



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL**

**FACULTAD DE INGENIERIA MARITIMA Y CIENCIAS DEL MAR**

**LICENCIATURA EN TURISMO**

**"ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE RECURSOS  
GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO EN EL  
CANTÓN SALINAS"**

**TESIS DE GRADO**

Previa la obtención del Título de:

**LICENCIADA EN TURISMO**

Presentada por:

María de Lourdes Carrasco Rivadeneira  
Jessica Pamela Mora Coello  
Martha Vanessa Urdiales Valenzuela

**GUAYAQUIL – ECUADOR**

**2008**

## AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios, por la fuerza, amor y energía que nos brinda cada día. A nuestros padres, por habernos inculcado la ética del trabajo y superación. A Vanessa León, por el apoyo y la gran ayuda que nos proporcionó durante el desarrollo de la tesis.

Gracias.

## DEDICATORIA

A Dios, por no dejar de sorprenderme día a día con nuevos retos y desafíos.  
A mis padres, que han esperado mucho tiempo este momento. A Samuelito Alejandro, por ser una motivación constante y nueva fuente de inspiración en mi vida. LOS AMO :\*

Jessica Pamela Mora Coello

Dedico la presente tesis, a mi Dios Jehová, por ser mi refugio y plaza fuerte, a mis padres y mi hermano, por su apoyo y ayuda incondicional y a mi amiga Alexandra, por ser mi compañera y amiga en estos años de estudio.

Vanessa Urdiales Valenzuela

Dedico esta tesis a Dios, por ayudarme siempre, a mis padres por su apoyo y principalmente a mi hijo Pablito, por ser el la fuerza que me impulsa a seguir adelante.

Maria de Lourdes Carrasco

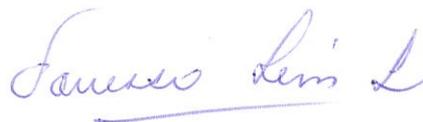
TRIBUNAL DE GRADUACIÓN



---

Master Jerry Landivar Zambrano

Presidente del Tribunal



---

Ingeniera Vanesa León

Director de Tesis



---

Master Dianna Pauta

Miembro Principal



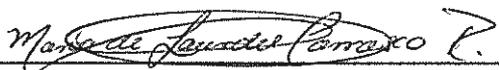
---

Licenciada Cecilia Banderas

Miembro Principal

## DECLARACION EXPRESA

“La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en esta tesis, corresponden exclusivamente a su autor, y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado corresponde a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL”.



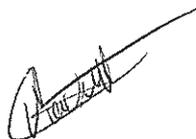
María de Lourdes Carrasco Rivadeneira

Autor de la tesis



Jessica Pamela Mora Coello

Autor de la tesis



Martha Vanesa Urdiales Valenzuela

Autor de la tesis

## RESUMEN

El cantón Salinas, donde se desarrolló la presente tesis, presenta un elevado flujo turístico gracias a sus atractivos, los cuales se complementan con la oferta turística de la localidad. En la actualidad, la pesca, la industria de sal y el turismo, constituyen la base de su economía.

A pesar de ser un balneario muy concurrido en el Ecuador, hasta ahora no ha dado la debida importancia a su gastronomía, pese a que cuenta con una amplia variedad de productos por estar ubicado junto al mar.

Es por esto que en el presente estudio se han realizado fichas de inventarios que proporcionan información sobre los recursos gastronómicos existentes con potencial turístico, a fin de poder ayudar a conocer la gastronomía del sitio y llegar a diversificar y mejorar la oferta gastronómica del destino.

A través de los análisis efectuados se plantean fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del cantón, así como de los productos inventariados, resaltando así su valoración turística.

Sus recursos alimenticios, haciendo referencia a los productos y platos propios de la localidad, son de un alto valor nutritivo, y existe por lo general un vínculo inseparable entre ambos. La mayor parte de los establecimientos gastronómicos ofrecen platos típicos de la Costa, pero hay otros platos que son consumidos exclusivamente por la población, como es el caso del caldo de bolas de verde de pescado.

Platos como este no están siendo aprovechados por la planta turística, y existen otros que incluso corren el riesgo de perderse, como el caso del "papiado" y del "picante de pescado", que constituyen parte de la cultura gastronómica de la población, pero que lastimosamente muchas veces ni ellos mismos logran identificar.

## ÍNDICE GENERAL

	<b>Página</b>
RESUMEN.....	vi
ÍNDICE GENERAL.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xii
ÍNDICE DE FOTOS.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	xiv
CAPÍTULO 1.....	17
MARCO TEÓRICO: GASTRONOMÍA UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA.....	17
1.1 Introducción histórica de la Gastronomía.....	17
1.2 Funciones de la alimentación.....	30
1.3 Cultura Gastronómica.....	45
1. 4 Importancia de la Gastronomía en la actividad turística.....	61
1.5 Conceptualización del inventario gastronómico.....	74
1.6 Modelos de Inventario.....	77
1.7 Fichas de inventario.....	83
CAPÍTULO 2.....	85
METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS.....	85
2.1 Objetivos.....	85
2.2 Metodología aplicada.....	86
2.3 Técnicas utilizadas.....	87
2.4 Procedimientos de recolección de datos.....	88
CAPÍTULO 3.....	95
ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO.....	95
3.1 Aspectos Geográficos.....	96
3.2 Antecedentes históricos.....	98
3.3 Aspectos culturales.....	105

CAPÍTULO 4 .....	113
ANÁLISIS DEL DESTINO .....	113
4.1 Actividades económicas de la zona .....	113
4.2 Principales atractivos turísticos.....	134
4.3 Accesibilidad .....	153
4.4 Actividades Turísticas .....	154
4.5 Análisis de la demanda turística .....	158
4.6 Diagnóstico actual del destino .....	171
CAPÍTULO 5 .....	195
ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA CON POTENCIAL TURÍSTICO.....	196
5.1 Elaboración del Inventario Gastronómico del destino: Planta, Productos y Platos locales. ....	196
5.1.1 Inventario de la Planta Turística del Cantón Salinas .....	197
5.1.2 Inventario Gastronómico de Productos Típicos del Cantón Salinas .....	202
5.1.3 Inventario Gastronómico de Platos Típicos del Cantón Salinas.....	212
5.2 Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas.....	224
5.2.1 Bares .....	226
5.2.2 Cafeterías.....	227
5.2.3 Fuentes de Soda .....	229
5.2.4 Restaurantes .....	230
5.2.5 Resultados de las fichas de planta .....	232
5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural.....	238
5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística.....	245
5.4.1 Análisis FODA .....	245
CONCLUSIONES.....	250
RECOMENDACIONES.....	252
PROPUESTA .....	255
ANEXOS .....	258

BIBLIOGRAFIA .....399

## ÍNDICE DE TABLAS

### Página

Tabla I Metodología de la OMT.....	78
Tabla II Puntos considerados en la elaboración de los inventarios.....	79
Tabla III Cuadro Cronológico Peninsular del Morro y Santa Elena.....	101
Tabla IV Planta Turística del Cantón Salinas .....	117
Tabla V Desembarque de toneladas de atunes por Puerto (1991-2006).....	130
Tabla VI Desembarque de toneladas de atunes en Manta y Santa Rosa .....	130
Tabla VII Desembarque de peces por toneladas .....	132
Tabla VIII Menú del Año 1942.....	139
Tabla IX Productos, Platos y Planta Inventariados .....	195
Tabla X Resultado del Inventario Gastronómico de la Planta Turística del Cantón Salinas .....	199
Tabla XI Resultado del Inventario Gastronómico de Productos del Cantón Salinas .....	209
Tabla XII Resultado del Inventario Gastronomico de Platos Típicos del Cantón Salinas .....	222
Tabla XIII Bares por categorías .....	225
Tabla XIV Capacidad de bares registrados .....	226
Tabla XV Cafeterías por Categoría .....	226
Tabla XVI Capacidad de Cafeterías registradas.....	227
Tabla XVII Fuente de Soda por Categoría .....	228
Tabla XVIII Capacidad de Fuentes de Soda registradas .....	229
Tabla XIX Restaurantes por Categorías.....	230
Tabla XX Capacidad de Restaurantes registrados .....	231
Tabla XXI Relación entre Productos y Platos Inventariados.....	242

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Ejemplo de elaboración de inventario gastronómico, caso helado de paila .....	80
Gráfico 2 Definiciones básicas de un Inventario Gastronómico .....	80
Gráfico 3 Población económicamente activa, por número de horas trabajadas en la semana, según rama de actividad económica .....	114
Gráfico 4 Desembarque de Atunes en Manta y Santa Rosa.....	132
Gráfico 5 Sistema Turístico del Cantón Salinas .....	193
Gráfico 6 Categoría de Establecimientos encuestados.....	199
Gráfico 7 Productos más consumidos por la población .....	203
Gráfico 8 Pescado más consumido por la población .....	205
Gráfico 9 Platos más consumidos en Restaurantes.....	213
Gráfico 10 Preparación del arroz con pescado con mayor venta.....	214
Gráfico 11 Cebiches más consumidos en los Restaurantes.....	215
Gráfico 12 Los cinco platos más consumidos por la población .....	217
Gráfico 13 Platos que la población aprendió de a preparar de sus padres...	219
Gráfico 14 Consumo de los platos por parte de la población.....	221
Gráfico 15 Establecimientos Gastronómicos del Cantón Salinas.....	224
Gráfico 16 Bares del Cantón Salinas.....	225
Gráfico 17 Cafeterías del Cantón Salinas .....	227
Gráfico 18 Fuentes de Soda de Salinas .....	228
Gráfico 19 Restaurantes de Salinas .....	230

## ÍNDICE DE FOTOS

### Página

Foto 1 Salinas en los años 50.....	116
Foto 2 Hotel Barceló Colón Miramar.....	117
Foto 3 Malecón de Salinas.....	120
Foto 4 Piscinas de Ecuasal.....	124
Foto 5 Piscinas de Sal.....	125
Foto 6 Puerto Pesquero de Santa Rosa.....	128
Foto 7 Puerto Pesquero de Santa Rosa.....	129
Foto 8 Playa de Chipipe en Carnaval 2008.....	135
Foto 9 La Chocolatera.....	137
Foto 10 Salinas Yacht Club.....	138
Foto 11 Humedal Velasco Ibarra.....	142
Foto 12 Ballena Jorobada.....	145
Foto 13 Fachada del Museo Salinas Siglo XXI.....	150
Foto 14 Santa Rosa.....	151
Foto 15 Paseos por la playa.....	155

## INTRODUCCIÓN

En la actualidad, el turismo es una industria en expansión, y considerando que se encuentra como el cuarto rubro económico del país, es lógico que se empiecen a tomar medidas para su desarrollo en todos los rincones del Ecuador.

Existen nuevas tendencias en la demanda turística mundial, que buscan involucrar al turista con la cultura de los pueblos, haciéndolos partícipes de sus actividades cotidianas. La gastronomía, al igual que las fiestas, celebraciones, y demás costumbres, hacen que los visitantes que participan de ellas se integren, y por un momento vivan tradiciones propias de las localidades.

Es así como la gastronomía local puede ser aprovechada para atraer nuevos mercados y visitantes, ya que indiscutiblemente cada vez son más los turistas que aspiran degustar de ella.

Por esto, en la presente tesis, se han identificado los recursos gastronómicos del cantón Salinas, para así establecer su potencial turístico y poder promover su uso, a fin de incrementar la oferta turística. De esta forma, el turista se sentirá mayormente involucrado con la población y su cultura.

En Salinas, la variedad de recursos gastronómicos, ya sean productos o platos, constituyen la oportunidad perfecta para lograr nuevas motivaciones en la demanda, y así complementar la actual oferta, que ya de por sí es bastante amplia.

El hecho de que el destino sea punto de partida para la conocida Ruta del Sol en la Costa, crea un sinnúmero de oportunidades en torno a la gastronomía, las cuales podrían ser aprovechadas por los organismos encargados de la promoción turística del cantón.

Asombra ver como en Salinas las principales actividades económicas se pueden asociar a la gastronomía. La extracción de sal permite luego disfrutar de un excelente sazonador de las comidas; la pesca, es la actividad proveedora de la principal fuente de sustento de muchas familias de la

localidad; y por último el turismo, el cual siempre se relaciona con la culinaria local.

Considerando las necesidades existentes en el cantón, surge el proyecto "Elaboración de un Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en el Cantón Salinas", cuyo objetivo primordial es la realización de dicho inventario gastronómico para poder identificar los recursos gastronómicos y determinar cuales son los que poseen más potencial para resaltar sus atributos, y luego conseguir ofrecerlos en próximas propuestas a los visitantes. De esta forma se benefician tanto la comunidad como los turistas, contribuyendo así al desarrollo del cantón.

Tal como lo indica la hipótesis del proyecto, si se elabora un inventario del patrimonio gastronómico de un destino se podría tener información para diversificar la oferta turística, y así poder dar valor a algo tan propio de una comunidad como lo es su gastronomía.

## CAPÍTULO 1

### MARCO TEÓRICO: GASTRONOMÍA UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA

#### 1.1 Introducción histórica de la Gastronomía

Según, el diccionario Pequeño Larousse Ilustrado, gastronomía es “el arte de comer bien”. La enciclopedia Wikipedia en cambio, define a la gastronomía como “el estudio de la relación entre la cultura y el alimento”, y que por lo tanto “estudia varios elementos culturales tomando como eje central la comida”.

En todo caso, no cabe duda de que la historia de la gastronomía es tan antigua como la humanidad, y está estrechamente ligada al hombre y a su evolución en el proceso de civilización. No solo a lo largo de la historia ha servido como elemento proveedor de energía al hombre sino que además ha estado presente en los ritos y tradiciones de cada pueblo, adoptando en cada uno su cultura y costumbres.

En la prehistoria, mucho antes de la escritura, los primeros alimentos eran a base de frutos, raíces, hojas y tallos. Luego, a manera de supervivencia empezó

la caza de animales silvestres. Los alimentos básicamente se consumían crudos pero ya existían métodos de conservación de alimentos como el secado con los higos y las frutas. En esta época el objetivo era únicamente sobrevivir, y la alimentación constituía parte de esta supervivencia.

Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales como cabras, cerdos, ovejas y asnos en el Oriente. Esto dio origen a la ganadería. La agricultura 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 y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.

Al final de los períodos glaciales, algunas herbáceas de semilla grande, las antecesoras de los cereales, empezaron a crecer en las colinas del Oriente Próximo (actualmente la zona comprendida entre Egipto e Irán). Se inventó el arado y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.

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.

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

En la edad antigua, que comprende desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente, existían algunas culturas que marcaron la historia de la gastronomía.

La cultura egipcia hacía todo 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. Los egipcios fueron los primeros en consumir el pan. En general la repostería egipcia fue muy importante.

Del pueblo hebreo conocemos su forma de alimentarse por los relatos de la Biblia. Tenían como alimentos simbólicos el pan y el vino. Los israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada. El agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante. Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan). Ya usaban aderezos como el comino y el coriandro (planta herbácea también conocida como culantro o cilantro) para los guisos.

*La carne se consumía, en general, en fiestas y provenía del cordero o la cabra.*

La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas que sólo estaba al alcance de los ricos. El vino, sin embargo, era accesible a todos y lo bebían puro.

En los templos no sólo se oraba sino que también se comía. La leche la mantenían en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra. De forma accidental, por el batido de la leche contenida en la obre, conocieron la manteca. La religión hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir. Se podían comer bueyes, terneras, cabras y corderos. De los peces se podían comer aquellos que tuviesen escamas.

La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente, los griegos ya no veían la comida simplemente como una necesidad de supervivencia sino como un placer compartido en el banquete. Los primeros cocineros griegos fueron panaderos. Otro dato a destacar en esta cultura es que su ingrediente más antiguo y característico es el aceite de oliva, presente en casi todo plato.

La cocina griega aporta a la mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas. Los siete legendarios cocineros griegos que pusieron las bases para toda la cocina occidental fueron: Egis, Nereo, Chariades, Lampria, Apctonete, Euthyno y Aristón. A Arquestrato (318 a.C.),

cocinero y poeta que resumió su experiencia en un poema que llamó "Gastronomía", se le atribuye la difusión de los principios de la cocina griega.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la carne del buey. Como especias se encontraban el laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. La leche era de oveja o de cabra. El vino era tomado con agua, ya que tomarlo sin mezclarlo era mal visto. En los grandes banquetes que se daban en Grecia la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.

En Roma, la revolución culinaria se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces como la col, los nabos y los rábanos.

La gallina fue la primera ave incorporada al grupo de carnes. Había vid y olivos, había ciruelas, granado, membrillos y cerezos y la higuera era autóctona de Italia. Tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.

Tanto los griegos como los romanos hacían las tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. Los romanos conocían la levadura (*fermentum*) y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.

El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc. La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales. Adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.

Los romanos organizaban grandes banquetes de derroche por la clase privilegiada. Tenían un vomitorium donde podían acudir a mitad del banquete para gracias a la ayuda de las plumas de pavo real, al introducir las en su garganta, podían devolver lo comido para alivianarse el vientre y poder continuar comiendo.

Dos grandes cocineros romanos fueron Lúculo y Apicio. Del primero se cuenta que gastaba fortunas buscando manjares extravagantes. Apicio por su parte es autor del famoso recetario de cocina, el más antiguo que se conserva.

En la edad media, que abarca desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla, hubo grandes cambios en la gastronomía. Con la caída del imperio romano se empobrece la cocina europea.

Fue una época de hambruna para los campesinos y la servidumbre. Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados. Los cocineros empezaron a emplear en sus platos lo que tenían al alcance como plantas aromáticas y las especias de la gente humilde, especialmente la cebolla, el chalote y el ajo.

Marco Polo, en el siglo XIII, trae la pasta desde la imperial china, la tercera gran cocina. De las Cruzadas, de Asia Menor y fundamentalmente de Persia e India, vienen las especias más caras y nuevos métodos de guisar que desde España se difunden por toda Europa.

A la cocina imperial persa le corresponde el invento de los refritos (con la sartén destapada), sofritos (con la sartén tapada) y las empanadas de trigo. La cocina persa se vincula a Europa gracias a Alejandro Magno. Son los árabes quienes también contribuyen a llevar esta cocina a España.

Durante la cuaresma los cocineros se esfuerzan por realizar los platos más variados con pescados. Un plato típico de la edad media es el manjar blanco.

El pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche. La realeza con gallina desmenuzada y cocida por hervor a fuego lento y cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras. Se condimentaba con varias especias.

En los monasterios se preparaban platos agridulces de mermeladas con carnes. En esa época se bebían vinos, cerveza e hidromiel (bebida alcohólica fermentada a base de miel y agua) especiada. Las aves se servían con su plumaje como si estuvieran vivas. El pavo real era el plato que el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar. También se comía mucho asno joven al cual se lo rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba.

A partir del siglo XIII Europa entra en un período que luego fue llamado Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del Renacimiento. Había comida para todos. A los empleados artesanos los patronos les dejaban consumir cuatro platos que incluían una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres.

A diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. Además de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas (especie de ave), ciervos y jabalíes.

Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, las nueces, las avellanas y los higos. Las especias importadas como la pimienta (que sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto), el jengibre, el

clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosa de pobres.

Carlomagno fue el primer rey cristiano que sentó a las mujeres a la mesa. Un dato curioso es el uso de la servilleta personal para proteger la ropa, aquí se divisa el comienzo de la etiqueta como protocolo en la mesa.

La edad moderna comprende desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa. Durante el renacimiento, siglo XV y siglo XVI Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados. Es aquí donde el punto más alto del arte de la mesa y de la cocina elaborada ha sido alcanzado, sin duda la época renacentista.

Nace el hojaldre con el nombre de torroni. En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los pudines de arroz y el pastel de manzana.

Los alimentos comunes de esta época son los aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.

Italia introduce en toda Europa, desde Venecia, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal. Cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período.

La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos tales como la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos. Del pasado está todavía presente el uso abundante de las especias. Un plato típico de la época era la olla podrida que contenía alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas.

Se presentan todavía los animales como vivos, es decir, recompuestos y revestidos de sus plumajes o de sus pieles, decorados con oro o recubiertos de colores. Se consumen aves como pavos reales, cisnes, ocas y grullas a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje.

Se cierra la fase expansiva del Quinientos y empieza la fase depresiva del Seiscientos. Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne.

Se prepara la bechamel, también denominada salsa blanca o besamel, que es una salsa más bien espesa de origen francés. Llegando a finales de la edad

moderna (luego de la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo), debido a la hambruna, se expande el consumo de la papa.

Con el descubrimiento de las nuevas tierras, América y Asia se incorporaron con nuevos ingredientes en la preparación de los platos tales como el arroz, el cacao, el maíz, el maní, el pimiento, las papas y el tomate. El tabaco también es originario de América.

Profundizando en la historia remota de la agricultura americana se conocen tres grandes centros de domesticación de plantas: el valle de México, cuna del maíz y el tchocolatl; las altas regiones de los Andes con los valles fluviales de la Costa del Perú y del Ecuador; y zonas privilegiadas de la inmensa región amazónica, donde se desarrolló el cultivo de la yuca.

La semilla del cacao entre los aztecas sirvió de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes. El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia) en América en general.

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. En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas *acompañadas de pescado frito también.*

El tomate fue aprovechado por Inglaterra para hacer su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary. En Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta.

El girasol es, a parte de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó como ornamental, rica en aceite.

Mientras en América se libraban las guerras independentistas, París era desde hace rato el centro gastronómico de Occidente, a tal punto que ni siquiera la alteró la Gran Revolución.

El surgimiento del primer restaurante comercial del que se tiene información fue en el año 1782 en Francia. Desde entonces numerosos establecimientos dedicados a dar el servicio de alimentación mediante un pago se han esparcido por todo el mundo.

El primer relato acerca de la promoción de elementos gastronómicos data del siglo XIX. Según el libro *Gastronomía y Turismo, Cultura al plato*, "de acuerdo con Csergo (1998), después de la perfección de la red ferroviaria en Europa

(que llevó al incremento de los viajes de placer) surgieron numerosas guías turísticas que dieron importancia a las peculiaridades culinarias como puntos de interés turístico y parte del patrimonio de las localidades”.

El mismo estudioso narra que, al final del siglo XIX, la guía “Voyage em France” de Ardouin-Dumazet, va aún más lejos al destacar las tradiciones agrícolas o industriales de cada lugar y relacionarlas con la alimentación y el turismo. Esta iniciativa puede ser pensada como una de las promotoras de las rutas gastronómicas, ya que considera métodos de producción agrícolas concretos.

En las primeras décadas del siglo XX, Auguste Escoffier, cocinero y gastrónomo francés, junto con Cesar Ritz, fundador de los hoteles Ritz en las principales ciudades europeas y americanas, consiguen unificar el servicio de alojamiento con el de alimentos y bebidas.

La creación de los moteles junto a las carreteras fomentó que pequeños restaurantes de comidas rápidas también fuesen creciendo junto al camino. Estos fueron de gran utilidad para los turistas que aprovechaban estas cadenas que además ofrecían precios cómodos.

Las últimas décadas del siglo XX fueron testigos de grandes cambios en todas las sociedades. Se modificó el rol de la mujer, cambió la estructura laboral,

irrumpieron nuevas tecnologías y los medios de comunicación influyeron notoriamente sobre los patrones de consumo. Hubo influencia de la televisión sobre los hábitos alimenticios de los niños.

El desarrollo del turismo gastronómico ocurrió efectivamente en algunos países de Europa Occidental y, posteriormente, en algunos destinos turísticos más recientes como Estados Unidos de América, Australia y hace poco otros como Argentina. A diferencia del turismo de placer, no fue un turismo que se dispersó por el mundo, sino que quedó limitado hasta el momento a algunos pocos países y, dentro de ellos, a grupos específicos.

## **1.2 Funciones de la alimentación**

El acto de comer es algo que los seres humanos hacen a diario y se repite varias veces al día, ya sea para atenuar el hambre, satisfacer gustos, por costumbre o simplemente porque se sabe que comer es vital. Al comer se obtienen satisfacciones tales como la de llenar una necesidad inevitable, la de renovar fuerzas, la de deleitarse con el goce de sabores y aromas y la de compartir una experiencia con familiares y/o amigos, de ser este el caso.

Según, el diccionario Pequeño Larousse Ilustrado, alimentación es la "acción y efecto de alimentar o alimentarse". Es un acto voluntario y consciente, que se

aprende a lo largo de la vida. Es el proceso en que se obtienen, preparan e ingieren los alimentos. La nutrición, en cambio, es el proceso mediante el cual los alimentos ingeridos se convierten y se asimilan, incorporándose al organismo de los seres vivos.

Las funciones de la alimentación básicamente se las puede resumir en cuatro funciones principales, que son las funciones biológicas o nutricionales, las funciones psicológicas, las funciones sociales y las funciones culturales. Siempre se debe buscar satisfacer primero las necesidades biológicas y luego buscar compensar las funciones sociales, culturales y psicológicas.

Para satisfacer la función biológica es necesario saber que los seres vivos necesitan, además del agua que es vital, una variada y equilibrada alimentación, esencial para la vida. No existen buenos o malos alimentos, solo una buena o mala alimentación. Una dieta correcta debe contener cantidades adecuadas de proteínas, lípidos (grasas), glúcidos, vitaminas y minerales.

Las proteínas son los materiales que desempeñan un mayor número de funciones en las células de todos los seres vivos; macromoléculas que forman parte de los tejidos de todo ser viviente. Son necesarias para la estructura, función y regulación de las células del cuerpo, los tejidos y los órganos. Además, le ayudan al cuerpo a resistir las enfermedades.

A los *glúcidos* también se los conoce como *carbohidratos* o *azúcares*. Su actividad es la de abastecer de energía a la célula, al igual que los *lípidos*. En algunas ocasiones llega a formar parte en las estructuras celulares.

Las *vitaminas* son imprescindibles para la vida. Son sustancias orgánicas que se encuentran en los alimentos y necesarias en pequeñas cantidades para el correcto funcionamiento del organismo. Los *minerales* también son muy importantes ya que son nutrientes fundamentales que regulan el buen funcionamiento del organismo. Asimismo, intervienen en la formación de algunas partes del cuerpo, como los *huesos* y la *sangre*.

Antiguamente, lo primordial en la alimentación era satisfacer el hambre. En la actualidad se sabe que no basta con alimentarse según el apetito sino que es imprescindible nutrirse correctamente, con una alimentación equilibrada y ajustada a los requerimientos de cada persona para poder así conservar el organismo en óptimas condiciones de salud. Se debe recordar que la base de una buena nutrición reside en el equilibrio, la variedad y la moderación de la alimentación, en los alimentos digeridos diariamente.

Los propósitos fundamentales de la alimentación, considerados desde la perspectiva de las funciones biológicas que esta cumple en el organismo, se los

puede resumir de acuerdo a cuatro objetivos principales: El aporte energético, el plástico o reparador, el regulador y el aporte de reserva.

El aporte energético es el aporte principal para cualquier ser humano y para cualquier actividad que se efectúe. Este grupo está conformado por carbohidratos y grasas tales como los cereales (maíz, arroz, trigo), los granos (fréjoles, lentejas), las verduras (papa, yuca), el plátano, aceites, margarina, mantequilla, mayonesa, etc. Los aportes de hidratos de carbono, que son la forma biológica primaria de almacén o consumo de energía, además de las proteínas y grasas (substratos), deben estar dados en cantidad, calidad y proporción adecuados. A través de esto, lo que se logra es el correcto funcionamiento del sistema metabólico, gracias al cual se da el proceso de cambios químicos por los que las células producen energía y asimilan sustancias.

El aporte plástico o reparador lo dan los alimentos que tienen mayor cantidad de proteínas y minerales. Como se menciona en el texto más arriba, 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, se debe mencionar el calcio, que como elemento plástico cumple un papel fundamental en la contracción muscular y en la transmisión de los impulsos nerviosos. Las grasas también intervienen en la función plástica para con el sistema nervioso. Los alimentos que conforman este grupo son la

leche, la carne de res, de aves, los huevos, el pescado, los embutidos, el queso, y el yogurt.

El aporte regulador viene dado generalmente por la incorporación al organismo de vitaminas y minerales. En el caso de las vitaminas, funcionando como apoyo a las reacciones bioquímicas permitiendo la liberación de energía. Los alimentos que conforman este grupo son básicamente las frutas y las hortalizas y contienen principalmente vitaminas A, C, fibra, agua y algunos minerales.

El aporte de reserva es el que toma el exceso de grasas e hidratos de carbono (principales fuentes de energía) ingeridos por el organismo, y los almacena en el cuerpo 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 comparativo con su peso, aproximadamente un 11% del peso de una persona en buen estado físico que desarrolle actividad en forma cotidiana.

Es necesario reconocer que la alimentación está estrechamente ligada a la salud, de allí que es indispensable evitar los desórdenes alimenticios y se debe procurar alimentar el cuerpo con los alimentos necesarios para proporcionarle así los nutrientes que este necesita. La salud y buen funcionamiento de un

organismo, depende de la nutrición y alimentación que este tenga durante la vida.

No existe una dieta ideal que sirva para todo el mundo ya que los organismos son diversos, sin embargo, si hay un criterio universal en cuanto al tipo de alimentos que deben consumirse en la dieta diaria. Todos los días se debe consumir una variedad de alimentos que aseguren una cantidad y calidad de sustancias nutritivas para satisfacer las necesidades del organismo. La dieta equilibrada debe tener proporción de nutrientes entre sí y debe ser adecuada al momento fisiológico (como se encuentra el organismo en determinado instante) que atraviesa el individuo, suficiente en calorías y moderada en grasas y azúcares.

A continuación se detallan diferentes tipos de alimentos y sus aportes al cuerpo humano, así se conoce aún mejor la función de cada uno de estos al ser ingeridos.

Las ensaladas, en su gran mayoría, tienen como base a los vegetales. Estos son ricos en sustancias nutritivas fundamentales y relativamente pobres en calorías. Lamentablemente, en nuestro medio no existe la costumbre de un alto consumo de vegetales, pero deben ser incluidos en la dieta diaria por su invaluable aporte. Su importancia nutricional reside principalmente en su contenido de caroteno (pro vitamina A, la más importante en la dieta humana),

ácido fólico (vitamina del complejo B) y vitamina C, minerales, fibra y especialmente en el caso de verduras, algunas de las vitaminas del grupo B.

Cuando los vegetales se comen crudos conservan sus vitaminas y valor biológico máximo, esto mientras el tiempo de almacenamiento sea corto y se consuman en poco tiempo. Un prolongado período de almacenamiento y un tratamiento incorrecto, destruye fácilmente estas sustancias, muy sensibles al oxígeno, la luz y el calor.

Las sopas tienen una importante contribución nutricional a la alimentación. Muchas sopas contienen vegetales, leguminosas, cereales, carnes o mariscos. Una sopa de fréjol seco y vegetales provee de fibra, proteínas, vitaminas, carbohidratos y poca grasa.

Dentro del grupo de los cereales, el consumo de arroz y del trigo se ha convertido a lo largo de los siglos en un componente básico de la alimentación de millones de personas, sobre todo en el Ecuador, donde el arroz es el acompañante principal en cualquier plato. Estos alimentos son por lo general del agrado de todos y son de fácil digestión y asimilación. Se consumen enteros o procesados en forma de harinas. Su valor nutritivo reside especialmente en su valor energético, aunque también contribuyen con una pequeña cantidad de proteínas y no tienen colesterol.

Es aconsejable consumir cereales de grano entero, como el arroz y las pastas integrales, ya que son fuentes de fibra, ácido fólico, vitaminas del grupo B y minerales. Cuando se combinan el arroz y las pastas con productos de origen animal como la leche, huevos, carne y quesos o las leguminosas como los granos secos tales como el fréjol, el garbanzo, los chochos, habas y arvejas, se complementa la proteína de los cereales y se mejora su aprovechamiento.

Las leguminosas son semillas que crecen en vaina y que se dividen en dos mitades cuando están inmaduras. La familia Leguminosa incluye dieciocho mil especies, sin embargo, para el consumo humano solo se aprovechan unas treinta entre las que se incluyen las diferentes variedades de fréjol, las arvejas, las lentejas, los guisantes, los garbanzos, los chochos, las habas y el maní.

Las leguminosas representan la mejor fuente de proteínas. Además, poseen un alto valor nutritivo por su contenido de minerales (hierro, magnesio, calcio, potasio), ácido fólico y vitaminas del grupo B. Tienen un bajo contenido en grasa, aportan carbohidratos en forma de almidón y fibra, son de origen vegetal y no contienen colesterol.

Las carnes son apreciadas por su contribución nutricional a la alimentación. Proveen de proteínas, de hierro, zinc, ácido nicotínico, tiamina, vitamina B2 y

vitamina B12. No poseen fibra, son fuentes de grasa y contienen cantidades variables de colesterol.

Adicionalmente se comen diversos órganos conocidos popularmente como vísceras (riñón, hígado, corazón, estómago, sesos, lengua, etc.) tan ricos en proteínas como las carnes. El hígado es un caso particular ya que almacena algunos nutrientes por lo que es recomendado en casos de anemia, sin embargo, su mayor defecto es su alto contenido de colesterol.

Las carnes de las aves son de fácil digestión y si se consumen sin piel tienen un escaso contenido graso. Se encuentran dentro del grupo de las carnes blancas y su valor alimenticio es muy parecido al de las carnes. Son muy ricas en proteínas, contienen una cantidad relativa de hierro y proveen de vitaminas del grupo B. Las aves silvestres tienen por lo general poca grasa, a excepción de los patos. La cantidad de grasa también será diferente si se trata de la pechuga o del muslo, siendo la última presa más grasosa.

Los pescados, sean de agua dulce o del mar, se identifican por tener una composición parecida a la de las carnes, aportando proteínas, grasas, vitaminas (A y D) y minerales como el yodo, el fósforo y el potasio. Los peces de mar son ricos en sodio.

En el caso de los crustáceos se encuentran los langostinos, los camarones, los cangrejos, las jaibas y las langostas, todos buenos para la alimentación aunque su consumo puede provocar reacciones alérgicas en algunas personas. Contienen cantidades importantes de proteínas y sales minerales. Los moluscos como las ostras, los mejillones, las almejas, los caracoles, los calamares y los pulpos son ricos en proteínas y minerales como yodo, zinc y cobre.

Las frutas tienen un sabor y un aroma característicos y poseen propiedades nutritivas y una composición química que las distingue de otros alimentos. Son ricas en azúcares, vitaminas C y A y sales minerales. Por su alto contenido en vitaminas y sales minerales pertenecen al grupo de alimentos reguladores.

Las frutas y verduras contienen nutrientes similares, aunque en el caso de las frutas el contenido en hidratos de carbono es más elevado y ello las convierten en alimentos un poco más energéticos. Otra ventaja de las frutas es que son alimentos de bajo valor calórico, ya que casi el 80% de su composición es agua, por lo que no engordan. Es recomendable que se ingieran entre comidas y no con ellas, pues se fermentan y pueden ocasionar problemas al momento de la digestión.

En el lenguaje común hierba es cualquier planta que posee valor culinario, cosmético o medicinal, de la cual se usan los tallos tiernos y sus hojas. Por el contrario, las especias son las semillas, bayas, cortezas, raíces, u otras partes

de la planta. En los alimentos, que es lo que compete a la investigación, tanto *especies como hierbas se utilizan para sazonar los platos*. Estas aportan con minerales, vitaminas y antioxidantes.

La leche es fuente básicamente de calcio, pero además aporta con carbohidratos, proteínas, grasas y minerales. Es un alimento completo, por eso es el primero y único en ser ingerido por los recién nacidos, por sus propiedades alimenticias.

Los hábitos alimenticios correctos contribuirán a mantener una buena salud, ya que modificando la alimentación se corre menor riesgo de contraer enfermedades e incluso la muerte. Los regímenes alimenticios, asociados con un menor riesgo de enfermar, son los que contribuyen con una cantidad moderada de energía, pocas grasas especialmente saturadas (las más peligrosas ya que aumentan los niveles de colesterol en la sangre) y un bajo contenido de sal, suficientes vitaminas y minerales.

Se ha comprobado que la alimentación tiene, más allá de cualquier otra característica principal, la función de proporcionar al cuerpo las sustancias indispensables para que este adquiera la energía necesaria para poder subsistir. No obstante, cada población mantiene su propia forma de preparar y servir los alimentos. Es algo que va intrínsecamente relacionado con la cultura de cada

pueblo, pues los gustos, ingredientes y regulaciones alimenticias varían de lugar en lugar.

Por esto se dice que la gastronomía abarca tanto la cultura de un pueblo como el alimento en si, y es que definitivamente a través de la comida se puede reflejar la identidad de un poblado. Esta es precisamente otra de las funciones de la alimentación que hoy en día esta cobrando mucha importancia. Aunque anteriormente no era considerada una función propiamente dicha, mediante la alimentación se pueden llegar a manifestar las tradiciones y costumbres de todo un pueblo.

En este contexto entra la función cultural de la alimentación, ya que esta tiene la capacidad de transmitir la cultura de toda una población. Aquí se considera primordialmente a un conjunto de personas y no se lo mira desde la perspectiva de cada individuo sino de manera global. Se analiza al alimento como instrumento de identificación de una sociedad.

Hay lugares en los que por motivos religiosos se llegan a prohibir ciertos alimentos, como en el caso de los musulmanes, quienes tienen una serie de normas que afectan sus hábitos de comida, entre otras cosas: no poder comer carne de cerdo ni de otros animales que no hayan sido desangrados, prohibición total de bebidas alcohólicas, no permitir beber en vasijas de oro o plata y por último tan solo utilizar la mano derecha para comer ya que la mano

izquierda es para el aseo personal. Esto, a pesar de ser un asunto religioso *pasa a formar parte de su cultura, ya que es algo que se ha convertido en parte de sus costumbres diarias.*

En otros casos es simplemente asunto de tradiciones culinarias que se dan en base a los alimentos que el entorno geográfico provee. Aquí por ejemplo se mencionaría a los alimentos de uso cotidiano que forman parte de la mesa de una sociedad. Un ejemplo de esto es la provincia de Manabí, ya que debido a las grandes cantidades de hectáreas de sembríos de maní que existen en esta provincia, el consumo de maní en la mayor parte de sus platos añade a este ingrediente como parte de la tradición Manabita.

Muchas veces el colectivo marca unas normas que establecen lo que es y no es comestible en función de una concepción cultural de los distintos alimentos. En ciertos lugares no es bien visto comer ciertos animales, como en la Costa del Ecuador donde no se come más allá de las típicas carnes (cerdo, res, pescado, mariscos y aves) mientras que en la Amazonía se llegan a alimentar en algunas poblaciones de cualquier cosa que se mueva en los confines de la selva.

También están los alimentos que se utilizan solo en los días festivos, que igualmente forma parte de la manifestación de una cultura. Un ejemplo muy notorio es la preparación de la fanesca, sopa típica de la cocina ecuatoriana que

se sirve tradicionalmente en el periodo de Semana Santa, e incluso en ocasiones una semana antes.

La colada morada (especie de crema de maíz negro que lleva clavos de olor, raspadura, babacos, moras, piñas, canela, entre otros ingredientes dependiendo del gusto) es otro alimento de consumo estacional, ya que solo se prepara para el día de los difuntos en el Ecuador, que se celebra el 2 de Noviembre.

La función social de alimentación contempla las relaciones sociales al momento de comer. El ser humano recurre a la alimentación como vehículo de socialización, ya que la alimentación es un acto social que facilita la relación humana. Cualquier evento social siempre tiene un componente alimentario que le da relevancia e identidad propia.

En nuestra cultura no pueden faltar el pastel de cumpleaños, el banquete de boda, el pavo en Navidad o el arroz con pollo en las típicas fiestas con los vecinos del barrio. Todo suceso puede ser motivo para reunirse alrededor de una mesa, tanto en el ámbito familiar o profesional, por ejemplo comidas de negocios, como en el ámbito religioso (no se debe olvidar que el rito católico más relevante, la celebración de la misa, es la conmemoración de un banquete).

El comer produce relaciones sociales, además de marcar la pertenencia del comensal a un género y a cierto tramo de edad dependiendo de a que estrato social, de ingresos, ocupación, religión, etc. este pertenece.

Muchas veces se actúa de tal o cual manera en la mesa dependiendo de con quien se esta y en el lugar en que se encuentra. La forma de comer marca el tiempo cotidiano o festivo y se utiliza como centro para actividades familiares y comunitarias. Si el comer no buscara esta función social cada persona comería cada vez que sintiese hambre o que su cuerpo lo requiriese. Sin embargo, las personas siempre buscan hacer del momento de la comida un evento social, ya sea solo en familia o en grupos de amigos, en pareja, etc.

Por último, y para terminar con las funciones de la alimentación, el componente psicológico de la alimentación hace referencia al ser humano como un sujeto dotado de sensibilidad, capaz de diferenciar sensaciones y de establecer una gama de preferencias o aversiones en cuanto a la comida que va a digerir.

Aquí ya se observa al individuo y su búsqueda por satisfacer sus propias necesidades psicológicas en cuanto a su alimentación. La mayoría de las personas siempre tienen alimentos que les producen ciertas sensaciones de acuerdo a experiencias vividas. Hay personas que incluso llegan a aborrecer ciertos alimentos si es que en algún momento tuvieron una mala experiencia con este producto en particular.

Muchas personas también se crean muchas expectativas en base a la información que tienen sobre ciertos alimentos, si los hará engordar, bajar de peso, crecer, etc. En base a esto su cuerpo genera ansiedades en base a cierto tipo de alimentos.

Hoy en día también se vive un ambiente de convulsión dietética que sobrelleva a confusiones y en cierto modo, junto con la publicidad, los patrones estéticos de extremada delgadez y la moda, influyen en la aparición de trastornos del comportamiento alimentario, sobre todo en los más jóvenes.

Aquí vale aclarar que cada persona es un mundo y por lo tanto, al hablar de las funciones psicológicas de la alimentación, cada persona buscará su manera de generar sus propias sensaciones y experiencias en torno a la comida.

### **1.3 Cultura Gastronómica**

*Según Alfred Louis Kroeber, reconocido antropólogo estadounidense, "cultura es la suma total de las creaciones humanas".* Un concepto muy puntual que abarca el significado general de la palabra cultura, ya que el término cultura puede tener muchos significados de acuerdo a los diferentes puntos de vista por donde se la mire.

En el Diccionario de Teoría folklórica se añade que "... la cultura se caracteriza por transmitirse socialmente, de generación a generación, y ser factible de progreso o perfeccionamiento. Es, en consecuencia, una herencia social".

El concepto a tomar en cuenta en el desarrollo de esta investigación será el que se refiere a la cultura como un conjunto de valores, creencias, tradiciones y costumbres manifestadas en la vida cotidiana de una determinada población y que se transmiten de generación en generación caracterizando así a toda una sociedad. La cultura es una característica que define a cada región, a cada pueblo, a cada sociedad.

Entonces, la cultura gastronómica sería las costumbres o tradiciones de un grupo humano que le permiten manifestar su gastronomía. Cada pueblo es fiel a su propia cultura, de acuerdo a sus tradiciones y gustos en general. Por eso se dice que conocer la historia del hombre es conocer la historia de sus alimentos y viceversa.

Existe una diversidad de condicionantes que van definiendo la cultura gastronómica de cada individuo dentro de una sociedad. El hecho de que en una misma sociedad los alimentos se ingieran de una manera similar, o se

compartan ciertas preferencias por determinados productos no es una casualidad.

En este contexto tenemos países como México, en donde se encuentran características de una gastronomía muy marcada y reconocida a nivel internacional. O porque no mencionar a la India, en donde su gastronomía es característica gracias a su excesiva condimentación a la cual suelen denominar exótica y afrodisíaca.

Hay países también que van adoptando nuevos ingredientes, o nuevas recetas a lo largo de su historia hasta llegar a adoptarlas como propias, dándole alguna característica peculiar de la región. Lugares en donde la transculturación, mejor conocida como aculturación, ha dado pie a que la cocina tradicional vaya evolucionando hasta llegar a su máxima expresión.

Se dice que hay aculturación cuando un contacto de culturas da pie a cambios culturales que consiguen transformar las culturas que participan de este contacto. En su proceso se da la competencia entre culturas, el conflicto, la acomodación y la asimilación de parte de esta nueva cultura, llegando así a lograr un sincretismo, rasgo cultural producto de la amalgama de dos o más culturas y en total armonía.

La comida ecuatoriana es heredera de la tradición indígena, pero al mismo tiempo es una fusión de la *gastronomía española, africana* y se enriquece aún más con el aporte de los inmigrantes de los siglos XIX y XX. El Ecuador posee una riquísima, exuberante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza con tradición de siglos y en la que se han fusionado sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Remontándose en la historia del Ecuador, las huellas de una agricultura temprana empiezan con la cultura del período precerámico Las Vegas, en la península de Santa Elena. Adaptándose a los bruscos inviernos, los habitantes de esta región ya usaban los cultivos de aluvión (cultivos en suelos de arena) y se ha comprobado que consumían el maíz como producto principal además de los productos del mar. El maíz es desde siempre, el precursor y promotor de nuestros más antiguos asentamientos. Sin el, la cocina tradicional ecuatoriana se vería claramente empobrecida.

La alimentación en los Andes era mayoritariamente vegetal. La cacería que realizaban era más para obtener pieles que los resguarden del frío que para aprovechar la carne. Mucho antes de la llegada de los Incas, ya conocían el cuy y la llama y solían gustar también de catzos (escarabajos pequeños) y churos (caracoles), costumbre que permanece hasta hoy en las chozas indígenas de barro y paja.

En la Costa era común la caza de animales salvajes y la pesca era abundante. A más de mariscos, consumían frutas como guayaba, papaya, badea, guaba y piña. Desarrollaron también el culto al *Spondylus Princeps*, cuya concha era asociada a la fertilidad y las lluvias invernales. Por los poderes que se le atribuían a esta concha, los hombres empezaron el buceo en las aguas del Golfo de Guayaquil para poder adquirirla, y así empezar el comercio internacional de la misma, ya que su carne además era considerada un manjar delicioso.

Los Manteños Huancavilca solían cavar pozos profundos en busca de agua dulce. Así también empezaron a obtener la sal, que la recolectaban de los pozos donde se evaporaba el agua del mar. Otro tipo de sal también era explotado en ciertos sectores de la Sierra. De esta tradición de recolectar sal provienen tres poblaciones en el país que llevan el nombre de Salinas: una, en la fría provincia de Bolívar; otra, en el cálido Chota; y la tercera y más importante, en la Península de Santa Elena. Cabe recalcar que hasta esta época todavía existía el trueque como base del comercio.

Más adelante en la historia, el aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble, ya que por una parte trajo a estas tierras elementos y experiencias europeas y africanas; y por otra, admitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. De esta manera la gastronomía ecuatoriana se enriqueció con nuevos elementos tales como

cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Con estos nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevos platos y pasar de generación en generación durante más de tres siglos, los potajes que fueron marcando el origen de la apetitosa gastronomía nacional.

La gente de aquel entonces adoptó como propios estos nuevos elementos e hicieron del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, animales domésticos, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

La manteca de chancho cobró especial importancia, que a pesar de no tener el característico aceite de oliva utilizado en Europa para elaborarla, permitió darle un nuevo sabor a la sazón de los viejos potajes y la elaboración de una vasta gama de frituras. La carne de porcino fue aprovechada en todas sus posibilidades. El chancho se volvió, más en la Sierra que en la Costa, un recurso indispensable para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los hornados, el sancocho de paila, la fritada y longaniza.

El borrego y el chivo también fueron bien acogidos pero en menor escala. En la Sierra el borrego sirvió de base para platos como el yaguarlocro (locro de

sangre), y en la Costa el chivo se popularizó con el actual y muy popular seco de chivo.

La gallina fue otro elemento que conformaba el grupo de carnes populares. La empezaron a criar en los patios y corrales campesinos; se convirtió en proveedora de huevos y particularmente en la Costa sirvió como base para el aguado de gallina.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, también fue aprovechada para formar parte de los platos ecuatorianos. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, rebozante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, de la misma manera, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles, de las tortillas de maíz, de las empanadas, llapingachos, ajíes; se lo usaba y se lo sigue utilizando, hasta para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno.

Así es como la cocina ecuatoriana evoluciona en el tiempo, añadiéndole elementos que no hicieron otra cosa sino enriquecerla, hasta llegar a crear un recetario lleno de nuevos aromas y sabores que se ha vuelto una tradición para los ecuatorianos. La gastronomía ecuatoriana surge en un país donde los ingredientes son frescos y se los puede encontrar en cualquier época del año.

Ecuador es un país donde la biodiversidad es una de sus características principales, pocas veces vista en territorios similares. Para nadie es novedad sus cuatro regiones bien marcadas sobre su espacio geográfico. Se debe recordar que cada pueblo se alimenta de lo que tiene a su alcance, y la cocina ecuatoriana se va definiendo por los elementos que el suelo provee y por aquello que el clima hace propicio.

Estas características de la tierra cautivaron años atrás al hombre y lo hicieron sedentario y le marcó carácter y costumbres. Esta exuberancia y majestuosidad del territorio se reflejan en la variedad de ingredientes utilizados desde antaño. Los utensilios eran ollas, cazuelas, cántaros, moldes, ralladores; ya había la infinidad de utensilios de acuerdo al plato y sus ingredientes.

En la sierra los tres productos base eran y aún son el maíz, las papas y los porotos (semillas comestibles que al igual que los fréjoles pertenecen a la familia Fabaceae). Con estos tres ingredientes se pueden preparar maravillas y estos fueron los que aprovecharon los antiguos moradores de los Andes para construir una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas (hortalizas comestibles que se comen siempre cocidas, por lo general en aucha que es una sopa espesa) 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 (variedad de llama), venados, cuyes, conejos, dantas (tapires), pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

También 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 la mora y el molle, que es un fruto rojizo proveniente de una planta arbórea de mediano tamaño, de cuya corteza se extrae esencia de trementina, y con cuyas hojas y frutos, de sabor picante, puede falsificarse la pimienta. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque u octili, que es una bebida alcohólica tradicional nativa de Mesoamérica; ambas bebidas obtenidas del zumo del maguey.

La cocina en la Costa además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales como papaya, melón, sandía, banano y naranja. Además de esto habría que añadir ingredientes como los mariscos de todo tipo y tamaño.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue asombrosa. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají; Pescado con coco, 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), y bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, que es una planta que crece en el trópico americano cuyas hojas se utilizan en algunos países para envolver tamales y otros alimentos blandos. A las hojas de bijao también se las conoce como bijahua.

Los aderezos y condimentos utilizados eran las hierbas en general, la albahaca, ají, culantro, perejil, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etc. El ají fue el condimento más utilizado en la comida indígena. Ya sea entero, molido, crudo, cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el toque de sabor por excelencia. Junto con el tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares

más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají se convirtió en un acompañante por antonomasia de los platos de la cocina popular ecuatoriana. Incluso hay un dicho del ají que dice: "Comida buena, con ají es más plena; comida mala, con ají resbala". Seguido del ají se mantuvo siempre el achiote dándole color a la comida.

Aún se encuentra la presencia de platos indígenas en los locros de todo tipo, ajíes succulentos, tortillas, humitas, llapingachos, bollos, turrone de maní, cazuelas sustanciosas, entre otros.

Otro ingrediente infaltable de los platos ecuatorianos es el arroz. Este es el acompañante insustituible en casi todas las comidas, por no decir todas. Para muchos ecuatorianos todavía no se puede pensar en almuerzo si no hay arroz. De aquí también muchos aprovechan el cocolón, que no es otro que el raspado de la olla, el arroz crujiente y tostado que se queda pegado a la olla y que a muchos les fascina disfrutar.

Lastimosamente, en el siglo XIX, Francia no sólo llegó a influir en la construcción de la educación ecuatoriana, sino que además la cultura francesa llegó a impregnarse en la élite de aquel entonces, como una moda sinónimo de poder y status de la época. Las élites republicanas comenzaron a tomar costumbres de la cocina francesa, los menús que se empezaban a servir en las mesas de los presidentes eran únicamente franceses. La aristocracia quería

dejar claro que no era igual que el pueblo. Lo autóctono fue reducido a mera comida del pueblo, por lo que empezó a ser despreciado en efecto.

La influencia francesa dominó en los altos círculos hasta la Primera Guerra Mundial, para luego ser desplazada por la cultura norteamericana, ya que no ha desaparecido del todo esa conducta irracional frente a lo autóctono prefiriendo siempre lo internacional. Afortunadamente, gracias a nuevas tendencias del turismo y otras más, que buscan rescatar lo local como parte del atractivo de una sociedad, se da mayor valor a las tradiciones culinarias y se busca la forma de mantenerlas con vida.

Es vital destacar también que el ferrocarril, que en Junio 25 de 1908 hizo su entrada triunfal a Quito saliendo desde Guayaquil, permitió el intercambio de productos entre la Costa y la Sierra. Esto trajo como consecuencia la integración del país y platos enriquecidos con productos de todas las regiones.

A mediados del siglo XX también desembarcaron inmigrantes de dos grupos étnicos que terminaron influyendo las prácticas culinarias ecuatorianas: chinos y "turcos", en su mayoría libaneses y palestinos. En menor cantidad llegaron los italianos con sus salsas de pomodoro (tomate) y sus pastas hechas de harina y trigo.

Actualmente en el Ecuador la comida tradicional o autóctona está, hace ya algunos años, empezando a ser revalorizada. Y es que la comida ecuatoriana tiene variedad de exquisitos sabores, aromas y texturas. Es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se mezclan sustancias y tradiciones de varios continentes, combinadas sabiamente en el buen gusto popular.

A través de la gastronomía ecuatoriana se muestra una cultura genuina, amasada por siglos. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la riqueza de detalles secretos que confluye diariamente en la mesa de los ecuatorianos.

Lastimosamente en la elaboración de los platos se suelen presentar algunas dificultades. Muchos de los platos requieren de tiempo y son platos muy laboriosos, lo que genera la dificultad de conseguir los ingredientes y utensilios tradicionales, como es el caso del horno aborigen de la Costa.

El hecho de que la cocina eléctrica y la de gas empiecen a desplazar a la leña y al carbón, hace que surja la nostalgia de lo que fue la preparación de muchos platos en ciertos hogares. Para muchos no resulta el mismo sabor, por eso aún en el campo es común ver que se conservan estas tradiciones, aunque muchas veces sea solo los fines de semana.

Esto no significa que se haya perdido del todo la tradición. Entre otras cosas aún se conservan las comidas rituales, como la colada morada y las guaguas de pan en el día de los difuntos; y la fanesca y los bocados del corpus en Semana Santa.

Fácil es notar la inmensa variedad de especias, frutas, hortalizas y carnes que se encuentran en cada región del Ecuador, elementos que se traducen en una riqueza característica de cada área, que la hace diferente a las otras y que le otorga amplio repertorio gastronómico.

Cada región posee su propia identidad culinaria dentro del país, y aún así, dentro de estas regiones muchas provincias tienen diferencias bien marcadas las unas de las otras, como por ejemplo la provincia de Esmeraldas, que se caracteriza por utilizar el coco como ingrediente principal en sus platos, o Manabí, en donde el maní es el actor principal.

Sin embargo, en el Ecuador existe otro problema referente a la gastronomía, y es que cuando se trata de perfilar un mapa gastronómico del país, no se sabe con certeza donde ubicar determinados platos. Es casi imposible marcar el origen puntual de algunos platos o delimitar su área de consumo. La comida tiene esa característica intrínseca de ser de fácil difusión.

En el caso del cebiche de pescado por ejemplo, es difícil identificarlo con alguna provincia o localidad en particular ya que este plato se encuentra distribuido a lo largo de toda la Costa y otros países como México y Perú. Es más, se dice que el cebiche ya existe desde la época de la colonia y quizás mucho tiempo atrás, ya que los españoles ya conocían como conservar el pescado con limón. En realidad, pudo haber surgido en varias partes a la vez, puesto que es una forma lógica de preservar y curtir ciertos alimentos.

Es muy difícil caracterizar lo que es verdaderamente autóctono y típico de una determinada cultura, ya que las culturas de los pueblos y naciones siempre tienen un carácter heterogéneo, y más aún en la gastronomía.

No obstante, en cada localidad existen o podrían existir determinados ingredientes o formas de preparación que podrían marcar la diferencia entre unos y otros. La transmisión verbal de los secretos familiares de cocina y el aprendizaje práctico también influyen en la preparación de los platos. Entonces, habría que determinar si en las poblaciones existe o no esta diferencia en la preparación y los ingredientes utilizados para poder identificar un determinado plato de acuerdo a su preparación con una localidad específica.

En todo caso, a pesar de que ninguna ama de casa siga al pie de la letra los recetarios, por lo general, podría existir ese toque peculiar característico de una

región, lo que se conoce como la sazón, que varía de acuerdo a la cocina, preparación, combinaciones y la condimentación.

Las costumbres en la mesa son otro aspecto de la cultura gastronómica, dándole un toque diferenciador a cada cultura. Cada sociedad posee diferentes reglas para la comida, que no es lo mismo que conductas en la mesa, haciendo hincapié en las normas de etiqueta.

Esta es otra característica que habría que destacar de la gastronomía del Ecuador, de la cual no existen registros. Sin embargo, se sabe que la hora de la comida en el país se convierte en un momento social, respetándose los tres horarios predilectos, el desayuno, almuerzo y la merienda.

Se sabe bien que los elementos que conforman la identidad de un pueblo son la etnia, la lengua, la religión, la ética, la conciencia de una nación, la gastronomía, entre otras, y por lo tanto, es menester recalcar que la cultura gastronómica del Ecuador y de cada una de sus cuatro regiones, forma parte de su identidad.

## 1. 4 Importancia de la Gastronomía en la actividad turística

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 1994), "El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros".

Por lo tanto, al hablar de actividad turística se habla de las acciones que llevan a cabo los prestadores de servicio, con la finalidad de aprovechar al máximo los recursos puestos a disposición del turista. Las actividades turísticas pueden ser diversas dependiendo del destino y su oferta, y buscan siempre satisfacer al turista, crear en ellos nuevas expectativas de conocimiento e interés, mejorar su calidad de vida y propiciar la integración de los pueblos.

La cocina, de acuerdo a un Diccionario de Teoría Folklórica, es sinónimo de alimentación y como tal forma parte del folklore ergológico de subsistencia o biológica que estudia el hecho folklórico derivado de las relaciones del hombre con las fuentes materiales de producción, en este caso específico dedicado al estudio de la comida y bebidas tradicionales.

Todo turista, al visitar una nueva localidad y realizar sus actividades, definitivamente va a necesitar alimentarse. Ahora, existen quienes simplemente

buscarán alimentos para satisfacer sus necesidades primarias mientras permanezcan en el destino y otros quienes contemplarán la gastronomía del lugar como una forma más de acercarse a su cultura.

La comida, sea una motivación o no del viaje, a menudo se convierte en un referente permanente en la memoria cuando se trata de recordar las experiencias de viajes pasados. Por lo tanto, se debe procurar que esta experiencia gastronómica sea placentera para que este recuerdo evoque alegrías vividas.

Cada pueblo tiene su manera de cocinar y de comer, un conjunto más o menos riguroso de normas, gustos y ocasiones. Cada localidad tiene su propio marco social concerniente a la regulación y el control dietético, por lo que la forma de preparar y servir los alimentos forma parte de su cultura. La capacidad que tiene la comida para representar la identidad de una población determinó que la gastronomía fuese incorporada al patrimonio cultural de cada destino, ya que como se ve en párrafos anteriores, la comida tradicional forma parte del folklore de una localidad.

Según, el Ministerio de Turismo del Ecuador, el patrimonio cultural es "nuestra herencia ancestral que nos cuenta de donde venimos, quiénes somos. El conjunto de creaciones que nos distingue de los demás pueblos y nos da identidad: nuestros valores espirituales, simbólicos, estéticos, tecnológicos, y

los bienes materiales que han aportado a la historia de la comunidad". Además añade que "no solo lo antiguo es patrimonio cultural sino todo aquello que tenga valor artístico y cultural".

El patrimonio cultural es la herencia recibida de los ancestros, testimonio de su existencia, de sus formas de vida y su manera de ser, y es además el legado que se deja a las generaciones futuras.

Según, la Organización de las Naciones Unidas para la Ciencia, la Educación y la Cultura (UNESCO), el patrimonio cultural se divide en tangible e intangible. "El patrimonio cultural tangible es toda forma patrimonial susceptible de ser captada por los sentidos".

El patrimonio cultural inmaterial en cambio es, según, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), "el patrimonio vivo, el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente".

La Convención define al patrimonio cultural inmaterial más concretamente como "los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural".

Como parte de sus características, además de ser intangible, debe ser:

- Transmitido de generación en generación;
- recreado continuamente por las comunidades y grupos en función de su entorno;
- tener interacción con la naturaleza y su historia;
- infundir sentimiento de identidad y continuidad en las comunidades;
- promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana;
- ser compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes; y
- cumplir los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

Siendo aún más específicos, en el listado de los veinte tipos de patrimonio cultural que plantea la UNESCO, el décimo noveno apartado son las tradiciones culinarias.

En el patrimonio cultural de un pueblo son parte substancial las tradiciones culinarias, así como las leyendas, refranes, la música y muchas otras manifestaciones culturales que dan cuenta de la forma de ser de sus habitantes.

Definitivamente los alimentos emblemáticos de una localidad también forman parte de su patrimonio cultural, es así que tienen valor turístico, hecho que genera la posibilidad de posicionarlos comercialmente.

La gastronomía, al igual que las fiestas y los bailes, contiene significados simbólicos que están referidos a la conducta, al pensamiento y a la expresión de los sentimientos de diferentes grupos culturales.

Desde una perspectiva turística, incluso los antiguos rituales de las culturas ancestrales de la localidad pueden resultar atractivos, siempre y cuando se comprenda a la gastronomía en su contexto cultural e histórico, más que exclusivamente degustativo.

La cocina puede ser reconocida como el estilo de guisar de cada país o siendo aún más específicos, de cada región o localidad. Para que este estilo sea tradicional o característico de algún lugar debió haberse pasado y propagado de generación en generación, para así convertirse en tradición, y estas en identidades.

El uso que hace el turismo del patrimonio establece que la gastronomía adquiera cada vez mayor importancia en el contexto del turismo, sobre todo en

el turismo cultural, que es el que busca el uso y disfrute del patrimonio cultural en los momentos de ocio y tiempo libre.

Según, la Secretaria de Turismo de México (SECTUR) en el Estudio Estratégico de Viabilidad de Turismo Cultural, 2002, el turismo cultural es "aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico".

La Feria Internacional del Turismo Cultural (FITC), que se celebra anualmente desde hace cuatro años, da cabida a Rutas Gastronómicas y Enológicas (rutas del vino). Esto refleja claramente la importancia que se le da a la gastronomía en el turismo cultural.

