

No DE REGISTRO: 002

FECHA DE CUMPLIMENTACION: Noviembre 24del 2007

NOMBRE DE LA POBLACION: Montañita

FECHA DE ENTREVISTA: Octubre 2007

TEMA:

Productos que se consumen en los hogares

INFORMANTES:

Sra. Celia de la Rosa. (Representante de las ama de casa)

CONTEXTUALIZACION:

Esta entrevista se realizo a la señora Celia Rosales en su casa, en unión de su familia.

ASOCIACION CON OTRAS FICHAS: I.G-PL-MGA-005

OBSERVACIONES: Ninguna

TRANSCRIPCION:

Buenos días Sra. Celia estamos realizando una investigación sobre "La Gastronomía de la zona desde Manglaralto hasta Ayampe, usted nos puede colaborar contestándonos algunas preguntas.

1.- ¿Cocina usted frecuentemente en casa?

Sí, yo cocino todos los días el desayuno y dejo listo el almuerzo por que salgo a trabajar y de la merienda se encarga mi nuera.

2.- ¿Cuántas veces comen en casa durante el día, lo hacen en familia?

Se come los tres platos y se come en familia casi siempre en especial el desayuno y la merienda.

3.- ¿Qué tipo de platos preparan en casa?

Lo normal, en la mañana bolón de verde, empanadas, para el almuerzo pescado frito, sopa de cangrejo de esos cangrejos chiquitos que hay en la playa de esos directo al plato, hay días en que se puede comer pollo, y carne pero es poco por lo que los camiones que lo traen no llegan hasta acá, sino hay que ir a comprar a La Libertad.

4.- ¿Estos platos que usted me comenta, los ha cocinado durante mucho tiempo? ¿Son parte de recetas familiares o como los aprendió usted?

Sí, yo los aprendí de mi mamá, siempre los he preparado.

5.- ¿Cree usted que las recetas de las que hablamos, al ser típicas de la zona, son también utilizadas por otras personas o vecinos?

Claro todos comemos de todo no tenemos una receta que digamos es nuestra.

6.- ¿Se trata de recetas antiguas y casi olvidadas o piensa que por el contrario son actuales y de mucho uso por la comunidad?

Bueno yo las aprendí de mi mamá y ella de la suya pero es lo que se cocina siempre.

7.- ¿Suele usted utilizar en la elaboración de las recetas ingredientes de la zona o son traídos de afuera, dónde los compra?

Se los compra en el mercado, aquí se cultiva poco, yo compro la comida todos los días en la tienda y cuando nos pagan es que vamos a La Libertad y ahí compramos más cositas que sale más barato.

8.- ¿Cree usted que la elaboración de estas recetas es algo único de la zona o piensa que se repite en otras comunidades cercanas o en el resto del País?

Se la cocinan en todos estos pueblos que están cerca de aquí y los ya conocidos que se comen en todo el país, pienso yo.

9.- ¿Cree usted que estos platos son ofrecidos en algún establecimiento de la zona; en caso afirmativo, de qué tipo?

Bueno los ya conocidos sí, como arroz con camarón y ese tipo de platos los otros como la sopa de ostras, o de cangrejo no.

10.- ¿Piensa que se trata de platos que sólo son del gusto de la población local, o cree que los visitantes de otras zonas o lugares les gustarán consumirlos?

Yo creo que solo lo comemos nosotros no creo que la gente de otro lado venga a comerlos.

¿Pero nunca ha intentado ofrecerlo?

No, la verdad que no, es que creemos que no le van a gustar.

11.- ¿Estos platos de los que me ha hablado los suele utilizar también en fechas o épocas especiales (fiestas patronales, navidades, difuntos...) o por el contrario, en estas fechas elaboran otros tipos de recetas para tales celebraciones?

No, se comen a diario.

ANEXO J TRANSCRIPCION DE ENTREVISTAS

No DE REGISTRO: 003

FECHA DE CUMPLIMENTACION: Noviembre 24 del 2007

NOMBRE DE LA POBLACION: La Entrada

FECHA DE ENTREVISTA: Octubre 2007

TEMA:

INFORMANTES: Sr. Benito Pincay

CONTEXTUALIZACION:

Esta entrevista se realizo al Sr. Benito Pincay y esposa en el kiosco de su propiedad que lleva el mismo nombre del señor.
El Sr. Benito es Miembro del Banco Comunitario y Presidente de la Asociación de Pescadores de La Entrada, La Rinconada y Núñez.

ASOCIACION CON OTRAS FICHAS: I.G-PL-MGA-002

OBSERVACIONES:

El señor Benito es propietario de un famoso kiosco conocido como "Los Dulces de Benito" que se venden en la comuna La Entrada.

TRANSCRIPCION:

Buenos días Sr. Benito, estamos realizando una investigación sobre "La Gastronomía de la zona desde Manglaralto hasta Ayampe, usted nos puede colaborar contestándonos algunas preguntas.

1.- ¿Cuales son los productos que se cosechan en la zona, cual es periodo de cultivo y su forma de obtención?

En esta zona no se cultiva casi nada y lo poco que se hace es montaña a dentro. Entre lo poco que se cultiva esta la naranja, naranjilla, la tagua.

2.- ¿Como se comercializa los productos y hacia qué sector?

La cosecha de esos pocos productos es para el consumo de los propios agricultores y lo poco que se ofrece es al pie de la carretera, no se lo lleva a ningún mercado. Los productos para la el consumo y elaboración de platos se los compra en Libertad o en tiendas de la localidad que compran haya mismo.

3.- ¿Hay algún tipo de control de calidad?

No

4.- ¿Entonces de que vive este sector?

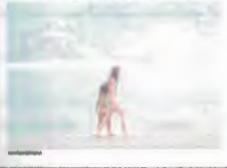
De pesca, es por eso que se ha creado la Asociación de Pescadores de La Entrada, Las Núñez y La Rinconada.

El Sr. Benítez nos comenta que hace unos meses atrás se realizó un festival de comida típica en la zona, auspiciada por la Fundación Nobis y Odebrecht con el fin de fomentar el turismo en esta zona.

ANEXO K

Atractivos, Festividades y Actividades Turísticas de la Zona

Comuna	Atractivos Naturales	Festividades	Actividades Turísticas
Manglaralto 	<p>Playa de Manglaralto -Es amplia y recta, rumbo sur-sureste. -Conserva dos valles de drenaje de los Ríos Manglaralto y Caridad, cuyos esteros irrumpen la playa camino al mar. -Sus aguas son semiturbias, claras, verde.</p> <p>Bosque Dos Mangas -Está asentado en la cordillera Chongón - Colonche a 10km de Manglaralto. -Su extensión es de 4200 ha -Presenta una densidad considerable, abundante y diversa vegetación, con zonas intervenidas por cultivos o ganadería</p>	<p>Parroquialización 28 de Mayo</p> <p>Fiesta de Virgen de la Merced 24 de Septiembre</p> <p>Fiesta de San Ignacio de Loyola 31 de Julio</p>	<p>Surf Vía a Pajiza y Dos Mangas: Caminatas, Cabalgatas, Visita a las Cascadas Ciclismo, Ciclismo náutico, Tours Observación de Aves Tours Observ. de Ballenas Jorobadas (Junio-Sept.)</p>
Montañita 	<p>Playa de Montañita -Playa abierta y ligeramente ensenada. -Arquitectura mixta, combinada con materiales de zona (madera y Cade). -El pueblo es reconocido por su ambiente bohemio y divertido. -Sus aguas claras, transparentes, verdes.</p> <p>La Punta -Ubicado 1 km al norte del pueblo. -Sus olas son rápidas y largas, llegan a los 3m con tubos impresionantes. -El fuerte oleaje es favorable para las prácticas y competencias de surf. -Apta para tablistas de nivel intermedio y avanzado. -El fondo es rocoso y arenoso al final.</p>	<p>San Isidro Labrador 15 de Mayo Carnaval Semana Santa</p>	<p>Surf Cabalgatas Caminatas Buceo Pesca Snorkeling Vuelos en Track Parapentismo Rappelling Ciclismo Tours Observación de Aves Tours Observ de Ballenas Jorobadas (Junio-Sept.)</p>
Olón 	<p>Playa de Olón -Playa de poca pendiente y significativa amplitud y extensión -El rumbo de la playa es sur-sureste -Posee ondulaciones poco pronunciadas.</p> <p>Cangrejal de Olón -A pocos minutos del pueblo de Olón -Es un manglar donde se encuentra el cangrejo azul, especie amenazada.</p> <p>Cascadas de Alex -Caída de agua de 4m, termina en una poza de forma ovalada -Están en San Vicente a 10km de Olón. -Su vegetación y fauna son muy variadas</p> <p>Cinco Cerros -Ubicado entre Olón y Ayampe. -Comienza rodeada de vegetación, luego se hace menos húmeda, cerca al Océano prácticamente seca. -El clima es fresco y poco frío en la noche entre los meses de Junio a Diciembre.</p>	<p>Santa Lucía 13 de Diciembre</p>	<p>Surf Cabalgatas Caminatas Observación de Aves Pesca Rappelling Ciclismo Flying Fox Paseos en Cuadrones Paseos en carreta con minicaballos (niños) Tours de Observ Ballenas Jorobadas (Junio-Sept.)</p>
Curía 	<p>Playa de Curía -La forma de la playa es abierta y recta -El rumbo es sur-este -Sobresale en la elaboración de objetos de tagua.</p>	<p>María Inmaculada 8 de Diciembre</p>	<p>Caminatas Cabalgatas Pesca Artesanías</p>

<p>San José</p> 	<p>Playa de San José -La playa es abierta y recta, su rumbo es sur-este, zona rocosa. -Sobre la línea de fábrica se desarrolla rastrea de playa y debido a las construcciones sobre la arena muerta no se da zona pasiva cuando la marea sube. -Al este se aprecia la cordillera Matapalo.</p>	<p>San José 19 de Marzo</p>	<p>Cabalgatas Pesca Caminatas Spa (Samal)</p>
<p>Las Núñez</p> 	<p>Playa de Las Núñez -Playa abierta, con frente a la cordillera. -Existen dunas pequeñas poco alejadas -Sus aguas son transparentes, con recidaje constante, semiturbia en invierno, color verde. -Población se destaca en elaboración artesanal de caña guadúa y paja toquilla.</p>	<p>San Francisco de Asís 4 de Octubre</p>	<p>Paseos a Caballo Pesca Artesanías</p>
<p>La Entrada</p> 	<p>Playa La Entrada -Playa con pequeñas rocas y de arena fina, con acantilados bajos hacia el norte. -El rumbo de la playa es nor-noroeste. -Sus aguas son semiturbias, color turquesa y de buena calidad. -Fauna: cangrejos ermitaños, caracoles, fragatas, garzas, pelícanos, chorlitos, etc. -Talleres Elaboración de Papel Reciclado</p>	<p>Sagrado Corazón de Jesús 20 de Junio</p>	<p>Surf Pesca Parapentismo Caminatas Cabalgatas Dulces de Benito Artesanías</p>
<p>La Rinconada</p> 	<p>Playa La Rinconada -Playa entre perpendiculares cortes y acantilados, de perfil irregular. -Sus viviendas se inician a pocos metros de la marea de mar alta (arena muerta). -Hacia la montaña se cultiva banano, café, naranja, yuca, plátano, cítricos, etc. -Sus aguas son transparentes, de buena calidad y con un color azulado.</p>		<p>Surf Cabalgatas Caminatas</p>
<p>Ayampe</p> 	<p>Playa de Ayampe -Situada alrededor del P. N. Machallilla, Provincia de Manabí. -Playa abierta y Bosque Húmedo Tropical hacia la montaña -Río Ayampe estuario, ideal para los amantes de la Ornitología y entomología. -Se dedican a la producción de tagua, café, pesca y madera. -Islote Ahorcados, diversidad marina</p>	<p>Santa Cruz 24 de Mayo</p>	<p>Surf Buceo Snorkeling Pesca Cantalapiedra: Cabalgatas Caminatas Flying Fox</p>
<p>Atractivos Religiosos</p>	<p>Este complejo arquitectónico aprovecha la topografía del Cerro de Olón, sobre el que se asienta, a 50m sobre el nivel del mar. El Santuario tiene su nave en forma de embarcación a vela, y en la parte posterior del altar está lo que se denomina "punta del barco o mirador; desde este acantilado se aprecian las playas del norte.</p>	<p>Santuario de La Virgen Estrella de Mar</p> 	
	<p>Esta sencilla y rústica iglesia ha sido remodelada y ampliada. Solo la fachada de la torre es parte del diseño original del templo. El altar de madera y la imagen de Cristo crucificado forman parte de la antigua iglesia.</p>	<p>Iglesia de Manglaralto</p> 	
<p>Atractivos Culturales y Artesanales</p>	<p>-Se destacan las festividades populares: semana santa y el día de los difuntos. -Otro atractivo a destacar son las artesanías elaboradas y talladas en tagua, las de Paja Toquilla, y aquellas realizadas a base de papel reciclado. -Representan un atractivo los Talleres de Secado de Toquilla y Talleres de elaboración de Papel Reciclado.</p>	<p>Festividades Populares y Artesanías</p> 	

ANEXO L

Anexo L-a														
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO														
Datos generales														
Investigador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE			Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-001			Fecha	OCTUBRE 2007					
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	MANGLARALTO			Comuna						
1. Descripción del producto														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
Denominación	CALAMAR		Categoría			Tipo			MOLUSCO					
Variación de denominación	no existe		Verduras		Frutas	Subtipo (Variedad)			no existe					
Reconocimiento cultural			Hortalizas		Acetos	Forma de obtención (producto final)								
Presente aceptado	X		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA				
Reconocido incidentalmente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (ciza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	NO APLICA				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos dulces	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA				
En peligro de desaparición			Mariños	X	Granos (arroz)	En conserva				NO APLICA				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad								
Valor Nutricional de su consumo		Procedencia			Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color		Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad	no existe			
Hedo		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen	no existe			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	no existe			
										3. Fuentes de Información				
										ENTREVISTA A COMUNEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA				
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto						
Cooperativas		Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance		
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona	X	Visita guiada	no existe	Turismo Local	no existe	
Local		Mercado local		Presencia local y nacional		Mercado local	X	Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	no existe	Turismo Nacional	no existe	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Muséica	no existe	Turismo Internacional	no existe	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	no existe	Turismo Internacional	no existe	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional	no existe	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe			
OBSERVACIONES														

ANEXOS L-b

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Institución	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. País	I.E.-PR-NCA-082	Fecha	OCTUBRE 2007
Producto	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comarca	

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Dimensión	CAMARÓN	Categoría			Tipo		CRUSTÁCEO		
Valor de dimensión	no existe	Verdura		Fruta	Subtipo (Variedad)		no existe		
Reconocimiento cultural		Herencia		Artes	Formas de obtención (producto final)				
Formas aceptadas	X	Legumbres		Lácteos	Canchales/ recolectado de forma artesanal		Especie en cultivo o establecida	Alimento de consumo orgánico	NO APLICA
Utilización identificada por la comunidad		Cárnica		Cereales	Capturado (mar y tierra)	X		Alimento con plantas industriales	NO APLICA
Importancia por la comunidad		Proteína		Hiel y productos cárnicos	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA
En peligro de desaparición		Marisco	X	Carnes (aves)	En consumo				NO APLICA

1.2 Factores de procesamiento, temporalidad y estacionalidad

1.3 Factores comerciales, de preservación y calidad

Vista	Temporalidad	Procesamiento	Temperatura (estacional)	Características organolépticas	Medidas de preservación	Medidas de calidad		
Ab	X	Origen del lugar	X	Regular	X	Color	Medidas de preservación	Medidas de calidad
Ma		De otros lugares del País		Temporal		Olor	Medidas de conservación	Eficiencia de cultivo o domesticación de origen
Ip		Del extranjero		Estacional		Sabor	Control de calidad	Control de plagas (fongos, caracoles, etc.)



2. Fuentes de Información

ENTREVISTA A COMERCIOS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

6. Estrategias e Innovación aplicadas en torno al producto

Organismo	Alcance	Vías de difusión	Alcance	Vías de comercialización	Instrumentos	Alcance
Comerc	X	Merchando comercial	X	Merchando turístico	Restauración de la zona	X
Local		Merchando local		Merchando local	Parque pesquero y centros de cultivo	
Global		Merchando comercial		Merchando comercial		
Provincial		Merchando provincial		Merchando provincial		
Nacional		Merchando nacional		Merchando nacional		
Internacional		Merchando internacional		Merchando internacional		

OBSERVACIONES

ANEXOS L-c

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Desarrollador	GRUPO HANGLARALTO-AYAMPE	Cod. País	LC-PR-NGA-003	Fecha	OCTUBRE 2007
Producto	SANTA ELENA	Parroquia	HANGLARALTO	Comuna	OLON

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Descripción	CATEGORÍAS	Categorías			Tipo		CRISTÁCEO		
Variedad de denominación	no existe	Verduras		Frutas	Subtipo (Variedad)		no existe		
Reconocimiento cultural	Partidos			Acabas	Forma de obtención (producto final)				
Proceso artesanal	X	Legumbres		Líquidos	Cuchada/ resaca de forma artesanal		Espacio en comuna o establecimiento	Alimento de origen origen	NO APLICA
Alimento elaborado por la comunidad		Cereales		Cereales	Cajunado (sopa y papa)	X		Alimento con plenas laborales	NO APLICA
Alimento elaborado por la comunidad		Proteínas		Hiel y productos secales	Procesado			Medios pasivos o almacenamiento en libertad	NO APLICA
En peligro de extinción		Partidos	X	Granos (arroz)	En conserva				NO APLICA

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

Variedad de denominación	Procedencia		Temporalidad (ciclado época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad	
no	X	Origen del lugar	X	Regular		Olor	Medidas Bacterias	no existe	Existencia de gases de calidad	no existe
si		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Medidas de manipulación	no existe	Existencia de gases o distribución de origen	no existe
si		Del extranjero		Eventual		Sabor	Control de calidad	no existe	Control de etiquetas (Fecha, control, etc.)	no existe



2. Fuentes de Información

ENTREVISTA A COMEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA

4. Competencia y Difusión

5. Comercialización

6. Existencia o innovación relativa en torno al producto

Competencia y Difusión				Comercialización				Existencia o innovación relativa en torno al producto			
Alimento		Vías de difusión		Alimento		Vías de comercialización		Instituciones		Alimento	
Comun	X	Plaza comunal	X	Plaza turística		Restauración de la zona	X	Volta pública	no existe	Turismo Local	no existe
Local		Plaza local		Plaza local y turismo		Plaza pequeña y comercio de comida		Distribución	no existe	Turismo Nacional	no existe
Global		Plaza nacional		Evento o feria (vía cultura)	X	Plaza nacional		Plaza pública	no existe	Turismo Internacional	no existe
Provincial		Plaza provincial				Plaza provincial	X	Distribución	no existe		
Nacional		Plaza nacional		Postal o telefónica		Plaza nacional		Comercio	no existe		
		Plaza internacional		Plaza digital		Plaza internacional		Otros	no existe		

OBSERVACIONES

La venta se da según el movimiento de la zona, que varía el 27 de julio al 31 del mismo mes y del 23 de septiembre al 29 del mismo mes.

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Escritador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-004	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación	CHUROS	Categoría			Tipo		MOLUSCOS		
Variación de denominación	no existe	Verduras		Frutas	Subtipo (Variedad)		no existe		
Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	X	Lagunibres		Lácteos	Cosechado/recolectado de forma artesanal		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con plenos industriales	NO APLICA
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos derivados	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA
En peligro de desaparición		Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva				NO APLICA

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

Valor Nutricional de su consumo		Procedencia		Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color		Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad	no existe
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor		Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen	no existe
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (etiquetas, sanitario, etc.)	no existe



3. Fuentes de Información

ENTREVISTA A COMUNEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

6. Iniciativas e innovación turística en torno al producto

Cooperativas				Alcance				Vías de difusión				Alcance				Vías de comercialización				Iniciativas				Alcance				
Comunal	X	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	no existe			Turismo Local	no existe													
Local		Mercado local	X	Presas local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	no existe																	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Muestras	no existe			Turismo Nacional	no existe													
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		Degustación	no existe																	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe			Turismo Internacional	no existe													
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe																	

OBSERVACIONES

ESTE MOLUSCO ES UTILIZADO SOLO PAR CONSUMO DEL COMUNEROS, NO SE EXPENDE NINGÚN PLATO A BASE DE ESTE MOLUSCO

Anexo L-e														
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO														
Datos generales														
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE			Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-005			Fecha	OCTUBRE 2007					
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	MANGLARALTO			Comuna						
1. Descripción del producto														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
Denominación	CONCHA			Categoría			Tipo			MOLUSCO				
Variación de denominación	no existe			Verduras		Frutas	Subtipo (Variedad)			no existe				
Reconocimiento cultural				Hortalizas		Aceites	Formas de obtención (producto final)							
Previamente aceptado	X			Legumbres		Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	NO APLICA			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Pescados		Miel y productos mieleros	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA			
En peligro de desaparición				Mericos	X	Granos (arroz)	En conserva				NO APLICA			
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales							1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
Valor nutricional de su consumo	Procedencia			Temporalidad (señalar época)			Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar		X	Regular		Color	Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad		no existe		
Medio		De otros lugares del País			Temporal	X	Olor	Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen		no existe		
Bajo		Del extranjero			Eventual		Sabor	Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)				
										3. Fuentes de Información				
										ENTREVISTA A COMUNEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA				
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización					6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
Cooperativas	Alcance			Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización			Iniciativas		Alcance	
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada	no existe	Turismo Local	no existe	
Local		Mercado local		Presencia local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración	no existe			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal	X			Museística	no existe	Turismo Nacional	no existe	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		Degustación	no existe			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional	no existe	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe			
OBSERVACIONES														

Anexo L-f																											
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO																											
Datos generales																											
Ecosistema		GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE			Cod. Ficha		I.G.-PR-MGA-006		Fecha		OCTUBRE 2007																
Provincia		SANTA ELENA			Parroquia		MANGLARALTO		Comuna																		
1. Descripción del producto																											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																											
Denominación		MEJILLONES		Categoría				Tipo		MOLUSCO																	
Variación de denominación		no existe		Verduras		Frutas		Subtipo (Variedad)		no existe																	
Reconocimiento cultural				Hortalizas		Acelgas		Forma de obtención (producto final)																			
Plazamente aceptado		X		Legumbres		Lícteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación		Alimentado de manera orgánica		NO APLICA													
Reconocido minoritariamente por la comunidad				Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				X		Alimentado con piensos industriales		NO APLICA											
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Pescados		Miel y productos dulces		Procesado						Mediante pastoreo o alimentación en libertad		NO APLICA											
En peligro de desaparición				Mariscos		X Granos (arroz)		En conserva								NO APLICA											
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales							1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad																				
Valor Nutricional de su consumo		Procedencia			Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad																
Alto		X		Original del lugar		X		Regular		Color		Medidas fitosanitarias		no existe		Existencia de marca de calidad		no existe									
Medio				De otros lugares del País				Temporal		X		Olor		Medidas de manipulación		no existe		Existencia de marca o denominación de origen		no existe							
Bajo				Del extranjero				Eventual				Sabor		Controles de calidad		no existe		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		no existe							
foto												3. Fuentes de Información															
												ENTREVISTA A COMUNEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA															
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización					6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto																	
Operativas		Alcance		Vías de difusión			Alcance		Vías de comercialización			Iniciativas		Alcance													
Comunal		X		Mercado comunal		X		Mercado turístico				Mercado comunal		X		Restauración de la zona		X		Visita guiada		no existe		Turismo Local		no existe	
Local				Mercado local				Prensa local y nacional				Mercado local		X		Puesto pequeños y canchales de comida		X		Demostración		no existe					
Cantonal				Mercado cantonal				Boca a boca (vía cultura)		X		Mercado cantonal								Muséica		no existe		Turismo Nacional		no existe	
Provincial				Mercado provincial								Mercado provincial				Mercado local		X		Degustación		no existe					
Nacional				Mercado nacional				Festival o festividad				Mercado nacional				Festival o festividad				Souvenir		no existe		Turismo Internacional		no existe	
				Mercado Internacional				Medio digital				Mercado Internacional				Medio digital				Otros		no existe					
OBSERVACIONES																											

Anexo L-g													
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Escasador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE				Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-007			Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA				Parroquia	MANGLARALTO			Comuna	MANGLARALTO			
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
Denominación	MICHULLA			Categoría			Tipo			MOLUSCO			
Variación de denominación	no existe			Verduras		Frutas	Subtipo (Variedad)			no existe			
Reconocimiento cultural				Hortalizas		Aceites	Forma de obtención (producto final)						
Reverente aceptado	X			Legumbres		Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma artesanal		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con plásticos industriales	NO APLICA		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad				Pescados		Miel y productos melíferos	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA		
En peligro de desaparición				Mericos	X	Granos (arroz)	En conserva				NO APLICA		
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales							1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
Valor Nutricional de su consumo		Procedencia			Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad		
Alto	X	Originales del lugar		X	Regular		Color	Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad		no existe	
Medio		De otros lugares del País			Temporal	X	Olor	Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen		no existe	
Bajo		Del extranjero			Eventual		Sabor	Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		no existe	
foto										3. Fuentes de Información			
										ENTREVISTA A COMUNEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA			
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización					6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
Cooperativas		Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona	X	Visita guiada	no existe	Turismo Local	no existe
Local		Mercado local		Presencia local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración	no existe		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Musélica	no existe	Turismo Nacional	no existe
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		Degustación	no existe		
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional	no existe
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe		
OBSERVACIONES													

ANEXOS L-h

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-008	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación	OSTRAS	Categoría			Tipo		MOLLUSCO		
Variación de denominación	no existe	Verduras		Frutas	Subtipo (Variedad)		no existe		
Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	Forma de obtención (producto final)				
Alimento aceptado	X	Legumbres		Lácteos	Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA
Reconocido oficialmente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	NO APLICA
Reconocido por la comunidad		Pescados		Miel y productos avícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA
En peligro de desaparición		Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva				NO APLICA

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

Valor Nutricional en su consumo		Procedencia		Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas	Medidas de preservación		Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad	no existe
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen	no existe
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sebor	Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	no existe

3. Fuentes de Información

foto

ENTREVISTA A COMUNEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

6. Iniciativa e Innovación turística en torno al producto

Cooperatives		Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona	X	Visita guiada	no existe	Turismo Local	no existe
Local		Mercado local		Presna local y nacional		Mercado local	X	Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración	no existe		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vis cultura)	X	Mercado cantonal				Museística	no existe	Turismo Nacional	no existe
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	no existe		
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional	no existe
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe		

OBSERVACIONES

En periodo de 8 meses alcanzan 8 cm de longitud y 80 gramos de peso, que es la condición apropiada para la comercialización. Para su reproducción es negativo la presencia de lluvias por la baja salinidad y aumento de temperatura.

Anexo L-I													
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE				Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-009		Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA				Parroquia	MANGLARALTO		Comuna	CURIA				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
Denominación	PESCADO		Categoría				Tipo						
Variación de denominación	no existe		Verduras		Frutas		Subtipo (Variedad)	no existe					
Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		Forma de obtención (producto final)						
Previamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA		
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con piensos industriales	NO APLICA		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados	X	Miel y productos melcochados		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA		
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos (arroz)		En conserva				NO APLICA		
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
Valor Nutricional de su consumo	Procedencia			Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar		X	Regular	X	Color	Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad	no existe		
Medio		De otros lugares del País			Temporal		Olor	Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen	no existe		
Bajo		Del extranjero			Eventual		Sabor	Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	no existe		
										3. Fuentes de Información			
										ENTREVISTA A COMUNEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e Inversión turística en torno al producto					
Cooperativas		Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona	X	Visita guiada	no existe	Turismo Local	no existe
Local		Mercado local	X	Presencia local y nacional		Mercado local	X	Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración	no existe		
Cantonal	X	Mercado cantonal	X	Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal				Muséicas	no existe	Turismo Nacional	no existe
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	no existe		
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional	no existe
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe		
OBSERVACIONES													
EN TODA LA ZONA DE ESTUDIO SE CAPTURAN DISTINTOS TIPOS DE PESCADOS COMO SON: ALBACORA, PAMPANITO, RÓBALO, CARITA, LISA, HOJITA, PICHAGUA, DORADO.													

Anexo L-j														
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO														
Datos generales														
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE				Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-010			Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA				Parroquia	MANGLARALTO			Comuna					
1. Descripción del producto														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
Denominación	PULPO		Categoría				Tipo		MOLUSCO					
Variación de denominación	no existe		Verduras		Frutas		Subtipo (Variedad)		no existe					
Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Alimentado con pléenos industriales	NO APLICA			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos autóctonos		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA			
En peligro de desaparición			Mariños	X	Granos (arroz)		En conserva				NO APLICA			
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad								
Valor nutricional de su consumo		Procedencia			Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color		Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad	no existe			
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen	no existe			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	no existe			
foto										3. Fuentes de Información				
										ENTREVISTA A COMUNEROS Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PESCA				
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto						
Cooperativas		Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance		
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona		Visita guiada	no existe	Turismo Local	no existe	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	no existe		Turismo Nacional	no existe
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Huelística	no existe	Turismo Internacional		no existe
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	no existe		Turismo Internacional	no existe
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional		no existe
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe			
OBSERVACIONES														

ANEXOS L-k

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Elaborador	GRUPO MANGRALALTO-AYANPE	Cod. País	LC-PR-NGA-011	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGRALALTO	Cantón	

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación	MAÍZ	Categoría			Tipo		GRAMÍNEAS		
Variedad de denominación	no existe	Verduras		Frutas	Subtipo (Verduras)		no existe		
Reconocimiento cultural	No existe			Arboles	Formas de obtención (producto final)				
Resistencia aceptada	X	Legumbres	X	Líquidos	Cochinilla/ recubiertos de fuerza animal	X	Espacio en etiquetas o etiquetación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA
Resistencia reconocida por la comunidad		Cereales		Cereales	Capturados (carne y piel)			Alimentado con plantas industriales	NO APLICA
Resistencia reconocida por la comunidad		Papas		Hiel y productos relacionados	Procesados			Mediante pasturas o alimentación en libertad	NO APLICA
En peligro de desaparición		Hortalizas		Granos (seca)	En conserva				NO APLICA

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y rusticidad

1.3 Factores asociados, de preservación y calidad

Vías habituales de su consumo	Procedencia		Temporalidad (ciclizar época)		Características organolépticas	Medidas de preservación		Medidas de calidad		
de	X	Origen del lugar		Regular	Color	Medidas Bacteriológicas	no existe	Selección de mano de obra	no existe	
de		De otros lugares del País	X	Temporal	X	Olor	Medidas de microbiología	no existe	Selección de mano o denominación de origen	no existe
de		Del extranjero		Constante		Sabor	Control de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, cantidad, etc.)	no existe



3. Fuentes de información

ENTREVISTA CON NUMEROS

4. Comercialización y Distribución

5. Comercialización

6. Institutos e instituciones involucradas en torno al producto

Disponibilidad	Alimento		Vías de distribución		Alimento		Vías de comercialización		Instituciones		Alimento	
Comercial	X	Mercado comercial	X	Mercado local	Mercado comercial	X	Restauración de la zona		Venta directa	no existe		
Local		Mercado local		Proceso local y nacional	Mercado local		Punto pequeño y carrito de venta		Distribución	no existe	Turismo Local	no existe
Comercial		Mercado comercial		Baza o baza (vía comercial)	Mercado comercial				Plasmático	no existe	Turismo Nacional	no existe
Local		Mercado provincial			Mercado provincial		Mercado local	X	Distribución	no existe		
Local		Mercado nacional		Festival o fiesta	Mercado nacional		Festival o fiesta		Servicio	no existe	Turismo Internacional	no existe
		Mercado Internacional		Plata digital	Mercado Internacional		Plata digital		Otros	no existe		