Se aprecia indudablemente la necesidad de revalorizar el patrimonio gastronómico de una comunidad, región o nación, teniéndolo como uno de los pilares indispensables sobre los que se debería fundamentar la gran mayoría del desarrollo del turismo cultural.

Como se plantea en párrafos anteriores, a través de la gastronomía se puede reflejar la cultura de toda una sociedad. La comida es uno de los últimos aspectos que se pierde de la identidad cultural, por ello es utilizada como una

metáfora de la tradición. A veces la gastronomía de una localidad presenta un cierto nivel de aculturación, sobre todo en aquellos lugares muy visitados por turistas, pero aquí también influye el apego nacionalista o regionalista de cada sociedad y el valor que se da a lo propio.

Por ejemplo, en una sociedad ecuatoriana, en donde a veces se da mayor importancia a lo internacional que a lo propio, es probable que la influencia de extranjeros altere un poco la gastronomía autóctona del país. Sin embargo, el hecho de que alguien de afuera valore a la comida local es motivo de orgullo y es una forma de incentivar a la comunidad a valorar lo propio. Ahora con la migración también se está empezando a revalorizar la gastronomía ecuatoriana porque como dice el dicho: "nadie sabe lo que tiene hasta que lo pierde". Y es que gracias a su lejanía las personas a veces llegan a extrañar mucho la gastronomía ecuatoriana.

En este contexto entra una de las características del turismo, que lo describe como una actividad ambivalente, ya que aunque puede contribuir con grandes ventajas en el ámbito socioeconómico y cultural, al mismo tiempo puede favorecer la degradación ambiental y la pérdida de la identidad local.

Al interactuar las comunidades receptoras y los visitantes de la localidad, consecuencia de las corrientes turísticas, se impacta de modo directo o indirecto las estructuras de la sociedad.

Según, la Organización Mundial del Turismo (OMT), la corriente turística es "todo movimiento migratorio por tierra, mar o aire, que desplaza a los turistas de un punto geográfico a otro y que los hace permanecer fuera de su lugar habitual de residencia o domicilio".

El turista siempre decide de acuerdo a las opciones de consumo que le ofrece el espacio turístico que visita. Por lo tanto, las comunidades de destino se ven afectadas ya que estas también participan de este proceso de elección por parte del turista. Es la comunidad receptora la que determinará como se hará el manejo de sus recursos, ya que es su lugar de residencia en donde se llevarán a cabo las actividades turísticas.

El espacio turístico al que se hace mención en el párrafo anterior, según, la Organización Mundial del Turismo (OMT), es el "lugar geográfico determinado donde se asienta la oferta turística y hacia el que fluye la demanda".

La mayor parte del tiempo, y sobre todo en los destinos turísticos con mayor afluencia de turistas, inclusive la producción de la localidad o de sus proveedores se ve afectada ya sea positiva o negativamente ya que se impacta de manera directa o indirecta las estructuras de la sociedad. En una sociedad que tiene una mayor demanda de turistas es necesaria una correcta

distribución de los víveres para que tanto la población local como los turistas puedan ser atendidos y así poder satisfacer su necesidad de consumo.

La comunidad receptora puede también, decidir modificar ciertos aspectos de su gastronomía, buscando ser más atractiva ante los ojos de los visitantes. Esto con la esperanza de volverse más competitiva y que la gastronomía pase a ser parte de los atractivos de la localidad como patrimonio intangible.

Un ejemplo de esto es lo que podría suceder con Ecuador en el caso de que decidiera adaptar su gastronomía para ponerla a disposición de todos los turistas. Y no es que no se ofrezca la gastronomía a los turistas, solo que la verdadera comida autóctona del país es en varias ocasiones demasiado condimentada, por lo que usualmente los turistas se privan de comer las delicias que la gastronomía ecuatoriana tiene para ofrecer.

Suele suceder que cuando los turistas, sobre todo extranjeros, prueban algún plato muy condimentado, terminan con enfermedades estomacales ya que no están acostumbrados a comer de la misma manera. En muchos casos también se debe cuidar la higiene del lugar donde se preparan los alimentos para evitar este tipo de inconvenientes y evitar desprestigiar así la comida local. Siempre debe existir un correcto manejo de los alimentos y bebidas en cualquier establecimiento donde estos se expendan, tanto si está dirigido para turistas como para locales.

Aquí juega un papel fundamental la calidad de la comida, más aún si la motivación del turista es específica, en este caso la comida. Las exigencias de un turista siempre crecen, y si degustar la gastronomía era una de las motivaciones principales del viaje, las exigencias de calidad del mismo estarán por encima de otras consideraciones, inclusive del precio.

Referente a la gastronomía y su importancia en las actividades turísticas, cabe destacar que para algunos turistas uno de los atractivos para visitar otro país lo constituye la experiencia gastronómica que ofrece cada destino. En algunas localidades lo que más llama la atención de su gastronomía es la gran diversidad de comida internacional que esta ofrece. Esto es lo que buscan un poco más los turistas conservadores que prefieren comer siempre algo conocido o los que desean probar algo diferente a cada momento.

En otros lugares el gran atractivo gastronómico lo constituye su gastronomía regional, mejor conocida como comida étnica. Estas son apreciadas por los turistas por su originalidad, forma de servir, su preparación, etc. Se debe recordar que en muchas ocasiones los turistas buscan vivir experiencias nuevas y probar la gastronomía autóctona de la localidad, como ya se dijo, es una forma más de acercarse a su cultura.

En un lugar no se come igual que en otro, y es que instrumentos de cocina, sistema de conservación de alimentos, hornos, estufas, artículos de mesa, recetas, vajillas, las historias de la cocina local, los productos alimenticios propios de cada región como dulces y vinos todo puede cambiar.

En muchos lugares incluso se han desarrollado museos etnográficos en donde se hablan de las costumbres y objetos culinarios de cada lugar, aprovechando así al máximo los recursos gastronómicos que la localidad ofrece y ampliando así los lugares a visitar por los turistas.

En muchos países inclusive se han creado rutas gastronómicas, que son rutas especializadas en donde se permite realizar un recorrido en forma organizada conociendo y disfrutando los procesos productivos y/o industriales de los alimentos que provee el sector así como su degustación. En esta ruta siempre existe uno o unos productos clave que caracteriza la ruta y les otorgan identidad. Es el caso de la ruta de los caminos criollos en Mendoza, Argentina, el cual se basa en las comidas típicas, empanadas mendocinas, locro, carnes varias, entre otros y reúne en total 14 establecimientos.

Adicionalmente al turismo cultural, hay otros tipos de turismo específicos que también son sensibles a anexar la gastronomía como actividad complementaria.

Este es el caso de ciertos turismos de deportes, como el golf, también el

turismo de negocios y porque no los tipos de turismo que buscan solamente descanso y diversión como el turismo de sol y playa.

En general la gastronomía adquiere cada vez mayor importancia para los turistas ya que según, el libro de Gastronomía y Turismo, Cultura al Plato, del Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos CIET, en una investigación efectuada en los Estados Unidos de América se descubrió que una de las actividades favoritas de los turistas (86.2%) es comer en restaurantes.

En conclusión se debe destacar que la gastronomía es un elemento muy importante para la industria del turismo, porque favorece el aumento de puestos de trabajo e ingreso de divisas además de ofrecer la oportunidad de conocer el sabor de la cocina de un país o una localidad.

Ahora que esta en apogeo el turismo cultural también está en crecimiento el turismo gastronómico. Toda experiencia turística es una experiencia cultural, considerando el contacto e intercambio entre diferentes culturas, y la gastronomía se establece como una forma de experiencia más concreta de la realidad del lugar visitado.

Según, Fabio Cárdenas Tabares, "el turismo gastronómico se refiere a aquellas personas que viajan para deleitarse con los buenos platos de la cocina

internacional". El mismo autor señala que este tipo turismo obtiene cada vez *más importancia*. Esto definitivamente motiva a los países a mejorar la cocina nacional, para conseguir construir una imagen que pueda estimular a los turistas.

La gastronomía puede ser aprovechada como un elemento diferenciador en el ámbito turístico. Se debe recordar que la gastronomía es un importante producto turístico que permite observar como viven los habitantes de cada región. Se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo cultural.

Según, la Secretaria de Turismo Española, producto turístico es el "conjunto de componentes capaces de satisfacer las motivaciones y expectativas de un segmento de mercado determinado".

Mediante la gastronomía, se puede llegar a promocionar a todo un país, y de ser posible hasta llegar a cosechar un apropiado reconocimiento internacional, motivando así un constante ir y venir de visitantes y generando así una nueva oferta de actividades turísticas a manera de poder responder a esta creciente demanda.

## 1.5 Conceptualización del inventario gastronómico

Según, el diccionario de turismo consultado en esta investigación, el recurso turístico es el “conjunto del patrimonio natural, histórico-monumental, artístico y cultural que posee un núcleo turístico (pueblo, ciudad, comarca, provincia, región o país) y que ejerce un gran poder de atracción turística”.

El inventario de recursos es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los recursos físicos, biológicos y culturales que conforman los atractivos, existentes o potenciales que contribuyen a formar la oferta turística de un destino. Dichos inventarios proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, ya que permiten ver las fortalezas y debilidades del lugar y ver que carencias existen a manera de mejorar la oferta del territorio.

El objetivo de un inventario de recursos turísticos es básicamente unificar los criterios para el registro de información sobre los atractivos turísticos y permitir obtener tanto a las entidades públicas como privadas relacionadas al turismo, información actualizada de los atractivos, a más de una evaluación y valoración de los mismos de acuerdo a sus características.

El inventario de atractivos turísticos constituye para las comunidades receptoras lo que para las empresas de otros ramos son los artículos que se tienen en

existencia para la venta. En consecuencia, el hecho de que un inventario permita conocer los diferentes atractivos del destino se hace necesario para aplicar técnicas de mercadeo a fin de convencer a los turistas de visitar determinada región en base a lo que esta tiene para ofrecer.

Referente al inventario de atractivos gastronómicos, este es el que permite registrar ordenadamente aquellos tipos de atractivos turísticos relacionados con la gastronomía de un destino en particular. Muchas veces estos atractivos no son conocidos, por lo que posteriormente pueden ser puestos en el mercado, contribuyendo a mejorar la oferta turística del lugar. Estas fichas al igual que las demás fichas turísticas, proporcionan información muy importante para el desarrollo del turismo, sobre todo si se considera que la alimentación siempre está incluida dentro de las actividades turísticas, así este no sea el motivo principal del viaje.

El manejar en varios destinos o en varios platos, productos, establecimientos (planta) o celebraciones (festividades, festivales o mercados) un mismo modelo de inventario permite mantener un mismo discernimiento para el registro de información sobre los atractivos gastronómicos.

El simple hecho de llevar a cabo un inventario gastronómico, facilita a las entidades públicas y privadas involucradas con la actividad turística, información actualizada de la ubicación de los atractivos gastronómicos, sus

usos culturales, calidad, facilidades de acceso y deleite en su entorno y además de que permite una evaluación y valoración de los mismos de acuerdo a sus características y darle una jerarquía de acuerdo a su importancia.

Se considera atractivo gastronómico los platos, productos, lugares, bienes, tradiciones y acontecimientos afines con el proceso de alimentación y la riqueza gastronómica de un destino que por sus particularidades puede conseguir cautivar el interés del visitante.

Los productos y los platos siempre son preparados o servidos en establecimientos públicos de comidas. Igualmente pueden ser conservados y vendidos en tiendas y locales públicos de alimentos como comidas para llevar (para su insumo fuera del local donde se venden), como alimentos populares de la localidad, región o nación y como comida típica para los turistas.

Estos establecimientos públicos donde se expende la comida se consideran como facilidades gastronómicas y parte de la planta dentro del sistema turístico de un destino. Son las instalaciones donde los visitantes pueden satisfacer sus necesidades de alimentación y los servicios complementarios afines a la cultura gastronómica propia del destino.

El conjunto de platos, productos, lugares, bienes y costumbres se consideran los bienes y servicios que hacen posible la oferta de productos y platos gastronómicos, constituyendo así parte activa de la actividad turística del destino. Saber con que atractivos cuenta una localidad permitirá desarrollar una mejor oferta.

## 1.6 Modelos de Inventario

Existen a saber algunos modelos de inventario de recursos turísticos, sin embargo, para el desarrollo de esta investigación se consideraron dos: el modelo según la metodología de la Organización Mundial del Turismo (OMT) y el modelo según la metodología del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR).

La metodología de la OMT destaca aspectos del recurso como su tipo y descripción, una breve evaluación, las características especiales del mismo, que son aquellas cualidades en base a las cuales se puede identificar, valorar y diferenciar a los atractivos unos de otros y constituyen el valor intrínseco del atractivo; entre otros aspectos.

Tabla I Metodología de la OMT

NOMBRE DEL RECURSO	EMPLAZAMIENTO	TIPO Y DESCRIPCIÓN	OTROS RECURSOS EXISTENTES EN LA ZONA
<b>ACCESIBILIDAD</b> Durante todo el año Durante la semana Horario de apertura o exposición	<b>CARÁCTERÍSTICAS ESPECIALES</b>		<b>RESPONSABLE</b>  Desarrollo Conservación Promoción
<b>MEDIOS DE TRANSPORTE ENTRE EL RECURSO Y EL TURISTA</b> Empresa Nacional Empresa Internacional	<b>OTROS SERVICIOS E INSTALACIONES TURÍSTICAS EXISTENTES EN EL SITIO</b>  Nombre Propietario Dirección Teléfono	<b>BREVE EVALUACIÓN DEL RECURSO</b> Su atractivo Su capacidad turística Su compatibilidad con planes regionales y nacionales	
<b>¿POR DONDE ENTRAN LOS TURISTAS EXTRANJEROS EN EL PAÍS?</b>			

Fuente: III Seminario de Graduación, Junio – Octubre 2007

La metodología de MINTUR clasifica a los atractivos turísticos en dos grupos: sitios naturales y manifestaciones culturales. Esta metodología destaca sus características y también les otorga a dichos atractivos una categoría, tipo y subtipo de acuerdo a sus atributos, que son los que motivan la visita turística.

En lo que al inventario de atractivos gastronómicos se refiere, la OMT subdivide al recurso gastronómico en los siguientes bloques:

- Comida Nacional: Productos culinarios considerados como característicos de la imagen de marca de un País.
- Comida Regional: Productos culinarios característicos de una región dada, dentro de un País.
- Comida Local: Productos culinarios característicos de una localidad o comunidad específica.
- Gastronomía Nacional y Patrimonio Culinario: Platos Nacionales/ Regionales/ Locales, comida original de un lugar específico, comidas típicas, tradiciones relacionadas con el uso y consumo de la alimentación, etc.

Tabla II Puntos considerados en la elaboración de los inventarios

Ámbito geográfico		Atractivo (para un visitante internacional)		Origen del producto	
N	Producto culinario (alimentario) <b>NACIONAL</b>	1	Mínimo bajo	1	Producto preparado enteramente a partir de alimentos locales
R	Producto culinario (alimentario) <b>REGIONAL</b>	2,3,4 y 5	Máximo, alto	2	Producto preparado parcialmente a partir de alimentos importados
L	Producto culinario (alimentario) <b>LOCAL</b>			3	Producto preparado enteramente a partir de alimentos importados

De acuerdo a la tabla anterior (tabla II), si se desea graficar al helado de paila por ejemplo, producido en la Sierra del Ecuador, se lo haría de la siguiente manera:

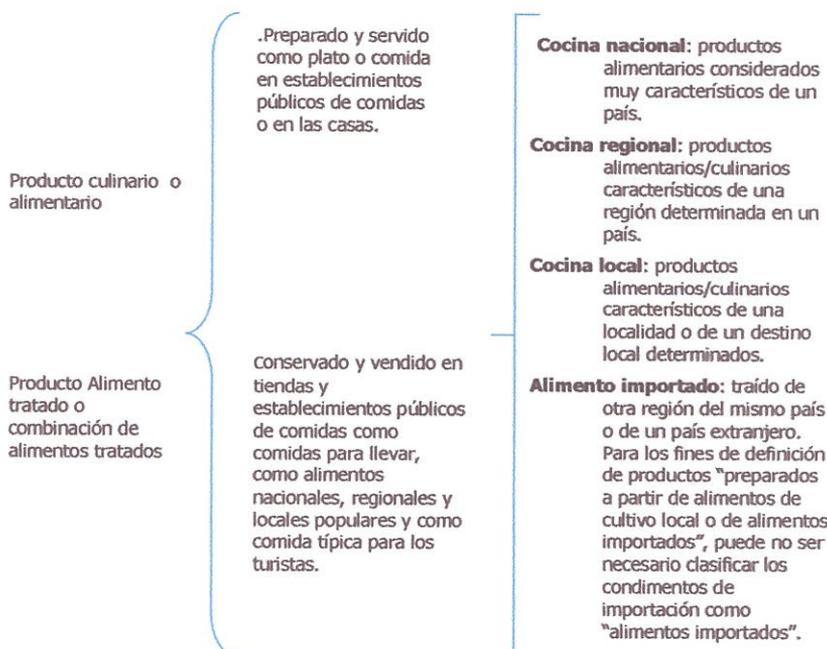
Gráfico 1 Ejemplo de elaboración de inventario gastronómico, caso helado de paila

Productos alimentarios o culinarios	Atractivo	Con ingredientes de producción local o importados	
(N,R,L)	(1-5)	(1-3)	
1. HELADO DE PAILA Jugo de frutas naturales congelado en paila de cobre.	R	5	1

Fuente: III Seminario de Graduación, Junio – Octubre 2007

De igual forma, en la elaboración del inventario de productos y platos gastronómicos mundiales se han establecido las siguientes definiciones:

Gráfico 2 Definiciones básicas de un Inventario Gastronómico



Fuente: III Seminario de Graduación, Junio – Octubre 2007

Los inventarios gastronómicos suelen considerar las siguientes clasificaciones para así poder analizar mejor cada recurso gastronómico de acuerdo a su categoría:

- Productos: Aquí entran los productos tales como la miel, azúcar de caña, aguardiente y bebidas destiladas, frutos del mar, productos agrícolas, entre otros.
- Fiestas, ferias y mercados: Todos estos acontecimientos programados deben tener relación con la comida típica del lugar.
- Recetas y platos con valor patrimonial: Cualquier plato o receta que por su tradición y origen puedan ser representativos de la cultura de la localidad.
- Establecimientos Gastronómicos: Restaurantes, bares, comedores, puestos de comida, tiendas de recuerdos, entre otros.

Se debe elaborar un tipo de ficha de inventario para cada apartado, las mismas que deben tener en cuenta las especificidades de cada uno de ellos. Esto, más el factor de conseguir los datos precisos de todas las posibles fuentes, permite diagnosticar el recurso alimentario y hacer propuestas a futuro.

MINTUR en cambio plantea las siguientes clasificaciones de los recursos gastronómicos y sus respectivas especificidades:

- Ferias y Mercados
  - a. Lugar y fecha (día)
  - b. Variedad de los productos
  - c. Instalaciones existentes
  - d. Grupos participantes
  - e. Tipos de productos
- Comidas y bebidas típicas
  - a. Calidad y presentación del producto
  - b. Instalaciones existente
  - c. Forma de preparación
  - d. Especialidad
  - e. Ingredientes
- Explotaciones agrarias
  - a. Áreas agropecuarias e industriales
  - b. Descripción del paisaje

- c. Productos y materiales
  - d. Instalaciones existentes
  - e. Forma de explotación
- Fiestas
- a. Motivación
  - b. Periodicidad
  - c. Lugar de realización
  - d. Descripción de programas
  - e. Participación

Como se aprecia hay varios modelos de fichas de inventario gastronómico, es cuestión de escoger el modelo idóneo de acuerdo a los recursos gastronómicos existentes y las especificidades que se desean resaltar de cada uno.

## 1.7 Fichas de inventario

El modelo de inventario que se utilizó en la presente tesis es el sugerido por el grupo de docentes y seminaristas del III Seminario de Graduación de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), "Elaboración de Inventarios de

Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico”, realizado entre los meses de Junio y Octubre del año 2007.

## CAPÍTULO 3

### ASPECTOS GENERALES DEL DESTINO

#### 3.1 Aspectos Geográficos

El cantón Salinas se encuentra ubicado a 144 Km. de la ciudad de Guayaquil y a 549 km. de Quito, en el extremo más saliente de la costa del Pacífico Sur, en la provincia de la Península de Santa Elena.

Anteriormente toda la Península de Santa Elena formaba parte de la provincia del Guayas, sin embargo, ahora la península es la nueva provincia veinticuatro, hecho que se cumple desde el martes 16 de Octubre del 2007. De acuerdo al diario El Mercurio, la nueva jurisdicción tiene una superficie que alcanza los 3,763 kilómetros cuadrados, con una población de 280 mil habitantes fijos y más de 500 mil flotantes.

Salinas cuenta con una extensión de 70.60 kilómetros cuadrados. El área urbana de Salinas corresponde a la cabecera cantonal con sus parroquias urbanas: Carlos Espinosa Larrea, Gral. Alberto Enríquez Gallo y Vicente Rocafuerte. Las parroquias rurales son: Anconcito y José Luís Tamayo (Muey).

La Cabecera Cantonal posee 2,706.84 Hectáreas, la Parroquia Rural: José Luís Tamayo: 3,676.02 Hectáreas y la Parroquia Rural: Anconcito: 973.84 Hectáreas.

Sus Límites son: Al norte: Océano Pacífico, al sur: Océano Pacífico, al este: La Libertad y Santa Elena, al oeste: Océano Pacífico.

El cantón carece de ríos de importancia, los mas importantes son: Las Vegas, Salado, Tambo y Tortuga, las aguas de estos ríos son recolectadas en la Laguna "Velasco Ibarra", reservorio construido en el segundo período presidencial del Dr. José María Velasco Ibarra.

Salinas como parte de la faja costera debería tener un clima húmedo tropical, pero el influjo del mar, del que se halla casi rodeado y los vientos de la corriente fría de Humbolt, modifican notoriamente el clima de Salinas, que está muy lejos de ser ecuatorial, con temperaturas que oscilan en torno a los 24 grados, aumentando desde la orilla del mar hacia el interior.

Salinas posee una extensa planicie cuya forma triangular ocupa la parte sur occidental de la Península de Santa Elena. No existen accidentes orográficos mayor importancia, sin embargo, se encuentran pequeñas elevaciones como: la colina de "Punta Carnero" y el Cerro de Salinas, conocido como La Puntilla; accidente costanero que se adentra en el Océano en forma de punta,

constituyendo un estratégico lugar como punto de referencia para la navegación.

Según, el Plan Estratégico Participativo, Cantón Salinas, Ecuador 2004<sup>1</sup>, el cantón tiene 50,031 habitantes aproximadamente. La mayor parte de la población reside en la cabecera cantonal de Salinas, con aproximadamente el 58% del total de habitantes, le sigue José Luis Tamayo con el 25%, y en último lugar Anconcito con el 17%.

### 3.2 Antecedentes históricos

Según cuenta la historia la actual ciudad de Salinas estuvo hace miles de años habitada por una raza de gigantes que debieron ser de contextura fuerte y estatura muy diferente a los que poseían los habitantes de otros sectores del país, el territorio que ellos ocupaban se denominaba Sumpa y se dedicaban principalmente a la pesca. Esta teoría ha sido comprobada a través de las excavaciones de varios investigadores y arqueólogos, quienes han hallado osamentas de gran tamaño en sepulcros hechos de piedra.

La Península de Santa Elena es para muchos historiadores y arqueólogos el origen de la nacionalidad Ecuatoriana. En ese sector han encontrado los

---

<sup>1</sup> <http://www.salinasecuador.com/salinas/>

vestigios más antiguos de los asentamientos humanos en el país. Los asentamientos en el *Litoral* habrían tenido un carácter permanente en donde los habitantes se establecían a lo largo de todo el año pues siempre tenían recursos disponibles.

En la Península se asentaron varias tribus y culturas pre colombinas, que en su orden cronológico<sup>2</sup> fueron: Las Vegas, Valdivia, Machalilla, Chorrera, Guangala, Jambelí y Manteño-huancavilca.

En el periodo precerámico correspondiente al 11.000 a.C. se encuentra la cultura Las Vegas. Sus habitantes se alimentaban de los recursos del mar y el manglar, además de ciertos vegetales que el suelo de la península brindaba. Esta fue una de las primeras culturas que habitaron la Península y se dice que con su origen inicia la historia del país, por ser la cultura más ancestral de todas.

El denominado periodo Formativo esta subdividido en tres etapas, la primera que data del año 4.200 a.C., tuvo su desarrollo la cultura Valdivia. Sus pobladores eran consumidores de maíz, fréjoles, habas, ají, maní, zapallo, calabaza, armadillos, tapir, perros, zarigüeyas, pumas conejos, bagres, corvinas, tiburones, etc. El principal molusco consumido por ellos era la concha

---

<sup>2</sup> Fuente: Museo Naval Arqueológico Siglo XXI 2007

prieta. Esta cultura se caracterizó por iniciar la fase de la cerámica en el Ecuador.

En la segunda etapa del período Formativo se desarrolló la cultura Machalilla desde 1.500 a.C. hasta 1.200 a.C. Su dieta alimenticia era muy similar a la de la cultura Valdivia y consistía en: maíz, fréjoles, en la caza y pesca especies como el atún, bonito, albacora, y bagre, además de la recolección de la *Spondylus* y caracoles marinos y Engoroy. Su economía era también basada en la agricultura.

En la tercera etapa del período Formativo se desarrollo la Cultura Chorrera, desde 1.500 a.C. hasta el 500 a.C.. Ellos se dedicaban al cultivo de zapallo, papa china, mate, frutos como anona, piña, guanábana, etc. Esta cultura fue la de mayor expansión territorial ya que llegó a la Amazonía.

En el período de desarrollo regional en esta zona del país se encuentra a las cultura Guangala y Jambelí que corresponden a los años 500 a.C. a 500 d.C., sus principales productos fueron maíz, fréjoles, tagua, caza de venados, conejos, guatusas al igual que la pesca de peces como: bonitas, recolección de ostras, *Spondylus*, cangrejos y concha. La cultura Guangala fue la primera en elaborar objetos de cobre y su cerámica ya tenía una expresión artística. En ambas culturas los asentamientos humanos fueron creciendo.

En el período de desarrollo de integración se ubica a la cultura Manteño Huancavilca desde 500 d.C. al 1530, los productos de consumo eran el maíz, papa china, ají, piña, aguacate, yuca, maní, tomate y camote. Eran destacados navegantes que en sus embarcaciones lograron llegar hasta Centroamérica.

Tabla III Cuadro Cronológico Peninsular del Morro y Santa Elena

<b>PERIODO</b>	<b>CRONOLOGIA</b>	<b>CULTURA</b>	<b>SITIOS</b>
<b>Integración</b>	800 d.C.- 1526 d.C.	Manteño-Huancavilca	Salinas La Libertad Julio Moreno Colonche Chanduy Playas
<b>Desarrollo Regional</b>	500 a.C.- 800d.C.	Guangala Jambeli	Guangala El Azúcar Colonche Palmar La Libertad Julio Moreno
<b>Formativo</b>	4200a.C.- 500a.C.	Engoroy Machalilla Valdivia	La Libertad Chanduy Real Alto Posorja
<b>PRE cerámico</b>	8800a.C.- 4600a.C.	Las Vegas	Santa Elena

Fuente: Museo Naval Arqueológico Siglo XXI 2007

Como es evidente en casi todas las culturas se mantienen los mismos productos utilizados para la alimentación, esto se debió a que los pobladores los extraían de las propias tierras de la Península.

El 18 de Agosto de 1531, la actual ciudad de Salinas recibe la visita de Francisco Pizarro, que tomó posesión de estas tierras y en honor de su Emperatriz Santa Elena, bautizó a este lugar con el nombre de Península de Santa Elena. Años después, pueblos pescadores se asentaron en Chipipe, Santa Rosa y La Libertad, lo hicieron así por que desde tiempos prehispánicos los habitantes de este sector del país se han caracterizado por tener como principal medio de alimentación y sustento; a la pesca, actividad que contribuyo en gran medida para que Salinas pueda surgir como un cantón prospero.

En 1822, después de la independencia del 9 de Octubre de 1820, los próceres idearon una nueva definición territorial. Para entonces Guayaquil ya se había unido a la Gran Colombia. La propuesta insinuaba la creación de una nueva provincia que llevaría el nombre de Tumbalá en honor a un cacique de la Isla Puná y que la ciudad de Santa Elena sería su capital.

No obstante, dos años más tarde el Congreso de la Gran Colombia no aprobó dicha iniciativa provincial y más bien nombró a Santa Elena como cantón del Departamento de Guayaquil. Más adelante en la historia, Salinas fue recinto de Santa Elena hasta el año de 1929, fecha en la que alcanzó la categoría de parroquia rural de este cantón. Ocho años después, el 22 de Diciembre de 1937 se convierte en un nuevo Cantón de la provincia del Guayas, bajo Decreto Supremo expedido por el entonces Jefe Supremo de la nación Gral. G. Alberto Enríquez Gallo. Esta figura política se mantenía hasta el martes 16 de Octubre

del 2007, fecha en que el Congreso de la República del Ecuador aprobó con 57 votos la creación de la *Península de Santa Elena*, la nueva provincia número veinticuatro.

Para inicios del siglo XX Salinas experimenta un mayor desarrollo económico, ya que para el año de 1909 se realizaron los primeros intentos de explotación del petróleo, este nuevo recurso explotado en el cantón ayudó a que en aquel entonces el Gral. Eloy Alfaro hiciera realidad su más grande proyecto: el ferrocarril Guayaquil-Quito inaugurado en 1908. Fueron las fuentes petrolíferas peninsulares las que suministraron el combustible necesario con el que se nutrió este importante medio de comunicación, induciendo incluso a construir en años posteriores el ferrocarril Guayaquil-Salinas, el cual por mucho tiempo constituyó un valioso aporte al turismo y progreso peninsular.

La década de los años cuarenta hasta la década los años setenta, fue una época muy especial para el cantón, ya que se dieron sucesos importantes que siguieron empujándolo hacia grandes cambios, entre estos se puede citar la construcción del Yacht Club en 1940, lugar creado con el objetivo de que las personas más pudientes del sector pudieran reunirse para realizar actividades deportivas y de entretenimiento. Además de ello, la llegada y asentamiento del ejército militar norteamericano en Chipipe en 1942, que llegó al país con el propósito de tener un lugar estratégico que prevenga cualquier intento de

invasión por parte de ejércitos enemigos, ya que esos eran los tiempos de la *segunda guerra mundial*.

Para el año de 1948 la producción petrolera alcanza un gran despunte, produciendo un total de 5.000 barriles diarios. Otro de los recursos de los que disponía el cantón era la sal, para los años de 1960 a 1970 se dio la industrialización de este producto, lo que mejoró la extracción y refinación de este condimento básico en la cocina ecuatoriana. Todo estos factores contribuyeron a que se de una construcción masiva de edificios impulsando así la inversión y por lo tanto un desarrollo acelerado de la ciudad.

Debido a la cantidad de edificios creados y las comodidades ya existentes y gracias a los factores antes mencionados como la creación del Yacht Club, Salinas se inicia como balneario exclusivo, al igual que la mayoría de capitales latinoamericanas.

En la actualidad, Salinas es considerado uno de los destinos turísticos mas importantes de la costa Ecuatoriana, lo cual se debe al arduo trabajo de todos los habitantes de este balneario, sin embargo dicho labor no ha terminado, se siguen buscando mecanismos para que este rincón del país continúe desarrollándose de manera sustentable de tal manera que siga contribuyendo a la economía del estado y sus habitantes se sigan beneficiando de ello.

## Origen de su nombre

El nombre que posee el Cantón lo lleva marcado desde la época colonial y se origina de las extensas minas de sal que se han venido explotando en su suelo salitroso, las cuales han proveído durante mucho tiempo de este indispensable condimento a un gran porcentaje de la nación.

### 3.3 Aspectos culturales

Salinas es un cantón con años de historia, en sus tierras se asentaron algunas de las civilizaciones más antiguas del Ecuador, como lo es la cultura Las Vegas. Sin embargo, con el pasar de los años, producto de la aculturación de la cual ha sido partícipe, ha ido perdiendo sus más remotas tradiciones y parte de su identidad. Muchas de las personas que actualmente residen en el cantón provienen de otras provincias o cantones, lo que genera una población heterogénea.

Otro aspecto que va moldeando su identidad es el hecho de que gran parte de su población es flotante (temporal), y proviene mayoritariamente de Guayaquil. Así es como poco a poco, Salinas ha ido cambiando para poder satisfacer las necesidades de todos quienes la visitan o residen en ella. Son muy pocos los aspectos culturales que aún se conservan.

A continuación se describen parte de los aspectos que definen el entorno cultural del cantón Salinas:

a. Arquitectura tradicional

A lo largo de la Costa en Chipepe y San Lorenzo el tipo de arquitectura se compone básicamente por edificios, en su mayoría departamentos. Una cuadra más atrás las viviendas de una o dos plantas máximo, hechas con cemento y hierro o de construcción mixta (cemento y madera), es lo que más predomina en el paisaje.

En sectores de barrios antiguos, como es el barrio Basan, ocurre igual, las casas tienen similar tipo de construcción y no son muy grandes. Muy pocas casa conservan un espacio detrás o delante de sus casas para destinarlo al esparcimiento familiar. Esto ocurre más en las casas que pertenecen a la población flotante que busca tener más lugares de esparcimiento dentro de su hogar para colocar hamacas y descansar por las tardes.

En Santa Rosa y Anconcito en cambio las viviendas se ven más sencillas, quizás debido a que las personas que aquí residen se dedican mayoritariamente a la pesca y prefieren vivir más humildemente.

## b. Costumbres tradicionales

Los habitantes de Salinas en su mayoría son católicos, por eso se ve la presencia sobre todo de iglesias católicas a lo largo del cantón. Gran parte de las costumbres que comparten son religiosas, como la celebración que llevan a cabo en Semana Santa.

La Semana Santa es una festividad que la población de Salinas no deja pasar por alto y esta se inicia con un recorrido de Vía Crucis que inicia desde la Iglesia San Judas Tadeo, ubicada en el sector Pueblo Nuevo, hasta la Iglesia Matriz La Merced, frente al Municipio de la Cabecera Cantonal. En la celebración de esta fecha se observan colores vivos como el rojo, el azul, verde, lila, de acuerdo a la época, lo cual representa según los habitantes del Cantón Salinas lo que tuvo que pasar Jesús antes de su muerte.

Incluso, de acuerdo a la página del Ministerio de Turismo<sup>3</sup>, en el cantón se realiza todo un programa de eventos que empieza en el Domingo de Ramos y termina el Domingo de Pascua. Las actividades que usualmente se presentan son misas programadas, la Procesión, Lavatorio de Pies, exposiciones de pintura, la Procesión Penitencial, Celebración de las Siete Palabras, Bendición

---

<sup>3</sup> [http://www.turismo.gov.ec/index.php?option=com\\_content&task=view&id=290&Itemid=43](http://www.turismo.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=290&Itemid=43)

del Agua, Renovación de las Promesas del Bautismo pregón pascual y shows artísticos.

Entre otras festividades religiosas esta la fiesta de San Pedro, celebrada el 29 de Junio, la fiesta del Cristo del Pescador de Santa Rosa y la fiesta del Divino Niño, ambas celebradas en Julio. Del 20 al 25 de Septiembre se lleva a cabo la fiesta en honor a la Patrona de Salinas, Santísima Madre de la Merced.

Para el mes de Octubre, el día 12, en homenaje del día de la Raza, se llevan a cabo rodeos y desfiles. El 24 de Octubre de cada año, se lleva a cabo la Fiesta de San Rafael de Arcángel, en la cual se dan procesiones, misas, juegos pirotécnicos y bailes populares. Del 1 al 5 de Noviembre se inaugura la feria artesanal del mueble y el 22 de diciembre, que es la última fiesta importante en su calendario de actividades cívicas, se rememora la cantonización de Salinas.

Un acontecimiento muy importante para la población de Salinas, y que por lo tanto se merece atención especial, es la fiesta de los Finados que se lleva a cabo el 1 y 2 de Noviembre de cada año. La creencia de los habitantes de Salinas es que los difuntos regresan a la vida terrenal a servirse todo lo que les gustaba comer en vida, por eso la llamada "mesa de muerto" la cual sirven en honor a los difuntos.

Para el 1 de Noviembre se celebra el día de los Muertos Chicos, de los menores fallecidos. El día 2 de Noviembre es la fiesta de los Muertos Grandes, es decir de los difuntos adultos. En ambos casos el ritual es el mismo, se preparan los alimentos preferidos del fallecido, empezando el ritual desde la madrugada de este día. La ama de casa cocina y coloca la comida en una mesa, la cual esta rodeada con sabanas color blanco. Se debe colocar un foco en la parte superior de la mesa, y no es permitido que nadie ingiera la comida hasta el anochecer, una vez que el difunto ya haya degustado de los manjares. Un dato adicional es que en la mesa de los Muertos Grandes se prepara más comida que en caso de los Muertos Chicos.

Para el día de los difuntos también se elaboran panes con figuras que son parte de una tradición, ya que personas ajenas a la familia llegan a la casa y dicen la conocida frase "Ángeles somos, del Cielo venimos, pan pedimos", procediendo así los dueños de la casa a brindarles el pan. Dos platos que se consumen en esta fecha también son el papiado y el picante de pescado, de los cuales se elaboraron las fichas de inventario para mayor conocimiento de los mismos.

Cabe mencionar que con el pasar del tiempo se han perdido muchas de las costumbres y tradiciones de esta festividad, no obstante, algunas de las familias del cantón aun las celebran.

Hay una festividad que se celebra a lo grande en el cantón, y es la fiesta de fin de año. Salinas es actualmente conocido a nivel nacional como un destino preferido en esta época, es así que para esta fecha, cerca de 300.000 turistas se hacen presentes para deleitarse con la quema de monigotes, eventos en vivo, concurso de años viejos, juegos pirotécnicos y luces de bengala.

La oferta de actividades para esta fecha cada año es más diversa en busca de satisfacer todos los gustos. Las discotecas, hoteles y restaurantes arman diferentes propuestas para los visitantes que incluyen presentaciones de artistas, cenas románticas, entre otras opciones.

Para Carnaval se suelen realizar también actividades como desfiles, elección de la reina del Carnaval, programas culturales, entre otros. Este es un feriado muy importante para Salinas ya que recibe una gran afluencia de visitantes. Existe la tradición de mojar a las personas, pero es algo que casi ya no se practica, solo entre amigos o con familiares.

Con la temporada de inicio de avistamiento ballenas en Junio también se está empezando a realizar desfiles y programas culturales con el fin de captar una mayor atención de turistas.

c. Actividades económicas tradicionales y modernas

A pesar de que en Salinas existen empresas que se dedican a la pesca y a la extracción de sal de manera industrial (la primera en menor cantidad), la producción artesanal aun no ha desaparecido en ambas actividades. Tanto la pesca artesanal como la producción artesanal de sal, son actividades propulsoras de la economía del cantón, ya que se realizan desde hace siglos, y por consiguiente, son consideradas actividades económicas de tradición.

Como actividad económica moderna se puede citar al turismo. Es muy importante señalar que Salinas no es producto de un modelo de planificación turística. Es cierto que ha sido visitada desde hace ya bastantes años, pero recién en la actualidad se podría decir que, producto de la afluencia de sus visitantes, se empieza a desarrollar el turismo de manera más organizada.

#### d. Gastronomía

Con respecto a la comida típica del Cantón Salinas, esta demás señalar que ellos aprovechan los recursos marinos que tienen a su disposición, de ahí que los principales platos sean precisamente a base de estos. Entre los platos que más se consumen esta el pescado frito, los ceviches en todas sus presentaciones, el arroz marinero, entre otros.

Por recibir la afluencia de visitantes de todo el país, y además alojar en su tierra personas de diversos lugares, en general la gastronomía es muy diversa. Se

puede encontrar desde arroz con menestra y carne asada hasta platos internacionales.

La población también consume platos tan variados como seco de pollo o caldo de bolas. Esto quiere decir que no limitan su consumo a productos del mar. Esta diversidad de platos que actualmente se da en el cantón es positiva y en parte negativa, porque a veces empiezan a olvidar platos tradicionales que ellos podrían tener, como ocurre con el “papiado de pescado”, plato típico del cantón rescatado en las fichas de inventario.

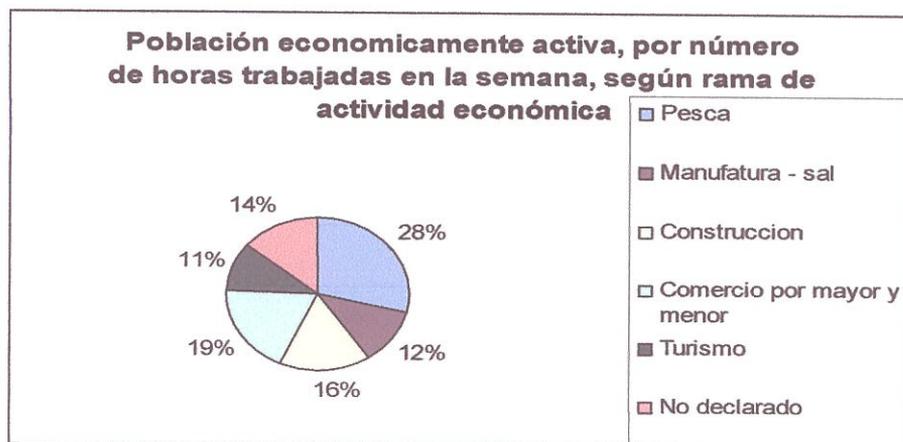
## CAPÍTULO 4

### ANÁLISIS DEL DESTINO

#### 4.1 Actividades económicas de la zona.

Con relación a la Población Económicamente Activa (PEA), datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), las actividades con mayor número de horas trabajadas son la pesca con un total de 3,495 horas, la industria manufacturera con 1,399 horas, la construcción con 1,935 horas, la actividad turística ocupa un total de 1,283 horas y finalmente las no declaradas con un total de 1,715. Cabe señalar que estos valores incluyen a la población masculina y femenina del cantón que laboran en el área rural y urbana respectivamente. Además de ello es necesario indicar que en cantón se realizan otras actividades como actividades comunitarias, sociales, inmobiliarias y empresariales, agricultura, ganadería, caza y silvicultura, etc.

Gráfico 3 Población económicamente activa, por número de horas trabajadas en la semana, según rama de actividad económica



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

Elaboración Propia

No obstante, debido al tema y objetivo de la presente tesis se consideraran las actividades relacionadas con el turismo, la manufactura – la sal y la pesca, y ya que se encuentran ligadas directamente con la información que se pretende recabar. Sin embargo, se reconoce que las otras no especificadas repercuten de forma indirecta en la actividad turística. Cabe mencionar que no existen registros del aporte económico de cada una de estas actividades a la economía del cantón.

#### a. El Turismo

La actividad turística existente en el cantón Salinas en la actualidad es el resultado de los esfuerzos de sus habitantes, ya que con el transcurso del tiempo han realizado diversas labores, las mismas que sin darse cuenta

produjeron los medios necesarios para que el cantón sea un conocido punto turístico en el país.

Todo inicia, aunque de forma empírica, con la perforación del primer pozo petrolero en el año de 1.925, tiempo después, con la llegada del ferrocarril en el año 1.936, se empiezan a observar grandes cambios en la vida de los salinenses pues se torna más sencilla y cómoda; ya no era necesario el uso de animales de carga para transportar sus víveres.

Un año más tarde, Salinas deja de ser recinto de Santa Elena y se convierte en cantón, este fue otro acontecimiento importante que contribuyó con el desarrollo turístico del lugar.

Algunos habitantes observaron lo que estaba ocurriendo y por ende decidieron crear un lugar de esparcimiento y diversión, es así que en el año de 1.940 se crea el conocido Yacht Club, fundado por los llamados "26 de la Fama", grupo de hombres pudientes de la zona que tomaron la iniciativa en la creación de este club que además de ofrecer recreación contaría con instalaciones propicias para que en lo posterior se realizaran grandes torneos internacionales de pesca deportiva, tenis, velerismo, entre otras.

Para el año de 1.942 se construyó la base norteamericana, la que propicio la presencia de extranjeros en la zona, lo cual trajo consigo nuevas perspectivas a los habitantes del lugar.

Los datos mencionados son algunos factores que contribuyeron a que en Salinas se construyan establecimientos, los mismo que más tarde impulsarían la actividad turística, un ejemplo de esto es la creación de uno de los primeros hoteles donde se hospedaron grandes personalidades del ámbito turístico y político, llamado Hotel Londres; además de ello se construyó el primer edificio del cantón llamado El Tiburón.

Foto 1 Salinas en los años 50



Fuente: Municipio de Salinas, 2007

Todo esto llevo a que a partir a inicios del siglo XX, el turismo se convirtiera en una actividad que opera como eje de la producción, acumulación y reproducción del desarrollo local. Los ingresos obtenidos por la pesca y la sal,

así como del petróleo sirvieron para crear una socioeconomía propicia que afectaron positivamente al turismo. La sal y la pesca han dado y son fuente de empleo, sin embargo, el turismo, en temporada alta y baja generan los mayores recursos del producto económico local.

En la actualidad Salinas es un importante centro turístico por sus hermosas y acogedoras playas. Cuenta con hoteles de primera categoría, agencias de viajes, restaurantes, clubes, casinos, bares, discotecas y centros deportivos.

Foto 2 Hotel Barceló Colón Miramar



Fuente: Municipio de Salinas, 2007

A continuación se señalan los establecimientos tanto de alojamiento como de restauración, los mismos que cuentan con el aval del Gobierno del Cantón Salinas<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Fuente: Municipio de Salinas

Tabla IV Planta Turística del Cantón Salinas

<b>Planta Hotelera</b>	<b>Numero de Establecimientos</b>	<b>Habitaciones</b>	<b>Plazas</b>
Hostales	18	285	695
Hostal Residenciales	3	86	182
Hosterías	5	59	169
Hoteles	14	711	1.986
Hoteles Apartamento	3	113	302
Motel	1	20	40
Pensión	7	50	100
<b>T O T A L E S</b>	<b>51</b>	<b>1.324</b>	<b>3.474</b>

<b>RESTAURANTES</b>		<b>Mesas</b>	<b>Sillas</b>
<b>Numero de Establecimientos</b>	<b>173</b>	1.438	5.899

<b>CAFETERIAS</b>		<b>Mesas</b>	<b>Sillas</b>
<b>Numero de Establecimientos</b>	<b>14</b>	69	281

Fuente: Municipio de Salinas, 2007

Cabe mencionar que año a año se abren nuevos establecimientos y existen otros que aún no han sido registrados, los cuales no son considerados en los datos proporcionados en la tabla anterior. Para el caso específico de la oferta de alimentación, es preciso prever que existen múltiples comedores y puntos de comidas rápidas, que abastecen una demanda existente, pero que al no contar con los requerimientos básicos de funcionamiento, no pueden ser registrados en los catastros oficiales del Ministerio de Turismo. Muchos de estos establecimientos a pesar de no estar registrados en los catastros, están contabilizados en los registros Municipales, debido al permiso que de todas

formas deben obtener para poder operar. Es por esto que no existe un registro de establecimientos en conjunto de ambas instituciones públicas.

El cantón Salinas brinda además algunas actividades recreacionales que permiten al visitante pasar momentos agradables en la playa es así que la asociación "Playa, Mar y Sol" alquila en tiempo normal un parasol con dos sillas en \$3; por pasear media hora en una moto acuática, \$20; en la banana, por 15 minutos, \$3. Sin embargo, en temporada alta (Diciembre a Marzo) los precios dependen mucho de la competencia, de la oferta y la demanda. Hasta el momento no se ha fijado el reajuste pero algunos de los comerciantes consideran que podría oscilar en alrededor del 50%.

El turismo con su conocido efecto multiplicador permite que toda la comunidad se beneficie ya que se expande desde el comercio tanto formal como informal, desde las artesanías, hoteles, restaurantes, discotecas, hasta los servicios de mecánica, carpintería, etc. lo cual permite que toda la población obtenga ingresos gracias a la actividad.

Foto 3 Malecón de Salinas



Fuente: Municipio de Salinas, 2007

Un ejemplo de ello es que se observa un repunte de visitantes en el cantón en el año 2002, motivo por el cual muchos establecimientos han mejorado sus condiciones de atención al público.

Sin embargo, el gasto de turistas en el cantón no es mayor, comparado con otros sitios a nivel nacional, donde la media supera los \$50 diarios, debido a que la oferta de locales de alimentación es diversificada, siendo más bien bastante económica. Además, de esto la capacidad hotelera de Salinas se ocupa casi en su totalidad en la temporada alta y en feriados como Semana Santa y fin de año, pero tan solo en un 30% en los meses de abril a diciembre. El número de empleados no es muy alto en relación al número de sitios de

alojamiento, más aun si se toma en cuenta que muchos de ellos solo los *contratan para la temporada turística.*

Según, El Diario el Comercio<sup>5</sup>, la Cámara de Turismo de Salinas registra alrededor de "10.000 visitantes cada semana". Su representante, Otón Arboleda, consideró que es un buen número y que, incluso, fue más que los años anteriores.

Según, Diario El Universo, en un suplemento especial de "La Península, su historia y Progreso" del sábado 18 de Agosto del 2007 p3, en la actualidad la actividad turística es la que más identifica al sector productivo de la Península de Santa Elena. "Solo en Salinas en un fin de semana se calcula que llegan alrededor de 100 mil visitantes".

Según, la página de Ecuador Travel Destinations<sup>6</sup>, refiriéndose al feriado de noviembre por el día de los muertos, que en el año 2004 duró 5 días, dice que "según la Cámara de Comercio de Santa Elena, los comerciantes tuvieron ingresos por \$ 1 millón. Los 150.000 turistas que esperaba recibir la Península durante los cinco días del puente vacacional dieron un buen impulso a la economía de la localidad. Fernando Vargas, presidente de la Cámara de Comercio de Santa Elena, aseguró que el feriado dejó un total de ingresos que oscila entre ochocientos mil y un millón de dólares".

<sup>5</sup> <http://www.elcomercio.com/noticia>, Quito - Ecuador 3 de septiembre del 2007

<sup>6</sup> [http://www.ecuador.us/news/archives/tourism/afluencia\\_turistica/](http://www.ecuador.us/news/archives/tourism/afluencia_turistica/)

Estos datos proporcionados no se refieren exclusivamente a Salinas sino a toda la Península de Santa Elena, pero reflejan la acogida que tiene el sector en los feriados.

Realmente no existen datos exactos de las cifras que corresponden a los ingresos generados por el turismo en el cantón, solo datos aislados gracias a ciertos reportajes de la prensa en general. El departamento de turismo del municipio informó que no existe la colaboración de los establecimientos con los organismos públicos por temor al alza en los impuestos, si los mismos presentan mayores ganancias. Los establecimientos tampoco sienten que habrá mayores beneficios si cooperan con esta información y se muestran recelosos a compartirla.

Es importante señalar que se han realizado intentos de llevar un registro mediante cifras estadísticas con la ayuda de estudiantes de universidades del cantón, sin embargo, debido a la razones citadas no se ha podido concretar este proyecto, y por lo tanto, no hay información certera.

A pesar de que no existen estas cifras, sería conveniente registrar los datos de la temporada de playa del año 2008, para así poder determinar si la actividad económica en Salinas decrece o aumenta en relación a años anteriores debido a la provincialización por la que atravesó la Península de Santa Elena. Esto servirá para tomar las medidas necesarias en beneficio del Cantón. Los mismos

salinenses determinaran en base a la experiencia de años anteriores si las ganancias de sus negocios mejoran o empeoran.

#### b. La Explotación de Sal

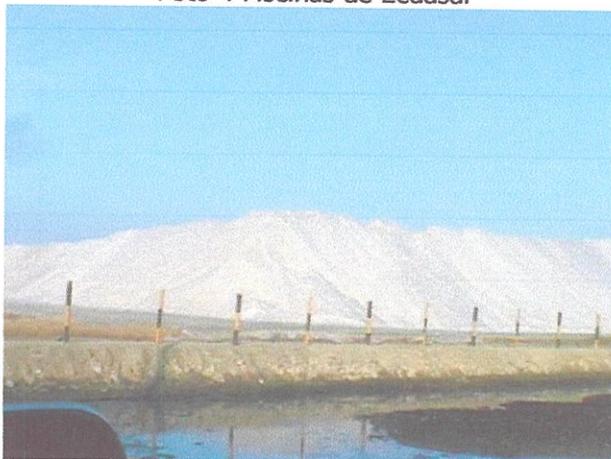
Otra fuente de ingreso importante del Cantón Salinas son las minas de sal ubicadas al Suroeste del cantón. Durante la época republicana la sal se transportaba en lomo de asno hacia la ciudad de Guayaquil, lo cual producía fuertes ingresos fiscales. El puerto de Salinas era muy activo, en dicho lugar se había construido el edificio de la Receptoría de sales; para 1.935 había en Salinas 142 productores de sal que producían alrededor de 350 millones de quintales de sal en el año.

Era tal el movimiento de este puerto que grandes embarcaciones como el trasatlántico italiano procedente de Génova, la motonave Virgilio procedente de Valparaíso, vapores holandeses, italianos e ingleses, embarcaban y desembarcaban pasajeros y mercancías en los puertos de Salinas y La Libertad.

La industrialización de este recurso comienza en los años 1960-1970, las empresas invierten en tecnología, mejoran la extracción y refinación. De los años setenta hacia delante, la economía salinera del cantón atravesó por un

gran cambio, la producción y la comercialización dejaron atrás la empresa familiar, artesanal y pequeña.

Foto 4 Piscinas de Ecuasal

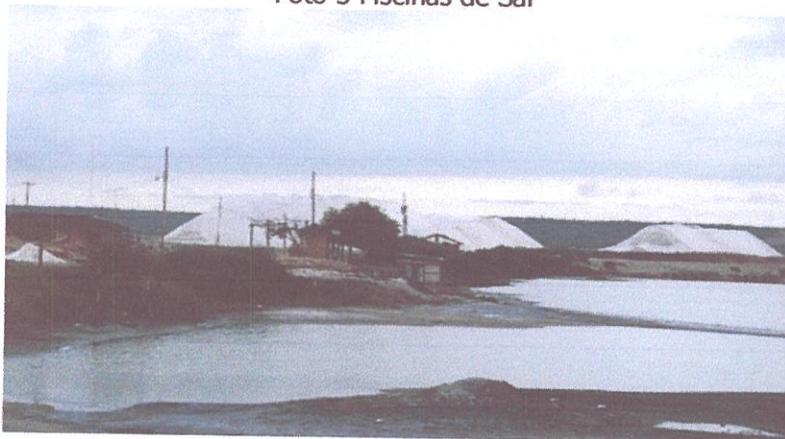


Fuente: Municipio de Salinas, 2007

Con la industrialización las salinas pasaron a constituir grandes compañías, con maquinaria moderna, alta inversión y procesos técnicos de refinación. Desde entonces, esta industria genera no solo ingresos para los propietarios si no también para los empleados y trabajadores.

En la actualidad, en este proceso se destacan las empresas extractoras y comercializadoras Ecuasal y Mar y Sal, siendo la mas grande Ecuasal, dando empleo a trescientas personas, que para el año 2000 tuvo una producción promedio entre 100.000 a 200.000 toneladas, cubriendo el 70% de la producción total.

Foto 5 Piscinas de Sal



Fuente: Municipio de Salinas, 2007

No obstante, a pesar de las grandes empresas dedicadas a esta actividad, la producción artesanal aun no ha desaparecido, lo cual sigue generando ingresos para aquellos que la realizan, en su mayoría habitantes de Salinas.

Lastimosamente, de esta actividad tampoco existen datos exactos de ingresos generados en el cantón.

### c. Industria Pesquera

Desde tiempos muy remotos, los habitantes de salinas se han caracterizado por tener a la pesca como uno de sus principales medios de sustento, de ahí se deriva que sea una de las principales actividades económicas del sector. Dicha actividad fue heredada de los primeros habitantes del lugar, los pobladores de la Cultura las Vegas, continuó con los Manteños-Huancavilcas, permaneció

durante la época colonial y se sigue efectuando en pleno siglo XXI.

Según cuenta la historia, un momento poco agradable para los pescadores de Salinas se dio en enero de 1.942, cuando fueron desalojados de la ensenada de Chipipe, su lugar tradicional de vivienda y trabajo. El desalojo se dio por la llegada del ejército americano al país, con motivo de establecer una base que tendría como fin principal, proteger a esta zona de las potencias mundiales que se hallaban en conflicto por causa de la segunda guerra mundial.

Para los pobladores esta pérdida equivaldría la disminución de su actividad pesquera, lo cual bajaría su producción y por ende su economía, no obstante, este momento difícil fue superado cuando hallaron en Santa Rosa un nuevo sitio para sus actividades pesqueras.

Sin embargo, se presentaron algunos obstáculos, como por ejemplo, que esta área no estaba acondicionada para atender las demandas y necesidades de los pescadores artesanales, por lo cual ellos tuvieron que adecuarlas. Aun así lograron su objetivo y desde esa fecha en adelante, Santa Rosa fue identificada como una excelente zona para los pescadores.

Actualmente Santa Rosa es el principal puerto pesquero de la Península de Santa Elena. Se encuentra ubicado a 140 Km. de Guayaquil y a cinco minutos

del balneario de Salinas, posee 6.644 habitantes, los cuales en su mayoría perciben sus ingresos principalmente de la pesca, según el Sr. Luís Cáceres, presidente de la Asociación de Comerciantes Mayoristas de Santa Rosa. Según Cáceres, un pescador en su faena puede obtener "\$600 saliendo a pescar tres veces por semana" dependiendo de la temporada, lo que reportaría \$2.400 mensuales si es una buena pesca, no obstante, debido a algunas costumbres de los lugareños, muchas veces estos recursos no son bien aprovechados.

Según el Diario Hoy Online del miércoles 29 de Noviembre del 2006 los pescadores se internan al mar incluso dos o tres días para conseguir ejemplares como: dorado, albacora, corvina, lisas, etc. Además de ellos, "quienes más sobresalen en Santa Rosa de Salinas son los fileteadores de pescado y cargadores; cobran de \$2 a \$4 diarios. Uno de ellos, José González (28) señala que en temporada "gorda" sus ingresos son de \$800 y \$1,200 al mes".

La temporada alta es entre marzo y abril, pues las capturas van desde trescientas hasta quinientas piezas por embarcación, luego el pescado es comercializado (según la especie) y puede tener un costo de \$2 y \$10 y \$40 y \$1,80 la libra.

Los dueños de cebicherías, restaurantes y mayoristas de mercados de la Ruta del Sol, e incluso de Guayaquil, acuden en camionetas y camiones para llevar el producto fresco. Por citar un ejemplo, hay camionetas que se trasladan al

mercado Caraguay, en Guayaquil, con más de treinta quintales de peso, que pueden llegar a costar entre \$2,500 y \$3,000.

Foto 6 Puerto Pesquero de Santa Rosa



Fuente: Diario Hoy Online, miércoles 29 de Noviembre del 2006

En la actualidad, Santa Rosa es considerado el primer puerto artesanal del Ecuador ya que según Cáceres, existen "1.000 embarcaciones disponibles para realizar esta actividad", la cual inicia con llegada de los pescadores a la playa y continua con la venta a los comerciantes, los intermediarios, empresarios y consumidores locales, lo cual permite obtener sus ganancias de manera rápida y directa.

A medida que se ha incrementado el número de moradores de la parroquia se ha ido aumentando el número de personas que hacen de la pesca una actividad

comercial diaria.

En esta parroquia hay aproximadamente 1.300 pescadores y casi todos trabajan de forma independiente, aunque es importante señalar que existen 4 cooperativas pesqueras artesanales.

Foto 7 Puerto Pesquero de Santa Rosa



Fuente: Municipio de Salinas, 2007

Es de interés señalar que el atún es uno de los recursos más sobresalientes, seguido por el langostino con 30,000 toneladas anuales y langostas con 1,000 toneladas anuales.

Esta no es la única área donde se realiza la pesca artesanal en el cantón, ya que en Anconcito, parroquia rural de Salinas, también se practica esta actividad, pero en menor cantidad.

En la tabla se muestran las toneladas de atún que desembarcan en cada puerto. Se aprecia claramente que Santa Rosa le lleva mucha ventaja al puerto de Manta en el año 2005 y 2006, a pesar de que en este último puerto la pesca es industrial y no artesanal.

Tabla V Desembarque de toneladas de atunes por Puerto (1991-2006)

Tabla 5. Desembarque (t) de atunes por puerto (1991-2006)

Año	EsmERALDAS	Manta	S. Mateo	AnconCito	Sa. Rosa	Playas	Engabao	Pto. Bolívar	TOTAL
1991	24.4	1612.9	1175.0	691.8	507.8	9.4	0.1	79.8	4061.2
1992	56.7	2583.3	2142.0	2926.7	3546.6	0.3	0.2	322.9	11578.7
1993	32.7	1302.8	1933.9	4989.1	5636.4	8.3	2.1	903.7	14789.0
1994	604.8	4333.1	1073.4	2901.4	3431.3	8.2	2.1	747.2	13101.5
1995	439.1	11628.2	396.8	2566.9	799.9	0.0	0.0	473.5	16304.4
1996	1650.0	3416.8	207.4	1534.7	108.8	0.1	0.0	147.1	7064.9
1997	12.3	2283.7	123.9	176.4	196.8	0.0	0.0	36.5	2829.6
1998	43.6	2539.1	20.8	1138.6	258.7	1.2	3.4	214.9	4220.2
1999	235.3	---	---	1340.4	37.6	1.5	1.7	0.0	1616.5
2000	230.0	47.8	---	862.2	56.3	54.8	2.8	135.0	1388.9
2001	5.3	368.4	---	488.9	138.4	0.0	0.2	168.5	1169.7
2002	76.2	---	17.2	43.9	532.1	0.1	0.0	155.3	824.9
2003	48.5	1244.2	128.6	88.9	1467.4	1.6	8.3	152.2	3139.8
2004	115.1	716.3	---	27.3	588.6	---	---	39.7	1487.0
2005	160.7	169.9	---	34.5	500.9	---	---	164.6	1030.7
2006	213.0	625.0	---	195.7	1160.8	---	---	206.6	2411.1

Fuente: Instituto Nacional de Pesca (INP), 2007

De la tabla anterior, se han escogido los valores de los puertos de Manta y Santa Rosa para poder establecer mejor una comparación entre ambos.

Tabla VI Desembarque de toneladas de atunes en Manta y Santa Rosa

Año	Manta	Santa Rosa
1991	1612,9	507,8
1992	2583,3	3546,6
1993	1302,8	5636,4
1994	4333,1	3431,3
1995	11628,2	799,9

1996	3416,8	108,8
1997	2283,7	196,8
1998	2539,1	258,7
1999	-----	37,6
2000	47,8	56,3
2001	368,4	138,4
2002	-----	532,1
2003	1244,2	1467,4
2004	716,3	588,6
2005	169,9	500,9
2006	635	1160,8

Fuente: Instituto Nacional de Pesca (INP).

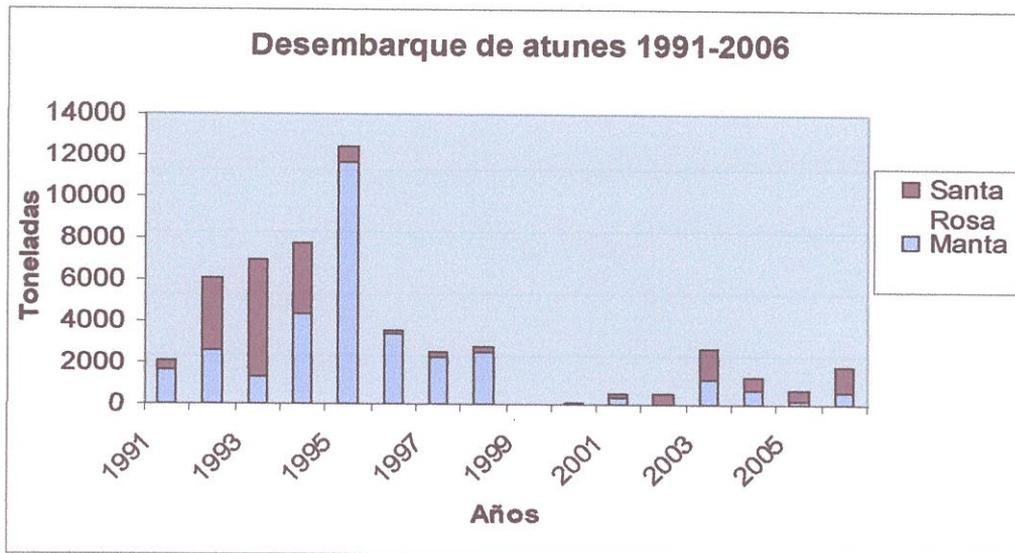
Elaboración propia

En la tabla se establecen las toneladas de atunes que se dieron del año de 1991 hasta el año 2006, se ha considerado el puerto de Manta y Santa Rosa ya que estos son los dos puertos principales del país.

Para el año 1991 Manta produjo 1,612.9 toneladas mientras que Santa Rosa tan solo 507.8 toneladas, para este tiempo la mayor producción se daba en Manta. Para el año 1993 Santa Rosa paso a ocupar el primer lugar con 5636.4 toneladas, luego, del año 1995 hasta el año 1998 se dio un cambio; Manta tuvo la mayor producción, teniendo un gran repunte en el año 1995, con 11,628.2 toneladas desembarcadas, la mayor de las cantidades registradas en el país. Del año de 1999 hasta el año 2002, la producción fue favorable para Santa Rosa ya según los datos obtenidos, en el año de 1999 y 2002 Manta no tuvo ninguna cosecha de atunes. En el 2006 se desembarcaron 1,160.8 toneladas de atún en Santa Rosa, muy por encima de las 635 toneladas de atún

desembarcadas en Manta, convirtiéndose así en el primer puerto en la pesca de esta especie.

Gráfico 4 Desembarque de Atunes en Manta y Santa Rosa



Fuente: Instituto Nacional de Pesca (INP)

Elaboración Propia

Según, Diario El Universo, en un suplemento especial de "La Península, su historia y Progreso" del sábado 18 de Agosto del 2007 p3, en Santa Rosa y Anconcito, "se desembarca el 44% de los pelágicos grandes artesanales capturados en el país. Mientras en Salinas el 46% de los pelágicos pequeños industriales es desembarcado". En la siguiente tabla se muestra el desembarque de peces por toneladas.

Tabla VII Desembarque de peces por toneladas

	2004	2005
<b>Demersal (pesca artesanal)</b>		
Santa Rosa	126.1	6.1
Anconcito	77.6	77.6
<b>Pelágicos grandes (artesanal)</b>		
Santa Rosa	2,761.7	1,207.4
Anconcito	1,138.2	1,072.4
<b>Pelágicos pequeños (industrial)</b>		
Salinas (Anconcito Chanduy)	82,380.4	58,510.8
<b>2007</b>		
<b>Pelágicos grandes (artesanal)</b>		
Santa Rosa		1,368.3
Anconcito		205.9
TOTAL		1,574.2
<b>Demersal</b>		
Peces de agua profunda		
<b>Pelágicos</b>		
Peces de aguas poco profundas		

Fuente: Diario El Universo, "La Península, su historia y Progreso" 18 de Agosto del 2007.

Elaboración Propia

Los peces pelágicos pequeños forman parte de los recursos pesqueros de mayor importancia económica y social del Ecuador, y su actividad extractiva, desembarques, procesamiento y exportaciones genera un rubro importante de divisas para el país. Básicamente estas especies se utilizan para la elaboración de harina de pescado.

En Salinas, los peces pelágicos grandes son de gran importancia para el sector pesquero artesanal. La albacora, junto con el bonito y el dorado constituyen principalmente las especies que sustentan las exportaciones de fresco congelado y conservas a nivel nacional, así como también sostienen en gran

medida el mercado interno. Los pelágicos grandes, son las especies más utilizadas en la preparación de los diferentes platos que se consumen en el cantón.

En la industria pesquera, la información de cuanto es el aporte real en cifras a la economía del cantón tampoco esta disponible. Según, el Instituto Nacional de Pesca, no hay datos para hacer un levantamiento de la información, lo cual es confirmado por el Sr. Luís Cáceres.

## 4.2 Principales atractivos turísticos

La Península de Santa Elena, base de la Ruta del Sol, se encuentra a 120 Km. al oeste de la ciudad de Guayaquil y 540 Km. sur-oeste de la ciudad de Quito. La Ruta del Sol es un circuito de playas a lo largo de la Costa que va desde la Península de Santa Elena hasta las playas del sur de la provincia de Manabí.

Salinas es considerada el punto de partida de la Ruta del Sol y desde aquí ya se puede disfrutar del recorrido ya que Salinas es el Cantón que posee la mejor infraestructura turística.

Chipipe y San Lorenzo

Son las playas más conocidas y mejor dotadas de infraestructura de toda la Península, por tanto bastante congestionadas en épocas de temporada alta, llegando a soportar una carga turística de mas de ciento cincuenta mil personas, razón por la cual es imperiosa la búsqueda de áreas alternativas de recreación playera.

Foto 8 Playa de Chipipe en Carnaval 2008



Fuente: Grupo de Tesis

Chipipe tiene una extensión aproximada de un kilómetro, limita al Oeste con la sección de la playa utilizada por la Marina y al Este con el Yacht Club de Salinas. Es una de las playas con la mayor y mejor oferta de servicios de la Costa en general.

La playa de San Lorenzo tiene una extensión aproximada de dos kilómetros, e inicia al Oeste en el Yacht Club de Salinas y termina al Este en el sector del barco hundido (actualmente removido). A diferencia de Chipipe, San Lorenzo mantiene una relación muy directa con el funcionamiento y dinámica del

malecón, arteria principal de Salinas. Su uso turístico, es mucho más activo, dado que hacia este sector se ubica el fondeadero y se presenta una acumulación de botes, yates, veleros, entre otros.

En ambas playas se pueden realizar caminatas y tomar baños de sol y mar. La poca existencia de oleaje en ambas playas permite contar con un factor adicional de seguridad y a la vez facilita el acceso hacia el mar para el uso de las motos acuáticas, bananas, boyas de arrastre e inclusive los ciclonautas.

En San Lorenzo no es posible realizar deportes de playa ni eventos recreacionales debido a problemas de espacio. En este sector las playas se han reducido considerablemente en los últimos años, debido a la constante pérdida de arena y al progresivo avance del mar, por lo que se deben tomar medidas al respecto para su mejora.

La configuración de ambas playas es de ensenada abierta y su urbanización parte desde el mismo malecón, con aguas tranquilas de uso continuo, entre su fauna se encuentran pelícanos, gaviotas, fragatas, cangrejos, etc.

Dentro de esta área también se puede encontrar diversiones alternativas como paseos en bicicletas y triciclos a lo largo de todo el Malecón, además se puede surfear en la zona de pueblo nuevo (frente al Barceló Colón). En las noches el

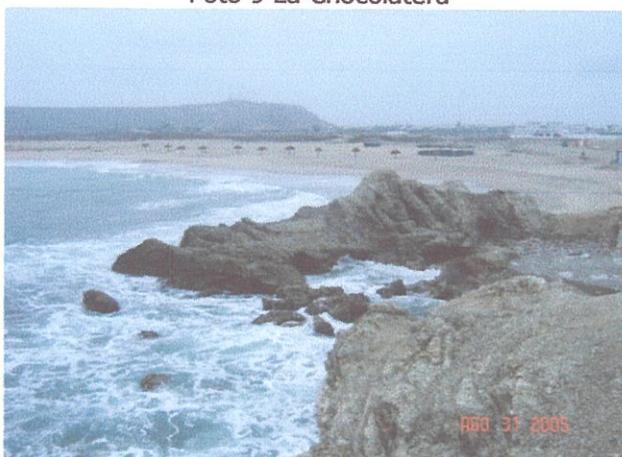
malecón se convierte en la zona preferida para caminar y distraerse frente al mar.

### Chocolatera: Área Militar

Ubicada en el extremo Oeste de la Punta, a cinco minutos en automóvil desde el Malecón de Salinas, en este hermoso lugar, convergen las corrientes, las cuales levantan la arena del fondo y le dan el tono chocolate al mar, de ahí nace su nombre. Este acantilado es la punta más sobresaliente de la Costa Ecuatoriana.

Este punto es ideal para observar una colonia de 20 lobos marinos, los cuales al parecer migraron del sur de las costas del Perú, aves migratorias y desarrollar la pesca deportiva, además de ello a pocos metros se encuentra ubicada la base de la FAE, donde se realizan campeonatos de surf.

Foto 9 La Chocolatera



Fuente: Municipio de Salinas, 2007

Existe además una plataforma de tierra, teniendo un potencial tremendo, desde allí se puede observar las Ballenas además de tener una vista espectacular de toda la Península. El ingreso a esta zona es restringido y no de fácil acceso pero se puede conseguir con previa cita de una operadora.

### Yacht Club - Country Club

Salinas, tiene en estos clubes sociales verdaderos motores de desarrollo turístico y deportivo, desarrollándose en su interior torneos de fama internacional, como los *Challengers de tenis*, *Campeonatos de Lightning* (tipo de velero ideal para competencias) y de Pesca Deportiva, atrayendo numerosos turistas nacionales y extranjeros.

Foto 10 Salinas Yacht Club



Fuente: [http://www.salinasyachtclub.org/especifica.php?nombre\\_topico=HISTORIA](http://www.salinasyachtclub.org/especifica.php?nombre_topico=HISTORIA)

El Yacht Club, fundado en 1940, es uno de los más exclusivos y tradicionales del país. Tiene una rica historia de éxitos deportivos tanto en vela como en pesca deportiva, habiendo conseguido varios campeonatos en esas disciplinas. Hasta la fecha, el club tiene 77 récord mundiales de pesca, dos campeonatos mundiales de lightning y ocho sudamericanos.

Es necesario destacar en la historia del club, que desde los primeros años se ofrecían servicios de restauración, lo cual no deja de merecer un reconocimiento especial en esta investigación con fines turísticos y gastronómicos. A continuación se aprecia el menú que se realizaba para el año de 1942:

Tabla VIII Menú del Año 1942

Ceviche de Langosta	7.00 Suces
Ceviche de Pescado	4.00 Suces
Corvina Frita	4.00 Suces
Almuerzo	4.00 Suces
Sánduche de Mortadela	1.50 Suces
Sánduche de Queso	0.70 Suces
Coca Cola	0.30 Suces
Tinto	0.35 Suces

Fuente: [http://www.salinasyachtclub.org/especifica.php?nombre\\_topico=HISTORIA](http://www.salinasyachtclub.org/especifica.php?nombre_topico=HISTORIA)

Elaboración Propia

En la actualidad ambos clubes siguen ofreciendo servicios gastronómicos, incluyendo comida típica en sus menús, basada sobre todo en los frutos del mar.

## Pozos de Sal (Ecuasal)

La Costa de Ecuador es una de las áreas de importancia internacional para la conservación de aves (AICA). Los pozos de Ecuasal forman parte de estas áreas de importancia ya que albergan 130 especies de aves que ya han sido registradas en el lugar.

Estas piscinas están ubicadas a tan solo 25 km. de Salinas, y constituyen un sistema de humedales artificiales. Los pozos fueron creados para almacenar la sal que la empresa distribuye en todo el Ecuador, el proceso radica en permitir el ingreso del agua del mar a través de una tubería a las piscinas evaporadoras, luego la sal se cristaliza y se la recoge para trasladarla a una fábrica, agregarle yodo y proceder a distribuirla.

Esta actividad, que en sus inicios era únicamente económica, a contribuido enormemente con el ecosistema de lugar, ya que según las investigaciones realizadas por Ben Haase, naturalista con muchos años de experiencia en el estudio de aves marinas, concuerda que debido a su ubicación geográfica, en la punta de la costa suroeste ecuatoriana, los pozos de Ecuasal son el lugar propicio para observar una gran diversidad de aves playeras residentes y otras aves migratorias, las cuales visitan este sector en tiempo de producción.

Según, la Propuesta para la Creación de un Área Marino-Costera Protegida en Salinas, "de acuerdo al Censo Neotropical de aves del 2004, Ecuasal Salinas es el humedal con mayor número de aves (35% del total) y con mayor diversidad del país (56% de las especies registradas)".

Las familias de aves identificadas son: Pelícanos, garzas, patos, cormoranes, zambullidores, ave fragata, piqueros, flamencos, elanios, gavilanes y águilas, rascones, playeros, alcaravanes, ostreros, cigüeñas, palomas, tórtolas y rayadores. Para acceder a las piscinas se requiere de una previa cita en la que se incluirá la compañía de un guía especializado, a fin de no perturbar a las aves ni dañar su hábitat.

## Mar Bravo

Es una extensa playa de alrededor de 17 Km. de largo aún no desarrollada, que se encuentra ubicada a cinco kilómetros de Salinas, tiene un acantilado de aproximadamente tres metros de altura que dificulta el acceso, por lo cual no es tan seguro realizar actividades recreativas, sin embargo, las aguas de fuerte corriente son apropiadas para la práctica del surf, no obstante, debido al fuerte oleaje no son las más idóneas para la natación.

En sus extensas playas actualmente se han ubicado las alternativas de diversión playera, mas que todo en época de temporada donde se puede contemplar las mejores caídas de sol de la península.

### Humedal Velasco Ibarra

El Humedal Velasco Ibarra es otra área de importancia internacional para la conservación de aves (AICA) y se encuentra ubicado en la parte noreste del cantón en el límite entre La Libertad y Salinas a 3 Km. de distancia del borde marino. La represa fue construida por el Instituto Ecuatoriano de Recursos Hidráulicos (INERHI) en la década de los cincuenta.

Foto 11 Humedal Velasco Ibarra



Fuente: Municipio de Salinas, 2007

Para la construcción de la represa se aprovechó la cuenca hidrográfica de la afluencia de varios ríos pequeños que desembocaban al mar, calculándose una superficie aproximada de 200 hectáreas. Se la construyó con la intención de proveer de agua potable a la Península, pero por lo salobre de sus aguas se descartó esta posibilidad. Actualmente es un humedal artificial de inundación temporal cuyo caudal está controlado de manera artificial.

Según, la Propuesta para la Creación de un Área Marino-Costera Protegida en Salinas, de acuerdo al Censo Neotropical de aves del 2004, "...la represa Velasco Ibarra es el tercer humedal en importancia con 8.2% del total de aves" del país.

En esta reserva ecológica se puede encontrar principalmente avifauna y organismos bioacuáticos. Algunas de las aves marinas que se han observado son: garzas, cormoranes neotropicales, gaviotas, fragatas, gaviotines entre otras especies, combinando especies ornitológicas propias de diferentes zonas de vida.

Se halla rodeada de vegetación típica de ambiente seco, pero también se puede encontrar cultivos de ciclo corto en sus alrededores, que dependen de la disponibilidad de agua de escorrentía y, de manera adicional, se produce sal.

## Anconcito

Este es otro puerto de pescadores, similar al de Santa Rosa, pero rodeado de acantilados y playas vírgenes. En este sitio se pueden consumir deliciosos ceviches de camarón y langosta, además de ello se cuenta con un malecón y un mirador turístico.

## Avistamiento de Ballenas Jorobadas

El avistamiento de ballenas jorobadas en la costa ecuatoriana, se inició para el año 1980, de este tiempo en adelante se ha constituido en un gran atractivo, lo cual es muy beneficioso para promover el turismo interno y receptivo ya que además de coincidir con las vacaciones escolares de la Sierra y Región amazónica del país, muchos extranjeros conocen que desde Junio hasta Septiembre se puede observar el hermoso espectáculo que cada año ofrecen alrededor de 4 mil ballenas jorobadas que viajan anualmente desde la Antártica hacia la zona ecuatorial del Océano Pacífico.

Los lugares en los que se puede echar un vistazo a las ballenas son: En la provincia de Manabí en La isla de la Plata, Puerto Cayo, Puerto López, Bahía de Caráquez, San Vicente; en la provincia de Esmeraldas en Súa y Muisne, en el Oro en la Isla de Jambelí; en la provincia del Guayas en Playas de General

Villamil y Posorja, y en la Península de Santa Elena en Salinas, Montañita, entre otros.

### Las ballenas Jorobadas

La visita de las ballenas jorobadas se ha convertido en un gran atractivo de la Costa del Ecuador, lo cual resulta muy beneficioso para promover el turismo interno y receptivo. Estas ballenas visitan las costas ecuatorianas para la reproducción y desarrollo de sus crías en los meses que van desde Junio a Noviembre, época que coincide con las vacaciones escolares de la Sierra y la región amazónica del país, además de que cada vez son más los extranjeros que conocen de su llegada.

Foto 12 Ballena Jorobada



Fuente:

[http://www.turismo.gov.ec/index.php?option=com\\_content&task=view&id=275&Itemid=59](http://www.turismo.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=275&Itemid=59)

La ballena a pesar de vivir en el mar no es un pez, sino un mamífero de sangre caliente. Su nombre científico es *Megáptero Novaeangliae* que significa "grandes alas de Nueva Inglaterra" lo que refiere a sus enormes aletas pectorales (2.5 metros). Al igual que los demás mamíferos, respiran aire, amamantan su cría y hasta tienen algunos de los pelos externos que son característicos de los mamíferos. Hay más de 83 especies de cetáceos que van desde 30 metros de largo como la ballena azul (el animal con vida más grande del mundo).

Las ballenas jorobadas son una especie en peligro de extinción debido a su condición de nadadores lentos. Acostumbran vivir en grupos de ocho a diez, habitan en regiones frías durante su etapa adulta y viajan hacia las aguas cálidas de unos 26 grados centígrados para su reproducción.

Las ballenas adultas jorobadas pertenecen al grupo de cetáceos "sin dientes." Poseen láminas rígidas llamadas barbas las cuales son como una lámina córnea bordeada con cerdas deshilachadas que cuelgan de la mandíbula superior de la criatura, está hecha de una sustancia parecida a la del cabello y uñas de los humanos la cual siempre está creciendo y gastándose.

El tamaño de las ballenas en la etapa adulta es de 15 metros las hembras y 13.5 los machos con un peso promedio que va de 30 a 40 toneladas. Como menciona en párrafos anteriores, las ballenas jorobadas llegan a las costas de Ecuador desde la Antártica, para la reproducción y desarrollo de sus crías. Las crías recién nacidas miden de 3 a 5 metros con un peso promedio de 1.5 toneladas.

El acto de reproducción nunca ha sido documentado. Algunas ocasiones se puede seguir un grupo de ballenas activas en la superficie, incluyendo su hembra solitaria receptiva, la cuál esta acompañada por un grupo de machos. La competencia entre los machos por la hembra implica una infinidad de intensas y dramáticas conductas, cuando los machos aspiran ganar la posición más próxima a la hembra.

Sus saltos son sin vacilación, lo que más atrae a los turistas. La respiración es otro de los aspectos más atractivos, ya que al hacerlo expelen gran cantidad de agua vapor con tanta fuerza y presión que se observa una especie de chorro.

En la zona Antártica, se alimentan de peces pequeños (no más grandes que una mano) y krill (pequeño crustáceo parecido externamente al camarón). Se alimentan alojando grandes cantidades de comida y agua; el alimento es

filtrado a través de las barbas y el agua es echada; así capturan miles de peces pequeños y organismos planctónicos.

Muchos de los comportamientos como saltos, golpes de cola, golpes de aleta, están relacionados a la comunicación. Su oído es su sentido más importante ya que no tienen muy desarrollada su visión. Asimismo, las jorobadas se comunican a través de cantos submarinos.

Machos y hembras de jorobadas producen una serie de sonidos, incluso con frecuencias altas y bajas que el oído humano puede percibir. La manera como emiten estos sonidos es ignorada, ya que no tienen cuerdas vocales funcionales. Alguna evidencia apunta que estos sonidos son producidos por varias válvulas y músculos que se encuentran en una serie de bolsas ocultas que se ramifican fuera del tracto respiratorio.

En las áreas de reproducción, los machos producen modelos largos, complejos de sonidos que repiten por períodos amplios de tiempo. Notas o unidades discretas forman un patrón de secuencia formando una frase. Frecuentemente su duración es uniforme, y las frases suelen contener sonidos repetidos. Un grupo consecutivo de frases compone un tema. Y finalmente varios temas forman una canción.

## Museo de Ballenas

En 1987 fue creada la FEMM Fundación Ecuatoriana para el Estudio de Mamíferos Marinos, con el objetivo de realizar investigaciones que permitan el mejor cuidado y protección de estos mamíferos en peligro de extinción. Entre sus tareas primordiales está recolectar especímenes de mamíferos marinos varados en la costa ecuatoriana. Las muestras, que incluyen tejidos, dientes y material óseo, actualmente se exhiben en el Museo de Ballenas, inaugurado a finales de mayo de 2004 en Salinas.

En este museo los visitantes, además de recibir información sobre las especies que habitan aguas ecuatorianas, pueden observar, entre otras cosas, el esqueleto de una ballena jorobada de 12 m de longitud, cráneos de diferentes especies, etc. En este museo también se exhiben paneles con información básica sobre especies de delfines y ballenas del Ecuador. Este espacio fue creado para que el visitante pueda educarse y tener la información necesaria que le permita valorar este animal marino. La dirección es Av. General Enríquez Gallo (Av. Segunda) entre 47 y 50.

## Museo Salinas Siglo XXI

Se encuentra en el malecón de Salinas, en las calles Guayas y Quil, sobre un yacimiento arqueológico que se extiende por más de cuatrocientos metros de

largo por cien metros de ancho. Su infraestructura permite la visita de hasta cincuenta visitantes.

Foto 13 Fachada del Museo Salinas Siglo XXI



Fuente: Grupo de Tesis, 2007

Presenta tres salas de exposición, la Arqueológica con material prehispánico de la gran península del Morro y Santa Elena, con más de seis mil años de evidencia cultural; la sala Naval muestra material de la cultura Huancavilca, navegantes que tuvieron el primer encuentro con los primeros exploradores españoles en el año de 1525 y, un Patio de Armas con material de defensa de los siglos XVIII, XIX y XX, usado en la defensa de la ciudad de Guayaquil y de la soberanía territorial.

### Puerto Pesquero de Santa Rosa

El Puerto pesquero de Santa Rosa es considerado el mayor puerto artesanal del cantón. Actualmente cuenta con un Malecón escénico que ha cambiado la imagen del puerto de 8.065 habitantes y 1.483 viviendas.

Foto 14 Santa Rosa



Fuente: [http://www.salinasecuador.com/wallpaper\\_en.php](http://www.salinasecuador.com/wallpaper_en.php)

Se pesca infinidad y variedad de peces como el bonito y la albacora que son apetecidos para la exportación. La albacora de clase "A" (primera clase) es un producto de alta demanda cuyo destino principal es el mercado oriental como Asia, para la elaboración de delicias gastronómicas como el sushi. Otra variedad es el Picudo, pescado típico de Santa Rosa que en su mayoría se lo comercializa en el mercado nacional y es exclusivo para los deliciosos cebiches. Se pesca además dorado, que es un pescado de clima cálido y se lo encuentra en abundancia en los meses de diciembre a marzo. Miramelindo, pescado grasoso, es muy apetecible para el mercado Europeo y Estados Unidos principalmente para los países nórdicos donde necesitan consumir un alto contenido de grasas, un estimado de 200 toneladas diarias es exportado hacia estos destinos.

No hay que dejar de mencionar que accidentalmente el tiburón es capturado y en las cocinas de la población de bajos recursos es muy apetecido. El tiburón generó polémica en el gobierno de Lucio Gutiérrez y se prohibió la pesca y la

comercialización ya que antes se tenían contratos con Asia para enviar las aletas de tiburón, actualmente sigue generando polémica aunque en el actual gobierno se permite su pesca si esta es accidental. El calamar, pulpo, camarón, langosta, pangora, ostras y muy pocas jaibas son recolectados en Santa Rosa.

Para este trabajo no se considera que Santa Rosa como tal constituya un atractivo del Cantón, ya que no cuenta con la infraestructura ni los servicios adecuados para poner a disposición de los visitantes, complemento vital de todo atractivo. Es un puerto muy dinámico, pero ha sido marginado socialmente de las actividades del balneario, además de presentar severos problemas sociales y físicos. No obstante, es un atractivo potencial que podría ser desarrollado si se implementaran regulaciones que permitieran una mejor imagen del lugar.

Santa Rosa es un lugar que permite al visitante adquirir el producto local, mantener un contacto directo con la comunidad y apreciar una de sus formas de subsistencia, en otras palabras, compartir sus vivencias, involucrarse con su cultura.

### 4.3 Accesibilidad

Existen tres vías de acceso a Salinas: Por vía aérea a través del aeropuerto Cosme Resella, de la FAE, por vía terrestre ya sea desde Guayaquil o desde la parte sur de Manabí por la "Ruta del Sol" o por vía marítima utilizando muelles para la pesca artesanal e industrial.

Las carreteras son el principal medio de comunicación para acceder al cantón. Desde Guayaquil se puede llegar por autopista utilizando las diferentes líneas de buses o utilizando automóvil particular o un vehículo rentado. Entre las principales cooperativas de transporte que se puede optar para llegar está la C.L.P. (Cooperativa Libertad Peninsular) desde Guayaquil y Trans-esmeraldas desde Quito, ambos ofrecen un servicio cómodo y seguro. Además cuenta con transporte aéreo que es habilitado en temporada playera.

Salinas se encuentra alrededor de dos horas de la ciudad de Guayaquil y la carretera actualmente esta en muy buen estado por lo que los turistas optan por realizar el recorrido vía terrestre.

Es necesario señalar el cuidado que el Municipio a dado al Cantón Salinas, en especial a su Malecón, ya que se ha prohibido el transito de vehículos pesados y de pasajeros durante la temporada invernal.

**Aeropuerto**

El aeropuerto de la FAE en la actualidad cumple rutas logísticas de transporte de carga y personal de las Fuerzas Armadas, dando servicio al público en general solo en casos de emergencia y en temporada alta, haciéndose imperioso un proceso de negociación para su apertura.

#### 4.4 Actividades Turísticas

Las actividades turísticas en Salinas son diversas, y buscan satisfacer al turista, ya que cada vez se incrementa la oferta de acuerdo a las exigencias de la demanda.

Entre las principales actividades que se pueden realizar están las que se practican en la playa, como paseo en botes, chivas acuáticas, la banana, boya de arrastre, paseos en ciclonautas, renta de motos acuáticas, entre otras. Estas actividades se pueden encontrar tanto en Chipipe como en San Lorenzo. Hasta donde están las boyas de seguridad los visitantes también pueden nadar o disfrutar de un baño de mar.

Foto 15 Paseos por la playa



Fuente: Municipio de Salinas, 2007

También a lo largo de la playa se pueden realizar caminatas y baños de sol. En San Lorenzo hay una cancha de volley playero. Deportes como el fútbol están prohibidos en la playa debido a la alta presencia de turistas y por las incomodidades que pueden causar.

Para los que quieren divertirse entre amigos o en familia, el parque acuático Aquadventure aparece como una de las opciones. Su principal atractivo lo constituyen los toboganes en todas sus variedades: el agujero negro, kamikaze, toboganes de ondas, toboganes de curvas, tobogán de boyas y el familiar. Además hay distracciones para los más pequeños como piscinas, chorros de agua y la zona para bebés.

En Salinas también hay la opción de realizar actividades culturales como la visita a museos o asistir a los eventos programados que suelen darse en

temporadas o feriados. De igual forma, los torneos deportivos internacionales que suelen realizarse en Salinas se plantean como una opción más para disfrutar durante la estadía en el balneario.

Entre las actividades que tienen que ver con el contacto con la naturaleza está la observación de aves en los pozos de Ecuasal y el humedal Velasco Ibarra. Para los amantes del ciclismo también está la posibilidad de realizar recorridos a lo largo de la ruta del sol o dentro del cantón.

El avistamiento de ballenas jorobadas es una actividad estacional que actualmente se está desarrollando. Llama la atención de propios y extraños que animales tan gigantescos permitan que se les observe sin causar ningún daño a los visitantes. En la temporada de verano del 2001 llegaron alrededor de tres mil visitantes para avistar a los cetáceos según el diario El Universo<sup>7</sup>. Para poder ver a estos animales es necesario contactar con alguna agencia que cuente con lanchas y el permiso para realizar la actividad.

Entre otras actividades, de acuerdo a los trípticos repartidos por la Subsecretaría de Turismo del Litoral, Salinas también ofrece deportes acuáticos para practicar como jet ski, optimist, lighting, laser, kajak oceánico, sunfish, velerismo y pesca deportiva.

---

<sup>7</sup> Diario El Universo viernes 5 de julio del 2002 página 13B.

La pesca deportiva es una actividad que se puede realizar gracias a que el mar es calmado, rico en diversas especies y posee un buen clima siempre. Durante todo el año se pueden pescar especies como la albacora, bonitos, dorados, entre otros. Otras especies son capturadas de acuerdo a los meses en los que más abundan, como los wahoo (especie oceánica y epipelágica que habita de la superficie hasta los 200 metros aproximadamente), que se pescan de Junio a Diciembre. Para poder realizar esta actividad también es necesario contactar con alguna agencia de viajes, que facilitará la lancha, tripulación, carnada y el equipo completo de pesca.

Para mayor facilidad de los visitantes, otra opción es contactar alguna agencia de viaje dentro de Salinas, estas ofrecen visitas guiadas a los atractivos con previa reserva, facilitando así los recorridos dentro del cantón y planteando diversas opciones de recorridos.

#### 4.5 Análisis de la demanda turística

Al hablar de la demanda turística, se habla de las variables de valoración que hay en la demanda hacia cualquier destino turístico. Para definir que tan demandado es un lugar y hacer un correcto análisis de la demanda, se debe considerar ciertos aspectos como el volumen de la demanda actual del destino, la caracterización de la demanda, el análisis del comportamiento histórico de la

demanda, el análisis de las variables que afectan la afluencia turística, la estructura de la demanda actual, la relación de la demanda actual, potencial y futura y las proyecciones y tendencias previsibles en el comportamiento de la demanda turística.

Salinas es el balneario más visitado del país, según la Cámara Nacional de Turismo. El Ministerio de Turismo lo reconoce como un balneario de aspecto moderno y que ofrece muy buenas condiciones hoteleras. Se oferta como un destino de sol y playa, aunque actualmente el destino tiene mucho más que ofrecer y esto el turista lo percibe ya que puede encontrar muchas más actividades.

Según, el documento de Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística, elaborado por el Programa de Manejo de Recursos Costeros (PMRC) y bajo la responsabilidad y autoría del Dr. Günther Reck, el balneario, de acuerdo a su estacionalidad y temporadas turísticas ha sido dividido en cinco grupos importantes.

Primero esta la temporada alta que empieza en el mes de Diciembre y se extiende hasta Marzo. La segunda temporada en Salinas es la temporada baja, que va de Mayo a Junio, seguidamente de la llamada temporada de verano o temporada de la Sierra que empieza en Julio y se extiende a Septiembre. Se considera la temporada Internacional a los meses de Agosto a Octubre, y por

último, pero no menos significativos, están los feriados catalogados de importantes para el turismo en Salinas, como lo son Carnaval, Semana Santa, Navidad y Año Nuevo.

Esto concuerda con la información proporcionada por el Municipio de Salinas, que afirma que las temporadas coinciden con el período de vacaciones escolares tanto de la región Costa como de la región Andina. La temporada alta, considerada la temporada playera, es concurrida por visitantes de la región Costa, mientras que la temporada de verano se caracteriza por la presencia de personas de la Sierra.

Según, el documento de Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística, elaborado por el Programa de Manejo de Recursos Costeros (PMRC), "de acuerdo al Plan Estratégico Participativo Cantón Salinas Ecuador 2004, Salinas recibe anualmente 150,000 turistas. Otra fuente de información (Comisión de Tránsito del Guayas) señala que sólo en Carnaval llegan entre 150.000 y 200.000 turistas, por lo que en temporada alta, la población de Salinas se estaría triplicando con la presencia de los visitantes". El Departamento de Turismo de Salinas en cambio afirma que el cantón llega a albergar a 200,000 visitantes en una sola temporada.

Lamentablemente, no se puede determinar con exactitud el volumen exacto de la demanda de Salinas debido a que entre el Municipio y las diferentes

empresas del sector turístico existe muy poca cooperación para poder establecer un número exacto de demandantes del balneario.

Para poder hacer un estudio aproximado del origen de la demanda que visita el cantón Salinas, se consideraran los datos proporcionados por las Cuentas Satélites de Turismo del Ecuador (CSTE) referidas al período 2000-2003.

Las Cuentas Satélites de Turismo del Ecuador son una herramienta que satisface necesidades de información estadística referidas al sector turístico y otros afines a este, para entre otras cosas poder obtener una información más fiable sobre los volúmenes y características de la demanda del país.

Lastimosamente, este sistema está orientado hacia la medida económica del turismo del país, pero no proporciona información más detallada sobre el turista actual como del potencial, además de ser muy escasa la información que proporciona de la demanda de Salinas.

Salinas como destino de fin de semana

Según las Cuentas Satélites de Turismo del Ecuador "...una persona es residente de un país si ha permanecido durante la mayor parte del año anterior

(12 meses) en ese país; o, ha permanecido en ese país por un período más breve prevé regresar dentro de los 12 meses para vivir en ese país”.

Teniendo en consideración este concepto y de acuerdo a la estadísticas de las cuentas, los residentes de Quito y otras partes de la Sierra (a excepción de Cuenca) no eligen Salinas como destino de visita los fines de semana posiblemente por la distancia.

Sin embargo, en las estadísticas de pernoctaciones a lugares visitados los fines de semana efectuadas por los residentes de Quito en el período de Enero a Marzo del 2003, del total de 540,076 noches, 4,912 noches los residentes de Quito realizaron pernoctaciones en Salinas. Como se aprecia la cifra es muy baja pero no por eso deja de ser considerada.

En las estadísticas también se refleja que del período de Julio a Septiembre del 2002, un total de 544,319 residentes del resto de la Sierra afirma que visitan algún destino los fines de semana. De este total, 4,105 afirman que visitan Salinas, todos turistas.

Del período que va de Julio a Septiembre del 2002, de los 278,964 residentes de Cuenca que optaron por salir de la ciudad los fines de semana, 4824 escogieron Salinas, de los cuales 153 son excursionistas y 4,671 son turistas.

Esto coloca a Salinas como décima tercera opción en las encuestas de cuarenta y tres destinos mencionados. Sin embargo, no se menciona al cantón como destino preferido luego de este período.

Es necesario recordar que turista es toda persona que ingrese en un territorio diferente del que reside habitualmente y permanezca en este al menos 24 horas por motivos de turismo, placer, deporte, salud, razones familiares, estudios, peregrinaciones religiosas o negocios. Se diferencia del excursionista ya que este último visita el lugar sin pernoctar en él.

En cuanto al número de pernoctaciones realizadas los fines de semana, los residentes de Cuenca en el mismo período (Julio a Septiembre del 2002) registran 613,287 pernoctaciones fuera de la ciudad los fines de semana, de las cuales 18,486 fueron realizadas en Salinas.

Los residentes de Guayaquil son quienes más visitan Salinas los fines de semana y lo tienen como destino de preferencia considerando que del total de 1'114,864 residentes que salen de la ciudad los fines de semana, 179,523 optan por Salinas como opción principal de destino, de los cuales 43,939 son excursionistas y 135,584 son turistas. Esto sobrepasa las cifras de cantones, como Playas en la provincia del Guayas, que también son bastante concurridos.

Igualmente, del total de 1'525,136 pernoctaciones realizadas fuera de la ciudad los fines de semana por los residentes de Guayaquil, 413,363 fueron realizadas en Salinas.

Otros destinos de la Costa no eligen Salinas como opción de visita los fines de semana, a excepción de los residentes de Machala, que del período que va de Octubre a Diciembre del 2002, de los 46,859 residentes que optaron por salir de la ciudad los fines de semana, 540 escogieron Salinas, colocándola como décima sexta opción en las encuestas de diecisiete destinos mencionados. Igual como ocurre con los datos de Cuenca, luego de este período no se menciona al cantón como destino preferido.

En este mismo período, los residentes de Machala registran un total de 101,489 pernoctaciones fuera de la ciudad los fines de semana, de estas, 2,188 fueron realizadas en Salinas.

#### Salinas como destino de feriados y otros viajes

En feriados y otros viajes, del total de 2'014,823 residentes de Quito que salen de la ciudad, apenas 26,278 buscan como destino Salinas, de los cuales 1,668 son excursionistas y 24,610 son turistas. Sin embargo, la cifra es alta si se

considera que existen otras opciones a menor distancia que Salinas y que por ende podrían representar mayor tiempo de estadía y disfrute en el destino.

En el registro de pernoctaciones para feriados y otros viajes, los habitantes de Quito realizaron 10'334,806 pernoctaciones fuera de la ciudad, de las cuales 249,966 fueron realizadas en Salinas.

Los residentes de Cuenca también recurren a Salinas en feriados y otros viajes. De un total de 347,700 residentes que salen de la ciudad, 10,293 optan por Salinas, todos turistas. En cuanto a las pernoctaciones, de los 2'086,078 residentes que pernoctaron fuera de la ciudad, 89,896 pernoctaron en Salinas.

El resto de residentes de la Sierra también visita Salinas en feriados y otros viajes. Aquí se han considerado los períodos que van de Julio a Septiembre del 2002 y de Enero a Marzo del 2003 que son los períodos que constan en las cuentas en los cuales se incluye Salinas. Del total de 778,542 residentes que salen de sus ciudades, 5,617 escogieron Salinas como destino, todos turistas.

Considerando los mismos períodos, los residentes del resto de la Sierra realizaron 3'226,994 pernoctaciones fuera de la ciudad, de las cuales 37,815 fueron realizadas en Salinas.

Para los residentes de Guayaquil, Salinas es el destino preferido de feriados y otros viajes. Del total de 2´014,823 residentes que salen de la ciudad, 26,278 visitan Salinas. No obstante, realizaron 6´525,724 pernoctaciones fuera de la ciudad, de las cuales 848,135 fueron realizadas en Salinas.

Para determinar el número de turistas y excursionistas, se consultó con 174,223 residentes de Guayaquil que afirman que visitan Salinas para los feriados y otros viajes. De este total, 20,349 son excursionistas y 153,874 son turistas.

Los residentes de Quevedo en el período que va de Enero a Marzo del 2003 también escogieron a Salinas como destino. De un total de 280,140 residentes, 4,060 visitaron Salinas.

El resto de residentes de la Costa también visita Salinas en feriados y otros viajes. Del período que va de Enero a Marzo del 2003, de los 685,454 residentes que optaron por salir de la ciudad los fines de semana, 4,972 escogieron Salinas, todos turistas. Esto coloca a Salinas como vigésima octava opción en las encuestas de treinta y cinco destinos mencionados. En el mismo período realizaron 2´542,069 pernoctaciones fuera de la ciudad, de las cuales 33,316 fueron realizadas en Salinas.

Los residentes de Machala para los feriados y otros viajes en el período que va de Enero a Marzo del 2003 realizaron 251,255 pernoctaciones fuera de la ciudad, de las cuales 2,641 fueron realizadas en Salinas.

Una vez analizada la información proporcionada por las Cuentas Satélites de Turismo, se puede llegar a ciertas conclusiones, entre la que destaca que la demanda de Salinas esta básicamente conformada por el turismo interno, el cual lo conforman las personas que residen en el país y viajan al interior de su territorio.

Muchas veces las personas no afirman que concurren Salinas, pero al comparar las cifras de visitas con la de las pernoctaciones claramente se observa que las pernoctaciones realizadas son superiores a la cantidad de visitas que los turistas dicen realizar.

Un dato a destacar es que mayoritariamente la demanda la conforman los turistas y en menor proporción los excursionistas. Esto es muy bueno porque ayuda a generar flujos de ingresos turísticos en el cantón, ya que los turistas siempre realizaran una mayor cantidad de consumo turístico al hacer mayor uso de los servicios a su disposición.

La gente proveniente de la Sierra es la que mayoritariamente hace gastos en servicios de alojamiento, ya que aunque el número de visitantes es menor, sus días promedio de estadía son mayores debido a que este tipo de demanda no posee establecimientos propios para su alojamiento.

El motivo de la visita, aunque no aparece en las cifras, es básicamente por placer y recreación, y se complementa con la diversidad de la oferta del cantón. La mayor parte de los visitantes recurren a Salinas primordialmente por ser un destino de sol y playa.

Según un reporte del Diario Expreso del año 2002, un promedio de 350 turistas visitaron Salinas los fines de semana para disfrutar del avistamiento de ballenas jorobadas. Lourdes Guzmán, directora de la agencia Guayatour, en el mismo reportaje, aseguró que desde que empezó la temporada de ballenas había embarcado más de 500 pasajeros entre ecuatorianos, chilenos, españoles y de otras nacionalidades<sup>8</sup>.

Esto demuestra que gran parte del interés de los turistas, extranjeros sobre todo, se debe a la motivación que surge en ellos por ver las ballenas jorobadas.

---

<sup>8</sup> Diario Expreso de Guayaquil, domingo 21 de Julio del 2002, Reportajes página 10.

Hay otro grupo que actualmente se está desarrollando que es el que busca el destino como un espacio idóneo para la práctica del turismo de negocios, a través de congresos, convenciones y demás encuentros empresariales.

Definitivamente quienes más concurren Salinas son los residentes de Guayaquil, tanto en fines de semana como en feriados y otros viajes. Esto se debe quizás a la cercanía del balneario a la ciudad y a las facilidades que el destino ofrece. Esto es corroborado en el documento de Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística, elaborado por el Programa de Manejo de Recursos Costeros (PMRC), en el cual se detalla que un sondeo directo realizado en marzo del 2006, en el cual se entrevistaron a 90 personas en Chipipe y 73 personas en San Lorenzo que se encontraban en una zona concurrida de la playa, la gran mayoría provenía de Guayaquil.

Hay un grupo bastante grande de los habitantes de Guayaquil que pertenecen a la población flotante de Salinas. Aquellas personas que tienen residencia en Salinas pero solo habitan dichos hogares los fines de semana y para los feriados o en temporadas largas de vacaciones. Ellos también hacen uso de los servicios de la playa, y dependiendo de la economía de su hogar, de los establecimientos sobre todo gastronómicos. En todo caso su gasto y consumo es más bien de aprovisionamiento. Obviamente, el sector hotelero no es algo de lo que este grupo necesite, por lo tanto no se los considera turistas.

Actualmente hay mucha expectativa por saber si la provincialización generará cambios en los flujos de la demanda de los residentes de Guayaquil a Salinas ya que en el proceso de provincialización se presentaron algunos inconvenientes que se creen podrían afectar el flujo de turistas. Para el feriado del 12 de Octubre del 2007, los turistas no pudieron acceder al balneario. La cámara de turismo de Salinas estimaba recibir cincuenta mil turistas de la región en el feriado de tres días, lo cual resultó en pérdidas para el sector turismo del cantón. Realmente no se pueden establecer criterios al respecto mientras no se analice a profundidad las posibles consecuencias que esto podría traer, ya que sin un correcto análisis todo resulta en la especulación.

Dentro del turismo receptor, que lo conforman los visitantes no residentes del país que viajan dentro del territorio ecuatoriano, Salinas recibe una afluencia de visitantes internacionales, provenientes primordialmente de Norteamérica, Europa y el Brasil. No existen datos del volumen de la demanda del turismo receptor en la localidad.

Otro dato a destacar es que Salinas tiene mayor afluencia de visitantes durante los feriados a lo largo del año, sobre todo en los feriados de Carnaval, Semana Santa y fin de año. Es en estas fechas cuando el balneario llega a recibir mayor cantidad de turistas que en todo el año, muchas veces sobrepasando su capacidad de carga.

Sobre las características y el comportamiento de la demanda, de acuerdo al sondeo que se menciona en párrafos anteriores, el tiempo de uso de la playa, tanto en San Lorenzo y Chipipe, es entre 3 y 6 horas, seguidos por algunos visitantes que en Chipipe la utilizan por un tiempo más corto.

En el mismo sondeo se menciona que los visitantes seleccionan un sitio en la playa buscando mayormente tranquilidad y limpieza. Otro grupo en menor cantidad escoge un sitio en base a las características físicas de la playa. El porcentaje que busca proximidad a facilidades y servicios turísticos es tan solo de 8% en Chipipe y 14% en San Lorenzo.

En cuanto a las cifras por consumo que estas personas realizaron, el sondeo indica que tan solo en transporte la mayoría de personas efectuó un gasto de entre 1 y 5 dólares. En alojamiento, de las personas que se entrevistaron en Chipipe, la mayoría realizó un gasto diario de entre 10 y 25 dólares diarios por persona, seguido de un grupo que realizó un gasto de más de 25 dólares diarios por persona. En San Lorenzo el gasto en alojamiento fue de entre 1 y 10 dólares para la mayoría, y en menor número se realizó un gasto diario de más de 25 dólares.

Para concluir, la mayoría de los visitantes encuestados en Chipipe (40%) en cuanto al consumo en alimentación, afirmaron realizar un gasto de entre 1 y 5

dólares diarios, seguidos por los grupos que realizaron un consumo mayor. En San Lorenzo la mayoría de las personas (49%), realizó un gasto entre 5 y 10 dólares.

#### 4.6 Diagnóstico actual del destino

Salinas es un balneario que considera a la actividad turística como área estratégica para el crecimiento de la economía, sin embargo aún no ha logrado despuntar al 100% como podría hacerlo. Es un destino que tiene como actividades principales además del turismo, la pesca y la producción de sal. El turismo sirve como ente dinamizador de su economía.

El siguiente diagnóstico está basado en función del desarrollo turístico de Salinas. Esto no quiere decir que no se contemplen otros aspectos importantes del destino, siempre y cuando estos afecten directa o indirectamente la actividad turística.

El funcionamiento turístico de Salinas posee características propias que no existen en otros destinos de la Costa, como mantener una estructura urbana que cuenta con todos los servicios básicos para brindar el soporte a la actividad turística. El hecho de que exista el Yatch Club, con su estructura de soporte a los yates, veleros y demás embarcaciones navieras, le otorga a Salinas una imagen de otro nivel, otorgándole características de destinos internacionales.

Entre los diferentes servicios que el destino ofrece están: gasolineras, hospitales, alojamiento, servicios de alimentación, teléfono, artesanías, internet, principales bancos (Produbanco, Banco Pacífico, Banco Pichincha, Banco Guayaquil), cajeros automáticos, discotecas, autoservicios, museos, iglesias, además de los servicios turísticos recreativos que ayudan a complementar la oferta turística de la ciudad.

El sector turístico de Salinas gira alrededor de las empresas que conforman la planta y las actividades de servicios al turista, desde el alojamiento, alimentos y bebidas, transporte, esparcimiento y operación propiamente dicha. De acuerdo con el catastro oficial del Ministerio de Turismo para la provincia del Guayas al 2007, en Salinas hay 61 establecimientos de alojamiento, 173 empresas de alimentos y bebidas, 16 establecimientos de esparcimiento, 2 casinos, una terma y balneario y 12 empresas de operación y servicios turísticos.

Además en Anconcito, parroquia rural del Cantón Salinas, hay 3 hoteles y dos restaurantes. Se debe mencionar nuevamente que muchos establecimientos no son registrados en el Ministerio de Turismo después de su creación por no cumplir los requisitos o permisos, sin embargo siguen laborando. Estos establecimientos no constan en estos registros.

En cuanto a las capacidades de la oferta, el catastro muestra una capacidad de 3,320 plazas en servicio de alojamiento en Salinas. Si se le añaden las plazas de los tres hoteles de Anconcito, queda un total de 4,135 plazas registradas en el cantón. Existe una predominancia de establecimientos de segunda y tercera categoría.

En los servicios de alimentación incluyendo a los dos restaurantes de Anconcito existen 5,739 plazas las cuales podrían acoger un total máximo de 22,956 usuarios al día considerando una permanencia media personal de 1 hora durante las 4 horas pico de demanda (12:00 – 16:00 horas). Existe una predominancia de establecimientos de tercera y cuarta categoría.

La cantidad de plazas en servicios de alimentación sobrepasa al número de plazas de alojamiento, aunque la diferencia no sea extremadamente grande. Esto demuestra también que hay mayor cantidad de turistas que excursionistas en comparación de otras playas del litoral en que hay muchas más plazas de alimentación que de alojamiento.

De las 12 empresas de turismo registradas, todas corresponden a agencias de viaje. No hay registro de operadoras de turismo ni de agencia mayoristas en el cantón. Este hecho obedece a que en Salinas básicamente los turistas están comenzando a buscar actividades alternativas y agencias que le faciliten planes

turísticos ya elaborados, como los paseos para observar las ballenas o para realizar pesca deportiva.

Las empresas en Salinas han respondido positivamente al reto de las nuevas tendencias de la demanda turística de programas alternativos y especializados. A pesar de esto, las empresas consideran que la demanda de turistas extranjeros, que son quienes usualmente pagan por el alto costo de estos servicios, aún no es suficiente.

En general el turismo que más se desarrolla en Salinas es el turismo de sol y playa, pero existen varias modalidades de turismo como el turismo de negocios y convenciones, el turismo cultural que es más aprovechado por colegios y universidades y el turismo deportivo, que cuenta con actividades deportivas acuáticas.

El cantón reúne las condiciones suficientes para actividades como el esquí acuático, velerismo, wind surf, uso de motos acuáticas y competencias de regatas y pesca. Conjuntamente, cuenta con las facilidades necesarias para la ejecución de eventos deportivos posicionados como los campeonatos internacionales de tenis o de surf.

En cuanto a los servicios y facilidades que hay en el cantón, estos ofrecen una *diversa posibilidad de gasto y consumo turístico, ya que van desde establecimientos de alojamiento y restauración de lujo hasta acomodaciones y restaurantes más sencillos.*

Además del movimiento turístico diurno, hay un movimiento nocturno altamente activo. Esto ha generado que se empiecen a organizar acontecimientos programados como conciertos musicales, festivales, espectáculos y demás eventos.

Su imagen de destino apunta hacia un turismo selecto, y en muchas ocasiones de alto nivel de gasto. Incluso en Salinas esta prohibida la llegada de los denominados "tours", lo cual indirectamente restringe el acceso al visitante, usualmente de clase baja, que se vale de este medio para trasladarse a una playa.

El comercio ambulante en Chipipe y San Lorenzo, sus dos playas principales, cuenta con apropiados niveles de organización, los vendedores ambulantes tienen acreditaciones de trabajo y mantienen una presentación personal adecuada, son regulados por el Municipio con uniformes y capacitaciones y por la Capitanía del Puerto con los respectivos permisos y obligaciones. Sin embargo, actualmente se está generando una sobresaturación de comerciantes ambulantes en ambas playas, y existe una gran cantidad de vendedores

informales que no pueden ser regulados precisamente debido a este exceso de comerciantes que no permite que sean todos controlados.

Como se aprecia, en general Salinas cuenta con un notable desarrollo, y toda la infraestructura de servicios adecuada para atender turismo de primer nivel. Por eso es considerado el balneario más turístico del país, debido al gran número de visitantes capaz de albergar y a los servicios que ofrece a sus visitantes.

Además, es un Cantón en el cual actualmente se esta invirtiendo en obras, no solo con fines turísticos sino también ha beneficio de la comunidad. Entre las últimas construcciones y obras realizadas en el sector, de acuerdo a la página en internet del Municipio de Salinas<sup>9</sup>, se encuentran las siguientes:

- Construcción del nuevo Malecón de Santa Rosa
- Construcción del nuevo Malecón de Anconcito "Paseo las Fragatas".
- Reconstrucción del Parque Central de Salinas.
- Construcción del Parque Frank Vargas Pazos y el Parque 23 de Mayo.
- Construcción del Parque Cívico, Parque de la Madre y el Parque León en el sector San Lorenzo.
- Construcción del Parque Central San Lorenzo de Salinas.

---

<sup>9</sup> Fuente: <http://www.municipiodesalinas.gov.ec/bancoproyectos.php>

- Reconstrucción de la Fachada de la Iglesia Central de José Luís Tamayo.
- Construcción del Parque La Caída del Sol y Cancha de Uso Múltiple con Poste de Iluminación en el sector Francisco Rodríguez de Salinas.
- Reconstrucción de vía y colocación de escolleras en la vía Mar Bravo – Puerto Aguaje en convenio con el Ministerio de Obra Publica
- Aplicación de concreto en tuberías de aguas lluvias en Salinas.
- Colocación de asfalto en la avenida primera del Malecón en Salinas.
- Excavación y colocación de tubos para drenaje de aguas lluvias en el sector Pedro José Rodríguez en Salinas.
- Colocación de asfalto en la avenida Enrique Gallo en Salinas.
- Colocación de capa asfáltica en la avenida segunda en Salinas.

Estas son algunas de las obras realizadas en el cantón, las cuales indirectamente ayudan a mejorar la infraestructura que esta a disposición de los visitantes y el aspecto visual del cantón, dándole una mejor imagen.

Salinas, a pesar de su oferta, aún no cuenta con todos los estándares de servicios necesarios para competir con otros destinos turísticos posicionados que atraen el turismo receptor, como el Caribe o las playas de Colombia. No obstante, la afluencia turística hacia sus playas es algo inevitable, sobre todo por el turismo interno, que genera una fuerte movilización hacia el cantón.

Esta demanda presenta un comportamiento estacional ya que básicamente se moviliza durante las temporadas vacacionales tanto de la Costa como de la Sierra, dependiendo del grupo y sobretodo en los feriados, donde el número de visitantes se excede.

Es por este exceso de demanda que como parte de este diagnóstico del destino, se demostrará la capacidad de carga de las dos playas más concurridas del cantón, como lo son Chipipe y San Lorenzo, de acuerdo al documento de Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística elaborado por el Programa de Manejo de Recursos Costeros (PMRC). Aplicado al ámbito turístico, la capacidad de carga es el número máximo de personas que pueden visitar un lugar sin que se ocasionen daños o deterioros irreversibles o no deseados.

Se debe recordar que las playas son recursos naturales, y al tratar con un recurso natural se debe procurar su buen manejo y un aprovechamiento sustentable. En el caso de playas muy concurridas como estas, no se teme la pérdida del recurso, sino su degradación a niveles que minimizan su atracción y su condición higiénica, principalmente para los usuarios.

A su vez, los visitantes podrían resultar sensibles a sensaciones o percepciones de amontonamiento o aglomeración. La satisfacción de los visitantes es una

medida fundamental y su valoración está por lo general en el ámbito social más que en el *natural*.

La capacidad física de las playas esta determinada por la zona de uso turístico actual, que es la extensión que realmente ocupan sus usuarios de acuerdo a la disponibilidad de accesos y servicios. Así se realiza el análisis basado en el área que efectivamente puede ser ocupada, y no en la superficie total de la playa. Según, el documento de Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística, en Chipipe esta zona corresponde a un área de 22.977m<sup>2</sup> y en San Lorenzo a un área de 13.390m<sup>2</sup>.

La superficie de ocupación sugerida por persona en el caso de ambas playas es de 5m<sup>2</sup>, lo cual permite un nivel confortable de estancia, superficie que se aplica únicamente en playas urbanas. Se consideran playas urbanas a las playas localizadas dentro de los perímetros urbanos, y que por sus características soportan un intenso uso. Esto implica una capacidad física de aproximadamente 4,500 usuarios en Chipipe y 2,600 usuarios en San Lorenzo en la zona efectiva de uso turístico actual.

Sin embargo, la capacidad de carga aceptable de una playa no solo debe considerar el área de playa disponible para los visitantes; existen otros parámetros que deben ser considerados, como la disponibilidad de áreas de

parqueo, la accesibilidad, la seguridad, las facilidades para los visitantes, y el comportamiento de sus usuarios de acuerdo a sus antecedentes.

En cuanto a la capacidad de los sitios de parqueo, en Salinas no hay una zona pública designada para el parqueo de automóviles. A pesar de esto, no se presentan casos de desorden vehicular debido a que gran parte de los autos tiene opciones privadas de parqueo, ya sea en hoteles o en las propias viviendas de los residentes temporales. La gran mayoría se parquea en las calles laterales al malecón. Otra ventaja es que desde hace más de 10 años Salinas no permite el paso de buses que realizan "tours diarios" a la ciudad.

La ausencia de zonas públicas de parqueo por lo pronto no representa un problema de manejo, por lo tanto no se consideró como limitante del número de visitantes que pueden acudir a las playas de Chipipe y San Lorenzo. Las autoridades pertinentes de todas formas deberían decidir si es menester o no la creación de zonas públicas de parqueo, sobre todo para afrontar los aumentos en los flujos de visitantes durante los feriados.

La capacidad y sistema de provisión de agua es aparentemente buena ya que no existe escasez de agua en el cantón. Salinas posee agua potable del Trasvase de Atahualpa, y la mayor parte de la población se abastece con un sistema de agua entubada. No obstante, todavía hay algunas zonas que son

abastecidas por tanqueros. El tema del agua parece no ser un limitante para sus visitantes.

Los servicios higiénicos son facilidades principales que deben existir en las playas para evitar problemas de contaminación y para otorgar al visitante un mínimo nivel de calidad en su visita. En los estándares internacionales de calidad de playas, la disponibilidad de servicios higiénicos en la cercanía es una necesidad imprescindible. Chipipe posee 10 servicios higiénicos temporales y San Lorenzo 9, todos ubicados a lo largo de la playa. Existe una capacidad de recepción de 1.000 usuarios al día en Chipipe y 900 en San Lorenzo, asumiendo la utilización aproximada de 100 personas por servicio higiénico al día, y una disponibilidad del servicio de 8 horas al día.

Sería necesario un aumento en el número de servicios higiénicos para satisfacer al número de visitantes que puede acudir a estas playas de acuerdo a su capacidad física (4,500 en Chipipe y 2,600 en San Lorenzo). Cabe recalcar que por tratarse de sanitarios temporales, la capacidad mencionada es exclusivamente para la época en que este servicio esté a disposición de los visitantes, o sea entre los meses de Diciembre y Abril. Además, para la utilización de este servicio, los sanitarios deben estar en buen estado y ser mantenidos con regularidad.

Los servicios de control, vigilancia y rescate en ambas playas corresponden a las instituciones de Policía, Capitanía del Puerto, Salvavidas, Cruz Roja y defensa civil, las dos últimas instituciones solo prestan servicios en feriados y el resto por lo general da servicios en la playa para la temporada alta.

La presencia de personal salvavidas en una playa es primordial para otorgar seguridad al bañista, la ausencia de accidentes no justifica la ausencia de salvavidas. Para estimar la capacidad de recepción de usuarios el documento de Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística considera que un salvavidas puede vigilar un número aproximado de 150 visitantes en la playa.

La planificación elaborada para la temporada de playa 2006 asignó 6 salvavidas a Chipipe y 6 a San Lorenzo. Este número fue considerado en el presente estudio, y resulta en una capacidad de recepción de 900 usuarios por playa. Según estos datos, tampoco se satisface al número de visitantes de acuerdo a la capacidad física de las playas.

La Capitanía del Puerto es también importante ya que cumple un papel fundamental en aspectos de seguridad, ordenamiento de actividades comerciales y supervisión del cumplimiento de normas de conducta. Se asume que un vigilante podría adjudicarse la vigilancia de 300 visitantes. Para el año 2006 se asignaron 3 vigilantes de Marina a la playa de Chipipe y 3 a San

Lorenzo, resultando en una capacidad de recepción de 900 usuarios. Del mismo modo que ocurrió con los salvavidas, tampoco se satisface al número de visitantes de acuerdo a la capacidad física de las playas.

De acuerdo a los aspectos analizados, las personas que pueden realmente ser atendidas de forma adecuada en las playas se presentan en la mínima de las capacidades, ya que en ningún aspecto de los analizados se llega al tope de acuerdo a las capacidades físicas de las playas.

La presencia de salvavidas y de vigilantes de la Marina no es todavía suficiente como para asegurar la vigilancia óptima del número de personas que potencialmente podrían acudir a las playas; tampoco la cantidad de sanitarios garantizan un nivel de calidad para los visitantes.

Como cada factor atiende necesidades distintas, la suficiencia de uno no compensa la falta de otro. Por este motivo, la capacidad global de recepción de usuarios actualmente se reduce a 900 usuarios por playa, que es el mínimo de las capacidades analizadas en ambas playas.

Para poder cubrir la capacidad física máxima en Chipipe y en San Lorenzo (4,500 personas en Chipipe y 2,600 personas en San Lorenzo), en Chipipe se requerirían de 45 servicios higiénicos, 30 salvavidas y 15 vigilantes de marina.

En San Lorenzo serían necesarios 26 servicios higiénicos, 17 salvavidas y 9 vigilantes de marina. Esto de acuerdo al texto analizado (*documento de Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística*), que determina que aproximadamente 100 personas pueden hacer uso de un servicio higiénico al día por un período de disponibilidad del servicio de 8 horas, un salvavidas puede estar pendiente de 150 personas y un vigilante de marina puede adjudicarse la vigilancia de 300 visitantes.

Si se analizan estos datos, resulta obvio que con la cantidad de visitantes que suelen acudir a Salinas, sobre todo en feriados, y que mayoritariamente practican el turismo de sol y playa, se excede sobre manera la capacidad de carga de sus playas.