OBSERVACIONES

LA COSECHA ES PARA CONSUMO LOCAL Y ES MUY MÍNIMA.
LA PRODUCCIÓN SE DA EN LA ESTACIÓN HÚMEDA DE DICIEMBRE A MAYO Y VERANO SE DA EN MAÍZ DURO



LECTUR - BIBLIOTECA

Anexo L-I													
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Inventador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE				Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-012		Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA				Parroquia	MANGLARALTO		Comuna	LA ENTRADA				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
Denominación	MANDARINA		Categoría				Tipo		Cítricos				
Variación de denominación	no existe		Verduras		Frutas	X	Subtipo (Variedad)		no existe				
Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		Forma de obtención (producto final)						
Plazamiento aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de fuerza comunitaria	X	Especie en cría o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA		
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales	NO APLICA		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos zoológicos		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA		
En peligro de desaparición			Mariñosos		Granos (arroz)		En conserva				NO APLICA		
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
Valor intrínseco de su consumo		Procedencia			Temporalidad (estimar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad		
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color		Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad	no existe		
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor		Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen	no existe		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fichas, sanitario, etc.)	no existe		
										3. Fuentes de Información			
										ENTREVISTA COMUNEROS			
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
Cooperativas		Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona		Visita guiada	no existe	Turismo Local	no existe
Local		Mercado local		Presencia local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carritos de comida		Demonstración	no existe	Turismo Nacional	no existe
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Muestrística	no existe	Turismo Nacional	no existe
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	no existe	Turismo Nacional	no existe
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional	no existe
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe	Turismo Internacional	no existe
OBSERVACIONES													
LA COSECHA ES PARA CONSUMO LOCAL Y ES MUY MÍNIMA													

Anexo L-m

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Escasador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-013	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	LA ENTRADA

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación	NARANJA	Categoría				Tipo		Cítricos		
Variación de denominación	no existe	Verduras		Frutas	X	Subtipo (Variedad)		no existe		
Reconocimiento cultural		Hortalizas		Acetbos		Forma de obtención (producto final)				
Plazamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con plereros industriales	NO APLICA
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos sulfurados		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA
En peligro de desaparición		Mariacos		Granos (arroz)		En conserve				NO APLICA

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad

Valor Nutricional de su consumo		Procedencia		Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color		Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad	no existe
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor		Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen	no existe
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	no existe



3. Fuentes de Información

ENTREVISTA COMUNEROS

4. Cooperación y Difusión

5. Comercialización

6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto

Cooperativas				Alcance				Vías de difusión				Alcance				Vías de comercialización				Iniciativas		Alcance	
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona		Visita guiada	no existe	Turismo Local	no existe										
Local		Mercado local		Presna local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	no existe	Turismo Nacional	no existe										
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Muséística	no existe	Turismo Internacional	no existe										
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	no existe												
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional	no existe										
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe												

OBSERVACIONES

RICA EN VITAMINA C

Anexo L-n														
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO														
Datos generales														
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE			Cod. Ficha	I.G.-PR-MGA-014			Fecha	OCTUBRE 2007					
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	MANGLARALTO			Comuna						
1. Descripción del producto														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
Denominación	PAPAYA		Categoría				Tipo							
Variación de denominación	no existe		Verduras		Frutas	X	Subtipo (Variedad)		no existe					
Reconocimiento cultural			Hortalizas		Acetives		Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lícteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	NO APLICA			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales	NO APLICA			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos mielíferos		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	NO APLICA			
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos (arroz)		En conserva				NO APLICA			
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad								
Valor nutricional de su consumo		Procedencia			Temporalidad (señalar época)		Características organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar			Regular		Color	Medidas fitosanitarias	no existe	Existencia de marca de calidad		no existe		
Medio		De otros lugares del País		X	Temporal	X	Olor	Medidas de manipulación	no existe	Existencia de marca o denominación de origen		no existe		
Bajo		Del extranjero			Eventual		Sabor	Controles de calidad	no existe	Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		no existe		
										3. Fuentes de Información				
										ENTREVISTA COMUNEROS				
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto						
Cooperativas		Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance		
Comunal	X	Mercado comunal	X	Mercado turístico		Mercado comunal	X	Restauración de la zona		Visita guiada	no existe	Turismo Local		no existe
Local		Mercado local		Presna local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	no existe	Turismo Nacional		no existe
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Muséística	no existe		
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	no existe			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	no existe	Turismo Internacional		no existe
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros	no existe			
OBSERVACIONES														
LA COSECHA ES PARA CONSUMO LOCAL Y ES MUY MÍNIMA														

ANEXOS L-o

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Emisor	GRUPO MARGLARALTO-AYAPPE	Cod. Fidei	I.G.-PR-MGA-015	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MARGLARALTO	Cantón	Montalvo

1. Descripción del producto

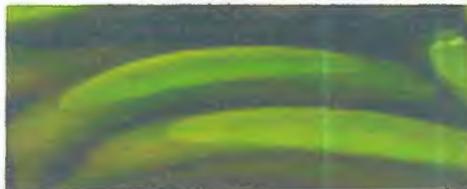
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Denominación	VERDE	Categoría			Tipo				
Valor de denominación	PLÁTANO	Verdura		Fruta	Subtipo (Variedad)		no existe		
Reconocimiento cultural		Herencia		Acultur	Forma de obtención (producto final)				
Paisaje agrícola	X	Leguminosa		Leñoso	Cerechales/ productos de forma específica	X	Explota en cultivo o explotación	Alimento de origen vegetal	NO APLICA
Valor de reconocimiento por la comunidad		Cereales		Cereales	Captivos (semillas y panes)			Alimento con plantas herbáceas	NO APLICA
Valor de reconocimiento por la comunidad		Papas		Hil y productos derivados	Procesado			Medios pasivos o almacenamiento en libertad	NO APLICA
En peligro de desaparición		Hortalizas		Granos (trigo)	En conserva				NO APLICA

1.2 Factores de procesamiento, temporalidad y estacionalidad

1.3 Factores sensoriales, de procesamiento y calidad

Valor Nutricional de su consumo	Procesamiento		Temporalidad (ciclular óptica)		Características organolépticas	Métodos de preservación		Métodos de calidad		
No	X	Origen del lugar		Regular	X	Color	Medios tradicionales	no existe	Estándar de norma de calidad	no existe
Med		De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	Métodos de congelación	no existe	Estándar de norma o documentación de origen	no existe
Op		Del extranjero		Estacional		Sabor	Control de calidad	no existe	Control de etiquetado (fecha, materia, etc.)	no existe



2. Fuentes de Información

ENTREVISTA COMUNEROS

4. Comercialización y Distribución

5. Comercialización

6. Iniciativa e Innovación basadas en torno al producto

Comercio	Almacén	Vías de distribución	Almacén	Vías de comercialización	Iniciativas	Almacén
Comercio	Comercio	Comercio	Comercio	Restauración de la zona	Venta directa	Turismo Local
Local	Comercio local	Frutas frescas y secadas	Comercio local	Frutas frescas y curadas de azúcar	Comercio electrónico	no existe
Distrito	Comercio central	Boza o boza (vía cultura)	Comercio central	Comercio local	Planificación	Turismo Nacional
Provincia	Comercio provincial		Comercio provincial	Comercio local	Distribución	no existe
Nacional	Comercio nacional	Patrimonio o sustentabilidad	Comercio nacional	Patrimonio o sustentabilidad	Seguridad	Turismo Internacional
	Comercio Internacional	Medio digital	Comercio Internacional	Medio digital	Otros	no existe

OBSERVACIONES

LA COSECHA ES PARA CONSUMO LOCAL Y ES MUY NÉMINA

ANEXOS L-p

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO

Datos generales

Beneficiario	GRUPO NAWGLARALTO-AYANPE	Cod. País	I.E.-PR-MGA-016	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	NAWGLARALTO	Comuna	

1. Descripción del producto

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)

Descripción	YUCA	Categoría			Tipo				
Valoración de consumidores	no existe	Variante		Procto	Subtipo (Variedad)		no existe		
Reconocimiento cultural		Horvato		Arvato	Formas de obtención (producto final)				
Presente en platos	X	Legumbres		Lécher	Cochinillo/ recubrido de fango cocinado	X	Espeto en platos o estrobilado	Alimentado de origen origen	NO APLICA
Alimentado por la comunidad		Cinabro		Covato	Capturado (masa y papa)			Alimentado con platos industriales	NO APLICA
Alimentado por la comunidad		Porcato		Hil y producto arvato	Proccato			Haciendo pastoso o alimentación en libertad	NO APLICA
En peligro de extinción		Morcato		Gruco (torca)	En consumo				NO APLICA

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y sostenibilidad

1.3 Factores ambientales, de preservación y calidad

Uso habitual de su consumo	Procedencia		Temporalidad (ciclizar época)		Características organolépticas	Medidas de preservación		Medidas de calidad		
Ho	X	Origen del lugar	X	Regular	Color	Medidas físico-químicas	no existe	Medidas de seguridad de calidad	no existe	
Ho		De otros lugares del País		Tempral	X	Olor	Medidas de contaminación	no existe	Medidas de seguridad de calidad de origen	no existe
Op		Del extranjero		Excepcional		Sabor	Control de calidad	no existe	Control de seguridad (toxinas, metales, etc.)	no existe



2. Fuentes de Información

ENTREVISTA COMUNITARIA

4. Comercialización y Distribución

5. Comercialización

6. Instancias o instituciones involucradas en torno al producto

Comercialización y Distribución				Comercialización				Instancias o instituciones involucradas en torno al producto					
Depositar		Módulo		Vías de distribución		Módulo		Vías de comercialización		Instancias		Módulo	
Comercio	X	Merchero comercial	X	Plaza local	Merchero comercial	X	Restauración de la zona	Walla grande	no existe	Turismo Local	no existe		
Local		Merchero local		Plaza local y nacional	Merchero local		Parque pequeño y carretera de campo	Distribución o	no existe	Turismo Nacional	no existe		
Central		Merchero central		Banco o feria (vía externa)	Merchero central			Medios de comunicación	no existe	Turismo Internacional	no existe		
Provincia		Merchero provincial			Merchero provincial		Merchero local	Depositar	no existe				
Nacional		Merchero nacional		Feria o festival	Merchero nacional		Feria o festival	Servicio	no existe	Turismo Internacional	no existe		
		Merchero internacional		Medio digital	Merchero internacional		Medio digital	Otro	no existe				

Observaciones

LA COSECHA ES PARA CONSUMO LOCAL Y ES MUY MÍNIMA
LA ÉPOCA DE PLANTACIÓN ES AL INICIO DE LAS LLUVIAS Y SU COSECHA SE DA EN VARIAS ÉPOCAS DEL AÑO

ANEXO M											
ANEXO M-a											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-001		Fecha	Octubre 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	Curia			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	AGUADO DE CANGREJO AZUL				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Alimento	X	Planamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			X	De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país					
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
Nivel de dificultad elaboración				Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Cebolla paitaña, ajo, comino, pimiento, hierbita, arroz, conchas enteras Preparación: Se hace un refrito con cebolla paitaña picada, aliñado con ajo, comino y pimienta. Se agrega hierbita. Aparte se hierve el arroz blanco. Cuando el arroz está 'aguado', añado el refrito. Al final agrego los cangrejos enteros. Se deja las conchas poco tiempo, para que no queden cauchosas.					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
NO DISPONIBLE											
3. Difusión						4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	X	SOLO LO CONSUMEN LOS COMUNEROS		Mercado Local	Restauración de la zona		
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)		Educación				Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional	Mercado local		
				TV y radio			Mercado Internacional	Festival o festividad			
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS						NO ES COMERCIALIZADO EN NINGÚN RESTAURANTE DE LA ZONA					

ANEXO M-b										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-002	Fecha	Octubre 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	TODAS			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	AGUADO DE CONCHA				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Platamiento aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserve			
Ingredientes		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			X	De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto	Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Cebolla paltafia, ajo, comino, pimiento, hierbita, arroz, conchas enteras				
3.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Preparación: Se hace un refrito con cebolla paltafia picada, aliñado con ajo, comino y pimienta. Se agrega hierbita. Aparte se hierve el arroz blanco. Cuando el arroz está 'aguado', se agrega el refrito. Al final se agregan las conchas enteras. Se deja las conchas poco tiempo, para que no queden cauchosas.					
NO DISPONIBLE										
3. Difusión						4. Comercialización				
						Alcance		Vías de comercialización		
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Primas local y nacional		Boca a boca	X	PARA USO CONSUMO DE LA COMUNEROS, NO SE EXPENDE EN RESTAURANTES	Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional	Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Primas escrita y libros de cocina			Mercado Internacional	Festival o festividad		
				TV y radio						
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS					NO SE EXPENDE EN NINGÚN RESTAURANTE DE LA ZONA					

ANEXO M-c										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-003		Fecha	Octubre 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	TODAS		
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	ARROZ CON CALAMAR				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Probabilidad de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	X			Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva			
Repetería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otras regiones del país			
					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Factores de elaboración y nutricionales										
Nivel de dificultad elaboración	Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto		Número de porciones	1			
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: arroz, calamares, achiote, ajo, puerro pequeño, pimienta roja asado, sal, agua, aceite de olivo				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
					Preparación: Limpiar los calamares, quitar las bolsas de la tinta, guardarlas en una taza aparte y lavarlos bien. Cocinar los calamares en el agua hirviendo con sal durante 10 minutos; sacarlos escurridos y picarlos. A continuación, pelar y picar las cebollas, los ajos y el pimienta. Calentar el aceite en una cacerola y rehogar las cebollas, los ajos y el pimienta con sal y pimienta. Agregar el arroz y los calamares, rehogar un par de minutos, regar con el caldo y cocer durante 20 minutos. Incorporar la tinta diluida en 1/4 de taza de agua, revolver con una cuchara de madera y cocer a fuego suave 10 minutos más. Debe quedar un poco húmedo, por lo que deberá agregar más agua o caldo si fuese necesario.					
					Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana					
3. Difusión							4. Comercialización			
							Alcance		Vías de comercialización	
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional		Presencia local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carritos de comida
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	X	Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información							6. Observaciones			
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS										

ANEXO M-d										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Mangiaralto-Ayampe			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-004	Fecha	Octubre 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Mangiaralto	Comuna	TODAS			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	ARROZ CON CAMARON				Variación de denominación		NO EXISTE			
Categoría	Reconocimiento cultural				Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Finamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X	
Bebido		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país	X			
Factores de elaboración y nutricionales					De platos vecinos	Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1			
Bajo		Alto	X	Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: camarones crudos y pelados, cebolla paitaña, pimienta, perejil, tomate, aceite, arroz, sal, pimienta, comino.</p> <p>Preparación: En la olla en que va hacer el arroz ponga el aceite, caliéntelo y agregue los camarones. Sofríelos hasta que se pongan rosados. Agregue la cebolla, el pimienta, perejil, el tomate, sal, pimienta y comino. Sofría nuevamente. Lave el arroz, escúrralo bien y agréguelo al sofrito. Viértale agua hirviendo como para hacer arroz seco. Antes de servir agite con un tenedor la preparación para que los ingredientes se mezclen.</p>				
1.3.3 Tiempo de elaboración en minutos										
										
Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana										
3. Difusión						4. Comercialización				
						Absorbe		Vías de comercialización		
Absorbe		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional	X	Presencia local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultural)	X	Educación				Mercado Regional		Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información						6. Observaciones				
ENTREVISTA A COMUNEROS DE LA ZONA						Este plato se ofrece en todos la mayoría de los restaurantes de la zona de estudio.				