Controlar números estrictos de visitantes es operativa y políticamente difícil, una solución más acertada sería buscar los mecanismos de inversión que permitan desarrollar los servicios y facilidades necesarias para poder acoger el número de visitantes que la playa físicamente puede recibir. A pesar de que los datos presentados son solamente cifras referenciales, ayudan a prevenir y proporcionan una clara idea de la realidad de las playas, de ninguna manera deben ser ignorados. Se requiere de un elevado grado de capacidad de planificación y manejo por parte de las autoridades pertinentes y los actores involucrados para poder controlar esta situación.

La capacidad de gestión necesaria para que las playas puedan responder a la demanda de los usuarios en forma integral, es lo que en definitiva decide sobre la cantidad de personas que pueden hacer uso de los recursos bajo condiciones deseadas de calidad.

Otro análisis necesario es el que surge al comparar la capacidad de las playas con la capacidad de los servicios de restauración y alojamiento. La oferta en los establecimientos de restauración es muy alta, si se compara con los 7,100 usuarios (4,500 usuarios en Chipipe y 2,600 usuarios en San Lorenzo) que pueden hacer uso de la capacidad física de ambas playas.

Quizás esto sea una señal de que no necesariamente todos los usuarios hacen uso exclusivo de estas playas sino que también podrían desplazarse hacia otros lugares o visitar otros atractivos. Podría ser también que como se menciona en párrafos anteriores el límite de la capacidad simplemente se excede, por lo que esas cifras no representan la cantidad real de usuarios en las playas.

La oferta gastronómica es adecuada para abastecer a los usuarios de las playas. La infraestructura en alojamiento también es la adecuada si se considera que parte de estos usuarios de las playas son excursionistas, otros tienen sus propias casa (población flotante), otros rentan viviendas para la

temporada y un grupo proviene de cantones cercanos por lo que no necesitan servicio de alojamiento.

## Análisis FODA

Para comprender mejor la situación actual del destino se realizó un análisis FODA. Así se identifican las fortalezas y oportunidades del cantón Salinas, así como sus debilidades y amenazas.

### Fortalezas:

- a. Su economía no esta basada en una sola fuente de ingreso.
- b. Ubicación estratégica nacional. El Cantón está ubicado a menos de dos horas de Guayaquil, una de las principales ciudades del país, y en un área que se caracteriza por resultar atractiva a los visitantes que no dejan de recurrir al cantón.
- c. Considerado el balneario más turístico del país.
- d. Salinas es considerada el punto de partida de la Ruta del Sol, un producto enteramente reconocido a nivel nacional.

- e. La infraestructura y construcciones empiezan inmediatamente detrás del malecón, esto permite tener las facilidades cerca de la playa.
- f. Amabilidad e interés por satisfacer al visitante. Esto lo perciben los turistas, sobre todo los extranjeros, ya que la población en general normalmente siempre da una cálida bienvenida.
- g. Oferta suficiente como para satisfacer la demanda.
- h. Variedad en la oferta del cantón.
- i. Diversa posibilidad de gasto. Existen establecimientos de todas las categorías tanto en alojamiento como en restauración, lo cual se acopla a todas las necesidades.
- j. La satisfacción del turista actual. A pesar de algunos problemas específicos de servicios públicos y turísticos la evaluación global ha sido positiva, lo que estimula la recomendación a familiares y amigos.
- k. Diversificación de la oferta de actividades para aliviar las presiones poblacionales en la playa. A más de ir a la playa a tomar el sol, Salinas empieza a ofrecer una serie de actividades adicionales que pueden resultar atractivas para los diferentes gustos de los turistas.
- l. El comercio ambulante en las playas es reglamentado y organizado.
- m. No se permite el ingreso de los buses que realizan "tours diarios" a la playa. Esto permite tener una mejor organización y distribución del espacio ya que generalmente este tipo de turismo genera mayores inconvenientes.
- n. Cuentan con servicios de apoyo como las cooperativas de taxis, que provienen del cantón La Libertad pero operan en Salinas.

### Oportunidades:

- a. Proyección del cantón a nivel nacional e internacional a mayor escala.
- b. La posible promoción y consecuente notoriedad de la marca Costa, motivando un mayor flujo de turistas a los diferentes balnearios, incluyendo Salinas.
- c. Las previsiones de crecimiento del mercado turístico internacional en el país, el cual podría desplazarse al Cantón al estar cerca de una de las ciudades principales como lo es Guayaquil.
- d. Los dos tipos de clima que se presentan en el cantón, cálido en los primeros meses del año y un poco más frío de junio a noviembre. Así es más fácil satisfacer las exigencias del clima en los turistas, que muchas veces vienen de climas más fríos y un clima muy cálido no les resulta muy atrayente.
- e. El incremento del turismo especializado en el país. Aquí se hace mención a las personas que viajan en busca de un turismo específico como observación de aves, deporte, turismo cultural, etc. Este tipo de turismo crece muy por encima del turismo general de recreación, y Salinas ultimadamente está enfocando su oferta ya no solo a un turismo de mar y playa, sino que además ofrece estas opciones.
- f. El interés por Ecuador detectado en el mercado turístico internacional, el cual ha crecido en los últimos años.

**Debilidades:**

- a. La promoción turística de Salinas carece de una estrategia de contenidos (marca turística, mensaje permanente, objetivos claros). Además, el nivel de inversión en promoción no permite superar el desconocimiento sobre la oferta turística, sobre todo en los turistas extranjeros.
- b. Desunión de la empresa privada con el gobierno cantonal.
- c. A pesar de que el comercio ambulante en las playas es reglamentado y organizado, en temporada alta existe una sobresaturación de comerciantes ambulantes. Esto se podría solucionar con un debido control y la limitación en la entrega de los permisos para poder trabajar en la playa.
- d. La capacidad de carga física de Chipipe y San Lorenzo no coincide con los servicios mínimos que se requieren para satisfacer esta demanda dentro de la playa.
- e. La calidad del servicio turístico. En un destino como Salinas, con un gran flujo de turistas, se debería implementar un programa para mejorar la calidad profesional en los servicios en general. El Cantón a futuro debe convertirse en un centro de servicios de alto nivel y de calidad, donde, no solo las empresas privadas, sino también el Municipio y las empresas que prestan servicio de telefonía, agua y luz brinden servicios efectivos, eficientes y eficaces, acordes a lo que un balneario de talla internacional requiere.

- f. Estado de calles, plazas y servicios varios. Se debe mejorar la infraestructura de Salinas, más allá de la fachada del balneario, para garantizar un total disfrute y comodidad tanto de turistas como de residentes.
- g. No existe mucho impulso de programas de desarrollo cultural que se podrían aprovechar en los meses que no hay mucho flujo de turistas.
- h. La señalización turística. La señalización es casi inexistente y muy heterogénea. Es necesario un mismo formato de señalización (si fuera a nivel nacional mejor) para crear e implantar un estilo característico.
- i. No existe una clara estructura vial, restringiéndose la movilidad inclusive a una sola vía.
- j. No se llevan registros del flujo de turistas, ni en la empresa pública ni privada. Esto ayudaría a determinar los tipos de demanda y así poder satisfacer mejor sus necesidades con una oferta acertada.
- k. La información turística. A pesar de que en Salinas existe un puesto de información turística de la Subsecretaría del Litoral (ITUR) y otro en el Departamento de Turismo en el Municipio, son pocos los turistas que conocen de su existencia.
- l. La presencia de salvavidas no es constante en muchas de las playas, lo que provoca que éstas no ofrezcan los requisitos mínimos de seguridad que deberían existir en playas con afluencia masiva de visitantes. Además, las torres salvavidas se encuentran en mal estado.

- m. Sobreposición de actividades en la playa. No existe una delimitación exacta de la zona de embarque de botes para realizar actividades en la playa como paseos en bote, hacer uso de la banana, kayak, etc. Debería asignarse un área en cada playa y prohibir a los visitantes de hacer uso de esta zona para baño.
- n. Personal y equipo insuficiente para recolección de basura en feriados. Se puede mejorar con la implementación de refuerzos temporales para recolección durante los feriados.
- o. Intensa presión de los recursos marinos, costeros y pelágicos, por parte de dos de las más grandes flotas artesanales del país (Santa Rosa y Anconcito). Además de que los recursos pesqueros están sobreexplotados, existe un alto índice de pesca incidental (tortugas, mamíferos marinos, aves, tiburones).

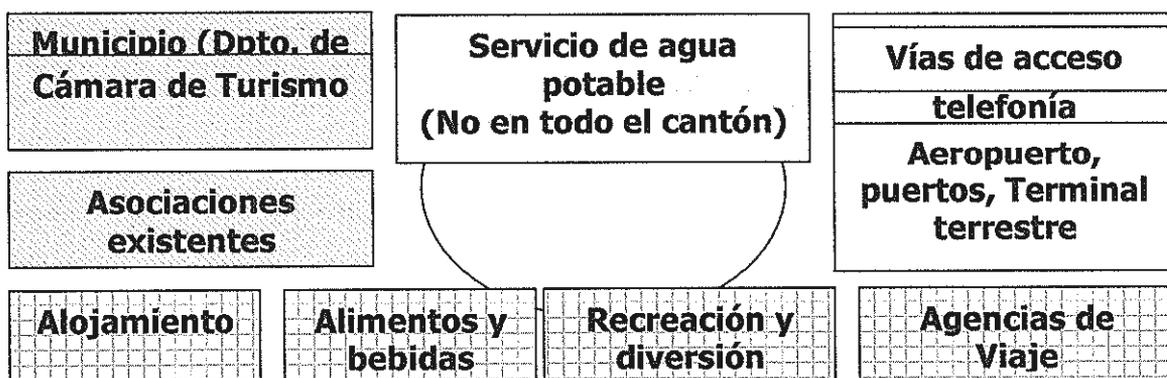
#### Amenazas:

- a. Posibles huelgas o paros. Esto suele suceder en todo el país y no hay mucho que los involucrados en el sector turístico puedan hacer frente a este tipo de acontecimientos, lo cual da una mala imagen ante los turistas sobre todo extranjeros.
- b. La dolarización ha producido un relativo encarecimiento de los precios turísticos, especialmente en comparación con los países vecinos como Colombia y Perú que ofrecen destinos similares.

- c. La promoción constante de otros destinos a nivel nacional, lo cual capta la atención de los turistas internos que buscan conocer nuevos destinos.
- d. La promoción a nivel internacional de destinos como Galápagos, Quito, Guayaquil y Cuenca. Esto motiva y al mismo tiempo limita a los turistas a conocer ciertos destinos, privándolos de conocer otros lugares dentro del país.

Como se aprecia, existen prácticamente igual cantidad de debilidades como fortalezas, lo cual demuestra que aunque el destino tiene muchas fortalezas, existen debilidades que deben ser mejoradas, buscando la forma de convertirlas en fortalezas. A continuación se presenta un cuadro general con cuatro de los componentes del sistema turístico que posee el cantón (atractivos turísticos, planta turística, superestructura, infraestructura) a fin de determinar posibles mejoras.

Gráfico 5 Sistema Turístico del Cantón Salinas



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia, 2007

Considerando el análisis FODA y el gráfico, se plantean soluciones aplicables a ciertos inconvenientes del cantón:

Entre las posibles soluciones esta la regeneración urbana de Salinas. Aquí se podría buscar los mecanismos para proveer de alcantarillado sanitario a todas las parroquias del cantón, además de lograr el asfaltado de calles, aceras y bordillos. También para lograr una mejor imagen del cantón se podría arborizar las aceras y parterres centrales.

La creación de un malecón peatonal y semi-peatonal, que cuente con áreas de patinaje, bicicleta, caminatas, etc. Un proyecto así, realizado en convenio con la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), ya fue entregado al Gobierno cantonal, solo falta que lo ejecuten.

La adecuación e instalación de servicios higiénicos y duchas para los usuarios de la playa. Esto, junto con los arreglos que se le deben dar a las torres salvavidas, más allá de dar una mejor imagen de las playas logrará que los usuarios de las mismas cuenten con una mejor calidad de los servicios. Aquí también se debe hacer hincapié en que de nada sirve una torre salvavidas si no hay salvavidas que dispongan de ellas.

El manejo de playas es complejo, e involucra a múltiples actores que deben cooperar y coordinarse unos a otros. La capacidad de gestión estará

determinada por la capacidad de realizar alianzas de cooperación interinstitucional, de lograr acuerdos claros sobre responsabilidades, y de garantizar su aplicación. La comunidad debe estar en capacidad de planificar la oferta de acuerdo a la clase de demanda que busca.

## CAPÍTULO 5

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

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

En la elaboración del inventario gastronómico, tal como se detalla en la metodología, se han considerado tres aspectos importantes, como lo son la planta, los productos y los platos locales (Ver Anexo N.1-3).

A continuación se presentan las cifras de los datos comprendidos en las fichas de inventario:

Tabla IX Productos, Platos y Planta Inventariados

Productos	17
Platos	15
Planta	42

Fuente: Fichas de Inventario

Elaboración Propia

En total se han inventariado 17 productos, 15 platos y 42 establecimientos gastronómicos. Para cada uno de estos aspectos se detallará el procedimiento adoptado para la realización de cada tipo de ficha, a fin de mostrar de manera más clara y fiable los resultados arrojados por los inventarios y que los mismos resulten más confiables.

#### 5.1.1 Inventario de la Planta Turística del Cantón Salinas

El cantón Salinas posee una gran cantidad de establecimientos gastronómicos; de acuerdo con el catastro oficial del Ministerio de Turismo para la provincia del Guayas al 2007 (Ver Anexo 4), son 173 establecimientos en total, de los cuales 123 son restaurantes. En cambio el Municipio de Salinas afirma que solo en restaurantes se suman 173 establecimientos. La mayoría de estos locales están distribuidos a lo largo del Malecón de San Lorenzo y el Mercado, mejor conocido como el sector de las cebicherías.

En los establecimientos de restauración se expende desde comida local hasta la internacional, pero para efectos de esta investigación se han considerado primordialmente los locales que expenden comida típica, y uno que otro establecimiento con otro tipo de gastronomía para degustar.

Para determinar la muestra para llenar las fichas de planta, se tomó como referencia los 173 establecimientos de alimentos y bebidas que aparecen registrados en el Catastro del Ministerio de Turismo. No obstante, esto no significa que los locales seleccionados son necesariamente los que aparecen en el catastro, ya que del total de la muestra, 7 establecimientos no están registrados en dicha nómina.

Para determinar cuales serían los locales a seleccionar para llenar las fichas, se dio prioridad a aquellos que estuviesen ubicados en los sectores más concurridos por la demanda.

Cabe señalar que solo uno de estos establecimientos fue de primera categoría, Restaurante - Cafetería del Sol. De segunda categoría se registraron en las fichas apenas siete restaurantes, el Papaya Single, Restaurant La Bella Italia, Restaurante Amazon, Restaurante y Bar Vrouw María, Restaurant Mar y Tierra, Restaurante Saavedra y Cocos Restaurante; los cuales representan el 18% de la muestra. Se debe mencionar que el Restaurante Cocos tampoco aparece registrado en el catastro como establecimiento de alimentos y bebidas ya que pertenece al Hostal Cocos, adquiriendo por consiguiente su misma categoría.

En cuanto a los establecimientos de tercera categoría el porcentaje es mayor ya que representan un 34% de la muestra, en total son 13: La Lojanita, Restaurant Don Juanito, Restaurante HOLMURGUESA, Restaurant El Dorado,

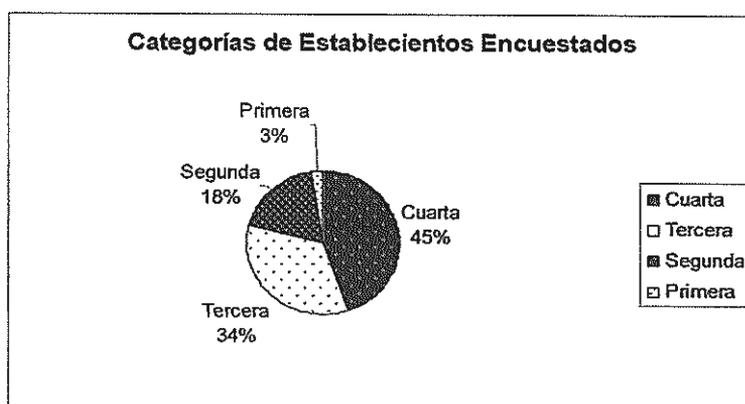
Restaurant Quisqueya la Bella, Restaurant Joel, Restaurant Al Paso, Restaurante Grace, Restaurante La Ostra Nostra, Restaurante Herminia, Restaurante Popular, Restaurante Marnier y el Café Bar Rapa Nui.

Por último se encuentran los 17 restaurantes de cuarta categoría con un 45%, los mismos que representan la mayor cantidad de establecimientos para la muestra; se los menciona a continuación: Cevichería Roberto, Picantería y Restaurante El Pibe, Cevichería Martha Eva, Cevichería Kléber, Cevichería Roberto II, Cevichería Checito Henry, Picantería Popular Lojanito, Cevichería Karina, Cevichería Chelita, Cevichería D´Hugo, Bar restaurante Mar y Sol, Restaurante Super Fausto, Cevichería Carmita, Cevichería Isabelita, Cevichería Ramirez e Hijos, Comedor y Cevichería Xuxa, Cevichería D´Luis.

Hay 4 restaurantes que por no estar registrados no se conoce su categoría, y por lo tanto no fueron considerados en los porcentajes anteriores, estos son: Restaurante El Barquito, Cevichería Chelita (Chipipe), Cevichería Clavijo y el Restaurante Bar El Capitán.

A continuación se presenta la gráfica con los respectivos porcentajes:

Gráfico 6 Categoría de Establecimientos encuestados



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

Además de consultar el catastro del Ministerio de Turismo, también se realizaron visitas a los 42 establecimientos, completando así la información de las fichas de planta. La intención es determinar las características principales de los establecimientos de restauración, sobre todo los que expenden comida típica. Los datos recopilados permiten realizar, entonces, el inventario gastronómico de la Planta Turística del Cantón Salinas.

Tabla X Resultado del Inventario Gastronómico de la Planta Turística del Cantón Salinas

<b>Código</b>	<b>Nombre de Establecimiento</b>	<b>Categoría</b>	<b>Precio medio (en dólares)</b>	<b>Nº de Mesas</b>	<b>Nº de Plazas</b>
I.G-PT-SAL-001	<b>Cevichería Roberto</b>	Cuarta	<b>6,30</b>	12	80
I.G-PT-SAL-002	<b>Picantería y Restaurante El Pibe</b>	Cuarta	<b>4,21</b>	10	20
I.G-PT-SAL-003	<b>Lojanita</b>	Tercera	<b>5,18</b>	28	297
I.G-PT-SAL-004	<b>Cevichería Martha Eva</b>	Cuarta	<b>4,43</b>	8	24
I.G-PT-SAL-005	<b>Cevichería Kléber</b>	Cuarta	<b>5,20</b>	7	40
I.G-PT-SAL-006	<b>Cevichería Roberto II</b>	Cuarta	<b>4,39</b>	14	60
I.G-PT-	<b>Cevichería Clavijo</b>	Se desconoce	<b>4,47</b>	8	27

SAL-007					
I.G-PT-SAL-008	<b>Cevichería Checito Henry</b>	Cuarta	<b>4,48</b>	9	50
I.G-PT-SAL-009	<b>Restaurant Don Juanito</b>	Tercera	<b>2,70</b>	15	30
I.G-PT-SAL-010	<b>Cevichería Chelita (Chipipe)</b>	Se desconoce	<b>4,30</b>	8	30
I.G-PT-SAL-011	<b>Picantería Popular Lojanito</b>	Cuarta	<b>2,30</b>	12	45
I.G-PT-SAL-012	<b>Restaurant "Papaya Single"</b>	Segunda	<b>5,58</b>	10	40
I.G-PT-SAL-013	<b>Restaurante HOLMURGUESA</b>	Tercera	<b>3,90</b>	14	59
I.G-PT-SAL-014	<b>Restaurant "El Dorado"</b>	Tercera	<b>3,48</b>	8	32
I.G-PT-SAL-015	<b>Restaurant "La Bella Italia"</b>	Segunda	<b>5,50</b>	50	200
I.G-PT-SAL-016	<b>Restaurant "Quisqueya la Bella"</b>	Tercera	<b>4,84</b>	20	70
I.G-PT-SAL-017	<b>Restaurant Joel</b>	Tercera	<b>2,60</b>	10	32
I.G-PT-SAL-018	<b>Restaurant "Al Paso"</b>	Tercera	<b>4,78</b>	30	80
I.G-PT-SAL-019	<b>Cevichería Karina</b>	Cuarta	<b>4,83</b>	13	32
I.G-PT-SAL-020	<b>Cevichería Chelita (Cevichelandia)</b>	Cuarta	<b>4,92</b>	7	25
I.G-PT-SAL-021	<b>Cevichería D´Hugo</b>	Cuarta	<b>4,31</b>	10	24
I.G-PT-SAL-022	<b>Restaurante Grace</b>	Tercera	<b>4,29</b>	8	24
I.G-PT-SAL-023	<b>Restaurante Amazon</b>	Segunda	<b>7,79</b>	13	75
I.G-PT-SAL-024	<b>Restaurante y Bar Vrouw María</b>	Segunda	<b>6,63</b>	10	40
I.G-PT-SAL-025	<b>Restaurante El Barquito</b>	Se desconoce	<b>3,87</b>	9	31
I.G-PT-SAL-026	<b>Restaurante La Ostra Nostra</b>	Tercera	<b>4,51</b>	20	100
I.G-PT-SAL-027	<b>Bar restaurante Mar y Sol</b>	Cuarta	<b>3,96</b>	9	36
I.G-PT-SAL-028	<b>Restaurante Super Fausto</b>	Cuarta	<b>4,24</b>	7	54
I.G-PT-SAL-029	<b>Restaurante Herminia</b>	Tercera	<b>3,19</b>	14	41
I.G-PT-SAL-030	<b>Restaurante Popular</b>	Tercera	<b>2,68</b>	11	44
I.G-PT-SAL-031	<b>Restaurante Marnier</b>	Tercera	<b>5,45</b>	13	64
I.G-PT-SAL-032	<b>Restaurante Bar El Capitán</b>	Se desconoce	<b>4,68</b>	22	121
I.G-PT-SAL-033	<b>Restaurante Cafetería del Sol</b>	Primera (Ver observación en la Ficha)	<b>5,42</b>	13	42
I.G-PT-SAL-034	<b>Restaurant Mar y Tierra</b>	Segunda	<b>7,60</b>	17	150
I.G-PT-	<b>Cevichería Carmita</b>	Cuarta	<b>4,39</b>	4	32

SAL-035					
I.G-PT-SAL-036	<b>Cevichería Isabelita</b>	Cuarta	<b>4,48</b>	6	23
I.G-PT-SAL-037	<b>Cevichería Ramirez e Hijos</b>	Cuarta	<b>4,53</b>	12	57
I.G-PT-SAL-038	<b>Comedor y Cevichería Xuxa</b>	Cuarta	<b>4,32</b>	17	74
I.G-PT-SAL-039	<b>Cevichería D´ Luis</b>	Cuarta	<b>4,49</b>	8	27
I.G-PT-SAL-040	<b>Restaurante Saavedra</b>	Segunda	<b>3,65</b>	9	47
I.G-PT-SAL-041	<b>Restaurante Café Bar Rapa Nui</b>	Tercera	<b>3,37</b>	13	39
I.G-PT-SAL-042	<b>Cocos Restaurante</b>	Segunda	<b>5,30</b>	11	52

Fuente: Ficha de Inventario Gastronómico – Planta

Elaboración Propia

### 5.1.2 Inventario Gastronómico de Productos Típicos del Cantón Salinas

Como es bien conocido por propios y extraños el cantón Salinas debe su diversidad gastronómica a la variedad de productos que existen en la zona, y es que si de mencionar de las especies se trata, en realidad la lista es infinita: mariscos, crustáceos, pescados, entre otros. Toda esta gama de productos disponibles para quienes los deseen disfrutar, y es así que una vez preparados se obtienen platos exquisitos como el arroz con camarón, los diversos cebiches, arroz marinero, en fin, numerarlos también se torna complicado por que existe un sinnúmero de platillos listos para ser saboreados y deleitados por el consumidor.

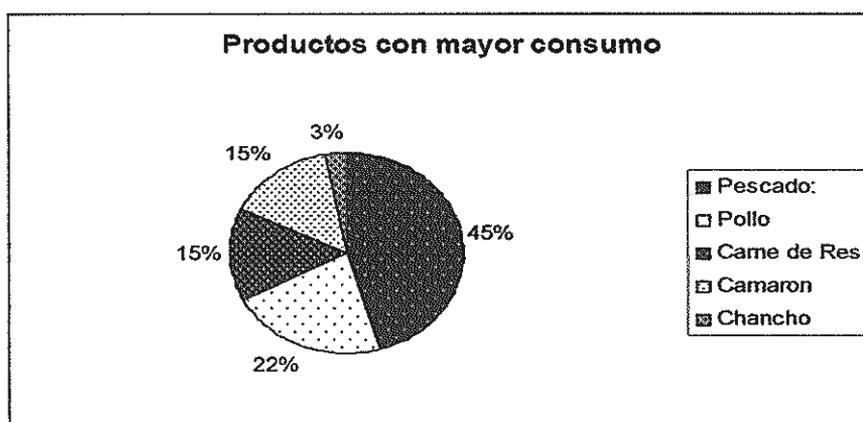
No obstante, por las razones antes mencionadas fue necesario realizar una exhaustiva investigación para determinar cuales eran los productos más

demandados y por ende consumidos por los turistas, y que a su vez fuesen típicos del sector. Dicha investigación permitió inventariar 17 fichas de productos (ver Anexos # 47-63) del cantón. A continuación se ponen en consideración los parámetros utilizados para llegar a dicha conclusión.

Se efectuó una encuesta a 113 amas de casa del cantón para comprobar cual producto consumen más. Las opciones dadas fueron las siguientes: pescado, pollo, carne de res, camarón y chanco. El resultado fue que el pescado es el producto más consumido en los hogares de la localidad, seguido del pollo. La carne de res y el camarón se disputan el tercer lugar y en el último puesto se ubica el chanco. En seguida se muestran los detalles de los resultados obtenidos.

Como es evidente en el gráfico los resultados muestran que, curiosamente hay cuatro productos, y estos son en su orden respectivo: el pescado con un 45%, el pollo con un 22%, y la carne y el camarón con un 15% respectivamente. En último lugar se encuentra el cerdo con un porcentaje del 3%.

Gráfico 7 Productos más consumidos por la población



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

Según conversaciones informales sostenidas con las amas de casa, se puede concluir que los resultados se deben a algunos factores. En el caso del pescado que ocupa el primer lugar, la población lo compra a bajos precios en el mercado, ya que allá trasladan los productos de la pesca de Santa Rosa y resulta económico para las familias. En otros casos, ellas van directamente al puerto a comprarlo; además de ello, existen casos en que los pescadores obsequian parte de los productos obtenidos a sus familiares y amigos, una costumbre muy común entre los peninsulares.

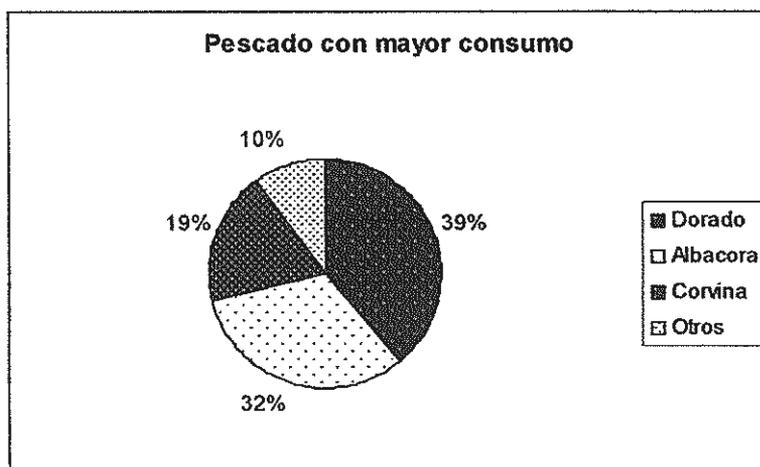
El pollo es el segundo producto más consumido, a pesar de existir una mínima producción del mismo en el Cantón. Las señoras mencionaron que consumen el pollo muy seguido por que después del pescado consideran su carne sana y muy nutritiva, además de poco costosa.

En el tercer lugar se evidencia un empate, ya que la carne de res y el camarón se consumen por igual en la población. La carne, a diferencia de otros sectores del país, no es tan consumida debido a que Salinas no es una zona ganadera, y por lo tanto, este producto proviene en su mayoría de otros cantones, al igual que el pollo.

En el caso del camarón, es un producto un poco caro, y por lo tanto consumido cuando las familias tienen las facilidades para adquirirlo. No obstante, es muy apetecido, por su delicioso sabor y la diversidad de platos que se pueden realizar con este. Cabe recalcar que el camarón es muy pocas veces capturado en el mar, la mayoría proviene de las camaroneras que se encuentran en la zona de Playas.

En la encuesta también se determinó cual es la especie de pescado preferida por los habitantes del sector. El primer lugar lo ocupa el dorado con un 36%, en segundo lugar se ubica la albacora con un 30%, seguido por la corvina con un 17%, otros con un 9% en cuarto lugar y finalmente la lisa con un 8%. Cabe mencionar que un factor importante en la adquisición de una especie, es que cada una de estas tiene su temporada. Por ejemplo, el dorado se da mucho en la época de invierno entre los meses de diciembre a marzo-abril aproximadamente, esto significa que para este lapso hay mucha oferta de este pescado y por lo tanto será más accesible para el consumidor.

Gráfico 8 Pescado más consumido por la población



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

Una vez recopilada esta información fue necesario determinar los productos con mayor comercialización, para el efecto se decidió visitar el Puerto Pesquero Artesanal de Santa Rosa, puesto que como indicaron la encuestas, la *alimentación de los pobladores de Salinas se base casi en su totalidad en los productos que dicho puerto ofrece*. Esto demuestra entonces que si de pescados, mariscos y crustáceos se trata, el principal proveedor es este puerto artesanal.

Cabe indicar que no se han mostrado tablas o gráficos estadísticos señalando la producción de pescados o mariscos por que según indico el Sr. Luís Cáceres, presidente de comerciantes Mayoristas de Santa Rosa, no existen registros en los que se contabilicen la producción total o por lo menos parcial de la pesca en el lugar, razón por la cual no se puede realizar un análisis como se hizo con el

pollo, el ganado vacuno y el ganado porcino, información que se detalla a continuación. A pesar de esto es fácilmente deducible que los productos de mayor consumo y producción en la zona son los capturados en el mar.

#### Productos con menor producción

Con respecto al pollo, su producción es mínima, de acuerdo a las tablas del III Censo Nacional Agropecuario del 2001, en las cuales se indica que existen un total de 1,828 entre pollitos y pollones (ver anexo de tablas # 64) que están siendo criados en las mencionadas avícolas. Además de estas, existen las aves criadas en el campo o conocidas también con el nombre de pollos criollos, de los cuales se registran en total 1,104, que incluye gallos, gallinas y pollos (ver Anexo de tablas #65).

Esta información es ratificada por los dueños de algunos establecimientos que expenden el producto en el mercado, quienes indicaron que en muchos casos existe la necesidad de abastecerse de este producto de otros cantones cercanos a Salinas. Según datos proporcionados por los habitantes de lugar, muchos de los criaderos que proveen de estos animales a la población se encuentran en la zona de Zapotal a 20 o 30 minutos del cantón, lo cual es relativamente cerca.

Si bien es cierto el Censo citado indica la existencia de avícolas y aves de campo, la información no indica si esta producción es suficiente para el consumo interno o se requiere traer pollo de otros cantones cercanos; lo que si es fácilmente deducible es que la cantidad de aves que se crían el sector es mínima comparada con cantones del Guayas como Alfredo Baquerizo Moreno, donde la producción de aves criadas en campo (gallos, gallinas y pollos) alcanza un total 36,078, o el caso de Balzar con un total de 89,096 aves (ver Anexo de tablas #65).

La carne de res y de chancho es en su mayoría traída de Guayaquil, Santo Domingo u otros cantones del país. Esto se debe a que el cantón no posee mayormente ganado vacuno ni porcino, y si se encuentra es en mínima cantidad.

En el censo antes mencionado, no se muestra la cantidad de cabezas de ganado vacuno existentes en Salinas (ver Anexo de tablas # 66), solo se haya una referencia que señala que el dato es oculto en salvaguarda de la confidencialidad individual y confiabilidad estadística, al igual que en el cantón La Libertad. Por lo tanto, no es sencillo determinar la producción de este producto, del cual se sabe en base a referencias de ciertos dueños de algunos establecimientos que lo expenden, es traído en su mayoría de otros cantones.

Del ganado porcino se indica que existen un total de 457 especímenes en el cantón Salinas (ver Anexo de tablas # 67). Con todo, se repite lo que ocurre con el pollo, ya que la producción es muy baja comparada con cantones de la provincia del Guayas, como Urbina Jado, que posee un total de 15,851 de ganado porcino, o Daule, con 10,904, y todos los demás cantones del Guayas, los cuales poseen una buena producción de dicho ganado, exceptuando Durán.

Para efecto de la investigación, y como complemento de la información anteriormente expuesta, fue necesario establecer además cuales son los productos provenientes de la pesca con mayor demanda. Por consiguiente, se realizaron dos entrevistas (ver Anexo # 68) en el Puerto Pesquero de Santa Rosa dirigidas a personas conocedoras de la pesca en el cantón; el objetivo de estas era determinar cuales eran los productos con mayor demanda. Las entrevistas fueron dirigidas al Sr. Luis Cáceres, presidente de los comerciantes mayoristas de Santa Rosa y el Sr. Pastor Rivera, presidente de los comerciantes minoristas.

Ambos coincidieron en que en realidad son muchos los productos que se obtienen al arrojar la red, ya que esta arrastra diferentes tipos de pescados y mariscos hasta el tiburón. Esto ocurre no por que el pescador desee hacerlo, sino por que en aguas cercanas al puerto de Santa Rosa existe una gran diversidad de especies, como ya se ha indicado antes. Por tales razones, en el mercado se comercializan un sinnúmero de productos.

Para llenar las fichas de productos, fue necesario establecer cuales eran los más solicitados, y por lo tanto más consumidos en los hogares y restaurantes del cantón Salinas. Para establecer esto se tomaron en cuenta tres criterios:

- Los productos más utilizados por las amas de casa del cantón, en base a los platos que ellas preparan. Para ello se consideraron los resultados de la encuesta realizada.
- Los productos más solicitados en la planta turística. Estos datos fueron obtenidos por la encuesta hecha a estos establecimientos; además de esto, se considero aquellos platos que se ofertaban en los menús.
- La información proporcionada en las entrevistas hechas a las autoridades de Santa Rosa, quienes como ya se dijo indicaron muchos productos, sin embargo, con los dos criterios antes mencionados, se permitió delimitar los productos para realizar un inventario más conciso de estos.

En total, de acuerdo a los criterios adoptados, se inventariaron diecisiete productos (ver Anexo #47-63), los cuales se detallan en la siguiente tabla:

Tabla XI Resultado del Inventario Gastronómico de Productos del Cantón Salinas

<b>Código</b>	<b>Nombre del Producto</b>	<b>Otra Denominación</b>	<b>Difusión ALCANCE</b>	<b>Comercialización ALCANCE</b>	<b>Valor Nutricional de su consumo</b>
I.G-PR-SAL-001	<b>Mírame Lindo</b>	Pez Chanco	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Bajo</b>
I.G-PR-SAL-002	<b>Pulpo Común</b>	Ninguna	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Medio</b>
I.G-PR-SAL-003	<b>Lenguado</b>	Ninguna	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Alto</b>
I.G-PR-SAL-004	<b>Bonito</b>	Atún	Mercado nacional	Mercado Internacional	<b>Alto</b>

I.G-PR-SAL-005	<b>Albacora</b>	Atún	Mercado nacional	Mercado Internacional	<b>Alto</b>
I.G-PR-SAL-006	<b>Wahoo</b>	Pez Sierra	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Alto</b>
I.G-PR-SAL-007	<b>Corvina Plateada</b>	Ninguna	Mercado provincial	Mercado nacional	<b>Alto</b>
I.G-PR-SAL-008	<b>Corvina de Roca</b>	Culifloja, Aguada, Rosada	Mercado nacional	Mercado Internacional	<b>Alto</b>
I.G-PR-SAL-009	<b>Dorado</b>	Ninguna	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Alto</b>
I.G-PR-SAL-010	<b>Picudo Gacho</b>	Picudo Rosado	Mercado nacional	Mercado nacional	<b>Medio</b>
I.G-PR-SAL-011	<b>Picudo Blanco</b>	Ninguna	Mercado nacional	Mercado nacional	<b>Medio</b>
I.G-PR-SAL-012	<b>Picudo Negro</b>	Ninguna	Mercado nacional	Mercado nacional	<b>Medio</b>
I.G-PR-SAL-013	<b>Camarón Pink</b>	Camarón Rosado	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Medio</b>
I.G-PR-SAL-014	<b>Camarón Brown</b>	Camarón Café	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Medio</b>
I.G-PR-SAL-015	<b>Langostino</b>	Ninguna	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Alto</b>
I.G-PR-SAL-016	<b>Calamar</b>	Ninguna	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Medio</b>
I.G-PR-SAL-017	<b>Langosta</b>	Ninguna	Mercado Internacional	Mercado Internacional	<b>Alto</b>

Fuente: Fichas de Inventario Gastronómico – Productos.

Elaboración Propia

Productos como la carne de res, pollo y chanco, no fueron considerados para elaborar los inventarios debido a que, a pesar de ser consumidos por la población, su producción no es muy representativa para el cantón, por lo que no han sido catalogados como típicos del sector.

En el caso del camarón pink y el camarón brown (ver Anexo # 59-60), en su mayoría traídos de camaroneras cercanas a Playas o El Morro, se decidió tomarlos en cuenta para la realización del inventario por ser utilizados en tres platos que tienen gran demanda por parte de los consumidores, estos son: cebiche de camarón, arroz marinero y cebiche mixto (ver Anexo #72,73,75).

Además, los visitantes suelen asociar más el camarón a sectores de playa tales

como Salinas, que otros productos como el pollo, razón que motivo a incluirlos *también dentro del inventario*.

### 5.1.3 Inventario Gastronómico de Platos Típicos del Cantón Salinas

El cantón Salinas cuenta con una amplia variedad de platos, ya que como se ha mencionado en el texto, en Salinas se manifiesta no solo la presencia de los platos hechos a base de los frutos del mar, sino que además se unen platos y recetas de otras ciudades e incluso del mundo, demostrando poseer una gran diversidad gastronómica.

No obstante, para efectos de esta investigación se han considerado los platos tradicionales del cantón, ya que son estos los que reflejan más la cultura de su población, que aunque con el pasar de los años pueden atravesar grandes cambios, no pierde la esencia de su alimentación.

Un dilema se suscito al decidir como establecer estos platos tradicionales, ya que suele suceder que muchas veces los platos que se expenden en la planta no son un reflejo real de lo que se consume en los hogares de una determinada localidad. Por lo tanto, se consideró realizar la ficha en base a dos criterios: de acuerdo a los platos más consumidos en los establecimientos de restauración y a los platos más consumidos en las casas de la población local.

Se realizaron consecuentemente dos tipos de encuesta, una dirigida a los establecimientos de restauración, mayoritariamente restaurantes (ver Anexo #69) y otra dirigida a las amas de casa oriundas del cantón (Ver Anexo # 70). En ambas encuestas la intención es determinar los platos que más consumen los visitantes del cantón así como los platos que más se consumen en la localidad.

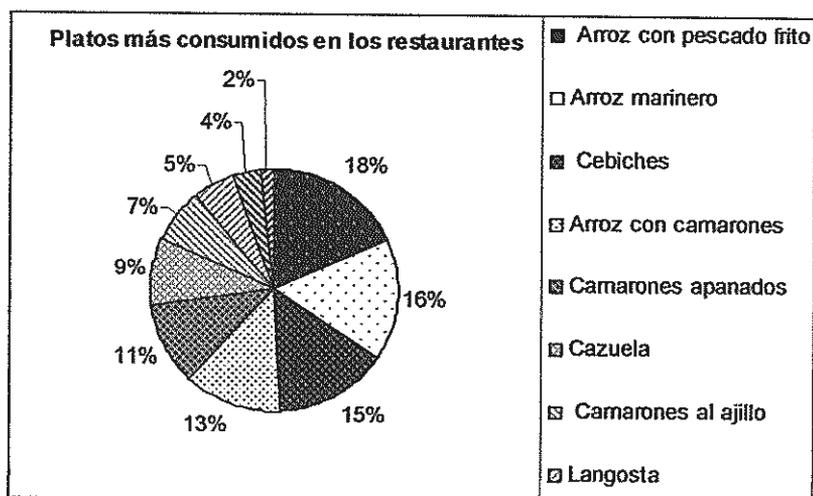
- Encuestas dirigidas a establecimientos de restauración.

Para determinar cuales son los platos que más consumen los visitantes de Salinas se realizó una encuesta dirigida a los establecimientos de restauración. Para determinar la muestra se tomó como referencia los establecimientos registrados en el catastro proporcionado por el Ministerio de Turismo, en el cual constan 123 restaurantes, de los cuales se tomó una muestra de 63. Se decidió encuestar a una persona que labore en cada uno de los 63 establecimientos, de preferencia los propietarios o meseros, que son quienes están más enterados del movimiento del local y de las preferencias de sus consumidores. La idea era conocer cuales eran los platos más vendidos y por ende más consumidos por los visitantes.

Los resultados derivados de la encuesta fueron los siguientes:

El primer lugar en cuanto a platos consumidos en establecimientos de restauración lo ocupa el arroz con pescado frito con 18%, le sigue el arroz marinero con un 16%, el tercer lugar lo ocupan los cebiches con un 15%, el cuarto lugar el arroz con camarones con 13%, con un 11% le siguen los camarones apanados, luego la cazuela con un 9%, los camarones al ajillo con un 7%, y por último la langosta en cualquiera de sus variedades de preparación, el encebollado y la sopa marinera, con un 5%, 4% y 2% respectivamente.

Gráfico 9 Platos más consumidos en Restaurantes

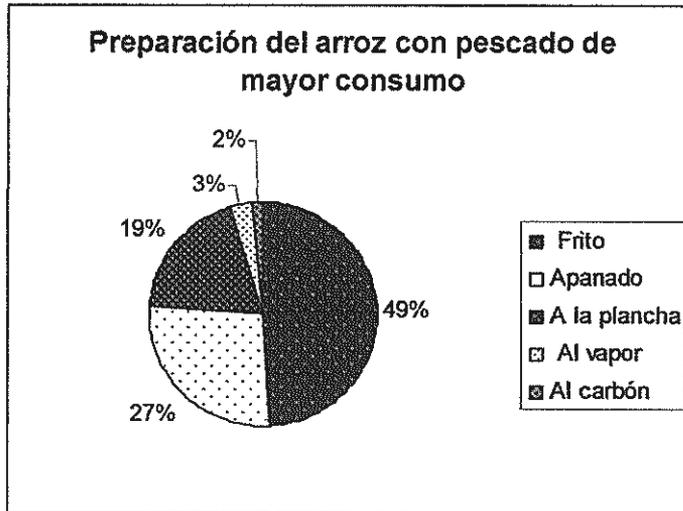


Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

En esta parte de la investigación se pretendía establecer cual es la preparación del arroz con pescado de mayor venta, se puede ver fácilmente que los consumidores prefieren que este producto sea frito. El arroz con pescado frito ocupa el primer lugar con un 49%, seguido del pescado apanado con un 27% y

finalmente el pescado a la plancha, al vapor y al carbón, con un 19%, 3% y 2% respectivamente.

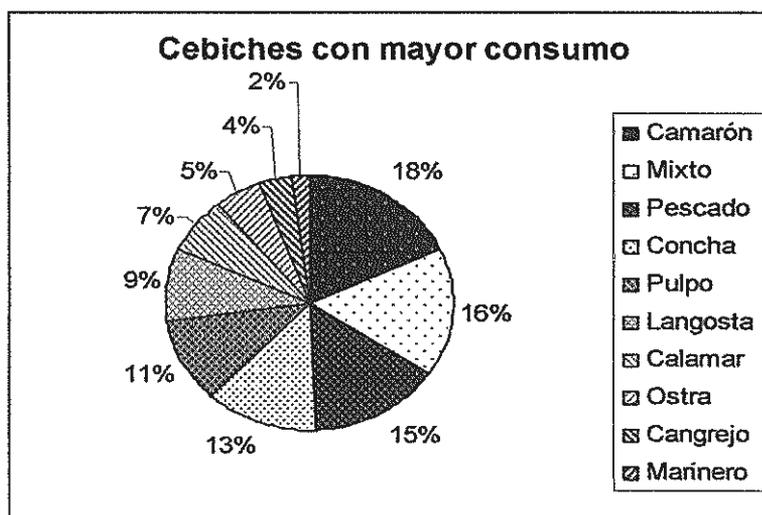
Gráfico 10 Preparación del arroz con pescado con mayor venta



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

El resultado de las encuestas determino que los tres cebiches más consumidos son el cebiche de camarón con 18%, el cebiche mixto con 16% y el de pescado con 15%. Seguidos de estos se encuentran los cebiches de concha con 13%, cebiches de pulpo con 11%, cebiches de langosta con 9%, y finalmente los cebiches de calamar, ostra, cangrejo y el cebiche marinero, todos estos con un porcentaje poco representativo.

Gráfico 11 Cebiches más consumidos en los Restaurantes



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

Estos datos obtenidos permiten concluir que los cinco platos más consumidos en los restaurantes son el Arroz con pescado frito, el Arroz marinero, los Cebiches, el arroz con camarones y los camarones apanados. Con todo, por la gran variedad de cebiches que hay, se consideró no dejarlos aislados en un solo grupo, sino considerar los tres primeros en acogida por los consumidores. El personal de los locales en general aseguró que es uno de los platos que tienen mayor recepción en el público, lo cual respalda la decisión tomada. Por lo tanto, los cinco platos que quedaron seleccionados para realizar las fichas de acuerdo al criterio de la planta fueron el Arroz con pescado frito, el Arroz marinero, el Cebiche de camarón, el Cebiche mixto y el Cebiche de pescado.

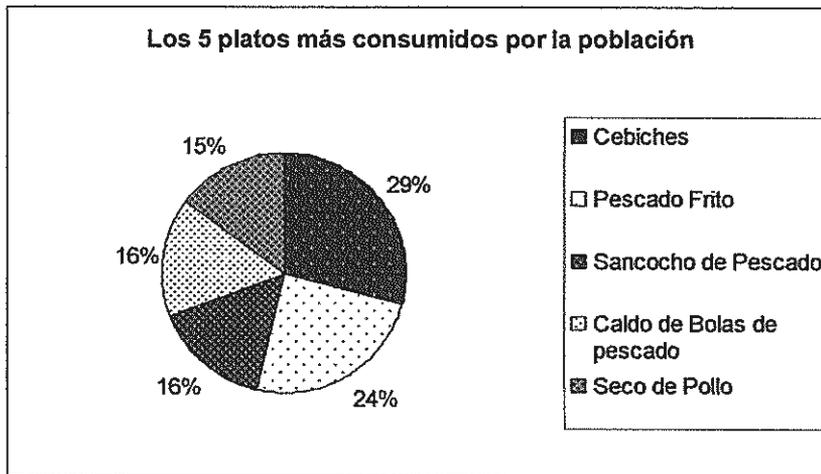
- Encuestas dirigidas a las amas de casa oriundas del cantón.

Se realizó una encuesta dirigida a las amas de casa oriundas del cantón Salinas para así poder determinar cuales son los platos más consumidos en la localidad. Se escogió este segmento de la población tomando en consideración que son ellas quienes por lo general preparan los alimentos en sus hogares, y por lo tanto conocen cuales son los platos más preparados y consumidos por las familias del cantón, y por ende de sus habitantes. Además de las encuestas fue necesario realizar entrevistas (ver Anexo # 71) mediante las cuales se determinaría la forma y el tiempo de preparación, y otros detalles que complementarían la información de las fichas.

Para obtener esta información se encuestaron a 113 mujeres de 27 años en adelante, muestra tomada del total de mujeres de la población, cifra que asciende a 24,477 de acuerdo al censo del INEC 2001, dichas encuestas determinaron que los diez platos más consumidos en la población son el Arroz con pescado Frito, el Caldo de Bolas de Pescado, los Cebiches, el Sancocho de Pescado, el Seco de Pollo, el Arroz con menestra y carne, el Encebollado, el Caldo de Pollo, el Chupe de pescado y el Arroz con pollo.

En el siguiente gráfico se muestran los cinco platos más consumidos por la población y su respectiva ponderación, de acuerdo a las respuestas de la primera pregunta de la encuesta.

Gráfico 12 Los cinco platos más consumidos por la población



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

En cuanto a los cebiches, que ocupan en primer lugar, es importante señalar que se los ubicó en un solo grupo debido a que la población recalcó que en su dieta diaria acostumbran comer cualquier variedad de pescado o marisco que tengan a disposición, no especificando así algún cebiche en particular. Sin embargo, a considerar por los cebiches que arrojó la encuesta realizada a los restaurantes, se considera el cebiche de camarón, de pescado y el cebiche mixto para la realización de las fichas.

Seguido de los cebiches se encuentra el arroz con pescado frito con un 24%. Con respecto al tipo de pescado que utilizan, las opciones son diversas, las mismas que van desde el bonito hasta el dorado, y según refirieron los encuestados esto depende de la temporada, ya que en base a ello varían los precios.

Compartiendo el tercer lugar con un 16% se ubican el caldo de bolas de pescado y el sancocho pescado, *ambos muy típicos de la península de Santa Elena*. El caldo de bolas de pescado es muy parecido el caldo de bolas de carne que se come en otros lugares del país, pero, debido a que el principal recurso alimenticio de la zona proviene del mar, los peninsulares adaptaron este plato a lo que tenían a su disposición, en este caso el pescado. Lo mismo ocurre en el caso de sancocho de pescado, que según lo indican las amas de casa encuestadas es un plato muy nutritivo y barato.

En el cuarto lugar se encuentra el seco de pollo con un 15%, lo que significa que no está muy por debajo de los dos platos anteriores. Este es un plato que más bien, si se hace el análisis respectivo, se consume en general a lo largo de toda la Costa y se podría decir que es un plato típico de toda la región.

En general, se aprecia en el gráfico que para los cuatro primeros platos más consumidos durante toda su vida, el principal ingrediente utilizado en su preparación proviene del mar. El pollo, ingrediente principal del último plato graficado, a pesar de no ser criado en el cantón y ser traído de zonas aledañas, no deja de ser un producto esencial en la preparación de sus recetas.

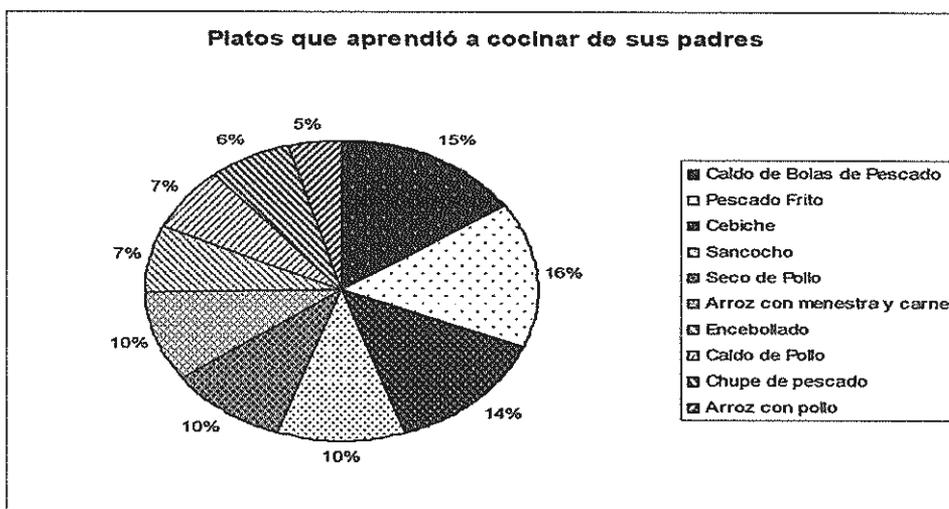
Otro dato interesante que arrojó esta pregunta es que la población de Salinas señaló alrededor de otros sesenta platos más, sin incluir los cinco que se demuestran en el gráfico adjunto. Entre estos se pueden citar el Caldo de pata,

la Ensalada de Pollo, la Fritada, el Hornado de pescado, la Langosta apanada, el Llapingacho, Menestrón, Morocho, la Paella, el Camarón Apanado, el Chaúlafán, la Ensalada de Legumbres, el Estofado de pescado, la Sopa de Camarón, el Pescado Asado, el Bistec de Carne, la Carne frita con puré, la Cazuela, entre otros.

Estos platos demuestran la variedad de la comida producida en el cantón, no solo en los restaurantes sino también en los hogares, que va desde platos internacionales como la paella, hasta platos de otras regiones como el llapingacho y el hornado, este último también adaptado a lo que ofrece la localidad.

Cuando se consultó por los platos que aprendieron a preparar de sus padres, el resultado fue el siguiente:

Gráfico 13 Platos que la población aprendió de a preparar de sus padres



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

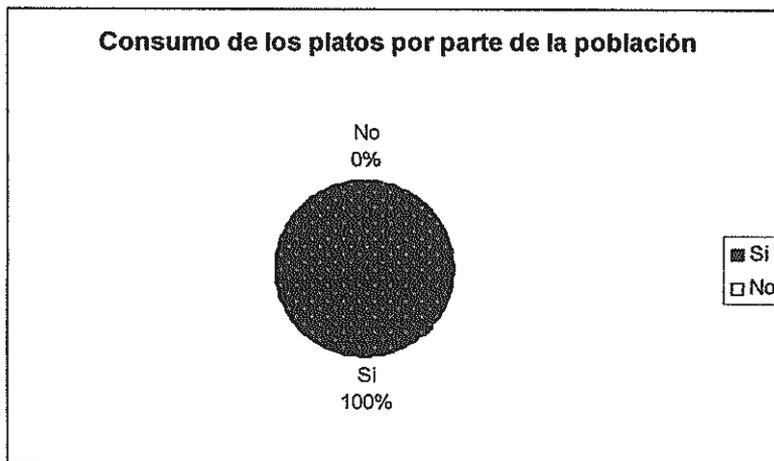
Para efectuar el gráfico adjunto se seleccionaron los diez platos mas mencionados y estos fueron en su orden respectivo de preferencia: el Pescado Frito con un 16%, el Caldo de Bolas de Pescado con un 15%, los Cebiches con un 14%, el Sancocho de Pescado, el Seco de Pollo, el Arroz con menestra y carne con el 10%, el Encebollado y el Caldo de Pollo con el 7%, el Chupe de pescado con el 6% y el Arroz con pollo con un 6%.

Los que tienen la mayor ponderación son precisamente los platos que llevan productos del mar, como el pescado frito, el caldo de bolas de pescado y los cebiches. Además, los cuatro primeros lugares coinciden con los platos que más consume la población.

Al igual que en la pregunta anterior las respuestas también fueron variadas, y contemplan aproximadamente cincuenta y cuatro opciones sin considerar los diez platos seleccionados para el gráfico. Entre las respuestas se encuentran: el Aguado de Pollo, Arroz con menestra y chuleta, Arroz con pescado a la plancha, Arroz con pulpo, Arroz marinero, Caldo de arroz de cebada, Locro de fréjol con hueso, Locro de legumbres, Locro de papas, Menestron, Mote pillo, Pescado al vapor, Pescado Hornado, Picante de pescado, Pollo a la coca cola, entre otros.

Otro dato que arrojó la encuesta es que la totalidad de los encuestados sigue preparando y por ende consumiendo, estos platos, es decir, la tradición heredada por los padres no se ha perdido.

Gráfico 14 Consumo de los platos por parte de la población



Fuente: Grupo de Tesis, Elaboración Propia

Es de vital importancia resaltar que al realizar una de las 113 encuestas, una persona mencionó al Picante de pescado (ver anexo #85) y al Papiado (ver anexo #86) como dos platos originarios del cantón. En otro relato, respecto a la mesa de los difuntos para el día de los finados en Salinas, una habitante nombró y asocio ambos platos con dicha celebración.

Ambos platos están en peligro de desaparición, ya que la mayoría de la población ya no los recuerda. A pesar de ya no ser parte de los platos más consumidos por la población, por ser parte de sus antiguas tradiciones gastronómicas, se resolvió levantar las respectivas fichas, para que quede registro de su elaboración.

En total, de acuerdo a los resultados de ambas encuestas (restaurantes y población), se inventariaron quince platos. La información obtenida permite realizar, entonces, el inventario gastronómico de platos típicos del Cantón Salinas, para el cual se consideraron los platos típicos que se expenden en los restaurantes, los platos que cotidianamente consume la población, y por último, dos platos considerados tradicionales del cantón.

Tabla XII Resultado del Inventario Gastronomico de Platos Típicos del Cantón Salinas

<b>Código</b>	<b>Nombre Del Plato</b>	<b>Otra Denominación</b>	<b>Reconocimiento Cultural</b>	<b>Procedencia de la receta</b>	<b>Valor Nutricional de su Consumo</b>
<b>Platos más Consumidos en los Restaurantes</b>					
I. G - PL - SAL - 001	<b>Cebiche de Camarón</b>	Cebiche Criollo de Camarón	Plenamente Aceptado	Familiar	Medio
I. G - PL - SAL - 002	<b>Cebiche Mixto</b>	Ninguna	Plenamente Aceptado	Familiar	Alto
I. G - PL - SAL - 003	<b>Cebiche de Pescado</b>	Ninguna	Plenamente Aceptado	Familiar	Medio
I. G - PL - SAL - 004	<b>Arroz Marinero</b>	Arroz con Mariscos	Plenamente aceptado	Familiar	Alto
I. G - PL - SAL - 005	<b>Arroz con Pescado Frito</b>	Ninguna	Plenamente aceptado	Familiar	Alto
<b>Platos más Consumidos por la Población</b>					
I. G - PL - SAL - 006	<b>Seco de Pollo</b>	Ninguna	Reconocido Mayoritariamente por la Población	Familiar	Medio
I. G - PL - SAL - 007	<b>Encebollado de pescado</b>	Ninguna	Reconocido Mayoritariamente por la Población	Familiar	Alto
I. G - PL - SAL - 008	<b>Sancocho de Pescado</b>	Ninguna	Reconocido Mayoritariamente por la Población	Familiar	Alto
I. G - PL - SAL - 009	<b>Arroz con Menestra y Pescado o Carne</b>	Ninguna	Reconocido Mayoritariamente por la Población	Familiar	Alto
I. G - PL - SAL - 010	<b>Chupe de Pescado</b>	Ninguna	Reconocido Mayoritariamente por la Población	Familiar	Alto
I. G - PL - SAL - 011	<b>Caldo de Pollo</b>	Ninguna	Reconocido Mayoritariamente por la Población	Familiar	Medio
I. G - PL - SAL - 012	<b>Arroz con Pollo</b>	Ninguna	Reconocido Mayoritariamente por la Población	Familiar	Medio
I. G - PL	<b>Caldo de</b>	Caldo de Albóndigas	Plenamente aceptado	Familiar	Alto

- SAL - 013	<b>Bolas de Pescado</b>	de Pescado			
I. G - PL - SAL - 014	<b>Picante*</b>	Encebollado Seco	En peligro de desaparición	Familiar	Alto
I. G - PL - SAL - 015	<b>Papeado*</b>	Ninguna	En peligro de desaparición	Familiar	Medio

Fuente: Fichas de Inventario Gastronómico – Platos

Elaboración Propia

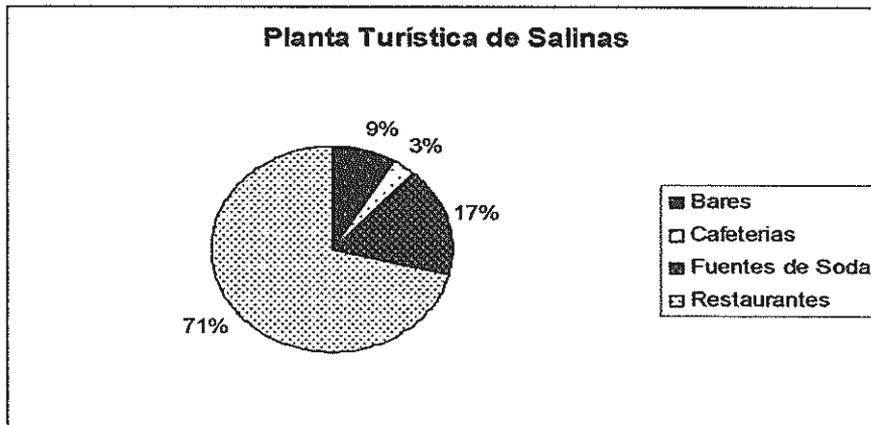
Cabe destacar que los cinco platos más consumidos en los restaurantes coinciden con los platos más consumidos por la población, a excepción del arroz marinero que no se encuentra ni siquiera en los diez primeros lugares de platos consumidos por la población pero igual se lo consideró para la realización de las fichas.

\*Estos platos como ya se mencionó en el texto no pertenecen a los platos más consumidos por la población en la actualidad, sin embargo se considero ficharlos por su tradición.

## 5.2 Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas.

La planta turística del cantón Salinas, en cuanto a establecimientos de alimentos y bebidas, es muy variada. El siguiente gráfico muestra como esta dividida la planta turística de acuerdo al tipo de establecimiento:

Gráfico 15 Establecimientos Gastronómicos del Cantón Salinas



Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

Como es evidente en el gráfico, los establecimientos de mayor porcentaje son los restaurantes (123 en total) con un 71%, seguido de las fuentes de soda (30 en total) con un 17%. El tercer lugar con un 9% lo ocupan los bares (15 en total) y finalmente las cafeterías (5 en total) con un 3%. Estas cifras revelan que en el cantón existen más restaurantes que cualquier otro establecimiento gastronómico; esto responde al hecho de que los visitantes acuden mayoritariamente a disfrutar de los platos con productos típicos del cantón que aquí se expenden.

A continuación se analizan los establecimientos de alimentos y bebidas (bares, cafeterías, fuentes de soda y restaurantes) que hay en Salinas junto con su respectiva categoría y capacidad:

### 5.2.1 Bares

Existen 2 bares de primera categoría y 2 bares de segunda categoría los cuales representan el 26% respectivamente, el mayor porcentaje lo poseen los bares de tercera categoría (11 en total), con un 74%, todos en conjunto forman un total de 15 locales. No hay registros de bares de cuarta categoría.