ANEXO M-e										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-005	Fecha	Octubre 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	TODAS			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	ARROZ CON CONCHA				Variación de denominación					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Parámetro aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X	
Idioma		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserve				
Reputación		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país	X			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto	Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: arroz, conchas con su jugo, cebolla perla pequeña, finamente picada cebolla colorada pequeña, finamente picada, pimiento mediano, finamente picado, pepas de ajo machacados, achiote, Sal, pimienta y comino al gusto				
1.3.3 Tiempo de elaboración en minutos					Preparación: Cocine el arroz como de costumbre, manténgalo caliente. Aparte, en una sartén ponga a calentar el achiote y una pizca de aceite. Luego sofría las cebollas, el pimiento y los ajos y condímelo con la sal, la pimienta, el comino y deje cocinar este refrito e incorpore las conchas con su jugo, sin dejar de mover. Procure que las conchas no se cocinen totalmente, ya que de lo contrario se pondrían duras. Retire del fuego esta preparación e incorpórela al arroz; mueva bien todos los ingredientes y deje la mezcla a fuego bajo hasta el momento de servir. Acompañe el arroz con conchas, salsa de cebolla y maduro frito.					
3. Difusión						4. Comercialización				
						Alcanza		Vías de comercialización		
Alcanza		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso común de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional		Presencia local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carritos de comida
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	X	Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información						6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS						Se expende en los restaurante de la zona				



Fuente: Gran Libro de la Cocina Criolla

ANEXOS M-f									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglarato-Ayampe			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-006	Fecha	Octubre 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglarato	Comuna	MONTAÑITA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	ARROZ CON LECHE				Variación de denominación	NO EXISTE			
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Aterno	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales		X	Regular
Sabido	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o conserva			
Respetado	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal	
	En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país		
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario				
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	Número de porciones	1		
Bajo		Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Arroz blanco, leche, azúcar, sal, pasas, canela, yemas de huevo, mantequilla, vainilla.			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				Preparación: Lave el arroz y cocínelo en el litro de agua hirviendo durante 20 minutos, hasta que ablande, batiendo constantemente. Agregue la leche caliente, el azúcar, las pasas, la canela y la sal, continúe batiendo hasta que el arroz este completamente cocido, luego añada la mantequilla y la vainilla y retire del fuego. Ponga las yemas previamente batidas y la vainilla y retire del fuego. Ponga las yemas previamente batidas en 2 cucharadas de leche fría y mezcle todo. Se puede servir caliente o frío					
3. Difusión					4. Comercialización				
					Alcance		Vías de comercialización		
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	EN EL DIA DE LOS DIFUNTOS	Mercado Nacional	Puestos pequeños y carritos de comida
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación				Mercado Regional	X
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional	X
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA A COMUNEROS DE LA ZONA					SE LO PREPARA SOLO PARA "PONER LA MESA" EN EL DIA DE LOS DIFUNTOS				

ANEXOS M-g										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Elaborador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-007	Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	TODAS			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	ARROZ MARINERO				Variación de denominación	ARROZ CON MARISCO				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Planamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserve			
Especie		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	X	Número de porciones	1			
Bajo		Alto	X	Medio		Ingredientes, preparación, presentación y nomenclatura de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: camarones, calamares, pulpo (cocido), concha, churo, arroz cocido, Mejillones (a su elección), cebolla, tomate, pimiento, arvejas y zanahoria cocidas, sal y hierbita. Aji-No-Moto, salsa china, mantequilla al gusto.</p> <p>Preparación: En la sartén se ponen todos los mariscos junto con la cebolla, tomate, pimiento, arvejas y demás especias. Dejar refreír por ocho minutos, luego agregue el arroz cocido, la hierbita y la salsa china. Sirva y adorne el plato con mejillones previamente cocidos y listos.</p>				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
					3. Difusión					
					4. Comercialización					
					Alcance		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional	X	Presse local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	X	Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presse escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS DE LA ZONA					SE VENDE EN TODOS LOS RESTAURANTES TÍPICOS Y CABAÑAS TÍPICAS DE LA ZONA					

ANEXO M-h											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-008		Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	MANGLARALTO			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	ARROZ CON MICHULLA				Variación de denominación						
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X			Familiar (de antepasados)		X		Naturales		X	
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal				Procesados o conserva		Regular	
Reporte	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			X		De otras comarcas		Originales del lugar		X	
	En peligro de desaparición					Nacional		De otros lugares del país		Temporal	
Factores de elaboración y nutricionales				De otras comarcas		De otros lugares del país		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo			Medio		Alto		X		Número de porciones		
									1		
Bajo	Alto		X		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular	Muy Alto				Bajo						
1.1.3 Tiempo de elaboración en minutos											
NO DISPONIBLE				Ingredientes: carne de michulla (una conchita que nace en el estero), arroz, rodaja de pepino, aguacate y queso							
3. Difusión						4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local		X	
Mercado Regional		X		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación		Mercado Nacional	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional		Mercado local	
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS DE LA ZONA						ESTE PLATO GANO UN PREMIO EN EL 2007					



LECTUR - BIBLIOTICA

ANEXO M-I										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Elaborador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-009		Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	MANGLARALTO		
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	Bolón de Verde				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X		Planamente aceptado	X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva			
Repostería	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
	En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país			
	Factores de elaboración y nutricionales				De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1				
Bajo	X	Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes plátanos verdes, chicharrón, queso desmenuzado, dente de ajo, mantequilla.				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Preparación Lave los plátanos, córtelos por la mitad y cóchelos con cáscara en agua con sal hasta que estén suaves. Pélelos y golpéelos uno a uno con un mazo sobre una tabla de picar, luego amase y agregue el ajo machacado, mantequilla, siga amasando hasta que quede suave. Separe la masa en dos partes la una mézclela con queso y la otra con chicharrón. Haga bolas. Sírvelas enseguida con café.					
 <p>Fuente: Gran Libro de la Cocina Criolla</p>					3. Difusión					
					4. Comercialización					
					Alcance		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión	Uso comunal de la preparación		Mercado Local	Restauración de la zona	X	
Mercado Nacional		X		Frente local y nacional	Boca a boca	X	Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional				Boca a boca (vía cultura)	X	Educación	Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional				Festival o festividad		Frente escrita y libros de cocina	Mercado Regional		Festival o festividad	
				TV y radio			Mercado Internacional			
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA REALIZADA A COMUNEROS DE LA ZONA					PUEDE SER DE QUESO O DE CHICHARRÓN DE CHANCHO					

ANEXO M-j											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Elaborador	Grupo Manglarito			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-010		Fecha	OCTUBRE 2007			
Ubicación	SANTA ELENA			Parroquia	Manglarito		Comuna	TODAS			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	BOLLO DE PESCADO				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Alimento	X	Planamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X		
Étnico		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserva					
Recetario		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comuna	Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país					
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1					
Bajo		Alto	X	Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo	Ingredientes						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				Albacora, maní licuado en un poco de agua, verdes rallados, tomates picados, cebollas picadas, pimienta picado, Hojas de plátano para envolver, hierbita picada							
				Preparación							
				<p>Haga un refrito con cebolla, tomate, pimienta y ajo. Separe un poco de este refrito, agregue agua y cocine el pescado, añada el verde rallado y majado con un poco de maní, dejar espesar.</p> <p>En el refrito que se separó añada un poco de maní, hierbita, pescado cocinado y desmenuzado.</p> <p>En hoja de plátano coloque un poco de masa de verde, en medio un trozo de condumio de pescado, envuelva y lleve a vapor por 1/2 hora.</p>							
3. Difusión						4. Comercialización					
						Alcance		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	X	
Mercado Nacional	X	Presna local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carritos de comida	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o feria		Presna escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o feria	
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS DE LA ZONA						SE PREPARA EN TODAS LAS ZONAS DE ESTUDIO					

ANEXO M-k											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Investigador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-011	Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	MONTAÑITA				
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	CALDO DE BOLA DE PESCADO				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procesado de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temperalidad				
Alimento	X	Planamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X	
Detalle		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conservas				
Reporte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otros comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país				
Factores de elaboración y nutricionales					De otros países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1				
Bajo		Alto	X	Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>IGUAL QUE EL CALDO DE BOLA DE CARNE, SOLO QUE LAS BOLAS SON RELLENAS DE PESCADO.</p>					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
 <p>Fuente: Libro de la Cocina D'Azul</p>											
3. Difusión					4. Comercialización						
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Presas local y nacional		Boca a boca	X	SOLO LO CONSUMEN LOS COMUNEROS		Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o Recorridos		Presas escritas y libros de cocina				Mercado Regional		Mercado local	
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones						
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS					NO ES COMERCIALIZADO EN NINGÚN RESTAURANTE DE LA ZONA						

ANEXO M-I									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-012	Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	TODAS		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	CALDO DE SALCHICHA				Variación de denominación	CALDO DE MANGUERA			
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otros comarcas		Originales del lugar		Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares		X
					De países vecinos		Importado de otros		Especial
Factores de elaboración y nutricionales									
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1			
Bajo		Alto	X	Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo	X	Ingredientes: Menudencia de cerdo, sangre de cerdo, cebolla, pimienta, arroz, verdes, ajos, orégano, culantro, hierba buena, sal, pimienta, comino.			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Preparación: Ponga en una olla, 5 litros de agua, la menudencia del cerdo, los verdes, la mitad de la col cortada en tiras finas, el condumio del tripaje, sal, pimienta, comino, 3 pepas de ajos, hierva por una hora hasta que estén cocinadas las menudencias, agregue las tripas rellenas con arroz, las tripas rellenas de verde y cocine por una hora más, hasta que éstas no sangren. Para preparar las salchichas rellenas de verde haga un refrito, agregue dos verdes rallados, culantro y manteca de cerdo y con esta preparación				
					Fuente: Gran Libro de la Cocina Uziota				
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión	Uso comunal de la expresión	Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional		Prensa local y regional		Boca a boca	X	Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Regional		X	Boca a boca (vía cultura)	Educación		Mercado Nacional	X	Puestos lequeños y tarretas de comida	
Mercado Internacional			Festival o festividad	Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Regional		Mercado local	
				TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA REALIZADA A LOS COMUNEROS					SE PREPARA EN TODAS LAS ZONAS DE ESTUDIO				

ANEXO M-m									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-013	Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	TODAS		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	CAPARAZÓN DE CANGREJO AZUL RELLENO				Variación de denominación	NO EXISTE			
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad			
Alimento	X	Enteramente adaptado			Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	
bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conservas			
Repetería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			X De otras comarcas	X Originales del lugar		Temporal X	
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales									
Nivel de dificultad elaboración	Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	X	Número de porciones	1		
Bajo	X	Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Carapachos, carne de cangrejo, achiote, cebolla colorada, cebolla blanca, pimienta, tajadas de pan, leche, gordura del carapacho, azúcar mantequilla, huevos duros, sal, pimienta, comino.			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				Preparación: Remoje el pan en la leche. En una sartén, caliente el achiote, sofría las cebollas y el pimienta, condímelo con la sal, la pimienta, y el comino. Añada la gordura y la carne del cangrejo, el azúcar y el pan remojado en leche, desmenuzados; mueva bien todos los ingredientes para que se unan, deje cocinar bien la preparación hasta que espese. Rellene los carapachos con una porción de condumio, ponga una tajadita de huevo duro y espolvoree la superficie con un poquito de apanadura mezclada con azúcar. Lleve a hornear los carapachos por diez minutos a fuego mediano.					
NO DISPONIBLE									
3. Difusión						4. Comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comercial de la expresión		Vías de comercialización	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca X		ES PREPARADO PARA EL CONSUMO DE LOS COMUNEROS		Mercado Local	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura) X		Educación				Restauración de la zona	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina TV y radio				Puestos pequeños y Carreteras de comida	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones			
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS						NO ES COMERCIALIZADO EN NINGUNOS DE LOS RESTAURANTES DE LA ZONA.			

ANEXO M-n										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Elaborador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-014		Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	MONTAÑITA		
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	CAZUELA DE PESCADO				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temperalidad			
Alimento	X	Platamiento aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserves		Regular		
Repuesto		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Comunas	Originales del lugar		Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional	X	De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De platos vecinos		Importado de otros países	Especial		
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1				
Bajo		Alto	X	Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo	<p>Ingredientes filete de corvina, plátanos licuados con poca agua, cebollas paltañas, pimientos picados, perejil picado, culantro , maní tostado y licuado en leche, leche, harina de trigo, sal, pimienta, comino, orégano y achiote.</p> <p>Preparación Haga un refrito con cebolla, pimiento, perejil, culantro, achiote y cuando esté cocido agregue el maní licuado. En una olla ponga media porción de refrito, agregue medio litro de agua hirviendo, sazone con sal, pimientos, orégano y comino, luego añada el plátano verde licuado y cocine revolviendo para que no se pegue, hasta que espese y retire del fuego. Corte la corvina en pedazos, séquelos bien y alíftelos con sal y pimienta, cubra los trozos con harina y fríalos en aceite hirviendo, luego cúbralos con la otra porción de refrito. En un recipiente ponga achiote en el fondo, luego vierta la mitad del cocido de plátano verde, encima coloque los trozos de corvina y cúbralos con el resto del cocido de plátano, póngale sobre la superficie un poco de achiote y deje cocinar en el horno a una temperatura media durante 30 minutos.</p>					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
 <p>Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana</p>					3. Difusión					
					4. Comercialización					
					Alcance		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comercial de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación		Mercado Regional		Mercado local
Mercado Internacional		Festival e ferias				Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A COMUNEROS DE LA ZONA					SE PREPARA EN TODAS LAS ZONAS DE ESTUDIO					

ANEXO M-ñ									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglaralto-Ayampe			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-015	Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	TODAS		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	CEVICHE DE ALMEJA				Variación de denominación	NO EXISTE			
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Herencia aceptada			Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva		
Posterior		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			X	De otras comunes	Originales del lugar	X	Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		X
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1			
Bajo		Alto		Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular	X	Muy Alto		Bajo	<p>Ingredientes: almejas, limones sutil (limón verde pequeño y bien ácido), cebolla colorada encurtida, tomate encurtido, sal, pimienta, perejil</p> <p>Preparación: Abra los moluscos y ponga la carne en un recipiente hondo, agregar el limón la sal y la pimienta.</p>				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
NO DISPONIBLE									
3. Difusión						4. Comercialización			
						Alcance		Vías de comercialización	
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación				Restauración de la zona	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Puestos pequeños y carretas de comida	
				TV y radio				X	
								Mercado Regional	
								X	
								Mercado local	
								Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS									

ANEXO M-o									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglarito			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-016	Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglarito	Comuna	TODAS		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	CEVICHE DE CAMARÓN				Variación de denominación	NO EXISTE			
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad			
Alimento	X	Platamiento aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	
Estilo	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o conserva		X	
Región	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal	
	En peligro de desaparición				Nacional	X	De otras legañas del país		
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1		
Bajo	X	Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Camarones medianos sin cabeza, cebolla palteña cortadas en plumitas y encurtidas con el jugo de dos limones, salsa de tomate, aceite, azúcar, jugo de naranja o mandarina, mantequilla, perejil.				
					Preparación Curtir la cebolla con el jugo de limón. Pelar los camarones y limpiarlos. En una sartén poner la mantequilla, los camarones a fuego lento por 3 minutos, sacar los camarones de la sartén y en la mantequilla agregar la salsa de tomate, el azúcar dejar 2 minutos más, enfriar, añadir la cebolla curtida, el perejil, aceite de oliva, los camarones y el jugo de naranja o mandarina, mezclarlos bien.				
Fuente: Gran Libro de la Cocina Criolla									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión	Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización
Mercado Nacional		Presencia local y nacional		Boca a boca	X	Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación		Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina		Mercado Regional		Mercado local	X
				TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS DE LA ZONA					SE PREPARA EN TODAS LOS RESTAURANTES DE LA ZONAS DE ESTUDIO				

ANEXO M-p										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-017		Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	TODAS		
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	CEVICHE DE OSTRA				Variación de denominación		NO EXISTE			
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Platamiento aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Socia / vecinal		Procesados o conserva			
Reportaría		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	Número de porciones	1			
Bajo		Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: ostras, limones, cebolla blanca, cilantro, pepino, cebolla colorada, pimienta verde, tomate, sal y pimienta al gusto				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Preparación: En un recipiente se ponen las ostras en su jugo, se le pone el jugo del limón, el pepino, sal, pimienta, cebolla blanca y cilantro. Se deja encurtiendo. A la cebolla colorada se le echa sal y se la encurte, se le añade el pimienta, la pimienta, cilantro, el tomate. Se pone en el cevichero y encima la salsa chole.					
										
Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana.										
3. Difusión						4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización		
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Regional		X Boca a boca (vía cultura)		X Educación				Mercado Nacional		X Fiestas populares y eventos de comida
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información						6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS										

ANEXO M-q											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo Manglaráto			Cod. Ficha	LG.-PL-MGA-018		Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaráto		Comuna	MONTAÑITA			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	CEVICHE DE PÁMPANO O PESCADO				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Ahorro	X	Planamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinos		Procesados o conserva				
Regenera		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional		De otras regiones del país				
					De peñas vecinas		Importado de otros países		Especial		
Factores de elaboración y nutricionales											
Nivel de dificultad elaboración	Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario							
May bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: pescado en cuadrados, jugo de limón, cebolla paitaña, aceite, pimienta roja, pimienta verde, sal, pimienta, culantro, y perejil al gusto Preparación: Deje el pescado desde el día anterior en ¾ de taza de zumo de limón, sal y pimienta. Deje en refrigeración. Encurta la cebolla con el resto de ingredientes y mezcle con el pescado. Sirva con canguil, chifles, o patacones.					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
NO DISPONIBLE											
3. Difusión						4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Presas local y nacional		Boca a boca	X	SOLO LO CONSUMEN LOS COMUNEROS	Mercado Local		Restauración de la zona		
Mercado Regional		Boca a boca (de cultura)	X	Educación			Mercado Nacional		Pequeños y carritos de comida		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presas escritas y libros de cocina			Mercado Regional		Mercado local		
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS						NO ES COMERCIALIZADO EN NINGÚN RESTAURANTE DE LA ZONA					

ANEXO M-r										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-019	Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	TODAS			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	CHUPE DE PESCADO				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Precedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva			
Preparación		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto	Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo	X	<p>Ingredientes : cabeza grande de pescado, agua, sal, filete de pescado, harina, schiote, cebolla colorada, cebolla blanca, pimiento, ajo, tomate, comino, oregano, papa chola, eche</p> <p>Preparación: Cocinar la cabeza en el agua con sal por 20 minutos o hasta que este muy suave. Enfriar y sacar todos los huesos y botarlos. Medir el caldo y añadir suficiente agua para completar 6 tazas, si hace falta. Envolver el pescado, ya bien aliado, en la harina. Sacudirlo. Calentar la cucharada de aceite y las dos cucharadas de mantquilla en la olla para la sopa y freír el pescado hasta que este dorado. Sacar el pescado y guardarlo.</p> <p>Preparar el refrito en la olla donde se frió el pescado, empleando la misma grasa, pero con la color; freír las cebollas, el pimiento, y el ajo; licuar con el tomate a una velocidad muy baja para que quede grueso; volver a freír por 10 minutos con las especias y la sal. Anadir la papa y removerla constantemente a fuego medio-alto por 5 a 10 minutos, o hasta que la papa este algo dorada y transparente por fuera.</p>				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
										
Fuente: Recorrido por los Sabores del Ecuador										
3. Difusión					4. Comercialización					
					Alcance		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la preparación		Mercado Local	Restauración de la zona	
Mercado Nacional	X	Presencia local y nacional		Boca a boca	X	SOLO LO CONSUMEN LOS COMUNEROS		Mercado Local		
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina				Mercado Regional	Mercado local	
				TV y radio				Mercado Internacional	Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS					NO ES COMERCIALIZADO EN NINGÚN RESTAURANTE DE LA ZONA					

ANEXO M-s										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Escueñador	Grupo Manglaralto			Ced. Ficha	I.G.-PL-MGA-020		Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	TODAS		
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	COLADA MORADA				Variedad de denominación	MAZAMORRA MORADA				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	Permanentemente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales		X	Regular	
bebido	X	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserva				
Recetario	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comercias	Originales del lugar			Temporal	
	En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país	X		
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	X	Número de porciones	1			
Bajo		Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes:				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				harina de maíz morada, moras, piña madura picada en cuadritos, naranjillas, ciruelas pasas sin semillas, ciruelas rojas, clavos de olor, pimientas olorosas, ramitas de canela, azúcar, hojas de naranjo, hojas de arrayán, hojas de hierba luisa, de mortifio (opcional)						
 <p>Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana</p>				Preparación:						
				<p>Cierna la harina de maíz negro. Ponga a hervir los dos litros de agua junto con los clavos de olor, la pimienta olorosa, la canela, las hojas de naranjo, hierba luisa y arrayán. Una vez hervida, cierna y reserve esta agua. Hierva en dos tazas de agua los mortifios y las moras, luego licúelas junto con las naranjillas y cierna. En el agua de las especias cocine la harina de maíz negro, moviendo con una cuchara de palo. Agregue el concentrado de las naranjillas, el azúcar y las frutas, excepto la piña que se pone al final. No deje de mover los ingredientes y sirva.</p>						
3. Difusión						4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización		
Mercado Nacional		X	Presas local y nacional	Boca a boca		X	SE LA PREPARA SOLO EN EL DIA DE LOS DIRUNTOS	Mercado Local	Restauración de la zona	
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional		Mercado local
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS										

ANEXO M-t										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Mangiaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-021	Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Mangiaralto	Comuna	MONTAÑITA			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	DULCE DE MAÍZ				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	Parámetro aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva			
Repostería	X	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo	Medio		Alto		Número de porciones	1				
Bajo	Alto	X	Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular	Muy Alto		Bajo							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				1 HORA		Preparación: Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una crema suave. Añadir las yemas de una a una, batiendo bien cada una; incorporar poco a poco la harina, el queso rallado y las claras a punto de nieve. Poner las hojas de achira hacia arriba (bien limpias, pasándoles el rodillo por la vena), agregar 2 cucharadas de la masa sobre cada una y las pasas. Doblarlas bien y colocar los quimbolitos en una tamalera con agua hirviendo hasta el nivel de la tapa agujereada. Como el agua no debe tocar los quimbolitos, poner unas hojas de achira debajo de ellos. Colocarlos, tapar y cocinar 30 minutos				
										
3. Difusión					4. Comercialización					
					Alcance		Vías de comercialización			
Alcance	Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona		
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca	X	EN EL DÍA DE LOS DIFUNTOS	Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional	Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Franse escrita y libros de cocina			Mercado Internacional	Festival o festividad		
				TV y radio						
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS					SE LO PREPARA SOLO PARA "PONER LA MESA" EN EL DÍA DE LOS DIFUNTOS					

ANEXO M-u											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-022	Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	MONTAÑITA				
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	DULCE DE PAPAYA				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Alimento	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X	
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva				
Preparación	X	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto	Número de porciones	1					
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		Poner el agua, la panela, los clavos y la canela en una cazuela y cocer hasta obtener un almíbar. Pelar la papaya, eliminar las semillas y con ayuda de una cucharita, retirar la pulpa sacando trozos alargados de la fruta. Cuando el almíbar esté preparado, añadir los tozos de papaya y cocer durante 30 minutos. Por último, retirar del fuego, tapar la cazuela y conservar durante 3 días. Este dulce puede servirse solo o acompañado con queso					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				1 hora	NO DISPONIBLE						
3. Difusión						4. Comercialización					
Alicance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alicance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Presencia local y nacional		Boca a boca	X	EN EL DÍA DE LOS DIFUNTOS	Mercado Local	Restauración de la zona			
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Nacional	Puestos, paquitos y carretas ú: comida			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina			Mercado Regional	Mercado local			
				TV y radio			Mercado Internacional	Festival o festividad			
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS						SE LO PREPARA SOLO PARA "PONER LA MESA" EN EL DIA DE LOS DIFUNTOS					

ANEXO M-v											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Investigador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-023	Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	MONTAÑITA				
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	ENCEBOLLADO DE PESCADO				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad					
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserve					
Regalaría		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comunes	Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición			Nacional	X	De otros lugares del país				
Factores de elaboración y nutricionales											
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1					
Bajo	X	Alto		Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				<p>Ingredientes pescado albocora o atún, hierba buena, cebolla, tomate, yuca grande, cebolla colorada, ají peruano, pepas de ajo, pimienta, sal, limones, tometes, aceite.</p> <p>Preparación Cocinar la yuca con el ajo, cebolla blanca, hierba buena, ají y tomate licuado. Cuando ya esté lista la yuca sacarla y poner a cocinar el pescado aliñado. Curtir la cebolla colorada con los limones. Colocar en una bandeja de yuca cortada en cuadritos, el pescado cocinado cortado en tiras, cebolla curtida, tomate cortada en tiras, hierbita picada, aceite de oliva y el caldo de pescado servido, revolver. Se sirve con rodajas de pan.</p>							
					3. Difusión					4. Comercialización	
					Alcance		Vías de comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona		
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Regional		X		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación	X		
Mercado Internacional				Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional	X		
				TV y radio				Mercado Internacional	Festival o festividad		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones						
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS DE LA ZONA					SE EXPENDE SOLO EN CARRETAS						

ANEXO M-w											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Escuestador	Grupo Manglaralto				Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-024		Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA				Parroquia	Manglaralto		Comuna	TODAS		
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	ENSALADA DE PULPO				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural				Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva			
Popularidad		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy Bajo		Medio	X	Alto		Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo	X	Ingredientes: pulpo biche pequeño, limón, aceite cebolla, pimiento verde, tomate, sal, pimienta, Preparación: Limpie los pulpos muy bien, apomelos y lívelos con agua con el jugo de 1 limón, dejándolos en este agua un rato. Cocínelos en una olla con agua durante 45 minutos o hasta que estén blandos; escúrrelos y píquelos. Coloque el pulpo en un recipiente, de vidrio o esmaltado, y agregue el jugo de los limones restantes, el aceite, el vinagre, el cebollín, los pimientos y los tomates, todo picado, sal y pimiente. Dejar marinar unas horas y servir la ensalada acompañada con arroz blanco, sobre hojas de lechuga, o al gusto.					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
											
#¿NOMBRE?						4. Comercialización					
						Alcance		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Nacional		Presse local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carritos de comida	X
Mercado Regional	X	Boca a boca (Vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presse escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS						SE VENDE EN LOS RESTAURANTES DE TODAS LAS LOCALIDADES					

ANEXO M-x										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-025	Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna				
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	ESTOFADO DE PESCADO				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Estilo		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva			
Repertorio		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otras regiones del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	X	Número de porciones	1			
Bajo		Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular	X	Muy Alto		Bajo		pescado fresco (dorado, plúcido, etc.), jugo de limón, harina, mantequilla, agua, salsa de tomate, arvejas tiernas cocidas, pepinillo pelado y picado, salsa inglesa o salsa china, sal, y pimienta al gusto.				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
NO DISPONIBLE					<p>Método: Limpiar y cortar el pescado en filetes regulares y altos, luego acomodar en una fuente, bañar con el jugo de limón, condimentar con sal y pimienta y dejar en un lugar fresco durante 15 minutos. Pasado este tiempo, empolver cada filete en la harina y después frair en la mantequilla caliente.</p> <p>Arreglar el pescado frito en una cacerola ancha, poner sobre el la mantequilla sobrante, luego añadir las arvejas, cubrir con el agua mezclada con la salsa de tomate y la salsa inglesa, y por ultimo espolvorear el pimentón, el azúcar, la pimienta y la sal. Tapar la cacerola y conservar a fuego lento hasta que el pescado este cocido y la salsa reducida y espesa.</p>					
3. Difusión						4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización		
Mercado Nacional		Presencia local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local		
Mercado Regional		X		Educación				Mercado Nacional		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina				X		
				TV y radio				Mercado Regional		
								Mercado Internacional		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS										

ANEXO M-y									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-026	Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	MONTAÑITA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	HUMITAS				Variación de denominación	NO EXISTE			
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes	Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserva			
Apertura		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país	X		
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otras zonas		Especial	
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio	X	Alto		Número de porciones	1		
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					choco maduro, mantequilla, queso desmenuzado, huevos, cebolla blanca, huevo, hojas de choco, sal.				
					<p>Preparación</p> <p>En un recipiente con manteca y mantequilla ponga el choco licuado y cernido, el queso desmenuzado, el azúcar, el polvo de hornear, mezcle con una cuchara de madera, añada poco a poco la sal y las yemas, siga revolviendo.</p> <p>Bata las claras a punto de nieve, póngalas cuidadosamente sobre la preparación anterior sin batir. Sobre cada hoja de choco ponga la preparación, doble los costados de la hoja y luego las puntas. Coloque en la olla las humitas una por una siempre dejando las puntas dobladas hacia abajo, déjelas cocinar al vapor durante una hora.</p>				
Fuente: Gran Libro de la Cocina Orilla									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización	
Mercado Nacional		Presencia local y nacional		Boca a boca	X	Mercado Local	Restauración de la zona		
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carritos de comida	X	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina		Mercado Regional	Mercado local		
				TV y radio		Mercado Internacional	Festival o festividad		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS DE LA ZONA					SE LO PREPARA SOLO PARA "PONER LA MESA" EN EL DIA DE LOS DIFUNTOS				

ANEXO M-z									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-027	Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	MONTAÑITA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	MUCHINES DE YUCA				Variación de denominación		NO EXISTE		
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Platillo aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserve		
Preparado		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario				
Muy bajo		Medio	X	Alto	Número de porciones	1			
Bajo		Alto		Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo	<p>Ingredientes</p> <p>yuca rallada, queso, cebolla palteña picada e cuadritos, aceite, sal, pimienta y comino al gusto.</p> <p>Preparación</p> <p>rallar la yuca, extraer el líquido, añadir el achote, la sal, hacer bolitas y añadir el queso luego freír.</p>				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
				Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana					
3. Difusión						4. Comercialización			
						Alcance		Vías de comercialización	
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona
Mercado Nacional	X	Presencia local y nacional		Boca a boca	Criolla			Mercado Nacional	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina				Mercado Regional	
				TV y radio				Mercado Internacional	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS DE LA ZONA					SE LO PREPARA PARA EL DESAYUNO PARA CONSUMO DE LOS COMUNEROS, NO SE EXPENDE				

ANEXO M-aa											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Elaborador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-028	Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna					
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	PESCADO AL VAPOR				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Alimento	X	Platano aceptado		X	Permitir (de antepescados)	X	Naturales	X	Regular	X	
Sobito		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesado o conserve				
Recetario		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país				
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1					
Raja		Alto		Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regalar	X	Muy Alto		Bajo	<p>Ingredientes: pescado, vinagre, limones , ajo, aceite y mostaza, sal y pimienta al gusto</p> <p>PREPARACIÓN: Se corta el pescado en cuadrito y se lo pasa por agua hervida, luego se lo pone en el jugo de los limones para que se encurta por media hora y se le agrega la sal. Aparte se prepara la salsa de cebolla colorada picándola bien finita, se le agrega pimienta, mostaza, salsa de tomate, el jugo de naranja y culantro bien picado. A toda esta mezcla se agrega el pescado bien encurtido</p>						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
NO DISPONIBLE											
3. Difusión					4. Comercialización						
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Presas local y nacional		Boca a boca	X	Mercado Local		Restauración de la zona		X	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación		Mercado Nacional	X	Fiestas pequeñas y carnavales de comida			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presas escritas y libros de cocina		Mercado Regional		Mercado local			
				TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad			
5. Fuentes de Información					6. Observaciones						
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS											

ANEXO M-ab											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Inventador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-029		Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna				
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	PESCADO AL AJILLO				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular		
bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conservas				
Preparación		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país				
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto		Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Es un filete preparado en abundante ajo con mantequilla. Se propone acompañarlo con papas al vapor o puré de papas, verduras y ensalada</p>					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
NO DISPONIBLE											
3. Difusión						4. Comercialización					
						Alcanza		Vías de comercialización			
Alcanza		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	X	
Mercado Nacional		Presencia local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carritos de comida	X
Mercado Regional		X Boca a boca (vía cultura)		X Educación				Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional			
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS											

ANEXO M-ac									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-030		Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	AYAMPE	
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	PICANTE DE PULPO				Variación de denominación		NO EXISTE		
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Elemento aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Legido		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva		
Repertorio		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1		
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular	X	Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: Papa, pulpo, zanahoria, verduras, salsa de cebolla colorada.</p> <p>Preparación: se mezcla todos los ingredientes previamente cocinados con la salsa de cebolla</p>			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
NO DISPONIBLE									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización	
Mercado Nacional		Presencia local y nacional		Boca a boca	X	Mercado Local	X	Restauración de la zona	
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultural)	X	Educación		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina		Mercado Regional		Mercado local	
			TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS									