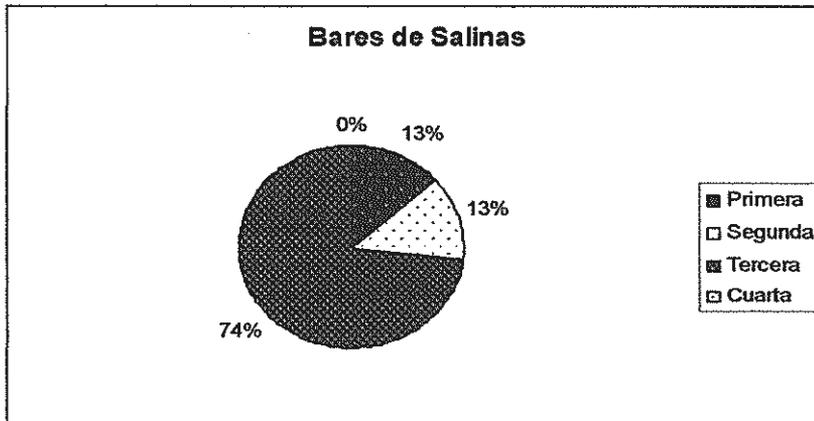
Tabla XIII Bares por categorías

Primera	2
Segunda	2
Tercera	11
Cuarta	0

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

Gráfico 16 Bares del Cantón Salinas



Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

En cuanto a la capacidad de los bares registrados, se pueden encontrar locales con un mínimo de cuatro y un máximo de treinta y cuatro mesas. De igual forma hay locales con un mínimo de diez y un máximo de ciento treinta y seis plazas.

Tabla XIV Capacidad de bares registrados

<b>BARES</b>	<b>No.</b>	<b>Mesas</b>	<b>Plazas</b>
<b>Total</b>	15	191	744

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

### 5.2.2 Cafeterías

De acuerdo al registro hay tan solo 5 cafeterías en el cantón: 1 de primera categoría, 2 de segunda y 2 de tercera. Sin embargo, en este registro no se ha considerado la cafetería del Hotel Calypso en la sección de alimentos y bebidas, pero se sabe que es de primera categoría por pertenecer al hotel apartamento de este nivel. Se hace la respectiva aclaración debido a que el local en mención fue considerado para la realización de las fichas de planta.

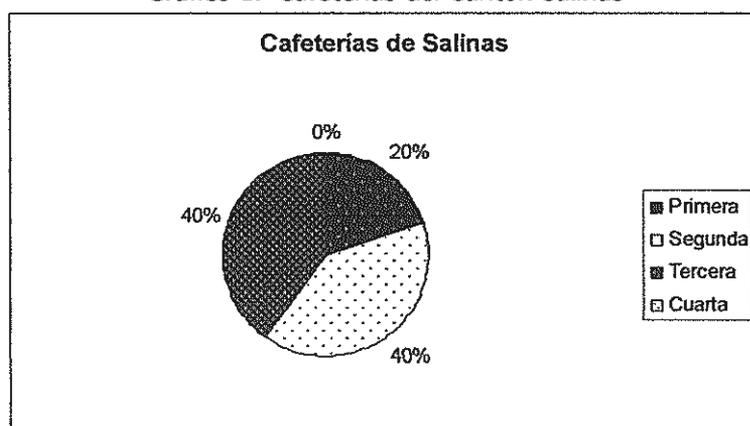
Tabla XV Cafeterías por Categoría

Primera	1
Segunda	2
Tercera	2
Cuarta	0

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración propia

Gráfico 17 Cafeterías del Cantón Salinas



Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración propia

En cuanto a la capacidad de las cafeterías registradas, se pueden encontrar locales con un mínimo de seis y un máximo de quince mesas. De igual forma hay establecimientos con un mínimo de veinticuatro y un máximo de sesenta plazas.

Tabla XVI Capacidad de Cafeterías registradas

<b>CAFETERIAS</b>	<b>No.</b>	<b>Mesas</b>	<b>Plazas</b>
<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>54</b>	<b>212</b>

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

La capacidad de las cafeterías comparada con la capacidad de albergar usuarios de los bares es mucho menor, pero es la adecuada si se considera que ambos locales cumplen necesidades diferentes, y que en las cafeterías se busca por lo general un ambiente más tranquilo y acogedor.

### 5.2.3 Fuentes de Soda

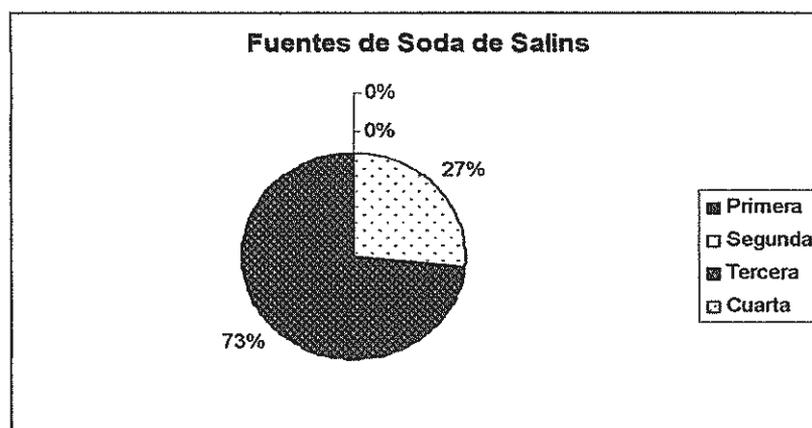
Las fuentes de soda en su totalidad son 30; de segunda hay 8 locales los cuales están representados en el gráfico adjunto con un 27% y de tercera son 22 locales con un 73% respectivamente. Con respecto a la primera y cuarta categoría no existen establecimientos registrados.

Tabla XVII Fuente de Soda por Categoría

Primera	0
Segunda	8
Tercera	22
Cuarta	0

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007 - Elaboración Propia

Gráfico 18 Fuentes de Soda de Salinas



Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

En las fuentes de soda se pueden encontrar locales con un mínimo de una y un máximo de doce mesas. De igual forma hay establecimientos con un mínimo de cuatro y un máximo de cuarenta y ocho plazas.

Tabla XVIII Capacidad de Fuentes de Soda registradas

<b>FUENTES DE SODA</b>	<b>No.</b>	<b>Mesas</b>	<b>Plazas</b>
<b>Total</b>	30	113	397

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

Hay tres locales que no poseen mesas y por lo tanto no tienen plazas disponibles, estos son: Hamburguesas El Capi, Marcelo's Tacos y Mega's. Al comprar en estos establecimientos la mayor parte de los usuarios adquieren el producto y lo comen en otro lugar, ya sea su vehículo, casa o incluso lo consumen ahí mismo sin importar estar de pie.

#### 5.2.4 Restaurantes

Se puede observar en el gráfico que apenas existe un restaurante considerado de primera categoría en Salinas (1%), este es el restaurante La Orilla ubicado en Malecón y Calle 19. De segunda categoría hay catorce locales (11%), entre los que se encuentra el Amazon (ver anexo #27), ubicado frente a la playa y conocido por brindar platos nacionales e internacionales. No obstante, según indicó el administrador del Amazon, el restaurante no es de primera categoría por no contar con un sistema de aire acondicionado.

De tercera categoría hay sesenta y nueve restaurantes registrados (56%), la mayoría se encuentran ubicados en el sector de "Cevichelandia", esta es la categoría que más predomina en Salinas. Por último están los treinta y nueve (32%) restaurantes que corresponden a la cuarta categoría.

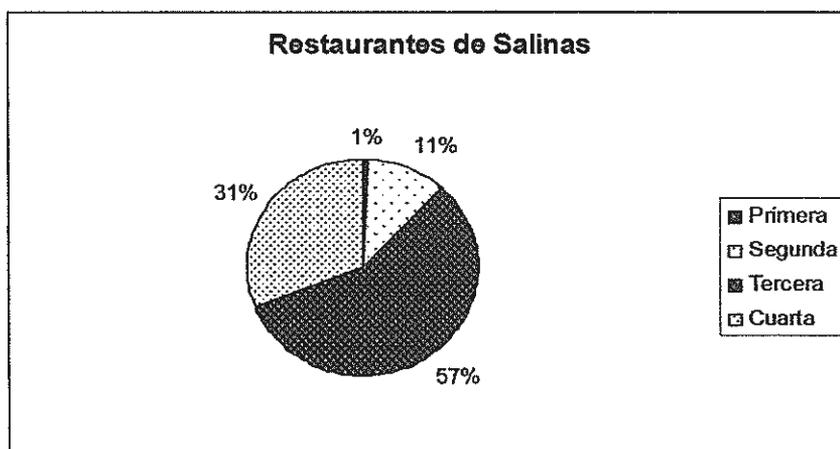
Tabla XIX Restaurantes por Categorías

Primera	1
Segunda	14
Tercera	69
Cuarta	39

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

Gráfico 19 Restaurantes de Salinas



Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

El número de mesas va de acuerdo a la dimensión de los restaurantes, por esta razón se pueden encontrar locales con un mínimo de cuatro y un máximo de treinta mesas. Hay establecimientos con un mínimo de dieciséis y un máximo de ciento veinte plazas.

Tabla XX Capacidad de Restaurantes registrados

<b>RESTAURANTES</b>	<b>No.</b>	<b>Mesas</b>	<b>Plazas</b>
<b>Total</b>	123	1,089	4,370

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

Cabe destacar que para este breve análisis solo se han considerado los establecimientos registrados en la cabecera cantonal, no se consideraron los dos establecimientos de tercera categoría (ambos restaurantes) registrados en la parroquia de Anconcito.

Además, la Lcda. Herlinda Santos del Departamento de Turismo del Municipio de Salinas indicó que hay otros cincuenta restaurantes que no han sido registrados, razón por la cual tampoco se los consideró en el análisis.

### 5.2.5 Resultados de las fichas de planta

Para poder hacer un análisis más detallado de los establecimientos de alimentos y bebidas se considerarán los resultados arrojados por las fichas de inventario de planta aplicadas en esta tesis. Se debe recordar que las fichas en su mayoría fueron aplicadas a restaurantes, a excepción de dos cafeterías, ya que es en este tipo de establecimientos en donde se expende normalmente la comida

típica del cantón. Estos datos proporcionan información adicional a la que se encuentra en el catastro y se detalla a continuación:

a. Ubicación

Los sitios de alimentación se encuentran ubicados sobre todo a lo largo del Malecón de Salinas, con mayor concentración en la zona de San Lorenzo, y en el mercado central de Salinas.

b. Número de personal

En cuanto al número de personal que se observó y anotó en la ficha va de dos a veinte, dependiendo del establecimiento y su capacidad. Algunos restaurantes contratan dos o tres empleados más para temporada alta, época en que se incrementa la demanda. De todas formas no todos los establecimientos tienen la cantidad adecuada de personal para satisfacer eficientemente a sus usuarios.

c. Formación del personal

En la mayor parte de los establecimientos el personal tiene formación secundaria, seguido por los estudios de primaria y en pequeña proporción los

estudios superiores. No hay personal sin formación u otro tipo de estudios como maestrías u otro tipo de especializaciones en la rama. Esto permite que se brinde un servicio relativamente bueno, pero no especializado. Debido a que el cantón es visitado por turistas extranjeros, sería recomendable que el personal que labora en los establecimientos tenga conocimientos de inglés u otros idiomas.

#### d. Menú

Los menús de los establecimientos inventariados son variados, ya que en ellos se puede hallar los más diversos platos tanto nacionales como internacionales; así es como se encuentra desde un rico arroz con pescado frito hasta una copiosa paella. En Salinas incluso se puede encontrar un buen caldo de manguera, y porque no, una succulenta fritada.

También se ofertan platos como el seco de pollo, arroz con menestra y carne, pollo o chuleta, caldo de bolas de carne, caldo de gallina y sopa de pollo; los mismos que aunque no poseen mucha demanda, se incluyen en los menús, y son una alternativa para quienes no gusten de los productos del mar.

Con respecto a los platillos internacionales, se debe indicar que estos son ofertados en restaurantes de primera y segunda categoría, claro esta, estos

tienen un precio mas elevado que los platos nacionales, entre estos se puede citar: *lomo a la milanese, mariscos a la Vizcaina, risotto, filet mignon, pizza,* entre otros.

De los 42 establecimientos analizados, 5 tienen la opción de postres en el menú; de estos locales uno es de primera, dos son de segunda y dos son de tercera categoría.

Muchos dan la opción de desayuno, el cual puede ser desde un sencillo desayuno continental hasta un complejo desayuno marinerero que incluya los más variados frutos del mar.

Hay restaurantes que dan la facilidad de servir almuerzos, los cuales permiten adquirir por un precio económico el menú del día, que incluye sopa y un segundo plato, usualmente de arroz con su respectivo acompañante. La merienda es otra opción que dan algunos restaurantes, sobre todo los de tercera y cuarta categoría.

Las bebidas no han sido analizadas dentro de las fichas debido a que estas no son consideradas típicas, y por lo general no existe diferencia entre las bebidas que normalmente se suelen encontrar en cualquier restaurante a nivel general. Las bebidas que aquí se expenden son: gaseosas, jugos naturales, agua,

bebidas estimulantes como café y té y bebidas alcohólicas, especialmente cerveza.

#### e. Precios

El precio de los platos fuertes varía de \$1,25, precio por el que se puede degustar de un encebollado de pescado en el restaurante El Pibe, a \$23,50, que es el valor de una parrillada de mariscos individual en el restaurante Amazon. Cabe destacar que los restaurantes son de cuarta y segunda categoría respectivamente.

En ciertos restaurantes también se ofrecen parrilladas o piqueos para dos o más personas, lo cual aumenta el precio del plato en el menú. Sin embargo, el precio es relativo si se considera que el gasto en estos casos es compartido para dos o más comensales dependiendo del caso.

Algunos de los restaurantes ofrecen aperitivos como chuzos, choclos, maduros, tortillas de verde, papa o choclo, entre otros, desde \$0,50, dependiendo de la categoría del local. Asimismo hay restaurantes que ofrecen porciones de arroz, patacones, chifles, maduros o aguacates desde \$0,50.

En Salinas existen restaurantes que se especializan en determinado tipo de comida, como el Holmurguesa, cuya especialidad son las hamburguesas, las cuales se pueden degustar desde \$1. Este restaurante igual fue considerado porque así mismo se puede degustar de la comida típica del cantón.

En cuanto a los desayunos, que es otra opción que dan algunos de los locales, su precio fluctúa entre \$1,50 a \$7,50, o también hay la opción de armar el desayuno al gusto con tostadas, jugos, bolones, entre otros. El precio de los almuerzos y meriendas es de \$2,00. En los postres, el precio varía de \$1,00 a \$4,00.

El precio medio de los 42 establecimientos es de \$4,56. Para considerar el precio medio se incluyeron todos los valores del menú detallado en las fichas; esto incluye: postres, piqueos, menú del día, entre otras categorías. En general, los platos que se expenden en los establecimientos están a un precio accesible para todo tipo de clase socio-económica, dependiendo del local que se visite.

### 5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural.

Salinas, por ser parte de la Costa del Ecuador, se caracteriza básicamente por producir y consumir productos costeros. Su gastronomía es compartida en su

mayoría con el resto de la región, sobre todo en las poblaciones que tienen salida directa al mar.

La pesca artesanal es y ha sido desde antaño su forma de sustento primordial, ya que gracias a ella se proveen de un sin número de recursos que les permite tener una variada y saludable alimentación. Los pescadores no salen al mar en busca de algún producto específico, por eso todo lo que el océano les ofrece es siempre bienvenido.

De allí rescatan especies como el miramelindo, wahoo, las variedades de picudos, albacoras, y algunos diferentes tipos de mariscos como el langostino y la langosta, entre otros.

Los productos utilizados en Salinas muestran una estrecha vinculación con el territorio y sus habitantes a lo largo del tiempo, y cuyas técnicas de recolección y elaboración, forman parte de sus conocimientos técnicos, empíricamente desarrollados, y de prácticas y valores propios de la sociedad.

A pesar de ser productos propios de las aguas del cantón, no se evidencia la utilización de técnicas locales en la preparación de los platos, por lo tanto se pierde la posibilidad de ser una cultura gastronómica autóctona y pasa a ser regional.

En las fichas de platos no se registra la necesidad de utensilios especiales en la *preparación de los platillos, lo cual confirma que la preparación es similar a la* que se da en el resto de la región, principalmente en las playas que se encuentran a lo largo de la Ruta del Sol.

Sin embargo, en Salinas la visión de lo gastronómico se apoya en lo cultural, ya que existe una trayectoria histórica de los pobladores asociada a un territorio. Ellos siguen, al igual como ocurrió en épocas ancestrales, adaptándose a lo que les provee el mar, que siempre ha sido muy generoso con la población.

La relación entre los platos tradicionales de la población, los platos cotidianamente consumidos por la localidad, y los platos típicos que se venden en los restaurantes, da cuenta del origen, evolución, transformación e innovación a lo largo de la historia de la gastronomía en Salinas.

La gastronomía del cantón, al igual que ha ocurrido en otras partes del país, ha sufrido de un proceso de aculturación. Incluso hoy en día el hecho de que se ofrezca comida internacional es muestra de que aquí confluyen varias culturas, y Salinas, como destino turístico, ha debido adaptarse a las exigencias de sus visitantes.

Además, Salinas ha acogido en sus tierras a personas de otras regiones del país, lo cual le agrega nuevos platos a la gastronomía ya existente. En la cocina nada está dicho, y para preparar los platos el principal ingrediente es la creatividad.

Actualmente la gastronomía típica ofrecida en Salinas es una adaptación de experiencias culturales vividas, además de las herencias culturales de los pueblos. Por eso es que en los platos inventariados se encuentra desde el succulento arroz marinero (ver anexo #75) hasta un sencillo caldito de pollo (ver anexo #82), consumida en muchos rincones del país y que se cree sirve para reanimar a los enfermos.

En el caso del cebiche, no se sabe a ciencia cierta su origen, incluso su ortografía crea polémica, ya que si existe una palabra en el vocabulario gastronómico con múltiples formas de escritura y permanente discusión, es precisamente esta. Este plato no solo se restringe a Salinas, sino que forma parte de la gastronomía de diversos países de América Latina que limitan con el Océano Pacífico, tales como Ecuador, Panamá, México, Chile y Perú.

La diferencia radica en la preparación y presentación del plato. El cebiche peruano se sirve tradicionalmente en un plato tendido y lleva apio y más ají, pero no jugo de naranja ni salsa de tomate en su preparación, y se acompaña con choclo, maíz tostado, camote hervido en agua y hojas de lechuga, a veces

chifles o yuca hervida en agua. México en cambio no difiere mucho de los *ingredientes usados aquí en el Ecuador, pero a veces incluyen pepino picado y aguacate rebanado*, además del conocido chile verde y se come sobre tostadas mexicanas o inclusive sobre galletas saladas o en cóctel.

En Ecuador se sirve en un plato profundo para sopa o un tazón. El más común es el cebiche de camarón (ver anexo #72). En general el cebiche se prepara con jugo de limón, jugo de naranja agria, mostaza, salsa de tomate, cilantro, pimienta y cebolla colorada picada en rodajas. La receta varía de acuerdo al lugar, incorporando o prescindiendo del jugo de naranja o de la salsa de tomate. Se acompaña con maní tostado, maíz tostado, chifles, o pan.

Particularmente en Salinas se utiliza el jugo de naranja en su preparación, del cual se prescinde en otras partes del Ecuador. Según Otón Arboleda, presidente de la Cámara de Turismo de Salinas, se prepara casi sin salsa de tomate y con mucho limón, ya que si se le echa mucha salsa pasa a ser cóctel. El además asegura que el cebiche de pescado (ver anexo #74) es el verídico cebiche del cantón.

Aún con estas características propias de cada región, no existen recetas definitivas, ya que cada cocinero utiliza su propia dosis de condimentos, igual como ocurre con la receta de cada restaurante.

El adaptarse al medio puede presentar beneficios pero también inconvenientes, como la pérdida de identidad. Así ocurre con platos como el papiado de pescado y el picante, platillos tradicionales de la población. Ambos platos ya casi no son identificados por la urbe, a pesar de tener una celebración cultural que gira en torno a la receta, como es el día de los finados.

Se dice que estos platos son preparados para la mesa de los difuntos en su día, pero sin embargo ya casi nadie conoce de ellos. Es importante procurar salvar este tipo de tradiciones porque son una muestra de su cultura, manifestación de su identidad.

Hay creencias que si se mantienen, como los atributos adicionales que identifican a los productos y platos. Para la población platos como el cebiche o el encebollado sirven como quita chuchaquis (resacas), característica que los convierte en además de sabrosos, convenientes. Hay productos como el miramelindo, conocido también como pescado chanco, al cual se le atribuyen propiedades afrodisíacas. En todo caso, estas características hacen que sean altamente apreciados por la población, y por ende también muy consumidos.

También se debe resaltar una vez más la valoración que se le da a los productos en el cantón. Un caldo de bolas (ver anexo #84) puede llegar a ser preparado con pescado, es cuestión de ingenio y saber aprovechar los recursos

que poseen. Es así como este plato es uno de los más consumidos por la población en la actualidad.

La localidad está consiente de lo nutritivos que son los productos que poseen, por eso los consumen bastante y buscan la manera de hacerlos presentes en su dieta diaria. Siempre habrá alguna forma de preparación adecuada para cada uno de ellos, ya sea en cebiches, guisos, fritos, y muchas más. Lo importante aquí es que el lazo que existe entre el mar y su gastronomía, no se ha roto a lo largo de la historia.

A continuación se establece un cuadro en el que se muestra de manera clara la relación que existe entre los productos y los platos inventariados; la tabla adjunta evidencia la utilización de los productos en la realización de los platos:

Tabla XXI Relación entre Productos y Platos Inventariados

<b>Nombre del Producto</b>	<b>Nombre del plato</b>
<b>Miramelindo</b>	Este pescado sirve como producto sustituto de algunos tipos de pescado y se puede preparar de diversas formas; es consumido casi exclusivamente por la población.
<b>Pulpo Común</b>	Arroz Marinero y Cebiche Mixto
<b>Lenguado</b>	Arroz con pescado frito y patacones y Arroz con menestra y pescado frito
<b>Bonito</b>	Arroz con pescado frito y patacones, Picante, Papiado, Encebollado, Caldo de bolas de pescado y Arroz con menestra y pescado frito.
<b>Albacora</b>	Encebollado, Caldo de bolas de pescado, Arroz con pescado frito y patacones, Arroz con menestra y pescado frito, Picante y Papiado.

<b>Wahoo</b>	Arroz con pescado frito y patacones y Arroz con menestra y pescado frito.
<b>Corvina Plateada</b>	Arroz con pescado frito y patacones, Chupe de pescado, Sancocho de pescado y Arroz con menestra y pescado frito.
<b>Corvina de Roca</b>	Arroz con pescado frito y patacones, Chupe de pescado, Sancocho de pescado y Arroz con menestra y pescado frito.
<b>Dorado</b>	Cebiche de Pescado, Cebiche Mixto, Arroz con pescado frito y patacones, Chupe de pescado, Sancocho de pescado y Arroz con menestra y pescado frito.
<b>Picudo Gacho</b>	Arroz con menestra y pescado frito, Arroz con pescado frito y patacones
<b>Picudo Blanco</b>	Cebiche de Pescado, Cebiche Mixto.
<b>Picudo Negro</b>	Arroz con menestra y pescado frito, Arroz con pescado frito y patacones
<b>Camarón Pink</b>	Cebiche de Camarón, Arroz marinero y Cebiche Mixto.
<b>Camarón Brown</b>	Cebiche de Camarón, Arroz marinero y Cebiche Mixto.
<b>Langostino</b>	Este producto no es usado en ninguno de los platos inventariados, sin embargo, se lo ha considerado por que es muy ofertado en los menús de la planta del cantón.
<b>Calamar</b>	Arroz marinero y Cebiche Mixto.
<b>Langosta</b>	Este producto no es usado en ninguno de los platos inventariados, sin embargo, se lo ha considerado por que es muy ofertado en los menús de la planta del cantón.

Fuente: Inventario Gastronómico de Productos y Platos del cantón Salinas.

Elaboración Propia

La utilización de los productos en los platos indicados puede variar de acuerdo al criterio de la ama de casa y a la disponibilidad de estos. También se considera el hecho de que cierto pescado tal vez no sea muy útil para determinado plato, como ocurre en el caso de la albacora. Este, es un pescado con el cual no se podría realizar un cebiche, ya que no es tan suave como el dorado y además de ello es de color negruzco cuando esta cocido; la costumbre al momento de comer el cebiche es que el color del pescado sea blanco, por lo tanto, presentarlo de otra forma podría causar molestias al consumidor.

Conocimientos como este, totalmente empíricos, en los cuales gracias a la experiencia, transmitida de generación en generación, se llega a establecer que producto es mejor para determinado plato, es un reflejo más de su cultura.

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

La importancia de la gastronomía se justifica por el simple disfrute de comer, pero también permite la posibilidad de participar de una cultura de manera íntima y profunda por medio de una experiencia.

La gastronomía se compone de una serie de atractivos que pueden ser utilizados por el turismo, tales como los productos, la preparación, los implementos utilizados, los platos ya elaborados, establecimientos que evoquen tradiciones, entre otros.

##### 5.4.1 Análisis FODA

A continuación se muestra un análisis FODA efectuado con el fin de identificar mejor las fortalezas y oportunidades de los productos inventariados en el cantón Salinas, así como sus debilidades y amenazas.

**Fortalezas:**

- a. A pesar de existir una variedad en la gastronomía del cantón, los visitantes se inclinan más por los platos preparados con productos locales como pescados y mariscos. La mayoría gusta de comer un plato con productos provenientes del mar al estar en la Costa.
- b. Facilidad de obtención de los recursos provenientes del mar, que son conseguidos dentro del mismo cantón y se comercializan ahí mismo, son productos frescos.
- c. La gastronomía de Salinas se fundamenta principalmente en lo que tienen a su disposición, que son los recursos marinos, y se comparte con los visitantes a través de los menús de los establecimientos.
- d. Los visitantes pueden acceder a la gastronomía que degusta la población local fácilmente a través de los establecimientos de alimentos y bebidas, ya que la mayor parte de los platos que ellos consumen se expenden en los establecimientos.
- e. Los platos son generalmente servidos de manera abundante sobre todo en los establecimientos de tercera y cuarta categoría que son los más concurridos. Esto satisface sobremanera las exigencias de los consumidores que siempre buscan una relación positiva entre calidad, cantidad y precio. Un ejemplo de esto es que los cebiches en la mayor parte de los restaurantes son servidos en platos soperos y no en platos pequeños, lo cual justifica el precio.

- f. Variedad de productos marinos. La estacionalidad de ciertos pescados y mariscos *no perjudica ni a la población ni a sus visitantes, ya que si bien es cierto existen ciertos pescados y mariscos en determinadas estaciones, siempre hay productos sustitutos.*
- g. Platos a un precio accesible para todo tipo de clase socio-económica. La mayor parte de los platos se pueden encontrar a diferentes precios de acuerdo al local, lo cual da mayor comodidad al visitante.
- h. La presentación de los platos en los establecimientos de restauración es en general atractiva a la vista.
- i. Algunos platos tienen el valor agregado que les da la población al catalogarlos como quita chuchaquis o platos afrodisíacos, lo cual despierta mayor interés en el visitante.
- j. Existe una relación entre los productos inventariados y los platos inventariados, ya que los productos son utilizados en la preparación de los platillos.
- k. El papiado y el picante de pescado se suelen preparar para la celebración del Día de los Finados. Este hecho que acrecienta el valor cultural del consumo de dichos platos.

#### Oportunidades:

- a. En Salinas existe mucho potencial gastronómico por desarrollar, platos como el caldo de bola de verde de pescado podrían ayudar a diversificar la oferta turística del destino.

- b. El Ministerio de Turismo a través de las autoridades regionales podría *realizar un levantamiento de información para desarrollar una Ruta Gastronómica* a partir de la ya conocida Ruta del Sol. Así se podría incrementar la actual oferta turística de la región, identificando el carácter cultural de las comunidades con una visión cultural y alimentaria, basada en la cocina tradicional de la Costa. Algo similar a los esfuerzos realizados para desarrollar la Ruta Gastronómica del Austro.

#### Debilidades:

- a. La mayoría de los platos preparados en el cantón no presentan mayor diferencia con los preparados en otras ciudades de la región Costa, en la que también se encuentran platos similares sobre todo a lo largo de la Ruta del Sol.
- b. En algunos establecimientos se venden ciertos platos aludiendo que se preparan con un producto cuando en realidad lo preparan con otro parecido. Esto puede ocasionar desconfianza en el consumidor final.
- c. No se aprovechan platos propios de la Península de Santa Elena como el caldo de bolas de pescado para difundir como gastronomía típica de la zona. Esto, con una buena promoción, quizás lograría captar un mayor interés de los visitantes.
- d. No existen medidas promocionales u otras medidas de apoyo a la cocina local.

- e. En Salinas no hay padrones de calidad a seguir en el servicio dentro de los establecimientos de restauración; mucho menos medidas de protección del origen de los alimentos que garanticen una mayor satisfacción de los clientes.
- f. No existe un producto gastronómico desarrollado en el cantón.
- g. Ausencia de un enfoque turístico por parte de los comerciantes y pescadores de Santa Rosa, quienes podrían sacar mayor provecho de los productos.

#### Amenazas:

- a. Posible pérdida de platos tradicionales como el papiado y el picante si no se emprenden acciones de rescate que busquen revivir viejas costumbres y tradiciones del cantón.

Finalmente, Salinas posee mucho potencial gastronómico como para poder ampliar su oferta turística. Cuenta con una variedad de productos propios de la zona, además de una serie de establecimientos gastronómicos que ayudan a difundir la gastronomía del cantón.

No obstante, la gastronomía no se establece como un producto disponible para uso turístico, es más bien un complemento de los productos turísticos ofertados

en el cantón. No por eso, deja de ser un recurso muy valorado por quienes frecuentan el cantón.

Debido a que en Salinas no existen estudios e inventarios del patrimonio y de los recursos alimentarios y culinarios que permitan desarrollar mejor su promoción, se puede empezar por considerar el presente documento como un aporte que permita lograr diversificar la oferta del cantón a través de su cocina.

## CONCLUSIONES

1. Salinas, como destino turístico, cuenta con un notable desarrollo, ya que posee elementos como planta hotelera, establecimientos de restauración, sitios de recreación y atractivos turísticos.
2. El turismo de sol y playa, motivo por el cual recurren la mayor parte de los visitantes a Salinas, provoca una sobresaturación de personas en sus dos playas principales, que son Chipipe y San Lorenzo.
3. La gastronomía local de Salinas es muy rica, nutritiva y variada, lo cual le agrega valor al recurso.
4. Utilización de productos propios en la gastronomía local. En Salinas se hace uso de los productos conseguidos de la pesca para abastecer el consumo tanto de la población como de la demanda que recurre a los establecimientos de restauración; incluso la sal, extraída en el cantón, es aprovechada por los comensales.
5. Variedad gastronómica local, nacional e internacional. En Salinas no solo se pueden encontrar platos típicos de la localidad, sino también platillos nacionales e internacionales, lo cual amplía el repertorio gastronómico del cantón.
6. Inexistencia de iniciativas promocionales por parte de las autoridades locales y las asociaciones existentes involucradas con la actividad turística (cámaras de Turismo, organizaciones de hostelería y demás

empresas turísticas), lo cual no permite aprovechar los recursos alimentarios y culinarios.

7. A más de los establecimientos gastronómicos, que permiten obtener ideas básicas sobre la alimentación del destino, sobre la gente y sus costumbres, y los puertos pesqueros, punto de oferta y venta de los productos gastronómicos locales, no existen más vías de introducción a la gastronomía local.
8. En Salinas hay ausencia de medidas de calidad, no existen incentivos en el área de turismo o patrones de calidad a seguir. Los prestadores de servicio consideran al cliente como su fuente primordial de ingreso; sin embargo no toman las medidas suficientes para mantenerlos.

## RECOMENDACIONES

1. En Salinas se podrían implementar nuevas medidas por parte de las autoridades locales y las asociaciones existentes involucradas con la actividad turística (cámaras de Turismo, organizaciones de hostelería y demás empresas turísticas) para lograr un mejor aprovechamiento de los recursos alimentarios y culinarios. Las asociaciones pueden desarrollar nuevas actividades para promocionar la gastronomía de la localidad, como la venta del cebiche más grande de Salinas realizada para las fiestas del cantón el 22 de Diciembre del año 2007.
2. En general, se debe promover la gastronomía mediante un planeamiento estratégico de marketing que permita crear en el visitante una nueva motivación para concurrir el destino.
3. Se podría crear una Ruta Gastronómica en base a la ya existente Ruta del Sol, así se trabaja en función de una ruta ya posesionada en la mente de los ecuatorianos y se le agrega el valor gastronómico que no ha sido reconocido hasta ahora, caracterizando a Salinas como punto de partida y eje principal de la misma por poseer la mejor infraestructura. La ruta debe ser contemplada como una vía de introducción a la gastronomía local.

4. La ruta gastronómica que se propone puede incluir actividades como la visita al mercado de Santa Rosa, degustación de productos, visitas y almuerzos en restaurantes peculiares, posibilidad de compra de productos típicos locales, entre otros. Conjuntamente se pueden realizar otras actividades no directamente ligadas al eje principal de la ruta, como visitas a museos, visitas a las playas, conocimiento de trabajos artesanales locales, y diversas otras.
5. El organismo responsable para la implementación y operación de la ruta puede instituir la creación de sellos de calidad y de asociación sin fines lucrativos específicos. Así, además de lograr una mejor administración de la misma y una mayor cantidad de miembros asociados, se puede garantizar el padrón de calidad en el servicio.
6. Para poder implementar normas de higiene en la manipulación de alimentos, mejorar el servicio en general y obtener una adecuada presentación del personal en todos los establecimientos de restauración (no exclusivo para los establecimientos que deseen conformar parte de la ruta), se podrían implementar cursos de capacitación en áreas como atención a clientes, manipulación de alimentos, entre otros; avalados por entidades como el departamento de turismo del Municipio. Además, no estaría de más promover el uso de uniformes para el personal de restauración.

7. Otra alternativa de introducción a la gastronomía local puede ser la *creación de un menú principal que pueda ser incluido dentro de los restaurantes inventariados como parte de la gastronomía típica del lugar.*

## PROPUESTA

A fin de darle verdadero valor turístico al recurso gastronómico de Salinas, y considerando el actual desarrollo del balneario como destino turístico, se propone la creación de una Ruta Gastronómica que tenga como punto de partida y eje central este balneario, y avance rumbo al norte a lo largo de ciertos destinos de la Ruta del Sol que de igual manera cuenten con los recursos gastronómicos necesarios.

De esta forma se consigue unificar los recursos gastronómicos del cantón en un solo producto a disposición de los visitantes, al incluir actividades como visitas al mercado de Santa Rosa, degustación de productos locales, visitas y almuerzos en restaurantes particulares, posibilidad de compra de productos típicos locales, entre otras; al mismo tiempo que se desarrollan otras actividades complementarias no directamente relacionadas a la gastronomía local.

Los objetivos principales de la ruta serán promover la culinaria regional y los destinos implicados, así como ayudar a desarrollar la economía local de cada una de estas comunidades. Además de acercar al visitante a la cultura local, ya que la ruta permitirá conocer de manera organizada, a través de itinerarios

preestablecidos, el proceso productivo y la cocina regional, logrando integrar al visitante con la comunidad receptora de los destinos involucrados.

La identidad de la ruta propuesta no será basada en un plato o producto específico, sino en los diferentes platos típicos de la región preparados con los diversos productos propios del mar. Para esto, habría que buscar algún nombre con el que fácilmente se identifique su identidad, tal como "El Sendero de los Frutos del Mar" o "La Ruta del pescador", por poner dos ejemplos.

Para lograr su puesta en marcha habría que analizar las acciones necesarias que permitan el correcto desarrollo de la misma, para poder ofrecer un nuevo producto turístico que agregue valor a la ya conocida Ruta del Sol, en la cual se plantea desarrollar la ruta en cuestión. Hay que recordar que para que una ruta sea factible se deben considerar ciertos factores como la calidad y una correcta adecuación de la planta; así, se pueden realizar las adecuaciones necesarias sin alterar elementos de identidad, los cuales le agregan valor a la ruta.

Es necesario que exista la cooperación entre los diversos organismos implicados, haciendo referencia en los órganos públicos involucrados con la actividad turística de cada una de las playas que formen parte de la ruta, y los productores, hoteleros, comerciantes locales y de cualquier otro sector

involucrado que participe de esta, y lograr que cada uno asuma sus responsabilidades.

Se sugiere motivar a los posibles participantes a integrar la ruta mediante capacitaciones y mostrándoles los beneficios de pertenecer a la misma, tales como promoción constante, estrategias asociativas y distinción al poseer una marca que los identifique.

Existen muchos otros destinos en los cuales se han implementado rutas gastronómicas con mucho éxito, ya que por su complejidad los turistas las consideran un producto muy completo, el cual les permite en la mayor parte de los casos garantizar una experiencia positiva.

# ANEXOS

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

## Anexo 2 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA

## Datos generales

Encuestador		Cod. Ficha		Fecha	
Provincia		Cantón		Parroquia	

## 1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre					
1.2 Dirección					
1.3 Teléfono			1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail			Restaurante		Primera
1.7 Propietario			Bar		Segunda
1.8 Contacto			Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento			Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles			Carreta		
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas	1.13 nº de plazas		

## 2. Personal

2.1 Número de empleados			Foto
2.2 Formación	Sin formación		
	Primaria		
	Secundaria		
	Superior		
	Otras		

## 3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.

## 4. Observaciones

## Anexo 3 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS

Datos generales													
Encuestador		Cod. Ficha			Fecha								
Provincia		Cantón			Parroquia								
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación					1.1.2 Variación de denominación								
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Alimento					Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular				
Bebida					Social / vecinal		Procesados o en conserva						
Repostería					De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal				
					Nacional		De otros lugares del país						
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones		4 personas					
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular		Muy Alto		Bajo									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				20-30 MINUTOS									
foto													
3. Difusión						4. Comercialización							
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar				Mercado Local		Restauración de la zona			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional		X		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación				Mercado Regional				Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional				Festival o festividad	
				TV y radio									
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							

## Anexo 4 Establecimientos de Restauración con su respectiva categoría

<b>ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>CATEGORIA</b>
<b>BARES</b>	
Los 80` S	Primera
Tijuana	Primera
Bar Baco	Segunda
Bar Blue S	Segunda
Anga Roa	Tercera
El Bacán	Tercera
Choclos Café Bar	Tercera
Equator	Tercera
Hung Over	Tercera
Jet-Set	Tercera
Mayrita	Tercera
Montañita	Tercera
Palo Viejo	Tercera
El Rincón Caliente	Tercera
Santa Locura	Tercera
<b>CAFETERÍAS</b>	
Chocolat Crepes	Primera
Pizza Express	Segunda
Sunnset Café De La Mar	Segunda
Ipanema	Tercera
Café Concert Mariane´s	Tercera
<b>FUENTES DE SODA</b>	
Al Sultán	Segunda
Baguette	Segunda
Heladería Pingüino	Segunda
Heladería Pingüino	Segunda
Heladería Top Cream	Segunda
Natural Yogurt	Segunda
Sánduches Milán	Segunda
Yogurt Persa	Segunda
Ahmed Egyptian	Tercera
Bikini Jack	Tercera
Buena Mixtura	Tercera
El Capo	Tercera
Dulcería Dolupa	Tercera
Dunkin Donuts	Tercera
Empanadas Chilenas	Tercera
Empanadas y Algo Más	Tercera
Flipper	Tercera
Hamburguesas El Capi	Tercera
Huakamole " Don Seve"	Tercera
Isla de las Frutas	Tercera
Mai Tai - Dulcemacia	Tercera
Marcelo´s Taco´s	Tercera
Mega´S	Tercera
La Perrada de Raúl	Tercera

Pizzería Marea Express	Tercera
Rico Sánduche	Tercera
El Rinconcito	Tercera
Sanducheto	Tercera
Yogurt El Sabor Tropical	Tercera
Yogurt Chiveria	Tercera
<b>RESTAURANTES</b>	
Bayrito	Cuarta
Camino E Hijos	Cuarta
Carlöncho II	Cuarta
Carmita	Cuarta
Cevichería Isabelita	Cuarta
Cevichería La Manabita	Cuarta
Cevichería Roberto II	Cuarta
Comedor Albita	Cuarta
D` Luis	Cuarta
D` Hugo	Cuarta
Janeth del Rocío	Cuarta
Comedor Quique	Cuarta
Checito Henry	Cuarta
Chelita	Cuarta
Don Víctor	Cuarta
Emilina	Cuarta
Niña Etmý	Cuarta
Gloria	Cuarta
Karina	Cuarta
Kiosco Mary	Cuarta
Kléber	Cuarta
kléber 1	Cuarta
Lojanito	Cuarta
Mamma Mia	Cuarta
La Manabita	Cuarta
Mar y Sol	Cuarta
Martha Eva	Cuarta
Palacio del Buen Comer	Cuarta
Patricia	Cuarta
Patricia	Cuarta
El Pibe	Cuarta
El Pinchagua	Cuarta
Ramírez	Cuarta
D` Yuri	Cuarta
Roberto	Cuarta
Rocío	Cuarta
Super Fausto	Cuarta
El Típico	Cuarta
Xuxa	Cuarta
La Orilla	Primera
Almanara	Segunda
Amazon	Segunda
Delicias del Ecuador	Segunda
Don Ciro 2	Segunda
La Estación	Segunda
Jimmy Rodeo Steak	Segunda
Trattoria Pizzeria La Bella Italia	Segunda

<b>ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>CATEGORIA</b>
Mar y Tierra	Segunda
La Papa Bestia	Segunda
Ren Pez	Segunda
Rix	Segunda
Saavedra	Segunda
Saavedra	Segunda
Vrouw Maria	Segunda
Al Paso	Tercera
Alma Lojana	Tercera
Aquí Yulán Jr.	Tercera
Bar de Oyster	Tercera
El Bitucho	Tercera
Brasa Club	Tercera
Brisas	Tercera
Brisas del Mar	Tercera
Broastizado Super Pollo	Tercera
Caracol 1	Tercera
El Caracol	Tercera
La Carreta	Tercera
La Casa del Árbol	Tercera
Cevichería Anita	Tercera
Cevichería Carmita No 2	Tercera
Cevichería El Velero	Tercera
Cevichería Graciela	Tercera
Cevichería Karen	Tercera
Cevichería La Cabaña	Tercera
Chifa Taiwán	Tercera
Cozzolls	Tercera
Chum Wha Express	Tercera
Don Juanito	Tercera
Don Víctor Comidas Típicas	Tercera
El Dorado	Tercera
La Embajada Paisa	Tercera
Empanadas Milán	Tercera
La Estrella del Mar	Tercera
La Gran Colombia	Tercera
Hacienda El Charro	Tercera
Los Helechos	Tercera
Herminia	Tercera
Holmurguesa	Tercera
El Jardín # 1	Tercera
El Jardín # 2	Tercera
Joel	Tercera
Kentucky Fried Chicken	Tercera
La Lojanita # 1	Tercera
Luv 'N' Oven	Tercera
Manaba Paisa	Tercera
El Madrileño J & M	Tercera
El Mar	Tercera
Marnier	Tercera
Mediterráneo	Tercera
Delicias del Mar	Tercera
Mediterráneo 2	Tercera

<b>ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>CATEGORIA</b>
La Mesa del Capitán	Tercera
Nachos Beach	Tercera
Oh Mar	Tercera
La Ostra Nostra	Tercera
El Paladar Costeño	Tercera
Parrillada El Gordo de Maria	Tercera
El Patacón	Tercera
Perla del Pacífico	Tercera
Pescao Mojao	Tercera
Picantería Vanessa	Tercera
Pollos Stav	Tercera
Popular	Tercera
Quisquilla La Bella	Tercera
Rosendo´s Food	Tercera
El Sabor Marinero	Tercera
El Sabrosón	Tercera
Sandrita	Tercera
Selva del Mar	Tercera
Splanade	Tercera
Típico Sabor Esmeraldeño	Tercera
Trattoria Piccola Italia	Tercera
Víctor Andrés	Tercera
La Yapla	Tercera

Fuente: Catastro del Ministerio de Turismo, 2007

Elaboración Propia

**Anexo 5 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA**

Datos generales

<b>Encuestador</b>	María de Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-001	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

1. Datos del establecimiento

<b>1.1 Nombre</b>	Cevichería Roberto				
<b>1.2 Dirección</b>	General Enriquez Gallo y la 17 (Cevichelandia)				
<b>1.3 Teléfono</b>	2771331	<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No posee	Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Augusto Antonio Toala Ruiz	Bar		Segunda	
<b>1.8 Contacto</b>	Augusto Antonio Toala Ruiz	Cafetería		Tercera	
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	22 años	Kiosco de comida		Cuarta	X
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	De restauración	Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 6,30	<b>1.12 n° de mesas</b>	12	<b>1.13 n° de plazas</b>	80

2. Personal

<b>2.1 Número de empleados</b>	3	
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<u>Cebiches</u>		
Cebiche de camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de pulpo	\$ 4,00	
Cebiche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Cebiche de calamar	\$ 4,00	
Cebiche de cangrejo	\$ 5,00	
Cebiche de concha	\$ 4,00	
Cebiche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
Cebiche de ostión	\$ 4,00	
Cebiche de langosta	\$ 10,00	
<u>Especialidades</u>		
Camarones apanados	\$ 4,00	
Camarones al ajillo	\$ 5,00	
Calamares apanados	\$ 4,00	
Pulpo al ajillo	\$ 4,00	
Calamares al ajillo	\$ 4,00	
Mariscos al ajillo	\$ 5,00	

Arroz con concha	\$ 4,00	
Arroz con calamar	\$ 4,00	
Arroz con pulpo	\$ 4,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
Arroz con camarón	\$ 4,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de camarón	\$ 4,50	
Ensalada de pulpo	\$ 4,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 5,00	
Ensalada de langosta	\$ 10,00	
Ensalada de mariscos	\$ 6,00	
Ensalada de calamar	\$ 4,00	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con Filete de corvina	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Arroz con corvina entera	\$ 3,00	
Arroz con Filete de dorado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Pescado a la plancha	\$ 3,00	
Chicharrón de pescado	\$ 4,00	
Chicharrón mixto	\$ 6,00	
Tortilla de camarón	\$ 4,00	
Tortilla de pulpo	\$ 4,00	
Tortilla de cangrejo	\$ 5,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela marinera	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Sango de camarón	\$ 4,00	
Pollo apanado	\$ 3,00	
Concha asada	\$ 4,00	
Concha al ajillo	\$ 4,00	
Tortilla de calamar	\$ 4,00	
Churrasco	\$ 4,00	
Pollo frito	\$ 3,00	
Sudado de pescado	\$ 3,00	
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de camarón	\$ 2,50	
Sancocho de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-008

## 4. Observaciones

Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

## Anexo 6 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-002	<b>Fecha</b>	17/11/2007	
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
<b>1.1 Nombre</b>	Picantería y Restaurante El Pibe					
<b>1.2 Dirección</b>	Lupercio Bazán y Malecón					
<b>1.3 Teléfono</b>	2770980	<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>		
<b>1.6 E-mail</b>	No posee	Restaurante	X	Primera		
<b>1.7 Propietario</b>	Necker Cedeño	Bar		Segunda		
<b>1.8 Contacto</b>	Ligia Cedeño	Cafetería		Tercera		
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	8 años	Kiosco de comida		Cuarta	X	
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	De restauración	Carreta				
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,21	<b>1.12 n° de mesas</b>	10	<b>1.13 n° de plazas</b>	20	
2. Personal						
<b>2.1 Número de empleados</b>	2					
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					X
	Superior					
	Otras					
3. Menu disponible						
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.			
<u>Cebiches</u>						
Cebiche de camarón		\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001			
Cebiche de pulpo		\$ 5,00				
Cebiche de pescado		\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003			
Cebiche de calamar		\$ 4,00				
Cebiche de cangrejo		\$ 5,00				
Cebiche de concha		\$ 5,00				
Cebiche mixto		\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002			
Cebiche de langosta		\$ 10,00				
Cebiche de ostra		\$ 4,00				
<u>Especialidades</u>						
Camarones apanados		\$ 5,00				
Camarones reventados		\$ 5,00				
Camarones al ajillo		\$ 4,50				

Arroz marinero	\$ 7,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 4,00	
Arroz con pulpo	\$ 5,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de camarón	\$ 5,00	
Ensalada de pulpo	\$ 5,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 5,00	
Ensalada de langosta	\$ 10,00	
Ensalada de mariscos	\$ 5,00	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con corvina entera	\$ 3,50	
Chicharrón de pescado	\$ 5,00	
Chicharrón mixto	\$ 6,00	
Tortilla de camarón	\$ 4,00	
Tortilla de pulpo	\$ 5,00	
Tortilla de cangrejo	\$ 5,00	
Tortilla de langosta	\$ 10,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela marinera	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,50	
Sango de camarón	\$ 3,00	
Concha asada	\$ 5,00	
Encebollado de pescado	\$ 1,25	I.G-PL-SAL-007
Encebollado mixto	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 4,00	
Pescado frito	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-005
Seco de pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-006
Pollo frito	\$ 3,50	
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de camarón	\$ 2,00	
Chupe	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-010
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
<u>Desayuno</u>		
Desayuno Continental	\$ 2,00	
Desayuno Criollo	\$ 2,00	
<u>Almuerzo</u>	\$ 2,00	
<u>Meriendas</u>	\$ 2,00	
<u>En las noches</u>		
Arroz con menestra y pescado	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-009
<u>Otros</u>		
Chuzo	\$ 0,50	
Choclo	\$ 0,50	
Maduro	\$ 0,50	
Tortilla de verde	\$ 0,50	
Tortilla de papa	\$ 0,50	
4. Observaciones		
Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

## Anexo 7 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

Encuestador	Ma. De Lourdes Carrasco	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-003	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas

## 1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre	LOJANITA				
1.2 Dirección	Av. General Enrique Gallo y Calle 18				
1.3 Teléfono	2770819	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Nelly German Guerrero Alvarez	Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	28 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	De restauración	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 5,18	1.12 n° de mesas	28	1.13 n° de plazas	297

## 2. Personal

2.1 Número de empleados	15	
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	



## 3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<u>Cebiches</u>		
Cebiche de camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de pulpo	\$ 5,00	
Cebiche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Cebiche de calamar	\$ 4,00	
Cebiche de cangrejo	\$ 5,00	
Cebiche de concha	\$ 5,00	
Cebiche mixto	\$ 10,00	I.G-PL-SAL-002
Cebiche de langosta	\$ 12,00	
Cebiche de ostra	\$ 5,00	
<u>Especialidades</u>		
Camarones apanados	\$ 5,00	
Camarones al ajillo	\$ 6,00	
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 4,50	

Arroz con pulpo	\$ 5,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
Langosta a la plancha	\$ 8,00	
Langosta al ajillo	\$ 8,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de camarón	\$ 6,00	
Ensalada de pulpo	\$ 6,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 6,00	
Ensalada de langosta	\$ 12,00	
Ensalada de mariscos	\$ 6,00	
Ensalada Lojanita	\$ 12,00	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con pescado apanado	\$ 2,50	
Arroz con Filete de corvina	\$ 4,00	
Arroz con corvina entera	\$ 4,00	
Pescado a la plancha	\$ 2,50	
Chicharrón de pescado	\$ 3,00	
Tortilla de camarón	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 2,50	
Sango de camarón	\$ 4,50	
Encebollado de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-007
Encebollado mixto	\$ 4,50	
Cazuela de mariscos	\$ 5,00	
Pescado frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Bandera mixta	\$ 6,00	
Pescado Rey	\$ 5,00	
Bandera especial con marisco	\$ 6,00	
Arroz con menestra y carne	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-009
Tallarín de mariscos	\$ 6,00	
Bandera especial con langosta	\$ 12,00	
Arroz con carne frita	\$ 3,00	
Arroz con carne apanada	\$ 3,00	
Bistec con carne	\$ 3,00	
Camarones a la plancha	\$ 6,00	
Plato Lojanita	\$ 6,00	
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de camarón	\$ 3,50	
Chupe	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-010
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
<u>En las noches</u>		
Arroz con menestra y pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
4. Observaciones		
Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas. El contacto para llenar esta ficha no se identificó, prefirió el anonimato.		

## Anexo 8 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-004	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas
1. Datos del establecimiento					
<b>1.1 Nombre</b>	Cevichería Martha Eva (Cevichelandia)				
<b>1.2 Dirección</b>	Calle 17 y General Enriquez Gallo				
<b>1.3 Teléfono</b>	No posee		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera
<b>1.7 Propietario</b>	Preciada Martha Lainez Tigrero		Bar		Segunda
<b>1.8 Contacto</b>	Lorena Tumbado		Cafetería		Tercera
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	25 años		Kiosco de comida		Cuarta
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Cevichería		Carreta		X
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,43	<b>1.12 n° de mesas</b>	8 mesas	<b>1.13 n° de plazas</b>	24
2. Personal					
<b>2.1 Número de empleados</b>	6				
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Cebiches</u>					
Cebiche de caracol			\$ 5,00		
Cebiche de pescado			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003	
Cebiche de langostino			\$ 10,00		
Cebiche de calamar			\$ 4,00		
Cebiche de ostión			\$ 4,00		
Cebiche de camarón			\$ 4,50	I.G-PL-SAL-001	
Cebiche de concha			\$ 5,00		
Cebiche mixto			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002	
Cebiche de cangrejo			\$ 5,00		
Cebiche de pulpo			\$ 5,00		
Cebiche de langosta			\$ 10,00		
Cebiche de ostra			\$ 4,00		
<u>Especialidades</u>					
Camarones reventados			\$ 5,00		



Camarones apanados	\$ 5,00	
Camarones al ajillo	\$ 5,00	
Calamares apanados	\$ 5,00	
Calamares al ajillo	\$ 5,00	
Mariscos al ajillo	\$ 5,00	
Langosta a la plancha	\$ 10,00	
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 4,00	
Arroz con pulpo	\$ 5,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de pulpo	\$ 5,00	
Ensalada de camarón	\$ 5,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 5,00	
Ensalada de langosta	\$ 10,00	
Ensalada de mariscos	\$ 6,00	
Ensalada de calamar	\$ 4,00	
Ensalada de caracol o churo	\$ 5,00	
Concha asada	\$ 4,00	
Almuerzo	\$ 2,00	
Cazuela de cangrejo	\$ 5,00	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con pescado apanado	\$ 2,50	
Arroz con Filete de corvina	\$ 3,00	
Arroz con corvina Entera	\$ 4,00	
Arroz con pescado al vapor	\$ 3,00	
Pescado a la plancha	\$ 2,50	
Chicharrón de pescado	\$ 3,00	
Chicharrón mixto	\$ 6,00	
Tortilla de camarón	\$ 5,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela marinera	\$ 3,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Sango de camarón	\$ 5,00	
Pollo apanado	\$ 2,50	
Carne apanada	\$ 2,50	
Bistec de carne	\$ 2,50	
Pescado frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Cazuela de camarón	\$ 4,00	
<u>En las noches</u>		
Arroz con menestra y pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 6,00	
Sopa de camarón	\$ 2,50	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
Chupe	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-010
Sopa de pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
4. Observaciones		
Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

**Anexo 9 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA**

**Datos generales**

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-005	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

**1. Datos del establecimiento**

<b>1.1 Nombre</b>	Cevichería Kleber				
<b>1.2 Dirección</b>	Calle General Enríquez Callo s/n, intersección calle 16ava.				
<b>1.3 Teléfono</b>	2784773	<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No posee	Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Dick Jacobo Borbor Salazar	Bar		Segunda	
<b>1.8 Contacto</b>	Hernan Borbor	Cafetería		Tercera	
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	25 años	Kiosco de comida		Cuarta	X
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Cevichería	Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 5,20	<b>1.12 n° de mesas</b>	7	<b>1.13 n° de plazas</b>	40

**2. Personal**

<b>2.1 Número de empleados</b>	5	
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	



**3. Menu disponible**

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<u>Cebiches</u>		
Cebiche de caracol	\$ 5,00	
Cebiche de pescado	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-003
Cebiche de ostión	\$ 4,00	
Cebiche de camarón	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de concha	\$ 5,00	
Cebiche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
Cebiche de cangrejo	\$ 5,00	
Cebiche de pulpo	\$ 5,00	
Cebiche de langosta	\$ 10,00	
Cebiche de ostra	\$ 4,00	
<u>Especialidades</u>		

Camarones apanados	\$ 5,00	
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con pulpo	\$ 5,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de pulpo	\$ 5,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 5,00	
Ensalada de langosta	\$ 10,00	
Tortilla de ostión	\$ 4,00	
Tortilla de camarón	\$ 5,00	
Tortilla de pulpo	\$ 5,00	
Pescado frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Encebollado de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-007
Encebollado de camarón	\$ 4,00	
Encebollado mixto	\$ 5,00	
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 6,00	
4. Observaciones		
Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 10 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Ma. De Lourdes Carrasco	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-006	Fecha	17/11/2007	
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Cevichería Roberto II					
1.2 Dirección	General Enrique Gallo Intersección 17 (Cevichelandia)					
1.3 Teléfono	2868030	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	Roberto Ermitaño Toala Salazar	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	July Moreira	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 años	Kiosco de comida		Cuarta	X	
1.10 Servicios Disponibles	Cevichería - Restaurante	Carreta				
1.11 Precio medio	\$ 4,39	1.12 n° de mesas	14	1.13 n° de plazas	60	
2. Personal						
2.1 Número de empleados		5				
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria	X				
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
						
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
<u>Cebiches</u>						
Cebiche de camarón			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001		
Cebiche de pulpo			\$ 4,00			
Cebiche de pescado			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003		
Cebiche de calamar			\$ 4,00			
Cebiche de cangrejo			\$ 5,00			
Cebiche de concha			\$ 4,00			
Cebiche mixto			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002		
Cebiche de ostión			\$ 4,00			
Cebiche de langosta			\$ 10,00			
<u>Especialidades</u>						
Camarones apanados			\$ 4,00			
Camarones al ajillo			\$ 5,00			
Calamares apanados			\$ 4,00			
Calamares al ajillo			\$ 4,00			
Mariscos al ajillo			\$ 6,00			

Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con camarón	\$ 4,00	
Arroz con concha	\$ 4,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 4,00	
Arroz con pulpo	\$ 4,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de camarón	\$ 4,50	
Ensalada de pulpo	\$ 4,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 5,00	
Ensalada de langosta	\$ 10,00	
Ensalada de mariscos	\$ 6,00	
Ensalada de calamar	\$ 4,00	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con Filete de corvina	\$ 3,00	
Arroz con corvina Entera	\$ 3,00	
Arroz con filete dorado	\$ 2,50	
Pescado a la plancha	\$ 3,00	
Chicharrón de pescado	\$ 4,00	
Chicharrón mixto	\$ 6,00	
Tortilla de camarón	\$ 4,00	
Tortilla de pulpo	\$ 4,00	
Tortilla de cangrejo	\$ 5,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela marinera	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Sango de camarón	\$ 4,00	
Pollo apanado	\$ 3,00	
Pescado frito	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-005
Concha Asada	\$ 4,00	
Almuerzo	\$ 2,00	
Tortilla de langosta	\$ 10,00	
Encebollado de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-007
Encebollado mixto	\$ 3,00	
Tortilla de calamar	\$ 4,00	
Churrasco	\$ 4,00	
Pollo frito	\$ 3,00	
Sudado de pescado	\$ 3,00	
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de camarón	\$ 2,50	
Sancocho de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-008
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

**Anexo 11 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA**

Datos generales

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-007	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

1. Datos del establecimiento

<b>1.1 Nombre</b>	Cevichería Clavijo				
<b>1.2 Dirección</b>	Las Palmeras y Luz Gonzalez				
<b>1.3 Teléfono</b>	0-91012685	<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No tiene	Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Legario Clavijo	Bar		Segunda	
<b>1.8 Contacto</b>	Legario Clavijo	Cafetería		Tercera	
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	10 años	Kiosco de comida		Cuarta	
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Cevichería - Restaurante	Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,47	<b>1.12 n° de mesas</b>	8	<b>1.13 n° de plazas</b>	27

2. Personal

<b>2.1 Número de empleados</b>	2		
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación		
	Primaria		X
	Secundaria		
	Superior		
	Otras		

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<u>Cebiches</u>		
Cebiche de camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de pulpo	\$ 4,00	
Cebiche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Cebiche de calamar	\$ 4,00	
Cebiche de cangrejo	\$ 5,00	
Cebiche de concha	\$ 4,00	
Cebiche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
Cebiche de ostión	\$ 4,00	
Cebiche de langosta	\$ 10,00	
Cebiche de langostino	\$ 10,00	
<u>Especialidades</u>		
Camarones apanados	\$ 4,00	
Camarones al ajillo	\$ 5,00	
Calamares apanados	\$ 4,00	
Langosta a la plancha	\$ 10,00	
Langostino al ajillo	\$ 10,00	
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con camarón	\$ 4,00	
Arroz con concha	\$ 4,00	

Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de camarón	\$ 4,50	
Ensalada de pulpo	\$ 4,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 5,00	
Ensalada de langosta	\$ 10,00	
Ensalada de mariscos	\$ 6,00	
Ensalada de calamar	\$ 4,00	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con Filete de corvina	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Arroz con corvina Entera	\$ 3,00	
Chicharrón de pescado	\$ 4,00	
Tortilla de camarón	\$ 4,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela marinera	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 2,50	
Sango de camarón	\$ 3,00	
Encebollado de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-007
Encebollado de camarón	\$ 4,00	
Encebollado mixto	\$ 5,00	
Churrasco	\$ 4,00	
Cangrejo entero	\$ 1,50	
<u>Desayunos</u>		
Americano	\$ 2,50	
Costeño	\$ 2,00	
Café o Leche, bolón huevo al gusto y jugo de fruta	\$ 2,50	
<u>En las noches</u>		
Arroz con menestra y pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de camarón	\$ 1,50	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
4. Observaciones		
Este establecimiento no consta ni en los registros del Municipio de Salinas ni en el catastro del Ministerio de Turismo, por lo tanto aún no se conoce la categoría del establecimiento. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

**Anexo 12 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA**

**Datos generales**

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-008	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

**1. Datos del establecimiento**

<b>1.1 Nombre</b>	Cevichería Checito Henry				
<b>1.2 Dirección</b>	Las Palmeras y María Luz Gonzalez (Cevichelandia)				
<b>1.3 Teléfono</b>	0-93933973		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera
<b>1.7 Propietario</b>	Gregoria Genoveva Pozo Gonzabay		Bar		Segunda
<b>1.8 Contacto</b>	Alexa Valencia		Cafetería		Tercera
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	20 años		Kiosco de comida		
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Cevichería		Carreta		Cuarta X
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,48	<b>1.12 n° de mesas</b>	9 mesas	<b>1.13 n° de plazas</b>	50 pax

**2. Personal**

<b>2.1 Número de empleados</b>	4		
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación		
	Primaria	X	
	Secundaria		
	Superior		
	Otras		

**3. Menu disponible**

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<u>Cebiches</u>		
Cebiche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Cebiche de calamar	\$ 4,00	
Cebiche de ostión	\$ 4,00	
Cebiche de camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de concha	\$ 5,00	
Cebiche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
Cebiche de cangrejo	\$ 5,00	
Cebiche de pulpo	\$ 4,00	
Cebiche de langosta	\$ 10,00	
Cebiche de ostra	\$ 4,00	
<u>Especialidades</u>		
Camarones reventados	\$ 4,50	
Camarones apanados	\$ 4,50	
Camarones al ajillo	\$ 4,50	
Calamares apanados	\$ 4,50	
Pulpo al ajillo	\$ 4,00	
Calamares al ajillo	\$ 4,00	
Mariscos al ajillo	\$ 5,00	
Langosta a la plancha	\$ 10,00	
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 4,00	

Arroz con pulpo	\$ 4,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
Arroz con camarón	\$ 4,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de camarón	\$ 4,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 5,00	
Ensalada de langosta	\$ 10,00	
Ensalada de mariscos	\$ 5,00	
Ensalada de calamar	\$ 4,00	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con pescado apanado	\$ 2,50	
Arroz con Filete de corvina	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Arroz con corvina Entera	\$ 3,00	
Arroz con pescado al vapor	\$ 2,50	
Bistec de pescado	\$ 2,50	
Pescado a la plancha	\$ 2,50	
Chicharrón de pescado	\$ 3,00	
Chicharrón mixto	\$ 5,00	
Tortilla de camarón	\$ 4,50	
Tortilla de pulpo	\$ 4,00	
Tortilla de cangrejo	\$ 5,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela marinera	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 2,50	
Sango de camarón	\$ 3,00	
Pollo apanado	\$ 2,50	
Arroz con pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-012
Carne apanada	\$ 2,50	
Bistec de carne	\$ 2,50	
<u>En las noches</u>		
Arroz con menestra y pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de camarón	\$ 2,50	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
Sopa de pollo	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-011
4. Observaciones		
Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

**Anexo 13 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA**

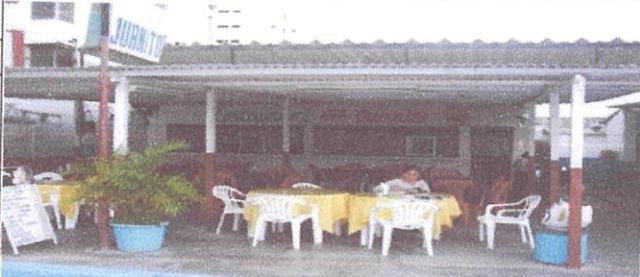
Datos generales

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-009	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

1. Datos del establecimiento

<b>1.1 Nombre</b>	Restaurante Don Juanito				
<b>1.2 Dirección</b>	Avenida Segunda s/n y Calle veinte y tres				
<b>1.3 Teléfono</b>	2772721		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera
<b>1.7 Propietario</b>	Juan Félix Aguirre Velez		Bar		Segunda
<b>1.8 Contacto</b>	Ida Tinitana		Cafetería		Tercera X
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	8 años		Kiosco de comida		Cuarta
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Restaurante		Carreta		
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 2,70	<b>1.12 n° de mesas</b>	15	<b>1.13 n° de plazas</b>	30

2. Personal

<b>2.1 Número de empleados</b>	6		
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación		
	Primaria	X	
	Secundaria		
	Superior		
	Otras		

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Arroz con camarón	\$ 4,00	
Menestra y carne	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
Pescado Frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Camarones apanados	\$ 4,00	
Seco de Pollo	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-006
Ceviche de camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Ceviche de concha	\$ 4,00	
Carne en palito	\$ 1,50	
Choclos	\$ 1,00	
Maduro con queso	\$ 1,00	

4. Observaciones

Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

Anexo 14 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Ma. De Lourdes Carrasco	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-010	Fecha	17/11/2007	
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Cevichería Chelita					
1.2 Dirección	Chipiipe, Malecón y Pedro José					
1.3 Teléfono	092364811	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	Freddy Laines	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Freddy Laines	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años	Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 Servicios Disponibles	Restauración en general, almuerzos y desayunos	Carreta				
1.11 Precio medio	\$ 4,30	1.12 n° de mesas	8	1.13 n° de plazas	30	
2. Personal						
2.1 Número de empleados		3				
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	X				
	Superior					
	Otras					
						
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
<u>Cebiches</u>						
Cebiche de pescado			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003		
Cebiche de calamar			\$ 4,00			
Cebiche de ostión			\$ 4,00			
Cebiche de camarón			\$ 4,50	I.G-PL-SAL-001		
Cebiche de concha			\$ 5,00			
Cebiche mixto			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002		
Cebiche de cangrejo			\$ 5,00			
Cebiche de pulpo			\$ 4,50			
Cebiche de langosta			\$ 10,00			
<u>Camarones</u>						
Camarones reventados			\$ 7,50			
Camarones al ajillo			\$ 5,00			
Camarones a la romana			\$ 5,00			
Omelette de camarón			\$ 5,00			
Camarones a la plancha			\$ 6,00			

Cazuela de camarón	\$ 5,00	
Camarón al curry	\$ 5,50	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de camarón	\$ 5,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 6,00	
Ensalada de langosta	\$ 10,00	
Ensalada de mariscos	\$ 6,00	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con pescado	\$ 4,00	
Arroz con corvina	\$ 3,00	
Arroz con pescado a la plancha	\$ 3,00	
Arroz con pescado frito	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Chicharrón de pescado	\$ 3,00	
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
Concha asada	\$ 5,00	
Camarones apanados	\$ 5,00	
Camarones al ajillo	\$ 5,00	
Sango de camarón	\$ 3,50	
Tortilla de camarón	\$ 4,50	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Cazuela de mariscos	\$ 5,00	
Pescado al vapor	\$ 3,00	
Pollo apanado o frito	\$ 3,00	
Carne apanada	\$ 3,00	
Bistec de carne	\$ 3,00	
Arroz con churrasco	\$ 3,00	
Arroz con menestra y carne/pollo/pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de camarón	\$ 2,50	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
<u>Banderas especiales</u>		
Camarón	\$ 5,00	
Langosta	\$ 10,50	
Cangrejo	\$ 6,00	
Mariscos	\$ 6,00	
<u>Porciones</u>		
Arroz	\$ 0,50	
Patacones	\$ 0,50	
Chifles	\$ 0,50	
Maduros	\$ 0,50	
Aguacate	\$ 0,50	
<u>Combos</u>		
Combo 1 (Sancocho de pescado, pescado frito y vaso de cola)	\$ 2,50	
Combo 2 (Sopa de camarón, Sango de camarón y vaso de cola)	\$ 3,00	
4. Observaciones		
Este establecimiento no consta ni en los registros del Municipio de Salinas ni en el catastro del Ministerio de Turismo, por lo tanto aún no se conoce la categoría del establecimiento. Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

**Anexo 15 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA**

Datos generales

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-011	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

1. Datos del establecimiento

<b>1.1 Nombre</b>	Picantería Popular Lojanito				
<b>1.2 Dirección</b>	Avenida Segunda s/n y Calle veinte y tres				
<b>1.3 Teléfono</b>	No posee		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera
<b>1.7 Propietario</b>	José Aurelio Tinitana Jombo		Bar		Segunda
<b>1.8 Contacto</b>	José Aurelio Tinitana Jombo		Cafetería		Tercera
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	6 años		Kiosco de comida		
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Restaurante		Carreta		Cuarta X
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 2,30	<b>1.12 n° de mesas</b>	12	<b>1.13 n° de plazas</b>	45

2. Personal

<b>2.1 Número de empleados</b>	2		
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación		
	Primaria	X	
	Secundaria		
	Superior		
	Otras		

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Arroz menestra y carne	\$ 2,80	I.G-PL-SAL-009
Seco de Pollo	\$ 2,80	I.G-PL-SAL-006
Fritada	\$ 2,00	
Arroz con menestra y chuleta	\$ 3,00	
Arroz con menestra y pollo asado	\$ 3,00	
Carne en Palito	\$ 1,50	
Maduro y queso	\$ 1,00	

4. Observaciones

Este local hace 6 años funcionaba en la esquina y fue reubicado. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

**Anexo 16 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA**

Datos generales

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-012	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

1. Datos del establecimiento

<b>1.1 Nombre</b>	Restaurant "Papaya Single"				
<b>1.2 Dirección</b>	Malecón Salinas y Calle 25				
<b>1.3 Teléfono</b>	No posee		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera
<b>1.7 Propietario</b>	Laura Naranjo		Bar	X	Segunda X
<b>1.8 Contacto</b>	Nelly Jiménez		Cafetería		Tercera
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	1 año		Kiosco de comida		Cuarta
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Bar - Restaurante		Carreta		
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 5,58	<b>1.12 n° de mesas</b>	10	<b>1.13 n° de plazas</b>	40

2. Personal

<b>2.1 Número de empleados</b>	3		
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación		
	Primaria	X	
	Secundaria	X	
	Superior		
Otras			

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<u>Desayuno</u>		
Desayuno Internacional	\$ 2,00	
Desayuno Continental	\$ 1,50	
Desayuno Nacional	\$ 2,50	
Desayuno a la casa	\$ 2,50	
Desayuno simple	\$ 2,50	
<u>Sopas</u>		
Sopa de pollo	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-011
Chupe de pescado	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-010
Consomé a la reina	\$ 1,80	
Consomé Natural	\$ 1,50	
Sopa a la francesa	\$ 2,00	
Sopa de lenteja con queso	\$ 1,50	
Sopa de mariscos	\$ 5,00	
Crema de pollo	\$ 2,00	
Crema de cebolla	\$ 2,00	
Crema de espárragos	\$ 2,00	
Crema de champiñones	\$ 2,00	
Crema de verduras	\$ 2,00	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada Pastor	\$ 2,00	
Ensalada de camarón	\$ 5,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 6,50	

Ensalada de verduras	\$ 3,80	
Ensalada de pollo	\$ 3,00	
Ensalada papaya single	\$ 5,00	
<u>Calamares</u>		
Calamar a la romana	\$ 4,50	
Calamar a la rabiatta	\$ 5,00	
Calamar a la plancha	\$ 4,50	
Calamares apanados	\$ 4,50	
<u>Pescados</u>		
Encebollado de pescado	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-007
Pescado al chef	\$ 5,00	
Chupe de pescado	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-010
Cazuela de pescado	\$ 4,50	
Pescado frito	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Pescado a la plancha	\$ 3,50	
Pescado en salsa de mariscos	\$ 6,00	
Pescado en salsa de camarón	\$ 5,50	
Pescado al vapor	\$ 4,50	
Corvina en salsa de marisco	\$ 6,00	
Corvina al vapor	\$ 4,50	
Corvina a la plancha	\$ 4,00	
Corvina apanada	\$ 4,50	
Encocado de pescado	\$ 4,50	
Arroz con menestra y pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
Deditos de pescado	\$ 4,00	
<u>Cebiches</u>		
Cebiche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
Cebiche de cangrejo	\$ 5,00	
Cebiche de concha	\$ 4,50	
Cebiche de camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de ostras	\$ 5,00	
Cebiche de calamar	\$ 3,50	
Cebiche de langostino	\$ 10,00	
Cebiche de langosta	\$ 10,00	
Cebiche de pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-003
<u>Camarones</u>		
Sopa de camarón	\$ 5,00	
Cazuela	\$ 5,00	
Sango	\$ 5,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Camarón al ajillo	\$ 5,00	
Reventados	\$ 5,00	
Apanados	\$ 5,00	
A la romana	\$ 5,00	
A la plancha	\$ 5,00	
Encocado de camarón	\$ 5,00	
Camarones a la diablo	\$ 5,00	
<u>Carnes</u>		
Lomo a la plancha	\$ 3,00	
Lomo apanado	\$ 3,00	
Lomo al chef	\$ 3,00	
Lomo a la papaya single	\$ 4,50	
Lomo al ajillo	\$ 4,00	

Arroz con menestra y carne	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
Chaulafán	\$ 3,00	
Filet Mignon	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 4,50	
Bistec de carne	\$ 4,00	
Lomo a la pimienta	\$ 3,00	
Chuleta provensal	\$ 3,00	
Chuleta al cheff	\$ 3,00	
Chuleta al Chidud	\$ 4,50	
Chuleta a la plancha	\$ 4,00	
<u>Ostras</u>		
Al ajillo	\$ 6,50	
Gratinadas	\$ 6,50	
en Limón	\$ 5,00	
Pamesana	\$ 6,50	
<u>Langostinos</u>		
Langostinos al ajillo	\$ 15,00	
Langostinos a la parrilla	\$ 15,00	
Langostinos a la plancha	\$ 12,00	
Broceta de langostinos	\$ 14,00	
Langostinos en salsa papaya single	\$ 15,00	
Langostinos provensal	\$ 15,00	
Langostinos al chef	\$ 15,00	
<u>Langostas</u>		
Langosta a la papaya single	\$ 20,00	
Langosta a la plancha	\$ 20,00	
Langosta al termithor	\$ 20,00	
Cangrejada	\$ 6,50	
Cangrejada al ajillo	\$ 7,00	
Arroz con cangrejo	\$ 6,50	
<u>Piqueos</u>		
Piqueo mixto de mariscos	\$ 8,00	
Piqueo mixto de carne	\$ 8,00	
Piqueo mixto de la casa	\$ 1,00	
Piqueo de mariscos	\$ 18,00	
Piqueo parrillada de carne	\$ 10,00	
<u>Aves</u>		
Pollo a la plancha	\$ 3,00	
Pollo apanado	\$ 4,00	
Pollo al chef	\$ 4,50	
Pollo a la papaya single	\$ 4,50	
Pollo al arhigu	\$ 4,50	
Seco de pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-006
Arroz con menestra y pollo	\$ 3,00	
<u>Pastas</u>		
Spaguetti a la marinera	\$ 6,50	
Spaguetti de pollo	\$ 4,00	
Spaguetti en salsa de camarón	\$ 5,50	
Spaguetti a los tres quesos	\$ 6,00	
Spaguetti a la napolitana	\$ 5,00	
Bolognese	\$ 5,00	
Matriciana	\$ 6,00	
Puttanesca	\$ 6,00	

Carbonara	\$ 5,50	
Bolognesa	\$ 4,50	
Ravioli Fantasía	\$ 4,50	
<u>Conchas</u>		
Arroz con concha	\$ 5,00	
Concha al ajillo	\$ 5,50	
Concha asada	\$ 5,00	
<u>Especialidades de la casa</u>		
Arroz marinero	\$ 5,50	I.G-PL-SAL-004
Paella marinera	\$ 12,00	
Paella valenciana	\$ 15,00	
Cazuela de marisco	\$ 6,00	
Encebollado de marisco	\$ 4,50	
Marisco cuatro quesos	\$ 5,00	
Encocado de marisco	\$ 6,00	
<u>Pulpos</u>		
Pulpo al ajillo	\$ 5,00	
Papaya single	\$ 5,00	
Pulpo a la provensal	\$ 5,00	
4. Observaciones		
<p>Este establecimiento no consta ni en los registros del Municipio de Salinas ni en el catastro del Ministerio de Turismo, pero el contacto aseguró que el establecimiento es de segunda categoría. Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.</p>		

## Anexo 17 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

Encuestador	Ma. De Lourdes Carrasco	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-013	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas

## 1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre	Restaurante HOLMURGUESA				
1.2 Dirección	Av. Malecón y Calle 23				
1.3 Teléfono	2771295	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Ketty Rodríguez Carpio	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Ketty Rodríguez Carpio	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	10 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	De restauración	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 3,90	1.12 n° de mesas	14	1.13 n° de plazas	59

## 2. Personal

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

## 3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Hamburguesa Completa (queso, jamón y tocino)	\$ 2,00	
Hamburguesa sencilla	\$ 1,00	
Lomo a la plancha	\$ 3,00	
Lomo apanado	\$ 4,00	
Lomo a la milanesa	\$ 4,50	
Churrasco	\$ 4,50	
Pollo a la plancha	\$ 3,00	
Pollo con champiñones	\$ 4,50	
Pollo apanado	\$ 4,00	
Pollo Brostizado	\$ 3,00	
Chicharrón de pollo	\$ 6,00	
Corvina a la plancha	\$ 3,00	
Corvina apanada	\$ 4,00	
Corvina a la milanesa	\$ 4,50	
Corvina en salsa de mariscos	\$ 6,00	
Corvina en salsa de camarón	\$ 5,00	

Chicharrón de pescado	\$ 6,00	
Chicharrón de mariscos	\$ 7,00	
Ensalada de camarón	\$ 4,00	
Tortilla de camarón	\$ 4,00	
Calamares a la romana	\$ 4,00	
Camarones apanados	\$ 5,00	
Camarones al ajillo	\$ 5,00	
Spaguetti con mariscos	\$ 6,00	
Spaguetti con pollo	\$ 4,00	
Spaguetti con camarón	\$ 5,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 5,00	
Arroz con mariscos	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con pollo	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-012
<u>Arroz con menestra</u>		
Carne, pollo o pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
y Chuleta	\$ 4,00	
<u>Moro con lenteja</u>		
Chuleta, pollo, pescado o carne	\$ 4,00	
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de camarón	\$ 4,00	
Sopa de pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
Ensalada de vegetales	\$ 2,00	
Cazuela de mariscos	\$ 6,00	
Cazuela de camarón	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 2,00	
Cebiche mixto	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-002
Cebiche de camarón	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Cebiche de concha	\$ 5,00	
Sanduche de lomo	\$ 2,00	
Sanduche de pollo	\$ 2,00	
<i>Sanduche de jamón y queso</i>	\$ 2,00	
Satchipapa	\$ 2,00	
Porción de papa	\$ 1,00	
Porción de arroz	\$ 1,00	
Porción de patacón	\$ 1,00	
4. Observaciones		
Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 18 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Ma. De Lourdes Carrasco	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-014	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurant "El Dorado"				
1.2 Dirección	Av. Malecón y Calle 23				
1.3 Teléfono	082685187	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	María Isabel Gonzabay Tomalá	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	María Isabel Gonzabay Tomalá	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	30 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	De restauración	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 3,48	1.12 n° de mesas	8	1.13 n° de plazas	32
2. Personal					
2.1 Número de empleados	2				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria	X			
	Secundaria				
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Tallarín saltado		\$ 4,00			
Lomo a la plancha con huevo		\$ 3,50			
Lomo apanado		\$ 3,50			
Lomo saltado		\$ 3,50			
Churrasco		\$ 4,00			
Chaulafán		\$ 4,00			
Espagueti de pollo		\$ 3,50			
Espagueti de marisco		\$ 5,00			
Espagueti de carne		\$ 3,50			
Langostinos fritos		\$ 8,00			
Arroz con menestra y carne		\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009		
Arroz con menestra y pescado		\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009		
Arroz con menestra y pollo		\$ 3,00			
Arroz con menestra y chuleta		\$ 4,00			
Pollo frito		\$ 3,00			
Seco de gallina		\$ 3,00	I.G-PL-SAL-006		
Langostinos a la plancha		\$ 8,00			
Langostinos al ajillo		\$ 8,00			
<u>Encocados</u>					
Encocado de camarón		\$ 4,50			

Encocado de cangrejo	\$ 4,50	
Encocado mixto	\$ 4,50	
Encocado de pescado	\$ 4,50	
Mariscada	\$ 5,00	
Choclo Asado	\$ 1,00	
Carne en palito	\$ 1,50	
Chuzos de pollo	\$ 1,50	
Muchín de yuca	\$ 0,50	
Chuzo mixto	\$ 1,50	
Tortilla de verde	\$ 0,50	
Tortilla de choclo	\$ 0,50	
Maduro con queso	\$ 0,50	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

## Anexo 19 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

Encuestador	Ma. De Lourdes Carrasco	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-015	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas

## 1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre	Restaurant "La Bella Italia"				
1.2 Dirección	Av. Malecón y Rumiñahui				
1.3 Teléfono	2771361	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Auliria Esperanza Bravo Vélez		Bar		Segunda X
1.8 Contacto	Francisco Vera		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	12 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles	Bar - Restaurante - Pizzeria		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 5,50	1.12 n° de mesas	50	1.13 n° de plazas	200

## 2. Personal

2.1 Número de empleados	10	
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	



## 3. M

## Nombre del plato

<u>Desayuno</u>	
Desayuno Continental	\$ 3,00
Desayuno Americano	\$ 3,00
Desayuno Bella Italia	\$ 3,50
Huevos	\$ 1,00
Tostadas	\$ 1,60
Mantequilla o mermelada	\$ 0,50
<u>Entradas frías</u>	
Ensalada César	\$ 4,00
Ensalada Italia	\$ 4,00
Ensalada Pastore	\$ 4,00
Ensalada Dagrento	\$ 3,50
Antipasto Bella Italia	\$ 5,00
<u>Entradas calientes</u>	
Calamares all Arabiata	\$ 5,00
Calamares a la Romana	\$ 5,00
Scampis con ajo	\$ 10,00
Scampis mediterráneo	\$ 10,00
Tortilla de huevo con jamón y queso	\$ 2,80
Tortilla de huevo con cebolla, tomate y pimienta	\$ 2,80
Tortilla de huevo con champiñones	\$ 5,00
Concha a la parmesana	\$ 5,00
Pulpo a la plancha	\$ 5,00
<u>Risotto</u>	
De mariscos	\$ 7,00
De legumbres	\$ 6,00
<u>Especialidad de Pasta de la Casa</u>	
Napolitana	\$ 3,50
Bolognese	\$ 4,00
Frutas del mar	\$ 6,00

Carbonara	\$ 5,00	
Togliatelli a la romana	\$ 6,00	
Regatoni a la martellana	\$ 5,50	
Ravioli Fantasía	\$ 4,50	
Trio de pasta	\$ 5,00	
Al pesto	\$ 3,50	
Del argentino	\$ 4,00	
Canellioni Bella Italia	\$ 5,00	
Lasagna de Milano	\$ 4,00	
<u>Pizzas</u>		
Pizza Margarita: Mozzarella, tomate	\$ 4,00	
Pizza Bella Italia	\$ 7,00	
Pizza Frutos del Mar	\$ 9,00	
Pizza Familiar	\$ 9,00	
Pizza con anchoas	\$ 9,00	
Calzone	\$ 9,00	
<u>Sopas</u>		
Chupe de pescado	\$ 3,80	I.G-PL-SAL-010
Sopa de pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-011
Sopa de cebolla	\$ 3,00	
Sopa marinera	\$ 5,00	
<u>Cremas</u>		
Crema de hongos	\$ 3,00	
Crema de espárragos	\$ 3,00	
Crema de legumbres	\$ 3,00	
<u>Especialidades en Carnes/Aves v carnes</u>		
Lomo a la Milanesa	\$ 5,00	
Lomo Florentina	\$ 6,00	
Lomo archiduc	\$ 6,00	
Lomo a la pimienta	\$ 6,00	
Lomo del chef	\$ 6,50	
Lomo con alcafarras	\$ 6,00	
Chuleta provençal	\$ 6,00	
Pollo del chef	\$ 6,50	
Filet Mignon	\$ 6,50	
Chanturrian	\$ 6,50	
Gordon Blue de Pollo	\$ 7,00	
Carne en palito	\$ 1,50	
Choclos	\$ 1,50	
Parrillada 1 persona	\$ 8,00	
Parrillada 2 personas	\$ 16,00	
Parrillada 3 personas	\$ 20,00	
<u>Arroces</u>		
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 4,50	
Arroz con pollo	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-012
Arroz marinero	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con concha	\$ 5,00	
Paella Marinera	\$ 9,00	
Chaulafán	\$ 4,00	
<u>Sugerencias Ceviches</u>		
Cebiche de calamar	\$ 4,80	
Cebiche de pulpo	\$ 2,00	
Cebiche de camarón	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de concha	\$ 5,00	
Cebiche de pescado	\$ 3,80	I.G-PL-SAL-003
Cebiche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
<u>Mariscos</u>		
Pescado frito	\$ 3,80	I.G-PL-SAL-005
Pez espada al chef	\$ 4,50	
Pescado papiote	\$ 3,80	
Pescado en salsa de mariscos	\$ 6,00	
Pescado entero	\$ 5,00	
Pescado Bella Italia	\$ 7,30	
Pez espada (mejillones)	\$ 3,80	
Langostine di atlanta	\$ 10,00	
Langostine a la provençal	\$ 10,00	
Brochetas de langostino	\$ 9,00	

Dorado costeño	\$ 5,00	
Filete de dorado	\$ 3,80	
Dorado a la Fiorentina	\$ 4,00	
<u>Sugerencias del Chef</u>		
Tagliatelli a la romana	\$ 5,50	
Regatoni a la martellana	\$ 5,50	
Langosta di atlanta	\$ 15,00	
Touthioni a la mamamita	\$ 5,50	
Chaulafán	\$ 4,00	
Arroz con menestra y carne	\$ 3,80	I.G-PL-SAL-009
Arroz con menestra y pollo	\$ 3,80	
Concha a la parmesana	\$ 5,00	
Lomo a la pimienta	\$ 6,00	
Lomo con alcaparras	\$ 6,00	
Pescado en salsa de mariscos	\$ 5,50	
<u>Piqueos</u>		
Piqueos de mariscos	\$ 8,00	
Pulpo al ajillo	\$ 6,00	
Camarones apanados	\$ 6,00	
Deditos de pescado	\$ 5,00	
Calamares a la Romana	\$ 5,00	
Piqueos mixtos de mariscos	\$ 8,00	
Pulpo a la gallada	\$ 6,00	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

## Anexo 20 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-016	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

## 1. Datos del establecimiento

<b>1.1 Nombre</b>	Restaurant "Quisqueya la Bella"				
<b>1.2 Dirección</b>	Avenida Malecón y la 17				
<b>1.3 Teléfono</b>	2771361 - 2771335		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera
<b>1.7 Propietario</b>	Auliria Esperanza Bravo Vélez		Bar		Segunda
<b>1.8 Contacto</b>	Gina Tomalá		Cafetería		Tercera X
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	4 años		Kiosco de comida		Cuarta
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Bar - Restaurante		Carreta		
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,84	<b>1.12 n° de mesas</b>	20	<b>1.13 n° de plazas</b>	70

## 2. Personal

<b>2.1 Número de empleados</b>	10		
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación		
	Primaria		
	Secundaria	X	
	Superior		
	Otras		

## 3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<u>Desayuno</u>		
Desayuno Continental	\$ 2,50	
Desayuno Americano	\$ 2,95	
Desayuno Europeo	\$ 3,00	
Desayuno Quisqueya la Bella	\$ 3,50	
Arroz con menestra y carne/chuleta/pollo/pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
Bistec de Hígado con bolón	\$ 3,00	
Bistec de Carne con bolón	\$ 3,00	
Guatita	\$ 2,95	
Moros de lenteja con chuleta	\$ 4,00	
Seco de gallina	\$ 3,80	I.G-PL-SAL-006
Bandera Dominicana	\$ 5,00	
Berengena a la quisqueya	\$ 4,30	
Motongo	\$ 1,80	
Moros de guandules	\$ 4,50	
Moros de habichuelas	\$ 4,50	
Torrijas de berengena	\$ 1,90	
<u>Sopas</u>		
Chupe de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-010
Consome natural	\$ 1,90	
Consome a la reina	\$ 2,20	
Crema de espárragos	\$ 2,20	

Crema de hongos	\$ 2,20	
Crema de legumbres con crotones	\$ 2,20	
Sopa de pollo	\$ 2,90	I.G-PL-SAL-011
Sopa de fideo a la francesa	\$ 2,20	
Sopa marinera	\$ 5,30	
<u>Pollos</u>		
Arroz con pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-012
Gordon Blue de Pollo	\$ 6,50	
Pollo a la plancha	\$ 3,87	
Pollo al chef	\$ 5,00	
Pollo apanado	\$ 4,30	
Pollo archiduc	\$ 5,00	
Spaguetti con pollo	\$ 4,50	
<u>Carnes</u>		
Chanturrian	\$ 6,50	
Chuleta Provençal	\$ 4,80	
Churrasco	\$ 3,95	
Filet Mignon	\$ 6,50	
Lomo a la plancha	\$ 3,95	
Lomo a la pimienta	\$ 6,00	
Lomo al chef	\$ 5,90	
Lomo archidut	\$ 5,90	
Lomo con alcaparras	\$ 5,90	
Lomo forentina	\$ 4,50	
Lomo milanese	\$ 4,50	
Lomo pizarolla	\$ 4,00	
Lomo saltado	\$ 3,95	
<u>Ensaladas</u>		
César	\$ 4,50	
Quisqueya	\$ 4,80	
Primavera	\$ 4,00	
Del pastor	\$ 4,00	
<u>Comida Vegetariana</u>		
Ensaladas Varias	\$ 3,90	
No quiz a la siciliana	\$ 4,00	
Pizza Vegetariana	\$ 7,00	
Rabioles Fantasia	\$ 5,00	
Risotoo	\$ 5,50	
Spaguetti a al quisqueya	\$ 4,90	
Spaguetti vegetariano	\$ 4,50	
<u>Cebiche</u>		
Cebiche de calamar	\$ 4,00	
Cebiche de pulpo	\$ 5,00	
Cebiche de spondylus	\$ 9,00	
Cebiche de camarón	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de concha	\$ 4,50	
Cebiche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
<u>Ostras</u>		
Al limón	\$ 5,50	
Al ajillo	\$ 5,80	
A la parmesana	\$ 6,00	
Cebiche	\$ 5,50	
Gratinadas	\$ 6,00	

<u>Especialidades con pescado</u>		
Cazuela de pescado	\$ 4,00	
Cebiche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Chupe de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-010
Corvina al vapor	\$ 4,50	
Corvina en salsa de camarón	\$ 4,80	
Corvina en salsa de mariscos	\$ 5,50	
Deditos de pescado	\$ 4,00	
Dorado costeño	\$ 5,50	
Dorado Florentina	\$ 4,90	
Encocado de pescado	\$ 4,50	
Encebollado de albacora	\$ 3,10	I.G-PL-SAL-007
Pescado a la plancha	\$ 3,50	
Pescado al chef	\$ 4,00	
Pescado apanado	\$ 3,80	
Pescado entero	\$ 5,00	
Pescado frito	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Pez espada a la provençal	\$ 4,50	
Pez espada al chef	\$ 4,50	
Pez espada en medallones	\$ 5,00	
Pez espada en salsa de mariscos	\$ 5,50	
Pez espada frito	\$ 4,00	
<u>Especialidades con cangrejo</u>		
Arroz con cangrejo	\$ 5,90	
Cangrejada	\$ 5,50	
Cangrejo adicional	\$ 1,00	
Cebiche de cangrejo	\$ 5,80	
Ensalada de cangrejo	\$ 6,50	
Spaguetti con cangrejo	\$ 6,50	
Uñas de cangrejo a la quisqueya	\$ 6,50	
Uñas de cangrejo al ajillo	\$ 6,50	
<u>Especialidades con concha</u>		
Arroz con concha	\$ 5,50	
Cebiche de concha	\$ 4,50	
Concha a la parmesana	\$ 6,00	
Concha al ajillo	\$ 6,00	
Concha asada	\$ 6,00	
Spaguetti con concha	\$ 6,30	
<u>Especialidades con camarón</u>		
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Camarón a la plancha	\$ 5,00	
Camarón al ajillo	\$ 5,00	
Camarón apanado	\$ 5,00	
Camarón reventado	\$ 5,00	
Cazuela de camarón	\$ 4,50	
Cebiche de camarón	\$ 5,00	
Encocado de camarón	\$ 5,00	
Ensalada de camarón	\$ 5,50	
Langosta Thermithor	\$ 15,00	
Langosta al ajillo	\$ 9,00	
Langostino al chef	\$ 9,00	
Langostino provençal	\$ 9,00	
Sopa de camarón	\$ 4,50	

<u>Especialidades con calamar</u>		
Arroz con calamar	\$ 4,50	
Calamar a la romana	\$ 4,50	
Calamar arabita	\$ 4,50	
Calamares rebosados	\$ 4,00	
Cebiche de calamar	\$ 4,00	
Ensalada de calamar	\$ 4,20	
<u>Especialidades mix de mariscos</u>		
Arroz marinero	\$ 5,95	I.G-PL-SAL-004
Cazuela de mariscos	\$ 5,50	
Encebollado mixto	\$ 4,50	
Paelia Marinera	\$ 10,00	
Piqueo Mixto	\$ 7,50	
<u>Piqueos</u>		
Piqueos de mariscos	\$ 7,50	
Piqueos de carne	\$ 6,00	
Piqueos de pollo	\$ 6,00	
Piqueo especial quisqueña la Bella	\$ 7,00	
Piqueo mixto	\$ 7,50	
<u>Tortillas</u>		
Calamar	\$ 3,30	
Camarón	\$ 3,90	
Champiñones	\$ 3,90	
Especial quisqueña	\$ 4,00	
<u>Pastas</u>		
Lasagna milano	\$ 5,00	
Ñoquis a la siciliana	\$ 4,00	
Ranoli a la fantasia	\$ 5,00	
Spaguetti frutas del mar	\$ 6,00	
Spaguetti Taglia Telli	\$ 5,00	
Bolognesa, pesto, carbonara	\$ 5,00	
Tortellini, carbonara bolognesa	\$ 6,50	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 21 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA							
Datos generales							
Encuestador	Ma. De Lourdes Carrasco	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-017	Fecha	17/11/2007		
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas		
1. Datos del establecimiento							
1.1 Nombre	Restaurant Joel "Lo mejor de Salinas"						
1.2 Dirección	Av. Malecón y Calle 17						
1.3 Teléfono	No posee		1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	Cecilia Rojas		Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Cecilia Rojas		Cafetería		Tercera	X	
1.9 Tiempo de funcionamiento	14 años		Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 Servicios Disponibles	Restaurante		Carreta				
1.11 Precio medio	\$ 2,60	1.12 n° de mesas	10	1.13 n° de plazas	32		
2. Personal							
2.1 Número de empleados		4					
2.2 Formación	Sin formación	Foto					
	Primaria						
	Secundaria						X
	Superior						
	Otras						
3. Menu disponible							
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
<u>Cebiches</u>							
Cebiche de pescado				\$ 3,00	I.G-PL-SAL-003		
Cebiche de calamar				\$ 3,00			
Cebiche de pulpo				\$ 4,00			
Cebiche de camarón				\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001		
Cebiche de concha				\$ 4,00			
Cebiche mixto				\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002		
<u>Parrilladas</u>							
Chuzo mixto				\$ 1,00			
Chuzo de pollo				\$ 1,00			
Chuzo de carne				\$ 1,00			
Chuzo de mariscos				\$ 2,00			
Choclo Asado				\$ 1,00			
Tortilla de verde				\$ 0,50			
Tortilla de yuda				\$ 0,50			
Tortilla de choclo				\$ 0,50			

Tortilla de papa	\$ 0,50	
Maduro con queso	\$ 0,50	
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,00	
Sopa de pollo	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-011
Sopa de pescado	\$ 1,50	
Sopa de carne	\$ 1,50	
Sopa de camarón	\$ 2,00	
Sopa de cangrejo	\$ 2,00	
<u>Menu del día</u>		
Desayunos	\$ 2,00	
Almuerzos	\$ 2,00	
Meriendas	\$ 2,00	
<u>Arroz con menestra</u>		
Carne	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
Pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
Pechuga de Pollo	\$ 3,00	
Chuleta	\$ 2,50	
Chuzo mixto	\$ 2,50	
<u>Platos a la carta</u>		
Arroz con camarón	\$ 4,00	
Camarones apanados	\$ 4,00	
Camarones reventados	\$ 4,00	
Arroz con calamar	\$ 3,50	
Calamar apanados	\$ 3,50	
Arroz con concha	\$ 4,00	
Arroz con pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-012
Pollo apanado	\$ 3,00	
Pollo frito	\$ 3,00	
Pollo a la plancha	\$ 3,00	
Seco de Pollo	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-006
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz mixto	\$ 4,00	
Chaulafán	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 3,00	
Carne apanada	\$ 3,00	
Bistec de Carne	\$ 2,50	
Arroz con pescado frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Pescado apanado	\$ 3,00	
Pescado a la plancha	\$ 2,50	
Pescado sudado	\$ 2,50	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

## Anexo 22 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

<b>Encuestador</b>	Ma. De Lourdes Carrasco	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-018	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

## 1. Datos del establecimiento

<b>1.1 Nombre</b>	Restaurant "Al Paso"				
<b>1.2 Dirección</b>	Chipepe Eloy Alfaro y Segunda Avenida				
<b>1.3 Teléfono</b>	2771292	<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No posee	Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Carmen Luzbel Tomalá Pazan	Bar		Segunda	
<b>1.8 Contacto</b>	Stalin Tomalá	Cafetería		Tercera	X
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	13 años	Kiosco de comida		Cuarta	
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Restaurante	Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,78	<b>1.12 n° de mesas</b>	30	<b>1.13 n° de plazas</b>	80

## 2. Personal

<b>2.1 Número de empleados</b>	10	
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	



## 3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<u>Desayuno</u>		
Desayuno con bolón de queso	\$ 2,50	
Desayuno con bolón de chicharrón	\$ 2,50	
Desayuno con bolón mixto	\$ 2,50	
Desayuno Continental	\$ 2,50	

<u>Cebiches</u>		
Cebiche de pescado	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-003
Cebiche de calamar	\$ 4,50	
Cebiche de pulpo	\$ 5,00	
Cebiche de ostra	\$ 5,00	
Cebiche de churo	\$ 5,00	
Cebiche de camarón	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001
Cebiche de concha	\$ 5,00	
Cebiche mixto	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-002
Cebiche de cangrejo	\$ 5,00	
Cebiche del puerto	\$ 6,00	
Cebiche de langostino	\$ 8,50	
Cebiche de langosta	\$ 12,00	
<u>Camarones</u>		
Camarones reventados	\$ 7,50	
Camarones al ajillo	\$ 5,00	
Camarones a la romana	\$ 5,00	
Omelette de camarón	\$ 5,00	
Camarones a la plancha	\$ 6,00	
Cazuela de camarón	\$ 5,00	
Camarón al curry	\$ 5,50	
<u>Ensaladas</u>		
Ensalada de camarón	\$ 5,00	
Ensalada de pulpo	\$ 5,00	
Ensalada de calamar	\$ 4,50	
Ensalada de cangrejo	\$ 6,00	
Ensalada de langosta	\$ 13,00	
Ensalada de pollo	\$ 3,50	
Ensalada de mariscos	\$ 6,00	
<u>Pescados</u>		
Pescado al ajillo	\$ 3,00	
Pescado al vapor	\$ 3,00	
Pescado a la plancha	\$ 2,75	
Pescado al rey	\$ 4,00	
Pescado apanado	\$ 2,50	
Pescado frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Bistec de pescado	\$ 3,00	
Estofado de pescado	\$ 3,00	
Pescado en salsa de mariscos	\$ 4,50	
Corvina frita entera	\$ 3,50	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
<u>Variedades con mariscos</u>		
Mariscos al ajillo	\$ 5,50	
Concha asada	\$ 5,50	
Ostras gratinadas	\$ 5,00	
Langosta al ajillo	\$ 13,00	
Calamares al ajillo	\$ 5,00	
Calamares a la romana	\$ 5,00	
Cangrejos enteros	\$ 3,50	
Parrillada de mariscos	\$ 20,00	
Ostras al limón	\$ 5,00	
Cangrejos rellenos	\$ 5,00	
Cazuela de mariscos	\$ 5,00	
Omelette de mariscos	\$ 5,00	
Tallarín de mariscos	\$ 6,00	

<u>Especialidades con arroz</u>		
Arroz con pulpo	\$ 5,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 5,00	
Arroz con ostras	\$ 5,00	
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
Arroz con langosta	\$ 13,00	
Arroz marinero	\$ 7,00	I.G-PL-SAL-004
<u>Sopas</u>		
Sopa de camarón	\$ 3,00	
Chupe de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-010
Sancocho de pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-008
Locro de mariscos	\$ 3,00	
Crema de verduras	\$ 2,00	
Sopa de queso	\$ 2,00	
Sopa de pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
<u>Pollos</u>		
Seco de pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-006
Arroz con pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-012
Pollo frito	\$ 3,00	
Pollo apanado	\$ 3,00	
Pollo a la plancha	\$ 3,00	
Pollo al jugo	\$ 3,50	
Pollo con champiñones	\$ 3,50	
<u>Carnes</u>		
Carne a la plancha	\$ 3,00	
Carne apanada	\$ 3,00	
Carne frita	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 4,50	
Bistec de carne	\$ 4,00	
<u>Otros</u>		
Chaulafán	\$ 5,00	
Patacones	\$ 1,00	
Papas fritas	\$ 1,00	
Maduros	\$ 0,50	
Ensalada	\$ 0,50	

## 4. Observaciones

Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

Anexo 23 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Martha Vanessa Urdiales	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-019	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cevichería Karina				
1.2 Dirección	Las Palmeras y Enrique Gallo (Cevichelandia)				
1.3 Teléfono	No posee		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Adelina Bernabé Tigreiro		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Adelina Bernabé Tigreiro		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	25 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles	Comedor, almuerzos, desayunos		Carreta		X
1.11 Precio medio	\$ 4,83	1.12 n° de mesas	13	1.13 n° de plazas	32
2. Personal					
2.1 Número de empleados		5			
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Ceviches</u>					
Ceviche de langosta			\$ 10,00		
Ceviche de camarón			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001	
Ceviche de concha			\$ 5,00		
Ceviche de pescado			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003	
Ceviche mixto			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002	
Ceviche de calamar			\$ 4,00		
Ceviche de cangrejo			\$ 5,00		
Ceviche de pulpo			\$ 5,00		
Ceviche de ostión			\$ 4,00		
<u>Camarones</u>					
Piqueos de camarón			\$ 5,00		
Apanados			\$ 5,00		
Reventados			\$ 5,00		
Al ajillo			\$ 5,00		

Tortilla	\$ 5,00	
Sango	\$ 3,00	
<u>Langostas</u>		
Al ajillo	\$ 10,00	
A la plancha	\$ 10,00	
<u>Langostino</u>		
Al ajillo	\$ 10,00	
A la plancha	\$ 10,00	
Fritos	\$ 10,00	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 5,00	
Camarón	\$ 2,00	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
Chupe	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-010
Sopa de pollo	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-011
Sopa de cangrejo	\$ 2,00	
<u>Arroz</u>		
Marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Camarón	\$ 5,00	
Concha	\$ 5,00	
Cangrejo	\$ 5,00	
Calamar	\$ 4,00	
Con cazuela	\$ 3,00	
Cazuela marinera	\$ 5,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
Arroz con pulpo	\$ 5,00	
Con filete de pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Con filete de corvina	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Con menestra y carne	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
Con menestra y pollo	\$ 3,00	
Con menestra y pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
<u>Platos típicos</u>		
Tortilla de pulpo	\$ 5,00	
Tortilla de cangrejo	\$ 5,00	
Tortilla de langosta	\$ 10,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Cazuela de marisco	\$ 5,00	
Churrasco	\$ 4,00	
Pollo frito	\$ 2,50	
Bistec de carne	\$ 2,50	
Pescado entero	\$ 3,00	
12 conchas asadas	\$ 5,00	
Porción de papacones	\$ 1,00	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 24 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
<b>Encuestador</b>	Martha Vanessa Urdiales	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-020	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas
1. Datos del establecimiento					
<b>1.1 Nombre</b>	Cevichería Chelita				
<b>1.2 Dirección</b>	Calle 17 y General Enrique Gallo				
<b>1.3 Teléfono</b>	2782494 casa de la dueña	<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No posee	Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Cecilia Laines Tigreiro	Bar		Segunda	
<b>1.8 Contacto</b>	Cecilia Laines Tigreiro	Cafetería		Tercera	
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	15 años	Kiosco de comida		Cuarta	X
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Desayunos, almuerzos	Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,92	<b>1.12 n° de mesas</b>	7	<b>1.13 n° de plazas</b>	25
2. Personal					
<b>2.1 Número de empleados</b>			3		
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Langosta</u>					
Ceviche de langosta			\$ 10,00		
Arroz con langosta			\$ 10,00		
Ensalada con langosta			\$ 10,00		
<u>Cangrejo</u>					
Ceviche de cangrejo			\$ 5,00		
Arroz con cangrejo			\$ 5,00		
Ensalada de cangrejo			\$ 5,00		
<u>Mariscos</u>					
Ceviche mixto			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002	
Arroz marinero			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004	
Sopa marinera			\$ 5,00		
Cazuela de mariscos			\$ 5,00		
<u>Concha</u>					
Ceviche de concha			\$ 5,00		

Arroz con concha	\$ 5,00	
Concha asada	\$ 5,00	
<u>Camarón</u>		
Ceviche de camarón	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-001
Camarón apanado	\$ 5,00	
Tortilla de camarón	\$ 5,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
<u>Pulpo</u>		
Ceviche de pulpo	\$ 4,50	
Tortilla de pulpo	\$ 4,50	
Arroz con pulpo	\$ 4,50	
Ensalada de pulpo	\$ 4,50	
<u>Pescado</u>		
Ceviche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Pescado apanado	\$ 3,00	
Pescado a la plancha	\$ 3,00	
Pescado al vapor	\$ 3,00	
<u>Ostión</u>		
Ceviche de ostión	\$ 4,00	
Tortilla de ostión	\$ 4,00	
Ostión al vapor	\$ 4,00	
<u>Ostras</u>		
Ceviche de ostras	\$ 4,00	
Ostras apanadas	\$ 4,00	
Ostras al vapor	\$ 4,00	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 25 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Martha Vanessa Urdiales	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-021	Fecha	17/11/2007	
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Cevichería D'Hugo					
1.2 Dirección	General Enriquez Gallo entre Heliodoro Peña y María Luz Izurieta					
1.3 Teléfono	085394348	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	<a href="mailto:davidbarrera@hotmail.com">davidbarrera@hotmail.com</a>	Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	David Eduardo Barrera Peña	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	David Eduardo Barrera Peña	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	4 años	Kiosco de comida		Cuarta	X	
1.10 Servicios Disponibles	desayunos, almuerzos	Carreta				
1.11 Precio medio	\$ 4,31	1.12 n° de mesas	10	1.13 n° de plazas	24	
2. Personal						
2.1 Número de empleados	5					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					2
	Secundaria					1
	Superior	2				
Otras						
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Arroz						
Bandera de mariscos			\$ 6,00			
Marinero			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004		
Camarón			\$ 4,00			
Mixto			\$ 5,00			
Concha			\$ 4,00			
Cangrejo			\$ 5,00			
Calamar			\$ 4,00			
Cazuela			\$ 3,00			
Cazuela marinera			\$ 5,00			
Cazuela de pescado			\$ 2,50			
Calamar apanado			\$ 4,00			
Con menestra y carne			\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009		
Pollo frito			\$ 3,00			
Churrasco			\$ 3,00			
Bistec de carne			\$ 2,50			
<u>Camarones</u>						

Apanados	\$ 4,00	
Reventados	\$ 4,00	
Al ajillo	\$ 4,00	
Tortilla	\$ 4,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Tortilla de pulpo	\$ 4,00	
Sango	\$ 2,50	
Mariscos al ajillo	\$ 5,00	
<u>Pescado</u>		
Filete de corvina apanada	\$ 2,50	
Pescado entero corvina	\$ 3,00	
Filete de pescado al vapor	\$ 2,50	
Filete a la plancha	\$ 2,50	
Pescado Rey	\$ 4,00	
Chicharrón de mariscos	\$ 5,00	
Chicharrón de pescado	\$ 3,00	
Arroz con menestra y pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
<u>Ceviches</u>		
Ceviche de camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Ceviche de concha	\$ 4,00	
Ceviche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Ceviche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
Ceviche de calamar	\$ 4,00	
Ceviche de cangrejo	\$ 5,00	
Ceviche de pulpo	\$ 4,00	
Ceviche de ostión	\$ 4,00	
Ceviche de Ostra	\$ 4,00	
Ceviche de langosta	\$ 10,00	
Concha asada	\$ 4,00	
Encebollado mixto	\$ 4,00	
Encebollado de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-007
Cangrejos enteros	\$ 1,00	
<u>Ensaladas</u>		
Langosta	\$ 10,00	
Cangrejo	\$ 5,00	
Camarón	\$ 4,00	
Mariscos	\$ 5,00	
Pulpo	\$ 4,00	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 5,00	
Camarón	\$ 1,50	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
Chupe de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-010
Caldo de cangrejo	\$ 2,00	
<u>Langosta</u>		
Al ajillo	\$ 10,00	
A la plancha	\$ 10,00	
Tortilla de langosta	\$ 10,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 26 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Martha Vanessa Urdiales	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-022	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Grace				
1.2 Dirección	General Enrique Gallo, calle 17 s/n y Av. 7				
1.3 Teléfono	091972850	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Marina Grace Alai	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Marina Toala	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 Años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	desayunos, almuerzos, meriendas	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 4,29	1.12 nº de mesas	8	1.13 nº de plazas	24
2. Personal					
2.1 Número de empleados	4				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria	2			
	Secundaria	2			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Ceviches</u>					
Ceviche de camarón			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001	
Ceviche de concha			\$ 4,00		
Ceviche de pescado			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003	
Ceviche mixto			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002	
Ceviche de calamar			\$ 4,00		
Ceviche de cangrejo			\$ 5,00		
Ceviche de pulpo			\$ 4,00		
Ceviche de ostión			\$ 4,00		
Ceviche de langosta			\$ 10,00		
Encebollado			\$ 1,50	I.G-PL-SAL-007	
Encebollado de pescado y camarón			\$ 3,00		
Encebollado mixto			\$ 5,00		
<u>Sopas</u>					
Marinera			\$ 5,00		

Camarón	\$ 1,50	
Pollo	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-011
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
Chupe de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-010
Sopa de carne	\$ 1,50	
<u>Arroz</u>		
Langosta	\$ 10,00	
Pulpo	\$ 4,00	
Cangrejo	\$ 5,00	
Filete de corvina	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Filete de dorado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Camarón	\$ 4,00	
Concha	\$ 4,00	
Calamar	\$ 4,00	
Con menestra y carne	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
<u>Platos típicos</u>		
Tortilla de pulpo	\$ 4,00	
Tortilla de cangrejo	\$ 5,00	
Tortilla de langosta	\$ 10,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 2,50	
Cazuela de mariscos	\$ 5,00	
Chicharrón de pescado	\$ 4,00	
Chicharrón de mariscos	\$ 6,00	
Churrasco	\$ 4,00	
Pollo frito	\$ 2,50	
Seco de pollo	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-006
Concha asada	\$ 4,00	
Cangrejo entero	\$ 1,50	
Camarones apanados	\$ 4,00	
Calamar al ajillo	\$ 4,00	
Pulpo al ajillo	\$ 4,00	
Langosta al ajillo	\$ 10,00	
Corvina entera	\$ 3,00	
Bandera mixta	\$ 7,00	
<u>Camarones</u>		
Apanados	\$ 4,00	
Reventados	\$ 4,00	
Ajillo	\$ 4,00	
Tortilla	\$ 4,00	
Sango	\$ 2,50	
<u>Ensaladas</u>		
Langosta	\$ 10,00	
Cangrejo	\$ 5,00	
Pulpo	\$ 4,00	
Camarón	\$ 4,00	
Mixta	\$ 5,00	

#### 4. Observaciones

Este establecimiento no consta ni en los registros del Municipio de Salinas ni en el catastro del Ministerio de Turismo, pero el contacto aseguró que el establecimiento es de tercera categoría. El personal consta de 2 personas de lunes a viernes y 4 personas para fines de semana. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

**Anexo 27 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA**

Datos generales

<b>Encuestador</b>	Martha Vanessa Urdiales	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-023	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas
<b>1. Datos del establecimiento</b>					
<b>1.1 Nombre</b>	Restaurante Amazon				
<b>1.2 Dirección</b>	Calle 29 y Av. Malecón				
<b>1.3 Teléfono</b>	2773671	<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No posee	Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Guillermo López Rodríguez	Bar		Segunda	X
<b>1.8 Contacto</b>	Manuel Orralaga	Cafetería		Tercera	
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	7 años	Kiosco de comida		Cuarta	
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Solo platos a la carta	Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 7,79	<b>1.12 n° de mesas</b>	13	<b>1.13 n° de plazas</b>	75
<b>2. Personal</b>					
<b>2.1 Número de empleados</b>	15				
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	12			
	Superior	3			
	Otras				
					
<b>3. Menu disponible</b>					
<b>Nombre del plato</b>			<b>P.V.P.</b>	<b>Cod de ficha I.G.</b>	
<u>Piqueos</u>					
Mariscada al ajillo			\$ 16,50		
Piqueo de jaiba			\$ 8,00		
Calamares a la Romana			\$ 5,00		
Alitas de pollo BBQ			\$ 4,00		
Patacones al ajillo			\$ 3,50		
<u>Ensaladas</u>					
Ensalada rusa con camarón			\$ 5,50		
Ensalada Amazon			\$ 4,50		
Ensalada griega			\$ 3,50		
Ensalada tradicional			\$ 2,00		
<u>Sopas</u>					
Sopa marinera			\$ 6,00		
Chupe de pescado			\$ 4,50	I.G-PL-SAL-010	

Sopa de pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-011
<u>Mariscos</u>		
Langostinos a la parrilla	\$ 12,50	
Picudo a la parrilla	\$ 12,00	
Mariscos a la Vizcaina	\$ 9,00	
Corvina a la francesa	\$ 8,00	
Spaguetti marinero	\$ 8,00	
Arroz marinero	\$ 7,00	I.G-PL-SAL-004
Espondilus gratinado	\$ 7,00	
Carapachos de jaiba gratinados	\$ 6,50	
Camarones apanados	\$ 6,00	
<u>Internacional</u>		
Lomo af vino	\$ 8,00	
Lomo a la pimienta	\$ 7,00	
Pollo parmellana	\$ 7,00	
Cordon Bleu	\$ 7,00	
Milanesa	\$ 6,50	
<u>Parrilladas</u>		
Parrillada de mariscos	\$ 23,50	
Parrillada familiar	\$ 19,50	
Parrillada	\$ 12,00	
Lomo fino		
filete de 18 onz.	\$ 11,00	
filete de 10 onz.	\$ 7,50	
filete de 8 onz.	\$ 6,50	
Costillas de cerdo ahumadas en salsa BBQ	\$ 10,60	
Filete de pollo	\$ 6,50	
<u>Nacional</u>		
Moros de lenteja y...		
filete de pollo	\$ 6,50	
Chuleta	\$ 5,50	
Carne	\$ 5,00	
Pescado	\$ 4,75	
Arroz con menestra y...		
Filete de pollo	\$ 6,50	
Chuleta	\$ 5,50	
Carne	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-009
Pescado	\$ 4,75	I.G-PL-SAL-009
Churrasco	\$ 5,50	
Carne apanada	\$ 5,00	
Pescado frito	\$ 4,75	I.G-PL-SAL-005
<u>Pizzas</u>		
Amazon		
Mediana	\$ 9,25	
Familiar	\$ 16,50	
Marinera		
Mediana	\$ 8,50	
Familiar	\$ 15,50	
Vegetariana		
Mediana	\$ 8,50	

Familiar	\$ 15,50	
BBQ		
Mediana	\$ 7,50	
Familiar	\$ 13,50	
Cuatro quesos		
Mediana	\$ 7,50	
Familiar	\$ 13,50	
Tropical		
Mediana	\$ 6,25	
Familiar	\$ 10,50	
Napolitana		
Mediana	\$ 5,50	
Familiar	\$ 9,00	
Margarita		
Mediana	\$ 4,75	
Familiar	\$ 7,50	
Arma tu propia pizza		
Ingredientes adicionales		
Mediana	\$ 0,75	
Familiar	\$ 1,50	
<u>Vegetariana</u>		
Lomo de soya al Chef	\$ 7,00	
Lomo de soya a la pimienta	\$ 6,80	
Arroz con menestra y carne de soya	\$ 5,00	
<b>4. Observaciones</b>		
<p>En temporada alta contratan cinco empleados más. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.</p>		

Anexo 28 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Martha Vanessa Urdiales	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-024	Fecha	17/11/2007	
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Restaurante y Bar Vrouw María					
1.2 Dirección	Malecón 517					
1.3 Teléfono	2770214	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	vrouwmaria@hotmail.com	Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	Carlos Aurelio Benites Assemany	Bar		Segunda	X	
1.8 Contacto	Grace Menoscan	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años	Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 Servicios Disponibles	Bar, desayunos, almuerzos y cena	Carreta				
1.11 Precio medio	\$ 6,63	1.12 nº de mesas	10	1.13 nº de plazas	40	
2. Personal						
2.1 Número de empleados	5					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					X
	Superior					
Otras						
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
<u>Desayunos</u>						
Desayuno Vrouw María			\$ 4,00			
Desayuno Ranchero			\$ 3,75			
Desayuno americano			\$ 3,20			
Desayuno continental			\$ 2,20			
<u>Sanduches</u>						
Vrouw María			\$ 4,75			
De lomo			\$ 4,00			
De pollo			\$ 3,50			
De jamón y queso			\$ 2,50			
De queso			\$ 2,00			
<u>Omelet y revoltillos</u>						
Omelet de camarón			\$ 5,50			
Omelet a la española			\$ 3,50			
Omelet de jamón y queso			\$ 2,50			

Omelet de queso	\$ 2,00	
Revoltillos de queso y jamón	\$ 2,50	
Revoltillos de queso	\$ 1,80	
<u>Ensaladas</u>		
Capresse	\$ 4,50	
Cesar	\$ 5,50	
Del chef	\$ 6,50	
De camarón	\$ 6,80	
Dietética de pollo	\$ 5,50	
<u>Entrada</u>		
Bandeja Vrouw María (25 personas)	\$ 25,00	
Escargots	\$ 8,00	
Pulpo a la vinagreta	\$ 5,50	
Pulpo al ajillo	\$ 6,50	
Camarones al ajillo	\$ 6,25	
Calamares a la romana	\$ 5,50	
Calamares al ajillo	\$ 5,50	
Zarzuela de mariscos	\$ 8,00	
Mejillones de ajo y perejil	\$ 5,50	
<u>Sopas</u>		
Vrouw María	\$ 8,00	
Chupe de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-010
Pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-011
Cebolla	\$ 3,00	
<u>Mariscos</u>		
Pez espada Vrouw María	\$ 8,75	
Tilapia al ajillo a la plancha	\$ 7,50	
Cazuela de mariscos	\$ 8,00	
Camarones a la nuez	\$ 7,25	
Camarones apanados	\$ 6,25	
Camarones al ajillo	\$ 6,25	
Camarones a la plancha	\$ 7,80	
Langostas cóctel	\$ 13,00	
Langosta a la plancha	\$ 13,00	
Langosta en salsa tártara	\$ 13,00	
Langosta a la thermidor	\$ 16,50	
Langosta al ajillo	\$ 15,50	
Corvina en salsa de mariscos	\$ 10,50	
Corvina en salsa de camarones	\$ 8,00	
Corvina en salsa de champiñones	\$ 6,80	
Corvina en salsa de hierbas finas	\$ 6,50	
Corvina a la milanesa	\$ 6,50	
Corvina a la plancha	\$ 6,25	
<u>Pollos</u>		
Pollos Gordon Bleu		
4. Observaciones		
En temporada alta contratan cuatro empleados más. El menú no se muestra completo debido a que el contacto no permitió transcribir toda la información requerida. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

## Anexo 29 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

## Datos generales

<b>Encuestador</b>	Jessica Mora Coello	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-025	<b>Fecha</b>	17/11/2007
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas

## 1. Datos del establecimiento

<b>1.1 Nombre</b>	Restaurante El Barquito				
<b>1.2 Dirección</b>	Calle los Almendros y Av. Eloy Alfaro				
<b>1.3 Teléfono</b>	No posee		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera
<b>1.7 Propietario</b>	Roberto Tomalá		Bar		Segunda
<b>1.8 Contacto</b>	Carlos de la cruz		Cafetería		Tercera
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	6 años		Kiosco de comida		Cuarta
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Desayunos y almuerzos		Carreta		
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 3,87	<b>1.12 n° de mesas</b>	9	<b>1.13 n° de plazas</b>	31

## 2. Personal

<b>2.1 Número de empleados</b>	6		
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación		
	Primaria		
	Secundaria	X	
	Superior		
Otras			

## 3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
<b>Ceviches</b>		
Ceviche de calamar	\$ 4,00	
ceviche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Ceviche de ostras	\$ 4,50	
Ceviche de pulpo	\$ 4,50	
Ceviche de camarón	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-001
Ceviche de concha	\$ 4,50	
Ceviche mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
<b>Especialidades con pescado</b>		
Pescado frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Pescado apanado	\$ 2,50	
Pescado al vapor	\$ 2,75	
Pescado a la plancha	\$ 2,75	

Pescado al ajillo	\$ 3,00	
Bistec de pescado	\$ 3,00	
Estofado de pescado	\$ 3,00	
Desayuno pescador	\$ 2,75	
Corvina frita entera	\$ 2,50	
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 4,50	
Sopa de camarón	\$ 3,00	
Sancocho de pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-008
Chupe de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-010
Sopa de pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
<u>Variedades de mariscos con arroz</u>		
Arroz con calamar	\$ 4,00	
Arroz con pulpo	\$ 4,50	
Arroz con camarón	\$ 4,50	
Arroz con concha	\$ 4,50	
Arroz con ostras	\$ 4,50	
Arroz marinero	\$ 5,50	I.G-PL-SAL-004
<u>Especialidades de la casa</u>		
Bistec de mariscos	\$ 5,00	
Camarones apanados	\$ 4,50	
Camarones al ajillo	\$ 4,50	
Calamares apanados	\$ 4,50	
Pescado al Rey	\$ 3,50	
<b>4. Observaciones</b>		
Este establecimiento no consta ni en los registros del Municipio de Salinas ni en el catastro del Ministerio de Turismo, por lo tanto aún no se conoce la categoría del establecimiento. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 30 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-026	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante La Ostra Nostra				
1.2 Dirección	Av. Eloy Alfaro y calle los Almendros				
1.3 Teléfono	2774028	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	<a href="mailto:ostranostra@hotmail.com">ostranostra@hotmail.com</a>	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Daniilo Ramirez González	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Daniilo Ramirez González	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	14 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	De restauración		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 4,51	1.12 nº de mesas	20	1.13 nº de plazas	100
2. Personal					
2.1 Número de empleados	5				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Desayunos</u>					
Desayuno Continental			\$ 1,80		
Encebollado de albacora			\$ 2,00	I.G-PL-SAL-007	
Desayuno americano			\$ 2,30		
Desayuno campesino			\$ 2,80		
Desayuno pescador			\$ 3,00		
Desayuno ejecutivo			\$ 3,00		
Desayuno light			\$ 2,80		
Calientico			\$ 3,00		
Pescado entero frito			\$ 3,00		
Encebollado mixto			\$ 3,00		
Tigrillo al acecho			\$ 3,90		
<u>Especialidades de la casa</u>					
Ostras al limón			\$ 3,50		
Ostras al ajillo			\$ 4,00		
Ostras gratinadas			\$ 5,00		
Tripleta de ostras			\$ 6,00		
Ceviche de ostras			\$ 5,00		
Sopa Nostra			\$ 5,00		
<u>Ceviches</u>					