ANEXO M-ad										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Manglarito			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-030		Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglarito		Comuna			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	SANCOCHO				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Permanente aceptado		X	Familiar (de entepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vednal		Procesados o conserva			
Regotario		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originarios del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular	X	Muy Alto		Bajo	Ingredientes:					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					carne cortada en trozos, choclos cortados en anillos, yuca mediana, zanahoria cortada en cuadritos, cebolla blanca, culantro picado arvejas, plátano verde troceado, aceite, agua, sal y pimienta.					
					Elaboración:					
Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana					Poner el aceite en una olla, dorar la carne, agregar los choclos y el agua hirviendo. Dejar cocinar por unos 15 minutos; luego añadir el plátano verde, la yuca, la zanahoria, y las arvejas; cuando todos los ingredientes estén en su punto, terminar la sopa sazonando con sal y pimienta.					
3. Difusión					4. Comercialización					
					Alcance		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Presencia local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Regional	X	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional		Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS										

ANEXO M-ae													
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador	Grupo Manglaralto			Coef. Ficha	I.G.-PL-MGA-032	Fecha	OCTUBRE 2007						
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna							
1. Descripción del plato													
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
Denominación	SOPA DE CHURO				Verificación de denominación	NO EXISTE							
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad						
Alimento	X	Platillo aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserve						
Repertorio		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal				
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país						
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial				
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario								
Muy bajo		Medio		Alto	Número de porciones	1							
Bajo		Alto		Medio	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								
Regular	X	Muy Alto		Bajo	NO HAY DATOS								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos													
NO HAY DATOS													
3. Difusión					4. Comercialización								
Alcance					Vías de comercialización								
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local		Restauración de la zona			
Mercado Nacional	X	Presencia local y nacional		Boca a boca	X			Mercado Local					
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional			Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina				Mercado Regional			Mercado local		
				TV y radio				Mercado Internacional			Festival o festividad		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones								
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS					ES CONSUMIDO POR LOS COMUNEROS, NO SE EXPENDE EN NINGÚN RESTAURANTE, Y SE CONSUME EN TODA LA ZONA EXCEPTO AYAMPE								



ANEXO M-af														
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS														
Datos generales														
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-033		Fecha	OCTUBRE 2007						
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna							
1. Descripción del plato														
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
Denominación	SOPA MARINERA				Variedad de denominación	SOPA DE MARISCOS								
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad							
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular					
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva							
Reportaría		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal					
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			X				
Factores de elaboración y restrictivos					De países vecinos		Importado de otros países		Especial					
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario									
Muy bajo		Medio		Alto	X	Número de porciones	1							
Bajo		Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								
Regular		Muy Alto	X	Bajo		Ingredientes: camarones, calamares, pulpo (cocido), concha, churo, arroz cocido, mejillones, cebolla, tomate, pimienta, arvejas y zanahoria cocidas, sal y hierbita. Ají-No-Moto, salsa china, mantequilla al gusto.								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Preparación: Corte el pescado en pedazos pequeños y sazone. Luego ponga a hervir el agua y póngale el refrito, cuando ya esté hirviendo añádale el verde raspado, la arveja, los calamares y el pulpo, dejando hervir por veinte minutos. Luego añada las conchas, mejillones y ostiones, dejando hervir por diez minutos y cuando ya esté blando, añádale el pescado y los camarones por cinco minutos. Aparte se disuelve la pasta de maíz, en media taza de agua y póngale al caldo. Todo se deja hervir hasta que el pescado esté cocido, luego se le agrega la hoja de hierba buena.. Esta sopa se sirve con petacones									
 <p>Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana</p>					4. Comercialización									
					3. Difusión					4. Comercialización				
					Alcance					Vías de comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión			Mercado Local		Restauración de la zona			
Mercado Nacional	X	Presas local y nacional		Boca a boca	X				Mercado Local		X			
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación					Mercado Nacional		Puestos pequeños y curules de comida			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presas escrita y libros de cocina					Mercado Regional	X	Mercado local			
					TV y radio					Mercado Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones									
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS					SE VENDE EN TODOS LOS RESTAURANTES TÍPICOS Y CABAÑAS TÍPICAS DE LA ZONA									

ANEXO M-ag									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglarabo			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-034	Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglarabo	Comuna	MONTAÑITA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	TAMBORES				Verificación de denominación		NO EXISTE		
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	Platillo aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Bebida	Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserves		X
Postre	X	Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otros comercios		X	Temporal
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país	
Factores de elaboración y nutricionales									
					De países vecinos		Importado de otros países		Especial
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1		
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: yuca, huevos, azúcar, esencia de vainilla, ron, frutilla, mantequilla, naranja, hoja de verde			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Preparación: Exprimir la yuca para extraer la mayor cantidad de líquidos que contiene y poner en un recipiente. Licuar el jugo de naranja con azúcar, la mantequilla derretida, la esencia de vainilla, los huevos, el ron, el polvo de hornear y mezclar las dos preparaciones, hasta obtener una masa homogénea. Lavar las hojas de verde, y colocar poca cantidad en cada hoja cerrar y llevar a vapor durante 20 minutos.				
					Fuente: Gran Libro de la Cocina Criolla				
3. Difusión						4. Comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Presencia local y nacional		Boca a boca	X	EL DIA DE LOS DIFUNTOS	Restauración de la zona		
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Restauración de la zona		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina			Restauración de la zona		
				TV y radio			Restauración de la zona		
5. Fuentes de Información						6. Observaciones			
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS						SE LO PREPARA SOLO PARA "PONER LA MESA" EN EL DIA DE LOS DIFUNTOS			

ANEXO M-ah									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Inventariador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-035	Fecha	OCTUBRE 2007		
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna			
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	TAPADO DE PESCADO				Variación de denominación	SUDADO DE PESCADO			
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva		
Repertorio		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		
Factores de elaboración y restricciones					De países vecinos		Importado de otros países		Especial
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1		
Bajo		Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: filete de pescado, cebollas paitañas, tomates, pimientos, ajo, cilantro finamente picado, sal y pimienta al gusto			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				Preparación: Licuar la cebolla, el tomate, el pimiento y el ajo en dos tazas de agua. Colocar la mezcla en una olla mediana y dejar cocinar por 15 minutos, revolver constantemente. Colocar los filetes de pescado y dejar al fuego por diez minutos, agregar la sal y la pimienta. Antes de apegar espolvorear el cilantro. Servir con arroz blanco y plátano maduro frito.					
NO DISPONIBLE									
3. Difusión						4. Comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comercial de la expresión		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Presas local y nacional		Boca a boca	X	Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultural)	X	Educación		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presas escrita y libros de cocina		Mercado Regional		Mercado local	
				TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS									

ANEXO M-ai										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-036	Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	MONTAÑITA			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	TORTILLA DE YUCA				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento Cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Manejado aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserves			
Preparación		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De otras comarcas		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto		Número de porciones	1			
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		NO DISPONIBLE				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos										
										
3. Difusión					4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización		
Mercedo Nacional	X	Presna local y nacional		Boca a boca	X	Mercedo Local	X	Restauración de la zona		
Mercedo Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación		Mercedo Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	X	
Mercedo Internacional		Festival o festividad		Presna escrita y libros de cocina		Mercedo Regional		Mercedo local		
				TV y radio		Mercedo Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS										

ANEXO M-a)											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-037	Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna					
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	TORTA DE CAMOTE				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Alimento	X	Pariente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país				
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto		Número de porciones	1				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: yuca, mantequilla, media cebolla, huevos.					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				Preparación: Pelamos la yuca, la lavamos y luego la rayamos, rallamos también la cebolla y mezclamos junto con la mantequilla batimos los huevos y lo mezclamos todo. Cogemos una sartén y ponemos un poquito de aceite, cuando está bien caliente echamos un cazo de nuestra mezcla y hacemos una tortilla, dejando cocer por ambos lados, hasta que esté doradita.							
NO DISPONIBLE											
3. Difusión						4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Presencia local y nacional		Boca a boca	X	EL DIA DE LOS DIFUNTOS	Mercado Local	Restauración de la zona			
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carritos de comida			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Presencia escrita y libros de cocina			Mercado Regional	Mercado local			
				TV y radio			Mercado Internacional	Festival o festividad			
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS						SE LO PREPARA SOLO PARA "PONER LA MESA" EN EL DIA DE LOS DIFUNTOS. NO SE COMERCIALIZA					

ANEXO M-ak									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-038		Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto		Comuna	MONTAÑITA	
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	TORTILLA DE MAÍZ				Variación de denominación				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Planamente estopado			Familiar (de antepasados)	Naturales		X	Regular
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserve			
Registrar		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			X	De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional	X	De otros lugares del país		
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración				Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario			
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	1		
Bajo		Alto	X	Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes harina de maíz amarillo, taza de leche, taza de mantequilla, huevos batidos, manteca de cerdo, queso y/o chicharrón, sal. Preparación Mezcle la harina con la mantequilla y la manteca de cerdo, agregue la leche y los huevos batidos, sazone con sal, amase, y haga las tortillas rellenándolas con queso y chicharrón. Puede freírse con poco aceite o ponerlas al horno.			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
					Fuente: Gran Libro de la Cocina Criolla				
3. Difusión						4. Comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		boca a boca	X	Mercado Local	Restauración de la zona		
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)		Educación		Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y casetas de comida	X
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Regional	Mercado local		
				TV y radio		Mercado Internacional	Festival o festividad		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS DE LA ZONA					SE LO PREPARA PARA EL DESAYUNO PARA CONSUMO DE LOS COMUNEROS				

ANEXO M-a1											
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-039	Fecha	OCTUBRE 2007				
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna	TODAS				
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	VICHE DE CAMARÓN				Variación de denominación	NO EXISTE					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Alimento	X	Platano aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva				
Reportaría		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país				
					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Factores de elaboración y nutricionales											
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	X	Número de porciones	1				
Bajo		Alto	X	Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes:					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				maní, leche, maduros, choclos, yuca, camarones pelados y desvenados, achote, cebolla blanca, pimienta pequeño, cebolla colorada, ajo, camote, zapallo, habichuelas, vainitas, sal, pimienta y comino							
				Preparación: Lique la cebolla blanca, el pimienta, la cebolla colorada y las pepas de ajo. En una olla grande caliente el achote y agregue el refrito anterior, condimente con la sal, la pimienta y el comino, al cabo de unos minutos incorpore el agua, el pescado, el maní y los choclos, tape la olla y deje hervir por 20 minutos; añada la yuca, los maduros, el camote, los camarones, el zapallo, las vainitas, el fréjol y las habichuelas; compruebe la sazón y deje la preparación a fuego lento por 15 minutos. La consistencia de la sopa debe ser espesa.							
Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana											
3. Difusión						4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance	Vías de comercialización		
Alcance	X	Presencia local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local	Restauración de la zona	X	
Mercado Nacional		Boca a boca (vía cultura)		Educación				Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional				Presencia escrita y libros de cocina				Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS											

ANEXO M-am										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Inventador	Grupo Manglaralto			Cod. Ficha	I.G.-PL-MGA-040	Fecha	OCTUBRE 2007			
Provincia	SANTA ELENA			Parroquia	Manglaralto	Comuna				
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	VICHE DE PESCADO				Variación de denominación	NO EXISTE				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Isleños	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o conserva			
Apoyo		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otros comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	X	Número de porciones	1			
Bajo		Alto	X	Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes:				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					filete de pescado, maní tostado y licuado con leche, maduros o maqueños, choclos cortados en rodajas, yuca cortada en pedazos, ramas de cabolla blanca, culantro, perejil, pimienta, ajo, sal, orégano, comino, pimienta.					
					Preparación:					
					Haga un refrito con la cebolla, el pimiento, el perejil y el culantro, junto con un poco de aceite y achiote. Agréguele todos los aliños y déjelo refreír. Luego añada 2 litros de agua hirviendo, el maní y los choclos. Tape y deje hervir durante 30 minutos. Al cabo de este tiempo, ponga la yuca y los maduros y déjelos cocinar. Cuando la yuca esté cocida agregue los pedazos de pescado; compruebe la sazón y deje cocinar durante 10 minutos más. Vea si necesita más leche para que la preparación no quede rala: debe ser espesa. Al momento de retirar la olla del fuego, ponga un poquito de orégano. Sírvalo caliente.					
Fuente: Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana										
3. Difusión					4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Vías de comercialización		
Mercado Nacional		X	Presencia local y nacional	Boca a boca		X	Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)	X	Educación		Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional			Festival o festividad	Presencia escrita y libros de cocina			Mercado Regional		Mercado local	
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
ENTREVISTA A LOS COMUNEROS										

ANEXO N

ANEXO N-a

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-001	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	AYAMPE

1. Datos del establecimiento

Nombre	"LA CABAÑA DEL CORVICHE"				
Dirección	RUTA DEL SOL Km. 59 VÍA AYAMPE				
Teléfono	no tiene	Tipo		Categoría	
E-mail	no tiene	Restaurante		Primera	
Propietario	Don Medardo	Bar		Segunda	
Contacto	Don Medardo	Cafetería		Tercera	X
Tiempo de funcionamiento	6 AÑOS	Kosco de comida	X	Cuarta	
servicios disponibles	Desayuno, almuerzo y merienda	Carreta			
Precio medio	,	No de mesas	10	No de plazas	50

2. Personal

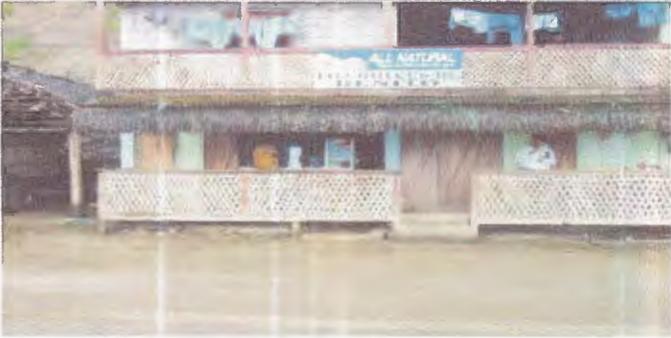
Numero de empleados	1	
Formación	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	x
	Superior	
	Otras	



3. Menú disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Corviche	0.50	
Arroz con Menestra (carne, pollo, pescado)	1.75	
Bistec de Pescado	1.50	
Tortilla de camarón	2	
Almuerzos	2	
Caldo de pescado	1.50	
Chupe de pescado	1.50	
Ensalada de pulpo	2.00	

4. Observaciones

ANEXO N-b						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-002	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	LA ENTRADA	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	"LOS DULCES DE BENITO"					
1.2 Dirección	RUTA DEL SOL Km. 72					
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante		Primera		
1.7 Propietario	BENITO PINCAY	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	BENITO PINCAY	Cafetería		Tercera	x	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida	x	Cuarta		
1.10 servicios disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio	1	1.12 nº de mesas	3	1.13 nº de plazas	10	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	2					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					x
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Ple de manzana			0.35			
Ple de maracuya			0.35			
Negritos			0.35			
Torta de Chocolates			0.35			
Variedad de Panes			0.80			
Trenza de pan			0.75			
4. Observaciones						

ANEXO N-c						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-003	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	LA ENTRADA	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	LA FUENTE DEL MARISCO					
1.2 Dirección	RUTA DEL SOL KM. 72					
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante		Primera		
1.7 Propietario	ZENIA CHANCAY	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	ZENIA CHANCAY	Cafetería		Tercera	X	
1.9 Tiempo de funcionamiento	5 AÑOS	Kiosco de comida	X	Cuarta		
1.10 servicios disponibles	DESAYUNOS Y ALMUERZOS	Carreta				
1.11 Precio medio	1,8	1.12 n° de mesas	2	1.13 n° de plazas	8	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	2					
2.2 Formación	Sin formación					X
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Humitas						
Tortilla de Maíz						
Ceviche de camarón				I.G.-PL-MGA-015		
Ceviche de concha						
Ceviche Mbto						
Encebollado de albacora				I.G.-PL-MGA-022		
Sopa Marinera				I.G.-PL-MGA-032		
Corvina con patacón						
Arroz marinero				I.G.-PL-MGA-007		
Arroz con cangrejo						
Arroz con concha				I.G.-PL-MGA-005		
Arroz con camarón				I.G.-PL-MGA-004		
Ensalada de langosta						
4. Observaciones						

ANEXO N-d						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Grupo Manglaralto-Ayampe	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-004	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	LAS NUÑEZ	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	CEVICHERIA COMEDOR CAÑAVERAL					
1.2 Dirección	RUTA DEL SOL KM 70					
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante		Primera		
1.7 Propietario	MARIA PINCAY	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	MARIA PINCAY	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	4 AÑOS	Kiosco de comida	X	Cuarta	X	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO	Carreta				
1.11 Precio medio	1,75	1.12 n° de mesas	3	1.13 n° de plazas	12	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	3					
2.2 Formación	Sin formación					X
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menú disponible						
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.			
Sopa de queso						
Sopa torreja de huevo						
pescado frito						
seco de carne						
ceviche de camarón						
ceviche de pescado						
4. Observaciones						
<p>Los precios varían de acuerdo a la temporada y si es turista, comunero o de la zona</p>						

ANEXO N-g						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-007	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	OLÓN	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	CABAÑAS DE OLÓN (48 en Total)					
1.2 Dirección	PLAYA DE OLÓN					
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante		Primera		
1.7 Propietario	VARIOS	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	PABLO DOMINGUEZ	Cafetería		Tercera	X	
1.9 Tiempo de funcionamiento	16 AÑOS	Kiosco de comida	X	Cuarta		
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta			
1.11 Precio medio	VARIOS	1.12 nº de mesas	VARIOS	1.13 nº de plazas	VARIAS	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	VARIOS					
2.2 Formación	Sin formación					X
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Pescado f rito						
Pescado apanado						
Pescado a la plancha						
Pescado al ajillo						
Todos los platos a base de mariscos						
4. Observaciones						

ANEXO N-h					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-008	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comun a	OLÓN
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante María Verónica				
1.2 Dirección	Olón				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante		Primera	
1.7 Propietario	VERONICA MAGALLANES	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	VERONICA MAGALLANES	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	AÑOS		Kiosco de comida	X	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta		Cuarta
1.11 Precio medio	3	1.12 n° de mesas	7	1.13 n° de plazas	25
2. Personal					
2.1 Numero de empleados		VARIOS			
2.2 Formación	Sin formación	X			
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
DESAYUNOS					
ALMUERZOS					
MERIENDA					
4. Observaciones					

ANEXO N-m						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-013	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	RESTAURANTE DOÑA ELENA					
1.2 Dirección	CALLE PRINCIPAL DE MONTAÑITA					
1.3 Teléfono	NO POSEEN		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	DOÑA ELENA ROSALES		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	DOÑA ELENA ROSALES		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	35 AÑOS		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Desayuno, Almuerzo y merienda		Carrata			
1.11 Precio medio	\$3	1.12 n° de mesas	8	1.13 n° de plazas	32	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados			3			
2.2 Formación	Sin formación	X				
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
						
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.		Cod de ficha I.G.	
Bolón						
Ceviche de pescado						
Ceviche de camarón						
Ceviche de concha						
Ceviche Mibto						
Pescado apanado						
Pescado frito						
Arroz con calamar						
Arroz con marisco						
Sopa marinera						
Sopa de pescado						
4. Observaciones						
<p>La Sra. Elena fue la pionera en establecer un restaurante de comida típica en esta zona Todos los días ofrece los servicios de Desayuno, Almuerzo, y Merienda En el almuerzo siempre hay un plato de sopa a base de mariscos</p>						
<p>Nota: La señora ha ganado 2 veces consecutivas 2007 - 2006 el primer lugar por la elaboración de una sopa marinera y un arroz marinerero</p>						

ANEXO N-n

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-014	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	Montañita

1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre	Restaurante Wilson Pizzería				
1.2 Dirección	Sector Montañita Av. Principal s/n				
1.3 Teléfono	no poseen		1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail	no poseen		Restaurante	x	Primera
1.7 Propietario	Doña Clara		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Doña Clara		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Desayuno, Almuerzo y Merienda		Carreta		
1.11 Precio medio	4	1.12 n° de mesas	8	1.13 n° de plazas	34

2. Personal

2.1 Numero de empleados	2	
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	x
	Secundaria	
	Superior	
	Otras	



3. Menú disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Pescado apanado		
Pescado frito		
Ceviche de pescado		
Ceviche de camarón		
Ceviche de concha		
Bolon		

4. Observaciones

ANEXO N-0

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-015	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA

1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre	CHARO'S				
1.2 Dirección	MONTAÑITA				
1.3 Teléfono	NO POSEE	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEE	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario		Bar		Segunda	X
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	Sin formación		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio	6	1.12 n° de mesas	12	1.13 n° de plazas	24

2. Personal

2.1 Numero de empleados	5	
2.2 Formación	Sin formación	X
	Primaria	
	Secundaria	
	Superior	
	Otras	



3. Menú disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Mariscos		
Langostas		
Ceviche de pescado		
Ceviche de camarón		
Pescado frito		

4. Observaciones

la mayoría de los platos son preparados en el momento

ANEXO N-p						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-016	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	RESTAURANTE EL RINCON					
1.2 Dirección	Vicente Rocafuerte y Malecón					
1.3 Teléfono	NO POSEEN		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	SARITA ROSALES		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	SARITA ROSALES		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 AÑOS		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta			
1.11 Precio medio	4	1.12 nº de mesas	7	1.13 nº de plazas	28	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	4					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria	X				
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
						
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Pescado frito						
Pescado apanado						
Pescado a la plancha						
Pescado al ajillo						
4. Observaciones						

ANEXO N-q

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-017	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	RESTAURANTE EL VELERO				
1.2 Dirección	Vicente Rocafuerte y Malecón				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	SANDRA PINCAY	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	SANDRA PINCAY	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 AÑOS	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta		
1.11 Precio medio	4	1.12 nº de mesas	7	1.13 nº de piezas	28

2. Personal

2.1 Numero de empleados	4	
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	X
	Secundaria	
	Superior	
	Otras	



3. Menú disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Pescado frito		
Pescado apanado		
Pescado a la plancha		
Pescado al ajillo		

4. Observaciones

--

ANEXO N-r

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-018	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA

1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre	RESTAURANTE EL RINCON D' VICTOR				
1.2 Dirección	Vicente Rocafuerte y Malecón				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	VICTOR MUÑOZ	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	VICTOR MUÑOZ	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 AÑOS	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	Carreta			
1.11 Precio medio	4	1.12 n° de mesas	7	1.13 n° de plazas	28

2. Personal

2.1 Numero de empleados	4	
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	X
	Secundaria	
	Superior	
	Otras	



3. Menú disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Pescado frito		
Pescado apanado		
Pescado a la plancha		
Pescado al ajillo		

4. Observaciones

--

ANEXO N-s					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-019	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	RESTAURANTE EL TIBURON				
1.2 Dirección	Vicente Rocafuerte y Malecón				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante		Primera	
1.7 Propietario	Eddie Yagual (Tiburón)	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	TIBURON	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	Sin formación	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	4	1.12 n° de mesas	7	1.13 n° de plazas	28
2. Personal					
2.1 Numero de empleados	4				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria	X			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Pescado f rito					
Pescado apanado					
Pescado a la plancha					
Pescado al ajillo					
4. Observaciones					

ANEXO N-v					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-022	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	CABAÑAS MONTAÑITAS (4 en Total)				
1.2 Dirección	PLAYA DE MONTAÑITAS				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante		Primera	
1.7 Propietario	VARIOS	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	VARIOS	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Kiosco de comida	X	Cuarta
1.10 servicios disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio	VARIOS	1.12 n° de mesas	VARIOS	1.13 n° de plazas	VARIAS
2. Personal					
2.1 Numero de empleados	VARIOS				
2.2 Formación	Sin formación	X			
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Pescado frito					
Pescado apanado					
Pescado a la plancha					
Pescado al ajillo					
4. Observaciones					
EN ESTA PLAYA EXISTE 4 CABAÑAS					

ANEXO N-w

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-023	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MANGLARALTO
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Laurita				
1.2 Dirección	MANGLARALTO				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Laurita Florencia	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Laurita Florencia	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	21 AÑOS		Kiosco de comida		
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta		Cuarta
1.11 Precio medio	VARIOS	1.12 nº de mesas	6	1.13 nº de plazas	13

2. Personal

2.1 Numero de empleados	VARIOS	
2.2 Formación	Sin formación	X
	Primaria	
	Secundaria	
	Superior	
	Otras	



3. Menú disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Pescado frito		
Pescado apanado		
Pescado a la plancha		
Pescado al ajillo		
Varios Platos a base de Mariscos		

4. Observaciones

ANEXO N-x					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-024	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comunas	MANGLARALTO
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante La Calderada				
1.2 Dirección	Manglaralto				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Isabel Pérez	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Isabel Pérez	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	AÑOS		Kosco de comida		
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta		Cuarta
1.11 Precio medio	5	1.12 nº de mesas	6	1.13 nº de plazas	24
2. Personal					
2.1 Numero de empleados	VARIOS				
2.2 Formación	Sin formación	X			
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Sopa marinera					
Arroz Marínero					
Pescado a la plancha					
Pescado al ajillo					
Ceciches de Pescado					
Ceciches de Camaron					
Ceviche de Conchas					
4. Observaciones					

ANEXO N-y					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-025	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MANGLARALTO
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Comedor Jefferson				
1.2 Dirección	Cosnttución				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario		Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	AÑOS		Kiosco de comida	Cuarta	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta		
1.11 Precio medio	3	1.12 n° de mesas	3	1.13 n° de plazas	12
2. Personal					
2.1 Numero de empleados	VARIOS				
2.2 Formación	Sin formación	X			
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Pescado f rito					
Pescado apanado					
Pescado a la plancha					
Pescado al ajillo					
4. Observaciones					



LECTUR BIBLIOTICA

ANEXO N-z					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-026	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MANGLARALTO
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Julaxy				
1.2 Dirección					
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	EUFEMIA CHICA	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	EUFEMIA CHICA	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	16 AÑOS	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	Carreta			
1.11 Precio medio	3	1.12 n° de mesas	5	1.13 n° de plazas	20
2. Personal					
2.1 Numero de empleados	VARIOS				
2.2 Formación	Sin formación	X			
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Pescado al ajillo					
4. Observaciones					

ANEXO N-aa						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-027	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comun a	MANGLARALTO	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Restaurante El Gran Tsunami					
1.2 Dirección	PRINCIPAL DE MANGLARALTO					
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	Sin formación	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Sin formación	Cafetería		Tercera	X	
1.9 Tiempo de funcionamiento	AÑOS	Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas	SIN INFORMACION	1.13 nº de plazas	SIN INFORMACION	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	VARIOS					
2.2 Formación	Sin formación					X
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menú disponible						
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.			
4. Observaciones						

ANEXO N-ab						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-028	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MANGLARALTO	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Parador Turístico " Cabañas del Estero Manglaralto "					
1.2 Dirección	CABAÑAS DE MANGLARALTO					
1.3 Teléfono	NO POSEEN		1.4 Tipo	1.5 Categoría		
1.6 E-mail	NO POSEEN		Restaurante		Primera	
1.7 Propietario	VARIOS		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	VARIOS		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	AÑOS		Kiosco de comida	X	Cuarta	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta			
1.11 Precio medio	VARIOS	1.12 nº de mesas	VARIOS	1.13 nº de plazas	VARIAS	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	VARIOS					
2.2 Formación	Sin formación	X				
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
						
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
PLATOS A BASE DE MARISCO						
ARROZ CON MICHUROS						
CHUZOS DE CAMARON						
CEVICHES						
4. Observaciones						
Son 18 cabañas en esta zona						

ANEXO N-ac					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-029	Fecha	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MANGLARALTO
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	RESTAURANTES LAS OSTRAS				
1.2 Dirección	COMUNA MANGLARALTO				
1.3 Teléfono	NO POSEEN	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	ESPOL	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	ESPOL	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	AÑOS	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Carreta		
1.11 Precio medio	VARIOS	1.12 n° de mesas	VARIOS	1.13 n° de plazas	VARIAS
2. Personal					
2.1 Numero de empleados	VARIOS				
2.2 Formación	Sin formación	X			
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
PLATOS A BASE DE MARISCO					
ARROZ CON MICHUROS					
CHUZOS DE CAMARON					
CEVICHES					
4. Observaciones					
ES EL RESTAURANTE DEL HOTEL MANGLARALTO					

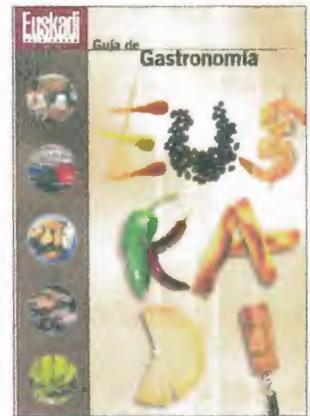
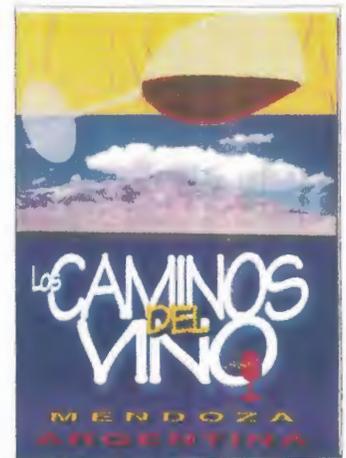
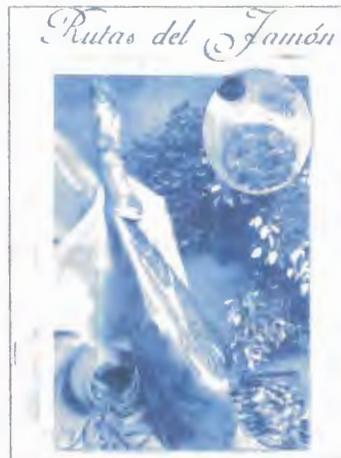
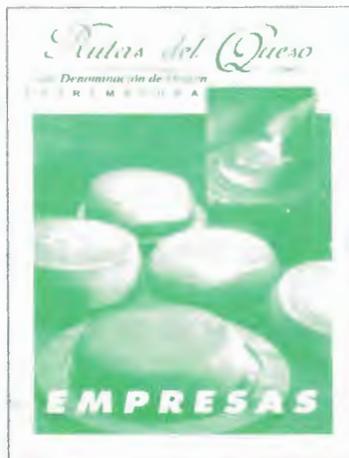
ANEXO N-ad						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficha	I.G-PL-MGA-022	Fecha	OCTUBRE 2007	
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	MONTAÑITA	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	CABAÑAS CURIA (7 en Total)					
1.2 Dirección	PLAYA DE CURIA					
1.3 Teléfono	NO POSEEN		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	NO POSEEN		Restaurante		Primera	
1.7 Propietario	VARIOS		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	VARIOS		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA		Kiosco de comida	X	Cuarta	
1.10 servicios disponibles			Carreta			
1.11 Precio medio	VARIOS	1.12 n° de mesas	VARIOS	1.13 n° de plazas	VARIAS	
2. Personal						
2.1 Numero de empleados	VARIOS					
2.2 Formación	Sin formación	X				
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.		Cod de ficha I.G.	
Pescado frito						
Pescado apanado						
Pescado a la plancha						
Pescado al ajillo						
Platos a base de mariscos						
4. Observaciones						
EN ESTA PLAYA EXISTE 4 CABAÑAS						

ANEXO O					
ANEXO Oa					
FECHA DE INVENTARIO DE FIESTAS, FESTIVALES Y MERCADOS					
Datos generales					
Encuestador	GRUPO MANGLARALTO-AYAMPE	Cod. Ficho	I.G.-FM-MGA-001	Fecha:	OCTUBRE 2007
Provincia	SANTA ELENA	Parroquia	MANGLARALTO	Comuna	TODAS
1. Datos de la celebración					
Nombre	DIA DE LOS DEFUNTOS				
Empleamiento					
Tipo	Periodicidad	Fecha de celebración	2 de Noviembre		
Mercado	Diario	Organizador	MIEMBROS DE CADA FAMILIA		
Festival Gastronómico	Semanal	Teléfono	NO APLICA		
Festividad Local	Mensual	Contacto	NO APLICA		
Festividad Cantonal	Anual	X	Servicios disponibles		
Festividad Nacional	X	Otro	RESTAURACIÓN		
Instalaciones existentes	EL CEMENTERIO		Grupos Participantes	Grupos vecinales	
				Grupos de acción local	
				Grupos de acción cantonal	
				Grupos de acción nacional	X
			Variedad de los productos (mercados)	Productos agrícolas	
				Productos de la granja (animales)	
				Productos silvestres	
				Alimentos procesados	
				Degustación de platos	
				Otros productos alimenticios	X
Otros productos no alimenticios					
Descripción del programa (festividades y festivales)	<p>Por la mañana los difuntos preparan la comida que más le gustaba al difunto o difuntas de la familia, estos platos son servidos en una mesa y son dejados en esta para que el alma del difunto llega a comer sus platos preferidos esto es hasta las 6 de la tarde; después de esto los amigos de la familia llegan a las casas y dicen la frase "ANGELUS SOMOS, DEL CIELO VENIMOS, PAN QUEREMOS" y se reparte la comida que fue preparada en la mañana.</p>		Motivación	LA FE RELIGIOSA	
			Transmisión social de la celebración	DE GENERACION EN GENERACION	
Sentido o uso Comunal/Local que se le da a la celebración			Transformación que ha tenido la expresión cultural en las diferentes fechas	NINGUNA	
Observaciones					
<p>LA FRASE "ANGELUS SOMOS, DEL CIELO VENIMOS, PAN QUEREMOS", ESTA ES LA FRASE CON LA QUE LOS FAMILIARES Y AMIGOS DE LOS DEFUNTOS PIDEN QUE LES DEN COMIDA DE LA QUE SE HA PREPARADO PARA EL DEFUNTO.</p>					

ANEXO P

Ejemplos de Destinos y Productos Gastronómicos Destacados.