Pescado	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-003
Pulpo	\$ 5,00	
Churo	\$ 4,50	
Ostra	\$ 5,00	
Concha	\$ 5,00	
Camarón	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001
Cangrejo	\$ 6,00	
Mixto	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-002
Megamix	\$ 10,00	
Langostino	\$ 10,00	
Langosta	\$ 12,00	
<u>Ensaladas</u>		
De pollo	\$ 3,50	
De camarón	\$ 5,00	
De mariscos	\$ 5,50	
De cangrejo	\$ 6,00	
De langosta	\$ 12,00	
<u>Sopas</u>		
Cremas al gusto	\$ 1,80	
Caldo de gallina	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-011
Chupe de pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-010
De camarón	\$ 4,00	
Infernal (mariscos)	\$ 6,00	
De langosta	\$ 8,00	
<u>Cazuelas</u>		
De albacora	\$ 3,50	
De camarones	\$ 4,50	
De mariscos	\$ 5,00	
<u>Sango de choclo</u>		
Camarones	\$ 5,00	
Mariscos	\$ 5,50	
<u>Pescados</u>		
A la plancha	\$ 3,00	
Al vapor	\$ 2,70	
Apanado	\$ 3,20	
A la milanesa	\$ 4,00	
Al ajillo	\$ 3,80	
Al Rey	\$ 4,50	
En salsa de mariscos	\$ 5,50	
En salsa de cangrejos	\$ 5,00	
<u>Mariscos</u>		
Tortilla de camarones	\$ 3,50	
Bandera sencilla	\$ 3,50	
Cangrejos enteros	\$ 4,00	
Bandera del Rey	\$ 4,50	
Conchas asadas	\$ 4,50	
Pulpo al ajillo	\$ 5,00	
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con camarón	\$ 5,00	
Camarones reventados	\$ 5,00	

Camarones apanados	\$ 5,00	
Camarones a la plancha	\$ 5,00	
Camarones al ajillo	\$ 5,00	
Piqueo de mariscos	\$ 6,00	
Arroz con cangrejo	\$ 6,00	
Arroz marinerero	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-004
Langostinos al gusto	\$ 9,00	
Langosta al ajillo	\$ 12,00	
Langosta a la plancha	\$ 12,00	
Parrillada de mariscos	\$ 19,00	
<u>Pollo</u>		
A la plancha	\$ 3,50	
Al jugo	\$ 3,50	
Apanado	\$ 3,50	
Spagueti con pollo	\$ 3,50	
Con champiñones	\$ 4,50	
A la milanesa	\$ 4,50	
<u>Carnes</u>		
Lomo a la plancha	\$ 4,00	
Lomo apanado	\$ 4,00	
Deditos con patacones	\$ 4,00	
Churrasco criollo	\$ 4,50	
Lomo a la milanesa	\$ 5,00	
Chuleta a la plancha	\$ 4,50	
<u>Arroz con menestra</u>		
Con pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
Con pollo	\$ 3,50	
Con lomo	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-009
Con chuleta	\$ 4,50	
<u>Sanduches</u>		
Frio de pollo	\$ 2,00	
Caliente de pollo	\$ 3,50	
Caliente de lomo	\$ 2,50	
Mixto	\$ 3,00	
Tostada de queso	\$ 0,80	
Tostada de jamón	\$ 1,00	
Tostada mixta	\$ 1,50	
<u>Brochetas</u>		
De pollo	\$ 2,50	
De lomo	\$ 3,00	
Mixta	\$ 3,50	
De albacora	\$ 3,00	
De camarones	\$ 3,50	
Mixta	\$ 4,00	
<u>Porciones</u>		
Arroz	\$ 0,50	
Papas fritas	\$ 1,00	
Maduro con queso	\$ 1,50	
Patacones con queso	\$ 1,50	
Patacones al ajillo	\$ 2,00	
<b>4. Observaciones</b>		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 31 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-027	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Bar restaurante Mar y Sol				
1.2 Dirección	Av. 2 y calle 12 frente a la Iglesia				
1.3 Teléfono	No posee		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Juana González Severino		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Juana González Severino		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento			Kiosco de comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles	Desayunos y almuerzos		Carreta		X
1.11 Precio medio	\$ 3,96	1.12 n° de mesas	9	1.13 n° de plazas	36
2. Personal					
2.1 Número de empleados					
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Desayuno</u>					
Americano			\$ 2,00		
Con bolones			\$ 2,50		
<u>Ceviches</u>					
Pescado			\$ 3,00	I.G-PL-SAL-003	
Camarón			\$ 3,50	I.G-PL-SAL-001	
Concha			\$ 4,00		
Mixto			\$ 4,50	I.G-PL-SAL-002	
Langostino			\$ 7,00		
Pulpo			\$ 3,00		
Langosta			\$ 8,00		
Cangrejo			\$ 3,50		
<u>Entradas</u>					
Variedad de mariscos a la Romana			\$ 5,00		
Deditos de pescado			\$ 3,00		
Tortilla de camarón			\$ 3,00		
<u>Sopas</u>					

De camarón	\$ 3,00	
De pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
Chupe de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-010
<u>Ensaladas</u>		
De camarón	\$ 3,50	
De pollo	\$ 2,00	
De aguacate	\$ 2,00	
De langosta	\$ 8,00	
De cangrejo	\$ 3,50	
<u>Especialidades de la casa</u>		
Paella de mariscos	\$ 12,00	
Cazuela mixta	\$ 4,00	
Sopa marinera	\$ 4,50	
<u>Arroz</u>		
Con camarones	\$ 4,00	
Con concha	\$ 4,00	
Marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Con menestra y carne	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
Con menestra y chuleta	\$ 3,00	
Con pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-012
Mixto	\$ 4,00	
Con menestra y pollo	\$ 3,00	
Con menestra y pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
<u>Carnes</u>		
Pollo a la plancha	\$ 3,00	
Pollo apanado	\$ 3,00	
Lomo a la plancha	\$ 3,00	
Lomo apanado	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 3,00	
Chuleta a la plancha	\$ 3,00	
Pollo con champiñones	\$ 3,50	
Lomo con champiñones	\$ 3,50	
<u>Mariscos</u>		
Cazuela de mariscos	\$ 4,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Cazuela de camarón	\$ 3,50	
Pescado entero	\$ 3,50	
Pescado frito o a la plancha	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Corvina frita o a la plancha	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-005
Corvina en salsa de mariscos	\$ 4,00	
Corvina al ajillo	\$ 3,50	
Camarones apanados	\$ 4,00	
Camarones al ajillo	\$ 4,00	
Langosta a la plancha	\$ 8,00	
Langostinos a la plancha	\$ 7,00	
Langostinos al ajillo	\$ 8,00	
Spaguetti de camarones	\$ 3,50	
Spaguetti de mariscos	\$ 4,50	
<b>4. Observaciones</b>		
El contacto no quiso dar mayor información, solo proporcionó el menú. Los datos aquí referidos provienen del catastro del Ministerio de Turismo, por lo tanto falta detallar el número de empleados, su formación y el tiempo de funcionamiento del local. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 32 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-028	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Super Fausto				
1.2 Dirección	La 23 y General Enriquez				
1.3 Teléfono	No posee		1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Fausto Quinde		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Granel Quinde		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	28 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles	Almuerzos y desayunos		Carreta		X
1.11 Precio medio	\$ 4,24	1.12 n° de mesas	7	1.13 n° de plazas	54
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Camarón</u>					
Al ajillo			\$ 4,50		
Cangrejo al ajillo			\$ 4,50		
Camarones apanados			\$ 4,50		
Camarones reventados			\$ 4,50		
Tortilla de camarón			\$ 4,50		
Ensalada de camarón			\$ 4,50		
<u>Cazuela</u>					
De mariscos			\$ 5,50		
De camarón			\$ 4,50		
De pescado			\$ 3,50		
Mixta			\$ 5,00		
<u>Ceviches</u>					
Camarón			\$ 4,50	I.G-PL-SAL-001	
Pescado			\$ 4,50	I.G-PL-SAL-003	

Pulpo	\$ 4,50	
Concha	\$ 5,00	
Mixto	\$ 5,50	I.G-PL-SAL-002
<u>Sopas</u>		
Sopa marinera	\$ 5,50	
De camarón	\$ 2,00	
De pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
Sancocho de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-008
Chupe de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-010
<u>Carnes</u>		
Churrasco	\$ 4,00	
Lomo apanado	\$ 4,00	
Bistec	\$ 3,50	
Lomito saltado	\$ 3,50	
Arroz con menestra y carne	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
Moro con chuleta	\$ 4,00	
Menestra con chuleta	\$ 3,50	
<u>Tallarines</u>		
Spaguetti de mariscos	\$ 5,50	
Spaguetti de camarón	\$ 4,50	
Spaguetti de pollo	\$ 3,50	
<u>Pescado</u>		
Frito	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Apanado	\$ 3,50	
A la plancha	\$ 3,00	
Pescado entero	\$ 3,50	
En salsa de camarón	\$ 4,50	
En salsa de mariscos	\$ 5,50	
<u>Arroz</u>		
Marinero	\$ 5,50	I.G-PL-SAL-004
Al pescatore	\$ 6,00	
Mixto	\$ 5,00	
Con concha	\$ 5,00	
Paella de mariscos	\$ 12,00	
Con camarón	\$ 4,50	
<u>Pollo</u>		
Arroz con pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-012
Frito	\$ 3,50	
Apanado	\$ 3,50	
Saltado	\$ 3,50	
Seco de pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-006
Pollo a la plancha	\$ 3,50	
Ensalada de pollo	\$ 3,50	
Chaulafan	\$ 5,00	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 33 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-029	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Herminia				
1.2 Dirección	Av. Malecón y calle 25				
1.3 Teléfono	No posee		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	María del Carmen Rocafuerte Santistevan		Bar		Segunda
1.8 Contacto	María del Carmen Rocafuerte Santistevan		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	40 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles	Restauración en general y además venta de artesanías		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 3,19	1.12 n° de mesas	14	1.13 n° de plazas	41
2. Personal					
2.1 Número de empleados	6				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Especialidades</u>					
Arroz marinero			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004	
Punto "G"			\$ 5,00		
Sopa marinera			\$ 5,00		
Paella			\$ 7,50		
Arroz con camarón			\$ 4,00		
Encebollado de camarones			\$ 4,00		
Cazuela marinera			\$ 5,00		
Espagueti marinero			\$ 5,50		
Mariscos al ajillo			\$ 8,00		
Espagueti al pasto verde			\$ 4,00		
Conchas asadas			\$ 6,00		
Cangrejada			\$ 5,00		
Tortilla marinera			\$ 5,00		
Espagueti marinero			\$ 5,00		

Lomo mar y tierra	\$ 6,00	
Arroz con coco y camarón	\$ 5,00	
<u>Ensaladas</u>		
Cesar con pollo	\$ 3,00	
Primavera	\$ 2,50	
Criolla	\$ 2,00	
<u>Ceviches</u>		
Camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Concha	\$ 4,00	
Pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-003
Pulpo	\$ 3,00	
Calamar	\$ 3,00	
Mixto (2 ingredientes)	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-002
Marinero	\$ 6,00	
<u>Aves</u>		
Arroz con pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-012
Pollo apanado	\$ 3,00	
Pollo frito	\$ 3,00	
Pollo a la plancha	\$ 3,00	
Seco de pollo	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-006
Pollo a la naranja	\$ 3,50	
Pollo ai curry	\$ 3,50	
Espagueti de pollo	\$ 3,00	
Pechuga asada	\$ 3,00	
<u>Carnes</u>		
Lomo a la plancha	\$ 3,50	
Lomo apanado	\$ 3,00	
Lomo a la pimienta	\$ 3,50	
Filet mignon	\$ 4,00	
Lomo saltado	\$ 3,00	
Lomo con verduras	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 3,00	
Bistec de carne	\$ 2,50	
Espagueti a la boloñesa	\$ 3,00	
<u>Sopas y cremas</u>		
Sopa de camarón	\$ 2,00	
Sopa de pescado	\$ 2,00	
Sopa de pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
Crema de legumbres	\$ 2,00	
Crema de papas	\$ 1,50	
Sopa del día	\$ 1,00	
<u>Mariscos</u>		
Arroz con concha	\$ 4,00	
Arroz con calamar	\$ 3,00	
Arroz con pescado frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Camarón apanado	\$ 4,00	
Camarón emborrizado	\$ 4,00	
Camarón al ajillo	\$ 4,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Filete a la plancha	\$ 2,50	

Filete al vapor	\$ 2,50	
Tortilla de camarón	\$ 4,00	
Espagueti de camarón	\$ 4,50	
Pescado en salsa de mariscos	\$ 4,50	
Chuzo de mariscos	\$ 2,00	
<u>Menestras y moros</u>		
Deliciosa menestra de fréjol/lenteja o moros, servida con patacones y acompañada de:		
Chuleta	\$ 3,50	
Carne	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
Pollo	\$ 3,00	
Pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009
<u>Tortillas y brochetas</u>		
Verde	\$ 0,50	
Yuca	\$ 0,50	
Choclo	\$ 0,50	
Papa	\$ 0,50	
Choclo asado	\$ 1,00	
Carne en palito	\$ 1,00	
Brocheta de pollo	\$ 1,00	
Brocheta mixta	\$ 1,00	
Brocheta de chorizo	\$ 1,00	
Brocheta de mariscos	\$ 2,00	
<u>Desayunos</u>		
Continental	\$ 1,50	
Americano	\$ 2,00	
Playero	\$ 2,50	
De frutas y cereales	\$ 2,00	
<b>4. Observaciones</b>		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 34 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-030	Fecha	17/11/2007	
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Restaurante Popular					
1.2 Dirección	Av. Malecón y calle 27					
1.3 Teléfono	No posee		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Vilma Peña		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Johanna Vaquero Peña		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	40 años		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	Desayuno, almuerzo, merienda		Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,68	1.12 nº de mesas	11	1.13 nº de plazas		44
2. Personal						
2.1 Número de empleados	3					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	X				
	Superior					
Otras						
3. Menu disponible						
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Menú del día</u>						
Desayunos				\$ 2,00		
Almuerzos				\$ 2,00		
Meriendas				\$ 2,00		
<u>Arroz con menestra</u>						
Came				\$ 2,50	I.G-PL-SAL-009	
Pescado				\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009	
Pechuga de pollo				\$ 3,00		
Chuleta				\$ 3,00		
Chuzo mixto				\$ 2,50		
<u>Platos a la carta</u>						
Arroz con camarón				\$ 4,00		
Camarones apanados				\$ 4,00		
Camarones reventados				\$ 4,00		
Arroz con calamar				\$ 3,50		

Calamar apanado	\$ 3,50	
Arroz con concha	\$ 4,00	
Arroz con pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-012
Pollo apanado	\$ 3,00	
Pollo frito	\$ 3,00	
Pollo a la plancha	\$ 3,00	
Seco de pollo	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-006
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz mixto	\$ 4,00	
Chaulafan	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 3,00	
Carne apanada	\$ 3,00	
Bistec de carne	\$ 2,50	
Arroz con pescado		
Frito	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Apanado	\$ 3,00	
A la plancha	\$ 2,50	
Sudado	\$ 2,50	
<u>Ceviches</u>		
Camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Calamar	\$ 3,00	
Concha	\$ 4,00	
Pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-003
Pulpo	\$ 4,00	
Mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
<u>Parrilladas</u>		
Chuzo mixto	\$ 1,00	
Chuzo de pollo	\$ 1,00	
Chuzo de carne	\$ 1,00	
Chuzo de mariscos	\$ 2,00	
Choclo asado	\$ 1,00	
Tortilla de verde	\$ 0,50	
Tortilla de yuca	\$ 0,50	
Tortilla de choclo	\$ 0,50	
Tortilla de papa	\$ 0,50	
Maduro con queso	\$ 0,50	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 5,00	
De pollo	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-011
De pescado	\$ 1,50	
De carne	\$ 1,50	
De camarón	\$ 2,00	
De cangrejo	\$ 2,00	

#### 4. Observaciones

Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

Anexo 35 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-031	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Marnier				
1.2 Dirección	Av. Malecón y José Estrella				
1.3 Teléfono	2770690	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	<a href="mailto:marnier2002@hotmail.com">marnier2002@hotmail.com</a>	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Grace María Fuentes Martínez	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Diana Párraga	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	5 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	Solo platos a la carta	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 5,45	1.12 n° de mesas	13	1.13 n° de plazas	64
2. Personal					
2.1 Número de empleados	9				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria	X			
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Desayunos</u>					
Bistec de pescado con bolón			\$ 3,00		
Bistec de carne con bolón			\$ 3,00		
Bistec de hígado con bolón			\$ 3,00		
Seco de gallina			\$ 3,50	I.G-PL-SAL-006	
Guatita			\$ 3,00		
Seco de chivo			\$ 3,50		
Tigrillo			\$ 1,50		
Continental			\$ 2,50		
Americano			\$ 3,00		
<u>Postres</u>					
Ensaladas de frutas			\$ 1,50		
Queso de leche			\$ 2,00		
Cake de chocolate			\$ 2,50		
Cake de naranja			\$ 2,50		

Dulce 3 leches	\$ 2,50	
Peach melba	\$ 2,00	
Milk Shake	\$ 2,50	
Copa helado marnier	\$ 2,00	
Banana Split	\$ 3,00	
Bananas flameadas	\$ 2,50	
<u>Especialidades en mariscos</u>		
Tortilla marnier	\$ 7,00	
Tortilla de camarón	\$ 5,00	
Ensalada de camarón	\$ 6,00	
Ensalada de cangrejo	\$ 6,00	
Ensalada de pulpo	\$ 5,00	
Ensalada de langosta	\$ 12,00	
Ensalada marnier	\$ 8,00	
Mix marnier	\$ 6,00	
Spagueti fruto del mar	\$ 7,00	
Corvina en salsa de perejil	\$ 8,00	
Corvina en salsa de alcaparra	\$ 8,00	
Crepe de mariscos	\$ 6,00	
Escabeche de corvina	\$ 8,00	
Corvina entera	\$ 4,50	
Cangrejada	\$ 6,00	
Pangora a la criolla	\$ 8,00	
Concha asada de 5 sabores (ajillo, parmesana, criollo, crema)	\$ 10,00	
Parrillada de mariscos	\$ 20,00	
Paella mixta	\$ 20,00	
Langosta al ajillo o a la plancha	\$ 18,00	
Langosta a la thermidor	\$ 20,00	
Cazuela de mariscos	\$ 6,00	
Cazuela de corvina	\$ 5,00	
Langostinos a la plancha o al ajillo	\$ 15,00	
Carapachos rellenos	\$ 6,00	
<u>Sopas</u>		
Marinera marnier	\$ 6,00	
De camarón	\$ 5,00	
Chupe o viche de corvina	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-010
Sopa de fideos	\$ 2,00	
Sopa de pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
Consome a la reina	\$ 2,00	
Consome natural	\$ 1,50	
Crema de champiñones	\$ 2,00	
Crema de espárragos	\$ 2,00	
<u>Cebiches</u>		
Calamar	\$ 4,00	
Camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Concha	\$ 5,00	
Ostión	\$ 4,00	
Corvina	\$ 4,00	
Ostra	\$ 4,00	
Pulpo	\$ 5,00	
Cangrejo	\$ 5,00	

Spondylus	\$ 6,00	
Mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
Langosta	\$ 12,00	
Langostinos (incluyen chifle o arroz)	\$ 12,00	
<u>Mariscos</u>		
Filete de pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Pescado apanado	\$ 3,50	
Pescado al vapor	\$ 3,50	
Pescado a la plancha	\$ 3,50	
Filete de corvina	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-005
Corvina al vapor	\$ 4,50	
Corvina en salsa de ostión	\$ 5,50	
Corvina en salsa de camarón	\$ 5,50	
Corvina en salsa de mariscos	\$ 6,00	
Camarón apanado	\$ 4,50	
Camarón reventado	\$ 4,50	
Camarón al ajillo	\$ 5,00	
Camarón a la plancha	\$ 5,00	
Concha asada	\$ 6,00	
Calamar a la romana	\$ 4,50	
Encocado de camarón	\$ 5,00	
Encocado de pescado	\$ 4,50	
Encocado marnier	\$ 6,00	
Arroz con camarón	\$ 4,50	
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 4,00	
Arroz marínero	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-004
<u>Especialidades en carne</u>		
Filet mignon	\$ 6,00	
Lomo a la pimienta	\$ 6,00	
Lomo en salsa de vino	\$ 6,00	
Cordon Blue	\$ 5,00	
Pollo con champiñones	\$ 5,00	
Alitas marinadas hot	\$ 5,00	
Chuleta al BBQ	\$ 5,00	
Chuleta en salsa agridulce	\$ 5,00	
Chuleta al ron	\$ 5,00	
Parrillada de carnes	\$ 18,00	
Chaulafan	\$ 3,50	
Tortilla española	\$ 3,00	
Lasagna de carne o pollo	\$ 5,00	
<u>Carnes</u>		
Lomo apanado	\$ 3,00	
Lomo a la plancha	\$ 3,00	
Lomo saltado	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 3,50	
Arroz, menestra y carne	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-009
Arroz, menestra y chuleta	\$ 3,50	

(ensalada, arroz y papas o patacones)		
<u>Aves</u>		
Arroz con pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-012
Pollo a la parmesana	\$ 4,00	
Pollo apanado	\$ 4,00	
Pollo a la española	\$ 3,00	
1/4 de pollo frito	\$ 3,50	
Arroz con menestra y pollo	\$ 3,00	
(ensalada, arroz y papas o patacones)		
<u>Piqueos</u>		
Bandeja de mariscos rebozados (3 personas) dips y guarniciones	\$ 8,00	
Piqueo marnier (4 personas) dip exótico y guarniciones	\$ 16,00	
Piqueos carnívoros con salsa y guarniciones	\$ 8,00	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 36 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-032	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Bar El Capitán				
1.2 Dirección	Av. Malecón entre la calle 27 y 25				
1.3 Teléfono	091279653	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Jacinto Echeverría	Bar	X	Segunda	
1.8 Contacto	Jacinto Echeverría	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	Desayunos, almuerzos, meriendas, bar	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 4,68	1.12 n° de mesas	22	1.13 n° de plazas	121
2. Personal					
2.1 Número de empleados	8				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria	X			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Ceviches</u>					
Pescado			\$ 3,50	I.G-PL-SAL-003	
Conchas			\$ 5,00		
Mixto			\$ 6,00	I.G-PL-SAL-002	
Camarones			\$ 5,50	I.G-PL-SAL-001	
Churos			\$ 5,00		
Ostras			\$ 5,00		
Pulpo			\$ 6,00		
<u>Carnes</u>					
Carne frita, arroz, menestra, patacones y ensalada			\$ 3,50	I.G-PL-SAL-009	
Carne asada, arroz, menestra, patacones y ensalada			\$ 3,50	I.G-PL-SAL-009	
Bistec de carne			\$ 3,50		

Churrasco de carne	\$ 5,00	
Carne apanada	\$ 3,50	
Picada de carne	\$ 3,50	
Carne a la plancha	\$ 3,50	
<u>Mariscos</u>		
Arroz marinero	\$ 5,50	I.G-PL-SAL-004
Sopa marinera	\$ 5,50	
Sopa erótica	\$ 6,00	
Arroz erótico	\$ 6,00	
Arroz con camarones	\$ 5,50	
Arroz con concha	\$ 6,00	
Arroz con pulpo	\$ 5,00	
Arroz con calamares	\$ 5,00	
Bistec de pescado	\$ 5,00	
Churrasco de pescado	\$ 6,00	
Pescado frito (entero)	\$ 5,00	
Chicharrón de pescado	\$ 5,00	
Chicharrón de camarones	\$ 6,00	
Chicharrón mixto	\$ 5,00	
Tortilla de camarones	\$ 6,00	
Tortilla oceánica	\$ 7,00	
Pescado al vapor	\$ 4,00	
Filete de pescado apanado, arroz, patacones y ensalada	\$ 3,50	
Filete de pescado frito, arroz, patacones y ensalada	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-005
Pescado apanado, arroz con menestra, patacones y ensalada	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-009
Pescado frito, arroz con menestra, patacones y ensalada	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-009
<u>Pollo</u>		
Pollo frito, arroz, menestra, patacones y ensalada	\$ 3,50	
Pollo apanado, arroz, menestra, patacones y ensalada	\$ 3,50	
Bistec de pollo, arroz, patacones y ensalada	\$ 3,50	
Churrasco de pollo	\$ 5,00	
Arroz con pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-012
Pollo asado, arroz, menestra y ensalada	\$ 3,50	
Pollo a la plancha	\$ 3,50	

#### 4. Observaciones

Este establecimiento no consta ni en los registros del Municipio de Salinas ni en el catastro del Ministerio de Turismo, por lo tanto aún no se conoce la categoría del establecimiento. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

Anexo 37 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-033	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante - Cafetería del Sol				
1.2 Dirección	Av. Malecón, a lado de la Capitanía del Puerto				
1.3 Teléfono	2772435	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	www.hotelcalipso.com	Restaurante		Primera	X
1.7 Propietario	Jorge Luis Macchiavello	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Alba Suarez	Cafetería	X	Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	5 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	Cafetería, desayunos o platos a la carta	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 5,42	1.12 nº de mesas	13	1.13 nº de plazas	42
2. Personal					
2.1 Número de empleados	20				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Desayunos</u>					
Continental			\$ 3,50		
Americano			\$ 3,50		
Marinero			\$ 7,50		
Ranchero			\$ 7,50		
Huancavilca			\$ 7,00		
Andaluz			\$ 7,50		
Costeño			\$ 5,00		
Tigrillo			\$ 5,50		
<u>Cebiches</u>					
Camarón			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001	
Pescado			\$ 4,75	I.G-PL-SAL-003	
Cangrejo			\$ 5,75		

Concha	\$ 5,00	
Oceánico	\$ 9,00	
Langosta	\$ 10,00	
<u>Ensaladas</u>		
Cangrejo	\$ 6,50	
Camarón	\$ 6,00	
Langosta	\$ 10,00	
Mixta	\$ 3,50	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 7,00	
De cangrejo	\$ 6,50	
Chupe de camarón	\$ 6,00	
Chupe de pescado	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-010
Caldo de salchicha	\$ 3,25	
Caldo de pata	\$ 3,75	
Sopa de pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-011
<u>Sandwiches</u>		
(acompañados de papas fritas)		
Queso caliente	\$ 2,75	
Jamón caliente	\$ 3,00	
Mixto	\$ 3,50	
Club Sandwich	\$ 4,25	
Lomo	\$ 4,00	
Pollo	\$ 3,10	
Bolón con queso	\$ 2,75	
Tigrillo con queso	\$ 3,75	
<u>Hamburguesas</u>		
(acompañados de papas fritas)		
Sencilla	\$ 3,10	
Con queso	\$ 3,75	
Especial	\$ 4,50	
Salchipapas	\$ 3,50	
<u>Tex mex</u>		
Burritos de pollo o lomo con frijoles y salsa de cebolla	\$ 3,75	
<u>Mariscos y pescados</u>		
Camarones con coco	\$ 7,50	
Camarones al ajillo	\$ 6,50	
Camarones apanados	\$ 6,50	
Pulpo a la gallega	\$ 8,00	
Corvina a la plancha	\$ 6,00	
Corvina a la Vazca	\$ 7,00	
Corvina en salsa de camarones	\$ 8,00	
Pescado frito	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-005
Pescado apanado	\$ 4,50	
Cazuela de pescado	\$ 5,25	
Cazuela de camarón	\$ 6,00	
Cazuela de mariscos	\$ 9,00	
<u>Arroz</u>		
Marinero	\$ 7,00	I.G-PL-SAL-004
Con camarón	\$ 6,00	
Con pollo	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-

		012
Con cangrejo	\$ 7,00	
Con menestra y chuleta	\$ 5,50	
Con menestra y pollo	\$ 4,50	
<u>Carnes</u>		
Lomo apanado	\$ 6,00	
Churrasco montado	\$ 7,00	
Filet mignon	\$ 4,75	
Pollo apanado	\$ 5,50	
Chuleta al grill	\$ 7,50	
Costillas de cerdo a la plancha	\$ 4,50	
Guatita con arroz	\$ 4,50	
Seco de pollo	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-006
Tallarín de pollo	\$ 4,50	
Pollo a la brasa		
1/4 de pollo	\$ 2,75	
1/2 pollo	\$ 5,50	
<u>Especial de la casa</u>		
Paella Mixta	\$ 12,50	
Langostinos al ajillo	\$ 12,00	
Langosta a la parrilla	\$ 15,00	
<u>Pizzas</u>		
Queso	\$ 3,00	
Jamón	\$ 3,50	
Hawaiana	\$ 4,50	
<u>Postres</u>		
Arroz con leche	\$ 2,25	
Copa de helado	\$ 3,00	
Banana Split	\$ 3,75	
Gelatina	\$ 2,50	
Ensalada de frutas	\$ 3,00	
Porción de frutas	\$ 2,00	
Sorpresa de chocolate	\$ 4,00	
Crema catalina	\$ 4,00	
4. Observaciones		
Esta cafetería pertenece al Hotel Calipso. A los precios del menú se les debe aumentar el 12% del IVA y 10% servicios. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 38 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-034	Fecha	17/11/2007	
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Restaurant Mar y Tierra					
1.2 Dirección	Av. Malecón y calle 7					
1.3 Teléfono	2774193		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Luz Delia Muñoz		Bar		Segunda	X
1.8 Contacto	José Tomalá		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	25 años		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	De restauración, bar		Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 7,60	1.12 nº de mesas	17	1.13 nº de plazas		150
2. Personal						
2.1 Número de empleados		12				
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria	X				
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menu disponible						
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Sugerencia del Chef</u>						
Plato de entrada						
Canelones de cangrejo				\$ 5,50		
Salpicon de mariscos				\$ 11,50		
Plato fuerte						
Corvina a la Genovesa				\$ 8,20		
Corvina en salsa de mariscos				\$ 8,50		
Pollo con acelga				\$ 6,50		
<u>Entradas</u>						
Ostras al limón				\$ 3,50		
Calamares a la romana				\$ 4,25		
Camarones al ajillo				\$ 4,90		
Aguacate relleno				\$ 4,90		
Calamares a la plancha				\$ 4,99		
Pangora al natural				\$ 5,75		



Gambas a la plancha	\$ 5,85	
Pulpo a la gallega	\$ 5,95	
Triple ajillo	\$ 6,95	
Pangoras al gratin	\$ 7,50	
Ostra al gratin	\$ 7,98	
Coctel de langostinos	\$ 14,50	
<u>Ensaladas</u>		
De lechuga y tomate	\$ 2,25	
De aguacate	\$ 3,50	
De pollo	\$ 4,00	
De camarones	\$ 4,50	
De cangrejo	\$ 6,80	
De mariscos	\$ 7,50	
<u>Caldos y sopas</u>		
Sancocho de pescado	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-008
Caldo de bola	\$ 3,00	
Sopa de pollo	\$ 3,25	I.G-PL-SAL-011
Chupe de pescado	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-010
Sopa de cebolla	\$ 3,50	
Caldo mar y tierra	\$ 4,95	
Sopa marinera	\$ 5,95	
<u>Platos de arroz</u>		
Seco de pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-006
Arroz con menestra y carne	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-009
Arroz con menestra y chuleta	\$ 4,70	
Arroz con pollo	\$ 4,90	I.G-PL-SAL-012
Moro de lenteja y chuleta	\$ 5,00	
Arroz con conchas	\$ 5,50	
Arroz con camarones	\$ 5,50	
Arroz con cangrejos	\$ 6,95	
Arroz marinero	\$ 8,75	I.G-PL-SAL-004
Arroz al pescatore	\$ 13,00	
<u>Mariscos</u>		
Cazuela de mariscos	\$ 5,90	
Camarones apanados	\$ 5,50	
Dorado frito o a la plancha	\$ 5,90	I.G-PL-SAL-005
Corvina frita	\$ 6,25	I.G-PL-SAL-005
Corvina a la plancha	\$ 6,25	
Calamares a la Océano Pacífico	\$ 6,25	
Corvina apanada	\$ 6,50	
Corvina al vapor	\$ 6,50	
Corvina a la francesa	\$ 6,75	
Corvina al cartoccio	\$ 9,40	
Paella valenciana	\$ 12,60	
Corvina a la vasca	\$ 13,50	
Langostinos a la plancha	\$ 15,00	
Langostinos al ajillo	\$ 15,50	
Mariscada a la catalana	\$ 16,25	
Mariscada al ajillo	\$ 16,50	

Langosta a la parrilla	\$ 18,99	
Paella valenciana (2 personas)	\$ 21,00	
Paella con langosta (2 personas)	\$ 28,50	
Paella con langosta	\$ 15,50	
<u>Carnes y aves</u>		
Hamburguesa	\$ 4,50	
Milanesea	\$ 5,50	
Pollo frito o apanado	\$ 5,75	
Pollo a la plancha	\$ 5,75	
Pollo en salsa de champiñones	\$ 6,25	
Pollo estilo español	\$ 6,90	
Chuleta a la plancha	\$ 7,25	
Lomo a la plancha	\$ 8,25	
Filet mignon	\$ 9,00	
Mar y tierra	\$ 10,80	
<u>Ceviches típicos</u>		
Concha	\$ 5,50	
Camarones	\$ 5,60	I.G-PL-SAL-001
Pulpo	\$ 5,80	
Mixto	\$ 6,55	I.G-PL-SAL-002
Langosta	\$ 15,00	
<u>Pastas</u>		
Fetuchini Alfredo	\$ 4,70	
Tallarines con pollo	\$ 5,30	
Fetuchini a la carbonada	\$ 5,90	
Tallarines con camarones	\$ 6,25	
Spaguetti a la marinera	\$ 12,90	
<u>Parrillada</u>		
Parrillada Mar y Tierra	\$ 18,50	
Parrillada de mariscos	\$ 20,50	
Parrillada Mar y Tierra (2 personas)	\$ 32,00	
Parrillada de mariscos (2 personas)	\$ 34,00	
<u>Postres</u>		
Pie de manzana	\$ 1,40	
Flan de caramelo	\$ 1,80	
Tiramizu	\$ 1,80	
Durazno al jugo	\$ 1,80	
Ensalada de frutas	\$ 1,80	
Pie de limón	\$ 1,80	
Dura piña	\$ 1,80	
Helados varios	\$ 2,00	
Banana split	\$ 2,90	
Cheese cake	\$ 3,00	

#### 4. Observaciones

A los platos hay que agregarle 12% de IVA más el 10 % de servicio. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

Anexo 39 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-035	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cevichería Carmita				
1.2 Dirección	Calle Enrique Gallo y Av. Las Palmeras (Cevichelandia)				
1.3 Teléfono	No posee		1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Gloria Tomalá		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Angela Tomalá		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	15 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles	Desayuno, almuerzo y merienda		Carreta		X
1.11 Precio medio	\$ 4,39	1.12 n° de mesas	4	1.13 n° de plazas	32
2. Personal					
2.1 Número de empleados	4				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria	X			
	Secundaria				
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Platos a la carta</u>					
Arroz con pescado apanado			\$ 2,50		
Arroz con filete de corvina			\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005	
Arroz con corvina entera			\$ 3,00		
Arroz con pescado al vapor			\$ 2,50		
Bistec de pescado			\$ 2,50		
Pescado a la plancha			\$ 2,50		
Chicharrón de pescado			\$ 3,00		
Chicharrón mixto			\$ 5,00		
Tortilla de camarón			\$ 4,00		
Tortilla de pulpo			\$ 4,00		
Tortilla de cangrejo			\$ 5,00		
Tortilla mixta			\$ 5,00		
Cazuela marinera			\$ 5,00		
Cazuela de pescado			\$ 2,50		

Sango de camarón	\$ 3,00	
Pollo apanado	\$ 2,50	
Pollo al jugo	\$ 2,50	
Arroz con pollo	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-012
Carne apanada	\$ 2,50	
<u>Ceviches</u>		
Ceviche de camarón	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001
Ceviche de pulpo	\$ 4,00	
Ceviche de pescado	\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003
Ceviche de calamar	\$ 4,00	
Ceviche de cangrejo	\$ 5,00	
Ceviche de concha	\$ 5,00	
Mixto	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002
Ceviche de ostra	\$ 4,00	
Ceviche de ostión	\$ 4,00	
Ceviche de langosta	\$ 10,00	
Ceviche de langostino	\$ 10,00	
<u>Especialidades</u>		
Arroz marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con camarón	\$ 4,00	
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
Arroz con calamar	\$ 4,00	
Arroz con pulpo	\$ 4,00	
Arroz con langosta	\$ 10,00	
Camarones reventados	\$ 4,00	
Camarones apanados	\$ 4,00	
Camarones al ajillo	\$ 4,50	
Pulpo al ajillo	\$ 4,00	
Calamares al ajillo	\$ 4,00	
Mariscos al ajillo	\$ 5,00	
Concha asada	\$ 4,00	
Concha al ajillo	\$ 5,00	
Langosta a la plancha	\$ 10,00	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 5,00	
De camarón	\$ 2,00	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
De pollo	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-011
<u>Ensaladas</u>		
De langosta	\$ 10,00	
De camarón	\$ 4,00	
De pulpo	\$ 4,00	
De cangrejo	\$ 5,00	
De calamar	\$ 4,00	
Mixta	\$ 5,00	

## 4. Observaciones

Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

Anexo 40 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
<b>Encuestador</b>	Jessica Mora Coello	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-036	<b>Fecha</b>	17/11/2007	
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
<b>1.1 Nombre</b>	Cevichería Isabelita					
<b>1.2 Dirección</b>	Av. Las Palmeras					
<b>1.3 Teléfono</b>	057124458		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Braulio Laines		Bar		Segunda	
<b>1.8 Contacto</b>	Braulio Laines		Cafetería		Tercera	
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	20 años		Kiosco de comida		Cuarta	X
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Almuerzo, merienda		Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,48	<b>1.12 n° de mesas</b>	6	<b>1.13 n° de plazas</b>	23	
2. Personal						
<b>2.1 Número de empleados</b>			3			
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	X				
	Superior					
	Otras					
						
3. Menu disponible						
<b>Nombre del plato</b>				<b>P.V.P.</b>	<b>Cod de ficha I.G.</b>	
<u>Ceviches</u>						
Camarón				\$ 4,50	I.G-PL-SAL-001	
Concha				\$ 5,00		
Pescado				\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003	
Ostión				\$ 4,00		
Pulpo				\$ 5,00		
Calamar				\$ 4,00		
Cangrejo				\$ 5,00		
Langosta				\$ 10,00		
Mixto (todos los mariscos)				\$ 6,00	I.G-PL-SAL-002	
<u>Arroz</u>						
con pescado frito dorado				\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005	
Con corvina frita				\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005	

Camarón	\$ 5,00	
Cangrejo	\$ 5,00	
Concha	\$ 5,00	
Marinero	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-004
Camarones apanados	\$ 5,00	
Tortilla de camarón	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Cazuela de mariscos	\$ 5,00	
<u>Ensalada</u>		
Langosta	\$ 10,00	
Cangrejo	\$ 5,00	
Camarón	\$ 5,00	
Mariscos	\$ 6,00	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 5,00	
Camarón	\$ 2,50	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
<u>Platos</u>		
Corvina entera	\$ 3,00	
Pollo apanado	\$ 2,50	
Pollo frito	\$ 2,50	
Bistec de pollo	\$ 2,50	
Sango de camarón	\$ 4,00	
Almuerzos	\$ 2,00	
<b>4. Observaciones</b>		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 41 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-037	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cevichería Ramirez e Hijos				
1.2 Dirección	General Enrique Gallo entre la 17 y 18				
1.3 Teléfono	2774107	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Clelia Dalinda Dominguez Ulloa	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Luis Ramirez	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	36 años	Kiosco de comida		Cuarta	X
1.10 Servicios Disponibles	Desayunos y almuerzos	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 4,53	1.12 nº de mesas	12	1.13 nº de plazas	57
2. Personal					
2.1 Número de empleados	4				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Ceviches</u>					
Langosta			\$ 12,00		
Camarón			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001	
Concha			\$ 5,00		
Pescado			\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003	
Mixto Sencillo			\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002	
Mixto complejo			\$ 6,00		
Mixto con langosta			\$ 12,00		
Calamar			\$ 4,00		
Cangrejo			\$ 5,00		
Pulpo			\$ 4,00		
Ostión			\$ 4,00		
Caracol			\$ 4,00		



Coctel de cangrejo y ostra	\$ 6,00	
<u>Ensaladas</u>		
Langosta	\$ 12,00	
Cangrejo	\$ 6,00	
Camarón	\$ 5,00	
Mixta	\$ 6,00	
Pulpo	\$ 5,00	
<u>Cazuelas</u>		
Pescado	\$ 3,00	
Camarón	\$ 4,00	
Marinera	\$ 6,00	
Cangrejo	\$ 5,00	
<u>Tortilla</u>		
Camarón	\$ 5,00	
Ostión	\$ 5,00	
Mariscos	\$ 6,00	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 5,00	
Camarón	\$ 3,00	
Sancocho de pescado	\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008
Sopa de pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
Sopa de Ostión	\$ 2,50	
Chupe de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-010
Encebollado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-007
Encebollado mixto	\$ 4,50	
<u>Platos típicos</u>		
Arroz con cangrejo	\$ 5,00	
Arroz marinero	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-004
Arroz con concha	\$ 5,00	
Arroz con camarón	\$ 4,00	
Arroz con pescado frito o apanado (corvina)	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-005
Arroz con pescado frito o apanado (dorado)	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Arroz con pescado entero	\$ 3,00	
Arroz con camarones apanados	\$ 6,00	
Arroz con pulpo	\$ 5,00	
Arroz con camarones reventados	\$ 6,00	
Arroz con pollo apanado o frito	\$ 3,00	
Arroz con carne frita o apanada	\$ 3,00	
Arroz con calamar apanado	\$ 5,00	
Sango de camarón	\$ 4,00	
Chicharrón de pescado	\$ 3,00	
Churrasco	\$ 3,00	
Langostas al grill	\$ 15,00	
Langostinos al ajillo con porción de patacones, ensalada y arroz	\$ 15,00	
Tallarín de camarón	\$ 5,00	
Tallarín de cangrejo	\$ 5,00	
Tallarín marinero	\$ 6,00	
Pulpo al ajillo	\$ 6,00	
Camarón al ajillo	\$ 5,00	
Calamar al ajillo	\$ 5,00	

Afrodisiaco de mariscos, pulpo, ostra, camarón	\$ 7,00	
Concha asada	\$ 4,00	
Sudado de mariscos	\$ 7,00	
Sudado de pescado	\$ 4,00	
Sudado de conchas	\$ 5,00	
Mariscos al ajillo	\$ 10,00	
<u>Porciones</u>		
Porción de arroz	\$ 0,50	
Porción de patacón	\$ 0,50	
Funda de chifles	\$ 0,50	
Porción de maduros	\$ 0,50	
Porción de aguacate	\$ 1,00	
Porción de menestra	\$ 0,50	
Porción de papas	\$ 1,00	
<u>Desayunos</u>		
Café, leche, bolón y huevos revueltos	\$ 2,00	
Bolón de queso	\$ 0,50	
Bolón de chicharrón	\$ 1,00	
Café tinto o leche	\$ 0,50	
<u>Almuerzos</u>		
Sancocho de arroz con pescado frito	\$ 2,00	
Chupe de pescado o carne	\$ 2,00	
4. Observaciones		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 42 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
<b>Encuestador</b>	Jessica Mora Coello	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-038	<b>Fecha</b>	17/11/2007	
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
<b>1.1 Nombre</b>	Comedor y Cevichería Xuxa					
<b>1.2 Dirección</b>	Calle 5 y Av. 17 (Cevichelândia)					
<b>1.3 Teléfono</b>	2773020 / 093610763		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Jacinta Orrala Rodriguez		Bar		Segunda	
<b>1.8 Contacto</b>	Miguel Gonzabay		Cafetería		Tercera	
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	14 años		Kiosco de comida		Cuarta	X
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Almuerzos		Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,32	<b>1.12 n° de mesas</b>	17	<b>1.13 n° de plazas</b>	74	
2. Personal						
<b>2.1 Número de empleados</b>	6					
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación					
	Primaria	X				
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menu disponible						
<b>Nombre del plato</b>				<b>P.V.P.</b>	<b>Cod de ficha I.G.</b>	
<u>Ceviches</u>						
Camarón				\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001	
Concha				\$ 4,00		
Pescado				\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003	
Ostión				\$ 4,00		
Pulpo				\$ 4,00		
Calamar				\$ 4,00		
Cangrejo				\$ 5,00		
Langosta				\$ 10,00		
Mixto				\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002	
Encebollado				\$ 1,50	I.G-PL-SAL-007	
<u>Sopas</u>						
Pollo				\$ 1,50	I.G-PL-SAL-011	
Marinera				\$ 5,00		
Camarón				\$ 2,00		
Sancocho de pescado				\$ 1,50	I.G-PL-SAL-008	

Chupe de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-010
Viche de pescado	\$ 2,00	
<u>Arroz</u>		
Con langosta	\$ 10,00	
Con pulpo	\$ 4,00	
Con cangrejo	\$ 5,00	
Con filete de pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Con filete de corvina	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Con camarón	\$ 4,00	
Con concha	\$ 4,00	
Marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Con calamar	\$ 4,00	
Con menestra y carne	\$ 2,50	
<u>Platos típicos</u>		
Tortilla de pulpo	\$ 4,00	
Tortilla de cangrejo	\$ 5,00	
Tortilla de langosta	\$ 10,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Langosta al ajillo	\$ 10,00	
Pulpo al ajillo	\$ 4,00	
Pulpo apanado	\$ 4,00	
Cazuela de pescado	\$ 2,50	
Cazuela de mariscos	\$ 5,00	
Chicharrón de pescado	\$ 4,00	
Chicharrón de mariscos	\$ 6,00	
Churrasco	\$ 4,00	
Pollo frito	\$ 2,50	
Bistec de carne	\$ 2,50	
Pescado entero	\$ 4,00	
Seco de pollo	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-006
12 conchas asadas	\$ 4,00	
<u>Camarones</u>		
Apanados	\$ 4,00	
Reventados	\$ 4,00	
Al ajillo	\$ 4,00	
Tortilla de camarón	\$ 4,00	
Sango de camarón	\$ 3,00	
<u>Ensaladas</u>		
De langosta	\$ 10,00	
De cangrejo	\$ 5,00	
De pulpo	\$ 4,00	
De camarón	\$ 4,00	
Mixta	\$ 5,00	
<u>Encocados</u>		
De pescado	\$ 3,50	
De camarón	\$ 4,00	
Mixto	\$ 5,00	
<b>4. Observaciones</b>		
Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 43 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
<b>Encuestador</b>	Jessica Mora Coello	<b>Cod. Ficha</b>	I.G-PT-SAL-039	<b>Fecha</b>	17/11/2007	
<b>Provincia</b>	Santa Elena	<b>Cantón</b>	Salinas	<b>Parroquia</b>	Salinas	
1. Datos del establecimiento						
<b>1.1 Nombre</b>	Cevichería D' Luis					
<b>1.2 Dirección</b>	General Enriquez gallo (Cevichelandia)					
<b>1.3 Teléfono</b>	No posee		<b>1.4 Tipo</b>		<b>1.5 Categoría</b>	
<b>1.6 E-mail</b>	No posee		Restaurante	X	Primera	
<b>1.7 Propietario</b>	Luis Augusto Toala Salazar		Bar		Segunda	
<b>1.8 Contacto</b>	Luis Augusto Toala Salazar		Cafetería		Tercera	
<b>1.9 Tiempo de funcionamiento</b>	5 años		Kiosco de comida		Cuarta	X
<b>1.10 Servicios Disponibles</b>	Desayuno y almuerzo		Carreta			
<b>1.11 Precio medio</b>	\$ 4,49	<b>1.12 n° de mesas</b>	8	<b>1.13 n° de plazas</b>	27	
2. Personal						
<b>2.1 Número de empleados</b>	3					
<b>2.2 Formación</b>	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	X				
	Superior					
Otras						
3. Menu disponible						
<b>Nombre del plato</b>				<b>P.V.P.</b>	<b>Cod de ficha I.G.</b>	
<u>Ceviches</u>						
De langosta				\$ 10,00		
De camarón				\$ 4,00	I.G-PL-SAL-001	
De concha				\$ 4,00		
De pescado				\$ 4,00	I.G-PL-SAL-003	
Mixto				\$ 5,00	I.G-PL-SAL-002	
De calamar				\$ 4,00		
De cangrejo				\$ 5,00		
De pulpo				\$ 4,00		
De ostión				\$ 4,00		
Encebollado de pescado				\$ 1,50	I.G-PL-SAL-007	
Encebollado de camarón				\$ 4,00		
Encebollado mixto				\$ 5,00		
<u>Ensaladas</u>						

De langosta	\$ 10,00	
De cangrejo	\$ 5,00	
De camarón	\$ 4,50	
Mixta	\$ 6,00	
De pulpo	\$ 4,00	
De calamares	\$ 4,00	
<u>Arroz</u>		
Con langosta	\$ 10,00	
Marinero	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-004
Con camarón	\$ 4,00	
Con concha	\$ 4,00	
Con cangrejo	\$ 5,00	
Con calamar	\$ 4,00	
Con pulpo	\$ 4,00	
Con corvina entera	\$ 3,00	
Filete de dorado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-005
Filete de corvina	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-005
Filetes a la plancha	\$ 3,00	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 5,00	
De camarón	\$ 2,50	
Sancocho de pescado	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-008
<u>Platos Típicos</u>		
Tortilla de langosta	\$ 10,00	
Mariscos al ajillo	\$ 6,00	
Camarones apanados	\$ 4,00	
Camarones al ajillo	\$ 5,00	
Calamares apanados	\$ 4,00	
Calamares al ajillo	\$ 4,00	
Tortilla de calamares	\$ 4,00	
Conchas al ajillo	\$ 4,00	
Pulpo al ajillo	\$ 4,00	
Tortilla de camarón	\$ 4,00	
Tortilla de pulpo	\$ 4,00	
Tortilla de cangrejo	\$ 5,00	
Tortilla mixta	\$ 5,00	
Cazuela de pescado	\$ 3,00	
Cazuela de mariscos	\$ 5,00	
Chicharrón de pescado	\$ 4,00	
Chicharrón de mariscos	\$ 6,00	
Sango de camarón	\$ 4,00	
Churrasco	\$ 4,00	
Pollo frito	\$ 3,00	
Pollo apanado	\$ 3,00	
Sudado de pescado	\$ 3,00	
Conchas asadas	\$ 4,00	

#### 4. Observaciones

Se contrata más personal para la atención en temporada alta. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.

Anexo 44 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-040	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Saavedra				
1.2 Dirección	Av. Malecón y calle 24 de Mayo				
1.3 Teléfono	2773200	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No posee	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	John Caamacho	Bar		Segunda	X
1.8 Contacto	John Caamacho	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	5 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 Servicios Disponibles	De restauración y Bar	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 3,65	1.12 nº de mesas	9	1.13 nº de plazas	47
2. Personal					
2.1 Número de empleados	8				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Almuerzos</u>					
De lunes a Sábado			\$ 2,00		
<u>Desayunos</u>					
Costeño			\$ 2,50		
Continental			\$ 2,00		
Americano			\$ 1,75		
<u>Sandwiches</u>					
Queso			\$ 1,30		
Jamón			\$ 1,30		
Mixto (con papas)			\$ 1,70		
Pollo			\$ 1,80		
Pescado			\$ 1,70		
Club sandwich			\$ 2,20		
Lomo			\$ 2,20		
chacarero (pan, vainita, carne, lechuga, tomate y huevo)			\$ 2,00		

<u>Hamburguesas</u>		
Sencilla	\$ 1,40	
Con huevo	\$ 1,90	
Completa	\$ 2,20	
Super gigante	\$ 2,50	
Hot dog con papas	\$ 2,20	
<u>Entradas y piqueos</u>		
Ceviche de camarón	\$ 5,00	I.G-PL-SAL-001
Ceviche de concha	\$ 5,00	
Ceviche de ostra	\$ 4,50	
Ceviche de langosta	\$ 13,00	
Ceviche de langostino	\$ 12,00	
Ceviche mixto	\$ 5,50	I.G-PL-SAL-002
Ostras apanadas	\$ 5,00	
Piqueo náutico	\$ 12,00	
Piqueo costefío	\$ 7,00	
Alitas de pollo apanadas con papas	\$ 2,20	
Patacones con queso	\$ 1,70	
Salchipapas	\$ 1,70	
Bolón de queso o chicharrón	\$ 1,20	
Bolón mixto	\$ 1,45	
<u>Ensaladas</u>		
A la chilena	\$ 1,50	
De lechuga con pepino	\$ 1,50	
Surtida cocida	\$ 1,50	
<u>Platos naturistas</u>		
Ensalada italiana	\$ 3,50	
Ensalada primavera	\$ 3,50	
Ensalada marina	\$ 3,00	
Ensalada de camarones	\$ 5,00	
Ensalada de pollo	\$ 3,80	
<u>Agregados</u>		
Arroz	\$ 0,80	
Moro de lenteja	\$ 1,20	
Maduro	\$ 1,50	
Menestra	\$ 1,50	
<u>Sopas</u>		
Marinera	\$ 5,50	
Sopa de pollo	\$ 2,00	I.G-PL-SAL-011
Chupe de pescado	\$ 2,50	I.G-PL-SAL-010
Crema de espárragos	\$ 1,70	
<u>Carnes</u>		
Lomo a la plancha	\$ 4,00	
<i>Lomo con salsa de champiñones</i>	\$ 4,30	
Lomo a la Saavedra	\$ 4,50	
Lomo montado	\$ 4,30	
Lomo a lo pobre	\$ 4,50	
Lomo a lo macho	\$ 6,00	
Lomo de carne	\$ 4,00	
Lomo napolitana de carne	\$ 4,30	
Churrasco montado	\$ 4,00	

Chuleta a la plancha	\$ 4,00	
Chuleta a la pifa	\$ 4,30	
<u>Pollos</u>		
Pollo a la plancha	\$ 3,50	
Pollo con salsa de champiñones	\$ 4,00	
Pollo con salsa de vino	\$ 4,00	
Milanesa de pollo	\$ 4,00	
Milanesa napolitana de pollo	\$ 4,30	
Churrasco de pollo	\$ 4,00	
<u>Pescado y mariscos</u>		
Pescado frito, apanado, plancha	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-005
Pescado en salsa de mariscos	\$ 5,75	
Pescado al vapor	\$ 4,00	
Mariscada	\$ 5,75	
Camarones apanados	\$ 5,50	
Camarones al ajillo	\$ 5,75	
Tortilla de mariscos	\$ 5,50	
Tortilla de camarón	\$ 5,00	
Langostinos apanados, plancha, ajillo	\$ 12,00	
Langosta a la plancha o al ajillo	\$ 14,00	
<u>Arroz con</u>		
Pollo	\$ 3,00	I.G-PL-SAL-012
Camarones	\$ 5,00	
Concha	\$ 5,00	
Marinero	\$ 5,50	I.G-PL-SAL-004
Chaulafan	\$ 3,70	
<u>Menestras y moros</u>		
Menestra o moro con carne	\$ 3,60	I.G-PL-SAL-009
Menestra o moro con chuleta	\$ 3,80	
Menestra o moro con pollo	\$ 3,60	
Menestra o moro con pescado	\$ 3,50	I.G-PL-SAL-009
<u>Postres</u>		
Ensalada de frutas	\$ 1,40	
Duraznos al almibar	\$ 1,50	
Banana split	\$ 2,50	
Copa melba	\$ 2,50	
Copa primavera	\$ 2,50	
Arroz con leche	\$ 1,20	
Copa sencilla	\$ 1,20	
<u>Combos</u>		
Hamburguesa sencilla con papas y cola	\$ 2,00	
Hamburguesa completa con papas y cola	\$ 2,50	
Hot dog con papas y cola	\$ 2,00	
Alitas de pollo con papas y cola	\$ 2,50	
Chocolate caliente y sandwich de queso	\$ 1,50	
Bolón de queso y café	\$ 1,50	
<b>4. Observaciones</b>		
Del personal 5 son fijos y el resto son temporales. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

Anexo 45 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-041	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Restaurante Café Bar Rapa Nui				
1.2 Dirección	Av. Malecón y Rumifiahui				
1.3 Teléfono	No posee		1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail	rolandocece@hotmail.com		Restaurante		Primera
1.7 Propietario	Rolando Cerda		Bar	X	Segunda
1.8 Contacto	Rolando Cerda		Cafetería	X	Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	2 años y medio		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles	Cafetería, coctelería, almuerzos		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 3,37	1.12 n° de mesas	13	1.13 n° de plazas	39
2. Personal					
2.1 Número de empleados	8				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	3			
	Superior	5			
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Dulces</u>					
Trozo de torta			\$ 1,50		
Ensalada de frutas			\$ 4,00		
Flan			\$ 1,50		
3 Leches			\$ 2,50		
Cake			\$ 1,00		
<u>Sandwiches</u>					
Pollo			\$ 2,50		
Jamón			\$ 1,00		
Queso			\$ 1,00		
Mixto			\$ 1,50		
Rapa Nui			\$ 3,00		
Carne a la cacerola			\$ 2,50		
Chacarero			\$ 4,00		

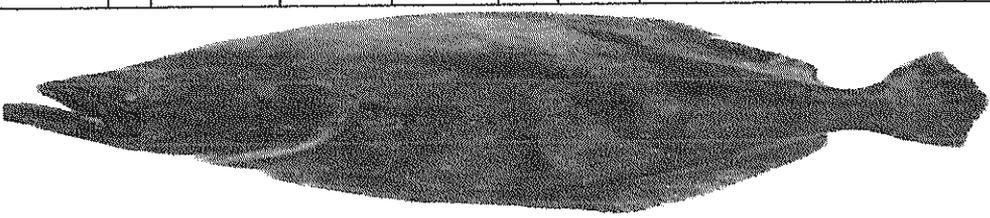
Mega	\$ 4,00	
Mega tostada	\$ 3,50	
<u>Pizzas</u>		
Vegetariana	\$ 3,00	
Margarita	\$ 2,00	
Napolitana	\$ 2,50	
Española	\$ 2,50	
Hawaiana	\$ 3,00	
Ecuatoriana	\$ 4,00	
Rapa Nui	\$ 5,00	
<u>Platos</u>		
Carne a la cacerola con agregado	\$ 4,00	
Pollo a la plancha con agregado	\$ 4,00	
Pescado a la plancha con agregado	\$ 4,00	
Patacón al ajillo	\$ 4,00	
Camarones (apanados o reventados) con agregados	\$ 5,00	
<u>Agregados</u>		
Arroz, puré de papas, papas fritas, ensaladas		
<u>Piqueos Rapa Nui</u>		
Salchipapas 2 a 3 personas	\$ 3,00	
Patacón con queso 2 a 3 personas	\$ 3,00	
Tabla de queso 2 a 3 personas	\$ 4,00	
Atunada 2 a 3 personas	\$ 4,00	
Piqueo de pollo 2 a 3 personas	\$ 4,50	
Piqueo de carne 2 a 3 personas	\$ 5,00	
Tabla de camarón 2 personas	\$ 5,00	
Naturista 2 personas	\$ 5,00	
Parrillada 2 a 3 personas	\$ 8,00	
<b>4. Observaciones</b>		
<p>Este establecimiento no consta ni en los registros del Municipio de Salinas ni en el catastro del Ministerio de Turismo, pero el contacto aseguró que el establecimiento es de tercera categoría. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.</p>		

Anexo 46 FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA - TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Jessica Mora Coello	Cod. Ficha	I.G-PT-SAL-042	Fecha	17/11/2007
Provincia	Santa Elena	Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cocos Restaurante				
1.2 Dirección	Malecón y calle 19 Fidon Tomala				
1.3 Teléfono	2774349		1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail	otonarboleda@yahoo.com		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Oton Arboleda Sánchez		Bar		Segunda X
1.8 Contacto	Gino Jiménez		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 Servicios Disponibles	De restauración		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 5,30	1.12 n° de mesas	11	1.13 n° de plazas	52
2. Personal					
2.1 Número de empleados	10				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
<u>Desayunos</u>					
Continental			\$ 2,50		
Americano			\$ 3,50		
Campesino			\$ 5,50		
Calentado			\$ 3,50		
<u>Órdenes</u>					
tocino, jamón, queso, 2 huevos			\$ 1,00		
2 tostadas			\$ 0,50		
<u>Seviches</u>					
Camarón			\$ 6,00	I.G-PL-SAL-001	
Pulpo			\$ 6,00		
Pescado			\$ 6,00	I.G-PL-SAL-003	
Mixto			\$ 6,00	I.G-PL-SAL-002	
<u>Sopas</u>					
De pollo			\$ 3,00	I.G-PL-SAL-011	
Chupe			\$ 3,50	I.G-PL-SAL-010	
Afrodisiaca			\$ 7,00		

<u>Pasta</u>		
Bucato de Cardinali	\$ 6,00	
Mare Magnum	\$ 8,00	
Pizzas	\$ 3,00	
<u>Mariscos</u>		
Orgía de mariscos	\$ 10,00	
Robalo en altamar	\$ 9,00	
Robalo al carbón	\$ 7,00	
Camarones al ajillo	\$ 8,00	
Camarones reventados	\$ 8,00	
Pulpo al ajillo	\$ 8,00	
Pulpo a la parrilla	\$ 8,00	
Calamares a la romana	\$ 6,00	
Parrillada del mar	\$ 20,00	
<u>Carnes</u>		
Rolo mignon al carbón	\$ 10,00	
(Lomo, pollo o chuleta)	\$ 7,00	
Pollo al carbón	\$ 3,50	
Mixto de lomo y pechuga	\$ 8,00	
Brocheta de lomo o pollo	\$ 3,50	
Parrillada	\$ 12,00	
Chufeteado de cerdo	\$ 3,50	
Piqueo de carne o pollo	\$ 5,50	
<u>Arroz</u>		
Con menestra y carne	\$ 4,50	I.G-PL-SAL-009
Con pescado y ensalada	\$ 6,00	I.G-PL-SAL-005
Bucanero	\$ 9,00	
Paella Valenciana	\$ 12,00	
<u>Extras</u>		
Ensalada cocos	\$ 3,00	
Arroz	\$ 0,50	
Menestra	\$ 1,50	
Chorizo	\$ 2,00	
Papas fritas	\$ 2,00	
chifles o patacones	\$ 2,00	
<u>Sánduches</u>		
De queso	\$ 1,50	
Mixto	\$ 2,00	
De lomo	\$ 3,00	
De pollo	\$ 3,00	
De chorizo	\$ 2,50	
Vegetariano	\$ 2,50	
Cocos club	\$ 4,00	
<u>Pizza</u>		
Pequeña	\$ 3,00	
Grande	\$ 12,00	
<u>Ingredientes adicionales</u>		
Pequeño	\$ 0,50	
Grande	\$ 1,50	
4. Observaciones		
Este restaurante pertenece al Hostal Cocos. A los precios del menú se les debe aumentar el 12% del IVA y 10% servicios. Es importante destacar que en el menú se han excluido las bebidas.		