Existen algunos proyectos de rutas gastronómicas funcionando en diferentes países; estas rutas ofrecen productos de calidad y artesanía típica, servicios de visita, excursiones, extraordinaria gastronomía, actividades de índole cultural, de ocio y turismo y rutas guiadas a la carta. A continuación presentamos algunos de estos productos y su oferta.



Glosario

Actividad turística.- Se puede definir como el resultado de los actos particulares de consumo realizados por personas fuera del lugar de su domicilio habitual que, por diferentes motivos, visitan temporalmente sitios que ofrecen bienes y servicios turísticos. (VALENCIA.89).

Aguado.- Sopa espesa con carne.

Atractivos gastronómicos.- Son el conjunto de platos, productos, lugares, bienes costumbres y acontecimientos relacionados con el proceso de alimentación y la riqueza culinaria de un lugar que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, pueden llegar a atraer el interés del visitante.

Tanto los productos como los platos son preparados y servidos en establecimientos públicos de comidas o en las casas. También pueden ser conservados y vendidos en tiendas y establecimientos públicos de comidas como comidas para llevar (para su consumo fuera del local donde se expenden), como alimentos populares de la localidad, región o nación y como comida típica para los turistas.

Alimentación.- consiste en la ingestión de una serie de sustancias que tomamos del mundo exterior y que forman nuestra dieta. La alimentación es un acto voluntario y consciente, que aprendemos a lo largo de nuestra vida.

Alta Temporada.- Época del año de mayor afluencia turística en una localidad. Por lo general, los precios de los servicios turísticos son más altos para compensar la baja temporada o época de menor afluencia de turistas.

Artesanías.- Guillermo Abadía Morales 1977, la define como: "Reunión de oficios de carácter utilitario o artístico que no salen del ámbito familiar, es decir, de los talleres domésticos que el hombre utiliza de manera primitiva, desde las áreas indígenas hasta las campesinas y aún urbanas".

Atractivo Turístico.- Son aquellos bienes tangibles o intangibles que posee un país y que constituyen la principal atracción del turista. (JIMÉNEZ.86)

Balanza turística.- Dentro del rubro bienes y servicios integrantes de la balanza de pagos, se incluye la Cuenta de Viajes que comprende: los Gastos efectuados por los extranjeros que viajan por un país, como turistas o negociantes, o con otro motivo (crédito) y los Gastos que por los mismos conceptos son efectuados por los nacionales en el exterior. (HOST.FMI.75).

Coladas.- Bebida espesa, hecha a base de harinas.

Corriente turística.- Conjunto de personas que viajan con fines de recreación turística

Cuenta Satélite del Turismo.- La Organización Mundial del Turismo, la define como: "un sistema de información macroeconómica que permite conocer y dimensionar la contabilidad del turismo en la economía del país. Así mismo permite identificar las actividades económicas que producen bienes y servicios que son destinados a los turistas".

Cultura Gastronómica.- "El concepto de cultura alimentaria (o gastronómica) hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad" (Espeitx E. 2004, 195)

Demanda turística.- Formada por el conjunto de consumidores - o posibles consumidores - de bienes y servicios turísticos " (OMT.91).

Destino turístico.- "Es el espacio donde el turista pasa como mínimo una noche que incluye el consumo de productos turísticos tales como servicios básicos y suplementarios. El destino tiene fronteras físicas y administrativas, con una gestión propia definida, que en su imagen y perceptibilidad define su competitividad en el mercado" (OMT.91).

Facilidades turísticas.- Son 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.

Facilidades gastronómicas (planta).- Son el conjunto de bienes y servicios que hacen posible la oferta de productos y platos gastronómicos, formando así parte activa de la actividad turística del lugar. Se refiere a las instalaciones donde los visitantes pueden satisfacer sus necesidades de alimentación y los servicios complementarios relacionados con la cultura gastronómica propia del destino

Fanesca.- Sopa elaborada con pescado seco y gran variedad de granos, tradicional en Semana Santa.

Gastos turísticos.- El gasto turístico se define como todo gasto de consumo efectuado por un visitante o por cuenta de un visitante durante su desplazamiento y su estancia turística. Se excluyen del gasto turístico las compras con fines comerciales; las inversiones o transacciones de capital hechas por los visitantes; las entregas, durante el viaje turístico, de cantidades en efectivo a familiares o amigos, así como las donaciones a instituciones.

Gastronomía.- Es el estudio de la relación entre [cultura](#) y [alimento](#). La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la [comida](#).

Humitas.- Masa de choclo cocido, envuelto en hojas de mazorca y cocinado al vapor.

Infraestructura Turística.- Término para señalar los elementos básicos para el desarrollo del turismo: vías de comunicación, aeropuertos, energía, agua potable alcantarillado, salud, higiene, puertos, aeropuertos, terminales

de transportes, automóviles, talleres, señalización, bombas de gasolina, correos, teléfonos etc.

Inventario de atractivos gastronómico.- 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. Estos a posteriori, pueden ser efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyendo a confrontar la oferta turística del destino. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico, teniendo en cuenta un proceso cultural tan característico y singular como es la alimentación.

Inventario Turístico.- Es el proceso por el cual se registran ordenadamente los factores físicos y culturales que como un conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a conformar la oferta turística de un país (OEA.73).

Manifestación turística.- Aglomeración que se produce por la concentración de visitantes en un destino turístico concreto. Sus efectos se manifiestan en el crecimiento desordenado de los municipios turísticos y en un fuerte impacto medioambiental.

Mercado turística.- Daniel Meyer Krumholz (2004) en su obra "Economía Turística en América Latina y en Caribe" lo define como: "Una forma de mercado en el que las personas y organizaciones realizan transacciones económicas por medio de la compra y venta de bienes y servicios turísticos, que son aquellos consumidos por los turistas y que son producidos por diferentes actividades económicas y ramas productivas, lo que genera la demanda y la oferta turística".

Motivación turística.- Estímulo que lleva a una persona a trasladarse temporalmente desde su lugar de residencia a otro, en el que no se incorporará a su fuerza laboral.

Oferta turística.- "Compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados en la experiencia turística" (OMT.91).

Patrimonio cultural.- La UNESCO promueve la identificación, la protección y la preservación del patrimonio cultural y natural de todo el mundo, por mandato de un tratado internacional firmado en 1972 y ratificado hasta la fecha por 164 países. Según esto, el patrimonio cultural abarca monumentos, grupos de edificios y sitios que tienen valor histórico, estético, arqueológico, científico, etnológico o antropológico.

Producto turístico.- Combinación de prestaciones y elementos tangibles e intangibles que ofrecen unos beneficios al cliente como respuesta a determinadas expectativas y motivaciones. (Altés C. 2001).

Planta turística.- (Facilidades Turísticas, Equipamiento Turístico)
"El conjunto de bienes y servicios que son utilizados para el consumo turístico por grupos determinados de consumidores" (OMT.98).

Recurso gastronómico.- Eje vial que conecta dos o más centros emisores o receptores y que contiene distintos atractivos.

Recurso turísticos.- "Los recursos turísticos de que disponen los países están constituidos a la vez por espacio, bienes y valores. Se trata de recursos cuyo empleo no puede dejarse a una utilización incontrolada y correr el riesgo de su degradación, incluso, su destrucción" (OMT 80).

Ruta Gastronómica.- Es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional en torno a esos productos. Se organizan alrededor de un producto o productos, clave que caracteriza la ruta y otorgan su nombre. Estas rutas ofrecen a quienes acuden una serie de actividades

relacionadas con elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades relacionadas con el producto y la región.

Secano.- Tierra de labor que no tiene riego, y solo participa del agua llovediza.

Turismo.- El turismo es la actividad que se realiza, según las motivaciones que experimenta el individuo para satisfacer sus necesidades y en busca de la consumación de sus deseos. Este concepto nos permite un enfoque completo de la actividad, o funciones que se puedan desempeñar al mismo tiempo que se recrea o se disfruta en un momento dado, exista o no desplazamiento.

Turismo cultural.- Desplazamiento de personas desde sus lugares habituales de residencia hasta los lugares de interés cultural, con la intención de recoger información y experiencias nuevas que satisfagan sus necesidades culturales. El turismo cultural no sólo abarca el consumo de los productos culturales del pasado, sino también de la cultura contemporánea o "modo de vida" de un pueblo o región. (Richards 2000:72).

Turismo gastronómico.- Actividad turística motivada por la afición del sujeto turista de visitar y degustar comidas de diferente tipo, en diferentes

países, ciudades o localidades en restaurantes de interés gastronómico".
(VALENCIA.2003)

- **El Turismo gastronómico es una nueva forma de hacer turismo y se lo define como aquella motivación principal para acudir a un destino y disfrutar de su oferta gastronómica.** Cada día se es más consciente de que cualquier región tiene mucho por ofrecer en materia alimentaria y la promoción del Patrimonio Alimentario Regional puede favorecer a la preservación de las identidades locales, como así también a los sectores económicos relacionados con la producción y elaboración de alimentos. (www.salvador.edu.ar)

Turismo receptivo.- Se refiere a la utilización de los atractivos recursos turísticos (playas, parques nacionales, museos etc.) y de la estructura turística o planta turística (hoteles, restaurantes, etc.) por parte de los residentes de un mismo país.



Bibliografía

- (1) LOZOYA, Jorge Alberto y LOPEZ MORALES, Gloria, *"El saber de la sazón, ingenio de la gastronomía iberoamericana"*, Primera Edición, Lunweerg Editorial, S.A. 2004 (Págs. 48 – 49).
- (2) Santana A., *"Antropología y turismo: ¿nuevas hordas, viejas culturas?"*. Editorial Ariel, Barcelona, 1997.
- (3) CORREA Macías S. *"Mi socio el cliente, una guía para la investigación de mercados"*. Guayaquil, 2003, Pág. 117
- (4) VALLS, Joseph–Francesc *"Las Claves del mercado turístico. Como competir en el nuevo entorno"*,) Bilbao: Deusto, 1996.
- (5) OMT 2003. *"Local food and tourism international conference"*
- (6) OMT 2003. *"Local food in tourism policies"*
- (7) UNESCO. 2004. *"Metodología de inventariado para el Patrimonio Cultural"*.
- (8) Vallejo S. (2002), *"El perfil del sector agropecuario ecuatoriano"*, Publicado por Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador, pág. 2.

- (9) P.M.R.C. Plan de Manejo de la Zem. San Pedro-Valdivia-Manglaralto 114 p, 1993.
- (10) Gerencia Nacional de Atractivos Turísticos 2004. *"Metodología de MINTUR para el inventariado de recursos y atractivos turísticos del Ecuador"*
- (11) *"Cocina Tradicional Ecuatoriana"*, INEDITEC S.A., Guayaquil, 50p, 1999
- (12) *"Lo Mejor de la Cocina Ecuatoriana"*, BRAL`S Editorial, Guayaquil, 2006, 50p
- (13) *"Recorrido por los Sabores del Ecuador"*, editado por Nestlé Servicio al Consumidor, Nestlé Ecuador s.a., Ecuador 2001.
- (14) Traducción de una cita en alemán del Dr. Peter Rühmkopf, insertada en la página web: www.gesunder-mausklick.de/ernaerung/index.html (Essen ist für mich ein Naturtrieb, und ich finde es schön, wenn er zuschlägt, diese Trieb)
- (15) PORTILLO, Fernández. *"Gastronomía en Latinoamérica"* [en línea]. Febrero 2006 [Ref.: Fecha 17, 07, 2007]. Disponible en la página Web: <http://www.monografias.com/trabajos32/gastronomia-latinoamericana/gastronomia-latinoamericana.shtml>
- (16) MINTUR; *"Plan Integral de Marketing Turístico de Ecuador"* [en línea]. Septiembre 2003 [Ref.: Fecha 18, 04, 2007]. Disponible en la página Web: <http://www.mmrree.gov.ec/mre/documentos/promocion/turistica/Plan Integral de Marketing Tur% EDstico del Ecuador.pdf>
- (17) RESTREPO, Cecilia. *"Historia de la Gastronomía Colombiana"* [en línea]. (2005), [Ref.: Fecha Día 20, 07, 2007]. Disponible en la página Web: <http://www.historiacocina.com/gastronomia/colombia.htm>
- (18) Oliveira Simao Julio. *"Importancia de la Gastronomía en el Turismo"* [en línea]. 2007 [Ref.: Fecha 15, 07, 2007]. Disponible en la página Web: <http://www.cieturisticos.com.ar>

- (19) AVILA Rosa. "*La Gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México*". [En línea]. [Ref.: Fecha 12, 07, 2007] Disponible en la página Web:
[http://www.sectur.gob.mx/Congreso de Investigacion/ponencias/IPN EST.Rosa%20Mayra%20Avila.pdf](http://www.sectur.gob.mx/Congreso_de_Investigacion/ponencias/IPN_EST.Rosa%20Mayra%20Avila.pdf)
- (20) CANTALAPIEDRA, Idota. "*La Gastronomía como recurso Básico de la Oferta Turística de Euskadi*". Trabajo Bocado por el Gobierno Vasco. [en línea]. [Ref.: Fecha 08, 07, 2007] Disponible en la página Web:
http://www.industria.ejgv.euskadi.net/r44-644/es/contenidos/informacion/8013/es_2598/es_12758.html
- (21) ESPEITX E. "*Patrimonio Alimentario y Turismo: una relación singular*" [en línea]. Junio 2004, [Ref.: Fecha 21, 08, 2007] Disponible en la página Web:
<http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- (22) "Desarrollo Sustentable Parroquia Manglaralto". Centro de Promoción Rural [en línea]. Febrero 2003, [Ref.: Fecha 06, 07, 2007-11-27] Disponible en las páginas Web:
- (23) Instituto Nacional de Pesca. www.inp.gov.ec
- (24) INEC CENSO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA 2001 www.inec.gov.ec
- (25) SIISE 4 www.siise.gov.ec
- (26) MINTUR www.turismo.gov.ec
- (27) Instituto Geográfico Militar www.igm.gov.ec
- (28) Ministerio de Obras Públicas www.mtop.gov.ec