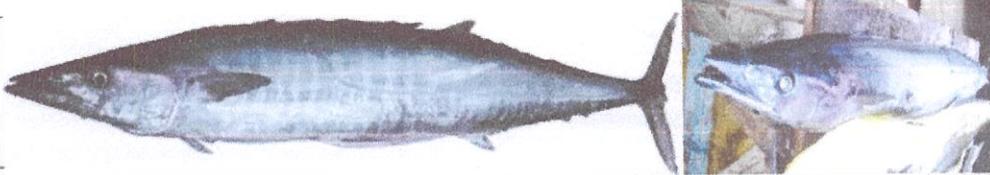
Anexo 47 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO											
Datos generales											
Encuestador	Grupo de Tesis		Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-001		Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena		Cantón	Salinas		Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Miramelindo	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Pescado grasoso				
1.1.2 Variación de denominación	Chancho	Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)						
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)						
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	Pescados	X	Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)	En conserva						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales					1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
Alto	Originales del lugar	X	Regular		Color	Negro externamente, carne blanca	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad		
Medio	De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen		
Bajo	X	Del extranjero		Eventual	Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado o (fechas, sanitario, etc.)		
								6. Fuentes de información			
								Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas	6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demstración	Turismo Local
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística	Turismo Nacional
Provincial		Mercado provincial		Festival o festividad		Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	
Nacional	X	Mercado nacional		Medio digital		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional
		Mercado Internacional	X			Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros	
7. Observaciones											
En la foto, el mirame lindo es el pescado más grande. Algunos pescadores aseguran que este pez actúa como purgante si se lo come mucho, otros dicen que a este producto se le atribuyen propiedades afrodisíacas. No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.											

Anexo 48 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-002			Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas			Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Pulpo común		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo							
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición			Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Parte inferior rosado y exterior negruzco	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística		Turismo Nacional
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación		Turismo Internacional	
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		Turismo Internacional	
7. Observaciones													
Este producto se lo utiliza en muchos platos, como el arroz marinero (I.G-PL-SAL-004) y la sopa marinera, entre otros. No existen medidas de calidad porque el pulpo es vendido en fresco, se vende inmediatamente.													

Anexo 49 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-003			Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas			Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Lenguado		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Pescado magro				
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos	Cosechado/ recolectado			Especie en crianza	De manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)		X		Con huella industrial			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados	X	Miel y productos apícolas	Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Su costado superior es de color arenoso, mientras que el lado que está en contacto con el fondo del mar es blanco.	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostación		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística		
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

Anexo 50 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PR-SAL-004		Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Bonito pata seca		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Especie pelágica mediana					
1.1.2 Variación de denominación	Atún		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)			Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados	X	Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Tiene rayas oscuras horizontales	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística		Turismo Nacional
Provincial	X	Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
Este producto se lo utiliza en platos como el papiado (I.G-PL-SAL-015), el cual esta en peligro de desaparición. No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

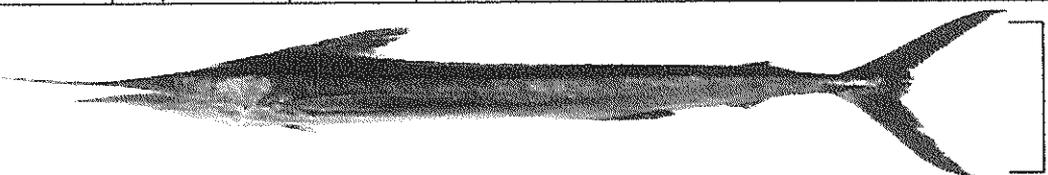
Anexo 51 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-005		Fecha	04/11/2007					
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas		Parroquia	Santa Rosa					
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Albacora		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Especie pelágica mediana					
1.1.2 Variación de denominación	Atún		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado				De manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)		X		Con huella industrial			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados	X	Miel y productos apícolas	Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Dorso azul oscuro y vientre blanco plateado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Degustación		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial							
Nacional	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
<p>La albacora además de sostener en gran medida el mercado interno, es una de las especies de pescado que sustenta las exportaciones de fresco congelado y conservas a nivel nacional. Es uno de los productos más utilizados en la gastronomía local, ya que se encuentra en platos como el Encebollado (I.G-PL-SAL-007), el caldo de bolas de pescado (I.G-PL-SAL-013), el Picante (I.G-PL-SAL-014) y el Papiado (I.G-PL-SAL-015). No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.</p>													

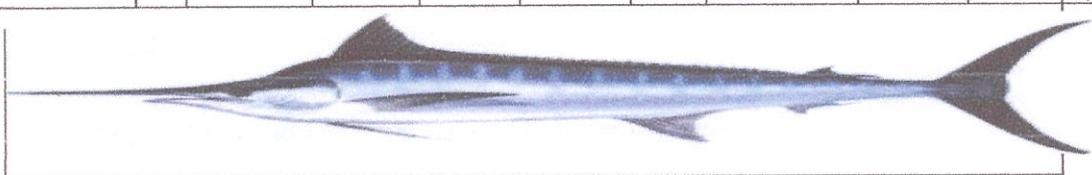
Anexo 52 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO											
Datos generales											
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-006	Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas	Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Wahoo	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Especie pelágica grande			
1.1.2 Variación de denominación	Pez Sierra	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)					
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)					
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	Pescados	X	Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad					
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Azulado y vientre blanco plateado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	
										6. Fuentes de Información	
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa	
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance	4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas	6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal	Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	Turismo Local	
Local		Mercado local	Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostación		
Cantonal		Mercado cantonal	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística	Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial			Mercado provincial				Degustación		
Nacional	X	Mercado nacional	Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital	Otros		
7. Observaciones											
No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.											

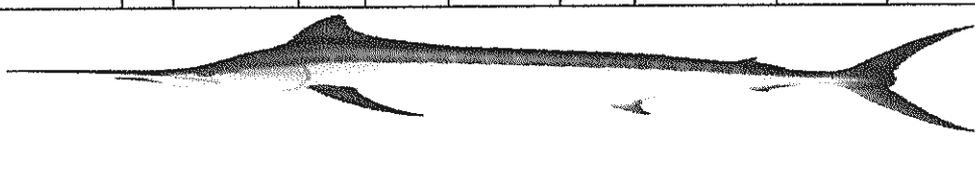
Anexo 53 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
Datos generales												
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-007			Fecha	04/11/2007			
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas			Parroquia	Santa Rosa			
1. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación	Corvina Plateada		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo						
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)						
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados	X	Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos (arroz)	En conserva						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Exterior Plateada, Interior Blanca	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad		
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		
										6. Fuentes de Información		
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa		
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística	
Provincial		Mercado provincial	X				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación	
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional		Medio digital		Otros		
7. Observaciones												
Este producto es utilizado en platos como el cebiche de pescado (I.G-PL-SAL-003), el arroz con pescado frito (I.G-PL-SAL-005), el sancocho de pescado (I.G-PL-SAL-008), el arroz con menestra y pescado (I.G-PL-SAL-009), el chupe de pescado (I.G-PL-SAL-010), entre otros. No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.												

Anexo 54 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO											
Datos generales											
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PR-SAL-008		Fecha	04/11/2007		
Provincia	Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia	Santa Rosa		
1. Descripción del producto											
<b>1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)</b>											
<b>1.1.1 Denominación</b>	Corvina de roca		<b>1.1.3 Categoría</b>			<b>1.1.4 Tipo</b>		Pescado magro			
<b>1.1.2 Variación de denominación</b>	Culifloja, Aguada, Rosada		Verduras		Frutas		<b>1.1.5 Subtipo (Variedad)</b>				
<b>1.1.6 Reconocimiento cultural</b>			Hortalizas			Aceites	<b>1.1.7 Forma de obtención (producto final)</b>				
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados	X	Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos (arroz)		En conserva				
<b>1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales</b>						<b>1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad</b>					
<b>1.2.1 Valor Nutricional de su consumo</b>		<b>1.2.2 Procedencia</b>		<b>1.2.3 Temporalidad (señalar época)</b>		<b>1.3.1 Características organolépticas</b>		<b>1.3.2 Medidas de preservación</b>		<b>1.3.3 Medidas de calidad</b>	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Exterior Rosada, carne blanca	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)	
										6. Fuentes de Información	
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa	
4. Cooperación y Difusión						5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto	
<b>4.1 Cooperativas</b>		<b>4.2 Alcance</b>		<b>4.3 Vías de difusión</b>		<b>5.1 Alcance</b>		<b>5.2 Vías de comercialización</b>		<b>6.1 Iniciativas</b>	<b>6.2 Alcance</b>
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	Turismo Local
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística
Provincial		Mercado provincial					Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación
Nacional	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional	X	Medio digital		Otros	
7. Observaciones											
La corvina de roca puede ser utilizada en los mismos platos que la corvina plateada, solo que esta es más costosa y por lo tanto muchos prefieren consumirla frita o en guisos para disfrutar mejor su sabor, que dicen tiene un parecido al de la langosta. No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.											

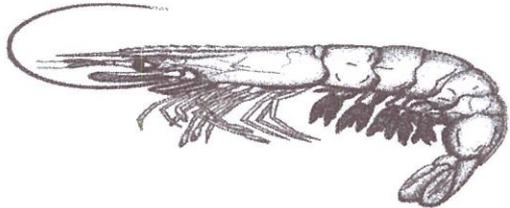
Anexo 55 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PR-SAL-009		Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Dorado	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Especie pelágica grande					
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)								
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)								
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica					
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial					
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados	X	Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad					
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)	En conserva								
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Verde al salir del mar, con el tiempo cambia a plomo, amarillo y por último blanco	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
  										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local		Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial			Mercado provincial				X	Degustación			
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
Este producto es utilizado en platos como el Cebiche de pescado (I.G-PL-SAL-003), el arroz con pescado frito (I.G-PL-SAL-005), el arroz con menestra y pescado frito (I.G-PL-SAL-009) y el chupe de pescado (I.G-PL-SAL-010). No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

Anexo 56 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO											
Datos generales											
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PR-SAL-010		Fecha	04/11/2007		
Provincia	Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia	Santa Rosa		
1. Descripción del producto											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Picudo Gacho	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Especie pelágica grande			
1.1.2 Variación de denominación	Picudo Rosado	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)					
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceltes		1.1.7 Forma de obtención (producto final)					
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	Pescados	X	Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad					
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto		Originales del lugar	X	Regular		Color	Rosado con negro	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen	
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado o (fechas, sanitario, etc.)	
										6. Fuentes de Información	
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa	
4. Cooperación y Difusión						5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto		
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas	6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	Turismo Local
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística
Provincial		Mercado provincial					Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación
Nacional	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional
		Mercado internacional		Medio digital		Mercado internacional		Medio digital		Otros	
7. Observaciones											
No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.											

Anexo 57 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-011		Fecha	04/11/2007					
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas		Parroquia	Santa Rosa					
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Picudo Blanco		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Especie pelágica grande					
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)								
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)								
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica					
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial					
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	Pescados	X	Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad					
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)	En conserva								
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular		Color	Blanco, aletas negruzcas	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
													
Fuentes de información													
Comerciantes y pescadores del cantón Santa Rosa													
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística		
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

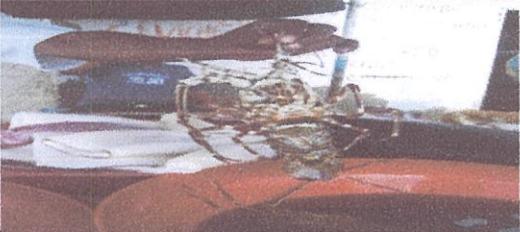
Anexo 58 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-012			Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas			Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Picudo Negro	1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Especie pelágica grande					
1.1.2 Variación de denominación		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)								
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)								
Plenamente aceptado		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica					
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial					
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X	Pescados	X	Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad					
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)	En conserva								
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular		Color	Camote	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Presencia local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demstración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística		
Provincial		Mercado provincial					Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación		
Nacional	X	Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
No existen medidas de calidad porque el pescado es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

Anexo 59 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-013			Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas			Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
<b>1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)</b>													
1.1.1 Denominación	Camarón pink		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Crustáceo magro					
1.1.2 Variación de denominación	Camarón Rosado		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado			Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición			Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular	X	Color	Rosado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Mejor que el brown	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										6. Fuentes de información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación		Turismo Nacional	
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros		Turismo Internacional	
7. Observaciones													
Este camarón proviene generalmente de zonas aledañas como el sector de General Villamil Playas, de las camaronerías, muy poco es capturado en altamar. Este producto se utiliza en platos como el cebiche de camarón (I.G-PL-SAL-001), el cebiche mixto (I.G-PL-SAL-002), el arroz marinero (I.G-PL-SAL-004), la sopa de mariscos, entre otros. No existen medidas de calidad porque el camarón es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

Anexo 60 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PR-SAL-014		Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Camarón Brown		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Crustáceo magro					
1.1.2 Variación de denominación	Camarón Café		Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado			Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición			Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar		Regular		Color	Café	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
 										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística		
Provincial		Mercado provincial					Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación		
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
Este camarón proviene generalmente de zonas aledañas como el sector de General Villamil Playas, de las camaronerías, muy poco es capturado en altamar. Con el camarón café se pueden preparar los mismos platos que con el camarón rosado. No existen medidas de calidad porque el camarón es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

Anexo 61 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-015			Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas			Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Langostino		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Crustáceo magro				
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado			Especie en crianza	De manera orgánica			
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)		X		Con huella industrial			
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición			Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Rosado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
 										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal					Museística		Turismo Nacional
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X			Degustación	
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
No existen medidas de calidad porque el langostino es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

Anexo 62 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de TesIs			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-016			Fecha	04/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas			Parroquia	Santa Rosa				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Calamar		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo			Marisco magro				
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición			Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto		Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Rosado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio	X	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
Foto no disponible										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión					5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada	Turismo Local		
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración			
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística	Turismo Nacional		
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación			
Nacional	X	Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir	Turismo Internacional		
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional	X	Medio digital		Otros			
7. Observaciones													
Este producto se encuentra en platos como el arroz marinero (I.G-PL-SAL-004) y la sopa marinera, entre otros. No existen medidas de calidad porque el calamar es vendido en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

Anexo 63 FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PR-SAL-017	Fecha	04/11/2007						
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas	Parroquia	Santa Rosa						
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Langosta		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		Crustáceo Magro					
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas	1.1.5 Subtipo (Variedad)							
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites	1.1.7 Forma de obtención (producto final)							
Plenamente aceptado			Legumbres		Lácteos	Cosechado/recolectado		Especie en crianza	De manera orgánica				
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales	Capturado (caza y pesca)	X		Con huella industrial				
Reconocido mayoritariamente por la comunidad	X		Pescados		Miel y productos apícolas	Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad				
En peligro de desaparición			Mariscos	X	Granos (arroz)	En conserva							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular		Color	Color concha, se torna rojiza al cocinarse.	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal	X	Olor	Característico	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Característico	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
										6. Fuentes de Información			
										Comerciantes y Pescadores del Cantón Santa Rosa			
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local		
Local	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional		
Cantonal	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		X	Mercado cantonal		Museística		Turismo Nacional			
Provincial	Mercado provincial		Festival o festividad			Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional	X	Mercado nacional	Festival o festividad			Mercado nacional		Festival o festividad	Souvenir		Turismo Internacional		
		Mercado Internacional	X	Medio digital		Mercado Internacional		X	Medio digital	Otros			
7. Observaciones													
No existen medidas de calidad porque la langosta es vendida en fresco, se vende inmediatamente y se conserva en hielo.													

## Anexo 64 Unidades de Producción Agropecuaria - Aves De Planteles Avícolas

CANTÓN	AVES DE PLANTELES AVICOLAS			
	POLLITOS (AS)		POLLONAS	
	UPAs	Número	UPAs	Número
<b>TOTAL GUAYAS</b>	<b>151</b>	<b>72.196</b>	<b>122</b>	<b>98.163</b>
Guayaquil	31	35.415	7	6.393
Alfredo Baquerizo Moreno	4	211	.	.
Balao	6	2.069	10	1.625
Balzar	*	*	*	20.000
Colimes	12	10.882	13	29.356
Daule	11	952	5	866
Durán	7	9.750	7	6.500
El Empalme	5	1.495	25	27.194
El Triunfo	4	140	4	144
Milagro	.	.	.	.
Naranjal	12	5.598	9	2.140
Naranjito	6	1.618	3	631
Palestina	*	85	.	.
Pedro Carbo	*	*	4	41
<b>Salinas</b>	<b>8</b>	<b>978</b>	<b>6</b>	<b>850</b>
Samborondón	4	371	4	371
Santa Elena	18	481	6	640
Santa Lucía	.	.	4	315
Urbina Jado	4	211	.	.
Yaguachi	8	438	5	816
Playas	*	*	.	.
Simón Bolívar	3	98	3	50
Coronel Marcelino Maridueña	.	.	.	.
Lomas de Sargentillo	*	110	4	80
Nobol	3	108	3	50
La Libertad	.	.	.	.
General Antonio Elizalde	*	1.181	.	.
Isidro Ayora	.	.	*	100

\* Dato oculto en salvaguarda de la confidencialidad individual y confiabilidad estadísticas

III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATOS Guayas

ECUADOR

INEC-MAG-SICA

## Anexo 65 Unidades de Producción Agropecuaria - Aves Criadas en el Campo

CANTÓN	AVES CRIADAS EN EL CAMPO	
	GALLOS, GALLINAS Y POLLOS	
	UPAs	Número
<b>TOTAL GUAYAS</b>	<b>43.579</b>	<b>1.030.304</b>
Guayaquil	1.164	24.591
Alfredo Baquerizo Moreno	1.264	36.078
Balao	404	8.808
Balzar	2.872	89.096
Colimes	1.955	52.245
Daule	4.147	88.953
Durán	287	6.190
El Empalme	3.918	103.417
El Triunfo	989	22.673
Milagro	2.690	55.079
Naranjal	2.235	56.415
Naranjito	828	16.243
Palestina	745	17.373
Pedro Carbo	1.958	36.967
<b>Salinas</b>	<b>109</b>	<b>1.104</b>
Samborondón	1.919	45.146
Santa Elena	1.911	33.574
Santa Lucía	2.998	55.195
Urbina Jado	4.939	146.470
Yaguachi	2.926	61.723
Playas	145	1.886
Simón Bolívar	1.363	30.766
Coronel Marcelino Maridueña	573	12.607
Lomas de Sargentillo	283	5.200
Nobol	318	8.715
La Libertad	12	508
General Antonio Elizalde	300	7.367
Isidro Ayora	325	5.912

\* Dato oculto en salvaguarda de la confidencialidad individual y confiabilidad estadísticas

Anexo 66  
Producción  
Ganado

<b>GANADO VACUNO</b>		
CANTÓN	TOTAL	
	UPAs	Cabezas
<b>TOTAL GUAYAS</b>	<b>12.487</b>	<b>344.798</b>
Guayaquil	428	18.445
Alfredo Baquerizo Moreno	314	5.425
Balao	220	25.354
Balzar	1.196	55.428
Colimes	726	21.283
Daule	1.114	21.033
Durán	86	5.186
El Empalme	1.334	31.841
El Triunfo	196	11.503
Milagro	217	2.555
Naranjal	655	23.688
Naranjito	43	799
Palestina	162	2.976
Pedro Carbo	764	15.251
<b>Salinas</b>	<b>*</b>	<b>*</b>
Samborondón	356	10.056
Santa Elena	876	27.058
Santa Lucía	597	6.317
Urbina Jado	1.888	22.248
San Jacinto de Yaguachi	533	10.849
Playas	52	1.048
Simón Bolívar	111	987
Coronel Marcelino Maridueña	107	4.369
Lomas de Sargentillo	63	1.360
Nobol	120	3.752
La Libertad	*	*
General Antonio Elizalde	143	8.612
Isidro Ayora	177	7.353

Unidades de  
Agropecuaria -  
Vacuno

\* Dato oculto en salvaguarda de la confidencialidad individual y confiabilidad estadísticas

## Anexo 67 Unidades de Producción Agropecuaria - Ganado Porcino

**GANADO PORCINO**

CANTÓN	TOTAL	
	UPAs	Número
<b>TOTAL GUAYAS</b>	<b>28.468</b>	<b>125.873</b>
Guayaquil	639	3.832
Alfredo Baquerizo Moreno	721	1.990
Balao	329	1.704
Balzar	1.893	11.531
Colimes	1.240	3.970
Daule	3.254	10.904
Durán	115	525
El Empalme	2.275	8.210
El Triunfo	459	1.710
Milagro	1.406	4.436
Naranjal	1.051	3.604
Naranjito	394	1.087
Palestina	485	1.160
Pedro Carbo	1.241	4.924
<b>Salinas</b>	<b>98</b>	<b>457</b>
Samborondón	1.195	3.840
Santa Elena	1.337	8.820
Santa Lucía	2.427	8.160
Urbina Jado	4.172	15.851
San Jacinto de Yaguachi	1.783	6.175
Playas	110	559
Simón Bolívar	642	2.296
Coronel Marcelino Maridueña	344	16.450
Lomas de Sargentillo	226	704
Nobol	219	942
La Libertad	12	87
General Antonio Elizalde	162	773
Isidro Ayora	238	1.173

\* Dato oculto en salvaguarda de la confidencialidad individual y confiabilidad estadísticas  
 III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATOS Guayas  
 INEC-MAG-SICA

ECUADOR

Anexo 68 Cuestionario dirigido a los representantes del comercio en el sector pesquero en Santa Rosa



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR  
LICENCIATURA EN TURISMO**

---

**Objetivo:** Establecer los productos con mayor comercialización en el cantón Santa Rosa

**Dirigida a:** Los representantes del comercio en el sector pesquero en Santa Rosa

1. ¿Qué cargo desempeña?

---

---

---

2. ¿Cuánto tiempo lo ejerce?

---

---

---

3. ¿Cuáles son los productos con mayor salida?

---

---

---

4. ¿Influye la temporada del producto en su comercialización?

---

---

---

---

5. ¿Se comercializan dentro y fuera del país?

---

---

---

**Nombre del Entrevistador:**

**Fecha:**

Anexo 69 Cuestionario dirigido a trabajadores de los establecimientos de restauración de Salinas



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR**  
**LICENCIATURA EN TURISMO**

**Objetivo:** Establecer los platos con mayor demanda por parte de los turistas que visitan el cantón Salinas

**Dirigido a:** Trabajadores de los establecimientos de restauración de Salinas

**1. Enumere los siguientes platos de acuerdo al orden de preferencia de sus consumidores:**

- |                     |     |
|---------------------|-----|
| 1.1 Cebiches        | ( ) |
| Arroz marinero      | ( ) |
| Cazuela             | ( ) |
| Arroz con pescado   | ( ) |
| Arroz con camarones | ( ) |
| Encebollado         | ( ) |
| Camarones apanados  | ( ) |
| Langosta            | ( ) |
| Camarones al ajillo | ( ) |
| Otros _____         | ( ) |

**2. De la preparación del arroz con pescado, ¿cual es el de mayor venta en la carta? Marque su respuesta con una (x)**

- |                  |     |
|------------------|-----|
| Pescado frito    | ( ) |
| Pescado al vapor | ( ) |
| Pescado apanado  | ( ) |
| Otro _____       | ( ) |

**3. Enumere los ceviches de acuerdo al orden de preferencia de sus clientes al momento de solicitarlos:**

- |                         |     |
|-------------------------|-----|
| 2.1 Cebiche de camarón  | ( ) |
| 2.2 Cebiche de pescado  | ( ) |
| 2.3 Cebiche de pulpo    | ( ) |
| 2.4 Cebiche de langosta | ( ) |
| 2.5 Cebiche de calamar  | ( ) |
| 2.6 Cebiche de concha   | ( ) |
| 2.7 Cebiche mixto       | ( ) |
| 2.8 Otro _____          | ( ) |

**Nombre del Encuestador:**

**Fecha:**

## Anexo 70 Cuestionario dirigido a las amas de casa del cantón Salinas



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL  
FACULTAD DE INGENIERIA MARITIMA Y CIENCIAS DEL MAR  
LICENCIATURA EN TURISMO**

**Objetivo:** Determinar los platos mas consumidos por los habitantes del cantón Salinas

**Dirigida a:** Las amas de casa del cantón Salinas

**1. En toda su vida ¿cuales son los 5 platos que más ha consumido?**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

**2. ¿Que platos usted aprendió a preparar de sus padres?**

---



---



---



---

**3. ¿Los sigue consumiendo o cocinando?**

SI

NO

**4. ¿Cuales son los 3 productos que usted consume más regularmente?**

**1. Pescado:**

- ✓ Albacora
- ✓ Atún
- ✓ Corvina
- ✓ Lisa
- ✓ Otros

**2. Camarón**

**3. Carne de res**

**4. Pollo**

**5. Chancho**

**Nombre del Encuestador:**

**Fecha:**

## Anexo 71 Cuestionario dirigido a las amas de casa del cantón Salinas



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL  
FACULTAD DE INGENIERIA MARITIMA Y CIENCIAS DEL MAR  
LICENCIATURA EN TURISMO**

**Objetivo:** Determinar la forma en que ellas realizan los platos típicos del cantón

**Dirigida a:** Las amas de casa del cantón Salinas

**Nombre:**

**Edad:**

**Nombre del Plato:**

**1. ¿Cómo aprendió a prepararlo?**

---



---

**2. ¿Qué ingredientes utiliza?**

---



---



---

**3. ¿Cómo lo prepara UD?**

---



---



---



---

**4. ¿Cuánto tiempo tarda en prepararlo?**

---



---



---

**5. ¿De que forma lo presenta?**

---



---



---

**6. ¿Hay alguna otra forma de prepararlo?**

---



---

**7. ¿Se lo conoce con otro nombre?**

---



---

**Nombre del Entrevistador:**

**Fecha:**

Anexo 72 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-001		Fecha	27/11/2007			
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas		Parroquia	Salinas			
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Ceviche de Camarón				1.1.2 Variación de denominación						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	Regular			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva	X			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X			
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país	Temporal			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países	Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	2.1 Número de porciones		4 personas				
Bajo		Alto		Medio	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular	X	Muy Alto		Bajo	<b>Ingredientes:</b> 1 libra de camarón, 1/2 libra de cebolla colorada, el jugo de 2 naranjas, 3 cucharadas de salsa de tomate, mostaza al gusto, hierbita al gusto, una cucharadita de aceite de oliva o arbolito, jugo de 4 o 5 limones. <b>Preparación:</b> Se cocina el camarón de 5 a 10 minutos, se limpia el camarón una vez cocido, se lo coloca en un recipiente y se agrega la cebolla colorada curtida, el jugo de 2 naranjas, 3 cucharadas de salsa de tomate, mostaza al gusto, hierbita al gusto, una cucharadita de aceite de oliva. <b>Presentación:</b> Se lo sirve con tomate picado y cebolla curtida con limón. Como acompañante se puede servir con arroz, canguil, maíz de tostar o chifle, dependiendo del gusto de cada persona. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			20-30 MINUTOS								
3. Difusión										4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			4.1 Alcance	4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X			Mercado Local	Restauración de la zona	X	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas 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 Internacional	Festival o festividad		
				TV y radio							
5. Fuentes de Información					6. Observaciones						
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas oriundas del cantón Salinas.					Se realiza también el Ceviche Criollo de Camarón, tiene los mismos ingredientes que el citado excepto salsa de tomate y mostaza, se realiza el mismo procedimiento en la preparación, esto depende del gusto de cada persona.						

Anexo 73 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador		Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PL-SAL-002		Fecha	27/11/2007		
Provincia		Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia	Salinas		
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación		Ceviche Mixto					1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva		X		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones		4 personas				
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 1 cebolla, 1 tomate, hierbita al gusto, sal, mostaza, 3 cucharadas de salsa de tomate, jugo de 2 naranjas, 1/2 libra de camarón, 1/2 libra de pescado, 1/2 libra de concha, 1/2 libra de pulpo, 1/2 de calamar, jugo de 4 o 5 limones, aceite de oliva o arbolito. <b>Preparación:</b> Se cocina el camarón, el pescado en cuadrillos, la concha, el pulpo y el calamar, se lo pone en una bandeja y se le agrega la salsa de tomate, el jugo de las naranjas, la hierbita al gusto, el jugo de los limones y el aceite y se mezcla todo. <b>Presentación:</b> Se lo sirve con una salsa de cebolla en encima y se lo acompaña con arroz, chifles, patacones, maíz de tostar o canguil dependiendo del gusto del cliente. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				1 HORA								
						3. Difusión				4. Comercialización		
						3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar	X			Mercado Local	Restauración de la zona	X		
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida			
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	X	Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad		
				TV y radio								
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas oriundas del cantón Salinas.						El proceso y los ingredientes para preparar el ceviche mixto varía de acuerdo a la preferencia de la ama de casa, sin embargo, es necesario señalar que la base de este es el pescado y el camarón, en ocasiones se agregan más mariscos o moluscos como es el caso de la receta citada. Algunas personas no le agregan salsa de tomate, y le echan menos limón dependiendo del gusto de la persona.						

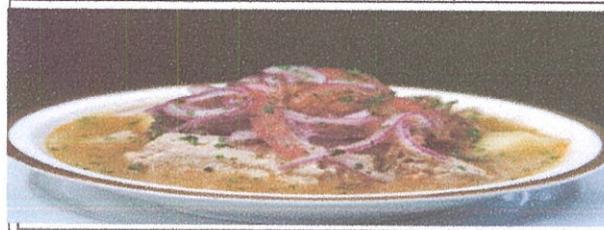
Anexo 74 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-003		Fecha	27/11/2007			
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas		Parroquia	Salinas			
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Ceviche de Pescado				1.1.2 Variación de denominación						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en 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				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto		2.1 Número de porciones	4 personas				
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 1 libra de pescado dorado o corvina, 1/2 libra de cebolla colorada, el jugo de 2 naranjas, 3 cucharadas de salsa de tomate, mostaza al gusto, hierbita al gusto, una cucharadita de aceite de oliva, el jugo de 4 o 5 limones. <b>Preparación:</b> Se cocina el pescado, algunas personas lo cocinan de la forma convencional, con fuego, si es así se le da un hervor de 5 minutos, otros cocinan la libra de pescado en el jugo de 10 limones, se lo pone desde el día anterior y se le agrega sal, se lo deja en refrigeración, una vez cocido se corta el pescado en cuadritos, y se lo mezcla con la cebolla curtida con limón, las naranjas, la salsa de tomate, la hierbita, el aceite, la mostaza y pimienta al gusto. <b>Presentación:</b> Se lo sirve acompañado de canguil, maíz de tostar, arroz o chifles, dependiendo del gusto del consumidor. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguna					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			20-30 MINUTOS								
3. Difusión										4. Comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X			Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional	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		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones						
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas orlundas del cantón Salinas.					Como se detalló en la receta el pescado puede ser cocido de 2 maneras, dependiendo del gusto de quien lo prepare, además de ello, algunos le agregan tomate o perejil.						

Anexo 75 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador		Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PL-SAL-004		Fecha		27/11/2007	
Provincia		Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia		Salinas	
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación		Arroz Marinero				1.1.2 Variación de denominación		Arroz con mariscos				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en 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				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones	4 personas					
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo		<p><b>Ingredientes:</b> 1/2 libra de camarón, 1/2 libra de calamar, 1/2 libra caracoles, 1/2 libra de pulpo, 1/2 de cangrejo, 1/2 libra de arroz, 1/2 libra de cebolla colorada, 2 pimientos, 2 zanahorias medianas, 8 dientes de ajo, 3 cucharadas de mantequilla, pizca de comino, achiote, sal y pimienta al gusto.</p> <p><b>Preparación:</b> En un sartén se refrié el camarón crudo con mantequilla, una pizca de comino, el ajo, luego se le agrega la cebolla colorada, el pimiento y la zanahoria cocina, todo cortado en juliana, una vez refreído esto se le agrega el calamar, los caracoles, el pulpo, el cangrejo, previamente cocinados, y finalmente el arroz, se remueve, cuando esta listo se le incorpora hierbita, sal, pimienta y salsa china al gusto.</p> <p><b>Presentación:</b> Se sirve con una porción de maduros, porción de pescado y una porción de aguacate.</p> <p><b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno</p>						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				45 MINUTOS								
3. Difusión						4. Comercialización						
						4.1 Alcance			4.2 Vías de comercialización			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		Mercado Local		Restauración de la zona		X
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X							
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	X	Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad		
				TV y radio								
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas oriundas del cantón Salinas.						Las clases de pescados, mariscos, moluscos y crustáceos pueden aumentar o disminuir de acuerdo a las preferencias de cada persona. Algunos locales en vez de servir la porción de pescado aparte la incluyen entre los demás ingredientes del plato cortado en cubos.						

Anexo 76 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS															
Datos generales															
Encuestador	Grupo de Tesis				Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-005		Fecha	27/11/2007						
Provincia	Santa Elena				Cantón	Salinas		Parroquia	Salinas						
1. Descripción del plato															
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)															
1.1.1 Denominación		Arroz con Pescado Frito				1.1.2 Variación de denominación									
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X				
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en 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							
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial					
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario									
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones		4 porciones							
Bajo	X	Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:									
Regular		Muy Alto		Bajo		<p><b>Ingredientes:</b> 1 1/2 libra de Pescado dorado o corvina, 8 dientes de ajo, una pizca de sal, una pizca de pimienta, una pizca de sabora, una pizca de comino mostaza al gusto. Se acompaña con arroz, patacones y salsa de cebolla, tomate y pepino.</p> <p><b>Preparación:</b> Se toma un filete o pescado entero (dorado o corvina) de acuerdo al gusto de cada persona, se le aliña con ajo, una pizca de sal, una pizca de pimienta, una pizca de sabora, una pizca de comino mostaza al gusto, luego se lo fríe en un sartén con aceite previamente calentado.</p> <p><b>Presentación:</b> Se lo sirve acompañado de arroz, patacones y una salsa de cebolla tomate y pepino, adicionalmente se puede colocar una rodaja de aguacate partido a la mitad.</p> <p><b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno</p>									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				30 MINUTOS											
						3. Difusión					4. Comercialización				
						3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			4.1 Alcance
Mercado Local				Mercado turístico				Familiar			X	Mercado Local	Restauración de la zona	X	
Mercado Nacional				Prensa local y nacional				Boca a boca				Mercado Nacional		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		Prensa escrita y libros de cocina					Mercado Regional		Mercado local		
											Mercado Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información						6. Observaciones									
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas orundas del cantón Salinas.						Según las amas de casa, la clase de pescado que se usa es variada, dependiendo de la disponibilidad que exista en el mercado y la preferencia del consumidor. No obstante, en los menús de los restaurantes inventariados predomina la preparación de este plato con dorado o corvina.									

Anexo 77 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PL-SAL-006		Fecha		27/11/2007
Provincia		Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia		Salinas
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Seco de Pollo					1.1.2 Variación de denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva			
Repositeria		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país	X		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo	X	Medio		Alto		2.1 Número de porciones	4 porciones				
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 1/2 pollo, 1/2 libra de cebolla colorada, 1 tomate pequeño, 1 pimienta mediana, 1 naranjilla, hierbita al gusto, 8 dientes de ajo, comino al gusto, achiote. <b>Preparación:</b> Hacer un refrito con la cebolla, el tomate, el pimienta y achiote, luego se añade el pollo aliñado (ajo, comino, sal) y agregar la naranjilla licuada en un vaso de agua y cernirla, finalmente se agrega la hierbita se lo tapa y deja cocinar. <b>Presentación:</b> Se lo sirve con una porción de arroz amarillo y maduro frito. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					20-30 minutos						
											
3. Difusión						4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X			Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca				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 o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad	
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas oriundas del cantón Salinas.						Los condimentos utilizados pueden variar de acuerdo al gusto de la persona, un ejemplo de esto es que algunas personas en lugar de agregar naranjilla, agregan cerveza, maracuyá o naranja.					

Anexo 78 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-007		Fecha		27/11/2007	
Provincia		Santa Elena			Cantón	Salinas		Parroquia		Salinas	
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Encebollado de Pescado				1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los Ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales				
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva		Regular		X
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				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países	Especial				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones	4 personas				
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 1 libra de albacora, 2 libras de yuca, 2 cucharas de ají peruano, 8 dientes de ajo, media cucharadita de comino, hierbita, 6 tazas de agua, 1 cebolla colorada mediana, 1 pimienta verde. <b>Preparación:</b> Se pone a hervir de 20 a 30 minutos el pescadito en las 6 tazas de agua se le agrega el ajo, el comino, la cebolla, el pimienta, el ají peruano. Una vez listo se lo cierra y se reserva el caldo y se corta en trozos pequeños el pescadito ya cocido. En un recipiente aparte se cocina la yuca entera hasta que se suavice. Finalmente se coloca en un plato trozos medianos de yuca, el caldo que había sido reservado y los trozos de pescadito. <b>Presentación:</b> Una vez listo el plato se le agrega una salsa de cebolla, tomate y hierbita, se lo acompaña con arroz, maíz de tostar, pan o chifle, dependiendo de la preferencia del consumidor, además de una rodaja de limón y ají. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				45 MINUTOS							
3. Difusión						4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X			Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional	X	Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad	
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas oriundas del cantón Salinas.						El pescado más utilizado para este plato es el albacora, no obstante, algunas personas utilizan el bonito.					



Anexo 79 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS																
Datos generales																
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-008		Fecha	27/11/2007								
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas		Parroquia	Salinas								
1. Descripción del plato																
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																
1.1.1 Denominación		Sancocho de Pescado			1.1.2 Variación de denominación											
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad							
Alimento	X	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X						
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva									
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			X	Otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal							
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país									
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial							
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario										
Muy bajo	Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones	4 personas										
Bajo	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:											
Regular	Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 2 corvinas medianas o una grande, 4 rodajas de choclo, 1 libra de yuca, 2 plátanos verdes, 4 onzas de maní molido, una cebolla colorada pequeña, un tomate pequeño y un pimiento pequeño, hierbita, 8 dientes de ajo, una cucharadita de comino, 8 tazas de aguas. <b>Preparación:</b> Se corta en pequeños trocitos el tomate, la cebolla y el pimiento se refrie con achiote, ajo y comino, una vez listo se le agrega las 8 tazas de agua, luego se agrega el verde en rodajas y el pescado en trozos, se cocina por unos 10 minutos y finalmente se le agrega la yuca en cuadritos y el maní disuelto en agua se deja hervir hasta que la yuca se suavice y se le agrega la hierbita finamente picada. <b>Presentación:</b> Se lo sirve acompañado de una tapita de limón y ají. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno											
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			1 HORA													
						3. Difusión				4. Comercialización						
						3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización
						Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X			Mercado Local	Restauración de la zona	X
						Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional	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		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad						
				TV y radio												
5. Fuentes de Información					6. Observaciones											
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas oriundas del cantón Salinas.					El sancocho se lo puede realizar con otras clases de pescados, no obstante, se recomienda la corvina, además de esto algunas personas agregan el choclo como un ingrediente adicional.											

Anexo 80 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Grupo de Tesis				Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-009		Fecha	27/11/2007			
Provincia	Santa Elena				Cantón	Salinas		Parroquia	Salinas			
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación		Arroz con Menestra y Pescado Frito o Carne				1.1.2 Variación de denominación						
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en 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					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones	4 Personas					
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> Para la preparación del pescado: 1 libra de pescado fileteado, sal, comino, mostaza al gusto, pizca de sabora, harina, aceite para freír. Para la preparación de la carne: 1 libra de carne fileteada, y los mismos condimentos del pescado, excepto la harina. Para la preparación de la menestra: 1/2 libra de frejol canario, 1 cebolla y 1 pimiento para el refrito, ajo, achiote, 1/2 libra de cuero de choncho, sal al gusto. <b>Preparación:</b> El pescado se lo aliña con los condimentos indicados, se le agrega harina y se lo pone a freír. El procedimiento en la carne es el mismo, la diferencia esta en que no se le agrega la harina. Para la preparación de la menestra se deja remojar el frejol una noche antes de cocinarlo, al día siguiente se lo coloca en una olla con el refrito y el achiote se le agrega el cuero de choncho a la mitad de la cocción, se lo deja hervir por aproximadamente 2 horas. <b>Presentación:</b> Se lo sirve acompañado de patacones o maduros.						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				2 HORAS								
							3. Difusión			4. Comercialización		
							3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		X		Mercado Local	Restauración de la zona	X		
Mercado Nacional		X Prensa local y nacional		Boca a boca				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 o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional	Festival o festividad			
				TV y radio								
5. Fuentes de Información					6. Observaciones							
Entrevista a propietarios y personal de restaurantes y amas de casas oriundas del cantón Salinas.					La menestra también puede ser hecha de lenteja, la diferencia es que la cocción de esta tarda solo 30 minutos, se sirve el plato con el arroz, la menestra y el pescado o carne encima del arroz y se acompaña de patacones y salsa de cebolla, tomate y pimiento al igual que la menestra de frejol. Los condimentos usados para aliñar el pescado y carne varían de acuerdo al gusto de la ama de casa.							

Anexo 81 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo de Tesis				Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-010		Fecha	27/11/2007		
Provincia	Santa Elena				Cantón	Salinas		Parroquia	Salinas		
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Chupe de Pescado				1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en 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				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países			Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto	X	2.1 Número de porciones	4 personas				
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 1 libra de dorado o corvina, 1 choclo, 1 libra de papa, 1 zanahoria pequeña, 1 rama de cebolla blanca, queso, 2 litros de agua, 1/2 taza de leche, mantequilla, aceite, hierbita, sal, comino y ajo. <b>Preparación:</b> Se refrie la cebolla blanca con la mantequilla, luego se agrega 2 litros de agua, la papa y zanahoria en cuadritos, el choclo en trozos, el queso desmenuzado y dejar hervir por 30 minutos. Aparte aliñar el pescado y freirlo, se lo agrega al caldo una vez este listo, agregar la leche y finalmente se le agrega hierbita finamente picada. <b>Presentación:</b> Se sirve con el pedazo de pescado frito y un trozo de aguacate. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			45 MINUTOS								
3. Difusión											4. Comercialización
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		X		Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional		X	Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional		X	Mercado local
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad	
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Entrevista a amas de casas oriundas del cantón Salinas						El pescado mas utilizado para este plato es la corvina o el dorado. Foto Tomada del libro: Recorrido por los Sabores del Ecuador, editado por Nestlé Servicio al Consumidor, Nestlé Ecuador s.a., Ecuador 2001)					

Anexo 82 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS															
Datos generales															
Encuestador		Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-011		Fecha		27/11/2007					
Provincia		Santa Elena			Cantón	Salinas		Parroquia		Salinas					
1. Descripción del plato															
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)															
1.1.1 Denominación		Caldo de Pollo				1.1.2 Variación de denominación		Sopa de Pollo							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad						
Alimento	X	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular		X				
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en 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								
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países			Especial						
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario									
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones	4 porciones								
Bajo	X	Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:									
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 1/2 pollo, una rama de cebolla blanca, ajo, 1/2 libra de papa, 8 onzas de fideo, sal, unas hojitas de hierba buena, 2 litros de agua. <b>Preparación:</b> Se pone a hervir los 2 litros de agua, luego se le agrega la cebolla blanca con el pollo y el ajo, por unos 30 minutos, cuando ya esta listo se agrega la hierba buena y se apaga, en una olla aparte previamente se cocina la papa y el fideo, cuando estos ingredientes estan listos, se reserva. <b>Presentación:</b> Se sirve en una soper a el caldo junto con la papa y el fideo. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno									
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					30 MINUTOS										
							3. Difusión					4. Comercialización			
							3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance	
Mercado Local			Mercado turístico		Familiar	X		Mercado Local		Restauración de la zona	X				
Mercado Nacional		X	Prensa local y nacional		Boca a boca			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 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 amas de casas oriundas del cantón Salinas						El caldo de pollo original es tal cual se ha indicado en la receta, sin embargo, algunas amas de casa omiten el fideo y le agregan verde, alverjita, col, y otras verduras mas dependiendo de su gusto.									

Anexo 83 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis				Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-012		Fecha	27/11/2007				
Provincia	Santa Elena				Cantón	Salinas		Parroquia	Salinas				
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Arroz con Pollo				1.1.2 Variación de denominación								
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural				1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad					
Alimento	X	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva						
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	X	Originales del lugar	X	Temporal				
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país						
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países		Especial				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo		Medio	X	Alto		2.1 Número de porciones	4 Personas						
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 1/2 pollo, 1 1/2 de arroz, 2 ramas de cebolla blanca, 1 cebolla colorada y 1 pimienta cortados finamente, 4 onzas de alverjitas y 1 zanahoria previamente cocidas, ajo, sal, comino, sal y pimienta al gusto, achiote al gusto, 2 cucharadas de aceite. <b>Preparación:</b> Se pone el pollo en 6 tazas de agua con los aliños y las 2 ramas de cebolla blanca por media hora, cuando esta listo se apaga y se reserva el caldo obtenido para cocinar el arroz con el aceite. En un sartén se pone el achiote y se refrie el ajo, luego se agrega la cebolla colorada, el pimienta, el pollo cocinado en tiritas, la zanahoria en cuadrillos, las alverjitas y finalmente el arroz y se revuelve por unos 5 minutos. <b>Presentación:</b> Se sirve acompañado de maduro frito y salsa de tomate al gusto. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					45 MINUTOS								
							3. Difusión				4. Comercialización		
							3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	3.4 Uso comunal de la expresión	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar	X		Mercado Local	Restauración de la zona	X				
Mercado Nacional		X Prensa local y nacional		Boca a boca			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 o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Internacional	Festival o festividad					
				TV y radio									
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							
Entrevista a amas de casas oriundas del cantón Salinas.													

Anexo 84 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Grupo de Tesis				Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-013	Fecha	27/11/2007			
Provincia	Santa Elena				Cantón	Salinas	Parroquia	Salinas			
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Caldo de Bolas de Pescado				1.1.2 Variación de denominación	Caldo de Albóndigas de Pescado					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en 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			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones	4 Personas				
Bajo		Alto	X	Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<p>Ingredientes: 1/2 libra de pescado de preferencia albacora, 1libra de yuca o papa, 3 platanos verdes medianos, col, sal, ajo, comino, hierbita, cebolla, tomate y pimienta para el refrito, 1 zanahoria mediana, mani al gusto, 1 choclo mediano, hojitas de hierba buena, oregano o hierbita.</p> <p>Preparación: Se hace un refrito y se lo pone cocinar con el pescado troceado, con los aliños, un verde y medio y el choclo por 30 minutos en 2 litros de agua, una vez listo, se retira el pescado, el verde cocinado se lo maja con aceite y se reserva el caldo, y se pone a cocinar la yuca en trozos, la col en tiras, y la zanahoria en cuadrillos. Para la preparación de las bolas de verde: Se raya el verde y medio crudo sobrante y se lo revuelve con aceite y se lo mezcla con el verde cocinado majado previamente, y se las rellena con el pescado cocinado. Una vez listas se las pone en el caldo, con la olla destapada para que no se desbaraten y finalmente se le agrega la hierba buena, el oregano o hierbita. Presentación: Se sirve con una porción de arroz.</p>					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				1 HORA							
3. Difusión							4. Comercialización				
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar	X			Mercado Local	Restauración de la zona		
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				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		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional	Festival o festividad		
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Entrevista a amas de casas oriundas del cantón Salinas						También se realiza el caldo sin usar el relleno en las bolas de verde, otra variación que existe es que algunas personas no le agregan choclo, col y mani y zanahoria. Este plato no es comercializado en ningún restaurante de la zona.					



Anexo 85 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Grupo de Tesis			Cod. Ficha		I.G-PL-SAL-014		Fecha		27/11/2007
Provincia		Santa Elena			Cantón		Salinas		Parroquia		Salinas
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Picante				1.1.2 Variación de denominación		Encebollado Seco			
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales			Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X		Temporal	X
		En peligro de desaparición			X	Nacional	De otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales											
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo				2. Recetario			
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones		4 personas			
Bajo	X	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		<b>Ingredientes:</b> 1 libra de Yuca o papa, 1 libra de albacora, 1 cebolla colorada, 1 tomate, hierbita, 2 limones y aceite. <b>Preparación:</b> Se cocina la papa y se la pica en cuadritos, se cocina el pescado, y se desmenuza como el atún, se hace una salsa de cebolla y se le pone aceite y la pimienta. <b>Presentación:</b> Se lo sirve con arroz o solo, se lo acompaña con limón. <b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				30 MINUTOS							
											
3. Difusión											
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4. Comercialización			
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar	X			4.1 Alcance	Mercado Local	4.2 Vías de comercialización	Restauración de la zona
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				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		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad	
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Entrevista a amas de casas oriundas del cantón Salinas						También en lugar de papa se le pone yuca y se lo cocina igual y en vez de pescado se puede poner cangrejo o cualquier marisco. Algunos afirman que es un plato consumido especialmente para el día de los difuntos, otros dicen que se lo come en cualquier momento, aunque las encuestas realizadas por el grupo de tesis indican que no es un plato que la comunidad lo reconozca fácilmente ni que sea consumido con regularidad. Este plato no es comercializado en ningún restaurante de la zona.					

Anexo 86 FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador	Grupo de Tesis			Cod. Ficha	I.G-PL-SAL-015			Fecha	27/11/2007				
Provincia	Santa Elena			Cantón	Salinas			Parroquia	Salinas				
1. Descripción del plato													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación		Papiado				1.1.2 Variación de denominación							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Alimento	X	Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales			Regular			
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva			Regular			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X		Temporal			
		En peligro de desaparición			X	Nacional	De otros lugares del país			X			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado de otros países			Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario							
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones	4 personas						
Bajo	X	Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular		Muy Alto		Bajo		<p><b>Ingredientes:</b> 1/2 libra de papa, 1 libra de pescado bonito o albacora, 1 cebolla colorada, 1 tomate y 1 pimiento mediado, para el refrito, aliño, sal y achiote.</p> <p><b>Preparación:</b> Se cocina el pescado y luego se lo desmenuza, se hace el refrito con la cebolla, el tomate y el pimiento, se cocina la papa hecha cuadritos, luego se le agrega el aliño y la sal, y finalmente se mezcla todo.</p> <p><b>Presentación:</b> Se sirve un plato con arroz blanco y se sirve con una porción de papiado.</p> <p><b>Necesidad de utensilios especiales:</b> Ninguno</p>							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					30 MINUTOS	Foto no disponible							
3. Difusión							4. Comercialización						
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar	X				Mercado Local	Restauración de la zona			
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca					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		Prensa escrita y libros de cocina					Mercado Internacional	Festival o festividad			
				TV y radio									
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							
Entrevista a amas de casas oriundas del cantón Salinas.						Algunos afirman que es un plato consumido especialmente para el día de los difuntos. Este plato no es comercializado en ningún restaurante de la zona.							

## BIBLIOGRAFIA

1. Coordinadores José Manoel G. Gandara – Regina G. Schlüter. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET). Gastronomía y Turismo, Una Introducción. 2003, impreso en Buenos Aires, Argentina.
2. Coordinadoras Gloria C. Lacanau – Juana A. Norrild. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET). Gastronomía y Turismo, Cultura al plato. 2003, impreso en Buenos Aires, Argentina.
3. Pablo Cuvi. Nestlé. Recorrido por los sabores del Ecuador. Imprenta Mariscal. 2001, Quito.
4. Ana Cecilia Arboleda Angulo. Cocina Ecuatoriana e Internacional. Iatros Ediciones. 1995, impreso en Colombia.
5. Ing. Freddy Álvarez Castro. El Sabor del Ecuador. Poligráfica C.A. 1999, Ecuador.
6. Círculo de Lectores. Delicias de la Cocina Diaria Ecuatoriana. Editorial Printer Latinoamericana Ltda. 2001, Bogotá, Colombia.
7. Tríptico de "Aventura" difundido por la Subsecretaria de Turismo del Litoral. Ministerio de Turismo del Ecuador, 2006
8. Paulo de Carvalho – Neto. Diccionario de Teoría Folklórica. Editoriales de la ESPOL. 1987, Guayaquil, Ecuador. (Copia offset autorizada por el autor con fines didácticos de la edición original de la Universidad de San Carlos de Guatemala, 1977).

9. Jordi Montaner Mentejano, Jordi Antich Corgos, Ramón Arcarons Simón. *Diccionario de Turismo*. Editorial Síntesis S.A. Madrid, España, 1998
10. Fabio Cárdenas Tabares. *Comercialización del Turismo, Determinación y Análisis de Mercados*. Editorial Trillas, México D.F., 1995.
11. *Especiales de Vistazo Super Turístico*. El Mágico Guayas, un recorrido por sus veintiocho cantones. Julio 2006.
12. Suplemento Especial Diario El Universo. "La Península, su historia y progreso". Sábado 18 de Agosto del 2007. Guayaquil, Ecuador.
13. *Enciclopedia del Ecuador Océano*. Océano Grupo Editorial S.A. Barcelona, España. 2001
14. Ramón García-Pelayo y Gross. *Pequeño Larousse Ilustrado*. Ediciones Larousse S.A. 1991, Buenos Aires, Argentina.
15. Dr. Günther Reck. *Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística. Estudio de la Oferta y demanda turística y carga aceptable de acuerdo a limitaciones actuales y escenarios de desarrollo de infraestructura y servicios de 17 playas de las Provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas y El Oro incluyendo recomendaciones y ejemplos para el manejo y monitoreo e información sobre los Talleres de divulgación. Programa de Manejo de Recursos Costeros (PMRC)*. Quito-Ecuador, 2006.
16. Extraído 18 Julio, 2007 desde la base de datos de Wikipedia [http://www.google.com.ec/search?hl=es&defl=es&q=define:Gastronom%C3%ADa&sa=X&oi=glossary\\_definition&ct=title](http://www.google.com.ec/search?hl=es&defl=es&q=define:Gastronom%C3%ADa&sa=X&oi=glossary_definition&ct=title)

17. Extraído 2 Agosto, 2007 desde la base de datos de Monografías.com  
<http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>
18. Extraído 2 de Agosto, 2007 desde la base de datos de Cookaround.  
<http://www.cookaround.com/cocina/storia/rinascimento1.php3>
19. Extraído 2 de Agosto, 2007 desde la base de datos de zonadiet.  
<http://www.zonadiet.com/nutricion/objetivo.htm>
20. Extraído el 2 de Agosto, 2007 desde la base de datos de la Fundación Bengoa de Alimentación y Nutrición.  
[http://www.fundacionbengoa.org/informacion\\_nutricion/alimentacion\\_saludable.asp](http://www.fundacionbengoa.org/informacion_nutricion/alimentacion_saludable.asp)
21. Extraído el 2 de Agosto, 2007 desde la base de datos de Ecuaworld.  
[http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana.htm)
22. Extraído el 15 de Agosto, 2007 desde la base de datos de Nutriweb.  
<http://www.aula21.net/Nutriweb/proteinas.htm>
23. Extraído el 19 de Agosto, 2007 desde la base de datos de la Enciclopedia Microsoft Encarta Online 2007.  
[http://es.encarta.msn.com/encyclopedia\\_761577099/Alfred\\_Louis\\_Kroeber.html](http://es.encarta.msn.com/encyclopedia_761577099/Alfred_Louis_Kroeber.html)
24. Extraído el 16 de Agosto, 2007 desde la base de datos de Foreignword.  
<http://www.foreignword.com/glossary/lojanismos/default.htm>
25. Extraído el 19 de Agosto, 2007 desde la base de datos de la Cebichería Virtual de Don Lucho.  
[http://arem.interfree.it/ricette/r\\_cebic2.htm](http://arem.interfree.it/ricette/r_cebic2.htm)

26. Extraído el 17 de Agosto, 2007 desde la base de datos de Salinas Ecuador.

<http://www.salinasecuador.com/salinas/index.htm>

27. Extraído el 27 de Agosto, 2007 desde la base de datos de la Organización Mundial de Turismo (OMT).

[http://pub.world-](http://pub.world-tourism.org:81/WebRoot/Store/Shops/Infoshop/Products/1128/9284402697.pdf)

[tourism.org:81/WebRoot/Store/Shops/Infoshop/Products/1128/9284402697.pdf](http://pub.world-tourism.org:81/WebRoot/Store/Shops/Infoshop/Products/1128/9284402697.pdf)

28. Extraído el 7 de Octubre, 2007 desde la base de datos de mailxmail.

<http://www.mailxmail.com/curso/vida/arabiaculturaygastronomia/capitulo4.htm>

29. Extraído el 7 de Octubre, 2007 desde la base de datos de Clika salud.

<http://www.clikasalud.com/padres/consejos/>

30. M. Herrera, E. Elías, R. Castro, y C. Cabanilla. Evolución de la Pesquería Artesanal del Atún en Aguas Ecuatorianas. Instituto Nacional de Pesca (INP). Guayaquil-Ecuador, 2007.

31. Msc. José Forteza, Ricardo Carrera. Metodología para el inventario de atractivos gastronómicos e Investigación en Turismo y Gastronomía (Parte II). Seminario de Graduación: Elaboración de inventarios de recursos gastronómicos con potencial turístico. ESPOL, 2007.

32. Extraído el 7 de Octubre, 2007 desde la base de datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO. París, 2003.

<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00002>

<http://www.cinu.org.mx/eventos/cultura2002/importa.htm>

33. Extraído el 13 de Octubre, 2007 desde la base de datos de Ecuaventura.

[http://www.ecuaventura.com/index.php?hasta=0&codi\\_seccion=&cod\\_seccion=1&codigo=KoLsM5zW](http://www.ecuaventura.com/index.php?hasta=0&codi_seccion=&cod_seccion=1&codigo=KoLsM5zW)

34. Extraído el 13 de Octubre, 2007 de la base de datos de Ecuador Travel Destinations.

[http://www.ecuador.us/news/archives/tourism/afluencia\\_turistica/](http://www.ecuador.us/news/archives/tourism/afluencia_turistica/)

35. Extraído el 13 de Octubre, 2007 de la base de datos de El Universo.

<http://www.eluniverso.com/2007/10/11/0001/18/C7F09791544A4AF0A19DCBCC5EB9679A.aspx>

36. Extraído el 27 de Noviembre, 2007 del Seminario sobre turismo rural y su contribución a la creación de empleo y a la conservación del Patrimonio dictado en Asunción, Paraguay el 12 y 13 de Mayo del 2003. <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=6334>

37. Extraído el 27 de Noviembre, 2007 de la base de datos de la Dirección Nacional de Alimentación del Ministerio de Economía de Buenos Aires, Argentina. [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/revistas/r\\_24/Trayecto\\_desarrollo.htm](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/revistas/r_24/Trayecto_desarrollo.htm)

38. Extraído el 25 de enero, 2008 de la base de datos del Ministerio de Turismo del Ecuador.

[http://www.visitaecuador.com/index.php?hasta=0&codi\\_seccion=&cod\\_seccion=5&codigo=n6XKceRX](http://www.visitaecuador.com/index.php?hasta=0&codi_seccion=&cod_seccion=5&codigo=n6XKceRX)

39. Extraído el 25 de enero, 2008 de la base de datos de la Secretaría de Turismo de México (SECTUR).

[http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect\\_Turismo\\_Cultural\\_y\\_de\\_Sa\\_lud](http://www.sectur.gob.mx/wb2/sectur/sect_Turismo_Cultural_y_de_Sa_lud)

40. Extraído el 25 de enero, 2008 de la base de datos de la Feria Internacional de Turismo Cultural (FITC).

[http://www.fycma.com/fitc.asp#/goEvento/Feria\\_Internacional\\_del\\_Turismo\\_Cultural](http://www.fycma.com/fitc.asp#/goEvento/Feria_Internacional_del_Turismo_Cultural)

41. Extraído el 31 de enero, 2008 de la base de datos de la Fundación Ecuatoriana para el Estudio de Mamíferos Marinos. Guayaquil-Ecuador. Marzo de 2005.

<http://www.femm.org/Area protegida.pdf>

42. Extraído el 6 de febrero, 2008 de la base de datos de el diario El Mercurio. Manta-Ecuador.

<http://www.mercuriomanta.com/sistema.php?name=noticias&file=article&sid=35252>

43. Extraído el 8 de febrero, 2008. J. Guzmán y V. Maldonado. Diagnóstico de la Actividad del Sector Pesquero Ecuatoriano durante el 2006. Instituto Nacional de Pesca (INP). Guayaquil-Ecuador.

[http://64.233.169.104/search?q=cache:RUOlwP0\\_mi4J:www.cpps-int.org/spanish/cientifico/taller/estadisticas/diagnosticopescaec07.pdf+nombre+cientifico+pangora&hl=es&ct=clnk&cd=1&gl=ec](http://64.233.169.104/search?q=cache:RUOlwP0_mi4J:www.cpps-int.org/spanish/cientifico/taller/estadisticas/diagnosticopescaec07.pdf+nombre+cientifico+pangora&hl=es&ct=clnk&cd=1&gl=ec)

44. López-Lanús, B. y D.E. Blanco (eds.). 2005. El Censo Neotropical de Aves Acuáticas 2004. *Global Series No. 17. Wetlands International*. Buenos Aires, Argentina.

[www.wetlands.org/LatinAmerica/Sp/getfilefromdb.aspx?ID=0c796c9e-9752-40f7-bdd3-b4dc773385fc](http://www.wetlands.org/LatinAmerica/Sp/getfilefromdb.aspx?ID=0c796c9e-9752-40f7-bdd3-b4dc773385fc)